

Práticas de Hospitalidade na Educação da Gastronomia: um estudo na cidade de São Paulo

Aline de Godoy Moreira¹

Sérgio Luiz do Amaral Moretti²

Luiz Gonzaga Assumpção Carvalho³

Resumo

A área de hospitalidade fundamenta-se na interação entre pessoas, entre as quais se institui uma dinâmica de reciprocidade. A ideia de acolhimento ao outro está em sua origem e o seu epicentro no encontro entre anfitrião e hóspede. Por esta abrangência, as relações de hospitalidade podem ser observadas, também durante os processos educacionais, igualmente pautados pelo ritual de acolhimento pelo professor aos alunos. O objetivo deste artigo é compreender qual é a percepção da hospitalidade pelos alunos de um curso de tecnologia em gastronomia. A metodologia da pesquisa de caráter exploratório-quantitativo se baseou em uma análise da literatura sobre o tema e, posteriormente uma pesquisa de campo. Os resultados mostraram a relevância da Gastronomia como um recurso turístico primário, com importante papel na difusão cultural, já que o setor de alimentos e bebidas e o gastronômico em particular são formas muito ricas de interpretação da vida social. A partir dos resultados obtidos na pesquisa, verifica-se a necessidade das práticas de hospitalidade na instituição de ensino pesquisada.

Palavras-chave: Turismo. Hospitalidade. Gastronomia. Educação em Alimentos e Bebidas.

Introdução

Conforme apontado por Kivela e Crofts (2006, p. 355), etimologicamente a palavra gastronomia tem origem na palavra grega *gastros* (estômago) e, *gnomos* (conhecimento ou lei) e serve para representar comida, bebida e culinária (o contexto ou lugar onde é oferecida). Ao se considerar a gastronomia como uma experiência sobre o destino buscado pelo turista, há que se considerar uma série de elementos que o ajudem na aquisição de significados.

De fato, atualmente está muito mais evidente para pesquisadores e turistas que a gastronomia é uma atividade cultural local importante, pois apresenta aos visitantes alternativas para entender as características de cada região. Para Gimenes- Minasse

¹ Aluna do Mestrado Profissional Gestão em Alimentos e Bebidas Universidade Anhembi Morumbi. aline.godoy@hotmail.com

² Coordenador do Mestrado Profissional Gestão em Alimentos e Bebidas e professor do programa de Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. luiz.amaral@anhembimorumbi.edu.br

³ Professor do Mestrado Profissional Gestão em Alimentos e Bebidas da Universidade Anhembi Morumbi. prof.luizcarvalho@uol.com.br

(2012, p. 280) *a gastronomia e os serviços a ela relacionados não apenas constituem importantes atrativos turísticos, como também se estabelecem como elementos fundamentais para a diferenciação de destinos [repercutindo] também no universo acadêmico.*

Em outro trabalho, Gimenes-Minasse (2006) ressalta a relação íntima que se estabelece entre a alimentação e a atividade turística, seja do ponto de vista de serviço essencial para a permanência do turista em uma localidade, seja principalmente sob o ponto de vista da comida como expressão de uma cultura e fonte de experiência turística. Neste sentido, Marques (2011) ressalta que a gastronomia é considerada por especialistas um recurso turístico primário, bem como um verdadeiro produto turístico. O mesmo sentido é seguido por Godoy et al (2014) para quem a gastronomia é ao mesmo tempo um fenômeno social e cultural que alavanca a imagem dos destinos.

Por outro lado, observa-se que uma das formas mais conhecidas de hospitalidade em qualquer época e em todas as culturas, é a comensalidade, ou seja, compartilhar sua mesa com alguém (Fernandez-Armesto, 2002). Para Castelli (2003) realizando o ato de *comer junto* o homem desfruta de prazer e entretenimento. Rocha (2016, p. 13) *a comensalidade é uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade. Ela se traduz no compartilhar a mesa com significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar.*

Dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - Abrasel (2016) avaliam que o setor gastronômico representa 2,7% do PIB nacional e quase 40% das visitas no país. Para o Ministério do Turismo - (Brasil, 2016) a gastronomia nacional tem sido avaliada como boa ou muito boa por 95% dos estrangeiros que visitam o país, no que é seguida pelos brasileiros que somam 89,6% nos mesmos quesitos. Adicionalmente, são 10 mil edições de festivais regionais em todo o país, mostrando a importância da gastronomia para o turismo.

