XVI Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
18 a 20 de setembro de 2019 – Curitiba/PR

A teoria de sistemas aplicada à cerveja artesanal no Brasil, sob o foco da Hospitalidade

Robert Kenzo Falck[1]
Cláudio José Stefanini[2]

Resumo
O setor de cervejas artesanais no Brasil passa por um momento único, de evolução, percepção de valor e mudança de paradigmas de mercado. Ao mesmo tempo em que se observa o declínio lento e constante do consumo de cervejas *mainstream*, observam-se taxas de crescimento aceleradas de abertura de microcervejarias, *brewpubs*, negócios voltados a insumos cervejeiros, restaurantes especializados, e outros, além do aumento da produção científica voltada ao tema. Dada a complexidade da área de cervejas artesanais, o enfoque na Teoria de Sistemas torna-se uma opção válida para o entendimento do todo, assim como a análise de aspectos de Hospitalidade presentes no relacionamento entre pessoas, no meio cervejeiro. Este artigo é uma primeira tentativa de elaboração de um sistema do setor de cervejas artesanais no Brasil, sob o olhar de Hospitalidade de Conrad Lashley, buscando suprir uma possível lacuna do meio científico, a partir de um enfoque multidisciplinar. Os autores do Referencial Teórico ampararam a pesquisa, desde conceitos de Teoria de Sistemas de Ludwig von Bertalanffy, Douglas North, Charles W. Churchman e Roy C. Wood, até conceitos de Hospitalidade de Conrad Lashley e Peter Lugosi. O objetivo do presente artigo foi desenvolver um modelo sistêmico para cervejas artesanais no Brasil, inserido no modelo de Hospitalidade. O trabalho adequa-se como um estudo de caráter qualitativo, exploratório e descritivo, baseando-se em pesquisa bibliográfica para a elaboração do Referencial Teórico e proposta de modelo sistêmico. Como resultado, três modelos de enfoque sistêmico de cervejas artesanais no Brasil foram propostos. Os dois modelos iniciais de sistema de cerveja artesanal foram elaborados conforme os enfoques de Churchman e Wood, respectivamente. Um terceiro modelo procurou fundir os conceitos clássicos de Teoria de Sistemas e Hospitalidade, utilizando o diagrama de Venn de Hospitalidade de Lashley. Por se tratar de um modelo inicial, uma série de ajustes ainda deverão ser realizados, de modo a solidificar o conceito. Este resumo possui 313 palavras.

Palavras-chave: Hospitalidade; Teoria de sistemas; Cerveja artesanal.

---

[1] Mestrando em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi, especialização em Gestão de Negócios em hotelaria pela Fundação Armando Álvares Penteado – FAAP/SP (2001), graduação em Hotelaria pelo Serviço Nacional em Aprendizagem Comercial (SENAC/CEATEL, 1996). Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/0565055339617759. Email: rfalckbr@yahoo.com.br

[2] Doutorado em Administração pelo Centro Universitário da FEI (Conceito CAPES 5), graduação em Administração de Empresas pela Sociedade Riopretense de Ensino Superior (2001), especialização em Gestão Estratégica de Negócios pelo INPG (Instituto Nacional de Pós-Graduação) (2003), Mestrado em Administração pela Universidade Cidade de São Paulo - UNICID (2006). Atualmente é professor do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade - Mestrado e Doutorado da Universidade Anhembi Morumbi – UAM; Pesquisador dos grupos de pesquisa: Hospitalidade e Serviços em Organizações e Grupo de Estudos em Gestão de Organizações Contemporâneas (GOC) da Universidade Anhembi Morumbi. Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/1728750139990470. Email: cjstefanini@gmail.com