

## **Hospitalidade na Formação de Tecnólogos em Gastronomia - Estudo Exploratório em dois Cursos do Estado de São Paulo**

**Luciana Moura de Abreu Prieto<sup>1</sup>**

**Ana Cristina Maia de Araujo Acosta<sup>2</sup>**

**Mirian Rejowski<sup>3</sup>**

### **RESUMO**

O presente artigo investiga a hospitalidade na formação de tecnólogos em Gastronomia em dois cursos do estado de São Paulo, objetivando identificar a sua presença. Trata-se de pesquisa exploratória, de caráter documental, que utiliza a análise de conteúdo para a identificação de termos, conceitos e autores relacionados à hospitalidade. Após tratar das abordagens teóricas da hospitalidade, analisa sua presença em: filosofia institucional, concepção e/ou objetivos dos cursos, perfil do egresso, formação dos docentes, matriz curricular e bibliografia. Os resultados mostram que em ambos os cursos aparecem termos relacionados à hospitalidade, com ênfase no “alimentar” isoladamente ou associado ao “recepcionar” e “entretêr”, alinhando-se principalmente à abordagem da “escola brasileira”. A maior presença de docentes pós-graduados na área pode ter influenciado a oferta de uma disciplina específica em um dos cursos.

**Palavras-chave:** Hospitalidade. Gastronomia. Ensino Superior. Abordagens teóricas. Formação do tecnólogo.

### **Introdução**

Todos os níveis de educação têm importância no processo de formação na sociedade contemporânea e devem estar apoiados na existência de estratégias pedagógicas de natureza

---

<sup>1</sup> Mestranda em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. Graduada em Nutrição e Especialista em Atendimento Nutricional com foco em Gastronomia. E-mail: abreu.luciana@gmail.com.

<sup>2</sup> Mestranda em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. Graduada em Secretariado Executivo e Especialista em Gestão de Pessoas. E-mail: acris.acosta@gmail.com

<sup>3</sup> Livre Docente em Teoria do Turismo e do Lazer. Docente titular do Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. Pesquisadora Líder do Grupo de Pesquisa "Inovação e Qualificação em Hospitalidade e Turismo. E-mail: mirwski@gmail.com

variada. Tal afirmação é reforçada na Lei de Diretrizes e Bases (BRASIL, 1996, p.13) que descreve a finalidade da Educação Superior:

Art. 43 - Estimular a criação cultural, formar diplomados para inserção em setores profissionais, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive,<sup>4</sup> promover a divulgação de conhecimentos culturais, suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional, estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente e a extensão aberta à participação da população.

As modalidades de cursos superiores vigentes no Brasil, conforme essa LDB são as seguintes: Bacharelado, Licenciatura e Tecnologia. A regulamentação dos cursos tecnológicos ocorreu no início da década de 2000, com as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais (Resolução CP/CNE nº 3/2002) e com o Decreto nº 2208, de 17 de abril de 1997, que prevê a Educação Profissional em nível tecnológico correspondente a cursos de nível superior na área tecnológica, destinados a egressos do ensino médio e técnico.

O Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia ((MEC, 2010, p. 9), recomenda “112 graduações tecnológicas organizadas em 13 eixos tecnológicos”. Uma dessas graduações é a de Gastronomia, inserida no eixo de Hospitalidade e Lazer, ao lado das graduações em Eventos, Gestão Desportiva e de Lazer, Gestão de Turismo e Hotelaria. Percebe-se que a visão da hospitalidade na regulamentação dos cursos de Gastronomia está direcionada às atividades produtivas do setor, em especial da hotelaria e restauração, ou seja, “diz respeito à oferta de hospitalidade enquanto atividade econômica e inclui as atividades dos setores tanto privado quanto público” (LASHLEY; MORRISON, 2004, p. 5).

Em um cenário de acentuadas transformações de hábitos alimentares, a gastronomia emerge com força e evidência nos mais variados ambientes sociais, culturais, políticos e econômicos de forma globalizada. Observa-se no Brasil o crescimento de empreendimentos de alimentação, principalmente em grandes centros urbanos, como na cidade de São Paulo. Assim aumenta a demanda por profissionais e na última década, pode-se acompanhar o surgimento e a popularização do ensino superior na área. Além da necessidade de abastecer o mercado de trabalho, também há o desejo de profissionalização com a imagem sofisticada da clássica gastronomia francesa, e a valorização desse profissional na mídia, inclusive em filmes do circuito internacional.