Ao considerar a relevância do mercado gastronômico para o turismo brasileiro, é importante analisar a importância da formação de profissionais para este mercado emergente. Diante deste cenário, percebe-se a expansão dos cursos de formação profissional em alimentos e bebidas bem como a implantação e desenvolvimento dos cursos em Gastronomia no país. Entre os anos de 2014/2015 registrou-se um aumento

de até 28% no número de alunos matriculados nos cursos de tecnologia em gastronomia no Brasil. De acordo com o portal e-MEC (2016), que regulamenta os cursos superiores do Brasil, existem 177 cursos cadastrados relacionados à área de gastronomia, no Brasil e oferecidos em mais de oitenta----- diferentes.

A partir dos aspectos apresentados, o presente artigo tem por objetivo geral compreender a percepção dos alunos de uma instituição de ensino brasileira que possui o curso de tecnologia em gastronomia em relação às práticas de hospitalidade.

O artigo começa por desenvolver uma abordagem teórica para explicitação de conceitos importantes para o entendimento da relação entre turismo e gastronomia, seguindo-se como uma pesquisa empírica com abordagem quantitativa.

Gastronomia e Turismo: o exemplo da cidade de São Paulo

A implicação de turismo e gastronomia devido ao papel que esta pode desempenhar na atração ao destino, como apontaram Mak, Lumbers e Eves (2012) em recente estudo sobre esta relação e seu impacto econômico nos locais. Para os autores a apreciação da culinária local pode levar os turistas a importar alimentos e, portanto alavancar a produção destas regiões.

Para Cohen e Avieli (2004), embora esta relação seja atualmente prestigiada, nem sempre foi assim, pois há uma década era negligenciada pelos acadêmicos de gastronomia e turismo, em seus próprios campos de pesquisa. Os autores concluíram em seu estudo de 2004 que a relação é um forte indutor de visitas a determinadas regiões, principalmente para os pesquisadores que se interessam por segmentação de mercado. O mesmo sentido que propuseram Kivela e Crofts (2005) pouco tempo depois.

Nesse contexto, Cooper (2007) argumenta que os atrativos gastronômicos proporcionam aos destinos uma forte razão para o turismo de lazer. Para o autor, uma atração turística é um foco para atividades recreativas e, em parte, educativas desempenhadas tanto por excursionistas quanto por turistas. Na mesma direção Schlüter (2003, p.89) argumenta que *a gastronomia sem dúvida, está ganhando terreno como atração tanto para residentes como para turistas. Não só nutre o corpo e o espírito, mas faz parte da cultura dos povos.*

Para Santos e Henriques (2012), a gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, na verdade, não tão novas, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região. Para os autores ao longo das duas últimas décadas, desenhou-se uma fina película sobre o conceito de turismo, no qual se pode fundir a gastronomia e a cultura. Logo, o tripé formado pela gastronomia, cultura e turismo surge no momento em que se ultrapassam os circuitos econômicos financeiros, de forma a adquirir um significado mais profundo a ser apreendido enquanto prática intercultural.

Tal contexto é corroborado por Oliveira et al (2012, p. 82) que ressaltam ser a gastronomia uma motivação humana, um fenômeno que *apresenta características diferentes no caso de indivíduos e no caso de grupos sociais. Isso porque se trata não apenas de uma ação ou reação ao indivíduo, mas também de um jogo de interpretação e sensibilidade por parte de quem se propõe a tal ato*. E, também por Peccini (201, p.216) para quem *desenvolver o Turismo Gastronômico é avançar nas discussões de valorização e salvaguarda do patrimônio alimentar brasileiro, valorizando a diversidade de cada região e, portanto, transformando a comida do lugar num atrativo turístico*.

O melhor exemplo do que foi discutido até o momento é a cidade de São Paulo. Trata-se de uma cidade turística com intenso trânsito de pessoas que a visitam por negócios ou lazer. A gastronomia em São Paulo é considerada um forte atrativo turístico e cultural da cidade. Este diferencial é mantido por meio de milhares de restaurantes que servem comidas típicas de todas as regiões do Brasil e, de diversos países do mundo, são mais de 50 tipos de cozinhas.

