

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA
UNIDADE DE PÓS-GRADUAÇÃO, EXTENSÃO E PESQUISA
MESTRADO PROFISSIONAL EM GESTÃO E DESENVOLVIMENTO DA
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

GUILHERME ANTONIO BIM COPIANO

INTERNACIONALIZAÇÃO NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL: O ESTUDO DE
COOPERAÇÃO INTERNACIONAL ENTRE O CEETEPS E O ICIF

São Paulo

Abril/2021

GUILHERME ANTONIO BIM COPIANO

INTERNACIONALIZAÇÃO NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL: O ESTUDO DE
COOPERAÇÃO INTERNACIONAL ENTRE O CEETEPS E O ICIF

Dissertação apresentada como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, no Programa de Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional, sob a orientação da Profa. Dra. Sueli Soares dos Santos Batista.

São Paulo

Abril/2021

FICHA ELABORADA PELA BIBLIOTECA NELSON ALVES VIANA
FATEC-SP / CPS CRB8-8390

C783i Copiano, Guilherme Antonio Bim
Internacionalização na educação profissional: o estudo de
cooperação internacional entre o Ceeteps e o Icif / Guilherme
Antonio Bim Copiano. – São Paulo: CPS, 2021.
167 f. : il.

Orientadora: Profa. Dra. Sueli Soares dos Santos Batista
Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão e
Desenvolvimento da Educação Profissional) – Centro Estadual de
Educação Tecnológica Paula Souza, 2021.

1. Educação profissional e tecnológica. 2. Internacionalização da
educação. 3. Cursos técnicos. I. Batista, Sueli Soares dos Santos. II.
Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. III. Título.

GUILHERME ANTONIO BIM COPIANO

INTERNACIONALIZAÇÃO NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL: O ESTUDO DE
COOPERAÇÃO INTERNACIONAL ENTRE O CEETEPS E O ICIF

Profa. Dra. Sueli Soares dos Santos Batista
Orientadora

Profa. Dra. Mariana Aldrigui Carvalho
Membro

Prof. Dr. Paulo Roberto Prado Constantino
Membro

São Paulo, 15 de abril de 2021.

À Carol Angeli e ao pequeno Bento Angeli Bim,
por tornarem os dias mais leves.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à minha esposa Ana Carolina, pela paciência e compreensão, por estar comigo em minhas conquistas e por sempre me apoiar. Obrigado pelo seu carinho! Ao meu filho Bento, por sua espera paciente e compreensão da minha ausência.

Agradeço aos meus pais, Ruben e Maria Silvia, por todo amor e carinho. Obrigado por me ensinarem o valor do conhecimento e acreditarem nos meus sonhos.

Agradeço aos meus irmãos, Thiago e Alexandre (cunhadas e sobrinhos), pela cumplicidade e pela intensidade que sempre tiveram em minha vida.

À Dona Cristina, minha sogra, pelo cuidado, carinho e por toda sua ajuda com nossa família. Minha gratidão eterna.

Agradecimento especial à minha orientadora, Prof^a Dra. Sueli Soares dos Santos Batista, pelos ensinamentos, dedicação e paciência nas horas mais difíceis. Obrigado por esse convívio intenso e de partilha de conhecimentos.

À Prof^a Dra. Mariana Aldrigui Carvalho e ao Prof^o Dr. Paulo Roberto Prado Constantino, pelo aceite do convite em participarem das Bancas de Qualificação e Defesa e por todas as contribuições para o projeto de pesquisa.

Agradeço aos professores do Programa de Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional que foram fundamentais para minha formação.

Agradeço à Prof^a Ms. Esmeralda Macedo Serpa, pelo incentivo, pelas conversas, orientações, por sempre acreditar na educação e no turismo. Sua história nos contagia e inspira.

Aos meus colegas de mestrado, pelas vivências e experiências compartilhadas. Em especial ao colega Luiz Eduardo Camargo dos Santos Cecilio que trilhou comigo momentos dessa trajetória de estudos.

À Paola Tedeschi, embora distante, sempre solícita e muito prestativa. Sua contribuição foi fundamental para a pesquisa.

Agradeço a todos que, de alguma forma, contribuíram e participaram deste trabalho de pesquisa. Sempre soube que seriam anos de muito estudo, muito trabalho e de desenvolvimento acadêmico, pessoal e profissional. E durante esse processo, enfrentamos uma pandemia, que mesmo com todas as suas incertezas, deixa claro que é preciso acreditar na educação e na pesquisa!

“Não se vive do que se come, mas do que se digere.”

(Anthelme Brillat-Savarin)

RESUMO

COPIANO, G. A. B. **Internacionalização na educação profissional**: o estudo de cooperação internacional entre o Ceeteps e o Icif. 167f. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional). Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, São Paulo, 2021.

A internacionalização da educação é um termo amplo e pode abranger processos de parceria internacional, programas de mobilidade acadêmica, políticas públicas educacionais e ações institucionalizadas com o objetivo de assegurar uma elevada qualidade de ensino. Durante a pesquisa, percebeu-se que a aproximação dos conceitos de internacionalização e globalização, embora indissociáveis para formulação de estratégias educacionais, apresentam diferenças e, para tanto, é preciso distingui-los a fim de compreender como se relacionam. Grande parte da bibliografia pesquisada disserta sobre a internacionalização da educação centralizada nas instituições de ensino superior, sendo essas, tradicionalmente, as maiores produtoras de conhecimento. Ao se refletir sobre internacionalização da educação, deve-se encarar o fenômeno não apenas como um novo mercado, mas como um processo de integração e interdependência, requerendo um sistema educacional que permita o acesso e o compartilhamento do conhecimento, o respeito pela diversidade cultural e a cooperação nas mais diversas formas: científica, tecnológica e acadêmica. Assim, diante do cenário globalizado, competitivo, tensionado por métricas e organizações internacionais, a educação profissional de nível médio e técnico está diante do desafio de contribuir para o crescimento econômico, a qualificação de qualidade, a geração de empregos e a produtividade da força de trabalho. O presente trabalho procurou demonstrar de que forma funcionam os processos da parceria internacional entre as instituições Ceeteps e Icif. E ainda, mostrou os benefícios e desafios para o desenvolvimento da internacionalização da educação de nível médio e técnico, para o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. O objeto central de estudo desta pesquisa foi a análise documental do Acordo de Cooperação Internacional entre o Ceeteps e o Icif, com o intuito de compreender a motivação, os objetivos, as metas, a gestão e a execução das ações e dos processos de implantação da parceria. Destaca-se ainda que, o entendimento da dimensão do acordo de cooperação internacional entre as instituições está alicerçado nas reflexões

construídas através da coleta de dados por meio das narrativas dos atores. A análise dos resultados das narrativas revelou a importância da parceria como uma estratégia para a imagem da instituição e da modernização da educação profissional e tecnológica de nível médio e técnico, e ainda, para a concepção do Centro de Hospitalidade e dos programas de mobilidade acadêmica. No entanto, a pesquisa apresentou lacunas e fragilidades para a sustentabilidade da parceria: a falta de entendimento institucional da internacionalização da educação, a não efetivação de uma gestão independente do Centro de Hospitalidade para que se tornasse um centro de referência na formação e qualificação profissional, uma melhor estruturação das políticas institucionais de internacionalização da educação, e a insuficiente formalização e divulgação dentro da comunidade do Ceeteps.

Palavras-chave: Educação Profissional e Tecnológica; Internacionalização da Educação; Cursos Técnicos.

ABSTRACT

The internationalization of education is a broad term and can encompass international partnership processes, academic mobility programs, educational public policies and institutionalized actions aimed at ensuring a high quality of education. During the research, it was noticed that the approximation of the concepts of internationalization and globalization, although inseparable for the formulation of educational strategies, present differences and, therefore, it is necessary to distinguish them in order to understand how they are related. A large part of the researched bibliography discusses the internationalization of education centered on higher education institutions, which are traditionally the largest producers of knowledge. When reflecting on the internationalization of education, the phenomenon must be seen not only as a new market, but as a process of integration and interdependence, requiring an educational system that allows access and sharing of knowledge, respect for cultural diversity and cooperation in the most diverse forms: scientific, technological and academic. Thus, given the globalized, competitive scenario, strained by international metrics and organizations, high school and technical education is facing the challenge of contributing to economic growth, quality qualification, job generation and the productivity of the workforce. work. The present work tried to demonstrate how the processes of the international partnership between the Ceeteps and Icif institutions work. Furthermore, it showed the benefits and challenges for the development of the internationalization of secondary and technical education, for the Technological Axis of Tourism, Hospitality and Leisure. The main object of study of this research was the documental analysis of the International Cooperation Agreement between Ceeteps and Icif, in order to understand the motivation, objectives, goals, management and execution of actions and implementation processes of the partnership. It is also noteworthy that the understanding of the dimension of the international cooperation agreement between the institutions is based on reflections built through data collection through the actors' narratives. The analysis of the results of the narratives revealed the importance of the partnership as a strategy for the institution's image and for the modernization of professional and technological education at secondary and technical levels, as well as for the conception of the Hospitality Center and academic mobility programs. However, the research showed gaps and weaknesses for the sustainability of the partnership: the lack of institutional understanding of the internationalization of

education, the failure to implement an independent management of the Hospitality Center so that it could become a center of reference in professional training and qualification, better structuring of institutional policies for the internationalization of education, and insufficient formalization and dissemination within the Ceeteps community.

Keywords: Professional and Technological Education; Internationalization of Education; Technical courses.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Organizações internacionais e a influência nas políticas educacionais	29
Quadro 2: Relações de cooperação desenvolvidas pelo MEC no processo de internacionalização da educação	34
Quadro 3: Proposta do CNCT/2008 para o Eixo Tecnológico de Turismo e Lazer	42
Quadro 4: Períodos de intervenções públicas na região central da cidade de São Paulo	58
Quadro 5 – Trajetória histórica da Etec Santa Ifigênia	61
Quadro 6 – Caracterização das entrevistadas	72
Quadro 7 – Eixos de análise das pesquisas	74

LISTA DE FIGURAS

Figura 1:	Proposta do Técnico em Cozinha (CNCT/2014)	44
Figura 2:	Distritos da Subprefeitura da Sé	55
Figura 3:	Setores da Nova Luz.....	59
Figura 4:	Localização da futura Etec Nova Luz	60
Figura 5:	Etec Santa Ifigênia (antiga Etec Nova Luz).....	61
Figura 6:	Instalações do Centro de Hospitalidade da Etec Santa Ifigênia	67

LISTA DE TABELAS

Tabela 1:	Cursos Técnicos de Turismo e Hotelaria no ano 1998 (Ceeteps)	47
Tabela 2:	Cursos Técnicos de Turismo e Hotelaria no ano 2000-2009 (Ceeteps)	48
Tabela 3:	Cursos Técnicos do Eixo de Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer entre os anos 2008-2020 (Ceeteps)	50
Tabela 4:	Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Ceeteps	51

LISTA DE SIGLAS

AMS	Articulação da Formação Profissional Média e Superior
ARINTER	Assessoria de Relações Internacionais do Centro Paula Souza
BDCETEC	Banco de dados da Unidade do Ensino Médio e Técnico
BID	Banco Interamericano de Desenvolvimento
BIRD	Banco Internacional de Reconstrução e Desenvolvimento
CBO	Catálogo Brasileiro de Ocupações
CEB	Câmara de Educação Básica
CEET	Centro Estadual de Educação Tecnológica
CEETEPS	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
CETEC	Unidade do Ensino Médio e Técnico
CNCT	Catálogo Nacional de Cursos Técnicos
CNE	Conselho Nacional de Educação
EJA	Educação de Jovens e Adultos
EMBRATUR	Instituto Brasileiro de Turismo
EPT	Educação Profissional e Tecnológica
ETEC	Escolas Técnicas Estaduais
ETIM EJA	Técnico Integrado ao Ensino Médio na Modalidade Educação de Jovens e Adultos
ETIM	Técnico Integrado ao Ensino Médio
FAPESP	Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo
FATEC	Faculdade de Tecnologia do Estado de São Paulo
FMI	Fundo Monetário Mundial
ICIF	Italian Culinary Institute for Foreigners
LDB	Lei de Diretrizes e Bases da Educação
LGT	Lei Geral do Turismo
MEC	Ministério da Educação
MTEC	Ensino Médio com Habilitação Profissional
MTUR	Ministério do Turismo
OCDE	Organização para Cooperação e Desenvolvimento Econômico
OEI	Organização de Estados Ibero-americanos para a Educação, a Ciência e a Cultura
OMC	Organização Mundial do Comércio

PDE	Plano Diretor Estratégico do Município de São Paulo
PNMT	Programa Nacional de Municipalização do Turismo
PNT	Plano Nacional de Turismo
PRODETUR	Programa de Desenvolvimento do Turismo
PROEJA	Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos
PUE	Projeto Urbanístico Específico
SEMTEC	Secretaria de Educação Média e Tecnológica
SPTURIS	Empresa de Turismo e Eventos da Cidade de São Paulo
UCS	Universidade de Caxias do Sul
UNESCO	Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura
UNESP	Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Neto”
UNICEF	Fundo das Nações Unidas para a Infância
UNIRIO	Universidade Federal do Rio de Janeiro

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	20
1. INTERNACIONALIZAÇÃO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA E OS DESAFIOS DA FORMAÇÃO TÉCNICA	25
1.1 Internacionalização da educação e o processo de globalização	26
1.2 Políticas internacionais e a influência das organizações internacionais	28
1.3 Desafios da internacionalização da educação profissional	31
2. CONCEPÇÕES E POLÍTICAS NA FORMAÇÃO PROFISSIONAL DO EIXO TECNOLÓGICO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	36
2.1 Referenciais Curriculares Nacionais para a Educação Profissional	37
2.2 Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (CNCT): Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer	40
2.3 Os cursos técnicos do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Ceeteps	45
3. O ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICO EDUCACIONAL E A ORIGEM DO CENTRO DE HOSPITALIDADE	55
3.1 Caracterização do Bairro da Luz	56
3.2 Projeto Nova Luz e a concepção da Etec Nova Luz	58
3.3 Acordo de cooperação técnico educacional entre o Ceeteps e o Icif	62
3.3.1 Análise do Acordo de Cooperação Técnico Educacional (2011).....	63
3.3.2 A renovação do Acordo de Cooperação Técnico Educacional (2017)	68
4. ANÁLISE DAS NARRATIVAS DOS ATORES ENVOLVIDO NO PROCESSO DA PARCERIA INTERNACIONAL ENTRE CEETEPS E O ICIF	71
4.1 Análise das narrativas e o papel dos atores no processo	74
4.2 Resultados e discussões	86
CONSIDERAÇÕES FINAIS	90
REFERÊNCIAS	96
APÊNDICE A – Roteiro de entrevista (Eixo Gestão Estratégica)	103
APÊNDICE B – Roteiro de entrevista (Eixo Gestão Operacional)	105
APÊNDICE C – Roteiro de entrevista (Eixo Técnico)	106
APÊNDICE D – Transcrição das entrevistas	107

APÊNDICE E – Parecer da Comissão de Ética em Pesquisa do Mestrado do Centro Paula Souza	151
ANEXO A – Acordo de Cooperação Técnico- Educacional entre Ceeteps e o Icif (2011)	152
ANEXO B – Acordo de Cooperação Técnico- Educacional entre Ceeteps e o Icif (2017)	158
ANEXO C – Proposta de Acordo e Colaboração (2010)	164

INTRODUÇÃO

A internacionalização na educação não é um processo recente, mas que, a partir do século XX, tem recebido destaque entre as políticas educacionais de diversos países e despertado uma preocupação entre os acadêmicos para o entendimento deste fenômeno contemporâneo. O desenvolvimento da internacionalização da educação permeia com maior fluidez nas instituições de ensino superior, isso porque tradicionalmente são as maiores produtoras de conhecimento e pesquisas.

O processo de internacionalização abarca o desenvolvimento mútuo do conhecimento, a disseminação de habilidades e valores culturais e sociais entre estudantes e professores, deve-se reconhecer e beneficiar as políticas e práticas nacionais e regionais, sendo vista como um “agente homogeneizante ou hegemônico e a mobilidade estudantil internacional teria o objetivo de garantir que os estudantes estejam mais preparados para viver e trabalhar num mundo mais conectado” (KNIGHT, 2012). Pensar em internacionalização de uma forma interligada e interdependente, significa construir um sistema de educação que permita o acesso ao conhecimento, ao respeito pela diversidade cultural, à tolerância entre os povos e que ocorra de forma não isolada. Portanto, a internacionalização necessita da cooperação nas mais diversas formas: científica, tecnológica e acadêmica e nos mais diferentes níveis: horizontal e vertical, bilateral, multilateral (STALLIVIERI, 2001).

Soma-se a isso a economia globalizada pós-modernidade, que de certa forma, trouxe para o cenário acadêmico mundial o desafio de se adaptar às novas circunstâncias e desenvolver um modelo capaz de orientar as políticas públicas educacionais. No diálogo entre internacionalização e globalização, Miura (2016) aponta que com frequência esses termos são usados quase que como sinônimos, apesar de seus processos estarem ligados. Assim sendo, a globalização, por característica, provoca impactos nos mais diferentes setores como economia, cultura, sociedade, tecnologia, ciências e por consequência na educação. Por esse motivo, interfere diretamente nos processos da internacionalização da educação, nos quais, aspectos como a oferta de cursos, incentivos à pesquisa, à mobilidade acadêmica fica dependente de diversos organismos provedores e de seus variados interesses.

Também é importante compreender as necessidades, relações e formas de preparar os acadêmicos para o mundo do trabalho, concomitante ao desenvolvimento

da internacionalização da educação e todos os processos que envolvem a globalização e os mais diversos interesses. Nesse sentido, a relação existente entre a educação, economia e trabalho não é linear, e, para compreender a sua dinâmica, é necessário considerar os mais diferentes padrões de acumulação de capital que determinam o desenvolvimento econômico dos diversos países e regiões.

Dessa maneira, a questão da pesquisa inicialmente formulada é: Quais os benefícios do acordo de cooperação educacional entre as instituições para o desenvolvimento da internacionalização da educação profissional de nível médio e técnico para o Ceeteps? Assim, a pergunta enfatiza outros níveis da educação, pois percebe-se que grande contribuição da literatura e das pesquisas, que versam sobre a internacionalização da educação, concentram-se no ensino superior. Nesse caso, o estudo pretende contribuir com a educação profissional de nível médio e técnico e compreender os contextos da internacionalização da educação, a partir do acordo de cooperação internacional entre o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza (Ceeteps) e o Italian Culinary Institute for Foreigners (Icif).

Partindo da questão norteadora, o presente trabalho tem como objetivo analisar os efeitos da parceria e a importância para a formação profissional e técnica na área de Turismo, Hospitalidade e Lazer, no contexto da educação profissional e tecnológica do Ceeteps. Os objetivos específicos são: relacionar a internacionalização da educação com os possíveis processos de internacionalização da educação de nível médio e técnico praticados pelo Ceeteps com enfoque no eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, e; compreender os desafios para a formação profissional na área de Turismo, Hospitalidade e Lazer, no contexto da educação do ensino técnico de nível médio e da internacionalização da educação, priorizando o processo de cooperação internacional entre Ceeteps e o Icif.

Tendo em vista os objetivos apresentados, Stallivieri (2001) ressalta sobre a importância da cooperação internacional para o processo de internacionalização da educação, ao se referir que a ação conjunta entre instituições passa a ser um objetivo comum para garantir a qualidade, eficácia e socialização do conhecimento. Sarfati (2005) corrobora com esse pensamento ao se referir sobre o ajustamento das instituições por meio de coordenação de políticas para se superar as diferenças e se chegar ao ganho mútuo.

Ademais, a pesquisa possuiu um caráter qualitativo, indicada para situações em que a teoria não é suficiente para solucionar o problema, propondo-se preencher lacunas no conhecimento existente. No que se refere ao alcance do estudo da pesquisa qualitativa será do tipo exploratória, que busca examinar um tema ou um problema de pesquisa ainda incipiente ou pouco estudado, sendo associado a pesquisas bibliográficas, entrevistas e análises documentais.

A pesquisa bibliográfica está centrada em livros, artigos, dissertações e teses acadêmicas relacionados com o tema da pesquisa. Os temas da pesquisa bibliográfica versaram sobre a internacionalização da educação no ensino superior, para tal, os autores analisados são: Stallivieri (2001 e 2019), Miura (2006), Morosini (2006), Moreira (2009), Akkari (2011), Lima e Contel (2011), Knight (2012), Azevedo (2015), Sudbrack; Nogaro (2016) e Maués; Bastos (2017). Sobre educação profissional contribuíram com a pesquisa os autores: Schawartzman (2005 e 2016), Ciavatta; Ramos (2012), Pacheco (2012), Ramos (2014) e Caruso (2019) No que tange a internacionalização da educação profissional considera-se as pesquisas de: Delmaestro (2013), Santos (2015), Pessoni (2017) e Mendes (2019), e ainda documentos (decretos, pareceres, leis, diretrizes e catálogos) disponibilizados pelo Ministério da Educação. Uma primeira abordagem desses autores com suas contribuições para o estudo está presente no capítulo 1. Nesse capítulo são apresentadas reflexões sobre a complexidade do entendimento da internacionalização da educação, as relações entre Estado e as organizações internacionais e as políticas educacionais. As questões de mercadorização da educação não são o objetivo da pesquisa.

A análise documental presente no capítulo 2 baseia-se em dois documentos centrais do Ministério da Educação: os Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional de Nível Técnico (2000) e dos Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos (2008, 2012 e 2014). Salienta-se que os estudos propostos neste capítulo não têm a pretensão de comparar modelos curriculares na perspectiva de nível técnico, mas, juntamente com o processo de globalização e do desenvolvimento do Turismo. Além disso, busca-se apresentar a importância do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer para o Ceeteps. E ainda, para conhecer o histórico dos cursos técnicos do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Ceeteps utilizou-se o banco de dados da Unidade do Ensino Médio e Técnico do Ceeteps (BDCetec), no qual se realizou o levantamento de dados dos anos de 1998 a 2020. Para a análise

dos dados foi necessário o cruzamento de informações do BDCetec e da leitura dos Referenciais Curriculares Nacionais da Educação (vincularam de 2000 a 2008) e dos CNCTs (de 2008 ao atual). Buscou-se, através da interpretação dos dados e do uso do referencial teórico, dar um sentido mais amplo à trajetória dos cursos técnicos do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Ceeteps e da própria evolução da educação profissional na instituição.

A segunda parte da pesquisa documental refere-se ao Capítulo 3, em que se apresenta a análise do Acordo de Cooperação Internacional entre o Ceeteps e o Icif. O documento trata da parceria internacional celebrada entre instituição pública educação profissional e tecnológica – o Ceeteps, e o Icif – uma organização sem fins lucrativos, com tradição em enogastronomia italiana, fundada no ano de 1991, na cidade de Turim-Itália. A presente pesquisa investiga o acordo de cooperação internacional entre Ceeteps e o Icif, a relação com o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, a construção da Etec Santa Ifigênia e a idealização de um Centro de Hospitalidade, como também, o entendimento dos gestores com relação aos benefícios e recursos do acordo, as experiências vividas e adquiridas (mobilidade acadêmica) e a importância dessa parceria para a educação profissional de nível médio e técnico.

No capítulo 4, encontra-se a análise das narrativas dos atores que participaram do processo para estabelecer a parceria de cooperação internacional. Optou-se pelo uso da história oral como coleta das narrativas e posterior transcrição e edição dos dados coletados. As análises das entrevistas foram divididas por eixos de análises: Gestão Estratégica, Gestão Operacional e Técnico, com base nos estudos e conceitos de técnico-político e técnico-gerencial (LOTTA; PIRES; OLIVEIRA, 2014) e serão apresentados excertos com a finalidade de elucidar a trajetória da parceria entre o Ceeteps e o Icif.

O objetivo desse convênio foi inicialmente a implantação de um Centro de Hospitalidade¹ e do *know how* (consultoria educacional) do Icif no projeto dos laboratórios de cozinha. Atualmente, conforme acordo renovado em 2017, o programa de cooperação abrange um programa de mobilidade acadêmica para a disseminação da gastronomia brasileira e italiana. Para elucidar as experiências vivenciadas na

¹ Durante a pesquisa verificou-se o uso de diversas terminologias para indicar a construção do centro de referência em hospitalidade e gastronomia na Etec Santa Ifigênia como: Escola Profissional de Hotelaria especializada em Cozinha Italiana, Escola de Gastronomia, Escola de Cozinha, Escola Profissional Hoteleira, Centro de Cozimento Centralizado entre outros. Optou-se pelo uso de Centro de Hospitalidade para se referir a implantação dos laboratórios didáticos de cozinha e hospitalidade.

implantação do acordo de cooperação internacional entre as instituições, utilizou-se a técnica da entrevista oral para a coleta de dados com gestores de diferentes níveis do Ceeteps que participaram do processo.

1. Internacionalização da educação profissional e tecnológica e os desafios da formação técnica

Para a aproximação com o estudo da internacionalização da educação profissional técnica de nível médio, faz-se a base teórica da qual permeia e delimita o processo de internacionalização da educação.

A internacionalização na educação não é um processo principiante que remetem ao “caráter internacional das universidades está presente desde a Idade Média com a criação das primeiras escolas europeias” (STALLIVIERI, 2001). Para autora, essas escolas europeias denominadas *universitas*² possuíam professores e alunos de diversas localidades e regiões, constituindo as primeiras comunidades acadêmicas internacionais. Miura (2006) aponta que o atual desenvolvimento da internacionalização da educação no ensino superior é decorrente das práticas acadêmicas das antigas Universidades de Paris e Bolonha do século XIII. A participação e a influência das universidades, como fomentadoras de conhecimento ao longo dos anos, têm contribuído para as rápidas transformações tecnológicas, para a evolução dos meios de comunicação e a velocidade com que circulam as informações. Dessa forma, proporcionam o acesso rápido e direto ao conhecimento de forma global, intensificando o processo de internacionalização (STALLIVIERI, 2001). Delmaestro (2013) destaca que a descaracterização dos impedimentos geográficos fronteiriços expandiu a internacionalização da educação e do capital entre os países.

Os estudos de Delmaestro (2013) e Alves, Nunes e Stallivieri (2016) concordam que a partir da Declaração de Bolonha, assinada em 1999, que trata sobre importantes mudanças nas políticas educacionais do ensino superior dos países europeus signatários reconhecendo a “Europa do Conhecimento”, percebeu-se um movimento das instituições de educação superior para os desafios da internacionalização da educação. A Declaração de Bolonha (1999) aborda sobre importância da cooperação internacional educacional entre os países europeus, com o objetivo de elevar a competitividade entre as instituições do sistema europeu de ensino superior, reconhecendo a necessidade de cidadania, do fomento para os cidadãos adquirirem

² De acordo com Stallivieri (2001) “*universitas*” seria “a universidade constitui-se em um universo cultural, que abriga a universalidade e a multiplicidade de visões de mundo, posições filosóficas, tendências científicas e políticas, enfim, diferentes modos de pensar dos seres humanos, oriundos de diferentes partes do planeta.

as competências necessárias para encarar os novos desafios do milênio, do compartilhamento social e cultural entre os povos e da promoção da mobilidade e empregabilidade dos cidadãos.

Moreira (2009) salienta que o processo de internacionalização da educação, no atual momento do século XXI, criou espaços transnacionais e a desconstrução das fronteiras entre as nações, de modo que os “acadêmicos de diferentes localidades buscam participar do reenquadramento e do descentramento de suas próprias tradições de conhecimento, assim como negociar a confiança recíproca indispensável para um trabalho coletivo” (MOREIRA, 2009).

1.1 A internacionalização da educação e o processo de globalização

A internacionalização da educação é uma abordagem em conjunto com a globalização. Nesse processo, a globalização refere-se às diversas mudanças estruturais que aconteceram na esfera mundial, a partir da segunda metade do século XX. A globalização tem como característica a dominância de uma economia de mercado, acompanhada de políticas para liberalização do comércio de bens ou de serviços e pelo desenvolvimento das migrações internacionais (AKKARI, 2011).

Destaca Akkari (2011) que o fenômeno aproxima a universalização dos desafios nacionais e o estabelecimento de um mundo de interdependências. No que tange às políticas educacionais, o autor faz uma ponderação ao se referir que a globalização poderá ter significados diferentes e muitas vezes contraditórios, apresentando a ilusão que existiria um padrão universal de sistemas educacionais e que, por outro lado, haveria a possibilidade do compartilhamento de inovações educacionais entre os países.

Na percepção de educação e globalização, Morosini (2006) aponta que as características da educação estão intimamente imbricadas com o processo de globalização e com as determinações oriundas de organismos internacionais multilaterais. Essa percepção é confirmada por Akkari (2011), quando salienta que a mundialização tem várias implicações sobre a educação, sendo ela o centro das tensões entre o global e local.

Para Sudbrak e Nogaro (2016), o efeito da globalização tem impactos significativos no processo de internacionalização da educação, provocando mudanças no ambiente acadêmico como o crescimento da mobilidade estudantil, o aumento do

ensino à distância, a padronização de currículos e a universalidade nas pesquisas.

O entendimento central da internacionalização da educação global é delineado em função da idiosincrasia de cada nação, sendo assim, é pertinente compreender que as questões políticas, econômicas, sociais e os diversos interesses interferem diretamente nesse processo. Assim sendo, Miura (2006) ressalta que a internacionalização irá contemplar as políticas educacionais e os programas específicos de educação que devem se adaptar aos desafios impostos pela globalização.

Stallivieri (2001) aponta sobre a importância da preparação do indivíduo para um mundo interligado e interdependente, no qual o processo de internacionalização da educação possa permitir o respeito pela diversidade cultural, o acesso ao conhecimento, acontecendo de forma colaborativa, beneficiando-se da cooperação científica, tecnológica e acadêmica. Nessa mesma linha, Knight (2012) reconhece que tal processo deve beneficiar as políticas e práticas nacionais e regionais, não sobrepondo a importância do contexto local, e não devendo ser vista como um agente homogeneizante ou hegemônico. Para a autora, essa prática deve levar a integração da dimensão internacional, intercultural e global às metas, funções e implementação do ensino superior. Corroborando com essa discussão, Azevedo (2015) aponta que a internacionalização no sentido de interculturalidade visa a diversidade cultural, a promoção solidária entre os povos, o conhecimento e a cultura como patrimônios intangíveis da humanidade, podendo contribuir para a concordância, a coesão, a integração e o desenvolvimento sustentável. Para o autor, a internacionalização da educação, quando pautada sob a perspectiva da interculturalidade, é capaz de preservar as manifestações culturais dos diversos povos e grupos e, ao mesmo tempo, promover a integração, a liberdade, a fraternidade, a justiça social e a igualdade substantiva (AZEVEDO, 2015).

Observa-se também que, a internacionalização da educação, sob a influência do processo de globalização, resulta na descaracterização das barreiras físicas e geográficas entre as nações, facilitando a expansão das sociedades mundiais, da internacionalização do capital, da mobilidade acadêmica, da integração e da promoção cultural entre os povos; cabe, dessa forma, a inserção da educação no referido processo, a fim de melhorar a qualidade do ensino, possibilitar a real interligação entre as comunidades acadêmicas e promover a difusão do conhecimento.

1.2 Políticas internacionais e a influência das organizações internacionais

Akkari (2011) contribui com seus estudos sobre o processo de internacionalização das políticas educacionais. Na visão do autor, essas políticas se manifestam em diversos níveis, sendo as políticas nacionais orientadas pelas agências internacionais, através de acordos bilaterais e multilaterais na Educação.

Para o entendimento das influências exercidas pelos organismos multilaterais nas diretrizes e na regulação das políticas educacionais nacionais, vale ressaltar os apontamentos de Akkari (2011). O autor aponta que sob o contexto da globalização, as políticas nacionais de educação entram em rota de colisão no que se refere aos interesses do Estado, da sociedade civil e das organizações multilaterais, devido a sua pluralidade.

Pessoni (2017) indica que o Estado tem a função reguladora das políticas educacionais, cabendo a ele as funções de subsidiar, redistribuir e realocar recursos financeiros para a manutenção e desenvolvimento da educação. Para a autora, a ausência ou o fato de se eximir das responsabilidades, o Estado acaba criando mecanismos de transferência para as instituições privadas ou estabelecendo parcerias com as organizações multilaterais.

Sabe-se que as organizações multilaterais têm por característica o envolvimento nas políticas educacionais nacionais de países desenvolvidos e emergentes. Akkari (2011) demonstra que em geral, as organizações multilaterais são compostas tradicionalmente pela Unesco e Unicef (agências especializadas em educação), pelo Banco Mundial, pela Organização Mundial do Comércio (OMC) e pela Organização para Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE). Nos estudos propostos pelo autor, a interferência dessas organizações em países desenvolvidos e emergentes podem acarretar três tipos de influências: na concepção das políticas educacionais, a qual existe a percepção de que a difusão de boas práticas educacionais auxiliaria em sistemas educacionais ineficientes; na avaliação dos sistemas educacionais, as quais as organizações internacionais criam métricas para equiparar e uniformizar o ensino, e; no financiamento da educação que nem sempre atende os países com maiores dificuldades.

Soma-se a isso, a expansão da influência e do poder das grandes corporações transnacionais, pelo fato de praticarem uma nova forma política- passando da política

dos Estados para a política das empresas- conforme ressaltam Lima e Contel (2011). Para os autores, essa descentralização nas políticas, principalmente educacionais, tende a mudar o eixo da internacionalização da educação como valorização do conhecimento para a valorização da mercadorização das instituições:

A inserção internacional do setor Educacional em funcionamento nos países que integram o núcleo orgânico do capitalismo mundial manifesta-se de forma ativa. Resulta de um processo histórico de valorização da educação, materializado na definição de políticas públicas associadas as prioridades de investimentos canalizados para a educação, em geral, e para as universidades e institutos de pesquisa, em particular. Práticas que conferiram notabilidade mundial há alguns sistemas de educação superior, a ponto de servirem de referência para a Constituição de universidades em diversos países; caberia um como exemplos a concepção de universidades alemã, francesa, inglesa ou norte-americana. (LIMA e CONTEL, 2011, p. 17).

Sobre a forma de atuação das organizações internacionais nas políticas educacionais dos países emergentes, Akkari (2011) demonstra que após Segunda Guerra Mundial diversas organizações foram criadas para propiciar assistência em diversos setores das políticas públicas com o objetivo de auxiliar os países em crise ou com necessidades. Observa-se no Quadro 1, a atuação e o papel das organizações internacionais nas políticas educacionais.

Quadro 1 – Organizações internacionais e a influência nas políticas educacionais

Organizações internacionais	Papel exercido
<ul style="list-style-type: none"> • Unesco e Unicef: 	Organismos criados com objetivo de atuar nos setores da educação e da infância. A contribuição desses organismos foi para a formulação de políticas educacionais assistencialistas e uma visão mais humanizada da educação.
<ul style="list-style-type: none"> • Banco Mundial e o Fundo Monetário Mundial (FMI) 	Com presença dominante no cenário educacional dos países em desenvolvimento, atuam por meio de financiamento de projeto educacionais. O Banco Mundial, em particular, atua na formação da educação profissional com objetivo da inserção do sujeito na economia de mercado local ou global. Na concepção do Banco Mundial, o Estado não deve ser o único provedor dos serviços básicos, sendo assim, para melhorar a qualidade e a gestão do ensino público, seria necessário prover parcerias público/privado, privatizações e terceirizações.
<ul style="list-style-type: none"> • OMC 	Reconhece a educação como um serviço. Desta forma, as orientações da organização convergem para a esfera econômica.

Continua

Organizações internacionais	Papel exercido
<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="288 280 416 309">• OCDE 	Atua com uma gestão dirigida através de resultados, ações e indicadores de monitoramento dos países. A OCDE foi a responsável pelo lançamento do relatório Pisa, que mensura desempenho e habilidades de alunos numa escala mundial. Os estudos comparativos produzidos pelo Pisa interferem diretamente nas políticas educacionais nacionais como forma de melhorar o desempenho da educação, dentro do contexto da competitividade internacional.

Fonte: adaptado de Akkari (2011).

De acordo com o papel das organizações internacionais, Stallivieri (2019) aponta para o aumento da competitividade por parcerias e acordos de cooperação entre as instituições de ensino superior para serem enquadradas como internacionalizadas. O processo de internacionalização da educação vem aumentando significativamente o número de acordos e convênios; a busca frenética por editais que possibilitem a participação em programas e projetos de cooperação internacional; a luta pela maior captação de vagas em programas de mobilidade, redesenhando os contornos do campus com a presença de estudantes internacionais (STALLIVIERI, 2019).

Por outro lado, Azevedo (2015) faz uma ressalva ao entender que as pressões advindas das organizações internacionais aceleram o processo de privatização: mercadorização da educação, das políticas educacionais e da pesquisa científica e da despublicização. Essas ações alterariam a educação superior no que se refere a relações justas, mutualidade e cooperação. Nessa mesma linha, Laval (2004) demonstra que os discursos dominantes fazem parecer lógicas as mudanças e reformas na educação.

Portanto, observa-se que as propostas e diretrizes das organizações internacionais têm uma atuação fundamental no processo de internacionalização e descentralização das políticas educacionais direcionadas pelas atividades econômicas, pressionando as reformas na educação em escala mundial para a padronização dos métodos, dos conteúdos, novo gerenciamento das escolas e profissionalização dos professores (LAVAL, 2004). Essas propostas têm impactos importantes para a internacionalização na formação profissional e tecnológica.

1.3 Desafios da internacionalização da educação profissional

Os estudos que versam a internacionalização da educação, no âmbito da educação profissional e tecnológica de ensino técnico de nível médio, avançam de forma tímida e necessitando de políticas educacionais e institucionais mais claras e definidas. Santos (2015) reforça sobre a necessidade de estudos e pesquisas sobre a internacionalização da educação na educação profissional de nível médio, ao apontar sobre os desafios da EPT na inovação de cursos, estratégias e metodologias de ensino, capacitação de capital humano e na associação com instituições educacionais de outros países. A autora cita que a internacionalização no ensino técnico de nível médio acontece de maneira reativa às demandas existentes, sendo fundamental a construção de um debate e de uma consciência para desenvolver um modelo educacional estratégico que evolua para o processo de internacionalização.

Conforme Delmaestro (2013) indica, a EPT, compreendida como prática educativa, deve transcorrer pela estrutura política institucional a fim de obter êxito na compreensão e desenvolvimento da internacionalização da educação, institucionalizando-a internacionalmente e buscando sua inserção no mercado educacional e na captação de egressos.

Nesse cenário, Schwartzman (2005) aponta que existe uma interligação entre a expansão do ensino superior nas últimas décadas às novas competências exigidas pelo mercado de trabalho e ao crescimento da educação profissional. Associado a esses fatores, percebe-se o desenvolvimento da sociedade do conhecimento, requerendo mais competência científica e técnica. Assim sendo, o ensino superior também se expande, e, dentro dele, a educação profissional, necessária para o desempenho de tarefas especializadas que são típicas da atividade industrial (SCHWARTZMAN, 2005).

Em publicação recente da Organização dos Estados Ibero-americanos (OEI), agência internacional de caráter intragovernamental, verifica-se a importância da educação profissional e tecnológica, que junto ao ensino médio, deverá corresponder a formação dos jovens para atender às demandas do desenvolvimento produtivo de um país (OEI, 2010). Conforme o documento, a educação profissional torna-se importante instrumento da área de educação e possibilita o equilíbrio entre a educação e o emprego. Atualmente, ter acesso a uma educação de qualidade, frequentar a escola por maiores números de anos ou adquirir competências básicas, não são

suficientes para garantir o acesso ao mercado de trabalho, pois as incongruências na relação entre educação e emprego constituem uma das principais contradições da sociedade latino-americana (OEI, 2010).

Schwartzman (2005) salienta que a educação profissional precisa compreender relações complexas e suas políticas que envolvem o ensino superior, o mercado de trabalho e as tais competências científicas e técnicas, para não ser conduzida a falsos caminhos e fracassos educacionais. Para o autor, nem sempre é o mercado de trabalho que organiza e determina o que ocorre nos sistemas educacionais; com frequência são as pessoas educadas e as instituições profissionais e educativas que organizam o mercado de trabalho, conforme seus interesses (SCHWARTZMAN, 2005).

Maués e Bastos (2017) apontam também que a educação internacionalizada se modifica de acordo com a globalização e com o desenvolvimento econômico de cada país. Para os autores, deve-se considerar três fatores importantes: na forma como a internacionalização acontece- processo de troca horizontal (cooperação e parcerias internacionais) ou de submissão (relação de dependência, limitando o desenvolvimento e a autonomia); na internacionalização desenvolvida internamente (dentro de cada país), e na internacionalização desenvolvida externamente (mobilidade acadêmica).

Desenvolver uma instituição internacionalizada, portanto, não é pensar apenas na mobilidade acadêmica, mas desenvolver sua vocação institucional, criar o seu próprio caminho através de políticas institucionais, entender a sua realidade no cenário educacional e captar recursos para iniciar o processo de internacionalização. Stallivieri (2019) demonstra quais são os contextos desfavoráveis para a implantação da internacionalização: as situações de exclusão, a falta de sustentabilidade da cooperação, a falta de prestação de contas à sociedade sobre os resultados dos investimentos feitos na Internacionalização e a ausência de comprometimento no desenvolvimento do processo. A autora aponta quais os critérios relevantes para a construção de um processo de internacionalização: ter uma infraestrutura, lidar com as questões básicas acadêmicas e administrativas; prover recursos humanos e financeiros; subsidiar pesquisas e pesquisadores de qualidade; ser referência no ensino em pelo menos algumas das grandes áreas do conhecimento; dominar línguas estrangeiras para o estabelecimento de contatos entre os pesquisadores; possuir corpo docente e discente dispostos e aptos a participarem dos processos e dos

programas de cooperação, programas e ações educacionais, e; a mobilidade acadêmica como forma de reter os profissionais (migração de talentos). Stallivieri (2019) elenca, ainda, as principais dificuldades para a instituição se tornar internacionalizada: a disposição para o trabalho em equipe (interdisciplinaridade), a infraestrutura para a mobilidade acadêmica interna e externa, redução na desigualdade do acesso e da oportunidade da internacionalização, a insuficiente construção de parcerias sustentáveis e duradouras e o desafio para criação de uma educação de excelência.

Ademais, o processo de internacionalizar depende muito das condições geográficas, econômicas, políticas, sociais, culturais, tecnológicas e educacionais de cada país. Como abordado anteriormente, o Estado exerce uma influência e uma fluência direta nos processos e políticas educacionais, cabendo a ele a centralização ou a descentralização dessas políticas, o investimento ou a privatização da educação e a associação com organismos internacionais ou cooperação internacional.

No entendimento sobre os desafios da EPT, no ano de 2017, o Ministério da Educação, através da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, instituiu um Grupo de Trabalho (GT) para elaboração de proposta consolidada para o desenvolvimento de ações da política de internacionalização da educação profissional e tecnológica. O documento produzido e intitulado de “Levantamento das ações de internacionalização da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica e Resultados do GT de Políticas de Internacionalização” teve como propósito identificar ações de internacionalização da EPT desenvolvidas pela Rede Federal; elaborar documentação técnica com diretrizes, mecanismos e procedimentos para o fomento da internacionalização da EPT, e; propor um planejamento para o desenvolvimento da internacionalização da EPT. Assim sendo, entende-se a importância da internacionalização da educação para o Estado, no contexto das políticas públicas educacionais e o impacto dessas políticas nas suas relações internacionais.

De acordo com esse documento e apresentado no Quadro 2, seguem as atuais relações de cooperações internacionais desenvolvidas pelo Ministério da Educação.