---

São poucos os estudos que tratam especificamente da formação superior em Gastronomia, como os estudos do perfil dos docentes práticos realizado por Juhn, Neri e Rodrigues (2009), da relação entre a formação acadêmica e as necessidades de profissionais na área por Dias e Krause (2001) e da hospitalidade no estágio supervisionado por Barbosa e Paula (2009). Assim torna-se relevante e oportuna a possibilidade de pesquisar a Hospitalidade em cursos superiores de Gastronomia, com o objetivo de identificar a sua presença em projetos didático-pedagógicos, e contribuir para a maior qualidade dessa formação superior, de interesse a docentes, discentes e profissionais.

Como uma pesquisa exploratória, de caráter documental, enfoca dois cursos tecnológicos do estado de São Paulo como uma primeira aproximação ao tema: o da Universidade do Sagrado Coração (USC), em Bauru (SP), e o da Faculdade Método (FAMESP), em São Paulo (SP). Como estratégia metodológica utiliza a análise de conteúdo de documentos institucionais, identificando a presença de termos, conceitos e autores nas seguintes categorias de análise: a) filosofia institucional; b) missão, objetivos e perfil do egresso; c) formação de docentes; d) matriz curricular e os conteúdos programáticos das disciplinas. Além dos sites das instituições e dos cursos, foram consultados o Plano Pedagógico Institucional (PPI) e o Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

Este artigo se inicia com os fundamentos teóricos da hospitalidade a partir das escolas de pensamento propostas por Camargo (2004) e sistematizadas em quadro teórico referencial por Sogayar (2010). Em seguida apresenta os resultados da pesquisa documental descrevendo e analisando a presença da Hospitalidade nos proposta oficial de formação acadêmica do tecnólogo em gastronomia. Ao final, discute os principais resultados e sugere a continuidade do estudo e a realização de outras pesquisas mais aprofundadas.

### **Fundamentos teóricos da hospitalidade**

Camargo (2003, p, 17) considera as diferentes abordagens teóricas da hospitalidade a partir de “escolas de pensamento”: a francesa “que tem a frente nomes como os dos filósofos Serrès e Derrida, da socióloga Anne Gotman e da equipe dirigida pelo antropólogo Alain Montandon”, com foco na hospitalidade doméstica e pública, sem considerar a hospitalidade comercial; a anglo-saxã, com foco na hospitalidade comercial e alguma integração com a hospitalidade doméstica; e a escola brasileira que mescla as duas abordagens. Sogayar (2010),

ao estudar a hospitalidade no ensino superior em Turismo, utiliza essa divisão antecedida da visão dos filósofos - Emmanuel Kant e filósofos contemporâneos

Na visão dos filósofos tem-se Emanuel Kant, Jurgen Habermas e Emmanuel Lévinas com a hospitalidade condicional ou possível, de um lado, e a hospitalidade pura ou incondicional de Jacques Derrida, de outro. Sogayar (2010, p. 50) destaca a primeira abordagem “como a construção que permite o livre deslocamento de indivíduos, a comunicação pacífica, a abertura ao outro e a tolerância como forma de convivência”.

Na “escola francesa”, essa autora destaca a forte influencia da tríade “dar”, “receber” e “retribuir”, que desde as sociedades arcaicas estão presentes na formação de laços sociais, percebidos nas regras, ritos e leis não escritas da hospitalidade social. Como principais representantes, cita Alain Montandon, Anne Gotman, Isabel Baptista e o movimento M.A.U.S.S (*Mouvement Anti-utilitarist dans lês Sciences Sociales*), originalmente iniciado por Marcel Mauss, cujos e principais seguidores são Alain Caillé e Jacques Godbout (SOGAYAR, 2010 apud MOYA, 2008).

Em relação à escola anglo-saxã, evidencia a contribuição da hospitalidade para reflexão da dádiva no contexto do planejamento e organização do turismo, a fim de gerar um diferencial competitivo para as organizações. Seus principais representantes são Conrad Lashley, Tom Selwyn e Elizabeth Telfer.