De fato a cidade é a segunda maior cidade em número de restaurantes, tida como a capital da boa mesa na América Latina. Conforme dados da São Paulo *Convention & Visitors Bureau - SPCVB* (2016) a cidade conta com, aproximadamente 15 mil restaurantes, 500 churrascarias, 250 restaurantes japoneses, 20 mil bares, 3.200 padarias, 5.000 pizzarias e 2.000 opções de delivery. O mercado de alimentos e bebidas movimenta uma cadeia que envolve vários setores, e seu multiculturalismo representa a culinária de 52 países. A cidade ainda conta com diversos eventos Gastronômicos.

Gastronomia e Comensalidade: um caso de Hospitalidade?

Brillat-Savarin (1999, p. 7) define Gastronomia como *o conhecimento fundamentado em tudo que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta*. Posteriormente, o autor ressalta que o prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das diversas circunstâncias, de fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição. Considerando estes aspectos, pode-se dizer, conforme apontado por Boutaud (2011), que uma das formas mais conhecidas de hospitalidade em qualquer época e em todas as culturas, é a comensalidade, ou seja, o ato de compartilhar sua mesa, ou então sua refeição com alguém.

Nesse sentido, Oliveira et al (2012), ressalta que a Gastronomia se torna uma disciplina, um saber que se organiza para compreender as normas que regem a alimentação na habilitação dos seus prestadores de serviços, na compreensão dos desejos e disposições dos comensais, na adequação do que constitui o ambiente propício para a alimentação em uma relação social. O tema por sua interdisciplinaridade relaciona diversas áreas do conhecimento das ciências sociais. Dessa forma, justifica-se sua inserção nas Diretrizes Curriculares Nacionais, na área de hospitalidade e lazer.

Igualmente, Dencker (2004 p. 19), atenta seu olhar para o fato de que a Gastronomia deve seguir a seguinte diretriz para que realmente promova o fenômeno da hospitalidade: a submissão ao mercado afasta o setor de questões básicas da hospitalidade. A ideia de acolhimento, de receber o outro, que está na origem da hospitalidade, assume dimensões que apontam para uma nova ética, uma política voltada para o acolhimento, o bem-estar.

No que se refere à Hospitalidade, considerando os processos organizacionais e operacionais da área de ensino em alimentos e bebidas, e tendo em vista os aspectos comerciais e mercadológicos, pode-se destacar a concepção desenvolvida por Wada (2004), que refere-se a administração da hospitalidade, que ocorre ao aplicar as técnicas da administração para prover Hospitalidade. A autora descreve que a hospitalidade deve ser observada em todos os momentos e sujeitos de uma determinada organização, pois não se pode acolher o cliente se não se acolhe seus colaboradores.

A pesquisa analisou em específico os conceitos de Hospitalidade apresentados por Lashley e Morrison (2004). Para o autor, a Hospitalidade pode ser concebida como um conjunto de comportamentos originários da base da sociedade. Sendo assim, a hospitalidade envolve sentimentos de altruísmo e benevolência, reciprocidade e mutualidade. O autor analisa a hospitalidade nos domínios social, privado e comercial.

O domínio social considera os cenários sociais nos quais a hospitalidade se insere, e nos impactos de forças sociais sobre a produção e o consumo de alimentos, bebidas e acomodação. O domínio privado refere-se à questão de relacionamento do lar, levando em consideração o impacto do relacionamento entre anfitrião e hóspede. O domínio comercial diz respeito às relações de hospitalidade quanto à atividade econômica nos setores privado e público. Tendo em vista a construção do conceito de Hospitalidade em Benveniste (1995), observa-se a construção da palavra hospitalidade, em seu sentido etimológico que remete a noção de hóspede. E assim, o autor considera a relação entre o senhor do hóspede, ou seja, as relações entre hóspede e anfitrião.

Moretti (2015) observou que, além da gastronomia o ato de hospitalidade deve-se pautar pelo relacionamento entre as pessoas, notadamente o anfitrião e o hóspede. Trata-se, justamente do ato de se relacionar que se soma ao ato de desfrutar uma refeição tornando-o uma experiência inesquecível. O autor lembra que Lashley et al (2005), já haviam estudado esta correlação em seu trabalho sobre os momentos inesquecíveis de um jantar investigado por eles. Da mesma forma, Lugosi (2008) comentou a construção de ambientes hospitaleiros como uma combinação de elementos do ambiente, a postura das pessoas, alimentação e bebida.