Quadro 2 – Relações de cooperação desenvolvidas pelo MEC no processo de internacionalização da educação

Cooperação bilateral	Estados Unidos, Canadá, Portugal, Espanha, Inglaterra, França, Alemanha, México, Argentina, Uruguai dentre outros.
Cooperação multilateral	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) Organização dos Estados Ibero-americanos para a Educação, a Ciência e a Cultura - OEI Dentre outros, sobretudo por meio de participação em programas e projetos em áreas prioritárias ao desenvolvimento e melhoria dos sistemas educacionais dos países.
Cooperação multilateral	Reunião dos Ministros da Educação dos Países Membros do Mercosul Conselho Sul-americano de Educação - CSE - Unasul Reunião dos Ministros da Educação da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa Reunião dos Ministros da Educação dos Nove Países Mais Populosos do Mundo (E-9) da Unesco Conferência Ibero-americana de Educação da OEI, dentre outras.

Fonte: adaptado de SEMTEC/MEC (2017).

No contexto da discussão sobre os desafios da internacionalização da educação da EPT no Brasil, o documento do SEMTEC/MEC (2017) aborda alguns questionamentos relevantes sobre o papel das relações internacionais: troca de experiências exitosas; visão geral de mundo; habilidades específicas, e; a necessidade de mudança nos projetos educacionais para a formação de trabalhadores que atendam a um novo panorama mundial (SEMTEC/MEC, 2017).

Partindo desse cenário e da visão de Akkari (2019), o Brasil tem quatro principais desafios no desenvolvimento da internacionalização da educação, são eles: existência de muitos sistemas universitários e vários tipos de instituições de ensino superior no país; criação de diferentes estratégias de internacionalização que possam atender as particularidades de cada universidade (número de docentes e discentes, localização geográfica entre outros); instituições particulares que usam a internacionalização de modo superficial (estratégia de marketing) ,e; o desafio de atrair estudantes e pesquisadores internacionais na mesma proporção que os acadêmicos brasileiros desejam ir para o exterior.

No caso da internacionalização da EPT é preciso transpor algumas barreiras iniciais de entendimento da sociedade e do mercado. Sob o ponto de vista da divisão social do trabalho, deve-se compreender que a lógica das profissões está baseada

em formação específica e nas competências, cujo os sistemas educacionais deveriam ajustar-se para promover o capital humano necessário ao mundo do trabalho e na perspectiva do mercado, assim como, o setor produtivo deveria ter a capacidade do entendimento de identificar a demanda por competências (SCHWARTZMAN, 2005). Diante do exposto, até o momento e estudos recentes, os desafios para EPT no processo de internacionalização são enormes, o movimento rumo à internacionalização de uma instituição altera todo um *modus operandi* da mesma (DELMAESTRO, 2013), como levantamentos principais aos desafios cita-se: o entendimento sobre internacionalização da EPT (não reconhecimento de gestores e mercado); as políticas públicas educacionais (distinção sobre o que o Estado pretende fazer e o que fato irá realizar); a institucionalização de normas e regulamentos relacionados à internacionalização; o desenvolvimento de estruturas educacionais; participação em eventos e feiras internacionais; o financiamento das ações de internacionalização; projetos de cooperação internacional e a mobilidade acadêmica.

Destaca-se que o desenvolvimento de acordos de cooperação com instituições estrangeiras é uma das formas institucionais de contribuição para o fomento da internacionalização da educação. Esses acordos visam a troca de experiências, enriquecem os currículos dos cursos e promovem as vivências e práticas da comunidade acadêmica. Estudos sobre tais acordos no âmbito da educação profissional e tecnológica mostram a validade dessa contribuição na formação de técnicos e tecnólogos (REDE, 2019; VICARI, 2019; MENDES, 2020; MORAES, 2020).

Considerando tais informações, o presente estudo, devido à natureza do seu *locus* de pesquisa, que é a concepção e implementação da Etec Santa Ifigênia, encaminha-nos à necessária compreensão do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, para o qual essa escola foi concebida com um espaço de excelência.

2. Concepções e políticas na formação profissional do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer

A aprovação da LDB 9394/96 deu início a um processo de reformas educacionais no país, em especial, a educação profissional e do ensino médio, que tiveram a prerrogativa do discurso da globalização e da necessidade de se formular políticas públicas educacionais para atender as mudanças no mundo do trabalho. Estudos de Ciavatta e Ramos (2012) apontam que as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio (1998), as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico (1999) , o Parecer CEB/CNE nº 16/99, a Resolução CEB/CNE nº04/99 e como consequência os complementos normativos os Parâmetros Curriculares Nacionais para o Ensino Médio (2000) e os Referenciais Curriculares Nacionais para a Educação Profissional (2000), ambos elaborados no governo Fernando Henrique Cardoso, “introduziram um discurso novo na educação brasileira: orientações explícitas de como deveria ser pensada e conduzida a ação educacional nas escolas” (CIAVATTA; RAMOS, 2012) . De acordo com as autoras:

Ao final da década de 1980, o processo de redemocratização das relações institucionais, somado às mudanças no mundo do trabalho e à elaboração de uma nova LDB, começaram a pautar na sociedade o debate sobre uma formação de novo tipo que incorporasse dimensões políticas comprometidas com a cidadania. Existiu uma mobilização em torno da reformulação curricular no interior das instituições federais pela implantação de um currículo comum da educação tecnológica baseada na conexão entre ensino e trabalho, excluindo a oposição entre cultura e profissão (CIAVATTA E RAMOS, 2012, p.16).

A partir disso, percebe-se que a educação profissional ganha notoriedade nacional e busca superar o preconceito social, a desvalorização e seus enfoques de políticas assistencialistas, “a nova educação profissional desloca o foco do trabalho educacional do ensinar para o aprender, do que vai ser ensinado para o que é preciso aprender no mundo contemporâneo e futuro” (BRASIL/MEC (Área Profissional), 2000). O preconceito social e a desvalorização do ensino profissional se constituíram através da separação da educação geral (elite) e a da educação do trabalho (classes mais pobres) e foram duramente questionadas por filósofos e educadores que compunham o movimento da educação nova, escola nova ou de educação progressista (SCHWARTZMAN, 2016). Os anos 90, marcaram as aspirações e a expansão da educação tecnológica sustentadas pelas políticas públicas elaboradas pelo Estado, tendo como contexto um cenário neoliberal e globalizado, com as

influências das agências multilaterais-Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) e os Bancos Mundial e Interamericano de Desenvolvimento (BID). As mudanças educacionais no país, a partir da LDB n.º 9.394/96, apresentaram alterações importantes quanto à gestão, ao financiamento educacional, às possibilidades de acessos, à avaliação e às mudanças curriculares. A partir da LDB, buscou-se o redirecionamento da educação brasileira em benefício da classe trabalhadora, tentando superar a dualidade estrutural que permeou a história da educação profissional e na “defesa da concepção de educação politécnica, pela qual se buscava romper com a dicotomia entre educação básica e técnica, resgatando o princípio da formação humana em sua totalidade” (RAMOS, 2014).

2.1 Referenciais Curriculares Nacionais para a Educação Profissional

Os Referenciais Curriculares Nacionais para a Educação Profissional corresponderam a uma mudança importante na organização curricular da educação profissional e tecnológica de nível técnico. Os Referenciais Curriculares foram implantados no ano 2000, com a contribuição de diversos estudos desenvolvidos desde de 1996 pela Secretaria de Educação Média e Tecnológica do Ministério da Educação (SEMTEC), que versaram sobre a LDB 9394/96, do Parecer CEB/CNE nº 16/99 e da Resolução CEB/CNE nº04/99, e definiram que as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico teriam um caráter articulado de princípios, critérios, definição de competências gerais do técnico por área profissional e procedimentos a serem observados pelos sistemas de ensino e pelas escolas na organização e no planejamento da educação profissional de nível técnico (Parecer CEB/CNE 16/99, 1999).

Para justificar a organização curricular da educação profissional de nível técnico, através dos Referenciais Curriculares, a Resolução CEB/CNE nº 04/99, no artigo 3, apresentou os princípios norteadores da educação profissional de nível técnico enunciados no artigo 3º da LDB 9394/96, que trata da: independência e articulação com o ensino médio; do respeito aos valores estéticos, políticos e éticos; do desenvolvimento de competências para a laborabilidade; da flexibilidade, interdisciplinaridade e contextualização; da identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso; da atualização permanente dos cursos e currículos e da autonomia da escola em seu projeto pedagógico.

No artigo 4º da Resolução CEB/CNE nº 04/99, aborda sobre os critérios para a organização e o planejamento dos cursos técnicos: o atendimento às demandas do cidadão, do mercado e da sociedade e a conciliação das demandas identificadas com a vocação e a capacidade da escola ou da rede de ensino. O Parecer CEB/CNE 16/99, ainda, aponta a importância da LDB nº 9.394/96 na construção da educação profissional, ao citar o artigo 39 o qual prevê que qualquer aluno matriculado ou egresso do ensino fundamental, médio e superior, bem como o trabalhador em geral, terá a possibilidade de acesso e ingresso à educação profissional. O Parecer CEB/CNE 16/99 demonstra sobre a importância da busca por um padrão de qualidade na educação profissional pautado num mundo globalizado, competitivo, de inovações tecnológicas e com crescentes demandas e exigência de qualidade, produtividade e conhecimento. O documento também faz uma observação importante que na LDB, a educação profissional e a educação básica não são concorrentes e que a prioridade da educação no Brasil é de se investir na educação básica e diversificar e ampliar a oferta da educação profissional. Dessa forma, a Resolução CEB/CNE nº04/99, em seu artigo 5º define que a educação profissional de nível técnico será organizada através de áreas profissionais, definidas por suas respectivas caracterizações, competências profissionais gerais e cargas horárias mínimas de cada habilitação.

Assim, os Referenciais Curriculares foram divididos nas seguintes áreas: Agropecuária, Artes, Comércio, Comunicação, Construção Civil, Design, Geométrica, Gestão, Imagem Pessoal, Indústria, Informática, Lazer e Desenvolvimento Social, Meio Ambiente, Mineração, Química, Recursos Pesqueiros, Saúde, Telecomunicações, Transportes, Turismo e Hospitalidade oferecendo informações para a elaboração de planos de cursos nas mais diferentes áreas profissionais, incluindo a caracterização de seus respectivos processos de produção, a identificação de funções e subfunções, competências, habilidades e bases tecnológicas nelas envolvidas ou para elas necessárias (BRASIL/MEC (Introdução), 2000).

Considerado um novo paradigma da educação profissional, o conceito de competências inserido nos Referenciais Curriculares, tratado como ações e operações mentais, articulariam os conhecimentos “o saber”, as habilidades “saber fazer” e os valores “saber ser”, atendendo, dessa forma, a proposta do Art. 6º da Resolução CEB/CNE nº04/99 que trata das competências profissionais como a capacidade de “mobilizar, articular e colocar em ação valores, conhecimentos e habilidades necessários para o desempenho eficiente e eficaz de atividades

requeridas pela natureza do trabalho”. Os Referenciais Curriculares tornam-se o subsídio mais importante para a organização e desenvolvimento de currículos da educação profissional de nível médio, com o objetivo de atender as necessidades e demandas do cidadão, do mercado de trabalho e da sociedade. O Parecer CEB/CNE 16/99 salienta, sobretudo, as mudanças e as inovações do mundo do trabalho e determinada emergência de um novo modelo de educação profissional centrado em competências por área (PARECER CEB/CNE, 1999), estabelecendo que o profissional técnico teria o ensino básico e uma educação profissional ampla e polivalente, ou seja, a educação profissional desloca o foco do trabalho educacional do ensinar para o aprender, do que vai ser ensinado para o que é preciso aprender no mundo contemporâneo e no futuro (BRASIL/MEC (Introdução), 2000). Esse novo paradigma, proposto pelos Referenciais Curriculares, trouxe para o debate nacional o questionamento sobre o conceito e a aplicação das competências para a educação profissional. Pacheco (2012) ressalta sobre as diretrizes que obrigaram as instituições e redes de ensino a adotarem as competências profissionais como orientadores curriculares, que adquiriram o sentido reduzido de competências para o mercado de trabalho e enfatizaram a fragmentação do conhecimento.

As novas diretrizes propostas pelos Referenciais Curriculares, por Área Profissional, permitiram que o aluno percorresse um itinerário formativo que o conduzisse, desde possíveis momentos ou etapas introdutórias/preparatórias sem terminalidade profissional, até especializações, passando por qualificações profissionais intermediárias que compoñham esta formação. E ainda, pela habilitação de técnico, sendo o curso contemplado em etapas ou módulos, oferecendo uma formação mais generalista (bases tecnológicas) e polivalente do técnico (desenvolvimento de habilidades). Sendo assim, a organização primária dos cursos da Área de Turismo e Hospitalidade está dividida em: Módulo Introdutório (comum a qualquer curso e com pré-requisito para as duas habilitações); Módulo com habilitação em Serviços de Turismo (Diploma de Técnico em Serviços de Turismo) e Módulo com habilitação em Serviços de Hospitalidade (Diploma de Técnico em Serviços de Hospitalidade)

2.2 Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (CNCT): Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer

Estudos recentes, encomendados pela Unesco, verificam os desequilíbrios causados por essa relação entre o mundo do trabalho e as instituições educacionais. Segundo Caruso (2019) “as instituições educacionais enfatizam o crescimento constante das competências, enquanto as empresas destacam a falta de prática e de habilidades sociais adequadas” (CARUSO, 2019). O autor ainda observa que no Brasil, além da intensidade e da heterogeneidade da demanda por qualificações, um outro panorama vem se criando que é a exigência por respostas mais rápidas, novos investimentos em regiões não tradicionalmente industriais e pela proficiência em português e matemática.

Em relação à dinâmica do mundo do trabalho, tornou-se muito longo o período que transcorre entre identificar uma necessidade de demanda, formar estudantes e estes buscarem e obterem uma posição no mercado de trabalho. Durante este período podem ocorrer mudanças importantes nos parâmetros utilizados inicialmente, o que pode gerar ou aprofundar o desequilíbrio entre oferta e demanda. Como ampliou-se a rapidez com que as mudanças tecnológicas são introduzidas em processos produtivos modificando os níveis de emprego e de competências, os países desenvolvidos e as instituições de educação profissional começaram a buscar metodologias para antecipar as demandas de educação profissional (CARUSO, 2019, p.16)

A educação profissional, a partir dos anos 2000, teve maior influência nas políticas educacionais do Brasil, em virtude das mudanças econômicas e industriais, do forte crescimento do progresso técnico e da necessidade de mão de obra qualificada, motivadas pelas crises financeiras globalizadas que têm aumentado cada vez mais o número de desempregos nos países, em especial os jovens. No Brasil, o desenvolvimento industrial e profissional sempre estiveram atrelados ao debate histórico de se ter um projeto de desenvolvimento autônomo ou associado e subordinado ao grande capital, e por isso, entende-se que o desenvolvimento da educação profissional acontece mediante ao capitalismo dependente (RAMOS, 2014).

Os Referenciais Curriculares Nacionais para Educação Profissional (2000), até o ano de 2008, foi o documento oficial que vigorou como referência para o desenvolvimento curricular dos cursos técnicos no Brasil. Com o objetivo de acompanhar os novos requisitos comportamentais, educacionais, tecnológicos e de competências dos processos produtivos, fez-se necessária a modificação nos parâmetros da educação profissional para equiparar-se ao mundo do trabalho.

No ano de 2008, o Conselho Nacional de Educação, fundamentado no Parecer CNE/CEB nº11/2008, instituiu a implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) de Nível Médio para as escolas de rede pública e privada de Educação Profissional. De acordo com o Parecer CNE/CEB nº11/2008, a justificativa para a implantação de um Catálogo Nacional de Cursos Técnicos ocorre por causa do excesso de nomenclaturas para cursos técnicos (7.940 cursos técnicos de nível médio em 2005); inúmeros títulos de cursos que se confundiam entre técnicos, especializações e qualificações e da importância da formulação de uma política direcionada e relevante para atender ao mundo do trabalho (inovações tecnológicas e modos de organização da produção). No documento, a implantação do Catálogo “proporcionará um adequado mapeamento da oferta da educação profissional técnica de nível médio, desde a implantação das diretrizes curriculares nacionais, e possibilitará a correção de distorções, bem como fornecerá importantes subsídios para a formulação de políticas públicas respectivas” (PARECER CNE/CEB nº11/2008). Dessa maneira, compreende-se que a função dos Referências Curriculares não conseguiu cumprir a oferta de cursos técnicos no âmbito nacional e da insuficiência em atender as áreas técnicas necessárias. A proposta do Parecer CNE/CEB nº11/2008, ratificado através da Resolução Nº3 de 09/07/2008, apresenta um conjunto de novas diretrizes e organizações curriculares para compor o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, que conforme dispõe no artigo 3º, os cursos técnicos de nível médio seriam organizados por Eixos Tecnológicos.

Observa-se, portanto, a extinção das “Áreas Profissionais” dos Referenciais Curriculares (2000) substituído por “Eixos Tecnológicos” do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2008). Na prática, a criação do CNCT visa fortalecer a identidade da modalidade técnica, adotando um instrumento de organização curricular dos cursos técnicos com as principais informações: atividades principais desempenhadas pelo técnico, destaques em sua formação, possibilidades de locais de atuação, infraestrutura recomendada e carga horária mínima (CNCT, 2008).

Publicado através da Portaria Nº870 de 16 de julho de 2008, legitimando o Parecer CNE/CEB nº11/2008 e a Resolução Nº3 de 09/07/2008, o CNCT/2008 organiza a oferta da educação profissional técnica de nível médio em 12 (doze) Eixos Tecnológicos: Ambiente, Saúde e Segurança, Apoio Educacional, Controle e Processos Industriais, Gestão e Negócios, Hospitalidade e Lazer, Informação e Comunicação, Militar, Infraestrutura, Produção Alimentícia, Produção Cultural e

Design, Produção Industrial e Recursos Naturais.

O CNCT (2008) engloba o Eixo Tecnológico de Hospitalidade e Lazer e, conforme Quadro 3, apresenta a relação dos cursos técnicos de nível médio habilitados para a oferta nacional, com as respectivas cargas horárias e propondo uma padronização para as instituições educacionais de nível médio e técnico.

Quadro 3 – Proposta do CNCT/2008 para o Eixo Tecnológico de Turismo e Lazer

Eixo Tecnológico de Hospitalidade e Lazer	Carga Horária
Técnico em Agenciamento de Viagem	800 horas
Técnico em Cozinha	800 horas
Técnico em Eventos	800 horas
Técnico em Guia de Turismo	800 horas
Técnico em Hospedagem	800 horas
Técnico em Lazer	800 horas
Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	800 horas

Fonte: adaptado do CNCT (2008).

O novo formato de apresentação dos cursos propostos no CNCT apresenta o nome do curso técnico, a respectiva carga horária, o perfil profissional, as possibilidades de temas para serem trabalhados no currículo, as possibilidades de atuação no mercado de trabalho e a infraestrutura recomendada. No caso do Ceeteps, as diretrizes do CNCT norteiam a elaboração dos planos de cursos técnicos.

Inicialmente, as principais mudanças entre os Referenciais Curriculares (2000) e o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2008), para o Eixo Tecnológico de Turismo e Hospitalidade referem-se às nomenclaturas de áreas – de Área Profissional: Turismo e Hospitalidade (REFERENCIAIS CURRICULARES/2000) para Eixo Tecnológico de Hospitalidade e Lazer (CNCT/2008); à mudança de nome dos Curso Técnicos – de Técnico de Hotelaria (REFERENCIAIS CURRICULARES/2000) para Técnico em Hospedagem (CNCT/2008) e à extinção do curso Técnico em Turismo (REFERENCIAIS CURRICULARES/2000)

A mudança de nomenclatura de Turismo e Hospitalidade para Eixo Tecnológico de Hospitalidade e Lazer, proposta no CNCT (2008), acabou descaracterizando a imagem e a identificação do Eixo Tecnológico por não se utilizar o “Turismo” como grupo maior.

No ano de 2012, conforme a Resolução Nº4 de 6/6/2012 que trata sobre a alteração na Resolução Nº3 de 09/07/2008, o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos,

aponta uma nova edição, com algumas alterações importantes no que se refere ao Eixo Tecnológico de Hospitalidade e Lazer. No artigo 2, da Resolução Nº4 de 6/6/2012, que apresenta alterações referentes aos Eixos Tecnológicos do CNCT (2008), consta: I - o Eixo Tecnológico antes denominado “Ambiente, Saúde e Segurança” foi alterado para “Ambiente e Saúde”, sendo criado, em separado, o Eixo Tecnológico “Segurança”; II - o Eixo Tecnológico “Apoio Educacional” foi alterado para “Desenvolvimento Educacional e Social”; III - o Eixo Tecnológico “Hospitalidade e Lazer” foi alterado para “Turismo, Hospitalidade e Lazer”. Com essas mudanças, os Eixos Tecnológicos ficam organizados em 13 grupos: Ambiente e Saúde (alterado conforme Resolução Nº4 de 6/6/2012); Controle e Processos Industriais; Desenvolvimento Educacional e Social (alterado conforme Resolução Nº4 de 6/6/2012); Gestão e Negócios; Informação e Comunicação; Infraestrutura; Militar; Produção Alimentícia; Produção Cultural e Design; Produção Industrial; Recursos Naturais; Segurança e Turismo; Hospitalidade e Lazer (alterado conforme Resolução Nº4 de 6/6/2012).

As principais alterações no CNCT (2012) foram referentes às nomenclaturas dos Eixos Tecnológicos, conforme a Resolução Nº4 de 6/6/2012. Nesse caso, não houve mudanças na estrutura organizacional proposta para os cursos técnicos, permanecendo nome, carga horária do curso, perfil profissional, possibilidades de temas para serem trabalhados no currículo, possibilidades de atuação no mercado de trabalho e infraestrutura recomendada.

No ano de 2014, o CNCT apresentou mudanças significativas na organização estrutural dos cursos técnicos, conforme Figura 1. As novas alterações referem-se ao aprimoramento na descrição do perfil profissional; às possíveis ocupações associadas ao Catálogo Brasileiro de Ocupações (CBO); às normas associadas ao exercício profissional, e; às “possibilidades de temas para serem trabalhados no currículo” que estavam no CNCT (2008 e 2012). A formação foi desmembrada em: a) possibilidades de certificação intermediária em cursos de qualificação profissional no itinerário formativo; b) possibilidades de formação continuada em cursos de especialização técnica no itinerário formativo e c) possibilidades de verticalização para cursos de graduação no itinerário formativo.

Figura 1 – Proposta do Técnico em Cozinha (CNCT/2014)

TÉCNICO EM COZINHA*		800 horas
Perfil profissional de conclusão		
Organiza a cozinha. Seleciona e prepara matérias-primas. Elabora e organiza pratos do cardápio. Manipula alimentos, executa cortes e métodos de cozimento. Opera e mantém equipamentos e maquinários de cozinha. Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoques, consumos e custos.		
Infraestrutura mínima requerida	Campo de atuação	
Biblioteca e videoteca com acervo específico e atualizado. Laboratório de informática com programas específicos. Cozinha didática. Laboratório de produção de alimentos.	Restaurantes, bares e similares. Meios de hospedagem. Refeitórios. Catering. Bufês. Cruzeiros marítimos e embarcações.	
Ocupações CBO associadas	Normas associadas ao exercício profissional	
	Portaria SVS/MS nº 326/1997. RDC nº 12/2001. RDC nº 216/2004.	
Possibilidades de certificação intermediária em cursos de qualificação profissional no itinerário formativo		
Cozinheiro, Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro Industrial.		
Possibilidades de formação continuada em cursos de especialização técnica no itinerário formativo		
Especialização técnica em cozinha mediterrânea. Especialização técnica em cozinha oriental. Especialização técnica em cozinha regional. Especialização técnica em cozinha brasileira.		
Possibilidades de verticalização para cursos de graduação no itinerário formativo		
Curso superior de tecnologia em gastronomia, Curso superior de tecnologia em hotelaria, Bacharelado em hotelaria.		

Fonte: CNCT(2014).

O CNCT (2014) apresenta em sua estrutura um conjunto de ocupações associadas que servem de referência para a estruturação do conteúdo curricular, para cada curso técnico. Caruso (2019) indica que as classificações ocupacionais permitem o agrupamento lógico das atividades desenvolvidas pela profissão, as nomenclaturas envolvem interesses de empresas e organizações patronais e de trabalhadores, e, que as informações sobre as ocupações associadas aos saberes técnicos, recursos didáticos e metodologias de ensino possibilitarão maiores chances de inserção dos estudantes naquelas ocupações.

A versão mais recente do CNCT foi aprovada através da Resolução CNE/CEB nº 02/2020, publicada em dezembro de 2020. A 4ª edição do CNCT apresenta alterações na nomenclatura de 10 (dez) cursos técnicos, na carga mínima de 19 (dezenove) cursos, na mudança de 3 (três) cursos de eixo tecnológico e na inclusão de 13 (treze) novos cursos técnicos. Para o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer foram realizadas duas alterações de nomenclaturas de cursos técnicos: o curso Técnico em Cozinha (CNCT 2014) para Técnico em Gastronomia (nova denominação) e o curso Técnico em Restaurante e Bar para Técnico em Serviços de Restaurantes e Bar.

2.3 Os cursos técnicos do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Ceeteps

Em 1968, criou-se um grupo de trabalho para “estudar a viabilidade da implantação” de uma rede de cursos superiores de tecnologia através da Resolução 2001/68, publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo (16/JAN/1968). A norma ressaltava a importância da “formação técnica em variados campos de atividade” para atender às demandas tecnológicas e industriais da sociedade e do crescimento urbano vertiginoso das grandes cidades. (BROTI, 2014).

Constituído através do Decreto-Lei de 06 de outubro de 1969, pelo então Governador do Estado de São Paulo – Roberto Costa de Abreu Sodré, foi criado o Centro Estadual de Educação Tecnológica (CEET) de São Paulo, atualmente Ceeteps, como uma entidade autárquica, tendo como principal finalidade a articulação, a realização e o desenvolvimento da educação tecnológica, em ensino médio e superior. Posteriormente, o Ceeteps será vinculado a Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Neto” (Unesp) criada através da Lei Nº952, de 30 de janeiro de 1976. De acordo com o Decreto-lei publicado em 06 de outubro de 1969, os artigos 1 e 2 tratavam respectivamente sobre a criação do CEET e as suas finalidades:

Artigo 1.º - Fica criado o Centro Estadual de Educação Tecnológica de São Paulo, entidade autárquica, com personalidade jurídica e patrimônio próprio, com sede e foro na Capital.

Artigo 2.º - O Centro Estadual de Educação Tecnológica de São Paulo tem por finalidade a articulação, a realização e o desenvolvimento da educação tecnológica, nos graus de ensino médio e superior, devendo para isso:

I – incentivar ou ministrar cursos de especialidades correspondentes às necessidades e características dos mercados de trabalho nacional e regional, promovendo experiências e novas modalidades educacionais, pedagógica e didáticas, bem assim o seu entrosamento com o trabalho;

II - formar pessoal docente destinado ao ensino técnico, em seus vários ramos e graus, em cooperações com as Universidades e Institutos Isolados de Ensino Superior que mantenham cursos correspondentes de graduação de professores; e

III - desenvolver outras atividades que possam contribuir para a consecução de seus objetivos. (SÃO PAULO, 1969)

O Ceeteps, desde 2006, é uma autarquia vinculada à Secretaria de Desenvolvimento Econômico e está presente em diversos municípios do Estado de São Paulo. A autarquia administra as Escolas Técnicas (Etecs), as Faculdades de Tecnologia (Fatecs) e conta com mais de 300 mil matriculados nos mais diversos cursos técnicos de nível médio e superior tecnológico. Atualmente, a instituição

oferece no nível de ensino médio e técnico as modalidades de: ensino médio, técnico integrado ao médio e técnico nas modalidades presencial (concomitante e subsequente), semipresencial, online, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e especialização técnica (pós-técnico). Ainda conforme dados da instituição, são ofertados em suas unidades 185 cursos técnicos, sendo 102 cursos técnicos presenciais, 5 cursos técnicos semipresenciais, 5 cursos técnicos online, 3 cursos técnicos na modalidade aberta, 32 cursos técnicos integrados ao ensino médio, 28 cursos do Novotec Integrado, 4 cursos na Articulação da Formação Profissional Média e Superior (AMS) e 6 cursos técnicos integrados ao Ensino Médio na modalidade EJA (CEETEPS, 2020).

O esforço e as estratégias de políticas educacionais da instituição são satisfatórios para atender às demandas e às necessidades do mundo do trabalho? De acordo com Banco Mundial (2021), o desenvolvimento de habilidades e competências feito da maneira correta, poderá reduzir o desemprego e o subemprego, aumentando a produtividade, a qualidade e o padrão de vida. O Banco Mundial (2021) aponta que megatendências globais como tecnologia, mudança climática, mudanças demográficas, urbanização e globalização das cadeias de valor têm interferido nas demandas do mundo do trabalho. Conforme estudos dessa organização mundial, o mercado de trabalho para o século XXI é composto por: habilidades cognitivas, habilidades socioemocionais, habilidades técnicas e habilidades digitais. O Banco Mundial (2021) aponta que existem aproximadamente 18% da população global (aproximadamente 750 milhões de pessoas) em idade produtiva (acima dos 15 anos) que são incapazes de ler e escrever. Nesse aspecto, Akkari (2011) cita sobre a influência do Banco Mundial para as políticas educacionais por meio de financiamentos de projetos em diversos setores da educação, mas em particular na formação profissional e tecnológica. Na perspectiva do autor, o Banco Mundial apresenta uma visão mais instrumental, na qual a educação deve ser o instrumento de inserção do sujeito na economia local ou global (AKKARI, 2011). A visão de Akkari (2011) se confirma com o enfoque do Banco Mundial em que é necessário:

Uma força de trabalho qualificada é crucial para a transformação econômica dos países. Ele permite que as empresas subam na cadeia de valor, se adaptem às mudanças econômicas e adotem e estimulem a inovação, ao mesmo tempo que permite que os trabalhadores saiam de atividades de baixa produtividade - e ganhem mais em seus empregos. A demanda por habilidades está mudando rapidamente. As tecnologias digitais estão levando à automação de tarefas rotineiras e transformando ou destruindo trabalhos focados em tarefas rotineiras e manuais. Para acelerar a transformação

econômica, os países precisam fazer investimentos inteligentes no desenvolvimento de habilidades voltados para três objetivos de política: crescimento da produtividade, inclusão e adaptabilidade de indivíduos e economias. (BANCO MUNDIAL, 2021)

Nesse sentido, Sogayar e Rejowski (2011) salientam que a globalização favoreceu o crescimento dos meios de comunicação, das redes sociais, das economias mundiais, da internacionalização da educação e também do turismo. As autoras apontam a potencialidade do turismo como um segmento importante para os países e para o desenvolvimento global em ambientes sociais, culturais, políticos e econômicos. E ainda, de acordo com Fonseca Filho (2007), o turismo apresenta um caráter multidisciplinar que possibilita a formação do sujeito em conteúdo como cidadania, alteridade, sociabilidade, cultura, educação ambiental e patrimonial e a possibilidade do egresso a um mercado de trabalho diversificado, como os meios de hospedagem, transportes, lazer e entretenimento, alimentação, eventos, operadoras de viagem entre outros.

Por conseguinte, para atender à necessidade crescente do setor de serviços turísticos, o Curso Técnico de Turismo e o Curso Técnico de Hotelaria são implantados no Ceeteps em 1998 nos municípios de Ilha Solteira, Barretos, Barra Bonita, Santos, São Paulo, Jundiá, Votuporanga, Cruzeiro, Pindamonhangaba e Itu, com um total de 423 alunos matriculados e em 10 Etecs, conforme apresentado na Tabela 1.

Tabela 1 – Cursos Técnicos de Turismo e Hotelaria no ano de 1998 (Ceeteps)

Município	Unidades do Ceeteps	Turma	Tipo de Ensino	Habilitação/Curso	Período	Total de Alunos
Ilha Solteira	Etec de Ilha Solteira	2º Módulo	Técnico	Turismo	Noite	40
Barretos	Etec Coronel Raphael Brandão	2º Módulo	Técnico	Turismo	Tarde	31
Barra Bonita	Etec Comendador João Rays	2º Módulo	Técnico	Turismo	Noite	29
Santos	Etec Aristóteles Ferreira	1º Módulo	Técnico	Turismo	Noite	35
Santos	Etec Aristóteles Ferreira	2º Módulo	Técnico	Turismo	Noite	29
São Paulo	Etec de São Paulo	2º Módulo	Técnico	Turismo	Tarde	32
Jundiá	Etec Benedito Storani	1º Módulo	Técnico	Turismo	Noite	40
Jundiá	Etec Benedito Storani	2º Módulo	Técnico	Turismo	Noite	30
Votuporanga	Etec Frei Arnaldo Maria de Itaporanga	2º Módulo	Técnico	Turismo	Noite	34
Cruzeiro	Etec Professor José Sant'Ana de Castro	2º Módulo	Técnico	Turismo	Noite	25
Pindamonhangaba	Etec João Gomes de Araújo	1º Módulo	Técnico	Hotelaria	Noite	40
Pindamonhangaba	Etec João Gomes de Araújo	2º Módulo	Técnico	Hotelaria	Noite	18
Itu	Etec Martinho Di Ciero	1º Módulo	Técnico	Turismo	Noite	40
Total de alunos						423
Total de Etecs						10

Fonte: adaptado do BDCetec (2020).

A Área Profissional de Turismo e Hospitalidade, delimitada através dos Referenciais Curriculares (2000), abarcou as atividades referentes ao agenciamento e à operação turística, o guiamento, os eventos, são desenvolvidos em operadoras e agências de viagens, promotoras de eventos e de animação turística e sociocultural, companhias aéreas, transportadores, hotéis e outros meios de hospedagem, parques, clubes, centros culturais e de lazer, órgãos de turismo, de cultura e esportes, empresas de entretenimento, entre outros (REFERENCIAIS CURRICULARES, 2000). No Ceeteps foram oferecidos durante os anos de 2000 até 2009 (último ano dos Cursos Técnicos com as diretrizes dos Referenciais Curriculares) os cursos técnicos em Turismo e Técnico em Hotelaria, e cursos de qualificação como: Cozinheiro Chefe, Garçom e Garçonete, Guia Especializado em Atrativos Turísticos, Auxiliar de Turismo Receptivo e Planejamento e Organização do Turismo. Observa-se na Tabela 2 o aumento da procura pelos cursos de Turismo e Hotelaria do Ceeteps.

Tabela 2 – Cursos Técnicos de Turismo e Hotelaria entre os anos de 2000-2009 (Ceeteps)

	Alunos Matriculados		Total de alunos
	Técnico em Turismo	Técnico em Hotelaria	
2000/1	1619	175	1794
2000/2	1609	199	1808
2001/1	1976	232	2208
2001/2	1807	222	2029
2002/1	2066	355	2421
2002/2	1857	397	2254
2003/1	2152	598	2750
2003/2	1897	493	2390
2004/1	2146	593	2739
2004/2	1961	581	2542
2005/1	1989	754	2743
2005/2	2012	698	2710
2006/1	1997	883	2880
2006/2	2082	798	2880
2007/1	2027	779	2806
2007/2	1800	823	2623
2008/1	1875	945	2820
2008/2	1797	945	2742

Fonte: adaptado do BDCetec (2020).

O crescimento da demanda pelos cursos técnicos do eixo não tem uma explicação conclusiva. O que se percebe é a evolução do mercado profissional que

demandava com urgência profissionais qualificados para atuar na área de serviços turísticos. Sogayar e Rejowski (2011) em seus estudos relatam que os cursos superiores em Turismo no Brasil tiveram diversos períodos de ascensão e declínio. No caso das instituições privadas, o aumento ou a queda pela procura dos cursos acontecem de acordo com as demandas de recursos humanos do mercado. Devido a essa oscilação, as instituições privadas de ensino superior foram fragmentando os cursos da área de hospitalidade (bacharelado, tecnólogos ou sequenciais) para se alinhar à realidade de mercado, como se observa nos apontamentos das autoras:

A partir dos anos de 1990 ocorre o boom dos cursos superiores em turismo no país, principalmente nas instituições privadas que perceberam o potencial de mercado e conseqüente retorno financeiro. Entretanto, na década seguinte, observa-se o declínio do número de alunos matriculados nos cursos superiores em turismo em detrimento da sua fragmentação em diversos ramos da hospitalidade tais como gestão hoteleira, eventos, gastronomia e lazer, e também do direcionamento da oferta para os cursos de curta duração. Além disto, as universidades públicas iniciam a abertura de novos cursos de turismo em suas unidades. (SOGAYAR e REJOWSKI, 2011, p.295)

Com a mudança de diretrizes e orientação curricular nacional na educação profissional, os Referenciais Curriculares (2000) foram substituídos pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), e como abordado anteriormente, as Áreas Profissionais foram substituídas por Eixos Tecnológicos. O CNCT apresentou uma reorganização das áreas profissionais (cursos técnicos) de cada eixo tecnológico e propôs às instituições de ensino o prazo de até 2009 para readequação nas denominações dos cursos. Com isso, os cursos técnicos de Turismo e de Hotelaria foram extintos da oferta do Ceeteps. A mudança da nomenclatura dos cursos técnicos de Turismo e de Hotelaria acontece em virtude do conflito com os cursos de graduação e tecnólogos. Assim sendo, para suprir a extinção do curso Turismo e de Hotelaria são implantados respectivamente os cursos técnicos em Turismo Receptivo (2008) e de Hospedagem (2009) conforme Tabela 3.

Tabela 3– Cursos Técnicos do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer entre os anos 2008-2020 (Ceeteps)

	Alunos matriculados nos Cursos Técnicos									
	Turismo Receptivo	Hospedagem	Agenciamento de Viagem	Cozinha	Eventos	Lazer	Serviço de Restaurante e Bar	Guia de Turismo	Guia de Turismo – EaD*	Total
2008/1	80									80
2008/2	183									183
2009/1	305	480	546	40						1371
2009/2	593	757	1001	153						2504
2010/1	958	933	1323	537						3751
2010/2	1118	827	1083	391	380	31				3830
2011/1	1197	947	900	418	665	57	40			4224
2011/2	1184	815	792	532	739	77	23			4162
2012/1	751	795	806	598	1183	51	41	117		4342
2012/2	316	665	744	662	1341	25	15	152		3920
2013/1	193	698	743	815	1697		11	186		4343
2013/2	278	562	679	861	1609			101		4090
2014/1	633	585	749	992	1431			57		4447
2014/2	707	289	551	944	1155			8		3654
2015/1	893	220	527	935	1054					3629
2015/2	968	107	363	848	1077					3363
2016/1	884	117	441	1029	1164			40		3675
2016/2	732	58	308	1010	1160			27	400	3695
2017/1	669	117	470	1073	1279			24	651	4283
2017/2	648	114	405	902	1348				719	4136
2018/1	716	82	529	866	1344				774	4311
2018/2	832	64	352	777	1056				809	3890
2019/1	736	62	369	868	1071			30	792	3928
2019/2	679	135	272	811	935			22	828	3682
2020/1	677	87	359	880	645			19	781	3448
2020/2	669		276	765	508			30	800	3048

* Técnico em Guia de Turismo – Modalidade de Educação à Distância

Fonte: adaptado do BDCetec (2020).

Entre os anos de 2009 a 2012, os cursos técnicos do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Ceeteps sofrem uma considerável expansão, e além de Turismo Receptivo e de Hospedagem são ofertados Agenciamento de Viagem, Cozinha, Eventos, Lazer, Serviços de Restaurante e Bar e Guia de Turismo. De acordo com a Tabela 3, observa-se que os cursos técnicos de Agenciamento, Cozinha, Eventos e Turismo Receptivo vêm se firmando como os principais cursos do eixo tecnológico. A procura por essas formações profissionais pode ser relacionada

com o desenvolvimento turístico da cidade de São Paulo. Conforme pesquisa realizada pelo Observatório de Turismo (2020), através da SPTuris, no ano de 2018 estimam-se que cerca de 15,7 milhões de turistas visitaram a capital, sendo 2,9 milhões de turistas estrangeiros de diferentes nacionalidades. Para atender essa demanda turística, a cidade de São Paulo conta com infraestrutura de 03 aeroportos, 03 terminais rodoviários, 38 mil taxis, 100 mil veículos para locação, 503 km de malha cicloviária, 30 terminais de ônibus urbanos, 81 estações de metrô em 06 linhas, 84 estações de trem em 7 linhas, 403 hotéis (maior parque hoteleiro da América do Sul), 45 mil apartamentos, 79 hostels, 124 museus, 119 teatros, 126 parques e áreas verdes, 105 espaços culturais, 153 centros de esporte e lazer, 20 mil restaurantes, 30 mil bares, 4.500 pizzarias, 400 food trucks, entre outros.

A partir dos anos de 2013 e do panorama apresentado, percebe-se pela Tabela 4, uma diversificação na oferta da educação profissional do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

Tabela 4 – Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Ceeteps

	Técnico Integrado ao Ensino Médio (Etim)				Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico - MTec				Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico – Novotec*	Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio na modalidade Jovens e Adultos (EJA)
	Cozinha	Hospedagem	Eventos	Lazer	Cozinha	Hospedagem	Eventos	Guia de Turismo	Guia de Turismo	
2013/1			40							
2013/2			38							
2014/1			233							
2014/2			233							
2015/1			404							
2015/2			400							
2016/1		40	594							30
2016/2		40	583							53
2017/1		78	587	40						72
2017/2		78	580	40						49
2018/1	40	66	562	40	40	75				78
2018/2	40	66	551	39	40	72				55
2019/1	39	29	538	39	116	106	30			38
2019/2	39	29	536	39	113	106	30			16
2020/1	39		461		307	141	378	35	34	15
2020/2	39		461		307	141	377	34	34	

*Parceria ente o Ceeteps e a Secretaria Estadual de Educação

Fonte: adaptado do BDCetec (2020).

Dessa maneira, novos modelos de ensino serão propostos para atender as exigências do mundo do trabalho e as políticas públicas nacionais de expansão da

educação profissional. Por esses motivos, a articulação da educação profissional com a educação básica foi restabelecida a partir da revogação do Decreto nº2.208/97, que através do Decreto nº 5.154, de julho de 2004 e pela consecução da Lei nº11.741, de 16/07/2008, “estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica”. De acordo com a lei, no artigo 36-B e 36-C, a educação profissional técnica de nível médio poderá ser desenvolvida de forma articulada com o ensino médio (de modo a conduzir o aluno à habilitação profissional técnica de nível médio, na mesma instituição de ensino), concomitante ao ensino médio e subsequente (após conclusão do ensino médio).

O Decreto nº6.302, institucionaliza em 12/12/2007, a criação do Programa Brasil Profissionalizado, que busca estimular o “ensino médio integrado à educação profissional” e tem como principais objetivos a expansão da educação profissional, o desenvolvimento e reestruturação do ensino médio combinando à formação geral, científica e cultural do indivíduo junto à formação profissional, o estímulo à oferta de matrículas no ensino médio integrado à educação profissional, entre outros objetivos.

Com base no conjunto das leis apresentadas, verifica-se a importância do Ceeteps, enquanto rede pública de ensino estadual em ofertar o ensino profissional integrado à educação básica nas modalidades: Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio (Etim de Cozinha), Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio (Etim de Hospedagem), Técnico em Eventos Integrado ao Ensino Médio (Etim de Eventos) e Técnico em Lazer Integrado ao Ensino Médio (Etim de Lazer), conforme apresentado na tabela 4. O Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio, na modalidade Educação de Jovens e Adultos (EJA de Cozinha), foi instituído atendendo a integração da educação profissional em relação à Educação de Jovens e Adultos, conforme o Decreto nº5.840, de 13/07/2006, que institucionalizou o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA).