O olhar de Sogayar (2010) para a “escola brasileira de hospitalidade” mostra a mescla dos legados das escolas francesa e americana, de forma alternada. Salienta, de um lado, a forte ênfase no planejamento da hospitalidade tanto para o melhor acolhimento do individuo na cidade quanto para o desenvolvimento de laços sociais mais sólidos para a construção de ambientes e espaços democratizados e humanos; e de outro, insere-a no processo de gestão da hospitalidade comercial que utiliza os conceitos de base da hospitalidade para desenvolver processos, produtos e serviços.

Reforçando a “escola brasileira”, cita-se Dencker (2007), que propõe a hospitalidade como um processo social, que pode ser a base de sustentação das organizações sociais. Já Bueno e Salles (2009) sustentam a hospitalidade como uma abertura para o acolhimento, associada à idéia de bem-receber, a partir de uma nova ética do acolhimento relacionado ao bem-estar.

Um dos estudiosos de maior repercussão dessa escola, já citado, é Camargo (2003, p. 19), que sustenta o conceito de “hospitalidade, do ponto de vista analítico-operacional, como

o ato humano, exercido em contexto doméstico, público ou profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu *habitat*”. Para ele, a hospitalidade se inicia com a dádiva, e esta por sua vez se relaciona com o sacrifício em favor do donatário, além da necessidade de haver algum interesse implícito por parte daquele que se sacrifica; por outro lado, quem recebe aceita uma condição de inferioridade em relação ao doador, tendo então que livrar-se do débito, ou seja, retribuindo e reiniciando o processo (CAMARGO, 2004).

Dentre as suas várias contribuições desse autor ao estudo da Hospitalidade, importa destacar neste trabalho as práticas sociais do processo inseridas nos tempos/espços da hospitalidade humana (quadro 1), a partir da seguinte definição: “Hospitalidade pode ser definida como o ato humano, exercido em contexto doméstico, público e profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu hábitat natural. (CAMARGO, 2004, p. 52)

<b>Categoria</b>	<b>Recepcionar</b>	<b>Hospedar</b>	<b>Alimentar</b>	<b>Entreter</b>
<b>Doméstica</b>	Receber pessoas em casa, de forma intencional ou casual	Fornecer pouso e abrigo em casa para pessoas	Receber em casa para refeições e banquetes	Receber em casa para refeições e banquetes
<b>Pública</b>	A recepção em espaços e órgãos públicos de livre acesso	A hospedagem proporcionada pela cidade e pelo país	A gastronomia local	Eventos públicos de lazer e eventos
<b>Comercial</b>	Os serviços profissionais de recepção	Hotéis, hospitais e casas de saúde e presídios	A restauração	Eventos, espetáculos e espaços privados para lazer
<b>Virtual</b>	A net-etiqueta do enviar e receber mensagens por meios eletrônicos	Sites e hospedeiros de sites	A gastronomia eletrônica	Jogos e Entretenimento

Fonte: Camargo (2004, p. 84).

#### **Quadro 1 – Tempos/espços da hospitalidade humana**

Percebe-se que, no âmbito dos cursos voltados à formação de profissionais para o setor de restauração, prevalece a noção de Hospitalidade comercial, e alguma inserção da hospitalidade pública e virtual. Obviamente destaca-se a ênfase á prática do “alimentar”, que, no entanto, não pode ser isolada de outras práticas que também concorrem na prestação de serviços de organizações ou setores de alimentos e bebidas: o “recepcionar” e o “entreter”.

## Hospitalidade na Formação de Tecnólogos em Gastronomia em São Paulo

### *Gastronomia na Faculdade Método de São Paulo (FAMESP)*

O Centro de Ensino Método iniciou suas atividades em 1990 com cursos profissionalizantes, migrando em 2007 para a área de educação superior. Desde esse momento, observa-se na missão e objetivos da Instituição termos como “qualidade de ensino”, “*relações humanizadas*”, entre outras, cuja diretriz volta-se para a hospitalidade comercial, em especial para o “*receber*”, ou seja, fazer seu cliente/aluno se sentir em um *espaço humanizado*, no qual é atendido em sua individualidade.