O Ensino de Gastronomia no Brasil

O ensino superior brasileiro é regido pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação de 1996 e envolve a graduação e a pós-graduação, além dos cursos sequenciais. De maneira geral, os cursos superiores de graduação são todos aqueles que conferem diploma e título acadêmico, divididos em bacharelado, licenciatura e de tecnologia. Os bacharelados e de tecnologia promovem a formação de profissionais de nível universitário e desenvolvem a cultura erudita em todas as áreas do conhecimento (Rejowski, 2010).

É importante ressaltar a diferenciação entre estas tipologias de cursos, uma vez que o Brasil possui cursos sequenciais, tecnológicos, cursos de licenciatura e bacharelados, sendo todos considerados cursos de níveis superiores.

De acordo com o manual de Referenciais Curriculares Nacionais (2010), os Bacharelados que se configuram como cursos superiores generalistas, de formação científica e humanística, que conferem, ao diplomado, competências em determinado campo do saber para o exercício de atividade acadêmica, profissional ou cultural; as Licenciaturas, cursos superiores que conferem, ao diplomado, competências para atuar como professor na educação básica; e os Cursos Superiores de Tecnologia que são graduações de formação especializada em áreas científicas e tecnológicas, que conferem, ao diplomado, competências para atuar em áreas profissionais específicas.

Em relação aos cursos sequenciais pode-se observar a partir da Resolução CES N.1, de 27/01/1999, que dispõe sobre os cursos sequenciais, percebe-se que os mesmos proporcionam um conjunto de atividades sistemáticas de formação, alternativas ou complementares aos cursos de graduação. Apesar de serem de nível superior não oferecem oportunidade aos alunos formados nestes realizarem mestrado e doutorado já que são cursos menores e não oferecem uma graduação.

A Gastronomia por sua interdisciplinaridade relaciona diversas áreas do conhecimento das ciências sociais. Dessa forma, justifica-se sua inserção nas Diretrizes Curriculares Nacionais, na área de hospitalidade e lazer. Por seu lado, as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos tecnológicos, normatizadas pela Resolução CNE/CP nº 3, de 18/12/2002, referem-se à necessidade de garantir ao aluno a possibilidade de praticar seus conhecimentos específicos e, concomitantemente, prepará-los para adaptarem-se a outras funções.

Conforme apontado no Parecer 436/2001, até a década de 80, a formação profissional limitava-se ao treinamento para a produção em série e padronizada. A partir de então, as novas formas de organização e gestão modificaram estruturalmente o mundo do trabalho. Um novo cenário econômico e produtivo se estabeleceu com o desenvolvimento e emprego de tecnologias complexas agregadas à produção e à prestação de serviços e pela crescente internacionalização das relações econômicas. Dessa forma, passou-se, assim, a requerer sólida base de educação geral para todos os

trabalhadores, educação profissional básica, qualificação profissional de técnicos e educação continuada para atualização, aperfeiçoamento, especialização e requalificação.

No caso dos cursos de Gastronomia, as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs), descrevem a área de tecnologia no campo do Turismo e Hospitalidade, de forma que o profissional deve: Compreender atividades, inter-relacionadas ou não, referentes à oferta de produtos e à prestação de serviços turísticos e de hospitalidade.

Os serviços turísticos incluem agenciamento e operação, o guiamento, a promoção do turismo, e a organização e realização de eventos de diferentes tipos e portes. Os serviços de hospitalidade incluem os de hospedagem e os de alimentação.

Metodologia da Pesquisa

Trata-se de uma pesquisa exploratória com abordagem quantitativa (Malhotra, 2012). Quanto aos procedimentos, os pesquisadores utilizaram os métodos de análise bibliográfica e de campo; para esta foi desenvolvido um questionário com escala tipo Likert com cinco pontos sendo 1- Concordo Plenamente e 5 – Discordo Plenamente, para aplicação aos alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia.

O objeto da pesquisa foi o curso superior de Tecnologia em Gastronomia na Universidade Anhembi Morumbi, localizada na cidade de São Paulo/BR e, os sujeitos seus alunos. O instrumento, continha dez questões objetivas divididas em três blocos de questões: 1) identificação das dimensões de hospitalidade relevantes no processo de acolhimento do mesmo; 2) avaliação da prestação de serviços em educação; 3) e autoidentificação do aluno. As questões estão listadas no Quadro 1

Quadro 1 – Questões do instrumento de pesquisa

1	Ao ingressar no curso de Tecnologia em Gastronomia fui acolhido pelos docentes e pela equipe da coordenação do curso.
2	O método de ensino das aulas práticas proporciona a interação e integração dos estudantes.
3	A receptividade dos docentes contribui no processo dinâmico de ensino e aprendizagem.
4	A Coordenação do Curso de Gastronomia se faz presente e aberta para nos ouvir e auxiliar em nossas necessidades.
5	O Centro de Gastronomia proporciona infraestrutura e insumos de qualidade para o desenvolvimento das disciplinas práticas.