No ano de 2018, a Lei nº13.415/17, transformada através da Medida Provisória nº746/2016, trata sobre a Reforma do Ensino Médio no Brasil. Assim, Motta e Frigotto citam a justificativa do Ministério da Educação (MEC) para a urgência da Reforma do Ensino Médio:

Segundo dirigentes do Ministério da Educação (MEC), a reforma do Ensino

Médio é urgente porque é necessário destravar as barreiras que impedem o crescimento econômico. E a educação, principalmente a educação profissional, é um fator importante para a retomada do crescimento econômico, uma vez que o investimento em capital humano potencializa a produtividade. Nessa perspectiva, no âmbito da educação, seriam aspectos necessários para elevar as condições de competitividade do Brasil no mercado internacional: o investimento na melhoria da qualidade do Ensino Médio, até mesmo com o aumento da jornada escolar, visando melhores alcances no desempenho escolar; a reestruturação do currículo, ajustando-o às mudanças no mundo do trabalho, em conformidade com a suposta educação do século XXI; a ampliação do número de vagas; e a contenção da evasão escolar. (MOTTA e FRIGOTTO, 2017, p.357)

A Reforma do Ensino Médio enfatiza os conhecimentos e habilidades que o sujeito deve adquirir para atender à necessidade dos mercados de trabalho. Fica claro o entendimento que o ensino proposto está diretamente vinculado com a formação da força de trabalho. De acordo com Lopez- Ruiz (2007), a teoria do capital humano resolveria o problema encontrado para ajustar o crescimento econômico. “A chave deste novo modelo estava em pensar o trabalho como um meio de produção produzido, uma forma de capital, capital humano; meio de investimento que devia render, como todo investimento, também um retorno.” Uma reflexão importante que faz acerca do valor do capital humano, atende as questões dessas mudanças propostas no novo ensino médio:

[...] a composição do capital humano de um país através de investimentos nas capacidades adquiridas de sua população. Um argumento central da teoria do capital humano será, então, que a formação e manutenção dessas capacidades são análogas à formação e manutenção do capital material; elas são, da mesma forma que o capital material, o produto de um investimento prévio (Lopez-Ruiz 2007, p.199).

O novo ensino médio busca uma universalização da educação no país. A lei federal nº13.415/17, que alterou a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e a Deliberação CEE nº162/2018 fixou as novas diretrizes para a Educação Profissional Técnica de nível médio no Estado de São Paulo. As diretrizes criaram um impacto imediato na estrutura curricular das escolas públicas e na formação do sujeito. A definição da carga horária máxima de 1800 para a Base Nacional Comum Curricular e de como deverá ser articulada e orientada no cerne do desenvolvimento de suas diretrizes, possibilitou a criação de uma nova modalidade no Ceeteps, o Ensino Médio com Habilitação Profissional (MTec). Entre os anos de 2018 a 2020, o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer tem implantado as modalidades de Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha (MTec de Cozinha), Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Hospedagem

(MTec de Hospedagem), Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eventos (MTec em Eventos), Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Guia de Turismo (MTec em Guia de Turismo) e o Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Guia de Turismo- parceria Secretaria Estadual de Educação (Novotec em Guia de Turismo – Parceria SEE), que faz parte do acordo entre o Ceeteps e a Secretaria Estadual de Educação.

É recente a educação profissional relacionada ao Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer no Ceeteps, iniciando a oferta de cursos a partir de 1998. Os Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional de Nível Técnico, publicados nos anos 2000, e os Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos, publicados a partir de 2008, trouxeram inovações para a educação profissional no Brasil. Esse recorte documental sobre a história das políticas educacionais públicas e do desenvolvimento dos cursos técnicos do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Ceeteps foi importante para a continuidade da pesquisa e das análises, que serão expostas através do acordo de cooperação internacional e dos relatos das narrativas dos atores envolvidos no processo.

3. O acordo de cooperação técnico educacional e a origem do Centro de Hospitalidade.

Nesta seção, será evidenciada uma análise do objeto central dessa pesquisa: o Acordo de Cooperação Técnico Educacional celebrado entre Ceeteps e Icif. Para a compreensão do processo da parceria entre as instituições, faz-se necessário elucidar a trajetória histórica do Bairro da Luz, a visão geral do Projeto Nova Luz em relação à escola, à concepção da Etec Nova Luz e à análise do acordo de cooperação internacional.

Parte-se da observação que a cidade de São Paulo é subdividida em 32 subprefeituras para uma melhor organização política e administrativa. O bairro da Luz, localizado na região central da cidade de São Paulo, pertence à Subprefeitura da Sé e apresenta uma região com uma concentração populacional de 431.106 habitantes, em uma área de 26,20 km². A subprefeitura da Sé (Figura 2) é dividida pelos distritos: Bom Retiro, Santa Cecília, Consolação, Bela Vista, República, Liberdade, Cambuci e Sé.

Figura 2 – Distritos da Subprefeitura da Sé



Fonte: São Paulo, 2020

O bairro da Luz é um dos bairros mais antigos e de grande importância econômica e cultural para a cidade de São Paulo. Com grande fluxo de circulação de pessoas que fazem uso dos sistemas de transportes rodoviários, ferroviários e

metroviários, ruas de comércio especializado como a Rua Santa Ifigênia (comércio eletrônico, informática e musical) e a Rua General Osório (produtos e acessórios para motos), com edifícios e construções históricas (Liceu de Artes e Ofício, Pinacoteca, Estação Luz, Estação Júlio Prestes) e seus mais diversos equipamentos culturais (Museu da Língua Portuguesa, Parque da Luz, Sala São Paulo, Museu da Resistência, entre outros). Porém, nas últimas décadas, o bairro da Luz, devido a mudança do eixo econômico da cidade para a região da Avenida Paulista, Avenida Faria Lima e Avenida Engenheiro Luís Carlos Berrini, vem sofrendo com a degradação do seu espaço urbano, a migração da elite paulista para outros bairros, o abandono dos espaços públicos e com a proliferação das submoradias (cortiços) e dos moradores de rua dependentes de crack caracterizando a região como Cracolândia.

3.1 – Caracterização do Bairro da Luz

O nome bairro da Luz tem sua origem na edificação da capela Nossa Senhora da Luz, construída no ano de 1603, em virtude da devoção de Domingos Luís e de sua esposa Ana Camacho. De acordo com a história, a capela estava situada nos Campos do Guaré (atualmente bairro da Luz), e que a partir do ano de 1772, com as visões e sonhos da Irmã Helena Maria do Espírito Santo, surge a ideia de se elevar um convento na região. No ano de 1774, o então governador da capitania de São Paulo, Morgado de Matheus Luís Antônio de Sousa Botelho Mourão, cede terrenos nas proximidades da capela para a construção de um convento. A obra contou, ainda, com a intervenção do franciscano Antônio de Sant'Ana Galvão (Frei Galvão) e da mão de obra vinda dos taipeiros e escravos das famílias das freiras. A obra do anexo à capela foi entregue para a ocupação das freiras em 25 de março de 1788.

Entre os séculos XIX e XX, houve diversas mudanças e investimentos no espaço urbano da região, conforme apontam os estudos de Pezoti (2012):

- 1825 – Foi inaugurado o Horto Botânico. Depois de 1850, com diversas obras de melhorias, o Horto Botânico torna-se “Jardim da Luz”, o espaço se torna um local de passeio, lazer e apresentações musicais.
- 1866 – Inauguração da Ponte Grande, possibilitando o deslocamento dos tropeiros e bandeirantes para o sul de Minas;
- 1900 – Inauguração da sede do Liceu de Artes e Ofícios (atual prédio da Pinacoteca do Estado de São Paulo) no interior do Jardim da Luz;

- 1901 – A Estação da Luz foi aberta ao público no dia 01 de março de 1901. A antiga estação da Luz, construída entre os anos de 1860 a 1867, foi demolida dando espaço a uma construção mais moderna que imitava o Big Bem e a abadia de Westminster. O projeto da estação da Luz foi baseado para atender as necessidades do período próspero da cidade, advindo da cafeicultura;
- Reformas urbanísticas importantes: Teatro Municipal (1911), Viaduto Santa Ifigênia (1913) e o Mercado Municipal da Cantareira (1932);
- 1929 – Inaugurado o Edifício Martinelli
- 1938 – Inauguração da Estação Júlio Prestes.

O fato é que o desenvolvimento do sistema de transporte ferroviário trouxe fluidez de pessoas para a região, desenvolvimento do comércio e valorização da área urbana. No final do século XIX, outros investimentos foram realizados por parte da administração municipal como: vias de acesso ao centro, calçamentos, iluminação, instalação de bondes e melhorias no Jardim da Luz. A diversificação na região da Luz também atendeu aos viajantes do interior paulista, como a construção de hotéis luxuosos e de restaurantes (PEZOTI, 2012). Na área da cultura, instalou-se na Rua Santa Ifigênia, a sala de cinema Brasil (1915); e na Rua General Osório, o Teatro Rio Branco, além do surgimento de escritórios de empresas estrangeiras distribuidoras de filmes como: J.R. Staff (1915), Pahté-Ziegletz e Castello (1915), Pellicules D´Luxo da América do Sul, Universal Films (1921) e entre outras.

Com o deslocamento econômico para outras regiões da cidade de São Paulo, o declínio das ferrovias e a valorização do transporte rodoviário, ocorre a migração da elite paulista para outros bairros, a desvalorização imobiliária da região e o abandono, por décadas, por parte do poder público, (PEZOTI, 2012). De acordo com a autora, o abandono da área central pelas elites nunca foi total, principalmente pelo valor simbólico das áreas centrais não ser reproduzível em outras áreas. O centro da cidade de São Paulo, conforme Quadro 4, apesar do processo de abandono e da desvalorização regional, demonstra diversos momentos de reestruturação e de novas políticas para incentivar a ocupação habitacional, aumentar o comércio local, valorizar o espaço público urbano e recuperar a área central da cidade.

Quadro 4 – Períodos de intervenções públicas na região central da cidade de São Paulo

Períodos de Intervenção Pública	Ações de intervenção
1º período (anos de 1920 a 1930)	Projeto de renovação visual da cidade, transformando o aspecto rural (economia baseada na exportação do café) em padrões europeus
2º período (anos de 1940 a 1950)	Influência da economia industrial modifica a paisagem urbanística do centro da cidade com a construção de edifícios, avenidas, circulação de automóveis entre outros.
3º período (anos de 1970 a 1980)	A área urbana central volta-se para a economia do setor terciário de serviços e de comércio. O espaço público é ocupado pelos pedestres através dos calçadões; a valorização dos marcos históricos; a restauração de edificações de valor arquitetônico; o incentivo às atividades de lazer, cultura e turismo; e a retomada do uso habitacional da região central.
4º período (anos de 1990 a 2000)	Investimento na região central, principalmente em equipamentos culturais: construção da Sala São Paulo, restauração do Teatro São Pedro, reforma da Pinacoteca do Estado de São Paulo, reforma do Museu de Arte Sacra, inauguração do Museu da Resistência, reforma do antigo Hotel Piratininga em Centro de Estudos Musicais Tom Jobim, renovação do Jardim da Luz e a instalação do Museu da Língua Portuguesa. Construção da linha 4 do metrô, ligando a região sudoeste a região central.

Fonte: adaptado de Pezoti (2012).

A partir da década de 90, Pezoti (2012) descreve em sua pesquisa diversas propostas do governo do município de São Paulo, para investimentos de reurbanização e revitalização da região central: Programa Piloto de Ordenação da Paisagem da Área Central: Eixo Sé – Arouche (1992); Projeto Centro sem Carros (1991); Programa de Requalificação Urbana e Funcional do Centro de São Paulo – PROCENTRO (1993); Reconstruir o Centro (2001), mudou de nome para Ação Centro (2002); Projeto “Reabilitação dos Bairros Centrais com Inclusão Social – financiado pela União Europeia (2004); Nós do Centro (2005); Programa Morar no Centro – financiado pelo BID (2005) e apresentação do Projeto Urbanístico Nova Luz (2008).

3.2 Projeto Nova Luz e a concepção da Etec Nova Luz

Neste tópico, objetivou-se uma análise dos pontos mais relevantes do Projeto Nova Luz, concentrando nas informações que propõem a criação de equipamentos escolares, no caso, a Etec Nova Luz.

O Projeto Nova Luz, previsto no Plano Diretor Estratégico do Município de São Paulo (PDE/2002), regulamentado pela Lei nº14.917, de 7 de maio de 2009, tem a finalidade de promover a renovação de parte do território municipal em área de operação urbana, por meio de requalificação da infraestrutura e de reordenamento do espaço urbano para implementação de diretrizes do PDE (TOLEDO; RIBEIRO, 2012). Pezoti (2012) aponta para os principais objetivos do projeto na constituição do novo bairro:

Potencialização do comércio existente na região, com especial atenção ao setor de tecnologia, representado pelos empresários da Rua Santa Ifigênia e entorno; Diversificação dos perfis habitacionais, de forma a construir um ambiente heterogêneo; Recuperação de áreas degradadas ou deterioradas visando a melhoria do meio ambiente; Ampliação das áreas públicas destinadas à praças e ao convívio social; Melhoria das condições gerais de mobilidade e da infraestrutura da região; Recuperação do patrimônio histórico, cultural e artístico existente no local; Criação de um ambiente social que promova o desenvolvimento social e econômico. (PEZOTI, 2012, p.135).

Inicialmente, o estudo para a viabilidade de execução do projeto previa-se atuar em 45 quadras, que totalizariam 356.417m² da área de terreno, com 1.216.056m² de área construída já existentes. A Figura 3, delimita a área identificada no Projeto Urbanístico Específico (PUE/2011) da Nova Luz, como uma possibilidade de integração entre diversos setores e com o objetivo de despertar o pertencimento entre os moradores.

Figura 3 – Setores da Nova Luz



Fonte: Projeto Nova Luz, 2011.

Os setores Nébias, Rio Branco, Triunfo e Mauá, representados no projeto, tinham como desafio a integração através de contribuições paisagísticas, arquitetônicas, educacionais, urbanas, culturais e recreativas, com a finalidade de

criar uma identidade distrital. No caso da pesquisa, infere-se no setor Triunfo, do qual a proposta seria um núcleo predominante residencial, inseridos dentro de um contexto histórico da região e da criação de um conjunto de equipamentos comunitários incluindo escola, biblioteca, creche e serviços locais (PUE, 2011). A partir de Pezoti (2012) e a publicação do D.O.U (SÃO PAULO, 2012) confirma-se que o Projeto da Nova Luz terá a implantação da Escola Técnica – Etec Nova Luz, o Centro de Capacitação de Professores e a nova sede administrativa do Ceeteps. O responsável pela proposta é o Governo do Estado e o espaço fica delimitado pelas ruas Timbiras, Andradas, Aurora e General Couto de Magalhães. Na Figura 4, é possível verificar a localização (quadra 90) do terreno no qual será construído o complexo Ceeteps.

Figura 4 – Localização da futura Etec Nova Luz



Fonte: Projeto Nova Luz, 2011.

Localizado em um terreno de 6,9 mil m², com área construída de 25,8 mil m², delimitada pelas ruas Timbiras, Andradas, Aurora e General Couto de Magalhães, o complexo do Ceeteps reúne a Sede Administrativa, o Centro de Capacitações (utilizado para cursos e capacitações acadêmicas, com salas de reuniões, auditórios e infraestrutura de apoio) e a Etec Nova Luz (escola vocacionada para a área de Gastronomia e Hotelaria do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer). A Etec Nova Luz foi a 41ª escola técnica da cidade de São Paulo e a 204ª do Estado de

São Paulo a ser criada, conforme publicado em Diário Oficial do Estado, através do Decreto Nº58.060, de 21 de maio de 2012. A Figura 5, mostra a fachada do edifício da escola:

Figura 5 – Etec Santa Ifigênia (antiga Etec Nova Luz)



Fonte: Revista Hotéis, 2019.

A criação da Etec Nova Luz foi fruto da parceria entre Ceeteps e o Icif. Inicialmente habilitada a ofertar 160 vagas para os cursos de Cozinha, Eventos e Serviços de Restaurante e Bar e um Centro de Hospitalidade para qualificação e profissionalização de alunos e professores.

No site institucional da escola é possível coletar informações e desenvolver o percurso histórico, conforme destaca o Quadro 5, apontando a periodicidade e os contextos de maior relevância para sua trajetória.

Quadro 5 – Trajetória histórica da Etec Santa Ifigênia

Período	Principais características
2012	Início das atividades acadêmicas com o Curso Técnico em Cozinha.
2013	<ul style="list-style-type: none"> • A inauguração oficial da Etec ocorreu em uma cerimônia pública no dia 05 de agosto. • Ampliação da oferta de cursos técnicos: Cozinha e Eventos. • No dia 01 de julho, através do Decreto nº 59.334, a Etec Nova Luz passa a se denominar Escola Técnica Estadual – Etec Santa Ifigênia.
2015	Nova ampliação de oferta de cursos na Etec: Ensino Técnico Integrado ao Médio (ETIM) em Nutrição e Dietética.

Continua

Período	Principais características
2016	A Etec Santa Ifigênia apresenta mais dois novos cursos: Ensino Técnico Integrado ao Médio (ETIM) em Hospedagem e o Técnico Integrado em Cozinha na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos.
2017	A oferta de cursos técnicos da escola passa a ofertar também o Curso Técnico em Nutrição e Dietética.
2018	Em consonância com a Lei Federal nº 13.415/ 2017 que trata sobre a Reforma do Ensino Médio, a escola passa a ofertar o Ensino Médio com Habilitação Profissional em Cozinha, Hospedagem e Nutrição e Dietética.
2021	A oferta disponível de cursos atualmente na Etec Santa Ifigênia são: os cursos técnicos em Administração, Cozinha e Nutrição e Dietética e os Ensinos Médios com Habilitação Profissional em: Cozinha, Hospedagem e Nutrição e Dietética.

Fonte: adaptado de Etec Santa Ifigênia (2021).

A Etec Santa Ifigênia conta com uma infraestrutura de salas de aulas, laboratórios de informática, biblioteca, quadra esportiva, laboratórios de: cozinha, cozinha de demonstração, bar e cafeteria, bar e restaurante, enologia, recebimento e limpeza e hospedagem.

A *posteriori* será apresentado o estudo sobre o acordo de parceria internacional (subitem 3.3.1) e a análise das narrativas dos atores que participaram da concepção da Etec Nova Luz (Capítulo 4). Também serão divulgadas as informações sobre a aproximação das instituições Ceeteps e Icif e o processo de escolha da Etec para abrigar o Centro de Hospitalidade e ser a escola referência em gastronomia.

3.3 Acordo de cooperação técnico educacional entre o Ceeteps e o Icif

Este estudo é um ensaio acadêmico fundamentado na pesquisa e análise documental (Acordos de Cooperação Técnico Educacional (Anexos A e B) e Diário Oficial), livros, artigos, teses e dissertações referentes a políticas públicas da educação e internacionalização da educação e livros.

Tendo em vista o ensaio proposto, destaca-se que o conhecimento é fundamental para o desenvolvimento das sociedades e do mundo do trabalho, pois uma sólida economia não se restringe apenas no acesso à informação, indicadores econômicos, receitas e industrialização. (WESTPHAL; GISI, 2019). Para os autores Westphal e Gisi, (2019) a cooperação internacional é parte integrante da política de um país, principalmente quando os interesses são mútuos e interessam às partes envolvidas no processo, e que no caso da educação profissional, a cooperação internacional é a possibilidade do crescimento do ensino técnico por meio da prática

de *network*, da transferência de conhecimento e tecnologia e da mobilidade acadêmica. Na concepção de Santos (2015), cooperar internacionalmente se torna uma estratégia para alcançar propósitos coletivos e uma forma consensual entre instituições para maximizar os interesses educacionais. A cooperação internacional pode significar uma alternativa para viabilizar os processos de internacionalização da educação. Conforme Santos (2015), a consolidação de acordos de cooperação internacional será importante quando as propostas e projetos atenderem interesses comuns. No caso, essa pesquisa enfoca a educação profissional e tecnológica de nível médio e técnico.

O referido acordo de cooperação técnico educacional é estabelecido pela instituição pública educação profissional e tecnológica – o Ceeteps, e pelo Icif – uma organização sem fins lucrativos com tradição em enogastronomia italiana, fundada no ano de 1991, na cidade de Turim (Itália). A ideia da formação do Icif parte de um grupo de *chefs* italianos de prestígio internacional que objetivam a divulgação da enogastronomia italiana e a qualificação profissional da cozinha e produtos italianos, de forma a promover a imagem da cozinha italiana no exterior. O Icif facilita o intercâmbio gastronômico, oferecendo cursos para cozinheiros estrangeiros em sua escola de cozinha em Costigliole D’Asti, em sua maioria de Especialização em Enogastronomia divididos em: Master, Breve e Temáticos. (Icif, 2020).

3.3.1 Análise do Acordo de Cooperação Técnico Educacional (2011)

A Agência da Imprensa Oficial publicou, no Diário Oficial do dia 30 de setembro de 2009, uma matéria intitulada como “Paula Souza será o primeiro órgão público com sede na Nova Luz”. O Projeto Nova Luz surge da política urbana de desenvolvimento urbanístico, previsto no Plano Diretor Estratégico do Município de São Paulo (PDE/2002), regulamentada pela Lei nº14.917, de 7 de maio de 2009, como o objetivo de renovar e qualificar o ambiente urbano da região.

O Projeto Nova Luz ambiciona elevar a qualidade do ambiente urbano na região, valorizando os atributos positivos da área e transformar áreas deterioradas e subutilizadas, públicas e privadas, possibilitando a implantação de novos usos e atividades. Além disso, o Projeto Nova Luz deverá ter com outras iniciativas públicas o Programa de Incentivos Seletivos (Lei Municipal nº 14.096/05) e a implantação da Escola Técnica – Etec Nova Luz, o Centro de Capacitação de Professores e a nova sede administrativa do Centro Paula Souza, pelo Governo do Estado, na quadra 90 delimitada pelas ruas Timbiras, Andradas, Aurora e General Couto de Magalhães. (SÃO PAULO, 2012)

Antes mesmo da inauguração da Etec Nova Luz (atual Etec Santa Ifigênia), em agosto de 2009, foi assinado o “Accordo di Cooperazione Técnico-Educazionale che firmano il Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza e L’italian Culinary Institute for Foreigners – Icif” com o objetivo comum em manter, aprofundar e desenvolver, em conjunto, atividades pedagógicas, técnicas, gerenciais e de desenvolvimento Institucional na Educação Tecnológica.” (SÃO PAULO, 2009). Ainda que de forma embrionária, o primeiro contato entre as instituições foi formalizado através do Diário Oficial do Estado de São Paulo, publicado em 26/11/2009.

No Diário Oficial de 04 de outubro de 2011, a matéria intitulada como “A boa mesa na escola”, anuncia de forma definitiva o acordo de cooperação entre o Ceeteps e o Icif, considerando a instalação de um Centro de Hospitalidade na futura Etec Nova Luz e a qualificação profissional de mão de obra para atender às necessidades de dois grandes eventos que o Brasil estaria sediando: a Copa do Mundo de 2014 e as Olimpíadas de 2016.

O Centro Paula Souza assinou convênio com a Italian Culinary Institute for Foreigners (Icif), tradicional escola de enogastronomia italiana, para a instalação de um Centro de Hospitalidade na futura Escola Técnica Estadual (Etec) Nova Luz, prevista para 2012. O objetivo é investir em formação considerando um mercado de trabalho em constante crescimento e tendo em vista os grandes eventos esportivos que o Brasil sediará nos próximos anos: a Copa do Mundo 2014 e as Olimpíadas 2016. Inicialmente, serão oferecidos os cursos de técnico em cozinha, técnico em hospedagem, e técnico em bar e restaurante. Devem ser atendidos cerca de 500 alunos por ano. “Vamos treinar professores do Centro Paula Souza na nossa sede, no Castelo de Costigliole d’Asti, para que eles se tornem os multiplicadores da nossa didática. E os instrutores do Icif virão da Itália para dar cursos na Etec Nova Luz. Assim vamos unir a qualidade do Centro Paula Souza aos mais elevados padrões de ensino europeu”, afirma Paola Tedeschi, representante do Icif no Brasil. (D.O 04/11/2011, p.188)

Aliado aos interesses do Projeto Luz e da construção da Nova Sede do Ceeteps e da Etec Nova Luz, o “Acordo de Cooperação Técnico-Estudantil” entre Ceeteps e Icif é assinado em 28/09/2011 e publicado no Diário Oficial do Estado de São Paulo de 19/10/2011.

A) O primeiro Acordo de Cooperação Técnico Educacional (2011)

Ao analisar a justificativa do Acordo de Cooperação Técnico Educacional entre as instituições, a escolha por uma Escola Técnico Estadual na cidade de São Paulo é justificada por se destacar como sendo “o maior Centro de Negócios da América do

Sul” e pelo Brasil ser o organizador dos eventos da Copa do Mundo (2014) e das Olimpíadas (2016). Assim sendo, ao analisar os dados levantados pelo Observatório do Turismo da SPTuris sobre a cidade de São Paulo, pode-se afirmar que a escolha foi acertada por ambas as instituições.

O objeto para a constituição do acordo baseia-se em duas questões fundamentais: a) implantação de uma Escola Profissional de Hotelaria especializada em Cozinha Italiana, nas dependências indicadas pelo Ceeteps, e; b) o *know how* do Icif para a implantação dos ambientes da escola (laboratórios), na programação de cursos e dos recursos humanos.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente Acordo de Cooperação Técnico - Educacional entre o Ceeteps e o Icif, dentro de suas áreas de atuação, para implantação de uma Escola Profissional de Hotelaria especializada em Cozinha Italiana, nas dependências indicadas pelo Ceeteps.

1.2 O programa de cooperação técnico - educacional aqui estabelecido e regulamentado, centrado no *know how* do Icif, compreenderá estudos e pesquisas, teóricos e aplicados no aprofundamento de conhecimentos sobre o ensino e editoria em Cozinha das várias regiões italianas, nos equipamentos técnicos e sua correta localização nos ambientes da escola (laboratórios), na programação dos cursos e na administração de estruturas e dos recursos humanos, e quaisquer outras atividades julgadas de interesse ou de conveniência pelos partícipes, desde que relativas ao programa de que trata este Termo. (ANEXO A – ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICO-EDUCACIONAL ENTRE CEETEPS E O ICIF, 2011)

No que se refere ao comprometimento do Ceeteps frente ao acordo e a parceria estabelecida, observa-se que a centralidade do objeto é contextualizada sobre a responsabilidade da indicação da Etec, que abrigaria o Centro de Hospitalidade e a divulgação para entidades públicas e privadas, resultado do presente acordo de cooperação entre as entidades.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS COMPROMISSOS

2.1 – Para consecução dos objetivos deste Acordo, o Ceeteps compromete-se:

- a) definir Etec que abrigará a “Escola de Cozinha” e adaptar os ambientes e respectivos laboratórios didáticos, além do escritório e depósito segundo as orientações do Icif;
- b) divulgar para as entidades públicas e privadas que a “Escola de Cozinha” é resultado do presente Acordo de Cooperação Técnico-Educacional;
- c) ceder, sem ônus para o Icif, os laboratórios didáticos para execução de cursos autônomos;
- d) providenciar hospedagem para os chefs convidados pelo Icif que ministrarão aulas na Escola de Cozinha e nos demais cursos promovidos para atender os diversos setores dos ramos hoteleiros e de bares e restaurantes, providenciando, se necessário, o visto de permanência;
- e) estabelecer cronograma para cessão de espaços destinados a exposições de produtos italianos;
- f) custear as passagens e eventual remuneração para 4 (quatro) docentes para o curso Cozinha Mediterrânea e instrução em sala restaurante-bar,

vinhos e azeites a ser realizado na Escola de Costigliole d’Asti, Itália;
 g) receber, se necessário, os instrutores do Icif, custeando a viagem e estadia no Brasil. (ANEXO A – ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICO-EDUCACIONAL ENTRE CEETEPS E O ICIF, 2011)

A Etec Nova Luz foi criada oficialmente através do decreto nº 58.060 de 21 de maio de 2012. Porém, antes disso, uma Gestão Técnica composta pela arquiteta Elisabete Milani (Ceeteps), pela Prof.^a Ms. Esmeralda Macedo Serpa (Ceeteps – Coordenadora do Laboratório de Currículo do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer) e diretora do Icif Brasil Paola Tedeschi estavam à frente do projeto de implantação do Centro de Hospitalidade na Etec Nova Luz. Esse grupo de Gestão Técnica, previsto no acordo de parceria, teve como responsabilidade a concepção da infraestrutura dos laboratórios da Etec Nova Luz com o auxílio técnico do Icif.

“O Governo paulista assinou decreto criando a Escola Técnica Estadual (Etec) Nova Luz, no centro de São Paulo, que começa as atividades já neste segundo semestre. O texto foi publicado no Diário Oficial do Estado de ontem (22). Com isso, o Estado passa a ter 204 Etecs, 41 das quais na capital. A Etec Nova Luz começa a funcionar com 160 vagas para os cursos de Cozinha, Eventos e Serviços de Restaurante e Bar. A área que será ocupada pela escola vai abrigar também um Centro de Hospitalidade para treinamento de alunos desses cursos, montados em parceria com o Italian Culinary Institute for Foreigners (Icif) – Instituto Italiano de Culinária para Estrangeiros. Quatro professores do Centro Paula Souza foram à Itália participar de capacitações do Icif para dar aulas na Etec. Primeiro prédio público de grande porte a se instalar na Luz, a Etec vai contribuir para a revitalização da região. A obra, que inclui a nova sede do Centro Paula Souza e um centro de capacitação de professores, vai abranger o quadrilátero das ruas Aurora, Timbiras, Andradas e General Couto de Magalhães. O valor do investimento do Estado é de R\$ 71 milhões. A instalação do complexo Centro Paula Souza na Nova Luz faz parte de uma série de esforços do Governo paulista para a recuperação e revitalização dessa região da cidade, em parceria com a Prefeitura de São Paulo. (DIÁRIO OFICIAL, 2012. p. 97)

O resultado foi a implantação de: 19 salas de aulas, laboratório de informática, área de recebimento e limpeza e 03 laboratórios de cozinha (01 cozinha demonstração, 01 panificação e 01 doçaria/chocolataria), conforme demonstra a Figura 6, sobre as instalações dos laboratórios didáticos como resultado da parceria.

Figura 6 – Instalações do Centro de Hospitalidade da Etec Santa Ifigênia



A) Laboratório de Cozinha



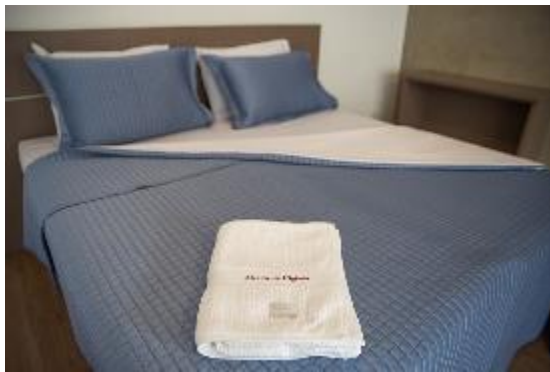
B) Laboratório de Cozinha de Demonstração



C) Laboratório de Restaurante e Bar



D) Laboratório de Enologia



E) Laboratório de Hospedagem



F) Laboratório de Recebimento e Limpeza

Fonte: Prazeres da Mesa, 2021; Rede social Flickr do Governo do Estado de São Paulo, 2021.

É importante ressaltar que, antes da inauguração da Etec Nova Luz, foram selecionados alguns professores do Ceeteps para receberem a capacitação técnica ministrada pelo Icif. A formação possibilitou aos docentes estudar Gastronomia e Enologia no castelo do Italian Culinary Institute for Foreigners (Icif), instituto italiano de culinária para estrangeiros, em Costigliole d’Asti, região de Piemonte, na Itália.

Esses professores fizeram parte da mobilidade acadêmica internacional, fruto da parceria entre o Ceeteps e o Icif.

No acordo de parceria entre as instituições, o Icif ficou com a responsabilidade de prospectar patrocinadores junto às instituições italianas, empresas italianas e brasileiras para o fornecimento de equipamentos para os laboratórios didáticos.

2.2 – Para consecução dos objetivos deste Acordo, o Icif compromete-se:

- a) colaborar com os docentes e técnicos do Ceeteps para a instalação da “Escola de Cozinha”, oferecendo seu *know how*;
- b) oferecer um projeto básico com especificações e plantas para a instalação dos ambientes da “Escola de Cozinha”, compreendendo os esquemas para corrente elétrica, água e gás dos equipamentos e dos acessórios aqui entendidos como laboratórios didáticos;
- c) buscar patrocinadores junto às instituições italianas (Ministério do Desenvolvimento como o ICE – Instituto do Comércio Exterior italiano) e junto às empresas italianas e brasileiras para a instalação dos laboratórios didáticos, comunicando de imediato ao Ceeteps, caso o objetivo não seja atendido, ou seja, atendido parcialmente;
- d) oferecer curso de Cozinha Mediterrânea e instrução em sala restaurante-bar, vinhos e azeites na Escola de Costigliole d’Asti (Itália) para 4 (quatro) docentes indicados pelo Ceeteps, durante 6 (seis) meses, custeando a estadia e alimentação;
- e) fornecer, a pedido da Escola de Cozinha, por um ano, a título de colaboração, seu programa de cursos e material didático em língua italiana, permitindo ao Ceeteps, às suas expensas, a tradução para outras línguas;
- f) remunerar seus instrutores orientadores de funcionamento da Escola de Cozinha, em caso de visita ao Brasil;
- g) doar à Escola de Cozinha, produtos alimentares (massas, arroz, queijos, vinhos, etc.), recebidos das empresas italianas e encarregar-se da gestão e de seus funcionários, autorizando seus docentes a apresentar seminários e ministrar aulas nos cursos do Ceeteps;
- h) estabelecer as regras, junto ao Ceeteps, de um possível quarto estágio dos estudantes da Escola de Cozinha a ser realizado na Escola de Costigliole d’Asti, com estágio em restaurantes e/ou hotéis italianos;
- i) promover, junto com o Ceeteps, a possível realização de eventos gastronômicos em São Paulo-Brasil. (ANEXO A – ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICO- EDUCACIONAL ENTRE CEETEPS E O ICIF, 2011)

Como resultado dessa prospecção de parceiros para a doação de equipamentos aos laboratórios didáticos, a Etec Nova Luz recebeu: fornos combinados, fornos elétricos, máquinas para sorvete, refrigerador, fogões, freezer e modeladores de pizza. Esses equipamentos foram doados em parceria com as empresas italianas: Angelo Po Grandi Cucine S.P.A, Bake Off Italiana S.R.L, Moretti Forni S.P.A e Valmar Global D.O.O

3.3.2 – A renovação do Acordo de Cooperação Técnico Educacional (2017)

A duração do primeiro Acordo de Cooperação Técnico Educacional entre

Ceeteps e Icif, assinado no ano de 2011, estava previsto em 60 meses. O encerramento do acordo foi publicado em Diário Oficial de 08 de julho de 2015, com a data de assinatura do Termo de Encerramento de 25 de novembro de 2014.

A renovação do Acordo de Cooperação Técnico Educacional entre Ceeteps e o Icif foi assinada em 17 de março de 2017 e publicada em Diário Oficial do dia 07 de julho de 2017. O texto de justificativa do segundo acordo aponta para o resultado da parceria firmado no ano de 2011, no qual “ambas as instituições estabeleceram um Acordo Técnico – Educacional no ano de 2011, que teve como resultado a implantação da Escola Profissional de Hotelaria especializada em cozinha italiana (Etec Santa Ifigênia)”. Um ponto a se destacar é que no ano de 2013, talvez por uma não identificação com a região, através do Decreto Nº59.334 de 01/07/2013, a Escola Técnica Estadual – Etec Nova Luz (Bairro da Luz), passa a denominar-se Escola Técnica Estadual – Etec Santa Ifigênia (Bairro Santa Ifigênia).

Após o êxito do Centro de Hospitalidade, fruto da parceria entre as instituições, o segundo acordo apresentou algumas novidades em sua continuidade. No que diz respeito ao objeto pactuado, as duas instituições estabeleceram o desenvolvimento de programas de mobilidade acadêmica para docentes, com o objetivo da pesquisa e difusão da cultura gastronômica brasileira e italiana.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. As partes celebram um novo Acordo de Cooperação Técnico e estabeleceram os alinhamentos gerais de cooperação para o desenvolvimento de programas de mobilidade acadêmica de interesse mútuo em docência, pesquisa e difusão da cultura gastronômica brasileira e italiana. (ANEXO A – ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICO- EDUCACIONAL ENTRE CEETEPS E O ICIF (2017))

Ainda sobre o desenvolvimento de programas de mobilidade acadêmica, o acordo também apresenta:

2.2 – Para consecução dos objetivos deste Acordo, o Icif compromete-se:
[...] c) Oferecer, no mínimo, 01 (uma) bolsa de estudos por ano, para o “Curso Breve” com duração de 120 dias, na Escola de Costigliole d’Asti (Itália), custeando a estadia e alimentação durante esse período, para docentes e/ou discentes, indicados pelo Ceeteps através de processos seletivos elaborados em comum acordo entre ambas instituições. (ANEXO A – ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICO- EDUCACIONAL ENTRE CEETEPS E O ICIF (2017))

Destaca-se, portanto, que, o acordo de parceria internacional entre as instituições foi o instrumento utilizado para formalizar o desenvolvimento de uma rede de cooperação educacional no ensino técnico de nível médio. A cooperação internacional manifesta, também, o interesse institucional mútuo de produzir projetos,

promover a mobilidade acadêmica entre professores, alunos e técnicos, e desenvolver outras atividades para proveito das instituições. A apreciação do acordo de cooperação internacional, realizada nesta seção, demonstra a importância da política institucional para o desenvolvimento da internacionalização da educação profissional de nível médio e técnico no Ceeteps. O documento instrumentaliza a relação institucional com responsabilidades mútuas e com o objetivo de democratizar o ensino profissional público, fornecendo condições de acesso à tecnologia, equipamentos e material didático. A idealização de um Centro de Hospitalidade perpassa pelos princípios do Ceeteps, que busca consolidar-se como uma referência nacional na formação e qualificação profissional, e tornar-se um espaço de referência na gastronomia e na hospitalidade. Ainda que de forma embrionária, a parceria possibilitou a transferência de conhecimento e a consultoria técnica fornecida pelo Icif, como um componente estratégico educacional importante para o avanço e modernização da educação profissional e tecnológica no país. Uma parte importante para o entendimento da dimensão do acordo de parceria internacional entre as instituições está fundamentado nas reflexões construídas através das narrativas dos atores.

4. Análise das narrativas dos atores envolvidos no processo da parceria internacional entre o Ceeteps e o Icif

A narrativa, em geral com sentido semelhante à da história, remete à construção do conhecimento através de uma estrutura composta por personagens, início – meio – fim e uma sequência organizada de acontecimentos (REIS, 2008). As narrativas, que resultaram das entrevistas realizadas com gestores e professores das instituições Ceeteps e Icif, são histórias que relatam suas vivências e experiências, durante o processo de construção da parceria de cooperação técnico educacional e que poderão servir de modelo para uma reflexão sobre o impacto da internacionalização na educação de nível médio e técnico.

Neste caso, o entendimento de história oral é a adoção de um conjunto de procedimentos que resulte na elaboração de um projeto com seleção das pessoas a serem entrevistadas e a criação da relação entre o entrevistador e o entrevistado. Além disso, parte-se da explicação do projeto de pesquisa, da seleção das perguntas, na realização da entrevista (áudio ou vídeo) e do tratamento da entrevista que pode prever transcrições e edições de textos (CARVALHO; RIBEIRO, 2013). Desenvolveu-se, assim, um método de investigação por meio das narrativas, possibilitando que os investigados pudessem compartilhar suas vivências, experiências e expectativas. Para isso, foi elaborado um roteiro de entrevista estruturado (Apêndices A, B e C) com perguntas orais gravadas e com o tratamento da pesquisa por meio de transcrição e edição de texto. Optou-se por escolher duas representantes da equipe de Gestão Técnica, responsável pela implantação do Centro de Hospitalidade na Etec Santa Ifigênia - a Entrevistada 01 e a Entrevistada 02; a diretora da Etec Santa Ifigênia - a Entrevistada 03 e uma docente do Ceeteps – Entrevistada 04. As entrevistas foram realizadas no período de julho a dezembro de 2020, por meio de videoconferência da plataforma Microsoft Teams.

As entrevistas foram organizadas em dois momentos distintos. A primeira parte da entrevista, apresentada no Quadro 6, foi fundamentada em questões com informações gerais, com o objetivo de caracterizar as entrevistadas através da sua formação acadêmica e de sua trajetória institucional e/ou profissional, e; na segunda seção, representada através do Quadro 7, as perguntas foram desenvolvidas de acordo com o envolvimento dos atores dentro do processo.

Quadro 6 – Caracterização das entrevistadas

Identificação dos entrevistados	Formação Acadêmica	Trajetória institucional / profissional
Entrevistada 01	Formada em Química pela Universidade de São Paulo (USP) e especialização em Análise Sensorial pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp)	Diretora internacional para as Relações Internacionais da Asociación de Restauradores Gastronomicos de las Américas (Aregala); Sommelier internacional; Membro e Conselheira da Academia Brasileira de Gastronomia (ABG); Membro da Accademia della Gastronomia Storica da Itália; Diretora e proprietária da Cuochi Ltda; Diretora e representante exclusiva no Brasil do Icif (Italian Culinary Institute for Foreigners) desde 1998.
Entrevistada 02	Bacharel em Turismo pelo Centro Universitário Ibero Americano (Unibero), especialização em Docência do Ensino Superior pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e Mestrado em Educação pela Universidade de Sorocaba (Uniso)	Está no Ceeteps desde 1999, iniciando sua trajetória como professora na Etec Martinho Di Ciero (Itu/SP). Atualmente, além de professora da Etec Martinho Di Ciero, desde 2009 é docente da Faculdade de Tecnologia de São Paulo (Fatec) do curso de Gestão em Turismo. Sua experiência na educação transpassou pelas instituições Universidade Nove de Julho (Uninove) e pelo Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio (Ceunsp) e desde 2008 como Coordenadora de Área do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer junto a Unidade do Ensino Médio e Técnico (Cetec). No ano de 2008 integrou a Gestão Técnica responsável pela criação do Centro de Hospitalidade na Etec Nova Luz em parceria com o Icif.
Entrevistada 03	Técnica em Química (Escola Técnica Walter Belian); Técnica em Nutrição e Dietética (Etec Benedito Storani); Licenciada em Ciências com Habilitação em Química (Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras “Professor Carlos Pasquale”); Licenciada em Pedagogia com Habilitação em Administração Escolar (Centro Universitário Nove de Julho); Graduada em Engenharia – Habilitação Química (Universidade de Mogi das Cruzes); Pós Graduação em Psicopedagogia (Universidade Guarulhos); Pós Graduação em Vigilância Sanitária dos Alimentos (Centro Universitário Nove de Julho); Pós Graduação em Gestão Pública (Instituto Federal de Curitiba)	Ingressou na instituição Ceeteps em 1988 como professora da Etec Camargo Aranha (SP). Coordenou o Projeto Escola do Futuro que teve início em 1994 na Etec Professor Camargo Aranha. No ano de 1996, foi designada como responsável pelo Projeto Escola do Futuro, na Administração Central do Ceeteps. Em janeiro de 2012 foi designada como Diretora Pró Tempore na Etec Zona Leste e em julho de 2012 iniciou a implantação da Etec Nova Luz, depois denominada de Etec Santa Ifigênia.

Continua

Identificação dos entrevistados	Formação Acadêmica	Trajetória institucional / profissional
Entrevistada 04	Técnica em Nutrição pela Etec Carlos de Campos (SP); Graduada em Nutrição pela Universidade Mogi das Cruzes (UMC); Especialização em Gestão da Qualidade Alimentos Indústria e Serviços pela Universidade São Judas Tadeu (USJT); Especialização em Licenciatura em Nutrição e Saúde pelo Ceeteps e Especialização em Empreendedorismo e Práticas Gastronômicas pela Faculdade Método de São Paulo (Famesp).	Integrou o corpo docente do Ceeteps em 1994, da Etec Carlos de Campos no curso de Nutrição. Atualmente ministra aulas nas Etecs: Carlos de Campos – nos cursos de Nutrição (técnico modular) e Cozinha (ensino médio com habilitação profissional técnica); Santa Ifigênia - (no EJA Cozinha) e na Prof. ^a Dr ^a Doroti Quiomi Kanashiro Toyohara - Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eventos (como coordenadora de cursos e professora)

Fonte: Elaborado pelo autor, 2020.