Nesse sentido, a IES promove freqüentes ações sociais e mantém a estrutura predial totalmente acessível a pessoas com necessidades especiais. Tais ações indicam a preocupação com a *inclusão social* e com a *humanização*, como pode ser observado no seguinte trecho do seu PDI:

Oferecer na Zona Sul da cidade de São Paulo a possibilidade de transformar pessoas por meio da participação ativa em seu desenvolvimento educacional, impulsionando a *humanização* em todos os processos e potencializando a visão permanente de qualidade com o uso de novas tecnologias. (FAMESP, 2010)

O curso de Gastronomia da FAMESP foi criado em autorizado para funcionamento em 2007 e se compõe de 22 disciplinas, divididas entre os 4 semestres. A sua carga horária total é de 1980h sendo 300h de estágio curricular. Conta em 2011 com 250 alunos matriculados e registrou até 2010 80 egressos. O corpo docente atual é formado por 9 professores, dentre os quais uma é mestranda em Hospitalidade.

O perfil do egresso é trabalhado a partir da condição de uma graduação generalista e pluralista, considerando que a base da atuação profissional está assentada em conhecimentos fundamentais das diversas áreas do saber, relacionadas com cada profissão. Para tanto a Instituição se propõe a contribuir para o desenvolvimento das habilidades, atitudes, cooperação, e participação na tomada de decisões, ou seja, focando o preparo profissional em atenção às demandas do mercado de trabalho.

Das 22 disciplinas que compõem a matriz curricular do curso, em 6 delas (Higiene e Microbiologia, Controle de Alimentos e Bebidas, Fundamentos da Administração de Serviços Gastronômicos, Recursos Tecnológicos, Gestão Ambiental e Linguagem e Comunicação) não se identificou a presença de termos claramente referentes à Hospitalidade.

Em outras 11 disciplinas observou-se a presença da Hospitalidade referente ao “alimentar” como principal eixo do curso, como já era esperado. São disciplinas práticas que abordam a prática gastronômica nacional e internacional, técnicas de preparo específicas, uso de determinados ingredientes, entre outras. Destacam-se entre tais disciplinas a Gastronomia Internacional, Gastronomia Brasileira, Gastronomia Contemporânea e Habilidades Avançadas de Cozinha.

Nas 5 disciplinas restantes, evidenciam-se “o alimentar”, “o entreter” e “o receber”, relacionadas à área de alimentos e bebidas em seus vários aspectos. Exemplos dessas disciplinas são Gestão e Planejamento de Cardápios, Enologia e Enogastronomia, Gestão de Eventos e Banquetes, entre outras.

Não há disciplinas específicas sobre a Hospitalidade e a consulta às bibliografias das disciplinas da matriz curricular do curso não evidenciou qualquer embasamento teórico da Hospitalidade. Igualmente não constam referências bibliográficas sobre a Hospitalidade no PDI e no PPC.

#### *Gastronomia na Universidade Sagrado Coração (USC)*

A Universidade do Sagrado Coração (USC), fundada no ano de 1956, é uma entidade privada, comunitária, confessional e católica, criada e mantida pelo Instituto das Apóstolas do Sagrado Coração de Jesus, e localiza-se em Bauru (SP). Em sua missão institucional estabelece propósitos voltados à hospitalidade, manifestada em termos como “excelência acadêmica”, “qualidade de ensino”, “prestação de serviços orientados à promoção da pessoa”, salientando a **preocupação com o outro**, seja com os alunos, corpo docente e técnico administrativo, bem como com a comunidade externa. Volta-se também à **inserção social**, integração entre a comunidade acadêmica, estímulo ao **acolhimento** de pesquisadores de outros Estados do Brasil, promoção do intercâmbio e a cooperação com outras instituições, conforme consta em seu PPI (USC, 2010).

O curso de Gastronomia da USC teve início em 2005, e sua carga horária total é de 1.800h, das quais 960h destinam-se às disciplinas práticas e 840h às disciplinas teóricas. A matriz curricular é composta por 36 disciplinas, distribuídas ao longo de quatro semestres. O corpo docente conta com 24 professores, dentre os quais há 2 mestres em Hospitalidade e um

mestrando nessa mesma área. No curso estão matriculados em 2011 60 alunos, e no período de 2008 a 2010 foram 44 graduados.