6	O acesso ao planejamento de aulas práticas no início do semestre, contendo todas as produções a serem realizadas contribui para minha organização pessoal como estudantes do curso.
7	A organização da grade curricular do curso foi desenvolvida para atender as minhas necessidades de formação e para potencializar a minha inserção no mercado de trabalho.
8	O conteúdo ministrado durante as aulas práticas foi projetado para potencializar o conhecimento dos estudantes.
9	O curso de Gastronomia influencia positivamente no encaminhamento de meu futuro, e contribui na melhoria constante do curso a partir de instrumentos como: Avaliação Institucional e reuniões com representantes de curso.
10	As atividades extracurriculares proporcionadas pela coordenação do curso de gastronomia (visitas técnicas, concursos, palestras e demais atividades) visam ampliar o conhecimento e visão mercadológica dos estudantes.

Fonte: Elaborado pelos autores

Antes da coleta final foi aplicado um pré-teste com onze alunos, escolhidos por conveniência para adequação do vocabulário do questionário. Após a adequação do instrumento de pesquisa, ele foi hospedado na plataforma Survey Monkey e enviado aos 1.235 alunos regularmente matriculados no curso presencial, por e-mail.

A pesquisa foi respondida por 175 alunos. Considerando o cálculo amostral, os resultados apresentaram um nível de confiança de 95% com erro amostral de 7%. Em seguida, os dados foram analisados.

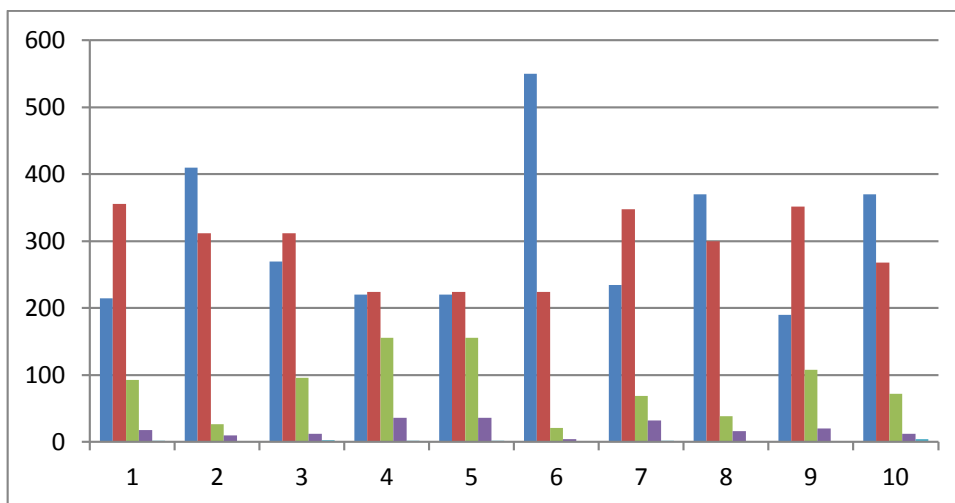
Análise dos Resultados

Os resultados podem ser apreciados pelas questões apresentadas aos alunos por meio das questões distribuídas pelos três blocos mencionados anteriormente, conforme apresentadas no Quadro 1. A resposta 1 se refere à alternativa “Concordo Plenamente”, a alternativa 2 à “Concordo”, a alternativa 3 à “Não concordo nem discordo”, a alternativa 4 à “Discordo” e a alternativa 5 à “Discordo Plenamente”.

O primeiro bloco de questões tinha a finalidade de identificar as práticas de hospitalidade mantidas entre os alunos, colaboradores e docentes e era formado pelas questões 1, 2 e 3 nos gráficos. O segundo bloco, procurou avaliar a prestação de serviços de educação entre os alunos, e é formado pelas questões 4, 5 e 6 nos gráficos. Finalmente, as quatro questões do terceiro bloco, buscaram analisar a autopercepção dos alunos sobre sua própria influência no curso de gastronomia e, se referem às questões 7, 8 9 e 10 nos gráficos.