Na elaboração das questões para pesquisa da segunda seção, foi considerado o envolvimento dos atores chaves com o objeto de estudo e elaborados eixos de análise. Com base nos estudos de Lotta, Pires e Oliveira (2014), que se referem aos burocratas de médio escalão, como os gestores (gerentes, dirigentes, supervisores e agentes) encarregados de operacionalizar as estratégias determinadas pelo alto escalão. Na continuidade dos estudos, os autores conceituam outro nível de burocratas, determinados como gestores de rua. Esses gestores são, na hierarquia, os implementadores de ações provenientes dos processos das políticas públicas. Gestores de rua são os funcionários do serviço público (policiais, professores, profissionais da saúde entre outros), que atuam diariamente com os usuários e interferindo diretamente no desempenho, na qualidade e no acesso aos bens e serviços aparelhados pelo governo (LOTTA; PIRES; OLIVEIRA, 2014). Analisando os estudos de Lotta, Pires e Oliveira (2014) e o escopo hierárquico criado para gerir inicialmente a parceria, optou-se em alinhar o conceito de burocratas de médio escalão ao eixo de análise que aqui denomina-se como Gestão Estratégica, por estarem no nível intermediário do processo, sendo responsáveis pelo elo entre formuladores e os implementadores das políticas públicas educacionais. Os eixos de análise Gestão Operacional e Técnico foram desenvolvidos para o enquadramento dos implementadores de processos, os burocratas de rua, que têm a responsabilidade da interação com outros atores institucionais, disseminando informações e construindo entendimentos relacionados às políticas públicas.

Tomando como base a pesquisa de Lotta; Pires; Oliveira (2014), os eixos

sugeridos para análise foram determinados pelo papel que esses atores chaves desempenham na organização, sendo classificados como: técnico-político, aqueles gestores envolvidos diretamente com o alto escalão e são responsáveis pelas negociações e barganhas relacionadas ao processo, e; ao técnico-gerencial, que são os gestores implementadores que traduzem as estratégias em ações cotidianas da organização, construindo padrões de procedimentos e gerenciando os serviços, conforme demonstrado no Quadro 7, para delimitar o recorte e uma melhor análise, considerando o referencial bibliográfico e a pesquisa documental desenvolvidos como suportes teórico-metodológicos na elaboração da pesquisa.

Quadro 7 – Eixos de análises das pesquisas

Eixos	Temas centrais da pesquisa
Gestão Estratégica (Entrevistadas 01 e 02)	Acordo de cooperação internacional entre Ceeteps e o Icif: história e a concepção da parceria entre as instituições, a escolha da Etec Santa Ifigênia (antiga Etec Nova Luz) para abrigar o Centro de Hospitalidade, as experiências (positivas e negativas) do processo da parceria e a avaliação da importância da internacionalização de nível médio e técnico
Gestão Operacional (Entrevistada 03)	Importância da Etec Santa Ifigênia para o Ceeteps, a relação da Etec com o entorno do bairro Santa Ifigênia e Luz, da percepção da internacionalização da educação de nível médio e técnico, a parceria entre o Ceeteps e o Icif e das vivências e experiências na direção da escola.
Técnico (Entrevistada 04)	A percepção da importância da parceria para a instituição, o envolvimento dos professores na parceria Ceeteps e Icif devido à mobilidade acadêmica e ao entendimento sobre internacionalização da educação.

Fonte: Elaborado pelo autor (2020).

4.1 – Análise das narrativas e o papel dos atores no processo

A divisão em eixos temáticos permitiu a análise das entrevistas conforme as vivências, experiências e o envolvimento dos atores durante o processo de implantação do Centro de Hospitalidade e parceria entre as instituições. A investigação, através das narrativas orais, valoriza e explora as dimensões do objeto de estudo, permitindo a construção de dados e a interpretação dos acontecimentos passados (REIS, 2018). A transcrição das entrevistas gravadas possibilitou a leitura, a interpretação e a edição de trechos que serviram de pontos de reflexão e contradição desta pesquisa.

A) Eixo Temático: Gestão Estratégica

A Entrevistada 01, diretora e representante do Icif/Brasil e, a Entrevistada 02, professora e coordenadora do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Ceeteps, integraram a equipe de Gestão Técnica responsável pelo desenvolvimento e implantação do Centro de Hospitalidade na Etec Santa Ifigênia (antiga Etec Nova Luz).

A narrativa inicial da Entrevistada 01 foi importante para conhecer o Icif e seus objetivos sobre o cenário da educação profissional, como se observa nessa breve apresentação da instituição:

Entrevistada 01 - O Icif surgiu há aproximadamente vinte e dois ou vinte e três anos, com um grupo de cozinheiros com contatos internacionais, que perceberam a necessidade de ensinar a cozinha italiana aos estrangeiros. Porque havia muito interesse por parte de chefs estrangeiros sobre conhecer a cozinha italiana, que ainda é uma das mais importantes do mundo. Para isso, eles organizaram um curso exclusivamente para estrangeiros. Isto é, o Icif não dá aula para italianos.

A Entrevistada 01 faz um relato importante sobre a comparação dos cursos de gastronomia entre o Brasil e a Europa, no qual refere-se à estrutura e à educação de nível médio e técnico praticados na Etec Santa Ifigênia como ideais. A entrevistada faz uma crítica ao dizer que para formação em gastronomia não precisaria de universidades. Na Europa, os cursos são de nível médio e que o Icif se especializou para atender as necessidades desse público. Sobre as instalações e infraestrutura do Icif, a Entrevistada 01 relata que:

Entrevistada 01 - O Icif está sediado em um castelo medieval, do ano 1100, que foi, naturalmente, muitas vezes reestruturado, sendo que nesse momento, não me lembro como chama, o Conselho das Artes na Itália, a Itália tem uma entidade nacional, governamental, que cuida de todos os monumentos históricos. Para poder estar dentro do castelo, o Icif teve que renunciar a uma série de coisas importantes, como por exemplo, não podia ter fogão a gás. Foi tudo com fogão elétrico, que não é o ideal para cozinhar. Em um certo ponto, eles conseguiram uma ajuda, um financiamento da Comunidade Europeia e construíram, justo ao lado, assim, vinte metros do castelo, porque o castelo tem um grande terreno, um grande gramado. Em um cantinho desse gramado, muito perto do castelo, eles fizeram todo um pavilhão, onde colocaram todos os laboratórios, de maneira para não ter mais esse problema, de não poder fazer nada. Imagine você, que para pintar as paredes tem que ter autorização. Lá é tudo muito controlado. Então no castelo ficou a parte de enologia, nas adegas do castelo, que são embaixo da terra e que estão a 15 graus de temperatura no verão ou no inverno, e com isso não precisa de mais nada para guardar os vinhos. Além disso, eles têm uma elaioteca, que é uma coleção de azeites, e também têm outras pequenas grutas, onde há uma apresentação dos queijos da região, dos embutidos, dos produtos típicos da região. Ali eles dão essas aulas de enogastronomia italiana, combinando o vinho com o prato, com as receitas.

No Brasil, o Icif inicia suas atividades a partir do ano de 1999 através do financiamento do governo italiano, com o objetivo de divulgar o instituto e de promover ações- como o curso de cozinha italiana para cidadãos italianos e para qualificação de profissionais da área. O primeiro curso foi realizado na cidade do Rio de Janeiro, nas instalações da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio). No ano de 2002, o Icif repete o mesmo tipo de ação nas cidades de Porto Alegre e Bento Gonçalves. Em 2002, a Universidade de Caxias do Sul (UCS) entra em contato com Icif para desenvolverem uma parceria a fim de montar uma escola de gastronomia.

O primeiro contato com o Ceeteps acontece no ano de 2009, através da Etec Benedito Storani (Jundiaí), conforme descreve a Entrevistada 01:

Entrevistada 01 – Primeiro, eu organizei para eles um curso de enologia com o nosso instrutor que foi um sucesso. E deste curso surgiu o fato de que todos os produtores de vinho lá da região se reuniram e foram ao governador, que era o Geraldo Alckmin, e pediram para que fosse instalada uma escola de enologia na Benedito Storani. Uma escola técnica de enologia que será a terceira do Brasil. Tem uma no Sul, em Caxias, Bento Gonçalves; tem outra no Nordeste, no Vale do São Francisco; e agora, a terceira, seria esta Etec.

O percurso do encontro entre as instituições Ceeteps e Icif se confirma através da narrativa da Entrevistada 02:

Entrevistada 02 - Sobre o acordo com o Icif, ele começa com um curso de enologia, arrumado pela prefeitura de Jundiaí, que queria utilizar a Etec Benedito Storani como o local onde esse curso iria acontecer. Era um trabalho da prefeitura de Jundiaí com o Icif. Nesse momento, o diretor da Etec Benedito Storani me convida para que eu comece a trabalhar com ele nessa questão do recebimento do professor, e enfim, do curso.

Fica evidente nas narrativas das Entrevistadas 01 e 02 que o marco introdutório de aproximação entre as instituições acontece através da Etec Benedito Storani. A partir desse momento, conforme relato da Entrevistada 02, a direção do Icif/Brasil apresenta interesse em realizar possíveis projetos e parcerias com o Ceeteps. Uma dessas ideias surge com a possibilidade de construir uma parceria com a Etec Benedito Storani (propriedade rural) do curso de viticultura e enologia, projeto que atualmente encontra-se em estudo de viabilidade. O fato é que o trabalho de consultoria desenvolvido pela Entrevistada 01, na Etec Benedito Storani, possibilitou a aproximação do Icif com o Ceeteps.

No ano de 2009, o projeto do Ceeteps da construção do novo prédio da administração e da Etec Nova Luz estava em andamento, quando o Icif foi contactado para estudar a possibilidade de uma parceria educacional. É o que se aprende com a

narrativa da Entrevistada 01:

Entrevistada 01 - (...) no fim de 2009, eu fui contatada novamente, para estudar se era possível montar uma escola aqui na Etec, que não existia, só tinha as fundações do prédio. Tudo isso foi feito de acordo com a direção do Icif. Então eu falei com o senhor Bruno, que era presidente de novo (Icif), que tive essa proposta, consultei e ele falou que tudo bem. E ele veio ao Brasil, conheceu a professora Laura, a professora Esmeralda, todos os que estavam envolvidos, e começamos, aí sim, a realmente fazer o projeto. A proposta que nós recebemos foi a de dar assistência, um know how, na montagem dos laboratórios, já que o Ceeteps não tinha, digamos, muita experiência. Tinha, já, mas eles queriam uma coisa evidentemente mais moderna.

Conforme a Entrevistada 2 relata e confirma, o estreitamento entre as instituições acontece na visita do diretor Bruno Libralon (Icif/Itália) ao Brasil e que será apresentado ao Ceeteps. O encontro seria fundamental para a alteração do projeto de construção do novo prédio da Administração Central e da Etec Nova Luz e que abrigaria, futuramente, o espaço do Centro de Hospitalidade.

Entrevistada 02 - Num dado momento a Paola me telefona e diz que o presidente do Icif na época, talvez o Bruno, que ele estava voltando da criação de uma escola, se não me engano na China ou Japão, mas criando uma escola do Icif em parceria com o governo de outro país. Ele iria passar pelo Brasil antes de retornar à Itália, e a Paola queria saber se era possível agendar um horário para que ele conhecesse a Professora Laura. E isso acabou dando certo.

Durante essa reunião, que foi uma reunião que aconteceu toda em italiano, porque estavam a Paola, a professora Laura, que fala italiano, e eu, que estava tentando acompanhar. Ali eu percebi que a professora Laura estava encantadíssima, enquanto o presidente do Icif mostrava as fotos da escola que ele havia inaugurado. Ele também falou de uma outra escola com quem tinham parceria, em Flores da Cunha (UCS). Em um certo momento, a professora Laura fez uma pausa na reunião e me falou sobre a Etec Santa Ifigênia, que estava sendo construída, e ela me pede para chamar o Rubens Goldman, o engenheiro responsável por obras dentro do Ceeteps, junto com a Bete. Ela (professora Laura) me diz na hora que iríamos mudar o projeto da Etec Nova Luz, para criar dentro dela alguma coisa que possa abrigar essa parceria com o Icif. Na época eu pensei “então vamos criar um centro de hospitalidade”. Porque ali a gente não conseguiria falar de viticultura, conseguiria falar de enologia, mas não era possível plantar nada. E em conversa com a professora Laura, definiu-se então que seria um centro de hospitalidade.

O documento intitulado como “Proposta de Acordo e Colaboração Icif-Centro Paula Souza” (Anexo C), emitido pelo Icif e datado em 13 de julho de 2010, aponta que em 2009, após o encontro entre as instituições, foi assinado o primeiro acordo de forma incipiente e genérica. Neste documento é relatado que no dia 07 de julho de 2010 acontece o encontro entre a Prof.^a Laura Laganá, Diretora Superintendente do Ceeteps junto ao Icif, representado pelo Diretor Didático, Bruno Libralon e pela responsável do Icif/Brasil, Paola Tedeschi. Deste encontro, uma carta de intenção foi

formalizada relatando o pedido de colaboração na execução de um projeto com o *know-how* Icif, em relação a abertura (estrutura física) de uma Escola Profissional Hoteleira, oferecendo o conceito de um hotel e com um Centro de Cozimento Centralizado para treinamento dos alunos-cozinheiros, além da expertise Icif na produção didático-formativa. No relato da Entrevistada 01, observa-se a importância da experiência do Icif e da contribuição para a construção do que viria a ser o Centro de Hospitalidade:

Entrevistada 01 - Nós fizemos toda essa parte de assessoria, e ao mesmo tempo, conseguimos que uma série, umas seis ou sete firmas italianas, produtoras de equipamentos de ponta, não sei se você sabe, que as firmas italianas de equipamentos para gastronomia são consideradas as melhores. Nós conseguimos um monte de equipamentos. Desde uma bancada que está na cozinha de demonstração, uma cozinha toda inteira montada com tudo o que se pode imaginar. Esta estação, esta cozinha vieram da Itália inteira. Inclusive a bancada, com fritadeira, com vários tipos de fogão. É onde a gente dá as aulas teóricas, ou mesmo práticas, porque tem bastante espaço, então dá para fazer muita coisa. E nós conseguimos, então, todos esses equipamentos.

A parceria que se desenhava entre as instituições foi embrionária, inovadora e moderna, que resultaria na construção de um Centro de Hospitalidade, na transferência do conhecimento do Icif, além da montagem dos laboratórios de cozinha e das doações de equipamentos de ponta e a mobilidade acadêmica entre as instituições, conforme descreve a Entrevistada 02:

Entrevistada 02 - Olha, dentro da Santa Ifigênia a gente tinha realmente equipamentos de ponta. Eu me lembro que alguns equipamentos, quando a gente recebeu, só a gente e o Fasano tínhamos. Quer dizer, era algo muito grande. Mas eu vou te dizer que eu realmente senti a importância e a grandiosidade daquilo quando nós tivemos que mandar para a Itália dois professores da área técnica para ver o funcionamento dos equipamentos. Eles chegaram a mandar um ou dois técnicos para o Brasil, mas os nossos professores precisavam também conhecer, porque eles iriam fazer a coisa acontecer. Então esses dois professores ficaram lá por um bom tempo, fazendo contato e para trazer essas informações de onde instalar, como instalar, o que precisava. Esse foi o primeiro momento que eu senti que a coisa era grande. O acordo de que nós mandaríamos professores para lá existia desde o início. Desde as primeiras conversas com o Icif ficou claro que nós teríamos que mandar professores para serem treinados pelo Icif, fazer o curso no Icif, e para que eles multiplicassem aqui os conhecimentos.

Outro ponto de análise observado na entrevista foi a possibilidade de mobilidade acadêmica entre os professores do Ceeteps e do Icif. Na cláusula segunda, do acordo de parceria (Anexo A) que se refere aos compromissos entre as instituições, ficou determinado o oferecimento do curso de Cozinha Mediterrânea e instrução em sala restaurante-bar, vinhos e azeites da Escola de Costigliole d’Asti (Itália) para 4 (quatro) docentes indicados pelo Ceeteps, durante o período de 6

(meses). Conforme a Entrevistada 01 relata sobre o intercâmbio desses professores para a Itália:

Entrevistada 01 - Nós mandamos quatro professores, mesmo, de gastronomia, que fizeram o nosso curso completo, o nosso master, que dura seis meses. Eles ficaram lá seis meses, fizeram visitas. Além disso, mandamos dois técnicos, para fazer toda a manutenção das máquinas, eles foram treinados na manutenção das máquinas italianas. Porque é claro que se você quer entender de uma máquina e que é preciso estar a par de como essa máquina é feita e tal.

Ainda sobre a mobilidade acadêmica, observa-se no depoimento da Entrevistada 02 como foi o processo para a escolha dos professores que seriam selecionados para realizar a capacitação no Icif/Itália:

Entrevistada 02 - Inicialmente foi um ofício, que falava mais ou menos os pré-requisitos. Em seguida recebemos os portfólios enviados pelos professores, a primeira eliminatória era através desses portfólios, segundo os critérios estabelecidos. Após essa etapa foram marcadas as primeiras entrevistas, que aconteceram no prédio da Etesp, porque nós ainda estávamos no prédio antigo, então as entrevistas foram agendadas nas salas de aula da Etesp. Foram muitas pessoas inscritas. Até se chegar nas pessoas, nos primeiros selecionados, foi uma situação bem delicada e bem difícil, porque a gente nunca tinha feito isso. E era uma incógnita: será que a gente está acertando? Será que é isso o que precisa? A Paola acompanhou o tempo todo, todo o processo foi acompanhado pelo Icif. Éramos nós, mas tínhamos o Icif junto para garantir que estávamos fazendo escolhas adequadas.

De acordo com pesquisas realizadas no Diário Oficial do Estado de São Paulo, constam os despachos realizados da Diretora Superintendente do Ceeteps, conforme seguem: a autorização em caráter excepcional do afastamento integral da carga horária semanal para a realização da capacitação, sem prejuízo de salários, em Gastronomia e Enologia, no Castelo da Icif, em Costigliole d'Asti, região de Piemonte, na Itália e o nome dos professores: Carina Tieme de Barros – Etec de Piedade/Piedade (publicado no D.O.U em 02/03/2012); Ozéias Batista dos Santos – Etec Carlos de Campos/São Paulo (publicado no D.O.U em 29/03/2012); Isabela da Fonseca Pinheiro – Etec Carlos de Campos/São Paulo (publicado no D.O.U em 04/10/2012) e Ataulfo João dos Santo – Etec Alberto Santos Dumont/Guarujá e Fatec São Paulo/São Paulo (publicado no D.O.U em 04/10/2012).

A mobilidade acadêmica proposta no acordo possibilitou o intercâmbio de professores do Ceeteps, que tiveram a oportunidade de conhecer as instalações do Icif, o uso adequado dos equipamentos que estavam sendo instalados na Etec e da apropriação do conteúdo didático-pedagógico ofertado pelo curso. O desenvolvimento de acordos de cooperação com instituições estrangeiras é uma das formas de

contribuição para o fomento da internacionalização da educação de caráter institucional, que visa a troca de experiências, enriquece os currículos dos cursos e promove as vivências e práticas da comunidade acadêmica (VICARI, 2019). No acordo de parceria estabelecido pelas instituições fica determinado que o Icif poderá fazer uso, sem ônus, dos laboratórios didáticos para ministrar cursos autônomos. Os cursos propiciados pelo Icif, dentro dos laboratórios da Etec Santa Ifigênia, têm se apresentado como um multiplicador de conhecimento, de intercâmbio e de fortalecimento da imagem do Ceeteps, de acordo com relato da Entrevistada 01:

Entrevistada 01 - (...) os nossos cursos são profissionalizantes, mas curtos, de uma semana, quarenta horas. Oito horas por dia. Isso porque aproximadamente, eu já cheguei a noventa e oito por cento, mas geralmente uma média de oitenta por cento vêm de fora. Vêm de outro estado, ou mesmo da Argentina, do Uruguai. Já tive bastante alunos da Argentina, Uruguai também tive do Paraguai. E teve uma do México, também. A minha média é oitenta por cento fora do estado de São Paulo. Eu tive aluno do Tocantins, do Norte vem muita gente, do Nordeste, do Sul. E esses cursos são dados por esse professor italiano, que não fala português, mas nós temos tradutor. Então é o mesmo sistema do Icif original. Só que nos limitamos a esses cursos profissionalizantes. Damos normalmente, por semestre, um curso de pizza, às vezes dois, que é muito querido; sorvete, gelatto, sorvete italiano; damos massas e molhos; panificação.

Para a Entrevistada 01, os cursos profissionalizantes ministrados pelo Icif nas instalações da escola têm como objetivo divulgar a parceria internacional entre as instituições, multiplicar o conhecimento através da culinária italiana, propiciar a mobilidade acadêmica de forma nacional e internacional e incentivar a participação dos docentes do Ceeteps (a cada curso são ofertadas duas bolsas para docentes da instituição). Além disso, a entrevistada citou a importância da organização dos eventos que ocorrem em colaboração entre Icif e a Etec Santa Ifigênia e que contribui para o fortalecimento da parceria.

Entrevistada 01 - Tem a exposição, a GastroEtec. A gente sempre faz, eu dou algumas aulas, chamo chefs para dar aulas. Sempre tem uma parceria. Eu mesma dou para os alunos da Etec Santa Ifigênia aula de degustação de azeite, de degustação de vinho, de enologia, de conhecimento, como faz vinho, que é um pouco a minha especialidade. E os alunos adoram. Outras coisas que a gente faz, por exemplo, isso foi agora em outubro, nessa última semana que nós tivemos, em outubro de 2019, o consulado italiano chamou um super chef três estrelas Michelin, italiano, e fez com que ele fizesse uma série de eventos por aqui, jantares, mas também fez com que ele viesse dar uma aula na Etec. Então na Etec teve aula do chef três estrelas, deu umas aulas bárbaras, muito interessantes, e a gente abria também para os alunos. Então quem quisesse podia assistir. Então, tem isso. Toda vez que eu faço um evento, mesmo que não tenha a ver diretamente com a Etec, mas eu sempre convido a diretoria, os professores, e depois cada um vem conforme as suas possibilidades, porque a turma trabalha, eu sei como é. Mas sempre tem gente que vem e assiste.

Na última parte da entrevista, foi perguntado às Entrevistadas 01 e 02 sobre a importância da parceria entre o Icif e o Ceeteps, como forma de desenvolvimento da internacionalização da educação de nível médio e técnico. Para a Entrevistada 02, a parceria para o Ceeteps era “algo novo e grandioso dentro da Instituição” e faz uma narrativa importante sobre a importância do acordo:

Entrevistada 02 -Um pouco dessa dimensão me veio quando o documento foi assinado dentro da Secretaria de Desenvolvimento. Então existiu um evento onde a professora Laura, o secretário, e o presidente do Icif, acho que já tinha mudado, dentro da Secretaria. Aí é que eu realmente me dei conta da grande responsabilidade que era aquilo. Eu acho que eu tive dois momentos de, digamos que de lucidez, de entender o tamanho da coisa. Um foi dentro desse evento, da Secretaria de Desenvolvimento; e o segundo momento foi quando a gente teve que correr atrás do despachante aduaneiro para desembaraçar os equipamentos que estavam no porto.

Ali foi um outro momento que eu entendi um pouco da grandiosidade daquilo que o Centro estava fazendo. Eu sei que tem muita gente que não só ainda não entende isso, como não respeita esse trabalho. E isso foi um trabalho enorme. E com toda a certeza foi um passo muito grande para o Ceeteps, foi um passo imenso. E enorme não só na questão valores, como no que iria levar o Centro para frente, a fazer em função dessa primeira parceria. Dessa primeira parceria grande, porque eu acho que a gente teve outras situações de internacionalização. Mas se você me perguntar se na época eu tinha noção de que o que a gente estava fazendo era internacionalização de currículo, de escola, não, não tinha.

A Entrevistada 02 aponta que parceria para o Ceeteps, e principalmente para o desenvolvimento e crescimento dos cursos do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, foi um marco, porém faz uma ressalva sobre a importância do Centro de Hospitalidade se tornar uma referência para instituição e de no futuro ser administrado por uma gestão independente da Etec, conforme relato:

Entrevistada 02 - Foi um grande marco no Ceeteps. Eu diria que a professora Laura foi uma excelente gestora e enxergou à frente do que muitas pessoas poderiam enxergar na época. Porém, algumas ideias iniciais, elas foram se perdendo pelo caminho. Então, a ideia é que aquilo fosse um Centro de Hospitalidade que teria uma Etec, a gente sabia desde o início que teria uma Etec. Mas o Centro de Hospitalidade teria que ser algo independente da Etec, ele é muito maior do que a Etec. Você não vai ver nenhuma Etec que tenha dez por cento do que tem na Etec Santa Ifigênia. Então pensava-se que aquilo seria um grande Centro de Hospitalidade onde poderiam as outras Etecs se utilizarem daqueles laboratórios e onde se poderia oferecer cursos livres para a comunidade. E a esperança que eu tenho é que isso ainda aconteça e esse espaço ainda passe a ser um Centro de Referência em Hospitalidade, porque ele é um Centro de Referência. Ele não é um laboratório de uma Etec. É algo que não é condizente com a realidade do Ceeteps. Se toda a Etec que tem um curso de cozinha ou de hospedagem tivesse que ter aqueles laboratórios, inviabilizaria a abertura desses cursos em qualquer Etec. Então a esperança que eu tenho para o futuro é de que ainda se retome ao projeto original que era o de criação do Centro de Hospitalidade, que deveria nascer ligado a uma cooperativa-escola. E a grande esperança que eu tenho é de, antes de eu sair do Ceeteps, de ver esse Centro de Hospitalidade funcionando da forma que ele foi criado para ser. Com um gestor administrando o Centro de Hospitalidade, independente da Etec.

A Entrevistada 01, concorda com a Entrevista 02 sobre a importância dessa parceria e vislumbra que o futuro da parceria dependerá das políticas institucionais do Ceeteps para continuar crescendo e se estender para outras Etecs.

Entrevistada 01 - Eu acho, primeiro, muito importante. Segundo eu acho, eu tento, no meu pequeno, porque sou eu e não posso intervir em políticas internas do Ceeteps, não é da minha competência, mas eu acho que isso poderia ser aproveitado muito mais. Porque o Icif, como eu sempre dou bolsas, para aprender, no curso de pizza, de macarrão, então já existe nas Etecs gente que fez pelo menos um curso. Tem gente que fez dois do mesmo, para firmar. Então, eu acho que seria possível, sim, fazer com que esse conhecimento seja mais desenvolvido, porque na Europa, de uma maneira geral, a gastronomia está muito mais adiantada do que para nós. Normalmente, eles usam equipamentos como nitrogênio líquido. Eu nem sei para quê é, mas está na receita e está escrito lá “esfrie com nitrogênio líquido”. Então, nós precisamos começar aos poucos, a ter esse tipo de approach à gastronomia, esse tipo mais moderno. Olha, eu sou uma pessoa que adora cozinha tradicional. Mas é importante que o aluno aprenda. Eu posso mandar um e-mail para o Icif e dizer: “olha, eu quero saber dessas novas técnicas”. Eu posso fazer isso. Só que isso vale a pena, se a gente consegue depois reproduzir para os outros. Para os professores das Etecs e assim por diante. Mas isso não depende de mim, depende de o Ceeteps chegar para mim e dizer “vamos multiplicar mais isso?”. Vamos! Eu estou aqui para isso.

B) Eixo Temático: Técnico-Gerencial

Como o objetivo desta pesquisa é coletar informações através das narrativas dos atores envolvidos, as experiências e vivências no processo de parceria, a escolha pela representante da direção da escola teve como contribuição a visão da gestão operacional escolar. A primeira parte da entrevista foi centrada na percepção da Entrevistada 03 em relação à importância da então Etec Santa Ifigênia para o Ceeteps e da relação da escola com a comunidade escolar (entorno do bairro Santa Ifigênia e Luz).

Entrevistada 03 - Parece que o plano do Ceeteps era montar ali uma escola de moda, com cursos de modelagem do vestuário, costura e ligado a indústria têxtil. Porque tem o Bom Retiro, então seria uma escola de moda. Só que no meio do caminho, a professora Laura Laganá conheceu, a Paola (Icif) que trouxe essa ideia de se montar uma escola de gastronomia, pensando em uma parceria onde a gente poderia receber equipamentos. A professora Laura comenta que se interessou pelo projeto de parceria, e depois de uma reunião com o representante do Icif/Itália, acabou fechando o que seria, realmente [a escola de gastronomia]. Mas inicialmente, até onde eu sei, seria escola de moda.

Com a alteração no projeto inicial da Etec Santa Ifigênia, antes de assumir o cargo de direção da escola, a comunidade escolar estava incomodada com o fato da

escola ofertar cursos vocacionados para a gastronomia, conforme relata a Entrevistada 03.

Entrevistada 03 – (...) antes de assumir a Etec, eu fui chamada para uma reunião, porque os lojistas (a região da Santa Ifigênia é reconhecida pelas lojas de informática e tecnologia) não aceitavam uma escola de Gastronomia. Porque eles achavam que teria uma contribuição muito maior se fosse uma escola de informática nessa área. Eu lembro que nós fizemos uma reunião na sala da professora Laura, e foi um grupo, de quase 20 pessoas, que fazia parte da associação dos lojistas. Eles não queriam de forma alguma a escola de gastronomia. A professora Laura comentou que tinham escolas próximas, a própria Etesp faria concorrência com a Etec Nova Luz. Mas que a escola ia ter uma parceria, que ia ser muito boa. Foi difícil para eles aceitarem, mas no fim, o presidente dessa associação ainda hoje faz parte do meu conselho de escola, nos dá todo o apoio e nos ajuda muito.

Porém, a participação da comunidade escolar foi importante em alguns momentos. No relato a seguir, a Entrevistada 03 conta como foi o início da escola e como a comunidade escolar vem contribuindo e se envolvendo com a sua história.

Entrevistada 03 - Eu fui para lá, nós começamos as atividades com os alunos em 2012, no meio do ano. Em julho de 2012 começamos as atividades com os alunos, e nós não tínhamos os laboratórios montados. Porque ficou muito tempo para sair da Itália, aí ficou um tempo aqui no porto de Santos [burocracia alfandegária]. Um período meio tumultuado. Então, você imagina o aluno começar, numa escola com uma estrutura daquelas, bonita e sem laboratório. Eu pedi para a Etec mais próxima, que é a Carlos de Campos, no Brás, e nós conseguimos utilizar os laboratórios da escola, nossos professores iam até lá fazer as aulas práticas. Mas conseguimos contornar, os equipamentos chegaram. Mas até chegar na escola, até ter a empresa para colocar tudo no lugar... eu tive a ajuda desses comerciantes. Eu lembro que teve um dia que eu estava almoçando, com um desses comerciantes que tinha marcado um almoço, porque gostaria de conhecer a escola, de ver o que poderia ajudar... eu atendi tantas vezes o telefone durante esse almoço que eu tive que pedir desculpas para ele. E era pessoal do Ceeteps: "o equipamento foi instalado errado" Aí o rapaz que estava almoçando comigo perguntou "você está com algum problema?", eu expliquei a situação, que eu precisava mudar o equipamento, mas não sabia como, e ele me perguntou de quantas pessoas eu precisava. Eu falei "acho que umas quinze". E no dia seguinte, tinha quinze homens, para mexer em tudo. O próprio "Bar Leo" que fica lá na esquina, em todos os eventos ele colabora, às vezes doa insumos, copos plásticos para os alunos. A gente tem o reconhecimento deles de que a escola realmente veio para contribuir com o entorno.

Referente ao acordo de cooperação internacional entre o Ceeteps e o Icf e das políticas institucionais que envolvem a internacionalização da educação e em especial os alunos e professores da Etec Santa Ifigênia, a Entrevistada 03 relata que não participou das tratativas e não estava envolvida no processo, que apenas teve ciência da importância da parceria no evento em que representantes do Ceeteps e do Icf firmaram o compromisso. Do ponto de vista da gestão e operacionalização escolar, a Entrevista 03 enfatizou a contribuição da escola nos eventos internos e externos da

escola. Um exemplo é o Semana Mesa SP, evento realizado por iniciativa da Revista Prazeres da Mesa, que promove o encontro de chefs de cozinha, estudiosos, empresários do setor e foi realizado na Etec Santa Ifigênia entre os anos de 2015 e 2016. A experiência adquirida no evento Semana Mesa SP proporcionou à Etec Santa Ifigênia, em conjunto com seus professores, alunos e apoio do Icfif, a criação e o desenvolvimento do evento gastronômico “GastroEtec”.

Entrevistada 03 - O “Prazeres da Mesa” foi realizado durante dois anos na escola. Então o Prof. Gustavo em conjunto com os alunos, criou uma miniatura do “Prazeres da Mesa”, o GastroEtec, que demonstra a influência que a escola também tem. Nós convidamos para o primeiro GastroEtec, o chef Juarez para fazer a abertura do evento. Ele veio do Espírito Santo, por conta própria e ainda nos trouxe algumas panelas de barro, para nos dar de presente. Só de ele sair do Espírito Santo e vir para a escola e participar do evento, realmente é o reconhecimento que a escola está tendo. Outro exemplo, nós tivemos a chefe Janaína Rueda. Pela prefeitura, ela deu um treinamento para as merendeiras, e se disponibilizou para fazer atividade também com os alunos. Então nós sempre temos um retorno de alguma forma, de pessoas que participaram de alguma atividade na escola, que conheceram a escola e retornaram. A escola recebeu uma professora de Ubatuba e oferecemos para que ela também ficasse no nosso hotel. Foi um trabalho que os professores, junto com os alunos, conseguiram conciliar com as aulas de manhã, com as atividades de hospedagem, com o café da manhã, organização do apartamento, deixavam tudo pronto para a noite. Então para eles também foi uma experiência muito boa, uma oportunidade de receber um hóspede e de fazer aquele trabalho como se fosse um estágio.

A Entrevistada 04 é docente do Ceeteps e participou do programa de mobilidade acadêmica, propiciada pela parceria com o Icfif. A escolha de um docente finaliza o objetivo da pesquisa em coletar narrativas de diferentes atores que estiveram envolvidos com a parceria de cooperação internacional. Neste eixo temático, a perspectiva sobre as informações coletadas era de que ator contribuísse com as suas percepções sobre: a parceria de cooperação internacional; o processo de mobilidade acadêmica entre o Ceeteps e o Icfif, e, o entendimento do ponto de vista docente sobre a internacionalização da educação.

A Entrevistada 04 ressalta sobre sua chegada à Etec Santa Ifigênia, a importância e o diferencial da escola em comparação a outras. A Entrevistada 04 era docente de outras Etecs e que, em decorrência da sua capacitação no Icfif/Itália, assume o cargo de docente na Etec Santa Ifigênia.

Entrevistada 04 - O primeiro curso da Etec Santa Efigênia foi o de cozinha, modular. Então, em 2013 eu volto para o Brasil e venho para Santa Efigênia, e saio do Mandaqui, porque a carga horária que eu tinha que ter na Santa Efigênia era toda a que eu tinha na Etec Mandaqui. Quando eu cheguei já estava tudo inaugurado, funcionando, a primeira turma já tinha começado. Eu cheguei no segundo semestre da primeira turma. Era uma turma. Assim, é que tinha três ou vários horários, se eu não me engano - eram três períodos,

não tenho certeza -, então, era uma turma só de cada horário. Era tudo muito novo para todo mundo, para os professores, para os alunos. A gente estava literalmente inaugurando a Etec, começando do zero. Muito bacana.

A Entrevistada 04 comenta sobre a construção da Etec Santa Ifigênia. Refere-se a ela como uma escola moderna do ponto de vista arquitetônico e estrutural (sala de aula, laboratórios, bibliotecas entre outros). Comparando com outras escolas, que são centenárias, a Etec Santa Ifigênia tem arquitetura totalmente oposta: linda, maravilhosa, lógica, imponente, histórica, um prédio tombado, inclusive; e, do outro lado, um prédio totalmente moderno, contemporâneo.

Do ponto de vista da parceria entre as instituições, a Entrevistada 04 comenta como foi o processo de seleção dos docentes que estariam participando da capacitação no Icif/Itália.

Entrevistada 04 - Eu fui na segunda turma, no segundo grupo de professores para fazer esse intercâmbio, e eu fiquei sabendo já da primeira vez. Foi bem divulgado, o Centro Paula Souza fez um memorial para os eixos que podiam participar, porque eram os cursos envolvidos com alimentos. O curso de cozinha já existia - ele começou na Etec Carlos de Campos. Então, podia professor de cozinha, de nutrição, alimentos, enfim. Ele foi bem divulgado para os professores nesses cursos, nesses eixos. Aí, então, virou aquele burburinho: "nossa, oportunidade de fazer um curso na Itália". Eu acho que foram umas três entrevistas, se eu não me engano, fora o memorial circunstanciado. Teve uma palestra de apresentação da proposta, que todo mundo assistia, com a professora Esmeralda, com a professora Janaína. Elas apresentaram, então, o que era o projeto, depois como eram as etapas para o processo de seleção dos candidatos, depois tinha que mostrar também o memorial circunstanciado.

A Entrevistada 04 cita em diversos momentos sobre a quantidade de professores que se inscreveram no processo de seleção para a capacitação no Icif/Itália e que a oportunidade de fazer parte de um processo de mobilidade acadêmica foi uma aprendizagem intensa e única. Conforme relato da Entrevistada 04:

Entrevistada 04 - Olha, foi a minha primeira experiência internacional, e ainda mais para ficar um bom tempo fora de casa estudando, língua nova. Nossa, foi bárbaro, surreal. Quando a gente fala, até hoje dá para sonhar com a experiência, sentir, coisa que marca para a vida toda. E eu até passo para os alunos: "gente, corre atrás, porque é demais". Nossa, foi muito aprendizado e troca.

Na minha turma, nós não chegamos tendo alunos do Brasil para fazer o curso. Eram dois grupos: de língua inglesa e de língua espanhola. Gente do mundo inteiro, mas dividindo a turma nesses dois grupos: as aulas de italiano com tradução ou para o inglês, ou para o espanhol. Era puxado, era cansativo, porque às vezes ficava em pé o dia inteiro, das oito ao meio dia, almoçava, aí dá uma às cinco, cinco e meia, aí jantava, preparava todo o mise en place, apresentação de material para o dia seguinte, e às vezes ainda tinha mais um pouco de aula teórica até umas nove da noite, aí que a gente ia para casa. Então, tinha dia que era bem exaustivo, bem cansativo mesmo.

E o bacana é que, além das aulas práticas, nós tínhamos, também, visitas técnicas, o que era fabuloso. Então, visita à vinícolas, casa que produzem vinagre balsâmico, azeite, o próprio arroz para risoto. Então, nossa, cada experiência maravilhosa, de muito conhecimento, troca de informação, degustação também, ida a restaurantes estrelados para fazer menu degustação, ou com visita técnica ou até mesmo por conta nossa, nós íamos. Casa de produção de embutidos, de salame, presunto cru, questão produtos ícones na Itália, que não dá para não conhecer. Então, tudo isso o curso possibilitou para nós, professores.

Os professores que participaram da capacitação no Icif/Itália tiveram a oportunidade de conhecer a cultura italiana, além de vivenciar e trocar experiências com outros alunos e professores. Essa capacitação foi fundamental para a operacionalização dos novos equipamentos que haviam sido instalados na Etec Santa Ifigênia. De acordo com a Entrevistada 04, não houve um curso ou treinamento específico com os demais professores do Ceeteps, mas uma troca de vivências e experiências no cotidiano, possibilitando novos conhecimentos e didáticas diferenciadas para os cursos da Etec Santa Ifigênia. No que tange ao entendimento da internacionalização da educação no ensino médio e técnico, percebe-se que a entrevistada não tem um entendimento claro, mas acredita ser um processo embrionário e sugere que novas oportunidades sejam criadas para docentes e discentes da instituição.

Entrevistada 04 – Olha, com certeza eu voltei diferente. Experiência de vida, essa transforma. E realmente me mostrou um outro mundo, o que mais eu poderia fazer nas minhas aulas e compartilhar com os meus colegas de forma assim: "você não foi, mas eu consigo - espero, me esforcei bastante para isso - passar um sentimento além do conhecimento". Então, eu acho que a gente precisa até ampliar essa questão desses projetos, e, de repente, não sei se cruzar os eixos. Então, eu tenho uma possibilidade para uma coisa, mas será que eu não posso vivenciar uma experiência em relação a línguas, outros idiomas também? Eu acho que a gente pode ir formando uma rede e ir cruzando todas essas informações.

4.2) Resultados e discussões

Para o desenvolvimento desse estudo, optou-se pela coleta de dados através das narrativas orais dos atores envolvidos no processo de construção da parceria internacional entre o Ceeteps e o Icif. Tal parceria, como explicitado anteriormente, é o objeto fundante dessa pesquisa, que permitiu analisar a importância e os resultados das políticas educacionais institucionais como parte do processo de

internacionalização da educação de nível médio e técnico.

Alves (2016) descreve que as pesquisas qualitativas, nesse caso as narrativas dos atores, devem desenvolver um diálogo progressivo e organicamente elaborado, para a constituição de um produto final. A autora aponta que o compartilhamento de experiências dos atores entrevistados tem diferentes interesses e pontos de observância, ficando o pesquisador responsável por relatar aquilo que é significativo ao objeto de estudo.

A organização em eixos de análise das narrativas em Gestão Estratégica, Gestão Operacional e Técnico possibilitou o entendimento dos atores envolvidos no processo, conforme o papel desempenhado na estrutura organizacional. Analisar essa triangulação de eixos temáticos viabilizou o olhar da parceria por diferentes atores, os resultados obtidos até o momento e os desafios para sua continuidade. Essas análises, não obstante, tiveram como primícia, o confronto de ideias ou pensamentos, mas, sobretudo, a percepção de diferentes visões. Para ambos os eixos de análise, o tema principal das narrativas se refere ao acordo de parceria internacional entre o Ceeteps e o Icif. Um elemento comum entre os atores da pesquisa é o entendimento de que o Icif é uma instituição de relevância internacional e de expertise na área da gastronomia, com cursos profissionalizantes, e que, o sucesso dessa parceria se deu em virtude da escolha de uma instituição com atuação educacional globalizada. O Icif, ao longo da parceria com o Ceeteps, compartilhou não apenas o conhecimento na montagem de laboratórios, mas também, propiciou a modernização estrutural para os cursos do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Ademais, possibilitou através da mobilidade acadêmica, a modernização nos conteúdos didáticos, fortaleceu a importância da qualificação do profissional por meio da educação profissional e contribuiu para a elevação do conhecimento profissional e tecnológico dos alunos, de forma a garantir uma pluralidade educacional. Dentro dessa perspectiva dos resultados da parceria, o eixo de Gestão Estratégica compreende que o Icif tem uma importância significativa nas políticas educacionais institucionais e percebe que essa experiência é uma oportunidade para que o Ceeteps fortaleça e intensifique suas ações na internacionalização da educação.

O segundo eixo de análise, o de Gestão Operacional, compreende que o Icif tem uma importância nas ações das políticas educacionais institucionais, porém por tratar-se de uma visão operacional escolar, os benefícios ficam restrito à Etec Santa Ifigênia. Nesse caso, o acordo de parceria perde uma visão mais ampla, ficando

reduzido à operacionalização do uso dos laboratórios, compras de insumos, manutenções de equipamentos, entre outras atividades. O gerencialismo empregado nesse nível hierárquico acaba, por muitas vezes, desviando o foco do Centro de Hospitalidade e a oportunidade de a Etec Santa Ifigênia ser a catalisadora do processo de internacionalização. Cabe nessa análise os primeiros questionamentos: A parceria entre Ceeteps e Icif é compreendida por todos do Ceeteps? O Centro de Hospitalidade é de fato um centro de referência? Cabe ressaltar que o eixo de Gestão Operacional considera importante a parceria com o Icif, principalmente nos eventos que a escola organiza, aproximando os professores e alunos com o mundo do trabalho.