Segundo o seu Projeto Pedagógico do Curso (PPC), concebe um ensino voltado ao estímulo, a partir das *produções culinárias do alimento*, dos sentidos humanos, tornando a *refeição um momento de apreciação e satisfação*. Neste momento, percebem-se dois focos - o *alimentar* e o *receber* -, sendo o primeiro associado a outros termos, como se observa no seguinte trecho de um texto citado no PPC:

O ato de se *alimentar* e cozinhar com outras pessoas é um sinal de *fraternidade*, *companheirismo* e *solidariedade*. Atualmente a gastronomia é marcada pela combinação de diferentes elementos, ainda que comuns, de modo que ao se juntarem, resultam num sabor original com um padrão definido de qualidade e bom serviço. (ORNELLAS, 2000 *apud* USC, 2010, p.25)

No perfil do egresso tem-se a preocupação com o modelo de formação amparado “na qualidade, perspectiva de especialização do conhecimento, capacitação para a pesquisa e extensão, integrada à educação social, com competências cognitivas, comportamentais e atitudinais para atuar no setor de serviços alimentícios e áreas correlatas. Seu desempenho deverá estar pautado pela ética, pela visão crítica da realidade e pela atualização permanente”. (USC, 2010, p.26).

Verificou-se que 10 disciplinas não apresentam nenhum termo direta ou indiretamente relacionado à Hospitalidade, sendo a maioria teórica e voltadas à gestão e planejamento, tais como: Gestão Empreendedora, Metodologia do Planejamento e Administração em Gastronomia.

Um grupo de 14 disciplinas concentra-se no eixo *alimentar*, evidenciando o objetivo principal do curso que é a prática profissional na área da restauração. Dentre elas, destacam-se: Fundamentos e Técnicas Culinárias, Cozinha das Américas, Panificação, Cozinha Fria (*Garde Manger*).

Outro grupo de 10 disciplinas permeia os três eixos da Hospitalidade (*alimentar*, *entretêr* e *receber*) e relacionam-se ao alimento em seu contexto social, cultural e restaurativo. Como exemplo citam-se as disciplinas: Serviço de Sala e Bar, Turismo Gastronômico, Elementos Sócio-Culturais da Gastronomia e Enologia.

Há por fim uma disciplina que aborda especificamente a Hospitalidade (Hospitalidade nos Serviços de Alimentos e Bebidas), e cuja ementa traduz:

Aspectos sócio-antropológicos da hospitalidade; conceitos, princípios e práticas que fundamentam a hospitalidade, privada, social e comercial; a importância da



hospitalidade na Gastronomia; a hospitalidade em seus vários aspectos nos serviços de alimentação; o gerenciamento de negócios nos bares, restaurantes e similares e a hospitalidade; a mobilização de brigadas de trabalho com foco na hospitalidade. (USC, 2010, p.32).

Em termos de bibliografia, não há referências bibliografias no PDI e PPC sobre as abordagens teóricas da Hospitalidade, exceto na bibliografia da disciplina que trata especificamente do tema.

#### *Abordagens teóricas da Hospitalidade*

Com base nos dados acima descritos, buscou-se relacionar termos e autores que remetem à Hospitalidade, a fim de discutir a sua presença na formação dos gastrônomos dos dois cursos pesquisados. Nesse sentido elaborou-se o quadro 2, no qual se destacam em negrito os termos diretamente relacionados à Hospitalidade.

No curso de Gastronomia da FAMESP parece haver uma ênfase na humanização traduzida na filosofia institucional em receber o aluno em um espaço humanizado onde ocorram relações, inclusão e atendimento. Essa abordagem se expande para a solidariedade, acolhimento e protocolo (regras) na concepção do curso, e a ética e solidariedade no perfil do egresso.

No curso de Gastronomia da USC aparece claramente a preocupação com o outro ligada à integração, inserção, acolhimento e cooperação na filosofia institucional. Na concepção do curso tem a prestação de serviços hospitalares apoiada na ética, fraternidade e solidariedade, que se traduz em parte na educação social do perfil do egresso.

Neste ponto percebe-se em ambos os cursos a visão kantiniana e abordagem francesa da hospitalidade na abertura ao outro. Ao mesmo tempo, observa-se a hospitalidade como um processo social (DENCKER, 2007) ou como ética do acolhimento e bem-receber (BUENO; SALLES, 2009) na abordagem da “escola brasileira”.