O Gráfico 1 mostra a distribuição das respostas pelas cinco alternativas da escala tipo Lickert utilizada no instrumento.

Gráfico 1 – Distribuição das respostas pelas alternativas do questionário



Fonte: Elaborado pelos autores

Como se pode perceber há uma predominância de respostas para as alternativas 1 e 2 em todas as questões. O resultado indica uma concordância com as proposições, embora se possa destacar que as questões 1, 3, 7 e 9 tiveram maior incidência sobre “Concordo” ao invés de “Concordo Plenamente”. Devem-se comentar as questões fora da média. Da mesma forma deve-se apontar que os resultados são muito positivos e que a análise a seguir buscou ser mais rigorosa no que concerne aos detalhes dos resultados em busca de melhoras para o curso.

A questão 1 “Ao ingressar no curso de Tecnologia em Gastronomia fui acolhido pelos docentes e pela equipe da coordenação do curso” obteve a média de 24,71% para a alternativa 1, enquanto a da alternativa 2 recebeu 51,15”, mais do que o dobro. Já a questão 3 “A receptividade dos docentes contribui no processo dinâmico de ensino e aprendizagem”, a alternativa 1 recebeu 31,21% e a alternativa 2, 45,09%. Visto pelo prisma da hospitalidade, pode-se considerar que pelas respostas das questões 1 e 3, a recepção é, apenas cumpridora, não causando um impacto que exceda as expectativas. Indiscutivelmente estes resultados indicam a necessidade de melhorar a recepção aos alunos.

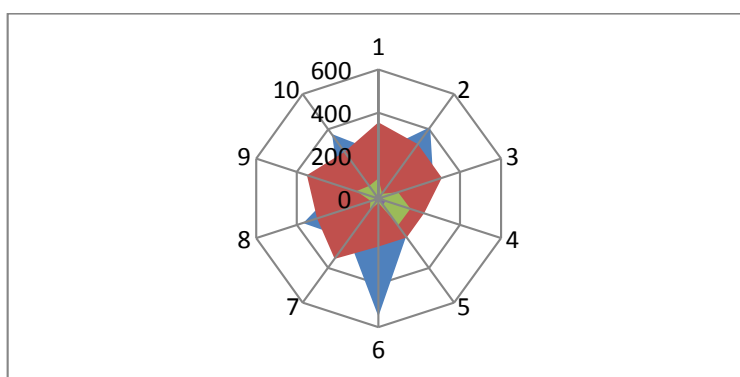
A questão 7 se refere às atividades curriculares e extracurriculares e propunha

que “A organização da grade curricular do curso foi desenvolvida para atender as minhas necessidades de formação e para potencializar a minha inserção no mercado de trabalho”. A média de respostas para a alternativa 1 foi de 26,86% e para a alternativa 2 de 49,71%. Da mesma forma que nas questões anteriores, a diferença parece excessiva. Mais uma vez os resultados parecem indicar uma necessidade de adequar o currículo às necessidades percebidas pelos alunos no que tange ao seu futuro. Veremos que esta questão tem forte sintonia com a questão 9 analisada a seguir.

A questão 9 propunha que “O curso de Gastronomia influencia positivamente no encaminhamento de meu futuro, e contribui na melhoria constante do curso a partir de instrumentos como: Avaliação Institucional e reuniões com representantes de curso”. Os respondentes deram a média de 21,9% para a alternativa 1 e 50, 87% para a alternativa 2. Os alunos não perceberam a contribuição que os instrumentos de avaliação têm para sua competitividade no mercado.

Tudo parece indicar que se trata de uma questão de melhorar o tratamento e as informações já que a questão que obteve o melhor desempenho foi a 6 que propunha “O acesso ao planejamento de aulas práticas no início do semestre, contendo todas as produções a serem realizadas contribui para minha organização pessoal como estudantes do curso”. Os alunos fortemente concordaram com o processo de disponibilização dos Planos de Aula e de Ensino, reconhecendo sua eficácia.

Gráfico 2 – Proporção entre as alternativas 1 e 2



Fonte: Elaborado pelos autores

A segunda questão melhor avaliada é a 2 com a afirmação “O método de ensino das aulas práticas proporciona a interação e integração dos estudantes.”. Pode-se alinhar esta questão com a 6 e pensar que do ponto de vista dos métodos e dos

processos o curso é muito bem avaliado. O que falta, então? Justamente o toque de hospitalidade na recepção e no acolhimento, parecem ser os fatores que podem ser incrementados. Assim como, a adequação do currículo às necessidades do mercado, na percepção dos alunos. O gráfico 2 mostra visualmente a proporção entre as respostas às alternativas 1 e 2, confirmando o que já foi analisado.