No terceiro eixo de análise, o Técnico, coube a responsabilidade de compreender o seu papel enquanto o gestor de rua (LOTTA; PIRES; OLIVEIRA, 2014) e a sua percepção enquanto usuário da estrutura organizacional. Neste ponto, a narrativa docente demonstrou claramente a importância da parceria que resultou em conhecimento, vivências e novas práticas entre professores e alunos.

Os eixos de análises resultaram nesse importante estudo sobre o entendimento da parceria e nas relações cotidianas institucionais. O fato do entendimento ou não da totalidade da parceria, abre a possibilidade de um desafio à frente- de se entender sobre a escolha da Etec Santa Ifigênia para abrigar o Centro de Hospitalidade. O termo “Centro de Hospitalidade”, que foi concebido desde as primeiras reuniões entre o Ceeteps e o Icif, é um ponto conflitante do seu entendimento e operacionalização. Nas narrativas do primeiro eixo de análise, que fizeram parte da Gestão Técnica do processo, o Centro de Hospitalidade foi idealizado para ser um centro de referência não apenas na gastronomia, mas para o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Ceeteps. O eixo de Gestão Estratégica ressalta que a ideia inicial do projeto foi se perdendo e que para o Centro de Hospitalidade ser uma referência sugere uma gestão autônoma e independente da escola, na qual encontra-se abrigada. Ainda na análise desse eixo, o Centro de Hospitalidade é hoje uma escola de gastronomia usada com mais frequência por professores e alunos da Etec Santa Ifigênia. Os laboratórios são utilizados em alguns momentos para cursos ministrados pelo Icif e que, de certa maneira, contribuem para a proposta inicial de ser um local de disseminação de vivências e práticas, mas existe a percepção da subutilização do potencial do Centro de Hospitalidade e do Icif em que poderiam oferecer maiores resultados. No que concerne o entendimento do Centro de Hospitalidade para os eixos de análises de Gestão Operacional e Técnico é que o referido espaço é o local em

que se encontra os laboratórios didáticos de gastronomia e hospedagem, sendo utilizado para as aulas práticas e vivências entre professores e alunos. Neste ponto da pesquisa, abrem-se novas oportunidades para melhoria da parceria, que é a da disseminação do contexto e dos objetivos do Centro de Hospitalidade. Torna-se oportuno o envolvimento de outros setores do Ceeteps, como a Assessoria de Relações Internacionais (ARInter), para fomentar o conhecimento da referida parceria e contribuir na construção de políticas educacionais institucionais, visando a internacionalização da educação de nível médio e técnico. Sobre a internacionalização da educação, resultantes do acordo de cooperação internacional, o entendimento sobre o tema é divergente. Para o eixo de Gestão Estratégica, fica claro que se trata de uma política institucional que beneficia o Ceeteps e o Icif, chegando a ser comparada de forma positiva, uma vez que o investimento realizado na parceria para atender a educação de nível médio e técnico é muito parecido com o que ocorre na Europa. Na análise do primeiro eixo, a parceria resultou na democratização do ensino público, possibilitando professores e alunos de terem acesso a equipamentos de ponta, laboratórios de cozinha e meios de hospedagem completos, metodologias diferenciadas e a oportunidade de intercâmbios internacionais. Na compreensão dos eixos de Gestão Operacional e Técnico, ainda que não exista um entendimento claro sobre o significado do termo “internacionalização da educação”, é evidente que esse acordo trouxe uma possibilidade diferenciada de aprendizado e profissionalização para professores e alunos. A Etec Santa Ifigênia oferece uma estrutura de equipamentos, salas de aula, laboratórios, eventos e corpo docente diferenciados das demais escolas da instituição. Na análise das narrativas do eixo Técnico, a possibilidade da mobilidade acadêmica, que é uma das estratégias no processo de internacionalização da educação, proporcionou a troca de experiências, o enriquecimento curricular, o aprendizado de novas metodologias e as vivências culturais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A internacionalização da educação faz parte das relações acadêmicas entre as universidades. A universidade é produtora de conhecimento e apoiadora da pesquisa, sendo essa, muitas vezes, a normalizadora do fomento e do desenvolvimento do processo de internacionalização da educação. O presente estudo se debruça sobre um universo pouco explorado; a internacionalização da educação no contexto da formação profissional técnica e tecnológica.

Verificou-se, ao longo desse trabalho, que os principais autores que se dedicam ao estudo da internacionalização da educação e das políticas educacionais concentram-se no ensino superior, ficando em segundo plano os estudos que se dedicam a outras modalidades de ensino ou mesmo em instituições que não sejam necessariamente universitárias.

Outro aspecto a ressaltar é que a globalização é um fenômeno que modificou as relações entre as nações e permitiu uma maior velocidade das trocas de informações mundiais, transmitidas pelos sofisticados aparatos tecnológicos, afetando as relações políticas e econômicas e conseqüentemente o mundo do trabalho e da educação, especialmente no que tange a educação técnica e tecnológica e educação para o trabalho. O presente estudo se insere no esforço de compreender esse processo, dando continuidade às pesquisas anteriormente realizadas no contexto do Programa de Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional oferecido pelo Ceeteps.

De acordo com o desenvolvimento dessa pesquisa, verifica-se que o fenômeno de internacionalização da educação, no contexto da globalização, os movimentos de centralização/descentralização das políticas educacionais, da participação das organizações internacionais nas políticas nacionais e dos investimentos realizados na educação de ensino superior, apresentam um cenário desafiador para a educação profissional e tecnológica.

Nesse sentido, observa-se que o mundo do trabalho e a educação profissional sofreram transformações e adaptaram-se às novas realidades, às necessidades e às demandas advindas das estruturas das atividades econômicas, dos meios e processos de fabricação, das novas tecnologias e da competitividade em cenários globais. Entretanto, o mundo do trabalho e as instituições de ensino sempre

funcionaram de formas independentes, mas a educação profissional é a que procura mais a aproximação entre essas dimensões.

Compreender esse processo de maneira imanente às instituições de educação profissional e tecnológica é fundamental, e a presente pesquisa é o resultado de uma trajetória de apropriação das políticas institucionais do Ceeteps voltadas para a internacionalização.

Destaca-se que a cooperação internacional se manifesta pelo interesse institucional mútuo de produzir projetos, promover a mobilidade acadêmica entre professores, alunos e técnicos e desenvolver outras atividades para proveito das instituições educacionais. Dessa forma, o estudo ora apresentado se refere à cooperação internacional em duas instituições, o Ceeteps e o Icif, dentro de um recorte específico, ou seja, a formação e a inserção profissional no Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

O acordo de cooperação técnico educacional entre as duas instituições, que é o objeto de estudo dessa pesquisa, debruçou-se sobre os temas de internacionalização da educação em nível médio e técnico, a importância para o desenvolvimento do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, o atendimento às exigências e necessidades da competitividade educacional dentro de uma escala global, à qualificação profissional (capital humano) e à mobilidade acadêmica.

Assim, associada à revisão bibliográfica inicial sobre internacionalização da educação, parte da pesquisa bibliográfica e documental se referiu à trajetória dos cursos do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, em especial quanto ao que se desenvolve no Ceeteps para abarcar a especificidade do *locus* e do objeto de estudo.

A ideia de realizar uma coleta de dados baseada em entrevistas surgiu com base nos estudos do acordo de cooperação técnico educacional entre o Ceeteps e o Icif. Trata-se de investigações através das narrativas dos atores que possibilitaram o resgate e a reconstrução da história da parceria entre o Ceeteps e o Icif, que é o objeto principal dessa pesquisa. Por meio da história oral, as entrevistas enquanto construção de documentos, trouxeram a possibilidade de interpretações, discussões e questionamentos acerca do objeto de estudo. O uso da narrativa oral na pesquisa sobre a parceria de cooperação entre Ceeteps e o Icif propiciou a problematização do passado, permitindo uma análise das influências das políticas educacionais da

instituição e da possibilidade de diálogos acerca da realidade atual.

As entrevistas foram organizadas previamente a partir de eixos de análises. As questões, a seleção das entrevistadas e a análise dessas entrevistas foram momentos da pesquisa norteados por esses eixos temáticos, elaborados a partir do conjunto de leituras e documentos, aos quais teve-se acesso na fundamentação teórico metodológica. A divisão em eixos temáticos permitiu a análise das entrevistas conforme as vivências, experiências e o envolvimento dos atores durante o processo de implantação do Centro de Hospitalidade e parceria entre as instituições. Esses eixos se referem a aspectos gerais da gestão desse acordo, aos seus aspectos operacionais e aos aspectos técnicos.

A dimensão dessa pesquisa se propôs compreender o termo “internacionalização da educação” e o como isso acontece através da parceria entre Ceeteps e Icif. Foi interessante notar que durante as entrevistas com os atores chaves, embora a compreensão do termo internacionalização não fosse clara, as participantes entendem que tal processo é fundamental para a melhoria dos cursos técnicos e no avanço do conhecimento através de vivências e práticas pedagógicas. Com base nas análises das entrevistas, no que tange o entendimento do acordo de parceria internacional entre as instituições, pode-se notar algumas perspectivas, tais como: do ponto de vista das atividades – o programa de mobilidade acadêmica é importante para professores e alunos e deveria ser ampliado; do ponto de vista dos processos institucionais – a parceria não tem um entendimento amplo sobre a sua dimensão (missão, objetivos, estratégias); do ponto de vista interno – entendimento da parceria é visto de acordo com a posição hierárquica que os atores ocupam na instituição, variando dessa forma os interesses e a gestão do processo; do ponto de vista dos resultados – os atores chaves entendem que a parceria possibilitou a troca de conhecimento, a capacitação de recursos humanos por meio do intercâmbio e do uso do Centro de Hospitalidade, o reconhecimento do Ceeteps na formação e qualificação profissional e a busca de nível mais elevado de desenvolvimento educacional através da tecnologia (equipamentos e laboratórios).

A principal contribuição desse trabalho foi analisar e descrever como ocorre o processo e as dinâmicas de internacionalização da educação profissional no Ceeteps, em decorrência da parceria com o Icif. O tema desenvolvido procurou responder à pergunta central sobre os benefícios do acordo de cooperação internacional entre as instituições Ceeteps e Icif, no que tange o desenvolvimento da internacionalização da

educação profissional de nível médio e técnico, e ainda, estudar os efeitos da parceria e da importância para a formação profissional e técnica do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Do ponto de vista da análise documental dessa parceria, das narrativas dos atores envolvidos nesse processo e dos resultados obtidos, espera-se que o presente trabalho possa colaborar para futuros estudos sobre a internacionalização da educação profissional de nível médio e técnico.

O objeto central de estudo da pesquisa foi o “Acordo de Cooperação Técnico Educacional” celebrado entre Ceeteps e o Icif. O acordo institucional teve como principal objetivo a implantação de um Centro de Hospitalidade na Etec Santa Ifigênia, a transferência de conhecimento técnico e didático através do *know how* do Icif, adquirido em parcerias com outros países como a Alemanha, Austrália, Canadá, China, Coreia, Estados Unidos, Índia, Japão, Malásia, México, Peru, Taiwan e Venezuela e programas de mobilidade acadêmica.

Percebeu-se no decorrer do estudo a oportunidade de desafios para o desenvolvimento institucional da internacionalização da educação profissional de nível médio e técnico, tais como: construção de relações a longo prazo com Icif, de modo a desenvolver novos networks, ampliação de novos conhecimentos (tecnologias e práticas educacionais) através das experiências em outros países e estender a parceria para outras Etecs; descentralização da gestão do Centro de Hospitalidade; internacionalização curricular que proporcione qualificação profissional para os alunos; implementação de ações e programas para ampliação do horizonte acadêmico (pesquisa, artigos e trabalhos publicados) e aumento da visibilidade da instituição frente a internacionalização da educação profissional de nível médio e técnico.

Com relação aos entraves para o desenvolvimento da internacionalização da educação, detectou-se a necessidade de um avanço na formalização das políticas institucionais de internacionalização da educação para o melhor desenvolvimento de programas de mobilidade acadêmica, planejamento e alocação de recursos financeiros, participação do corpo acadêmico em grupos de pesquisa, envolvimento institucional no entendimento dos acordos de cooperação ,e ainda, acompanhamento e monitoramento dos acordos internacionais vigentes. Tais entraves descritos foram abordados em estudos produzidos por Santos (2018) e Vicari (2019), nos quais apontam que a internacionalização institucional do Ceeteps não é linear, que ocorre em ações isoladas, necessitando de métodos e processos estruturados.

Esse trabalho não encerra a discussão sobre o tema, que requer a necessidade de novas pesquisas sobre a internacionalização da educação profissional de nível médio e técnico. Recomenda-se no âmbito institucional a continuidade de pesquisas futuras que tenha como abordagem:

- Como a parceria contribui para a visibilidade do Ceeteps no cenário da internacionalização da educação?
- De que maneira parcerias internacionais viabilizam a melhoria na qualidade de ensino e qualificação dos alunos?
- Como os acordos internacionais poderão cooperar na internacionalização curricular, possibilitando práticas e qualificação profissional de reconhecimento internacional?
- De que forma a mobilidade acadêmica (professores e alunos) propiciada pela parceria resulta em mudança de comportamento e interesses?
- Como desenvolver a habilidade do pensamento global e a importância da multiculturalidade para a prática profissional?
- Como construir um contexto institucional internacional e globalizado?

No todo, a principal contribuição desse estudo foi explorar e descrever como ocorre a dinâmica do processo de internacionalização da educação profissional de nível médio e técnico, a partir da análise do Acordo de Cooperação Internacional entre o Ceeteps e o Icif. As contribuições mais sensíveis para o Programa de Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza e para o grupo de pesquisa de Concepções e Políticas da Educação Profissional foram os estudos sobre o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e a internacionalização da educação profissional de ensino médio e técnico.

A despeito das contribuições e resultados dessa pesquisa, como produto acadêmico, ressaltam-se a vinculação ao projeto “Políticas de formação técnica e tecnológica no contexto da internacionalização da educação” (processo Fapesp nº2018/03106-8) e os artigos acadêmicos produzidos.

Espera-se que o presente trabalho forneça indicadores quantitativos e qualitativos para a continuidade dos estudos e pesquisas do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e da internacionalização da educação no Ceeteps.

Outro ponto a ser ressaltado é que a pesquisa contribui para a história e memória da instituição com o levantamento de documentos, imagens e coleta de dados, através das narrativas de atores que participaram do processo de internacionalização da educação profissional de ensino médio e técnico, por meio da implantação do acordo de cooperação institucional entre o Ceeteps e o Icif.

Apesar de a percepção sobre a internacionalização da educação profissional da educação profissional de nível médio e técnico, das estratégias educacionais, da infraestrutura e dos recursos destinados no processo, as constatações realizadas ao longo da pesquisa não esgotam o debate sobre o tema. Ao contrário, necessita-se ampliar os estudos, dar continuidade às pesquisas, buscar uma política de internacionalização da educação formalizada/institucionalizada com o objetivo de oferecer, cada vez mais, uma educação profissional de nível médio e técnico de qualidade.

REFERÊNCIAS

AKKARI, Abdeljalil. **Desafios da internacionalização no Brasil é tema abordado por especialista da Universidade de Genebra em palestra na UNIFAL-MG.** Disponível em: <https://www.unifal-mg.edu.br/portal/2019/02/13/desafios-da-internacionalizacao-no-brasil-e-tema-abordado-por-especialista-da-universidade-de-genebra-em-palestra-na-unifal-mg/>. Acesso em 21 out. 2020.

AKKARI, Abdeljalil. **Internacionalização das políticas educacionais: transformações e desafios.** Petrópolis: Vozes, 2011.

ALVES, Guilherme Krause; NUNES, Rogério da Silva; STALLIVIERI, Luciane. Avaliação da Internacionalização da Educação Superior: indicadores e mapeamento de processos. **Avalies 2016.** Disponível em: <http://www.ufrgs.br/avalies2016/anais-do-evento/artigos-1/156827.pdf>. Acesso em 18 nov. 2020.

ALVES, Maria Cristina Santos de Oliveira. A importância da história oral como metodologia de pesquisa. III Encontro de Ensino de História, 2016, Universidade Federal de Uberlândia. **Anais eletrônicos da IV Semana de História do Pontal.** Ituiutaba, 02 dez. 2016. Disponível em: <http://www.eventos.ufu.br/sites/eventos.ufu.br/files/documentos/mariacristinasantosdeoliveiraalves.pdf>. Acesso em: 15 mar. 2021.

AZEVEDO, Mário Luiz Neves de. Internacionalização ou transnacionalização da educação superior: entre a formação de um campo social global e um mercado de ensino mundializado. **Crítica Educativa.** Universidade Federal de São Carlos, v. 1, n.1, p. 56-79, jan./jun. 2015.

BANCO MUNDIAL. **Entendendo a pobreza.** Disponível em: <https://www.worldbank.org/en/topic/skillsdevelopment>. Acesso em: 08 de fev. 2021.

BRASIL. Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017. Institui a Política de Fomento à Implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Lei/L13415.htm. Acesso em: 08 set. 2020.

_____. Decreto nº 5.154 de 23 de julho de 2004. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm. Acesso em: 08 set. 2020.

_____. Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006. Institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/decreto/D5840.htm#:~:text=Decreto%20n%C2%BA%205840&text=DECRETO%20N%C2%BA%205.840%2C%20DE%2013,PROEJA%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%A2ncias. Acesso em: 08 set. 2020.

_____. Decreto nº 6.302, de 12 de dezembro de 2007. Institui o Programa Brasil

Profissionalizado. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6302.htm#:~:text=DECRETO%20N%C2%BA%206.302%2C%20DE%2012,vista%20o%20disposto%20nos%20arts. Acesso em: 08 set. 2020.

BRASIL/MEC. Ministério da Educação. Portaria nº 870, de 16 de julho de 2008. Referencial comum às denominações dos Cursos Técnicos de Nível Médio. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/pceb014_09.pdf. Acesso em 02 set. 2020.

_____. **Educação profissional: referenciais curriculares nacionais da educação profissional de nível técnico** (Introdução). Brasília: MEC, 2000.

_____. **Educação profissional: referenciais curriculares nacionais da educação profissional de nível técnico** (Área profissional: Turismo e Hospitalidade). Brasília: MEC, 2000

_____. Resolução CNE/CEB nº 4, de 8 de dezembro de 1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/RCNE_CEB04_99.pdf. Acesso em 02 set. 2020.

_____. Resolução CNE/CEB nº 4, de 6 de junho de 2012. Defini a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10941-rceb004-12&Itemid=30192. Acesso em 02 set. 2020.

_____. Resolução nº 3, de 9 de julho de 2008. Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rceb003_08.pdf. Acesso em 02 set. 2020.

_____. Câmara de Educação Básica nº4/99. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rceb004_99.pdf. Acesso em 16 set. 2020.

_____. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. 1. Ed. Brasília, 2008. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=52151-catalogo-nac-cursos-tec-pdf&category_slug=novem_bro_-_2016-pdf&Itemid=30192. Acesso em 01 set. 2020.

_____. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. 2. Ed. Brasília, 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41291-catalogo-nacional-versao2012-pdf-1&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192. Acesso em 01 set. 2020.

_____. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. 3. Ed. Brasília, 2014. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=77451-cnct-3a-edicao-pdf-1&category_slug=novembro-2017-pdf&Itemid=30192. Acesso em 01 set. 2020.

_____. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. 4. Ed. Brasília, 2021. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cnct-api/catalogopdf>. Acesso em 27 fev. 2021.

_____. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Leis de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB). Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em 16 set. 2020.

_____. Parecer Conselho Nacional de Educação Câmara de Educação Básica nº 11/2008. Proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/pceb011_08.pdf. Acesso em 02 set. 2020.

_____. Parecer Conselho Nacional de Educação Câmara de Educação Básica nº16/99. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_parecer1699.pdf. Acesso em 16 set. 2020.

BRASIL/SEMTEC/MEC. **Levantamento das ações de internacionalização da Rede Federal de EPT e Resultados do GT de Políticas de Internacionalização.** Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/docman/maio-2018-pdf/87481-acoes-de-internacionalizacao/file>. Acesso em 28 out. 2020.

BROTI, Marcelo Peralli. **O ensino superior no centro estadual de educação tecnológica Paula Souza: sujeitos, experiências e currículo (1969-1976).** São Paulo: Editora Max Limonad, 2014.

CARUSO, Luiz Antonio Cruz. **Desequilíbrios entre oferta e demanda da educação profissional técnica de nível médio.** Brasília: UNESCO, 2019. Disponível em: <https://observatoriodeeducacao.institutounibanco.org.br/api/assets/6d10d080-0d8b-4f7b-8493-e0e2bf444336/>. Acesso em 05 out. 2020.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes de; RIBEIRO, Suzana Lopes Salgado. **História Oral na Educação: memórias e identidades.** Centro Paula Souza: São Paulo, 2013.

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA (Ceeteps). Disponível em: <https://www.cps.sp.gov.br/cursos-oferecidos-nas-etecs/>. Acesso em: 16 de jul. 2020.

_____. Banco de Dados da Unidade do Ensino Médio e Técnico (CETEC). Disponível em: <http://www.cpscetec.com.br/bdcetec/index.php>. Acesso em: 03 out. 2020.

CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise. A “era das diretrizes”: a disputa pelo projeto de educação dos mais pobres. **Rev. Bras. Educ.** Online. vol.17, n.49, pp.11-37.2012.

DELMAESTRO, Maria Paula de Carvalho. **Os desafios da internacionalização da educação profissional técnica: a experiência do IFES.** 144 f. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória – ES, 2013.

ETEC SANTA IFIGÊNIA. A Etec Santa Ifigênia. Disponível em:

<https://www.eteconsantaifigenia.com.br/seja-bem-vindo-ao-seu-blog/>. Acesso em: 08 de fev.2021.

FIALHO, L.; BRAGA JUNIOR, V. R.; MONTE, R.; BRANDENBURG, C. O uso da história oral na narrativa da história da educação no Ceará. **Práticas Educativas, Memórias e Oralidades** - Rev. Pemo, v. 2, n. 1, 1 jan. 2020.

Fonseca Filho, Ari da Silva. Educação e turismo: reflexões para elaboração de uma educação Turística. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, vol. 1, n. 1, pp. 5-33. 2007. Disponível em: <https://rbtur.org.br/rbtur/article/view/77>. Acesso em: 01 de mar. 2021.

ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS. Disponível em: <https://www.icifbrasil.com.br/>. Acesso em 02 jul. 2020.

KNIGHT, Jane. **Cinco verdades a respeito da internacionalização**. International Higher Education, 2012. Disponível em: <https://www.revistaensinosuperior.gr.unicamp.br/international-higher-education/cinco-verdades-a-respeito-da-internacionalizacao>. Acesso em: 21/01/2020.

LAVAL, Christian. **A Escola não é uma empresa**. O neo-liberalismo em ataque ao ensino público. Londrina: Editora Planta, 2004. (Tradução Maria Luiza M. de Carvalho e Silva).

LIMA, Manolita Correia; CONTEL, Fábio Bertoli. **Internacionalização da Educação Superior: nações ativas, nações passivas e geopolítica do conhecimento**. São Paulo: Alameda, 2011.

LÓPEZ-RUIZ, Osvaldo Javier. **Os executivos das transnacionais e o espírito do capitalismo**. Capital Humano e empreendedorismo como valores sociais. Rio de Janeiro: Azougue Editorial, 2007.

LOTTA, G. S.; PIRES, R. R. C.; OLIVEIRA, V. E. Burocratas de Médio Escalão: novos olhares sobre velhos atores da produção de políticas públicas. **Revista do Serviço Público**, [S. l.], v. 65, n. 4, p. p. 463-492, 2014. DOI: 10.21874/rsp.v65i4.562. Disponível em: <https://revista.ena.gov.br/index.php/RSP/article/view/562>. Acesso em: 29 mar. 2021.

MAUÉS, O. C.; BASTOS, R. DOS S. Políticas de internacionalização da Educação Superior: o contexto brasileiro. **Educação**, v. 40, n. 3, p. 333-342, 31 dez. 2017.

MENDES, Marcela. **As políticas de internacionalização da educação profissional e tecnológica: um estudo de caso na perspectiva da gestão participativa entre Ceeteps e Senati**. 102 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional). Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, São Paulo – SP, 2019.

MIURA, Irene Kazumi. **O processo de internacionalização da Universidade de São Paulo: um estudo de três áreas do conhecimento**. 381 f. Tese (Livre docência). Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto – SP, 2006.

MORAES, Evandro. **Mobilidade Acadêmica Discente Na Educação Profissional e Tecnológica**. 117 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional). Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, São Paulo, 2019.

MOREIRA, Antonio Flavio Barbosa. Estudos de Currículo: avanços e desafios no processo de internacionalização. **Cadernos de Pesquisa**. v.39, n.137, p.367-381, maio/ago. 2009

MOROSINI, Marília Costa. Estado do conhecimento sobre internacionalização da educação superior: conceitos e práticas. **Educ. rev. (online)**. n. 28, p. 107-127. 2006.

MOTTA, Vânia Cardoso da; FRIGOTTO, Gaudêncio. Por que a urgência da Reforma do Ensino Médio? Medida Provisória Nº746/2016 (Lei Nº13.415/2017). **Educ. Soc.** v. 38, nº. 139, p.355-372, abr.-jun., 2017.

OBSERVATÓRIO DO TURISMO. **Estudos e publicações**. Disponível em: <http://www.observatoriodoturismo.com.br/sao-paulo-cidade-do-mundo-city-of-the-world-2019-2/>. Acesso em: 03 de out.2020.

OIE. 2021 Metas educativas. **A educação que queremos para a geração dos bicentenários**. Disponível em: https://oei.org.br/pdf/metas_sintese.pdf. Acesso em 10 out. 2020.

PACHECO, Eliezer (org.). **Perspectivas da Educação Profissional Técnica de Nível Médio**. Proposta de Diretrizes Curriculares Nacionais. São Paulo: Fundação Santillana, 2012.

PESSONI, Lucineide Maria de Lima. **Internacionalização das políticas educacionais, finalidades educativas escolares e qualidade de ensino: a Reforma Educativa no Estado de Goiás**. 211 f. Tese (Doutorado em Educação). Universidade Católica de Goiás, Goiânia – GO, 2017.

PEZOTI, Rosangela Helena. **O Projeto Nova Luz e a participação dos sujeitos coletivos e políticos: um processo de reurbanização em questão**. 228 f. Tese (Mestrado em Serviço Social). Universidade Católica de São Paulo, 2012.

RAMOS, Ivone Marchi Lainetti. **Currículos da Educação Profissional**. Disponível em: http://www.moodle.cpscetec.com.br/capacitacaopos/mstech/FP_2016/pdf/d5/aula03/FOP_d05_a03_t06.pdf. Acesso em 22 set 2020.

RAMOS, Marise Nogueira. **História e política da educação profissional**. Curitiba: Instituto Federal do Paraná, 2014. Disponível em: <https://curitiba.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2016/05/Hist%C3%B3ria-e-pol%C3%ADtica-da-educa%C3%A7%C3%A3o-profissional.pdf>. Acesso em 17 set. 2020.

REDE, Gilson. **Políticas de internacionalização de currículos dos cursos técnicos do Centro Paula Souza e do Senati: desafios e limites**. 101 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional). Centro

Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, São Paulo, 2018.

REIS, P. As narrativas na formação de professores e na investigação em educação. **Nuances: Estudos sobre Educação**, v.15, n.16, p.17-34, 2008.

RIBEIRO, T. M. M.; BATISTA, S. S. dos S. Construção da memória e da história da formação docente para a educação profissional e tecnológica a partir das narrativas sobre o cotidiano escolar. **RIDPHE_R Revista Iberoamericana do Patrimônio Histórico-Educativo**, Campinas, SP, v. 3, n. 2, p. 369–384, 2017. DOI: 10.20888/ridphe_r.v3i2.9298. Disponível em: <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/ridphe/article/view/9298>. Acesso em: 13 mar. 2021.

SANTOS, Alessandra Xavier. **Educação profissional e mobilidade internacional: um estudo de caso**. 74 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional). Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, São Paulo, 2018.

SANTOS, Margarete. **O processo de internacionalização no ensino técnico de nível médio: o estudo de caso do Centro Paula Souza e do Senai-SP**. 145 f. Dissertação (Mestrado em Administração). Universidade Federal da Bahia, Salvador – BA, 2015.

SÃO PAULO (Estado). **Decreto-Lei de 06 de outubro de 1969. Cria, como entidade autárquica, o Centro Estadual de Educação Tecnológica de São Paulo e dá providências correlatas**. Disponível em: <https://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto.lei/1969/decreto.lei-0-06.10.1969.html>. Acesso em: 15 de set. 2020.

_____. Deliberação CEE nº162/2018. Fixa Diretrizes para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Sistema de Ensino do Estado de São Paulo. Disponível em: https://normativasconselhos.ifal.edu.br/normativa/pdf/CEE-SP_DEL_162_1301925_2018.pdf. Acesso em: 08 de fev. 2021.

_____. Resolução Nº151/CADES/2012, de 01 de agosto de 2012. Dispõe sobre Projeto Nova Luz. **Diário Oficial do Estado de São Paulo**, São Paulo, 2 ago. 2012. p.23-25.

_____. Assessoria de Planejamento e Desenvolvimento. Extrato de Convênio. **Diário Oficial do Estado de São Paulo**, Poder Executivo – Seção I. São Paulo, 26 nov. 2009. p.53.

SÃO PAULO (Cidade). Lei nº 14.917, de 7 de maio de 2009. Dispõe sobre a concessão urbanística no Município de São Paulo. Disponível em: <http://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/lei-14917-de-7-de-maio-de-2009/detalhe>. Acesso em: 08 de fev. 2021.

_____. Secretaria de Desenvolvimento Urbano. **Projeto Nova Luz – Projeto Urbanístico Específico**. Disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/desenvolvimento_urbano/

arquivos/nova_luz/201108_PUE.pdf. Acesso em: 08 de fev. 2021.

_____. Secretaria da Saúde. Supervisões Técnicas de Saúde. Disponível em: <https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/organizacao/index.php?p=5406>. Acesso em: 08 de fev. 2021.

SARFATI, Gilberto. **Teoria das relações internacionais**. São Paulo: Saraiva, 2005.

SCHWARTZMAN, Simon. **A sociedade do conhecimento e a educação tecnológica**. Disponível em: http://www.schwartzman.org.br/simon/pdf/2005_senai.pdf. Acesso em 26 out. 2020.

_____. **Educação média profissional: situação e caminhos**. São Paulo: Fundação Santillana, 2016.

STALLIVIERI, Luciane. Internacionalização da Educação Superior em Contextos (Des)Favoráveis. **VIII Jornadas Binacionais de Educación**. Uruguai, 2019. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/340634591-INTERNACIONALIZACAO_DA_EDUCACAO_SUPERIOR_EM_CONTEXTOS_DES_FAVORAVEIS. Acesso em 21 set. 2020.

_____. O processo de internacionalização nas instituições de ensino superior. **Educação Brasileira: Revista do Conselho de Reitores das Universidades Brasileiras**, Brasília, v. 24, n. 48, p. 35-37, 2001.

SOGAYAR, Roberta Leme; REJOWSK, Mirian. Ensino superior em turismo em busca de novos paradigmas educacionais: problemas, desafios e forças de pressão. **Turismo: Visão e Ação**, Balneário Camboriú, SC, v. 13, n. 3, p. 282-298, set. 2011. Disponível em: <https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/2501>. Acesso em: 01 de mar. 2021.

SUDBRACK, Edite Maria; NOGARO, Arnaldo. Internacionalização e Educação: impactos nas políticas educacionais. **RP3 - Revista de Pesquisa em Políticas Públicas**, n. 1, p. 44-57, 23 jun. 2016.

TOLEDO, Andrielly Darcanchy de; RIBEIRO, Sandra Maria Patrício. Projeto de revitalização do bairro da Luz, da cidade de São Paulo (Brasil): alguns apontamentos baseados em entrevistas com seus habitantes. **Diálogos Possíveis**, Salvador, n. 2, p. 92-103, 2015. Disponível em: <http://www.faculdadesocial.edu.br/revistas/index.php/dialogospossiveis/article/view/313/249>. Acesso em: 08 de fev. 2021.

VICARI, Ana Paula Ferreira. **O Programa de Mobilidade Acadêmica Internacional do Centro Paula Souza: percepção do aluno participante**. 107 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional). Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, São Paulo, 2019.

WESTPHAL, Angela Mara Sugamostode; GISI, Maria Lourdes. A educação superior no contexto da cooperação acadêmica internacional. **Interações**, Campo Grande, n. 2, p. 369-382, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.20435/inter.v0i0.1822>. Acesso em: 16 de fev. 2021.

APÊNDICES

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA (Eixo Gestão Estratégica)

ROTEIRO DE ENTREVISTA - 1

Bloco I – Dados e formação do entrevistado (a)

- 1) Nome do entrevistado (a)
- 2) Profissão do entrevistado (a)
- 3) Qual a formação acadêmica do entrevistado (a)?

Bloco II – Trajetória Profissional

- 4) Sobre a sua trajetória profissional, qual o ano que ocorre a sua entrada no Icif?

Bloco III – Acordo de cooperação internacional entre o Ceeteps e o Icif

- 7) Como surgiu a sua indicação para compor a Gestão Técnica que iria acompanhar a implantação do acordo de cooperação internacional entre o Ceeteps e o Icif?
- 8) Você saberia dizer em que momento e de que forma aconteceu a aproximação entre o Ceeteps e o Icif?
- 9) De que forma foi a escolha da Etec Santa Ifigênia (antiga Etec Nova Luz) para abrigar o Centro de Hospitalidade e/ou Escola Profissional de Hotelaria especializada em Cozinha Italiana?
- 10) Qual foi a atuação da Gestão Técnica durante o processo de implantação da Centro de Hospitalidade e/ou Escola Profissional de Hotelaria especializada em Cozinha Italiana?
- 11) Qual o tamanho da importância dessa parceira de cooperação internacional para o Ceeteps? E para o Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer?

ROTEIRO DE ENTREVISTA - 2

Bloco I – Dados e formação do entrevistado (a)

- 1) Nome do entrevistado (a)
- 2) Profissão do entrevistado (a)
- 3) Qual a formação acadêmica do entrevistado (a)?

Bloco II – Trajetória Profissional

- 4) Sobre a sua trajetória profissional, qual o ano que ocorre a sua entrada no Ceeteps?
- 5) Você inicia a sua trajetória profissional como professora de qual curso?
- 6) Durante sua trajetória profissional no Ceeteps, você passou por outros cargos na instituição?

Bloco III – Acordo de cooperação internacional entre o Ceeteps e o Icif

- 7) Como surgiu a sua indicação para compor a Gestão Técnica que iria acompanhar a implantação do acordo de cooperação internacional entre o Ceeteps e o Icif?
- 8) Você saberia dizer em que momento e de que forma aconteceu a aproximação entre o Ceeteps e o Icif?
- 9) De que forma foi a escolha da Etec Santa Ifigênia (antiga Etec Nova Luz) para abrigar o Centro de Hospitalidade e/ou Escola Profissional de Hotelaria especializada em Cozinha Italiana?
- 10) Qual foi a atuação da Gestão Técnica durante o processo de implantação da Centro de Hospitalidade e/ou Escola Profissional de Hotelaria especializada em Cozinha Italiana?
- 11) Qual o tamanho da importância dessa parceira de cooperação internacional para o Ceeteps? E para o Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer?

APÊNDICE B - ROTEIRO DE ENTREVISTA (Eixo Gestão Operacional)

A) APRESENTAÇÃO DO PROJETO DE MESTRADO

- a. Apresentação do mestrando
- b. Apresentação do projeto de mestrado

B) DADOS DA ENTREVISTADA

- a. Nome
- b. Profissão
- c. Formação Acadêmica

C) TRAJETÓRIA PROFISSIONAL

- a. Diretora Regina, sobre a sua trajetória profissional quando que ocorre a sua entrada no Ceeteps? Você inicia a sua trajetória profissional como professora de qual curso?
- b. Durante sua trajetória profissional no Ceeteps, antes de assumir o cargo de Diretora da Etec Santa Ifigênia, você passou por outros cargos na instituição?
- c. Como foi para você se tornar Diretora da Etec Santa Ifigênia? Havia muita expectativa e desafios para inauguração da escola, mudança da administração central e o investimento do governo na revitalização do Bairro da Luz?

D) ETEC SANTA IFIGÊNIA

- a. Qual a importância da Etec Santa Ifigênia para o CPS? A princípio, a Etec foi inaugurada como Nova Luz e depois teve seu nome alterado para Santa Ifigênia, você sabe o porquê da troca do nome?
- b. A Etec Santa Ifigênia teve em sua concepção ser uma referência da área de hospitalidade (Gastronomia, Hotelaria, Eventos, Turismo). Qual é a importância da Etec Santa Ifigênia para o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer?
- c. Como é ser a Diretora da Etec Santa Ifigênia, conte um pouco sobre essa experiência.
- d. A Etec Santa Ifigênia promoveu e promove eventos gastronômicos. Isso promove a escola e fortalece o eixo de turismo, hospitalidade e lazer?
- e. E a parceria entre o Ceeteps e o Icif? Como ela ocorre? Como está sendo essa parceria?

APÊNDICE C - ROTEIRO DE ENTREVISTA (Eixo Técnico)

A) APRESENTAÇÃO DO PROJETO DE MESTRADO

- a. Apresentação do mestrando
- b. Apresentação do projeto de mestrado

B) DADOS DA ENTREVISTADO

- a. Nome
- b. Profissão
- c. Formação Acadêmica

C) TRAJETÓRIA PROFISSIONAL

- a. Como foi a sua entrada no Ceeteps?
- b. Você é professor de qual curso? E de qual Etec?
- c. Conte um pouco sobre a sua experiência no Ceeteps.
- d. Você está na Etec Santa Ifigênia desde a sua inauguração? Como foi a experiência de estar em uma Etec recém inaugurada?

D) ETEC SANTA IFIGÊNIA

- a. Sobre a parceria Ceeteps e Icif, você já conhecia essa parceria? Como tomou conhecimento? Como você ficou sabendo sobre a possibilidade de ir para o Icif Itália?
- b. Qual foi o seu interesse em realizar o curso do Icif/Itália?
- c. Como foi o processo para participar do edital de chamamento para o treinamento do Icif Itália? Como foi o processo de seleção?
- d. Como foi essa experiência do treinamento na Itália, o que foi mais significativo nessa troca de conhecimentos?
- e. Quando você retorna para o Brasil, qual foi a sua contribuição para a Etec Nova Luz?
- f. Qual o tamanho da importância da parceira de cooperação internacional para o Ceeteps? E para o Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer?

APÊNDICE D – TRANSCRIÇÃO DAS ENTREVISTAS

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Entrevistada 01

Entrevistador: Guilherme

Data da Entrevista: 14/12/2020

Entrevistador: Eu sou o Guilherme Antonio Bim Copiano, sou aluno do Programa de Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza e a pesquisa de Mestrado a qual estou fazendo com a orientação da Profa. Dra. Sueli Soares dos Santos Batista que tem foco estudar a Internacionalização da Educação no Ensino Médio e Técnico, e a minha pesquisa é sobre o acordo que o Icif tem com o Centro Paula Souza na Etec Santa Ifigênia. Primeiramente, obrigado pelo aceite, e para começar a nossa entrevista, eu gostaria que você se apresentasse, para depois fazermos as perguntas.

Entrevistada 01: Já que você tem o meu currículo, eu vou começar já por apresentar o Icif, dizer o que é o Icif. O Icif surgiu há aproximadamente vinte e dois ou vinte e três anos, com um grupo de cozinheiros com contatos internacionais, que perceberam a necessidade de ensinar a cozinha italiana aos estrangeiros. Porque havia muito interesse por parte de chefs estrangeiros sobre conhecer a cozinha italiana, que ainda é uma das mais importantes do mundo. Para isso, eles organizaram um curso exclusivamente para estrangeiros. Isto é, o Icif não dá aula para italianos. O governo italiano tem toda uma estrutura, que aliás é muito interessante e inclusive eu gostaria de apresentar, qualquer dia eu faço isso, ao governo de São Paulo, porque é uma estrutura diferente, é o que nós estamos começando a fazer aqui com a escola Santa Ifigênia, que é uma educação de nível médio. Que para cozinha, está ótimo. Nem precisaria ter universidade, como não tem na maioria da Europa. Na Europa os cursos são sempre de nível médio, nível colegial. Então o Icif, vista essa necessidade, ele se estruturou para isso. E começou a importar grupos de chefs interessados em aprender a cozinha italiana. Obviamente, a cozinha italiana de elite. Não de elite social, elite no sentido de alta performance, uma cozinha italiana moderna. E a cozinha italiana clássica, que também tem a sua importância. Assim surgiu esse Instituto, que dá aulas para estrangeiros com tradução. As aulas são sempre dadas em italiano, mas cada

grupo tem o seu intérprete, que traduz a aula para a língua. Então, nesse tipo de estrutura, nós temos cursos em inglês, em português, em chinês, coreano, japonês, russo, e assim por diante. Isso faz parte do nosso currículo, da nossa programação, sempre. Dentro dessa estrutura, eu como representante do Icif no Brasil, duas vezes por ano, eu mando um grupo de chefs, jovens, normalmente, mas não somente. Às vezes tem chefs que trabalharam a vida toda para reunir dinheiro suficiente para passar uma temporada na Europa, então eles aproveitam, fazem cursos, esse é o perfil. Ou então, chefs recém formados. Esse é o Icif. Daí, em 1999, nós recebemos aqui, pela primeira vez, o presidente do Icif, que naquela época era o senhor Bruno Libralon, um chef estrelado, dono de um restaurante estrelado, que fazia parte do conselho do Icif. O conselho do Icif, acho que a cada três ou quatro anos, nomeia um novo presidente, tem um rodízio.

Entrevistador: O Icif está localizado onde na Itália?

Entrevistada 01: O Icif está sediado em um castelo medieval, do ano 1100, que foi, naturalmente, muitas vezes reestruturado, sendo que nesse momento, não me lembro como chama, o Conselho das Artes na Itália, a Itália tem uma entidade nacional, governamental, que cuida de todos os monumentos históricos. Para poder estar dentro do castelo, o Icif teve que renunciar a uma série de coisas importantes, como por exemplo, não podia ter fogão a gás. Foi tudo com fogão elétrico, que não é o ideal para cozinhar. Em um certo ponto, eles conseguiram uma ajuda, um financiamento da Comunidade Europeia e construíram, justo ao lado, assim, vinte metros do castelo, porque o castelo tem um grande terreno, um grande gramado. Em um cantinho desse gramado, muito perto do castelo, eles fizeram todo um pavilhão, onde colocaram todos os laboratórios, de maneira a não ter mais esse problema, de não poder fazer nada. Imagine que você, para pintar as paredes tem que ter autorização. Lá é tudo muito controlado. Então no castelo ficou a parte de enologia, nas adegas do castelo, que são embaixo da terra e que estão a 15 graus de temperatura no verão ou no inverno, e com isso não precisa de mais nada para guardar os vinhos. Além disso, eles têm uma elaioteca, que é uma coleção de azeites, e também tem outras pequenas grutas, onde há uma apresentação dos queijos da região, dos embutidos, dos produtos típicos da região. Ali eles dão essas aulas de enogastronomia italiana, combinando o vinho com o prato, com as receitas. Esse ano foi a primeira vez que fechou.

Entrevistador: O Icif é inaugurado em que ano?

Entrevistada 01: Você pode considerar que o Icif foi inaugurado, se não me engano,

1998.

Entrevistador: Então, no ano seguinte, a gente já teve a visita aqui no Brasil de um dos conselheiros?

Entrevistada 01: Em 1999. Querendo, naturalmente, divulgar o instituto. E por uma série de coincidências, me pediram para representar o Icif aqui no Brasil. Foi o que eu comecei a fazer. Fizemos algumas ações muito importantes, como a primeira que fizemos, que foi um curso de cozinha italiana para cidadãos italianos que quisessem se reciclar.

