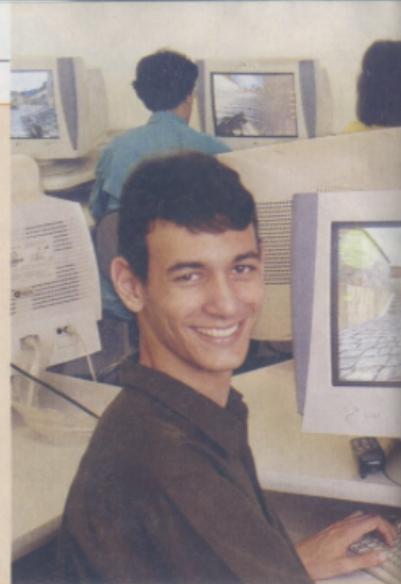


Um verdadeiro vício

“Sou viciado em videogame desde criança. Até perdi amigos por isso. Quando descobri o curso superior de design de games em uma revista especializada em jogos, não tive dúvida de que era o que eu iria fazer. Entrei em 2002, na primeira turma. Não passamos as aulas jogando, como muita gente deve pensar. O curso é diversificado. Temos aulas de cálculo, física, desenho, roteiro, modelagem em 3D, efeitos sonoros e até psicologia. Desde o

ano passado, faço estágio em uma empresa da área, a Devworks Game Technology. Sei que o campo de trabalho é grande, pois é um mercado em crescimento no Brasil. Estamos começando a criar nossos próprios jogos. E um profissional desses também pode fazer programas simuladores de vôos para pilotos – ou de acidentes, para melhorar a segurança dos automóveis. Ou então trabalhar na indústria da música e do cinema.”

Antonio Martins de Andrade Teoli,
18 anos, aluno do curso de design e planejamento de games



Entre panelas

“Desde criança estou envolvida no preparo de comida, pois minha família é proprietária de uma churrascaria em Ourinhos, no interior de São Paulo, e eu costumava ficar por lá, entrando e saindo da cozinha. Às vezes, ajudava na reposição do bufê nos fins de semana. Peguei gosto pela coisa e, por isso, quis

virar nutricionista. Enquanto estudava para o vestibular, fui fazer um curso básico de cozinheiro no Senac de Águas de São Pedro, outra cidade do interior paulista. No dia da inscrição, descobri que quatro meses depois seria aberto uma graduação em gastronomia. Prestei vestibular para esse curso e também para nutrição. Passei nos dois e optei pelo primeiro. Em 2001, comecei a cursar. Aprendi tudo sobre culinária mundial, higiene, saúde e sobre como administrar uma cozinha profissional. Acho que essa é uma profissão mais masculina: a mão-de-obra cumpre carga horária puxada, faz muito esforço físico para carregar panelões e suporta o calor de uma cozinha funcionando a todo vapor. São coisas pesadas para uma mulher. Mas, assim que entrei no curso, vi que havia feito a escolha certa. Me formei no final de 2002 e, depois de um ano distribuindo currículos, consegui emprego no restaurante do Hotel Meliá Confort Paulista, em São Paulo, onde há um ano sou chef de cozinha operacional. Estou adorando.”

Renata da Fonseca, 23 anos,
formada em gastronomia

Onde tem: cerca de 11 instituições oferecem o curso superior em gastronomia
Duração: 2 anos



se a opção for por uma dessas supermodernidades. “Estamos vivendo um boom de nascimento de faculdades privadas e de graduações inéditas, só que esse ciclo está apenas começando”, avisa Arbache. “Ainda não tivemos tempo para assistir à seleção natural. Em alguns anos, vários cursos, instituições e profissões tendem a desaparecer, a morrer.”

Mesmo com todas as turbulências algumas profissões resistem e se tornam estáveis. É o caso da musicoterapia, que existe no Brasil há 20 anos e, embora continue pouco conhecida, finalmente está em vias de ser regulamentada. Isso permitirá a abertura de conselhos e a emissão de registro profissional. Noemi Lang, de 39 anos, descobriu a profissão quando ela ainda engatinhava no Brasil. O curso de graduação estava apenas começando e não havia nenhuma pós. Como já era formada em psicologia, Noemi optou por ir para a França fazer um mestrado. Na volta, mergulhou fundo na área. Há seis anos, ela é professora e coordenadora do curso e da clínica de musicoterapia da Universidade de Ribeirão Preto (SP). “Ajudamos pacientes a melhorar a qualidade de vida”, explica. “Tratamos adultos com estresse e depressão, crianças com dificuldades de aprendizagem, portadores de autismo e de síndrome de Down e deficientes sensoriais.” Hoje, nove instituições formam musicoterapeutas.