A partir dos dados apresentados, considera-se satisfatória a prestação de serviços desenvolvida pelos envolvidos diretamente com os alunos na área de alimentos e bebidas da instituição pesquisada.

Considerações Finais

O presente artigo teve por objetivo compreender a percepção dos alunos de uma instituição de ensino brasileira que possui o curso de tecnologia em gastronomia em relação às práticas de hospitalidade.

Considerando a hospitalidade, enquanto modelo de prática cultural, que envolve o recepcionar e o acolher, pode-se observar que, a aplicação deste conceito durante os processos de receptividade dos alunos, pode melhorar. Analisaram-se as relações entre professores e alunos, nos papéis de anfitrião e hóspede. Do ponto de vista de operacionalização do curso, a instituição pesquisada pode ser considerada, também como anfitriã, já que os processos e serviços, não são imputados diretamente aos professores e coordenadores. Dessa maneira, considerou-se o desenvolvimento dos procedimentos organizacionais com vistas ao receber o estudante uma forma de hospitalidade.

Conforme mencionado anteriormente, o hábito de se alimentar representa uma atração tanto no contexto turístico quanto no contexto cultural. A partir dos aspectos aqui apresentados, observa-se a relevância do mercado de alimentos e bebidas, que são responsáveis por parte da movimentação turística mundial e podem vir a contribuir para o crescimento econômico e o desenvolvimento de uma região, bem como para o fortalecimento da identidade cultural de uma comunidade e reforço de uma tradição.

A Gastronomia é considerada por especialistas um recurso turístico primário, bem como um verdadeiro produto turístico, e assim sua relevância é ressaltada no0 que

concerne à difusão do turismo cultural, já que pode ser considerada como uma das formas de interpretação da vida social.

A partir dos dados apresentados, observou-se que o índice de satisfação dos alunos é considerado alto, verificando-se a prática de hospitalidade no que se refere às relações entre alunos/docentes e alunos/colaboradores. Embora, como já mencionado, pode melhorar no sentido de inverter a incidência de respostas da alternativa 2 para a 1.

Observou-se, também a aplicabilidade das práticas de hospitalidade durante o contato docente/aluno e coordenação/aluno e, a perceptível qualidade na prestação de serviços aos alunos, principalmente tendo em vista a disponibilidade de infraestrutura, produtos e planejamento organizacional das disciplinas.

Os pontos fortes da pesquisa são a sua contribuição para a ampliação do debate sobre o tema da gastronomia no campo acadêmico, o preparo dos profissionais, por meio dos cursos especializados e sua importância para o turismo. Pelo fato da amostra se concentrar, apenas em um curso, pode-se considerar um ponto fraco a impossibilidade de se universalizar os resultados.

Referências Bibliográficas

Abrasel - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. *Um horizonte positivo para o foodservice*. Acesso em 25 de fevereiro de 2016. Disponível em <http://www.ba.abrasel.com.br/noticias/403-um-horizonte-positivo-para-o-foodservice>

Benveniste, E. (1995). *O vocabulário das instituições indo-europeias* (Bottmann, D. Trad). Campinas: Unicamp.

Brillat-Savarin, J-A. (1999). *Fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras.

Boutaud, J. J. (2011). Compartilhar a mesa. In Montandon, A. *O livro da hospitalidade - Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*, pp. 1213-1230. São Paulo: SENAC.

BRASIL. (2016). *Ministério do Turismo*. Acesso em 26 de abril de 2016. Disponível em <http://www.turismo.gov.br>.

BRASIL. (2013). *Parecer CNE/SE nº 436/2001*. Acesso em 27 de abril de 2016. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES0436.pdf>.

_____. (2013). *Resolução CNE/CP nº 3*. Acesso em 27 de abril de 2016. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf>.

_____. (2013). *Resolução CNE/CES nº 1/1999*, de 27 de janeiro de 1999 que dispõe sobre os cursos sequenciais de educação superior. Acesso em 27 de abril de 2016. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/sesu/arquivos/pdf/Resolucoes/ces0199.pdf>.

Camargo, L. O. (2004). *Hospitalidade*. São Paulo: Aleph.