Entrevistador: Isso foi feito onde? Aqui em São Paulo?

Entrevistada 01: Não, esse foi feito no Rio. Eu tive que ir até o Rio. E o pior é que lá, no ano de 2000, não tinha uma única cozinha que pudesse ser aproveitada, em restaurantes e hotéis, eu procurei feito doida. Mas eu tive que montar a cozinha do zero.

Entrevistador: E onde foi montada essa cozinha?

Entrevistada 01: Ela foi montada na Unirio. Acho que ela é estadual, não tenho certeza. Então fui lá, me apresentei, e falei que eu precisava de um espaço para montar uma cozinha. Eles me cederam um espaço, não era entusiasmante, mas era uma sala grande, onde nós conseguimos instalar fogões, todos de aço inox, uma coisa bem profissional. Isso tudo financiado pelo governo italiano. Porque o curso era dado pelo Ministério da Agricultura se não me engano, um Ministério Italiano. Depois que o curso acabou, a Unirio aproveitou para montar o seu curso de gastronomia, já que ela tinha as instalações. Não foram instalações maravilhosas, mas dava para dar aula para umas quinze, vinte pessoas, tranquilamente. Essa foi a primeira ação. Repetimos esse tipo de ação em 2002, no Rio Grande do Sul. Sendo que no Rio Grande do Sul, nós demos um curso em Porto alegre e um curso em Bento Gonçalves. Fui para lá, me mudei para lá, praticamente, para poder organizar tudo. E foi aí que em 2002, a Universidade de Caxias do Sul entrou em contato conosco para ver sobre a possibilidade de montar uma escola lá no Sul, e isso foi o que fizemos.

Entrevistador: Isso em parceria com o Icif?

Entrevistada 01: Isso, parceria com a UCS e o Icif. Eu fiquei lá no Sul até 2009. Nós montamos a escola, recebemos para a montagem da escola um pavilhão, do município de Flores da Cunha. Não foi em Bento Gonçalves, foi em Flores da Cunha, que é o maior produtor de vinhos do Brasil. Então tinha um *link* por causa do vinho, digamos. A prefeitura nos deu esse antigo pavilhão de feiras. Tinham feito um pavilhão

novo, e ao lado tinha ficado esse pavilhão todo destruído. Nós conseguimos um projeto dos arquitetos da UCS, da universidade, com a verba do município, que fez toda a parte de reestruturação. E depois com a ajuda do governo federal, que nos deu uma pequena verba, e dos empreendedores da região, que foram os que realmente deram uma contribuição muito importante. E foi assim que montamos a escola. Aliás é interessante você dar uma olhada na escola. É a escola de gastronomia UCS-Icif.

Entrevistador: A parceria entre a UCS e o Icif continua até hoje então?

Entrevistada 01: Continua, só no sentido que nós damos... veja, nós começamos com uma escola de cozinha italiana, como é o Icif original. Depois de uns cinco ou seis anos a UCS houve por bem, transformar esse curso em um curso, digamos, universitário, deles. Um curso de extensão, como são todos os cursos de gastronomia, que são cursos de extensão universitários. Eles decidiram fazer isso, e nós ficamos somente como... como eu posso dizer? Como parte didática de cozinha italiana. Eles obviamente tiveram que pôr outras coisas, cozinha francesa, cozinha espanhola, tudo. Mas nós ficamos com o apoio na cozinha italiana. Ali em 2009, eu tive que voltar, porque o Icif falou "agora você volta, chega de ficar lá". Eu gostava muito de ficar lá. Fui esticando o mais possível, mas não deu mais. Voltei, e imediatamente depois que eu voltei, eu tive primeiro um contato com uma Etec em Jundiáí.

Entrevistador: Isso aconteceu na Etec Benedito Storani em Jundiáí?

Entrevistada 01: Exatamente. Em que eles me pediram ajuda. Primeiro eu organizei para eles um curso de enologia com o nosso instrutor que foi um sucesso. E deste curso surgiu o fato de que todos os produtores de vinho lá da região, se reuniram e foram ao governador, que era o Geraldo Alckmin, e pediram para que fosse instalada uma escola de enologia na Benedito Storani. Uma escola técnica de enologia que será a terceira do Brasil. Tem uma no Sul, em Caxias, Bento Gonçalves; tem outra no Nordeste, no Vale do São Francisco; e agora, a terceira, seria esta. E o Governador concordou, a escola está pronta, com todos os laboratórios montados, laboratório de química, de bioquímica, tudo já funcionando. O que falta, e que eu estou já aqui me ajeitando, tinha conseguido que o cônsul da Itália fosse lá visitar para que ele me ajudasse, e depois de quinze dias fechou tudo. Então, vou ter que começar tudo de novo, para ver se nós conseguimos essas instalações.

Entrevistador: Então, pode se dizer, que o primeiro contato do Icif, através de você, com o Centro Paula Souza se deu através da Etec Benedito Storani. Esse foi o

primeiro contato que você teve?

Entrevistada 01: E nós assinamos um acordo; primeiro assinei um separado com a Benedito Storani, que já venceu, porque já faz muito tempo, então, tudo bem. Mas depois dele, eu assinei, e aí começou realmente a história da Etec Santa Ifigênia, que começou em 2009. Depois que eu colaborei com eles, levei os professores que iriam se encarregar da escola para o sul, para eles visitarem. Isso foi muito bom, porque a escola de lá passou todos os programas, a Esmeralda pode te informar melhor disso, eu só servi de apresentadora. E aí, no mesmo ano, no fim de 2009, eu fui contatada novamente, para estudar se era possível montar uma escola aqui na Etec, que não existia, só tinha as fundações do prédio. Tudo isso foi feito de acordo com a direção do Icif. Então eu falei com o senhor Bruno, que era presidente de novo, que tive essa proposta, consultei e ele falou que tudo bem. E ele veio ao Brasil, conheceu a professora Laura, a professora Esmeralda, todos os que estavam envolvidos, e começamos, aí sim, a realmente fazer o projeto. A proposta que nós recebemos foi a de dar assistência, um *know how*, na montagem dos laboratórios, já que o Centro Paula Souza não tinha, digamos, muita experiência. Tinha, já, mas eles queriam uma coisa evidentemente mais moderna. Nós fizemos toda essa parte de assessoria, e ao mesmo tempo, conseguimos que uma série, umas seis ou sete firmas italianas, produtoras de equipamentos de ponta, não sei se você sabe, que as firmas italianas de equipamentos para gastronomia são consideradas as melhores. Nós conseguimos um monte de equipamentos. Desde uma bancada que está na cozinha de demonstração, uma cozinha toda inteira montada com tudo o que se pode imaginar. Esta estação, esta cozinha vieram da Itália inteira. Inclusive a bancada, com fritadeira, com vários tipos de fogão. É onde a gente dá as aulas teóricas, ou mesmo práticas, porque tem bastante espaço, então dá para fazer muita coisa. E nós conseguimos, então, todos esses equipamentos. Já me falaram que eu fiz muito mal em colocar esses equipamentos na Etec, porque os alunos, eles vão trabalhar com uma coisa que eles nunca vão ver. Aí eu falo “bom, eles aprendem! Depois, com calma, eles vão conseguir”.

Entrevistador: Até porque, eles acabam tendo essa possibilidade de trabalhar com equipamentos de ponta, de conhecer realmente.

Entrevistada 01: Isso é importante, porque cada vez mais a cozinha, ela está se tornando uma coisa científica. Hoje em dia, aqui ainda não tanto, porque os equipamentos custam muito caro. E, não sei ainda quando que vamos conseguir

mudar essa mentalidade, quem monta um restaurante, a primeira coisa que faz é se preocupar com a decoração, sendo que a primeira coisa que deveria se preocupar é com o equipamento da cozinha. Que não precisa ser imenso, mas precisa ser muito bem focado. Eu já vi coisas horrorosas nessa vida, viu? Cozinhas que simplesmente não dá para trabalhar. E teoricamente, deveriam atender a um espaço de cem pessoas, quer dizer, e nunca eles vão conseguir; depois que fizeram é que perceberam. Isso é uma coisa muito complicada, mas enfim.

Entrevistador: Então quando você é colocada junto nessa parceria, foi feito o acordo, estava tudo certo, vai ser na Etec, antes era Nova Luz, aí depois se torna Santa Ifigênia. Lendo o acordo, eu vi que vocês montaram uma gestão técnica. Que foi você, a professora Esmeralda, e eu acho que a professora Bete, que cuidou da parte da arquitetura. Me explica um pouco mais o que foi essa gestão técnica, e como foi essa articulação.

Entrevistada 01: Nós estávamos baseados nas plantas desenhadas pelo Icif. Eles nos mandaram uns esboços. A partir disso, a professora Bete, que é arquiteta, foi ajustando os espaços, com a supervisão da Esmeralda e os meus palpites. Foi isso que aconteceu. Quando tinha alguma dúvida, a Esmeralda falava comigo, eu falava com o Bruno lá na Itália, e a gente procurava resolver. Foi dessa maneira. Foi trabalhoso, sem dúvida, muito trabalhoso, mas não difícil. Deu para a gente ajustar tudo direitinho.

Entrevistador: Se você for comparar qualquer outro curso de cozinha, de técnico de cozinha das Etecs com a Santa Ifigênia, não tem comparação.

Entrevistada 01: Mas a maioria das universidades privadas que tem cursos de cozinha não tem instalações como a da Etec. Eu sei por que eu conheço. Acontece o seguinte, aqui entre nós: escola de gastronomia não dá dinheiro. Se você quiser fazer um curso bem feito, talvez você tenha um pequeno lucro, mas não o lucro que estão acostumadas as universidades privadas. Elas calculam quanto custa o curso, e acima disso, elas têm que colocar pelo menos trinta por cento. Porque elas têm atrás delas todas as outras estruturas, tem um monte de professores, isso encarece muito, né. Então o que está acontecendo é que aos poucos, por exemplo a Anhembí Morumbi, que tinha instalações muito bonitas, um projeto arquitetônico muito bonito, aproveitando um polo industrial lá no Brás, realmente o projeto é belíssimo. Mas agora ela está meio abandonada, porque não dá dinheiro. Se não dá dinheiro, vamos investir em acertar e consertar. Então é uma coisa bem complicada. A maioria das

universidades que tem escola, fora a UCS, que também tem instalações nossas, elas têm instalações bem mais modestas.

Entrevistador: E teve uma outra questão que eu acho importante: nós tivemos que mandar os professores, porque a escola não estava inaugurada ainda. Teve um processo de mobilidade acadêmica antes de inaugurar a escola. Como foi essa questão?

Entrevistada 01: Nós mandamos quatro professores, mesmo, de gastronomia, que fizeram o nosso curso completo, o nosso master, que dura seis meses. Eles ficaram lá seis meses, fizeram visitas. Além disso, mandamos dois técnicos, para fazer toda a manutenção das máquinas, eles foram treinados na manutenção das máquinas italianas. Porque é claro que se você quer entender de uma máquina e tal é preciso estar a par de como essa máquina é feita e tal. Uma das grandes despesas, dos grandes gastos de um curso de gastronomia é justamente a manutenção. Primeiro porque são instrumentos e equipamentos que são muito usados. Ainda mais em uma escola que é totalmente de graça. Então a gente, eu digo, vocês, estão oferecendo um curso especial, com equipamentos especiais, de ponta, uma coisa diferenciada. Então o aluno deveria ter a noção do que é isso e pelo menos tentar conservar. Num primeiro momento, então, enviamos quatro professores, que foram, fizeram o curso master, voltaram, mas somente a professora Isabella, se eu não me engano, ficou na Santa Ifigênia. As outras foram para outras Etecs. Mas até aí eu não vejo problema, porque o que a gente quer é multiplicar. Tanto que eu, dou aulas, o Icif, naturalmente, para se manter, damos cursos nossos. O que foi combinado em contrato, é que quando a Etec não precisa dos laboratórios, o Icif pode usar. Então essa é a nossa recompensa por todo esse trabalho. Então eu dou cursos. E os meus cursos são cursos específicos, de alto nível, eu trago um professor da Itália, e dou alguns cursos específicos aqui. Em todos os cursos eu dou duas bolsas de estudo para professores das Etecs, não só da Etec Santa Ifigênia, mas de todas as Etecs. Então é assim que funciona, e assim que tem que funcionar. Existe a multiplicação de conhecimento. Eu, agora, logo antes de fechar pela pandemia, eu já tinha começado uma parceria com o Fundo Social, dando para eles também, uma bolsa. porque tem que fazer isso, né?

Entrevistador: Essa questão, dos cursos, eu já tinha visto dentro do acordo, que o Icif ocupa. Mas você tem ideia de, se anualmente, você dá dois cursos, três cursos? Como funciona?

Entrevistada 01: Não, é mais. Porque normalmente, os nossos cursos são

profissionalizantes, mas curtos, de uma semana, quarenta horas. Oito horas por dia. Isso porque aproximadamente, eu já cheguei a noventa e oito por cento, mas geralmente uma média de oitenta por cento vêm de fora. Vêm de outro estado, ou mesmo da Argentina, do Uruguai. Já tive bastante alunos da Argentina, Uruguai também tive e Paraguai. E teve uma do México, também.

Entrevistador: Eu não sabia desse detalhe, que coisa incrível. Dentro da própria Etec, você está fazendo um programa de mobilidade acadêmica internacional. É um espaço que não fica restrito somente para o estado de São Paulo. É nacional e você está expandindo.

Entrevistada 01: A minha média é oitenta por cento fora do estado de São Paulo. Eu tive aluno do Tocantins, do Norte vem muita gente, do Nordeste, do Sul. Temos alunos, se você quiser, posso até fazer uma pesquisa e ver de onde vieram esses alunos, porque agora eu não me lembro, mas eu tenho tudo anotado. Temos as nossas planilhas de curso, tudo anotado. E esses cursos são dados por esse professor italiano, que não fala português, mas nós temos tradutor. Então é o mesmo sistema do Icf original. Só que nos limitamos a esses cursos profissionalizantes. Damos normalmente, por semestre, um curso de pizza, às vezes dois, que é muito querido; sorvete, *gelatto*, sorvete italiano; damos massas e molhos; panificação. Agora eu estava já me contatando com os professores de lá para organizar um curso de confeitaria italiana. E depois, está combinado, só que combinado mas a gente não sabe quando, um curso de chocolataria. Com a professora italiana e com um produtor de cacau brasileiro, porque eu quero que antes de entrar na parte prática, que vai ser dada por essa professora, que é campeã internacional de chocolate, ela deu um currículo enorme; eu queria que este produtor de cacau, que conhece muito bem o assunto, desse uma série de aulas sobre o cacau em geral e depois entrasse no cacau brasileiro que é uma área que precisa de incentivo, porque é um cacau muito bom, mas parece que a turma não conhece.

Entrevistador: Quando essas pessoas, esses alunos que vem de outros lugares, eles chegam ali e veem... porque o entorno da escola não é um entorno muito agradável, o centro de São Paulo não é muito agradável. Mas quando eles chegam ali naquela escola e se deparam com aquela cozinha, com aquela infraestrutura, eles falam alguma coisa para você?

Entrevistada 01: Falam! Eles ficam admirados! A gente explica tudo, eu faço questão. Porque é o meu orgulho, faço questão.

Entrevistador: E como estamos falando de mobilidade, eu sei por cima, se eu não estiver enganado foi a partir da renovação do segundo acordo, nós tivemos alunos que foram através de concursos, conhecer o Icif.

Entrevistada 01: Sim! Eu tenho uma aluna, a que ganhou o último concurso, que foi um concurso de risoto. Nós temos, se eu não me engano, desde 2013, nós fazemos um concurso de risoto em parceria com uma grande firma italiana de arroz que, se chama Riso Gallo, e que aqui eles não podiam usar a marca Gallo, que já estava registrada, então aqui eles usaram a marca Inverni. Eles a cada dois anos fazem um concurso internacional de risoto. Vai China, vai Japão. E nós fazemos aqui também. Veio o diretor, o gerente de marketing, diretor de Marketing da Riso Gallo para assistir, e a gente convida grandes chefes. Começou que vinha chefes, vinha jornalistas do setor e o diretor de marketing. Aí então, nós combinamos esse evento com a semana da cozinha italiana no mundo. Essa eu que inventei. É o meu orgulho. Eu inventei esse negócio a partir de 2012, mesmo. Tinham que fazer pratos da cozinha regional italiana, porque a cozinha italiana é regional. Ela não é como a cozinha francesa que é uma cozinha internacional. Claro que a cozinha francesa ela também tem seus pratos regionais, mas eles não são tão famosos e tão importantes na gastronomia como os pratos regionais italianos. O consulado me pediu: vamos fazer alguma coisa na semana da cultura? Porque cozinha também é cultura. E eu disse “tudo bem, vamos pensar”. Aí a pessoa falou: vamos fazer um almoço? Eu falei “almoço não adianta nada”. Você gasta um monte de dinheiro, convida os jornalistas, os jornalistas almoçam, bebem, se divertem; e não escrevem uma linha, duas linhas, então não serve para nada. Aí pensei um pouco e falei assim: “vamos fazer o seguinte”. Semana vai ser assim: vinte restaurantes, cada restaurante uma região italiana. Cada restaurante defende uma região com um menu especial. Começamos assim entre nós, uma coisa com os restaurantes, obviamente italianos, e agora chegamos, depois, se você quiser eu te mando o *link* para você ver como é. São vinte restaurantes, a partir de 2015 ou 2016, o consulado conseguiu trazer vinte chefes, um de cada região. Então, o menu era feito a quatro mãos. O chef italiano, junto com o chefe brasileiro, usando os mais possíveis produtos típicos da região, vinhos e produtos. Então associei isso com os concursos na Etec. Esses concursos são todos dados na semana italiana, porque assim, a gente aproveita e traz os chefs italianos para serem jurados.

Entrevistador: A semana italiana acontece em qual mês?

Entrevistada 01: Outubro. Aliás, deixa eu contar que pode ser uma coisa

interessante. O governador Dória criou o mês da gastronomia de São Paulo como sendo no mês de outubro também. A partir de 2019, que foi o último, porque agora acabou tudo, mas a intenção é fazer com que no mês da gastronomia tivesse um monte de eventos. Gastronomia São Paulo. A gente participou nesse primeiro evento da Gastronomia São Paulo servindo pizza, servindo vinho. Foi lá na casa do museu brasileiro, e a partir de 2019, a semana da cozinha italiana faz parte do mês da gastronomia do governo do estado. Então isso é uma coisa, entre as várias coisas tem esse concurso. O concurso começou sendo, porque é o que faz o arroz Gallo na Itália, ele faz o concurso a cada ano ímpar. Então 2013, 2015, 2017 e 2019.

Entrevistador: 2019 foi o último, então.

Entrevistada 01: Isso. Nós anos pares, a partir de 2015, eu fiz o concurso da massa. Porque assim a gente tem concurso o ano todo. Os primeiros anos, nós fizemos o concurso para os alunos das Etecs de São Paulo inteiro. De todas as Etecs do estado. A partir de dois mil, não sei se dezessete ou dezenove, nós passamos o concurso para os professores das Etecs, de todas as Etecs. Porque como o prêmio é passar um mês na Itália, nós achamos que era mais interessante o professor fazer, do que o aluno. Claro que para o aluno é uma coisa maravilhosa. Mas para o professor é uma coisa necessária. É uma coisa que realmente a pessoa faz o curso lá, tem estágio em restaurante, sempre em restaurante premiado, sempre restaurante de primeiro nível. Para o professor isso tudo, depois ele se capacita para passar adiante o conhecimento. Isso funcionou, perfeitamente. E eu tenho agora, uma aluna, uma professora que ganhou o último concurso de risoto, ela chama Ana Rosa Valise, ela é de Pindamonhangaba. Ganhou o concurso, foi para a Itália em março. Aí fechou tudo e ela está lá até hoje. Claro que quando abriu ela fez o curso. Mas fechou de novo e ela está lá. A minha impressão é que ela não tem nenhuma vontade de voltar, se você quer saber. Mas eu estou sempre em contato com ela. Ela está fazendo um projeto agora, de organizar viagens de brasileiros para lá, ela está se virando. Ela está hospedada ainda lá no Icif, feliz e contente.

Entrevistador: Já que a gente está falando de eventos, fora essa questão desses que você me colocou, tem algum evento que é feito em conjunto entre a Etec Santa Ifigênia e o Icif, alguns eventos menores?

Entrevistada 01: Tem a exposição, a GastroEtec. A gente sempre faz, eu dou algumas aulas, chamo chefs para dar aulas. Sempre tem uma parceria. Eu mesma dou para os alunos da Etec Santa Ifigênia aula de degustação de azeite, de

degustação de vinho, de enologia, de conhecimento, como faz vinho, que é um pouco a minha especialidade. E os alunos adoram. Outras coisas que a gente faz, por exemplo, isso foi agora em outubro, nessa última semana que nós tivemos, em outubro de 2019, o consulado italiano chamou um super chef três estrelas Michelin italiano e fez com que ele fizesse uma série de eventos por aqui, jantares, mas também fez com que ele viesse dar uma aula na Etec. Então na Etec teve aula do chef três estrelas, deu umas aulas bárbaras, muito interessantes, e a gente abria também para os alunos. Então quem quisesse podia assistir. Então, tem isso. Toda vez que eu faço um evento, mesmo que não tenha a ver diretamente com a Etec, mas eu sempre convido a diretoria, os professores, e depois cada um vem conforme as suas possibilidades, porque a turma trabalha, eu sei como é. Mas sempre tem gente que vem e assiste.

Entrevistador: Você tem relação com a Assessoria de Relações Internacionais do Centro Paula Souza?

Entrevistada 01: A assessoria me ajuda muito! A Marta é muito minha amiga, ela é sempre gentilíssima, e todo o *staff* dela, eles me ajudam muito. Me ajudam quando a gente faz o concurso, então elas centralizam as receitas, depois elas me mandam tudo. Porque o concurso funciona assim, nós queremos que não tenha dúvida, que não tenha trapaça, que não tenha algum preferido, porque eu não posso, absolutamente, admitir isso. Então, como fazemos: os alunos ou os professores interessados mandam uma documentação, inclusive a receita. A Arinter é que emite esse convite para o aluno ou para o professor, todo ano muda. Mas são eles que se encarregam disso. Eles pegam todos esses dados, classificam tudo, guardam tudo e me mandam as receitas anônimas. Eu não sei de quem são as receitas. Aí eu estabeleço um júri inicial, com chefs daqui, jornalistas especializados, tenho vários amigos que com uma santa paciência se prestam a fazer isso, e aí a gente seleciona seis finalistas. As melhores receitas são seis finalistas. Esses finalistas não têm graduação. São seis. Aí, na final, esses finalistas têm que se apresentar na Etec, ficam na cozinha três que tem exatamente seis bancadas, cada um fica com uma bancada e prepara o seu prato. Não sei se você conhece a cozinha três, ela tem uma porta que dá para o que a gente chama de restaurante, uma salinha com mesas redondas. Então, a gente decora, põe umas mesas bem bonitas e temos os jurados. Normalmente são em número ímpar, nove ou sete. Aí eles apresentam, normalmente o cônsul vem, o vice-cônsul vem, jornalistas muito bons, chefs conhecidos. Não é

uma coisa assim de qualquer jeito. E esses chefs, esses jurados escolhem a receita. Que eles também não sabem de quem é. É um, dois, três, quatro, cinco, seis. A gente prepara umas fichas, onde está especificado “sabor”, “apresentação”, e agora me fugiu o terceiro quesito. Mas temos uma coisa já pronta, e eles atribuem um valor, de acordo com o número do participante. Aí a gente computa todas as pontuações, e quem ganhar, ganhou. Eu fico sabendo quem é o felizado na hora. E eu faço questão que seja assim. Porque eu não quero que pensem que a gente faz alguma coisa errada. Então é assim que funciona.

Entrevistador: Você consegue ver tanto do lado do Icif quanto do lado do Centro Paula Souza, o tamanho, a importância dessa parceria internacional, porque eu estive pesquisando, e aqui no Brasil, uma parceria com esse tamanho da do Icif e do Ceeteps, para uma escola de nível médio, não tem. Então você, que já está há mais tempo do que eu já inserida, com todas as relações, mesmo com a UCS, você consegue ver, para a instituição e para o Icif a importância e o tamanho disso?

Entrevistada 01: Sim. Eu acho, primeiro, muito importante. Segundo, eu acho, eu tento, no meu pequeno, porque sou eu e não posso intervir em políticas internas do Ceeteps, não é da minha competência, mas eu acho que isso poderia ser aproveitado muito mais. Porque o Icif, como eu sempre dou bolsas, para aprender, no curso de pizza, de macarrão, então já existe nas Etecs gente que fez pelo menos um curso. Tem gente que fez dois do mesmo, para firmar. Então, eu acho que seria possível, sim, fazer com que esse conhecimento seja mais desenvolvido, porque na Europa, de uma maneira geral, a gastronomia está muito mais adiantada do que para nós. Normalmente, eles usam equipamentos como nitrogênio líquido. Eu nem sei para quê é, mas está na receita e está escrito lá “esfrie com nitrogênio líquido”. Para mim vai ficar uma porcaria, sei lá. Mas eles fazem umas coisas diferentíssimas, entende? Então, nós precisamos começar aos poucos, a ter esse tipo de *approach* à gastronomia, esse tipo mais moderno. Olha, eu sou uma pessoa que adora cozinha tradicional. Eu não vou muito por essas coisas de espumas...coisa assim. Mas é importante que o aluno aprenda. É outro departamento. Ou o cozimento à baixa temperatura, é uma coisa que se obtém ótimos resultados. O sob vácuo, não sei, porque não tenho muita prática, nitrogênio, não sei. Mas eu posso mandar um e-mail para o Icif e dizer: “olha, eu quero saber dessas novas técnicas”. Eu posso fazer isso. Só que isso vale a pena, se a gente consegue depois reproduzir para os outros. Para os professores das Etecs e assim por diante. Mas isso não depende de mim, depende

de o Centro Paula Souza chegar para mim e dizer “vamos multiplicar mais isso?”. Vamos! Eu estou aqui para isso. Eu tenho contato, por exemplo, com a Benedito Storani, além do projeto da enologia, que mais dia, menos dia, vai sair; porque não é possível eles terem toda uma estrutura, um pavilhão enorme todo construído, e instalações para fazer não sei quantos litros de vinho, os produtores lá todos desesperados para ter. Não sei se você conhece o professor Eduardo. Ele é muito bom. Agora ele é secretário da Agricultura lá em Jundiaí, mas ele antes era diretor da Etec. E ele fez um projeto muito bom. Porque primeiro ele formou como uma cooperativa de todos os produtores. E a escola vai ficar na mão dessa cooperativa. E os produtores vão poder mandar a sua produção de uva para a instalação da escola, a escola vinifica, faz o vinho, armazena, engarrafa, etiqueta com a etiqueta deles e devolve. E o que a escola ganha com isso é uma parte da produção. E já tem lá uma bela lojinha para vender o vinho. Então tem tudo, menos as instalações, mas eu consigo. Não vou morrer antes de conseguir. Mas eu te contava, que agora parou tudo, mas em fevereiro já estávamos combinados para montar, tudo certinho para montar uma filial da Benedito Storani no Bairro do Traviú lá em Jundiaí. É um bairro muito agradável e eles têm um terreno que foi doado e a verba, mas só que parou tudo, né? E lá nós íamos construir, vamos, se Deus quiser, uma outra escolinha de gastronomia italiana. Porque o bairro é de descendente de italianos, e tem restaurantes, então tem tudo a ver. Estamos nisso.

Entrevistada 02

Entrevistador: Guilherme

Data da Entrevista: 14/12/2020

Entrevistador: Eu sou o Guilherme Antonio Bim Copiano, sou aluno do Programa de Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza e a pesquisa de Mestrado a qual estou fazendo com a orientação da Profa. Dra. Sueli Soares dos Santos Batista que tem foco estudar a Internacionalização da Educação no Ensino Médio e Técnico, e a minha pesquisa é sobre o acordo que o Icfif tem com o Centro Paula Souza na Etec Santa Ifigênia. Primeiramente, obrigado pelo aceite, e para começar a nossa entrevista, eu gostaria de começar pedindo que você se apresente e falando um pouco da sua trajetória, da sua entrada no Ceeteps até hoje.

Entrevistada 02: Boa tarde, Guilherme, muito obrigada pelo convite! Eu me senti muito feliz ao saber do tema do seu trabalho, pois ele vai acabar resgatando parte do meu trabalho durante muito tempo dentro do Centro Paula Souza. Eu estou no Centro Paula Souza na função de professora há 23 anos. Eu prestei concurso na Etec, e na época o curso ainda se chamava “Técnico em Turismo”. Assim que eu entrei na Etec, tínhamos uma primeira turma se formando, e passamos a ter alguns problemas, pois os alunos haviam recebido a informação de que quando eles concluíssem o curso técnico em turismo eles seriam guias turísticos. E descobrimos que eles não seriam guias porque o curso não atendia ao que era previsto na legislação. Então, a diretora na época, a professora Silvia Martins, me leva para uma reunião em São Paulo com o professor Almério Melquíades, que é o meu coordenador até hoje, e lá eu expliquei para ele o que estava acontecendo com o curso. Veja, eu tinha meses dentro da sala de aula como professora e vou até o Centro Paula Souza para tentar explicar que o curso, da maneira como estava, não poderia formar guias. Ali começa a minha trajetória dentro da Administração Central, como uma colaboradora. Na época não existia departamento ou Laboratório de Currículo, os currículos eram por ementa, mas eu começo a contribuir nesse curso, para que a gente conseguisse adequá-lo à formação de guias. Quem fazia esse trabalho comigo na época era o professor Divanil Urbano. Então a minha entrada na Administração Central acontece menos de um ano depois de eu ter prestado concurso; na verdade eu entrei como emergencial, e presto concurso lá a posterior. Essa é a minha trajetória dentro do Centro Paula Souza. Sobre

o acordo com o Icif, ele começa com um curso de enologia, arrumado pela prefeitura de Jundiáí, que queria utilizar a Etec Benedito Storani como o local onde esse curso iria acontecer. Era um trabalho da prefeitura de Jundiáí com o Icif. Nesse momento, o diretor da Etec Benedito Storani me convida para que eu comece a trabalhar com ele nessa questão do recebimento do professor, e enfim, do curso.

Entrevistador: Aqui nesse momento, o diretor da Etec já conhecia o Icif, ou ainda não? Era um momento de solicitação de um curso, e vocês foram atrás de um parceiro, como foi?

Entrevistada 02: Ao contrário. O Icif fez o contato com o prefeito na época; a prefeitura fez o contato com o diretor da Benedito Storani, que na época era o professor Eduardo Alvarez; e o professor Eduardo que me convida para integrar a equipe que cuidaria da realização desse curso dentro da escola. Então, no começo foi entre o prefeito e o Icif, também havia uma associação, não me recordo se de viticultores ou de bares e restaurantes, e os cursos, porque seriam dois cursos, um pela manhã e um pela tarde, ao longo de duas semanas de aula, que funcionaram dentro da Benedito Storani, no espaço físico da Etec.

Entrevistador: Você já conhecia o Icif ou foi uma novidade?

Entrevistada 02: Não conhecia absolutamente nada, não conhecia nada. Quando o diretor me convida é que eu começo a fazer uma pesquisa na internet, começo a olhar o que era o Icif, quem era a Paola, quem era o Lercara, enfim. Eu fui pesquisar até para entender o que falar, porque inclusive eu tive uma fala durante esse curso. Eu precisava de informações. E eu fiz o curso, fui aluna desse curso.

Entrevistador: Podemos dizer, então, que esse foi o marco introdutório da aproximação entre as duas instituições? Nasceu através desse primeiro contato, e acredito que foram feitas até visitas técnicas no Sul junto com a Paola, certo?

Entrevistada 02: Isso aconteceu, depois. Vou deixar para falarmos depois, senão perdemos a trajetória. Bom, a primeira situação que acontece é de que eu me aproximo da Paola e ela fala que o Icif quer fazer negócios com o Centro Paula Souza, e neste momento eu estava coordenadora da área de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Na verdade, não no Gfac, porque eu acho que nem existia o Gfac ainda. Capacitações e Laboratórios ainda eram uma coisa só, coordenados na época pela professora Sueli. Começamos, então a conversar, do professor Eduardo surge a ideia de construir na Etec Benedito Storani um curso de viticultura e enologia; a escola, como é uma propriedade rural, existia a tendência de ir na direção da viticultura, mas era

necessário estreitar os laços com o Icif. Num dado momento a Paola me telefona e diz que o presidente do Icif na época, talvez o Bruno, que ele estava voltando da criação de uma escola, se não me engano na China ou Japão, mas criando uma escola do Icif em parceria com o governo de outro país. Ele iria passar pelo Brasil antes de retornar à Itália, e a Paola queria saber se era possível agendar um horário para que ele conhecesse a Professora Laura. E isso acabou dando certo. É uma daquelas coisas que poderia dar errado, a agenda da professora Laura é uma agenda extremamente pesada, com muitos compromissos, sempre foi. Mas ela, gentilmente e com pouquíssimas informações sobre o Icif; claro que o Eduardo a comunicou sobre tudo o que aconteceu na Benedito Storani; mas na minha opinião, muito na minha opinião, também pelo fato de a professora Laura ser descendente de italianos. Então ela aceita receber o presidente, e como eu disse, acho que dei sorte, porque ela enxergou talvez uma possibilidade de resgate de tradições. Durante essa reunião, que foi uma reunião que aconteceu toda em italiano, porque estavam a Paola, a professora Laura, que fala italiano, e eu, que estava tentando acompanhar. Ali eu percebi que a professora Laura estava encantadíssima enquanto o presidente do Icif mostrava as fotos da escola que ele havia inaugurado. Ele também falou de uma outra escola com quem tinham parceria, em Flores da Cunha eu acho.

Entrevistador: É a Universidade Caxias do Sul, a UCS.

Entrevistada 02: Ele começa a mostrar o que estava sendo feito lá. Em um certo momento a professora Laura fez uma pausa na reunião e me falou sobre a Etec Santa Ifigênia, que estava sendo construída, e ela me pede para chamar o Rubens Goldman, o engenheiro responsável por obras dentro do Centro Paula Souza, junto com a Bete. Ela (professora Laura) me diz na hora que iríamos mudar o projeto da Etec Nova Luz, para criar dentro dela alguma coisa que possa abrigar essa parceria com o Icif. Na época eu pensei “então vamos criar um Centro de Hospitalidade”. Porque ali a gente não conseguiria falar de viticultura, e nem conseguiria falar de enologia, não era possível plantar nada. E em conversa com a professora Laura, definiu-se então que seria um centro de hospitalidade. Aí ela começa a tratar com o Engenheiro Rubens e com a Arquiteta Bete as mudanças no projeto da Etec Nova Luz, para transformá-lo num centro de hospitalidade. Nessa época, eu viajei, visitei com esse pessoal os laboratórios que eu tinha construído aqui em Itu, no Ceunsp, que eram referência em gastronomia, hotelaria e eventos. A Bete acompanha essas visitas. Fomos também ao Senac de Águas de São Pedro, que concordou em nos receber. Então toda a

inspiração para a construção da Etec Nova Luz nasce dessas instituições, do Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio, e do Senac. Aí começamos uma longa jornada de trâmites legais, de parceria, porque o Icif se comprometeu a conseguir doadores de equipamentos para essa nova escola. É quando eu me afasto do meu projeto em capacitações e currículos, fico totalmente afastada, porque eu precisava de uma carga horária dedicada à essa escola, era muito trabalho. Eu tive algumas parcerias na época. A Janaína, a Bruna, vários professores.

Entrevistador: Certo, e a Paola entra, o Icif entra, me corrija se eu estiver errado, com a parte que você vai falar agora, das doações; então ela vai captar os doadores dos equipamentos, porque os equipamentos italianos para cozinha são os equipamentos de ponta, os melhores equipamentos que a gente tem no mundo; mas também vem do Icif a parte de como construir essa cozinha italiana. Ela traz isso?

Entrevistada 02: Não, não. O Icif mandava as listas do que seria doado, e essa lista mudava constantemente porque em alguns momentos, algumas coisas que a gente receberia em doação se tornam inviáveis de serem colocadas. Então muitas coisas nas doações mudaram. Vou te dar um exemplo que talvez até a Bete consiga esclarecer melhor. Mas alguns equipamentos a gente não poderia receber porque o prédio não tinha sido construído com uma parte elétrica que comportasse tantos equipamentos. O quadro que tinha sido feito não comportaria. Então algumas coisas saíram da lista porque eram inviáveis. Isso é um exemplo, alguma coisa que eu me lembro. Se eu não me engano, eram três empresas doadoras, eu particularmente me lembro da Angelo Po, que era a que eu mais falava. Então o Icif falava com o governo italiano, e o governo italiano falava com os fabricantes desses equipamentos. Tratávamos nós, o Icif e os fornecedores desses equipamentos. A parte de instalação, de como as coisas foram feitas, como a cozinha foi distribuída é muito do trabalho que eu fiz com a Bete, com a arquiteta, que fez um trabalho excelente, e muita coisa inspirada no Ceunsp e no Senac, como eu disse, porque a gente já tinha visto que aquilo funcionava, que dava certo. Algumas coisas a gente tinha colocado muito à frente do que seria, e acabaram não acontecendo como a gente previu no projeto original. Por exemplo: câmeras sobre a estação de trabalho do professor, para que os alunos vissem por meio de monitores espalhados pela cozinha, como o professor fazia o preparo na estação de trabalho dele. Isso foi algo com o qual sonhamos muito, mas que não funcionou exatamente depois.

Entrevistador: Então o primeiro acordo que foi feito entre o Ceeteps e o Icif foi para

isso mesmo, o foco dele foi a construção do Centro de Hospitalidade?

Entrevistada 02: Existiam alguns detalhes a mais, o Icif iria lá para dentro, mas agora eu realmente não me lembro, uma questão com a bandeira italiana, que não pôde ser feita porque a legislação brasileira não permite, algumas coisas que tiveram que ser adequadas.

Entrevistador: E dessa primeira parceria, qual foi o ganho que você percebeu, que o Icif trouxe de contribuição de coisas que vocês viram que ia ser bacana, que havia uma possibilidade real de dar certo? Qual foi o *start*? Porque até então o Ceeteps conhecia, mas não sabia de fato o que era o Icif. Quando a parceria começou a tomar corpo, qual foi o sentimento?

Entrevistada 02: Olha, dentro da Santa Ifigênia a gente tinha realmente equipamentos de ponta. Eu me lembro que alguns equipamentos, quando a gente recebeu, só a gente e o Fasano tínhamos. Quer dizer, era algo muito grande. Mas eu vou te dizer que eu realmente senti a importância e a grandiosidade daquilo quando nós tivemos que mandar para a Itália dois professores da área técnica para ver o funcionamento dos equipamentos. Eles chegaram a mandar um ou dois técnicos para o Brasil, mas os nossos professores precisavam também conhecer, porque eles iriam fazer a coisa acontecer. Então esses dois professores ficaram lá por um bom tempo, fazendo contato e para trazer essas informações de onde instalar, como instalar, o que precisava. Esse foi o primeiro momento que eu senti que a coisa era grande. O acordo de que nós mandaríamos professores para lá existia desde o início. Desde as primeiras conversas com o Icif ficou claro que nós teríamos que mandar professores para serem treinados pelo Icif, fazer o curso no Icif, e para que eles multiplicassem aqui os conhecimentos. O Oseas, a Karina, o Ataulfo, a Isabela, isso mesmo.

Entrevistador: Você chegou, já que a gente entrou nessa questão da mobilidade acadêmica, em algum momento, a conversar com esses professores, como foi o aprendizado lá; e depois aqui, como foi? Eles chegaram a comentar alguma coisa? Porque a nossa assessoria, a ARInter, ela surge depois do acordo com o Icif. Se não me engano, a professora Marta inaugura a ARInter em 2013 e o acordo já existia desde 2009. Fatec e Etec já tiveram outras situações de mobilidade, mas questões pontuais, mas uma coisa grande de envolver equipamentos, acordos, técnicos, professores, é algo novo também dentro da instituição.

Entrevistada 02: Era algo novo e algo grandioso dentro da Instituição. Eu diria que a gente não tinha nem precedente, e nem tivemos nada depois parecido com isso. Era

algo que envolvia muitos departamentos. Eu me lembro que por um longo período, todos os dias, durante anos, eu tinha que ir todos os dias ao Centro Paula Souza, para lidar com diversos departamentos. Uma hora era o departamento jurídico, outra hora era o de contas a pagar, eram muitas questões, e a gente não tinha o que é hoje a ARInter. O trabalho da Marta hoje é congrega tudo isso, abraçar. A ARInter é como se fosse um grande guarda-chuva e ela sabe exatamente quem ela tem que procurar e com quem ela tem que falar. Isso não existia nessa época da parceria com o Icif. Não vou te falar que era algo amador, porque nós éramos todos profissionais. Todos muito competentes dentro do Centro Paula Souza. Mas muito dependia do grau de relacionamento, que graças a Deus eu tinha, né, já tinha algum tempo de Centro, então conhecia a Fernanda que era do jurídico, ia atrás para que ela me ajudasse; o menino dos pagamentos, que eu dependia muito dele para fazer muita coisa. Tinha que falar com o RH, porque os professores iam se afastar. Tudo isso era muita novidade. Um professor se afastar, alguns foram, ficaram oito meses, nove meses, os que foram primeiro ficaram mais tempo. Isso não era uma coisa normal nem para a Escola, nem para o RH. Então tudo isso exigia contatos diretos, conversas, documentação que eu tive que buscar com a professora Laura, porque tudo era novo, tudo era uma novidade grande.

Entrevistador: Você lembra quanto tempo passou da reunião do Icif com a professora Laura até a inauguração do Centro de Hospitalidade? Esse trabalho da gestão técnica durou um ano, dois anos?

Entrevistada 02: Não, eu acho que durou muito mais. Uns quatro ou cinco anos. Porque você está falando da construção do prédio.

Entrevistador: O prédio, se eu não me engano, ele começa a ser construído em 2009, ou antes?

Entrevistada 02: Quanto a datas, eu não vou saber te precisar. O que eu sei é que o prédio que a gente tem hoje, que é a Cetec Capacitações, ele já existia. E eu sei que o recurso era de reforma, de adequação. Aí nasce aquele grande núcleo, que se desenvolve a partir daquele prédio que já existia. Mas visualmente, quando a gente começa as tratativas, acho que estava na primeira ou segunda laje, não mais do que isso. Então teve muita coisa antes que teve que ser readequado. Se era para ser algo voltado para questão de costura e muda para cozinha, foi uma grande mudança.

Entrevistador: Ainda sobre a mobilidade, teve a questão da escolha dos professores, como foi feita a seleção. Rapidamente, se você lembrar, como foi isso? Porque era

novo também, precisar escolher dois professores para ter uma oportunidade de ir para a Itália, fazer um curso de seis meses. Causou um burburinho entre os professores do eixo, não causou?

Entrevistada 02: Sim, causou. Inicialmente foi um ofício, que falava mais ou menos os pré-requisitos. Em seguida recebemos os portfólios enviados pelos professores, a primeira eliminatória era através desses portfólios, segundo os critérios estabelecidos. Após essa etapa foram marcadas as primeiras entrevistas, que aconteceram no prédio da Etesp, porque nós ainda estávamos no prédio antigo, então as entrevistas foram agendadas nas salas de aula da Etesp. Foram muitas pessoas inscritas. Até se chegar nas pessoas, nos primeiros selecionados, foi uma situação bem delicada e bem difícil, porque a gente nunca tinha feito isso. E era uma incógnita: será que a gente está acertando? Será que é isso o que precisa? A Paola acompanhou o tempo todo, todo o processo foi acompanhado pelo Icif. Éramos nós mas tínhamos o Icif junto para garantir que estávamos fazendo escolhas adequadas.