Tópico	Presença da Hospitalidade	
	FAMESP	USC
<i>Filosofia institucional</i>	<b>Relações humanizadas</b> <b>Espaço humanizado</b> <b>Inclusão social</b> <b>Receber</b> <b>Sensível no atendimento ao ser humano</b>	Excelência acadêmica Qualidade de ensino Prestação de serviços Promoção da pessoa <b>Preocupação com o outro</b> Inserção social Integração entre a comunidade acadêmica

		Estimulo ao <b>acolhimento</b> <b>Cooperação</b>
<i>Concepção e/ou objetivos do curso</i>	<b>Solidariedade</b> <b>Acolhimento</b> ao imigrante Qualidade profissional Formação por competência Conhecimento da história da gastronomia mundial Compreender os estilos de liderança <b>Abordagem humanista nos relacionamentos</b> Conhecimento de diversas culturas Identificar <b>protocolos</b> em banquetes, cerimoniais e eventos	Competências profissionais <b>Ética</b> e habilidades técnicas Prestação de <b>serviços hospitalares</b> Alto padrão de qualidade <b>Fraternidade</b> Companheirismo <b>Solidariedade</b> Qualidade e bom serviço <b>Responsabilidade social</b> Formação humanista e técnica Ensino voltado ao estímulo, a partir das <b>produções culinárias do alimento</b> <b>Refeição</b> como um momento de <b>apreciação e satisfação</b>
<i>Perfil do egresso</i>	Competência <b>Ética</b> no trabalho Educação continuada Desenvolvimento da habilidade de aprender Cooperação <b>Solidariedade</b> Participação na tomada de decisões	Qualidade <b>Educação social</b> Competências cognitivas, comportamentais e atitudinais Habilidade para gerenciar cozinhas em geral Integrar equipes multidisciplinares Comunicação com o cliente
<i>Matriz curricular</i>	<b>Alimentar</b> (11 disciplinas) <b>Alimentar, Receber</b> (Recepcionar) e <b>Entreter</b> (5 disciplinas) Não há disciplina específica	<b>Alimentar</b> (14 disciplinas) <b>Alimentar, Receber e Entreter</b> (10 disciplinas) Há uma disciplina de <b>Hospitalidade</b>
<i>Formação de docentes</i>	Um mestrando em <b>hospitalidade</b>	Dois docentes mestres em <b>hospitalidade</b> m docente mestrando em <b>hospitalidade</b>
<i>Referências bibliográficas</i>	<b>Não há referências</b>	<b>Referências</b> no PPC <b>Referências</b> na bibliografia da disciplina específica

Fonte: Elaboração própria, 2011.

#### Quadro 2 – Hospitalidade nos cursos de tecnologia em Gastronomia da FAMESP e USC, São Paulo

Na matriz curricular de ambos os cursos verificam-se as categorias da hospitalidade com destaque para as disciplinas direcionadas ao “alimentar”, o que é justificado pela área da Gastronomia ser relacionada à Restauração. No entanto há outras disciplinas que também abordam o “recepcionar” e o “entreter”, indicando que não basta somente “alimentar” na hospitalidade comercial. Apenas no curso da USC há uma disciplina específica sobre Hospitalidade, em cuja bibliografia nota-se a presença de autores da hospitalidade, como Camargo da “escola brasileira”, Lashley e Morison, da “escola anglo-saxã”, além dos filósofos, Caillé e Mauss.

Aqui se apresenta a visão de Camargo (2005) da “escola brasileira”, com o que se pode propor uma releitura e aprofundamento dessas três categorias da Hospitalidade definindo a Gastronomia nesses cursos como o *ato humano, exercido em contexto comercial ou público de alimentar, recepcionar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu hábitat natural, prestando serviços hospitalares de restauração com qualidade*. Cita-se ainda a influência da “escola brasileira” da Hospitalidade na formação de docentes, principalmente na USC, o que provavelmente se relaciona à oferta de uma disciplina específica já citada. Mas na USC também essa influência já se faz presente com um docente cursando o mesmo programa.

### **Considerações Finais**

Este trabalho identificou a presença da Hospitalidade a partir de termos e autores citados no PDI e PPC dos cursos de Tecnologia em Gastronomia na FAMESP e USC, tendo como fundamento as abordagens teóricas da Hospitalidade. Apesar de se constituir em uma pesquisa exploratória inicial, possibilitou às autoras a percepção da abrangência da Hospitalidade em diversos âmbitos sociais.