- Castelli, G. (2003). *Administração hoteleira*. Caxias do Sul: Educus.
- Cohen, E. & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Cooper, C. (2007). *Turismo: Princípios e Práticas*. São Paulo: Bookman.
- Dencker, A. (2004). *Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning.
- E-Mec. (2016). Acesso em 15 de abril de 2016. Disponível em: <http://emec.mec.gov.br/>.
- Referenciais Curriculares Nacionais. (2010). Acesso em 10 de abril de 2016. Disponível em <http://www.abmes.org.br/abmes/public/arquivos/documentos/Referenciais-Curriculares-Nacionais-v-2010-04-29.pdf>.
- Fernandez-Armesto, F. (2002). *Near a thousand tables. A history of food*. New York: The Free Press.
- Gimenes - Minasse, M.H.S. (2006). Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. *IV Seminário de Pesquisa em Turismo Mercosul*, Caxias do Sul, RS.
- Gimenes - Minasse, M.H.S. (2012). Estudos sobre a Gastronomia no Brasil: um estudo exploratório-descritivo sobre Dissertações de Mestrado concluídas entre 2007-2011. *Rosa dos Ventos*, 4(3), 279-299.
- Godoy, A., Wada, E. K. W. E., Rebelo, F. M. R. F., & Josiane, J. M. D. F. T. (2014, Agosto). Percepção dos estudantes da área ensino em alimentos e bebidas em relação aos serviços e práticas de hospitalidade: um estudo em uma instituição particular brasileira. In *TMS ALGARVE 2014 – Management Studies International Conference*.
- IBGE -INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro, 2011. Acesso em 20 de março de 2016. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_analise_e_consumo/pofanalise_2008_2009.pdf>.
- Kivela, J. & Crofts, John C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2-3), 39-55.
- Kivela, J. & Crofts, John C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Lashley, C.; Morrison, A. (2004). *Em busca da hospitalidade - perspectiva para um mundo globalizado*. Barueri: Manole.
- Lugosi, P. (2008). Hospitality Spaces, Hospitable Moments: Consumer Encounters and Affective Experiences in Commercial Settings. *Journal of Foodservice*, 19 (2), 139-49.
- Mak, A.; Lumbers, M.; Eves, A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39 (1), 171-196.
- Malhotra, N. K. (2012). *Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada*. Porto Alegre: Bookman Editora.
- Marques, J A T M. (2011). Daniel Constant em “o primeiro de janeiro” Um quarto de século de turismo e gastronomia. *International Conference On Tourism & Management Studies*, 22, 1169-1172.

Moretti, S. L. A. (2015, setembro). Encontros de hospitalidade, experiência de consumo e relacionamento com clientes: proposta preliminar para sua integração. *Anais do Seminário Anual Da Associação Nacional De Pesquisa e Pós-Graduação Em Turismo*, Natal, RN, Brasil.

Oliveira, C. R., Butuhy, C. R. R. S., Butuhy, J. C., & Inojosa, P. C. (2013). Hospitalidade: Um local de encontro da gastronomia com a bioética. *Encontros Científicos-Tourism & Management Studies*, (1), 77-86.

Peccini, R. (2013). A Gastronomia e o Turismo. *Revista Rosa dos Ventos*, 5 (2), 206-217.

Revista Alimentação Fora do Lar. (2013). Acesso em 26 de dezembro de 2013. Disponível em <http://www.cozinhaprofissional.com.br/exibir.php?id=1436>.

Rejowski, M. (2010, setembro). Caracterização da produção científica sobre Turismo no Brasil – Estudo documental das teses de doutorado (1990 a 2005). *Anais do VII Seminário ANPTUR*, São Paulo, SP, Brasil.

Rocha, K. A. (2016). A evolução do curso de gastronomia no Brasil. *Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, 4(2), 11-27.

Santos, J. M. F., Henriques, C. H. N. (2012). Trilhos Turísticos na Gastronomia. *Revista Turismo e Desenvolvimento*, 17-18, 1245-1256.

São Paulo Convention & Visitors Bureau – SPCVB. Acesso em 05 de maio de 2016. Disponível em <http://www.turismoemsaopaulo.com>.

Schlüter, R. G. (2003). *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph.

Wada, E. (2004) Hospitalidade na gestão em meios de hospedagem: realidade ou falácia?. In: Dencker, A. F. M. (Org). *Planejamento e Gestão em turismo e hospitalidade*, São Paulo: Thomson Learning Education.