Entrevistador: Havia a percepção de que o Centro Paula Souza estava fazendo um acordo internacional, que não foi somente a construção de uma cozinha italiana, de um Centro de Hospitalidade, mas era uma parceria, de fato, internacional. Existia essa dimensão, ou não?

Entrevistada 02: Um pouco dessa dimensão me veio quando o documento foi assinado dentro da Secretaria de Desenvolvimento. Então existiu um evento onde a professora Laura, o secretário, e o presidente do Icif, acho que já tinha mudado, dentro da Secretaria. Aí é que eu realmente me dei conta da grande responsabilidade que era aquilo. Eu acho que eu tive dois momentos de, digamos que de lucidez, de entender o tamanho da coisa. Um foi dentro desse evento, da Secretaria de Desenvolvimento; e o segundo momento foi quando a gente teve que correr atrás do despachante aduaneiro para desembaraçar os equipamentos que estavam no porto. E corri atrás desse despachante, de ver a liberação disso, e Polícia Federal, enfim. Ali foi um outro momento que eu entendi um pouco da grandiosidade daquilo que o Centro estava fazendo. Eu sei que tem muita gente que não só ainda não entende isso, como não respeita esse trabalho. E isso foi um trabalho enorme. E com toda a certeza foi um passo muito grande para o Centro Paula Souza, foi um passo imenso. E enorme não só na questão valores, como no que iria levar o Centro para frente, a fazer em função dessa primeira parceria. Dessa primeira parceria grande, porque eu acho que a gente teve outras situações de internacionalização. Mas se você me

perguntar se na época eu tinha noção de que o que a gente estava fazendo era internacionalização de currículo, de escola, não, não tinha.

Entrevistador: Aproveitando que estamos fazendo alguns resgates, esse trabalho também me abriu outras perspectivas. Então, uma parceria como foi feita com o Icif trouxe perspectivas importantes para o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e para o ensino médio técnico que hoje qualquer aluno pode ter acesso a esse tipo de equipamento, a esse tipo de estrutura, se não tivesse sido essa parceria.

Entrevistada 02: Até hoje, quando eu olho para a Santa Ifigênia e para tudo aquilo que a gente tem lá, eu me sinto profundamente honrada de poder ter feito esse trabalho. Vejo que muitas vezes as pessoas que passam por lá; as pessoas de maneira geral, alunos professores; não tem a noção, a real noção daquilo que foi construído a partir dessa parceria. E eu acho que tem um pouco de falta de valorização disso, sim. Eu fiquei muito tempo como especialista do MEC, e eu viajei pelo Brasil na época que tecnólogo de Gastronomia virou a grande sensação. Nós autorizávamos cursos tanto de instituições públicas como de privadas. E como eu disse, eu fiz os laboratórios aqui do Ceunsp, em Ituu, que é uma instituição particular. Nada, nem o Senac de Águas de São Pedro que, não posso dizer hoje, porque já não conheço mais os laboratórios, mas ninguém tinha algo que superasse aquilo que nós estávamos fazendo. Não tinha. Em uma instituição pública, então... Não tinha. Era algo que superava tudo o que a gente tinha. E eu acredito que ainda hoje talvez supere tudo o que a gente tem aí de melhor.

Entrevistador: Para eu não tomar muito o seu tempo, vou fechar. É a última pergunta, agora vamos focar no eixo. Você teve toda a experiência da montagem, todo o processo. Olhando hoje para a parceria, eu gostaria que você desse um olhar, algo para o futuro. Hoje, já com mais vivência, mais experiência, você vê que em uma próxima versão do acordo, podemos buscar outras coisas? Como você enxerga, daqui para frente, o Icif e o Ceeteps?

Entrevistada 02: Foi um grande marco no Centro Paula Souza. Eu diria que a professora Laura foi uma excelente gestora e enxergou à frente do que muitas pessoas poderiam enxergar na época. Porém, algumas ideias iniciais, elas foram se perdendo pelo caminho. Então, a ideia é que aquilo fosse um Centro de Hospitalidade que teria uma Etec, a gente sabia desde o início que teria uma Etec. Mas o Centro de Hospitalidade teria que ser algo independente da Etec, ele é muito maior do que a Etec. Você não vai ver nenhuma Etec que tenha dez por cento do que tem na Etec

Santa Ifigênia. Então pensava-se que aquilo seria um grande centro de Hospitalidade onde poderiam as outras Etecs se utilizarem daqueles laboratórios e onde se poderia oferecer cursos livres para a comunidade. E a esperança que eu tenho é que isso ainda aconteça e esse espaço ainda passe a ser um Centro de Referência em Hospitalidade, porque ele é um Centro de Referência. Ele não é um laboratório de uma Etec. É algo que não é condizente com a realidade do Centro Paula Souza. Se toda a Etec que tem um curso de cozinha ou de hospedagem tivesse que ter aqueles laboratórios, inviabilizaria a abertura desses cursos em qualquer Etec. Então a esperança que eu tenho para o futuro é de que ainda se retome ao projeto original que era o de criação do Centro de Hospitalidade, que deveria nascer ligado a uma cooperativa-escola. Que na época era o pensado. Na época fizemos um trabalho pesquisando porque só as agrícolas podiam ter cooperativa-escola. Porque elas tinham um produto, elas geravam um produto, e aí precisava da cooperativa. Mas existe alguma coisa que diz que uma escola que não é agrícola, que está no centro de uma cidade, possa gerar um produto e ter uma cooperativa? A gente chegou à conclusão de que poderia, sim, consultando na época a professora Eva Chow, que cuidava da cooperativa, e documentos, enfim. Só que algumas coisas foram desviadas no passar do tempo. Na linha do tempo algumas coisas tomaram outros rumos. E a grande esperança que eu tenho é de, antes de eu sair do Centro Paula Souza, de ver esse Centro de Hospitalidade funcionando da forma que ele foi criado para ser. Com um gestor administrando o Centro de Hospitalidade, independente da Etec.

Entrevistada 02: Não sei se eu respondi. Mas essa parte é algo que me emociona muito.

Entrevistador: Muito obrigado pelo tempo, pelas informações e pela entrevista que irá contribuir muito para a minha pesquisa.

Entrevistada 03

Entrevistador: Guilherme

Data da Entrevista: 28/07/2020

Guilherme: Eu sou o Guilherme Antonio Bim Copiano, sou aluno do Programa de Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza e a pesquisa de Mestrado a qual estamos fazendo junto à Profa. Dra. Sueli Soares dos Santos Batista é justamente estudar a Internacionalização da Educação no Ensino Médio e Técnico. Eu gostaria começar de uma forma simples, fazendo a sua apresentação, e que você fale um pouco da sua formação acadêmica.

Entrevistada 03: Eu sou graduada em Engenharia Química, pela Universidade de Mogi das Cruzes, finalizei o curso em 84. Fiz licenciatura em Ciências, com habilitação em Química; fiz Pedagogia, em Gestão Escolar. Depois fiz uma pós-graduação na Educação, em Psicopedagogia, e fiz também uma pós em vigilância dos alimentos, até porque na época estava na Cetec, trabalhando com algumas coisas relacionadas. Depois eu fiz uma pós em Gestão Pública. Fiz técnico em Química, então também tenho a formação técnica. Mas não foi na Etec, na época que eu fiz era Escola Técnica Antártica. A minha mãe trabalhava na escola, que era vinculada à Companhia Antártica e eu acabei entrando e ficando lá.

Guilherme: Vamos falar um pouco da sua trajetória profissional. Que ano você entra no Centro Paula Souza, por qual Etec? Você entra como professora?

Entrevistada 03: Eu entro em 88, como professora na Etec Camargo Aranha. Acabei prestando concurso para aulas de Química. Na época era aquele curso muito menor do que hoje. Hoje, o nosso curso, o M-Tec são três anos. Na época era o integrado, era de três anos também, mas Química era só no primeiro ano, Física era só no segundo ano, era uma carga horária bem pequena mesmo. Eu trabalhava com Informática, Contabilidade, Administração, Secretariado, com esses cursos. Depois de alguns anos abriu o curso de Nutrição na Camargo Aranha. Pela minha formação em Engenharia eu consegui entrar no curso, me identifiquei bastante com a área técnica. E em 92, 94, mais ou menos isso, o diretor da Camargo Aranha foi convidado para que a escola participasse do projeto Escola do Futuro, que era um grupo de pesquisa da Universidade de São Paulo; e eles estavam trabalhando com algumas

escolas estaduais, e convidaram esse diretor e ele me indicou, ele gostaria que eu coordenasse o projeto. Nós ficamos um período de quatro anos. Era a época que estávamos começando a usar a internet, tinha que discar, a linha caía... Ingressei nesse projeto. Aos poucos o projeto foi crescendo. Ai um dos orientadores desse projeto na USP convidou uma escola técnica, que foi a Camargo Aranha, uma escola Estadual, muito conhecida em São Caetano, e uma escola da prefeitura de São Caetano. Essas três escolas entraram com um projeto pela Fapesp, e eu coordenava também esse projeto pela Camargo Aranha, e nós fazíamos uma carga, os três responsáveis pelas escolas, nós fazíamos uma parte da nossa carga horária lá na cidade universitária. Na época o Centro Paula Souza também colaborou. Eu levei móveis, porque a sala estava vazia e nós tínhamos que organizar o espaço. Acho que em 96, foi quando o professor Almério me convidou para ampliar esse projeto da Escola do Futuro. Porque na verdade, cada escola que entrava tinha um custo para eles, né? Nós não tínhamos nenhum valor envolvido. Mas para aumentar a quantidade de escolas, a ideia era que eu fizesse o intercâmbio entre a Escola do Futuro e as outras escolas. Então, nós ampliamos. Tinha a escola de Santo André, a Júlio de Mesquita, acho que tinham 9 escolas envolvidas nesse projeto. Depois nós terminamos o trabalho, o contrato com a Escola do Futuro, e ficamos desenvolvendo a mesma metodologia, fazendo algumas modificações, com as escolas do Centro Paula Souza. Eu fui para a Cetec, fiquei como responsável por esse projeto. Outros projetos foram aparecendo, e eu fiquei na Cetec acho que por 9 anos.

Guilherme: Você ficou afastada da sala de aula?

Entrevistada 03: Eu me afastei de sala de aula dois anos. Depois falei, “não, é importante”. Quando você tem o contato com o aluno é diferente, né? Ali eu acabei retornando, dava 10 aulas no mesmo dia, era o mesmo componente que era Higiene e Segurança da Alimentação. E eu ministrava, era aula prática. Acho que professor não consegue ficar afastado muito tempo. Então, dava para desenvolver as atividades. Teve uma época que, bom, lá dentro você acaba trabalhando com vários projetos. Trabalhei com projeto de qualidade, qualidade total, envolvendo várias escolas, acabei viajando e conhecendo várias Etecs. O meu último projeto era fazer treinamento, que na época as escolas agrícolas não tinham empresa de alimentação como é hoje. Cada escola organizava sua alimentação. Às vezes não tinha o cozinheiro, pegava-se aquela pessoa que estava há muitos anos na escola, gostava de cozinhar e colocava aquela pessoa. Só que quando você olhava de perto, as

peças faziam da forma que aprenderam, da forma que faziam em casa, bem caseira. E aí nós questionávamos: você faz alimentação nas agrícolas para o aluno, e às vezes não da forma adequada. Comecei, então, a visitar algumas escolas, acho que era um terror para algumas pessoas, porque quando chegava e tinha que mudar o estoque, uma série de coisas. Tive oportunidade de fazer uma capacitação, fiquei durante uns anos trabalhando com as escolas agrícolas, tentando organizar a parte da alimentação nessas escolas. Foi quando surgiu o convite para eu ir para uma escola. E eu falo que foi um dos maiores desafios que eu encontrei durante todos esses anos na instituição, já vou para 33 anos em fevereiro. Porque eu fui para uma escola que era o Centro Tecnológico... Não sei se você já ouviu falar no Centro Tecnológico da Zona Leste? Era um prédio muito grande onde ficava a Etec e a Fatec no mesmo espaço. Depois de dois anos e meio, eu fiquei lá dois anos e meio; eu consegui mudar. Porque tinha muita coisa que precisava mudar para que a escola caminhasse melhor, para que não tivesse problemas. Fui para lá, consegui fazer mudanças, e as mudanças eram nítidas. E aí até a professora Laura falava: "Mas agora você vai sair? Agora que você vai conseguir colher os frutos?" Mas era muito estressante, vou dizer assim. Que as pessoas acabam tendo certos hábitos... que mesmo quando você tentou, quando você vira as costas, se você não fica atrás as pessoas estão fazendo novamente aquilo que não deveriam. Mas consegui mudanças e depois a pessoa que entrou no meu lugar manteve tudo o que eu fiz, seguiu a mesma linha. Foi muito bom. A gente conseguiu realmente alterar a escola.

Guilherme: Cresceu, né?

Entrevistada 03: Cresceu, realmente! Aí fui para a Etec Nova Luz, que era o nome no início. E antes de assumir a Etec, eu fui chamada para uma reunião, porque os vizinhos.... Ah, você sabe lá onde está, né? No meio da Cracolândia, e no meio daquela parte de informática... Então, os lojistas não aceitavam uma escola de Gastronomia lá. Porque eles achavam que teria uma contribuição muito maior se fosse uma escola de informática nessa área. Eu lembro que nós fizemos uma reunião na sala da professora Laura, e foi um grupo, eu acho que de quase 20 pessoas, que fazia parte de um grupo, uma associação dos lojistas. Eles não queriam de forma alguma. Aí a professora Laura comentou, que tinham escolas próximas, a própria Etesp... se não você faz concorrência com o colega que está lá, vizinho. Mas que a escola ia ter uma parceria, que ia ser muito bom. Foi difícil para eles aceitarem, mas no fim, o presidente dessa associação ainda hoje faz parte do meu conselho de escola. E nos

dá todo o apoio, nos ajuda muito.

Guilherme: Que bacana! A E Etec Nova Luz inaugurou em 2012, é isso?

Entrevistada 03: Não, a inauguração... eu posso até te ver a data certinha, mas foi em 2013, acho que em agosto de 2013.

Guilherme: Sim, a inauguração oficial, mas ela abriu antes, ela funcionava antes, não é isso? 2012 acho que ela começa com os cursos.

Entrevistada 03: Eu saí da E Etec da Zona Leste em junho, julho. Em julho nós começamos com alunos já. Nós entramos praticamente no meio da obra, ainda não tinha nada pronto. Nós tínhamos 3 salas que a empresa de engenharia estava ocupando. Eles liberaram uma das salas, que hoje é nosso laboratório de informática. E a escola ocupou essa escola como sendo a direção, a parte administrativa, a secretaria, a sala dos professores. Era tudo, num único espaço. E nós montamos duas salas de aula. Deixamos duas salas prontas, porque nós começamos com uma turma no período da manhã e uma turma no período da tarde, com o Curso Técnico, isso, em Cozinha. Depois no ano seguinte é que nós abrimos Eventos. Mas aí eu posso te passar certinho que agora eu não lembro exatamente.

Guilherme: Sem problemas! A Nova Luz, ali, pelo menos de acordo com as informações que eu venho coletando, existia naquela época, uma ideia dentro do Centro Paula Souza de criar algumas “Etecs Vocacionadas”. Então criou a Etec de Artes, a de Esportes, a Roberto Marinho... e aí entrou nessa questão a criação da Etec Santa Ifigênia como uma escola de gastronomia. Foi isso mesmo, mais ou menos o que foi pensado? Você sabe se era essa a ideia, o plano do Centro Paula Souza na época?

Entrevistada 03: Parece que o plano do Centro Paula Souza era montar ali uma escola de costura... não é costura que chamam...

Guilherme: De moda?

Entrevistada 03: De moda! Porque tem o Bom Retiro, então seria uma escola de moda. Só que no meio do caminho, a professora Laura conheceu, não sei se foi a Paola, acho que sim, que trouxe essa ideia de se montar uma escola com esse eixo de Gastronomia, pensando em uma parceria onde a gente poderia receber equipamentos. E aí a professora Laura comenta que ela se interessou, e conseguiu reunião com o Cônsul, e acabou fechando que seria, realmente a escola de Gastronomia. Mas inicialmente, até onde eu sei, seria escola de moda.

Guilherme: Eu ainda não sei toda a história, estou ainda entrevistando todos os gestores. Mas eu vi pelo Diário Oficial, que eles fazem um pré-acordo, em 2009, de alguma maneira, o Centro Paula Souza já tinha algum contato com o ICIF. Com alguns eventos, alguma coisa do tipo, foram se aproximando, e aí deve ter surgido essa ideia, de construir de fato, da parceria ter uma escola profissional de gastronomia, acho que esse é o termo que eles utilizam ali no contrato.

Entrevistada 03: Eles usam muito também “Centro de Hospitalidade”. Porque, você conhece lá, nós temos o hotel, quatro suítes, então é isso mesmo. Começou com a parte de Gastronomia e aí ampliou para dentro do eixo ter a parte de Hospitalidade, também. Acho que pensando um pouco naquilo que a escola de Itu já fazia. Você conhece?

Guilherme: A escola de Itu eu não conheço, só conheço a história. A parte histórica da escola de Itu, que eles tinham um centro de Hospitalidade e tudo o mais.

Entrevistada 03: Isso! Eu mesma participei e organizei capacitações lá... nossa, o pessoal adorava, os professores, quando participavam. Um lugar muito gostoso, tudo era organizado pelos alunos. Então acho que a ideia era ter alguma coisa parecida.

Guilherme: E como foi... ela começa como Nova Luz e volta para Santa Ifigênia por causa do projeto da Nova Luz. Aí você já me contou que os comerciantes não eram muito a favor da escola... como foi esse trâmite de ajustar tudo isso? Para a escola chegar até onde ela está hoje?

Entrevistada 03: Eu fui para lá, nós começamos as atividades com os alunos em 2012, no meio do ano. Em julho de 2012 começamos as atividades com os alunos, e nós não tínhamos os laboratórios montados. Porque ficou muito tempo para sair da Itália, aí ficou um tempo aqui no porto de Santos, foi assim bem embaraçoso mesmo, né? Um período meio tumultuado. E aí você imagina o aluno começar, numa escola com uma estrutura daquelas, bonita... e aí não tem laboratório. Eu pedi para a ETEC mais próxima, que é a Carlos de Campos, no Brás, e nós conseguimos utilizar, nossos professores iam até lá, e dois dias na semana não tinha aluno porque eles iam fazer as aulas práticas lá. Nós imaginávamos que seria um período de um ano. Mas aí no ano seguinte, os equipamentos ainda estavam a caminho, não conseguiram sair, e isso foi tumultuando. Tivemos problemas com alunos ligando para a Rede Globo, pedindo para a Rede Globo vir. Mas conseguimos contornar, os equipamentos chegaram. Mas até chegar na escola, até ter a empresa para colocar tudo no lugar... eu tive a ajuda desses comerciantes. Eu lembro que teve um dia que eu estava

almoçando, com um desses comerciantes que tinha marcado um almoço, porque gostaria de conhecer a escola, de ver o que poderia ajudar... eu atendi tantas vezes o telefone durante esse almoço que eu tive que pedir desculpas para ele. E era pessoal do Centro Paula Souza: "Olha, vai instalar o equipamento"; "o equipamento foi instalado errado"; com os engenheiros do Centro Paula Souza. Teve realmente um problema com um dos equipamentos, que a empresa foi dispensada, e para a empresa voltar para colocar o equipamento no lugar eles estavam pedindo um valor assim exorbitante, né? Aí o rapaz que estava almoçando comigo perguntou "você está com algum problema?", eu expliquei a situação, que eu precisava mudar o equipamento, mas não sabia como, e ele me perguntou de quantas pessoas eu precisava. Eu falei "acho que umas quinze". E no dia seguinte, tinha quinze homens, para mexer em tudo. Nós tivemos ajuda do pessoal, né, e até hoje nós temos. O próprio "Bar Leo" que fica lá na esquina, em todos os eventos ele colabora, às vezes doa coisa para os alunos. O aluno vai pedir, porque as vezes precisa de um copinho de alguma bebida, e ele acaba dando. Ele já foi fazer palestra, atividade com os alunos. A gente tem o reconhecimento deles de que a escola realmente veio para contribuir com o entorno. Mesmo não sendo da área.

Guilherme: Ela veio para revitalizar, na verdade a ideia era para revitalizar o centro. É que a questão da Cracolândia ali acabou atrapalhando um pouco os planos, né? Mas a ideia, pelo que eu vejo do projeto do Governo, que era revitalizar a Nova Luz, a escola era um dos itens que estava nessa revitalização.

Entrevistada 03: Você sabe que o início da escola, foi complicado, porque esse pessoal que fica com o cachimbo manhã, tarde e noite, eles ficavam na porta da escola. De vez em quando se encontrava um caído lá. Era uma situação bem difícil também. Mas aos poucos a situação em volta da escola melhorou um pouco.

Guilherme: E quando teve a inauguração oficial, com o Governador, foi o Alckmin que fez a inauguração, né? Já estava tudo certo com os laboratórios, tudo montado?

Entrevistada 03: Já! O pessoal trabalhou muito, todos, para colocar os equipamentos, para identificar cada equipamento. A inauguração, pelo que eu me lembro, foi realizada em agosto de 2013. Tínhamos já os alunos trabalhando na escola. Não com tudo funcionando, porque faltava alguma coisa, uma entrada de água. Mas aos poucos eles foram organizando e a escola foi tomando toda aquela forma. Foi feito um coquetel para recebermos o Alckmin com a sua comitiva, e foi tudo feito pelos alunos. É, eles ficaram encantados, porque os alunos conseguiram mostrar o que eles

faziam dentro da escola, né?

Guilherme: E quer queira, quer não, a Etec Santa Ifigênia é um modelo que outras Etec s que têm o técnico em Cozinha, elas não têm. É um padrão acima, é algo que só tem ali mesmo.

Entrevistada 03: Realmente. É por isso que nós realizamos várias atividades e convidamos outras Etec s. Eu acho que a gente tem que dar oportunidade também para os colegas de outras escolas. Então, eles vêm, eles marcam visitas, marcam atividades, por exemplo, as feiras que nós tivemos, eles vêm participar com alunos. E acho que o último evento que o professor Gustavo realizou, o GastroEtec, nossa, nós tivemos muitas escolas participando, chegando de ônibus! Escolas de mais longe, foi muito bom!

Guilherme: E eu acho que para os alunos também é bem prazeroso, os alunos se sentem bem ali na escola, né?

Entrevistada 03: Sim. Eu falo que é um pouco complicado... porque quando eles chegam e veem aquela estrutura enorme, eles não admitem, por exemplo, você falar “o meu liquidificador está quebrado”. Como assim? Então, também tem essa problemática, eles esquecem que tudo aquilo é público. Então você tem problemas, você não tem dinheiro, não tem funcionários. E eles não acreditam... “Imagina que não tem dinheiro...”. Às vezes, para eles colocarem o pé no chão, e verem que a realidade não é tão fácil quanto eles pensam, eu falo que a gente consegue manter e crescer aos poucos porque a gente é muito solicitado para a cessão do espaço. Tem muitos comerciais, minisséries, até da Globo, que já aconteceu, sessão de fotos também já acontece. E aí tem toda uma orientação de como se empresta o espaço público.

Guilherme: E a escola vai tendo seus ganhos. Acabou confluindo que tem várias coisas na escola, a arquitetura dela, o ponto dela, as cozinhas, os espaços. Acho que ela foi concebida também para já ter essa engenharia, essa percepção, né?

Entrevistada 03: E todas as visitas que chegam na instituição, é direto lá, né? Então a professora Laura, que recebe muita gente, muitas comitivas de fora... olha, eu nem sei te dizer quanta gente que já passou por lá. Secretário, ministro da educação, muita gente. E muitas vezes ela pede: “você consegue fazer um cafezinho”? E a gente tenta, pega alguns alunos, fora do horário, muitas vezes pessoal da noite, dependendo da visita, e fazemos alguma coisa. E o Gustavo sempre envolvido. Então enche os olhos de quem chega na escola para conhecer e vê uma recepção... realmente o pessoal

fica bem satisfeito!

Guilherme: Os alunos mesmo. Quando eles conhecem ali a cozinha, o pessoal que vai trabalhar, eles falam “como assim uma escola pública tem um espaço desses, uma cozinha profissional. Ele tem uma prática dentro de um ambiente, que é um ambiente que ele vai encontrar dentro de qualquer restaurante. Ele tem ali a proximidade do mercado de trabalho.

Entrevistada 03: E a gente tenta comprar todo o material que eles vão utilizar. A gente tem que dar essa oportunidade. Então, se ele vai fazer uma aula de drinks, uma aula onde ele vai usar os copos, vamos mostrar para ele todos os copos, para ele conhecer, né? E isso nós fazemos no geral. Tanto no curso de Hospedagem, no curso de Eventos, de Cozinha, de nutri. Nutri usa bastante os laboratórios também. Na verdade, todos os cursos. Desde que tenha necessidade de usar os laboratórios. E tem muitas escolas que vem também fazer algumas aulas. O Albert Einstein... é classe descentralizada. Então, várias escolas vêm fazer algumas aulas e usar o nosso espaço. Elas fazem a requisição do material que precisam; insumo não, porque a gente também não tem condições. Mas o material que eles vão utilizar, lençol, toalha de banho, tudo o que eles vão precisar para demonstrar, a escola disponibiliza para eles. Eu acho que é muito bom, né, dar oportunidade para os outros usarem o espaço também.

Guilherme: É uma democratização do espaço, né? Você tem aquela condição, o outro não tem. É bacana essa troca, é uma experiência para o aluno poder usufruir algo que faz parte da própria instituição. Nós não somos unidades separadas. O próprio Centro de Capacitação que está ali no seu prédio, que é multifunção, a instituição inteira usa, outras instituições acabam usando para fazer treinamento. Você tem essa mobilidade ali. Hoje você está com quais cursos na Etec Santa Ifigênia?

Entrevistada 03: Eu estou com o M-Tec, em Cozinha, Nutrição e Dietética, Hospedagem e Eventos.

Guilherme: Todos de manhã?

Entrevistada 03: De manhã eu tenho esses, que falei, e à tarde eu tenho Cozinha e Nutrição. Começamos o ano passado com as turmas da tarde. Por enquanto as turmas da tarde não são muito procuradas, é mais de manhã. Mas, aos pouquinhos está melhorando. Agora à noite eu tenho Cozinha, Nutrição, Eventos acabou fechando, e nós abrimos Administração, e a pós em Eventos.

Guilherme: E são quantos alunos lá na ETEC, mais ou menos, hoje?

Entrevistada 03: Uns 710. Mas tem espaço. O mais difícil é você querer ampliar sem ter funcionários. Nós estamos em 9 pessoas com cargos administrativos. Então se você pensar em 9 pessoas, estando nos 3 períodos... é praticamente 3 por período.

Guilherme: Sobre a parceria com o ICIF, não sei se você esteve próxima desde a origem dela. Você falou que você viu a professora Laura engajada e tudo mais. Como você viu o surgimento dessa parceria? Essa parceria, dentro da ETEC Santa Ifigênia, o que ela de fato trouxe de contribuição? Além dessa questão que a gente já falou da estrutura, que ela trouxe tudo isso porque foi fruto dessa parceria. Mas para você, que está ali como diretora e vendo tudo isso, o que você vê dessa parceria?

Entrevistada 03: Eu não acompanhei desde o início. Teve as tratativas, e eu não estava envolvida. Eu fui chamada, convidada para participar no dia que o Cônsul fez a assinatura. Algumas pessoas estavam lá, nesse dia eu estava...

Guilherme: Mas você já sabia que você seria a diretora da escola?

Entrevistada 03: Sim. Mais ou menos um ano antes. Na época, eu fiz durante um período, alguns cursos de confeitaria, fiz coffee-break... fiz alguns cursos no Senac, até porque eu queria conhecer. É diferente, né... você faz até alguma coisa em casa, mas é diferente. Então eu fiz vários cursos antes de chegar o meu momento de assumir a escola. E a parceria, no começo era muita gente querendo palpar. Muita gente dizendo "vamos fazer isso, vamos fazer aquilo". Os engenheiros, os arquitetos, muita gente querendo opinar. Então o início foi um pouco estressante. Depois, a Paola, é uma pessoa que ela trabalha... eu acho a Paola incrível, porque a idade que ela tem, eu acho que eu nunca vi uma pessoa como ela.

Guilherme: Ela tem um vigor, né?

Entrevistada 03: Realmente! Mas ela não conhecia exatamente o que se pode fazer dentro do espaço público. Então ela falava "Ah, aqui eu vou montar um café". E eu falava: mas por quê? E ela: "porque nós vamos servir lanche... nós vamos isso...". E eu: "Paola, não pode...". Ela achava que podia pela parceria. Foi um tempo até ela entender realmente. Hoje nós nos damos muito bem, ela entende o que pode e o que não pode fazer dentro do espaço público. Você tem alunos ali que quando não concordam com alguma coisa, vão e denunciam. É muito difícil essa situação. Além de tudo aquilo que trouxe de bens para a escola, a possibilidade de você ter todos aqueles equipamentos, de o aluno utilizar um forno combinado, super moderno, que de repente a instituição não poderia comprar, eu falo que todos esses cursos que a

Paola realiza, até porque a parceria dá esse direito, ela utiliza o nosso espaço e ela acaba ministrando alguns cursos, então vêm chefs italianos para realizar cursos de pães, pizzas, massas. E ela sempre disponibiliza para a escola 3 ou 4 vagas. Que até então, os meus professores sempre queriam tudo. E a gente fazia um rodízio.

Guilherme: Essa questão de fazer esse intercâmbio, essa mobilidade acadêmica... “Como assim vai vir um chef italiano. Eu quero”!

Entrevistada 03: Todo mundo queria! Até que um momento, eu comentei com a professora Laura: “Eu acho que nossos professores já têm o privilégio de estar nessa escola com todos esses equipamentos, com os materiais, espaço, mas eu acho que a gente também tem que disponibilizar os cursos para outras Etec s”. E aí começamos a oferecer, por exemplo, se era um curso de pizza que os nossos professores já tinham feito, eu passei a divulgar nas escolas com cursos de cozinha e até de nutrição, e começamos a dar as vagas. E as pessoas ficavam encantadas. E com isso, nós recebemos uma professora de Ubatuba, de Ilhabela, e oferecemos para que ela também ficasse no nosso hotel. Foi um trabalho que os professores junto com os alunos conseguiam. Eles assistiam as aulas de manhã, mas muito antes das aulas eles já estavam lá, com o café da manhã organizado para a professora; e à tarde eles organizavam o apartamento, deixavam tudo pronto para a noite. Então para eles também foi uma experiência muito boa, uma oportunidade de receber um hóspede e de fazer aquele trabalho como se fosse um estágio. Nós dividíamos em grupos e cada vez que tinha um hóspede era um grupo que passava. Acho que é uma oportunidade que se fosse em outra situação, nós não teríamos. Mas lá a gente acaba conseguindo fazer muita coisa. Inclusive, quando às vezes eu não tinha pessoas, ou quando a Paola autorizava a vaga; lembra que eu mencionei o Bar do Leo, que é da mesma rede do Brahma, como eles ajudam muito, nós disponibilizamos uma vaga para um dos chefs. O chef ficou encantado, ele já fez 2 cursos, e aí tem o certificado internacional. Então acho que a gente acaba contribuindo bastante até com o público externo.

Guilherme: Sim, isso é super importante. Eu estava acompanhando que até antes da inauguração da escola, nós tivemos a ida de alguns professores para a Itália. Se eu não me engano foram Oseias e Karina primeiro.

Entrevistada 03: Teve o Ataulfo... Eu acho que foi uma oportunidade para eles única. A Karina acabou saindo da instituição, não sei se você fez contato com ela, mas ela está morando fora. Foi para fazer inglês e acabou ficando, está trabalhando em um

restaurante.

Guilherme: O que você vê daqui para a frente com essa parceria? O que você imagina? Que frutos ela pode dar, pensando muito mais do que a parceria, pensando nesses exemplos que você citou, o curso para o chef do Bar do Leo, os alunos, todo esse escopo que é importante. O que você vê? O que mais essa parceria pode trazer de benefício para a escola, para o eixo e para a instituição? Porque é uma parceira importante.

Entrevistada 03: Sim, eu falo que... Até a escola, através da parceria que conquistou todos aqueles equipamentos... quando se faz um evento, assim, a escola já está conhecida. O “Prazeres da Mesa” foi realizado acho que dois, três anos na escola. Então o Gustavo acaba conseguindo montar, não digo uma miniatura do “Prazeres da Mesa”, mas o evento que ele faz, o GastroEtec, realmente influencia que a escola também tem. Por exemplo, nós tivemos a chefe Janaína Rueda. Pela prefeitura, ela deu um treinamento para as merendeiras, e se disponibilizou para fazer atividade também com os alunos. Então nós sempre temos um retorno de alguma forma, de pessoas que participaram de alguma atividade na escola, que conheceram a escola e retornaram. Acho que no ano retrasado, nós convidamos para o primeiro GastroEtec, quem fez a abertura foi o chef Juarez. Ele veio do Espírito Santo, por conta própria e ainda nos trouxe algumas panelas de barro, para nos dar de presente. Só de ele sair do Espírito Santo e vir para a escola organizar, para participar de um evento, realmente é o reconhecimento que a escola está tendo. Mas eu sempre falo para a professora Laura que eu gostaria muito que outros professores tivessem a oportunidade de ir para o Icif. Eu acho que mandar alunos é importante, é bom. Mas o professor que permanece na escola, que cada ano ele tem uma turma nova, é fundamental, né? Sempre falo para a professora Laura. É que a situação ultimamente anda um pouco complicada. Mas eu gostaria muito que a gente conseguisse mandar mais alguns professores para lá. Esses cursos que nós disponibilizamos para os professores, como eu falei, dependendo da atividade que a Paola desenvolve, ela disponibiliza também vagas para alunos. Por exemplo, vem uma empresa, ela oferece a farinha para a Paola trabalhar nos cursos, e o restante fica para a escola. É o aluno que utiliza. Sempre tem um benefício para o aluno.

Guilherme: Você chegou a ir para o Icif? Você conhece o Icif lá da Itália?

Entrevistada 03: Eu fui! Na verdade, nós combinamos um grupo de professoras, eram só mulheres. Nós fomos em 10 professoras, todas do eixo. Tinha duas ou três

nutricionistas, mas que também trabalham no curso de Cozinha. E nós pedimos para a Paola organizar. A Paola organizou os contatos, pediu para organizarem um curso de harmonização. E aí o chef durante uma semana. mas foi uma viagem maravilhosa. Ela fez reserva em alguns restaurantes, com estrela Michelin. Foi um aprendizado muito, muito bom. Foi ótimo. Nós ficamos uma semana fazendo o curso, e depois a Paola programou uma visita em uma fazenda orgânica, com produção de azeite, fizemos degustação, nós fomos conhecer a produção do pecorino, foi 10.

Guilherme: A Isabela comentou que a escola do Icif lá na Itália é fantástica. É uma estrutura... ela falou muito bem. Disse que só estando ali para ver o profissionalismo. Para ela foi uma experiência que ela evoluiu como profissional.

Entrevistada 03: Sim. Nós fomos muito bem atendidos por eles, eles organizaram jantar, foi muito, muito bom, em todos os sentidos. E o chef que deu o curso para nós foi um chef que eu acho que em 2010 ou 2011 veio na Benedito Storani fazer um curso, que eu acabei participando também, que era um curso que a Paola fazia a tradução. Então esse chef falava e a Paola fazia a Tradução. Foi ele que ministrou o curso também.

Guilherme: Eu acho até que o acordo começa pela Benedito Storani. Alguma coisa que foi feita em parceria com o Icif por conta da viticultura, acho que começam ali os contatos, não tenho certeza.

Entrevistada 03: Foi isso mesmo! Foi alguma coisa, eu não sei exatamente como começou, mas teve sim. Tanto que eu ainda estava na Etec da Zona Leste, na direção, e eu participei, eles me convidaram para fazer uma visita nas escolas de viticultura, que tem lá no Sul. Que aqui no Brasil tinha algumas escolas lá naquela região. E aí nós conhecemos também a escola do ICIF em Flores da Cunha, eles têm parceria com uma universidade lá, Universidade Federal de Caxias, e na época foi o prefeito, foram algumas pessoas de Jundiáí nessa viagem, e a Paola era nossa guia em tudo. Então, realmente começou lá. E o curso ministrado foi exatamente, antes do início da escola, lá na Benedito Storani.

Entrevistada 04

Entrevistador: Guilherme

Data da Entrevista: 28/07/2020

Guilherme: Eu sou o Guilherme Antonio Bim Copiano, sou aluno do Programa de Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza e a pesquisa de Mestrado a qual estamos fazendo junto à Profa. Dra. Sueli Soares dos Santos Batista é justamente estudar a Internacionalização da Educação no Ensino Médio e Técnico. Eu gostaria começar de uma forma simples, fazendo a sua apresentação, e que você fale um pouco da sua formação acadêmica.

Entrevistada 04: Ok. Bom, agradeço o convite e estou à disposição no que eu puder colaborar com o seu estudo. Eu sou formada em Nutrição pela Universidade de Mogi das Cruzes, mas essa trajetória já começa antes, porque eu fiz o Etec. Então, eu fiz Carlos de campo. Sou aluna de Etec. Eu fiz nutrição em uma das Etec centenárias do Centro Paula Souza. Eu gostei tanto do curso que aí eu fui fazer a graduação em Nutrição na época - saí do técnico e já fui para a graduação. No final do primeiro ano de graduação, eu consegui emprego como técnica em um hospital pela Unifesp, Universidade Federal de São Paulo.

Guilherme: A sua graduação começou e terminou em que ano?

Entrevistada 04: Comecei em 94 e terminei em 97, se eu não me engano. Acho que em 98. Isso. Aí eu comecei a trabalhar como técnica em Nutrição em um hospital pela Unifesp, e fiquei lá por 11 anos. Depois fui promovida a nutricionista quando terminei a graduação, e terminei como vice gerente do setor de nutrição. Depois de cinco anos já no hospital, chegou a oportunidade de entrar no Centro Paula Souza. Isso há 16 anos e meio, faz bastante tempo. Aí eu, então, dividi as duas atividades: hospital e Etec, e curso de nutrição também. Aí eu resolvi fazer uma pós-graduação em Controle de Qualidade em Alimentos, que era totalmente pertinente ao que eu já desenvolvia no hospital. Depois, chegou a oportunidade para fazer a licenciatura na Fatec, e eu fiz, em nutrição, aquele curso que o centro ministra.

Guilherme: O de formação pedagógica, né?

Entrevistada 04: Exatamente. E também fiz um curso de pós-graduação em gastronomia. Então, tudo já ia convergindo para aprimorar não só a questão da docência, mas também a minha própria formação, ampliar para não ficar restrita a

nutrição até então, e aí já partir para a gastronomia. Hoje eu tenho aula em três Etec: na Carlos de Campos, nos cursos de Nutrição, no modular e no curso de cozinha do M-Tec. Até pouco tempo eu também tinha o modular.

Guilherme: Você entra no Ceeteps em que ano?

Entrevistada 04: Em 2004.

Guilherme: E aí você entra para qual Etec?

Entrevistada 04: Carlos de Campos

Guilherme: Ah, então você se formou na Carlos de Campos e entrou pela Carlos de Campos como professora?

Entrevistada 04: Entrei na Carlos de Campo. E até hoje divido aula com ex-professoras minhas, o que é muito bacana. E depois de um tempo já na Carlos de Campos - que a gente chama carinhosamente de Caca -, houve a oportunidade para a Etec Mandaqui. Aí eu deixei um pouco de aula na Carlos de Campos, ampliei meu horário no Mandaqui, e fiquei nas duas. E no hospital também. Então, era aquela loucura.

Guilherme: Depois, quando você volta, ou antes você já estava na Etec Santa Efigênia?

Entrevistada 04: Não, só quando eu volto.

Guilherme: Quando você volta da Itália, então, você entra na Etec Santa Efigênia?

Entrevistada 04: Isso.

Guilherme: No curso?

Entrevistada 04: No curso de cozinha.

Guilherme: De cozinha? Lá é o técnico de cozinha?

Entrevistada 04: É, técnico em cozinha.

Guilherme: Lá tem nutrição hoje também, não?

Entrevistada 04: Então, tem, mas é um curso novo. O primeiro curso da Etec Santa Efigênia foi o de cozinha, modular. Então, em 2013 eu volto para o Brasil e venho para Santa Efigênia, e saio do Mandaqui, porque a carga horária que eu tinha que ter na Santa Efigênia era toda a que eu tinha na Etec Mandaqui.

Guilherme: E você continua na Etec Santa Efigênia ou não?

Entrevistada 04: Continuo que eu já falei, Etec Pirituba, eventos - lá a gente tem o em eventos, e eu coordenadora de curso lá. E na Etec Santa Efigênia - que logo no princípio era Etec Nova Luz, depois que mudou o nome - hoje eu tenho aula no EJA e no modular também. Algumas afastadas, então, ministrando mesmo, eu estou no

EJA. São três Etec.

Guilherme: Você chegou a acompanhar alguma coisa do processo da construção da escola ou não?

Entrevistada 04: Não. Quando eu cheguei já estava tudo inaugurado, funcionando, a primeira turma já tinha começado. Eu cheguei no segundo semestre da primeira turma. Assim, é que tinha três ou vários horários, se eu não me engano - eram três períodos, não tenho certeza -, então, era uma turma só de cada horário. Era tudo muito novo para todo mundo, para os professores, para os alunos. A gente estava literalmente inaugurando a Etec, começando do zero. Muito bacana.

Guilherme: E aquele prédio imponente, aquela construção moderna. Eu não estava, porque eu ou bem novinho de Etec, eu entrei em 2016, então não acompanhei esse processo, mas, conversando com os professores, muitos comentam que foi uma coisa: "nossa, olha o prédio", aquela coisa que é bem diferente de todas as Etec, de estrutura e tudo mais.

Entrevistada 04: É muito fora do padrão, é totalmente o oposto de tudo o que a gente tem. Inclusive é isso que você falou, em questão até da arquitetura, porque, por exemplo, eu venho de uma escola de mais de 100 anos - quase 110 -, então, é uma arquitetura totalmente oposta: linda, maravilhosa, lógico, imponente se a gente pensar até na questão histórica, um prédio tombado, inclusive; e, do outro lado, um prédio totalmente moderno, contemporâneo.

Guilherme: Como você ficou sabendo desse edital, desse chamamento, dessa oportunidade de professores poderem ir para a Itália receber o treinamento? Você lembra como você ficou sabendo, como foi isso?

Entrevistada 04: Eu fui na segunda turma, no segundo grupo de professores para fazer esse intercâmbio, e eu fiquei sabendo já da primeira vez. Foi bem divulgado, o Centro de Paula Souza está... para os eixos que podiam participar, porque eram os cursos envolvidos com alimentos. O curso de cozinha já existia - ele começou na Etec Carlos de Campos. Então, podia professor de cozinha, de nutrição, alimentos, enfim. Ele foi bem divulgado para os professores nesses cursos, nesses eixos. Aí, então, virou aquele burburinho: "nossa, oportunidade de fazer um curso na Itália".

Guilherme: Para você é uma oportunidade profissional, acredito que foi uma coisa...

Entrevistada 04: Única. Foi maravilhoso. Aí eu falei: "vamos tentar, o não a gente já tem". E foi aquela correria: montar currículo, memorial circunstanciado, se preparar para as etapas de entrevistas, e, enfim, toda burocracia.

Guilherme: Você lembra quantas entrevistas foram?

Entrevistada 04: Eu acho que foram umas três entrevistas, se eu não me engano, fora o memorial circunstanciado. Teve uma palestra de apresentação da proposta, que todo mundo assistia, com a professora Esmeralda, com a professora Janaína. Elas apresentaram, então, o que era o projeto, depois como eram as etapas para o processo de seleção dos candidatos, depois tinha que mostrar também o memorial circunstanciado. E, na época, praticamente ninguém sabia o que era um memorial circunstanciado.