O objeto de estudo, dois cursos superiores de Gastronomia – mostrou-se adequado à compreensão da hospitalidade comercial (e pública) como parte integrante da formação desses profissionais. Tal inserção prioriza a categoria “alimentar” que se apresenta isoladamente ou associada às categorias “recepcionar” e “entretêr”, mas também indica claramente a preocupação com o outro na recepção e acolhimento do próprio aluno, e na promoção da solidariedade, fraternidade, companheirismo, ética no exercício profissional desses egressos.

A presença da “escola brasileira” da Hospitalidade foi constatada como reflexo da influência do Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi na formação do corpo docente diretamente na USC e indiretamente na FAMESP. Porém trata-se de uma primeira leitura que necessita de estudos mais aprofundados sobre os conteúdos teóricos e práticos da Hospitalidade, sobre a Hospitalidade nas relações entre instituição, docente e/ou discente que poderão contribuir ao aprimoramento da formação do Tecnólogo em Gastronomia no Brasil.

## Referências

- BARBOSA, M. de S. Q.; PAULA, N. M. **A hospitalidade como critério da avaliação de estágios supervisionados de alunos dos cursos de gastronomia, panificação e confeitaria.** Disponível em: [http://www.uesc.br/revistas/culturaeturismo/edicao6/artigo\\_7.pdf](http://www.uesc.br/revistas/culturaeturismo/edicao6/artigo_7.pdf). Acesso em: 10 maio 2011.
- BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo nacional de cursos superiores de tecnologia.** Brasília, DF: 2010.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Lei de diretrizes e bases da educação nacional.** Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/ldb.pdf>. Acesso em: 10 maio 2011.
- BRASIL. **Decreto nº 2208/1997.** Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/D2208.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D2208.htm). Acesso em: 14 maio 2011.
- CAMARGO, L. O. de L. **Os domínios da hospitalidade.** In: DENCKER, Ada de Freitas Maneti, Bueno, Marielys Siqueira (Orgs). *Hospitalidade: Cenários e oportunidades.* São Paulo, Pioneira Thomson Learning, 2003.
- CAMARGO, L. O. de L. **Hospitalidade.** São Paulo: Aleph, 2004.
- CAMARGO, L. O. de L. **A pesquisa em hospitalidade.** Revista Hospitalidade, ano V, nº 2, p. 23-56, dez. 2008.
- DIAS, C. M. de M. (org). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas.** Barueri, SP: Manole, 2002.
- DIAS, C. M. de M.; KRAUSE, R. W. **Educação superior em Gastronomia no Brasil: da necessidade ao projeto pedagógico do curso na Univali.** Disponível em: <http://www6.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/1279>. Acesso em: 14 maio 2011.
- FACULDADE MÉTODO DE SÃO PAULO. **Projeto pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.** SÃO PAULO, SP: 2010.
- FACULDADE MÉTODO DE SÃO PAULO. **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia: planos de ensino das unidades curriculares.** Bauru, SP: 2008.
- GOHN, M. da G. M; MENEZES, M. C. P. de. **A formação de alunos (as) num curso superior de Gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania.** Disponível em: <http://www.bdae.org.br/dspace/handle/123456789/1260>. Acesso em: 14 maio 2011.
- JHUN, S. S.; NERI, M. RODRIGUES, H. **Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: docentes práticos em atuação na Universidade Anhembi Morumbi.** Disponível em: <http://www.eventos.univerciencia.org/index.php/seminANPTUR/2009/paper/viewFile/342/182>. Acesso em: 11 de maio 2011.
- LASHLEY, C; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado.** Barueri, SP: Manole, 2004.
- LOCKWOOD, A.; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI.** Barueri, SP: Manole: 2003.
- NEVES, R. M.s; ALEXANDRE, M. L. **Consumo da hospitalidade na hiper realidade pós-moderna.** Disponível em: [http://www.convibra.com.br/2006/artigos/47\\_pdf.pdf](http://www.convibra.com.br/2006/artigos/47_pdf.pdf). Acesso em: 12 de maio 2011.
- SOGAYAR, R. L. **Hospitalidade no Ensino Superior em Turismo: estudo de caso do programa Tourism Education Future Initiative.** Dissertação de Mestrado. Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2010.
- UNIVERSIDADE DO SAGRADO CORAÇÃO. **Projeto pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.** Bauru, SP: 2008.
- UNIVERSIDADE DO SAGRADO CORAÇÃO. **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia: planos de ensino das unidades curriculares.** Bauru, SP: 2008.