Guilherme: Você lembra onde foi feita essa parte do processo seletivo? Porque ainda não tinha o centro de capacitações. Foi feito em alguma Etec?

Entrevistada 04: Foi. Essa primeira palestra, se eu não me engano, foi em um auditório da Fatec. Depois, essa entrevista, entrega dos memoriais, avaliação deles e a primeira entrevista, tudo, foi na Etec do Parque da Juventude ou Etec de Artes, eu confundo, mas foi uma das duas. Eu acho que foi a Parque da Juventude, que é uma escola também totalmente diferente na arquitetura. Foi lá essa entrevista. Foi muito bacana. Lógico, todo mundo apreensivo, porque eram duas vagas e muitos professores - acho que mais de 100 - concorrendo. Foi muita gente, tanto na primeira quanto na segunda oportunidade.

Guilherme: Se eu não estiver enganado, a primeira foi o professor Oséias e a professora Carina, e aí eu acho que, se eu não me engano, foram 88 pessoas. Na segunda, foi você com o professor Ataulfo, não é isso? E também foram cento e qualquer coisa.

Entrevistada 04: Foi uma loucura. Foi mais concorrido do que vestibular para medicina.

Guilherme: Mas isso foi bacana, porque eu penso que você ter sido escolhida foi até um privilégio, porque dentro de 100 candidatos você tinha todos os requisitos que a instituição estava querendo para que o professor pudesse participar desse processo de mobilidade acadêmica.

Entrevistada 04: Com certeza. E porque tem um retorno também, depois, tudo isso, né, Guilherme. Não só para aluno, mas acho que para toda a equipe onde esse professor está inserido. Até hoje eu acho que a gente ainda consegue colher esses frutos.

Guilherme: Como foi a sua experiência lá no Icif/Itália?

Entrevistada 04: Olha, foi a minha primeira experiência internacional, e ainda mais

para ficar um bom tempo fora de casa estudando, língua nova. Nossa, foi bárbaro, surreal. Quando a gente fala, até hoje dá para sonhar com a experiência, sentir, coisa que marca para a vida toda. E eu até passo para os alunos: "gente, corre atrás, porque é demais". Nossa, foi muito aprendizado e troca. Na minha turma, nós não chegamos tendo alunos do Brasil para fazer o curso. Eram dois grupos: de língua inglesa e de língua espanhola. Gente do mundo inteiro, mas dividindo a turma nesses dois grupos: as aulas de italiano com tradução ou para o inglês, ou para o espanhol. E depois, se eu não me engano, de quase dois meses que nós já estávamos lá, o Ataulfo e eu, que chegou uma turma de brasileiros, aí até a adaptação, início de curso deles, a gente ainda continuou nas nossas turmas de origem. A priori eu ia ficar no grupo de língua inglesa e o Ataulfo de linha espanhola, aí a turma de língua inglesa estava muito cheia, e a de língua espanhola bem mais tranquila. Depois, a gente migrou no curso para a turma Brasil, acho que lá para novembro, mais ou menos. A gente chegou em setembro, em meados de novembro nós migramos para o grupo Brasil. Mas, assim, a experiência é magnífica, porque é gente do mundo inteiro tentando se comunicar no seu inglês, no seu espanhol, até mesmo no seu português, e era aquela loucura, mas a gente se entendia. Eram muita colaboração, espírito de equipe, não tinha aquela questão de disputa. É lógico que nós tínhamos provas práticas, era aula teórica, aula prática também. Era aula das oito da manhã às cinco, cinco e meia da tarde. Aí nós jantávamos na escola, e às vezes tinha aula até oito, nove horas da noite.

Entrevistada 04: Era puxado, era cansativo, porque às vezes ficar em pé o dia inteiro, das oito ao meio dia, almoçava, aí da uma às cinco, cinco e meia, aí jantava, preparava todo o mise en place, apresentação de material para o dia seguinte, e às vezes ainda tinha mais um pouco de aula teórica até umas nove da noite, aí que a gente ia para casa. Então, tinha dia que era bem exaustivo, bem cansativo mesmo. E uma cidade pequena, então, você fala: "vamos passear, vamos para a balada". Não, não tinha muito isso, não. Era mais final de semana, quando a gente conseguia sair um pouco ou até mesmo fazer uma viagem, um bate e volta em algum lugar mais próximo possível, porque era só final de semana. Tinha que correr, sair na sexta à tarde, pegar o último ônibus saindo da cidade para ir para a estação de trem e correr para algum canto para conhecer, em busca de mais novidade e experiências. E o bacana é que, além das aulas práticas, nós tínhamos, também, visitas técnicas, o que era fabuloso. Então, visita à vinícolas, casa que produziam vinagre balsâmico, azeite, o próprio arroz para risoto. Então, nossa, cada experiência maravilhosa, de muito

conhecimento, troca de informação, degustação também, ida a restaurantes estrelados para fazer menu degustação, ou com visita técnica ou até mesmo por conta nossa nós íamos. Casa de produção de embutidos, de salame, presunto cru, questão produtos ícones na Itália, que não dá para não conhecer. Então, tudo isso o curso possibilitou para nós, professores.

Guilherme: Vocês ficaram quanto tempo, mais ou menos? Dois, três meses? Você lembra mais ou menos?

Entrevistada 04: Eu, acho que quase quatro meses. O curso durou três meses, a gente ficou um pouquinho mais, conseguimos fazer um estágio no próprio castelo.

Guilherme: Ah, vocês fizeram estágio?

Entrevistada 04: É, eu fiz no próprio Icif, na própria cozinha, depois que eu terminei o curso e fiz a última prova. A gente também tinha prova, viu? Teórica e prática. Tinha que estudar, tinha que correr meio Masterchef em dia de prova prática, aquela correria, o prato para entregar. Para ser avaliada. E cada um tinha o seu horário para entregar o prato para a banca. Eles faziam a degustação dos pratos que os alunos preparavam, e aí cada aluno ficava encarregado de fazer um tipo de prato: ou uma entrada, o prato principal de uma coisa, de outra. Geralmente eram preparações, produções que nós tínhamos feito em aula prática, então os chefes já tinham explicado, a gente já tinha executado aquela preparação ou tinha assistido a aula do chefe. Então a gente sempre tinha as anotações, mas dia de prova, na noite anterior, era feito o sorteio. A gente sorteava o tema que a gente ia fazer e ia para casa rezar (e estudar), se preparar para o dia seguinte. Muito bacana. E pesquisar mais sobre aquele prato, porque vai que os degustadores perguntassem alguma coisa para a gente, se não tinha anotado alguma coisa, porque fazendo e anotando era meio corrido. Vai que eu não prestei atenção em alguma coisa, não estudei? Vamos estudar a preparação. Era bastante coisa.

Guilherme: Lá o Icif é uma escola de gastronomia, certo? Mas eles também têm um restaurante escola modelo, que outras pessoas, visitante iam lá? Ou não? Ele era fechado só para alunos? Porque como você falou que fez estágio, era em um restaurante deles? Como era?

Entrevistada 04: Isso, em um restaurante deles para alunos. Entendeu? Recebia visitantes, sim, mas não era um grupo grande. Às vezes tinha eventos no local, mas não era relacionado ao nosso curso, de colaborar com alguma coisa nesses eventos. Eu mesmo consegui um dia... foi um evento noturno, então eu não fiquei, mas eu

consegui ajudar a fazer, por exemplo, as sobremesas desse evento. A chefe me pediu e aí eu preparei para ela. Então, tinha essa possibilidade. Foi bem bacana por isso. E volta e meia tinha visitante, às vezes o dono da Nutella, coisinha básica, sabe? O prefeito da cidade ao lado, algum chefe de restaurante de estrela Michelin, bem basiquinho, que a gente ficava com o coração na mão. Dia de prova prática, por exemplo, quem são os convidados que vão avaliar? Eu fiz um prato, em um dos dias que eu estava na prova, para o dono da Nutella. Eu falei: "meu Deus do céu, pronto, já morri aqui mesmo". Era um estresse. Ou então vai um dono de restaurante. Teve uma dona de restaurante estrela Michelin, aí você fala: "senhor, me ajuda, porque, né". E eu lembro que o risoto passou 30 segundos do ponto. 30 segundos, Guilherme. 30 segundos. Olha, 20 segundos a menos, 30, no máximo, está perfeito. A gente erra por 30 segundos. Mas foi muito bom, porque as pessoas valorizavam o que a gente fazia, o nosso esforço. Tinha o dia do chicotinho, da bronca? Tinha que ficar limpando cozinha até tarde: "agora vocês vão limpar tudo, desencarde isso"? Tinha. A gente se esfolava lá, mas é o ônus do bônus. Não tem como você pensar em uma cozinha sem organização, sem metodologia, sem reconhecer que errou e procurar fazer melhor da próxima vez. É assim que a gente aprende. E eu vou falar: em tempos agora de aulas remotas, olha, lá nos tivemos aulas remotas, só que nunca a gente imaginava uma situação como hoje, é lógico. Nós tivemos palestras de responsáveis por vinícolas, de produtores de azeites, e muitas vezes era online, porque as pessoas estavam do outro lado do país, na outra ponta, e a gente tinha a troca também pela internet, online. Então, que bacana, e para a gente já era o máximo assistir aquela palestra, e a gente conseguia aprender, sim. Hoje a gente está nessa situação, também continuando nessa troca.

Guilherme: Sim, e que troca. Pelo seu relato, eu acho que a escolha do Icif para uma parceria com o Centro de Paula Souza... porque o Icif entra justamente para trazer o know how do Icif para dentro do Paula Souza, então, montar os laboratórios, escolher os equipamentos, mas eu vejo, pelo seu relato, o quanto eles são importantes e o quanto essa escola Icif tem, de fato, uma credencial. Então, você falar que o dono da Nutella, donos de restaurantes que eram premiados Michelin estarem ali, não era qualquer escola.

Entrevistada 04: Não, de jeito nenhum.

Guilherme: Então, você vê o reconhecimento da importância do próprio Icif para a Itália e o quanto essa parceria acabou resultando em coisas bem benéficas para nós

aqui do Centro de Paula Souza.

Entrevistada 04: Com certeza. Eu vou te falar mais, viu, Guilherme? Tem essa questão, também, que eles respiram cultura, coisa que aqui ainda estamos aprendendo a valorizar a arte, música, cultura. Lá, lógico, é o velho mundo, então, com certeza eles já estão adaptados a isso, mas eles conseguem passar esse gosto que eles têm por tudo isso, para a gente. Isso é nítido. Com certeza quando a gente anda pela cidade, mesmo com ela fechada, na hora do almoço - porque fecha tudo, é uma cidade pequena, então coisa de duas horas já fecha tudo, só fica restaurante aberto, até a farmácia, todo mundo vai almoçar -, naquele silêncio, naquele meio de uma praça ou até mesmo na porta do Icif tem um banquinho que a gente sentava na hora do almoço para descansar um pouquinho, tomar um café e contemplar toda aquela natureza. Nossa, as parreiras. Você olhava e falava: "meu Deus, será que isso é real?". Então, tem essa experiência de vida, não é só o conhecimento técnico da gastronomia, da comida. Vai além, tem a alma nesse negócio. Em tudo que eles fazem, eles colocam a alma. Nossa, me arrepia só de lembrar. Não tem um dia que eu não lembro de lá. Foi fenomenal, muito bom mesmo.

Guilherme: Então, como foi esse teu retorno? Você voltou diferente? Aquilo te trouxe uma profissional diferente? Como foi isso quando você voltou?

Entrevistada 04: Olha, com certeza eu voltei diferente. Experiência de vida, essa transforma. E realmente me mostrou um outro mundo, o que mais eu poderia fazer nas minhas aulas e compartilhar com os meus colegas de forma assim: "você não foi, mas eu consigo - espero, me esforcei bastante para isso - passar um sentimento além do conhecimento". Tanto é que uma das alunas que foi fazer esse intercâmbio, o último foi aluna minha, e eu fiquei ali em cima dela, falei: "vamos". E ela: "professora, mas me ajuda, me orienta, o que você acha desse risoto?", e a gente foi construindo essa ideia, que, graças a Deus... Então, a proposta era que assim que nós voltássemos fossem feitos treinamentos, o que, de forma direta, não aconteceu. Esses treinamentos, no final das contas falou: "fez o treinamento no centro". Não, a gente ia fazendo essa troca entre os professores da nossa comunidade escolar, tanto na Carlos de Campos, na Santa Efigênia, e essa troca foi crescendo. Então, muitos conteúdos... por exemplo, uma aula de azeites. O Ozéias e a Carina acho que não chegaram a ter essa aula, e eu participei inclusive de degustação, da técnica, duas vezes lá. E aí a gente trocou figurinha: "eu assisto a sua aula e você assiste a minha". Então, essa construção desse treinamento foi feito muito dessa forma, sabe? De você


compartilhar uma aula com o colega, explicar, ceder o material, ele participar da sua aula, assistir, às vezes até mesmo em um momento de divisão de turma, sabe? Ou: "eu vou convidar você para participar da minha aula, você vem?" "Claro, a gente vai, sim". Essa troca foi ocorrendo dessa forma.

Guilherme: E para você, quando você chega na Etec Nova Luz? Claro, todos os laboratórios da Etec Santa Efigênia são diferentes das outras Etec que têm o técnico de cozinha, porque ali ela acabou se transformando nesse centro gastronômico, então, a Carlos de Campos e todas as outras Etec que têm um técnico de cozinha, você não tem a mesma infraestrutura, ali é uma escola diferenciada. Mas quando você chega ali e olha esses laboratórios, tudo mais, até pelo conhecimento que você teve, foi até mais tranquilo de você usar os equipamentos, auxiliar os alunos e tudo mais?

Entrevistada 04: Com certeza. E aí, olha, chegou à parte em que esse treinamento foi se prolongando nessa convivência, nós sabíamos manusear esses equipamentos, e aí a gente utilizava, mas os outros colegas não. Então, tinha essa questão: "vem cá, vou te explicar", explicar direitinho para um aluno. Tudo muito novo para todo mundo. Até para a gente era novo, só que a gente já tinha visto alguma coisa lá. Então, quando a gente retorna, a gente consegue, sim, utilizar esses equipamentos e inclusive compartilhar com os colegas a questão do uso, do manuseio deles. E era tudo muito novo, te possibilitou trazer conteúdos diferenciados para os cursos da Santa Efigênia. Como você disse, nas outras Etec não têm. A gente tem um forno combinado na Carlos de Campos, mas é aquilo, de diferente, de mais moderno, é o forno combinado. A máquina de sorvete só a Santa Efigênia tem; um forno de pizza naquelas características, um resfriador, outros equipamentos, um forno bistrô e assim por diante, só nós temos - até hoje, inclusive. Então, isso te possibilita várias possibilidades de uso, de diferencial para um conteúdo que você está ministrando. Isso que é muito bacana. E não só o aluno, até mesmo o professor, né, Guilherme. Eu espero, de verdade, poder viver outras experiências como essa, e pelo centro. "Mas por quê? Você não quer pagar?". Não é isso, mas a gente está falando de uma questão de investir também naquele professor, naquele profissional. "Mas você já teve a sua oportunidade". Ok, mas eu posso continuar tendo outras e oferecendo outras também para os meus alunos, para os meus colegas. Então, eu acho que a gente precisa até ampliar essa questão desses projetos, e, de repente, não sei se cruzar os eixos. Então, eu tenho uma possibilidade para uma coisa, mas será que eu não posso vivenciar uma experiência em relação a línguas, outros idiomas também? Eu acho

que a gente pode ir formando uma rede e ir cruzando todas essas informações.

APÊNDICE E – Parecer da Comissão de Ética em Pesquisa do Mestrado do Centro Paula Souza

PARECER DA COMISSÃO DE ÉTICA EM PESQUISA DO MESTRADO DO CENTRO PAULA SOUZA		
PARECER_E.P. Nº 015/2019		
1. PROTOCOLO Nº 017/2019	23/10/2019 Recebido em	2. PARECER EMITIDO EM 25/10/2019
3. TÍTULO DO PROJETO:		
Políticas de Formação Técnica e Tecnológica no Contexto da Internalização da Educação		
4. PESQUISADOR(ES) PROPONENTE(S):		
Sueli Soares dos Santos Batista		
5. PARECER:		
<p>A Comissão de Ética esclarece que não analisa os aspectos metodológicos da ABNT, haja vista que estes são de exclusiva responsabilidade dos orientadores.</p> <p>Após apreciação do projeto de pesquisa proposto, a Comissão de Ética em Pesquisa resolve:</p>		
<p>O presente projeto atende as recomendações desta Comissão estando, portanto, aprovado.</p>		
<p></p> <p>Coordenadora: Prof. Dra. Marília Macorin de Azevedo</p>		

ANEXOS

ANEXO A – Acordo de Cooperação Técnico- Educacional entre Ceeteps e o Icif (2011)



**ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS**

CENTRO PAULA SOUZA

**GOVERNO DO ESTADO DE
SÃO PAULO**



ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICO- EDUCACIONAL QUE ENTRE SI CELEBRAM O CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA E O ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

CONSIDERANDO, QUE:

- *o ICIF - Instituto de Cozinha Italiana e Cultura das Regiões Italianas, situado em Costigliole D' Asti - é uma organização sem fins lucrativos destinada a promover a enogastronomia, as tradições, a comida italiana e os produtos agrícolas no exterior, através da criação de cursos formação em culinária italiana e eventos visando a promoção dos vinhos italianos;*
- *com sua própria Escola de Cozinha das regiões italianas para cozinheiros estrangeiros, o ICIF vem oferecendo, desde 1991, cursos de curta duração sobre vinhos e cozinha italianos, formando assim, alunos da Austrália, Bermudas, Brasil, Canadá, China, Chipre, Coréia, Filipinas, Alemanha, Japão, Hong Kong, Índia, Israel, Líbano, México, Peru, Rússia, Estados Unidos, Singapura, Suécia, Tailândia, Taiwan, Venezuela e, claro, da Itália;*
- *o CEETEPS - Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza é o grande responsável pela educação pública profissional técnica e tecnológica do Estado de São Paulo, contando ao final de 2010 com 150.000 alunos em suas 198 escolas técnicas estaduais-ETECs e 46.300 alunos em suas 51 unidades de ensino superior-FATECs;*



CENTRO PAULA SOUZA

GOVERNO DO ESTADO DE
SÃO PAULO



REGIONE
PIEMONTE



Regione Lombardia
Agricultura



LAVAZZA
ITALY'S FAVORITE COFFEE



CONSORZIO DI TUTELA

SACLA
ITALIA

S.PELLEGRINO

LE FRACCE



- a cidade de São Paulo destaca-se como o maior Centro de Negócios da América do Sul, sendo palco de convenções, feiras, congressos e eventos esportivos e artísticos-culturais, nacionais e internacionais;
- com o evento da Copa do Mundo de 2014 e as Olimpíadas de 2016 a serem realizadas no Brasil, as redes hoteleira, de bares e restaurantes precisarão, cada vez mais, de pessoal qualificado para atendimento ao turismo.

PELOS MOTIVOS APRESENTADOS,

O CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA, autarquia estadual de regime especial, nos termos do artigo 15 da Lei n. 952, de 30 de janeiro de 1976, associado e vinculado à Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, criado pelo Decreto-lei de 06 de Outubro de 1969, com sede na Praça Coronel Fernando Prestes, nº 74 - São Paulo, Capital, BR, inscrita no CNPJ/MF sob nº 62.823.257/0001-09, doravante denominado **CEETEPS**, neste ato representado por sua Diretora Superintendente, Professora **LAURA M. J. LAGANÁ**, e, o ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS - ICIF, empresa juridicamente constituída com CNPJ 1992, com sede na C.so Siccardi 11 – 10122 na cidade de Torino, IT P.I. 061254500128, doravante denominada ICIF, neste ato representada pelo seu Diretor-Presidente, e Legal representante, **BRUNO LIBRALON**, nascido em San Giorgio delle Pertiche (PD) em 19/11/1945, portador de CPF nº LBRBRN45S19H893V e Passaporte Nº X119127, resolvem celebrar o presente Acordo de Cooperação Técnico - Educacional, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente Acordo de Cooperação Técnico - Educacional entre o CEETEPS e o ICIF, dentro de suas áreas de atuação, para



CENTRO PAULA SOUZA

GOVERNO DO ESTADO DE
SÃO PAULO



implantação de uma Escola Profissional de Hotelaria especializada em Cozinha Italiana, nas dependências indicadas pelo CEETEPS.

1.2 O programa de cooperação técnico - educacional aqui estabelecido e regulamentado, centrado no know how do ICIF, compreenderá estudos e pesquisas, teóricos e aplicados no aprofundamento de conhecimentos sobre o ensino e editoria em Cozinha das várias regiões italianas, nos equipamentos técnicos e sua correta localização nos ambientes da escola (laboratórios), na programação dos cursos e na administração de estruturas e dos recursos humanos, e quaisquer outras atividades julgadas de interesse ou de conveniência pelos partícipes, desde que relativas ao programa de que trata este Termo;

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS COMPROMISSOS

2.1 – Para consecução dos objetivos deste Acordo, o CEETEPS compromete-se:

- a) definir Etec que abrigará a “Escola de Cozinha” e adaptar os ambientes e respectivos laboratórios didáticos, além do escritório e depósito segundo as orientações do ICIF;
- b) divulgar para as entidades públicas e privadas que a “Escola de Cozinha” é resultado do presente Acordo de Cooperação Técnico-Educacional;
- c) ceder, sem ônus para o ICIF, os laboratórios didáticos para execução de cursos autônomos;
- d) providenciar hospedagem para os *chefs* convidados pelo ICIF que ministrarão aulas na Escola de Cozinha e nos demais cursos promovidos para atender os diversos setores dos ramos hoteleiros e de bares e restaurantes, providenciando, se necessário, o visto de permanência;
- e) estabelecer cronograma para cessão de espaços destinados a exposições de produtos italianos;



CENTRO PAULA SOUZA

GOVERNO DO ESTADO DE
SÃO PAULO



f) custear as passagens e eventual remuneração para 4 (quatro) docentes para o curso Cozinha Mediterranea e instrução em sala restaurante-bar, vinhos e azeites a ser realizado na Escola de Costigliole d’Asti, Itália;

g) receber, se necessário, os instrutores do ICIF, custeando a viagem e estadia no Brasil;

2.2 – Para consecução dos objetivos deste Acordo, o ICIF compromete-se:

a) colaborar com os docentes e técnicos do CEETEPS para a instalação da “Escola de Cozinha”, oferecendo seu know how;

b) oferecer um projeto básico com especificações e plantas para a instalação dos ambientes da “Escola de Cozinha”, compreendendo os esquemas para corrente elétrica, água e gás dos equipamentos e dos acessórios aqui entendidos como laboratórios didáticos;

c) buscar patrocinadores junto às instituições italianas (Ministério do Desenvolvimento como o ICE – Instituto do Comércio Exterior italiano) e junto às empresas italianas e brasileiras para a instalação dos laboratórios didáticos, comunicando de imediato ao CEETEPS, caso o objetivo não seja atendido, ou seja atendido parcialmente;

d) oferecer curso de Cozinha Mediterranea e instrução em sala restaurante-bar, vinhos e azeites na Escola de Costigliole d’Asti (Itália) para 4 (quatro) docentes indicados pelo CEETEPS, durante 6 (seis) meses, custeando a estadia e alimentação;

e) fornecer, a pedido da Escola de Cozinha, por um ano, a título de colaboração, seu programa de cursos e material didático em língua italiana, permitindo ao CEETEPS, às suas expensas, a tradução para outras línguas;

f) remunerar seus instrutores orientadores de funcionamento da Escola de Cozinha, em caso de visita ao Brasil;



CENTRO PAULA SOUZA

GOVERNO DO ESTADO DE
SÃO PAULO



Regione Lombardia
Agricoltura



CONSORZIO DI TUTELA



- g) doar à Escola de Cozinha, produtos alimentares (massas, arroz, queijos, vinhos, etc.), recebidos das empresas italianas e encarregar-se da gestão e de seus funcionários, autorizando seus docentes a apresentar seminários e ministrar aulas nos cursos do CEETEPS;
- h) estabelecer as regras, junto ao CEETEPS, de um possível quarto estágio dos estudantes da Escola de Cozinha a ser realizado na Escola de Costigliole d'Asti, com estágio em restaurantes e/ou hotéis italianos;
- i) promover, junto com o CEETEPS, a possível realização de eventos gastronômicos em São Paulo-Brasil.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA GESTÃO E EXECUÇÃO

3.1 Os partícipes se comprometem a constituir uma Gestão Técnica, à qual caberá a responsabilidade pela solução e pelo encaminhamento de questões técnicas administrativas e financeiras que, eventualmente, surgirem.

3.2. Designar de comum acordo entre os partícipes, um ou mais executores, que terão por responsabilidade supervisionar e gerenciar a execução dos trabalhos, de conformidade com o previsto neste ACORDO.

CLÁUSULA QUARTA - DAS RESPONSABILIDADES COMUNS

É de responsabilidade de cada partícipe assegurar-se de que todas as pessoas designadas para trabalhar nos projetos e atividades a serem previstas no presente Acordo conheçam, e explicitamente aceitem todas as condições estabelecidas.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA

O presente Acordo vigorará por 60 (sessenta) meses, podendo ser denunciado, mediante a comunicação escrita ao outro partícipe, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, sem qualquer ônus para os partícipes.



CENTRO PAULA SOUZA

GOVERNO DO ESTADO DE
SÃO PAULO



CLÁUSULA QUINTA - OUTRAS DISPOSIÇÕES

Este Acordo de Cooperação Técnico-Educacional não impede que os partícipes realizem acordo semelhante com outras entidades, observadas as restrições eventualmente feitas ao uso e a divulgação de bens e informações e as limitações por direitos autorais e de propriedade.

E por se acharem assim ajustados assinam o presente Acordo de Cooperação Técnico - Educacional em 03 (três) vias de igual teor e forma.

São Paulo, março de 2011

LAURA M. J. LAGANÁ

Diretora Superintendente
Centro Estadual de Educação
Tecnológica Paula Souza

BRUNO LIBRALON

Diretor-Presidente
Italian Culinary Institute For Foreigners
– ICIF


Testemunhas

1. Assinatura:
Nome:
RG:


Testemunhas

2. Assinatura
Nome:
RG:


ANEXO B – Acordo de Cooperação Técnico- Educacional entre Ceeteps e o Icif (2017)




ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS



Centro
Paula Souza




GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO
Secretaria de Desenvolvimento
Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação



ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICO - EDUCACIONAL QUE ENTRE SI CELEBRAM O CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA E O ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

CONSIDERANDO, QUE:

- *O ICIF - Instituto de Cozinha Italiana e Cultura das Regiões Italianas, situado em Costigliole D' Asti - é uma organização sem fins lucrativos destinada a promover a enogastronomia, as tradições, a comida italiana e os produtos agrícolas no exterior, através da criação de cursos formação em culinária italiana e eventos visando a promoção dos vinhos italianos;*
- *Com sua própria Escola de Cozinha das regiões italianas para cozinheiros estrangeiros, o ICIF vem oferecendo, desde 1991, cursos de curta duração sobre vinhos e cozinha italianos, formando assim, alunos da Austrália, Bermudas, Brasil, Canadá, China, Chipre, Coreia, Filipinas, Alemanha, Japão, Hong Kong, Índia, Israel, Líbano, México, Peru, Rússia, Estados Unidos, Singapura, Suécia, Tailândia, Taiwan, Venezuela e, claro, da Itália;*
- *O CEETEPS - Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza é o grande responsável pela educação pública profissional técnica e tecnológica*





do Estado de São Paulo, contando ao final de 2016 com 208.000 alunos em suas 220 escolas técnicas estaduais – Etecs, e 79.990 alunos em suas 66 unidades de ensino superior-Fatec;

- A cidade de São Paulo destaca-se como o maior Centro de Negócios da América do Sul, sendo palco de convenções, feiras, congressos e eventos esportivos e artísticos-culturais, nacionais e internacionais;
- Ambas instituições estabeleceram um Acordo Técnico – Educacional no ano de 2011 que teve como resultado a implantação da Escola Profissional de Hotelaria especializada em cozinha italiana (Etec Santa Ifigênia).

PELOS MOTIVOS APRESENTADOS,

O CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA, autarquia estadual de regime especial, nos termos do artigo 15 da Lei n. 952, de 30 de janeiro de 1976, associado e vinculado à Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, criado pelo Decreto-lei de 06 de Outubro de 1969, com sede na Praça Coronel Fernando Prestes, nº 74 - São Paulo, Capital, BR, inscrita no CNPJ/MF sob nº 62.823.257/0001-09, doravante denominado CEETEPS, neste ato representado por sua Diretora Superintendente, Professora LAURA M. J. LAGANÁ, e, o ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS - ICIF, empresa juridicamente constituída com CNPJ 1992, com sede estatutária na P.zza Vittorio Emanuele II, n. 10 – 14055 na cidade de Costigliole d’Asti (AT), na Itália, P.I. 061254500128, doravante denominada ICIF, neste ato representada pelo seu Presidente e Legal representante, PIERINO SASSONE, nascido em Viggianello (PZ) em 10/08/1967, portatore de CPF nº SSSPRN67M10L873I e Passaporte Nº YA4613442, resolvem celebrar o presente Acordo de Cooperação Técnico - Educacional, mediante as seguintes cláusulas e condições:



CONSORZIO DI TUTELA



CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. As partes celebram um novo *Acordo de Cooperação Técnico* e estabeleceram os alinhamentos gerais de cooperação para o desenvolvimento de programas de mobilidade acadêmica de interesse mútuo em docência, pesquisa e difusão da cultura gastronômica brasileira e italiana.

1.2. O programa de cooperação técnico - educacional aqui estabelecido e regulamentado, centrado no *know how* do ICIF, compreenderá estudos e pesquisas, teóricos e aplicados no aprofundamento de conhecimentos sobre o ensino em Cozinha das várias regiões italianas, na programação dos cursos, e quaisquer outras atividades julgadas de interesse ou de conveniência pelos partícipes, desde que relativas ao programa de que trata este Termo;

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS COMPROMISSOS

2.1 – Para consecução dos objetivos deste Acordo, o CEETEPS compromete-se:

- a) Divulgar para as entidades públicas e privadas que o “*Centro de Hospitalidade*” é resultado da Parceria entre o ICIF e o CEETEPS, através do Acordo de Cooperação Técnico-Educacional;
- b) Ceder, sem ônus para o ICIF, os laboratórios didáticos para execução de cursos na área de Gastronomia, que vão de encontro aos interesses em comum acordo, de ambas as instituições;



- c) Providenciar hospedagem para os *chefs* convidados pelo ICIF que ministrarão cursos extracurriculares, no “*Centro de Hospitalidade*”, e nos demais cursos promovidos para atender os diversos interesses do CEETEPS;

2.2 – Para consecução dos objetivos deste Acordo, o ICIF compromete-se:

- a) Colaborar com os docentes e técnicos do CEETEPS para a manutenção das instalações do “*Centro de Hospitalidade*”, oferecendo seu *know how*;

- b) Buscar patrocinadores junto às instituições italianas (Ministério do Desenvolvimento como o ICE – Instituto do Comércio Exterior italiano) e junto às empresas italianas e brasileiras para financiar os programas de mobilidade internacional acadêmicos, comunicando de imediato ao CEETEPS, caso o objetivo não seja atendido, ou seja, atendido parcialmente;

- c) Oferecer, no mínimo, 01 (uma) bolsa de estudos por ano, para o “*Curso Breve*” com duração de 120 dias, na Escola de Costigliole d’Asti (Itália), custeando a estadia e alimentação durante esse período, para docentes e/ou discentes, indicados pelo CEETEPS através dos processos seletivos elaborados em comum acordo entre ambas instituições;

- d) Remunerar seus instrutores orientadores de funcionamento da Escola de Cozinha, em caso de visita ao Brasil;

- e) Promover, junto com o CEETEPS, a possível realização de eventos gastronômicos em São Paulo, Brasil.



CONSORZIO DI TUTELA



CLÁUSULA TERCEIRA – DA GESTÃO E EXECUÇÃO

3.1. Os partícipes se comprometem a constituir uma Gestão Técnica, à qual caberá a responsabilidade pela solução e pelo encaminhamento de questões técnicas administrativas e financeiras que, eventualmente, surgirem.

3.2. Designar de comum acordo entre os partícipes, um ou mais executores, que terão por responsabilidade supervisionar e gerenciar a execução dos trabalhos, de conformidade com o previsto neste Acordo.

CLÁUSULA QUARTA - DAS RESPONSABILIDADES COMUNS

É de responsabilidade de cada partícipe assegurar-se de que todas as pessoas designadas para trabalhar nos projetos e atividades a serem previstas no presente Acordo conheçam, e explicitamente aceitem todas as condições estabelecidas.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA

O presente Acordo vigorará por 60 (sessenta) meses, podendo ser denunciado, mediante a comunicação escrita ao outro partícipe, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, sem qualquer ônus para os partícipes.

A fim de melhorar a eficácia das suas atividades de cooperação, ICIF e CEETEPS concordam que é possível alterar este acordo de cooperação por meio de cláusulas de acordo mútuo adicionais escritas.



CONSORZIO DI TUTELA



CLÁUSULA QUINTA - OUTRAS DISPOSIÇÕES

Este Acordo de Cooperação Técnico-Educacional não impede que os partícipes realizem acordo semelhante com outras entidades, observadas as restrições eventualmente feitas ao uso e a divulgação de bens e informações e as limitações por direitos autorais e de propriedade.

E por se acharem assim ajustados assinam o presente Acordo de Cooperação Técnico - Educacional em 03 (três) vias de igual teor e forma.

São Paulo, _____ de 2017

LAURA M. J. LAGANÁ

Diretora Superintendente

Centro Estadual de Educação

Tecnológica Paula Souza

PIERINO SASSONE

Presidente e Legal representante

Italian Culinary Institute For Foreigners - ICIF

ICIF - Italian Culinary Institute For Foreigners
Piazza Vittorio Emanuele 10
14036 Costigliola (AT)

Testemunhas

1. Assinatura:

Nome:

RG:

Testemunhas

2. Assinatura

Nome:

RG:

ANEXO C – Proposta de Acordo e Colaboração (2010)



Torino, 13 julho 2010

À Diretoria do Centro Paula Souza
Att. Prof.a Laura Laganá
Diretora Superintendente

**PROPOSTA de ACORDO e COLABORAÇÃO
ICIF-CENTRO PAULA SOUZA**

Para um CENTRO PROFISSIONAL HOTELEIRO com KNOW HOW ICIF
Na cidade de São Paulo quarta-feira 07/07/2010, aconteceu o encontro entre a Sra. Prof. Laura Laganá, Diretora Superintendente do Centro Paula Souza e o ICIF, na pessoa de seu Diretor Didático, Bruno Libralon e a responsável do ICIF-Brasil, sra. Paola Tedeschi.

Este encontro, que aconteceu na Reitoria do Centro Paula Souza, teve por fim formalizar uma carta de intenção para uma futura colaboração na abertura de uma escola Hoteleira em São Paulo voltada para a população menos favorecida local, a ser instituída com fundos próprios e governativos.

O pedido ao ICIF é o de colaborar na execução da formulação de um projeto com o know-how ICIF seja em relação à estrutura física da Escola, seja em relação à programação didático-formativa. Um primeiro acordo de cooperação, muito genérico, foi assinado em 2009 com o Centro Estadual de Educação Tecnológica "Paula Souza"; esperam agora com urgência um esboço de intenções mais específico para proceder e trabalhar a curto prazo na formulação de um contrato para a realização deste projeto, pois a análise de mercado brasileira, com as Olimpíadas de 2016 e a Copa do Mundo de Futebol de 2014, prevê uma grande necessidade de formação nos setores da Hotelaria, desde o pessoal de Recepção nos Hotéis, aos barmen, aos cozinheiros e aos garçons.

Pessoalmente, pensei em propor o esboço dos projetos executados com a UCS no Rio Grande do Sul e em Shanghai, na China, revendo os pontos mais importantes, antes de propô-lo para a assinatura das Autoridades Brasileiras. De fato, eles nos pediram para redigir um DOCUMENTO de INTENÇÕES para a colaboração neste projeto e de organizar uma Coletiva de Imprensa que gostariam de fazer no fim de Agosto - início de Setembro, para apresentar o acordo aos órgãos de Imprensa e Governativos brasileiros. Após tal Coletiva, portanto, será formalizado um verdadeiro CONTRATO, com os deveres de cada parte, e os relativos custos por parte do Governo do Estado de São Paulo, que deveria durar um mínimo de 10 anos, prevendo exatamente a colaboração do ICIF e do Centro Paula Souza para a criação deste CENTRO PROFISSIONAL HOTELEIRO que formará os jovens brasileiros nos setores supracitados.

O desenvolvimento do projeto

O conceito de uma Escola Profissional Hoteleira deve poder oferecer o conceito de um Hotel com um Centro de Cozimento Centralizado para o treinamento dos alunos-cozinheiros e de uma Sala-Restaurante, para o treinamento dos alunos-garçons.

A Escola deve também prever vários laboratórios didáticos que representem os vários departamentos presentes num Hotel 5 Estrelas; em cada laboratório devem ser previstos postos individuais para cada um dos alunos, equipados com todo o necessário para a função específica. O ideal seriam 24 lugares em cada laboratório, mais aquele do docente.



Descrição e subdivisão dos vários laboratórios didáticos.



1) Cozinha Centralizada com várias funções que satisfaçam todas as necessidades da Escola:

- Serviço de Sala Restaurante
- Self-service para as refeições dos Estudantes
- Distribuição dos vários tipos de alimentos nos vários laboratórios:
 - Departamento de recepção de mercadorias para a estocagem
 - Câmaras frigoríficas para a conservação dos alimentos frescos e congelados
 - Depósito para os alimentos secos e enlatados
 - Setor para o processamento do peixe
 - Setor para o processamento da carne
 - Setor para o processamento da verdura
 - Office para a Sala Restaurante (máquina para café, máquina de fazer gelo, geladeiras para vinhos e bebidas, móveis de apoio para os equipamentos de serviço: talheres, pratos e copos)
 - Plonge (pia profunda) para lavagem dos mesmos
 - Depósito para material de limpeza.

Na programação está previsto também um Curso específico voltado para **Garçons e Barmen**.

O curso poderá ter uma duração de cerca de 2 anos e as matérias incluídas no programa poderiam ser as seguintes: línguas estrangeiras, normas higiênico-sanitárias, normas comportamentais de serviço, informática, contabilidade, mantendo sempre presente a técnica de serviço.

2) **Sala - Restaurante** aberta ao público. O serviço, tanto na Cozinha como na Sala, será cuidado cada dia por uma classe de estudantes, que além de preparar o Serviço a la Carte para o Restaurante, preparará também o Bufê. Obviamente, os estudantes serão sempre coordenados por um docente que será o responsável pelo serviço (podemos nos basear em um cálculo aproximado de 500 estudantes divididos em 20 salas, entre teóricas e práticas).

3) **Aula Magna (auditório)** multifuncional (Palestras didáticas e Seminários por parte de grandes Chefs do mundo, espaços para Firms para a apresentação de seus produtos, seu aspecto merceológico e análise organoléptica, aulas dadas por docentes universitários especializados em Gastronomia e Nutrição) equipada com instalações para áudio-visuais com a possibilidade de videoconferências, traduções simultâneas e vitrines para a exposição dos produtos dos Patrocinadores.

4) **Sala Degustação**, a serviço da **enoteca** e da **elaioteca**, dotada de 24 postos individuais mais o do docente. Utilizada para as aulas de enologia,



para a degustação dos azeites e para as análises comparativas de produtos. Uma particular atenção deve ser reservada á harmonização entre alimento e vinho.

- 5) **Laboratório Primeiros Pratos** criado para a elaboração dos primeiros pratos com 24 postos individuais mais o do docente, dotados de todos os equipamentos necessários para a execução de massa fresca, massa seca, sopas e risotos
- 6) **Laboratório com Fogões individuais para o cozimento dos Segundos Pratos** diferente do laboratório de primeiros pratos, criado com características e conceitos voltados à elaboração de segundos pratos de carne e peixe, com 24 postos individuais mais o do docente. Equipado para cozimentos lentos, como assados, estufados e cozimentos gratinados.
- 7) **Laboratório “Artes Brancas”** para a criação de doces, pães variados e pizzas, equipado com postos individuais mais a do docente, com um forno profissional para a pizza, forno para pão e todos os equipamentos profissionais para o pão e com todos os utensílios profissionais necessários para a produção de doces e produtos de forno. Equipado com suportes áudio-visuais com possibilidade de traduções simultâneas.
- 8) **Laboratório para a elaboração do chocolate.** Sala totalmente climatizada, com paredes de vidro. Aqui não haverá lugares individuais como nas outras salas mas espaços para exercitações em pequenos grupos, enquanto os outros alunos assistem à aula do lado de fora através de lugares dispostos em anfiteatro, com sistema áudio-visual, como nos outros laboratórios.
- 9) **Sala de Análise Sensorial** com cabines individuais, onde os estudantes, sem ver o que foi preparado pelo docente, testam e avaliam o gosto dos alimentos; estas impressões são em seguida justificadas e explicadas pelo professor, no fim da avaliação. A finalidade é o ensino para o estudante estrangeiro do “gosto típico italiano”, e é utilizado durante a primeira parte do curso para levar os alunos a conhecer temas como o ponto certo do cozimento da massa, do arroz, etc.
- 10) **Laboratório Bar e Cafeteria.** Esta sala tipo bar terá todas as características para o ensino da gestão de um bar, voltada para a formação de baristas e pessoal de cafeteria. Haverá também treinamentos sobre café e noções comportamentais de serviço e psicologia.
- 11) **Laboratório de Recebimento.** Equipado para propor a mesma estrutura de um Hall de Hotel, para o ensino das funções de secretaria e direção. Este laboratório assumirá a gestão de toda a escola com um Diretor e todos os Chefes de Departamento.



CONSORZIO DI TUTELA



12) Laboratório de informática. Destinado ao estudo do food-cost, voltado para os futuros Chefs, os Gerentes de Hotel e os Encarregados da Reception. Pode também ser usado no ensino da língua inglesa e da geografia mundial para a comunicação e o contato com turistas estrangeiros.

13) Laboratório Linguístico. Uma sala de aula destinada ao ensino de várias línguas estrangeiras: italiano, espanhol, francês, inglês etc.

14) Sala para a formação do pessoal de limpeza e arrumação de Hotéis. Destinada ao ensino das normas higiênico-sanitárias a serem adotadas na limpeza dos vários setores de um Restaurante e de um Hotel (quartos, corredores e banheiros). Ensino das normas comportamentais de serviço a serem adotadas com os clientes, com os chefes de seção e com o Diretor. Este curso poderá ter uma duração de cerca de 6 meses. A sala para o treinamento deverá estar equipada com 3 tipos diversos de quartos de um Hotel: quarto single, quarto double e suite.

15) Biblioteca. Nesta biblioteca será reunida toda a história e a evolução da gastronomia no mundo, Desde as origens até os dias atuais. Será instituído um "museu em papel e multimedial" colocado a disposição do público, reunindo também textos de gastronomia em várias línguas, já de propriedade do ICIF.

Haverá também a área dedicada aos **Escritórios para os Funcionários e a Direção**, os vestiários para os alunos divididos entre Homens e Mulheres, os espaços comuns para as pausas de descanso assim como serviços higiênicos para homens e mulheres. Será possível instituir outros laboratórios conforme os cursos que se desejem implementar.

Este projeto requer um grande trabalho de elaboração, com a ajuda de técnicos e arquitetos; seria útil trabalhar sobre um edifício já existente ou em fase de construção ou restauração. O curriculum didático com duração de 2 ou 3 anos no máximo, estará a cargo do ICIF, assim como o know-how do projeto, com relativos custos a cargo do comitente contra apresentação de orçamento.

Com a finalidade de desenvolver um percurso formativo com docentes profissionais brasileiros o ICIF se encarregará da instrução dos formadores em suas estruturas, até se alcançar um nível ótimo.

Cordiais saudações.

Bruno Libralon
Diretor Didático Internacional