

**UNIVERSIDADE DE SOROCABA**  
**PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO**

**Raquel D'Alessandro Pires**

**OS CURSOS SUPERIORES DE HOTELARIA**  
**NO ESTADO DE SÃO PAULO NOS ANOS 90**

**Sorocaba / SP**  
**Agosto de 2005**

**Raquel D'Alessandro Pires**

**OS CURSOS SUPERIORES DE HOTELARIA  
NO ESTADO DE SÃO PAULO NOS ANOS 90**

Dissertação apresentada à Banca Examinadora do Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade de Sorocaba, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Educação.

Orientador: Prof. Dr. Luiz Carlos Barreira

**Sorocaba / SP  
Agosto de 2005**

**Raquel D' Alessandro Pires**

**OS CURSOS SUPERIORES DE HOTELARIA  
NO ESTADO DE SÃO PAULO NOS ANOS 90**

Dissertação aprovada como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre no Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade de Sorocaba, pela Banca Examinadora formada pelos seguintes Professores:

---

Dra. Maria Sylvia C. C. do Amaral  
Gurgel  
UNISO

---

Dr. Celso João Ferretti  
UNISO

---

Dr. Luiz Carlos Barreira  
Orientador  
UNISO

**Sorocaba,**

Dedico esta pesquisa a três grandes pesquisadores que são, antes de tudo, grandes amigos meus: à Dra. Walkyria Bueno de Camargo Moraes com quem, ainda menina, aprendi a trabalhar e a amar meu trabalho; ao Dr. Mário Barreto Figueiredo com quem aprendi, naquele tempo, a observar os fatos, com calma, sem açodamento e ao Prof. Dr. Paulo César Garcez Marins que me ensinou a unir o que já havia aprendido antes com o que descobria na pesquisa acadêmica. Sem vocês o caminho não teria sido tão prazeroso!

## AGRADECIMENTOS

Os agradecimentos parecem sempre insuficientes... nunca se consegue expressar quão gratos estamos... há sempre o receio de esquecer alguém e ser, solenemente, ingrato!

São tantas as pessoas que me ajudaram, que me apoiaram, que colaboraram comigo, que todas as páginas deste trabalho seriam insuficientes para agradecer-lhes. Devo, no entanto, agradecer especialmente àqueles que se viram mais envolvidos neste processo.

Impossível expressar corretamente minha gratidão ao Prof. Dr. Luiz Carlos Barreira que com sua gentileza inata me orientou, ensinou e apoiou durante estes anos de trabalho. Não esquecerei jamais seu sorriso, seu olhar e sua paciência!

Agradeço aos professores Dra. Maria Sylvia C.C. do Amaral Gurgel e Dr. Celso João Ferretti pela efetiva contribuição no processo de qualificação. Maria Sylvia, você é uma amiga-colaboradora! Professor Celso, que bom que você é exigente!

Aos professores do Programa de Mestrado em Educação da UNISO, pelos ensinamentos, pelo apoio, pela disponibilidade e até pelas risadas. Em especial, agradeço a Profa. Dra. Maria Lúcia Amorim Soares, pelas conversas amigas e pelas aulas que, embora ministradas em salas comuns, se assemelhavam a um passeio pelo parque numa tarde de primavera!

Ao meu marido, José Mauro, que mais uma vez se colocou em posição de apoio, colaborando do jeito que podia, enxugando minhas lágrimas e tendo paciência com minhas angústias. Agradeço a meus filhos, Mauro e Rafael, por estarem mais uma vez ao meu lado e as suas lindas companheiras, Clarissa e Paula, que tiveram a sabedoria de compreender meu distanciamento. Devo, aqui, pedir desculpas a eles e a toda a nossa família pelos aniversários que não comemorei, pelos almoços em que não compareci, pela ausência, quase integral, destes dois últimos anos. Eu amo vocês!

Agradeço a todos os meus colegas da UNISO pelas sugestões e conversas e principalmente a Jaqueline Gomes da Silva, que foi quem me incentivou a este recomeço! Obrigada por me emprestar sua coragem!

Um agradecimento especial aos colegas Alexandre Révész da Silva, Marta Moretin Agudo e Paul William Gregson, pela colaboração, pelas conversas e pela amizade. Que bom que vocês sabem ouvir e abraçar!

Especial também é o agradecimento à colega, amiga de todas as horas, Luciana Coutinho P. Souza, pela revisão da língua portuguesa.

Sou muito grata aos colegas do Programa de Mestrado, aos funcionários da UNISO, tanto os do Programa, quanto os da Biblioteca, da Cidade Universitária e do Seminário pela colaboração. Só encontrei sorrisos!

Em especial devo agradecer a Vilma Franzoni, nossa bibliotecária, que tem sempre disponibilidade para resolver problemas e nos ajudar a descobrir as fontes. Obrigada pelas publicações que mandou buscar e pela ajuda na apresentação gráfica!

Agradeço ainda ao Prof. Pedro Zille Dutra, Coordenador do Curso de Hotelaria da UNISO, que franqueou todos os documentos que solicitei para essa pesquisa. Obrigada mesmo, você nem sabe quão difícil foi obter documentos para este trabalho! Devo também lembrar-me das meninas do Laboratório de Hotelaria que estiveram sempre prontas a me ajudar.

Quero, ainda, registrar minha gratidão ao funcionário Rafael Ângelo Bunhi Pinto, que sempre tem tempo para nos ajudar com as informações dos órgãos oficiais.

*Muchas gracias* a Montserrat Alejandra Perez, uma mistura de amiga e filha que Deus mandou para mim, lá do Chile, pela revisão da língua espanhola.

Agradeço a Thiago Nastri pelo tempo que me dedicou e aos meus alunos, dos diversos cursos onde leciono, pela torcida, compreensão e apoio.

Finalizando, com receio de estar esquecendo alguém, devo agradecer a Fundação Dom Aguirre, pela bolsa a mim concedida, sem a qual esse trabalho não poderia ser feito.

**Graças a Deus eu ousei tentar outra vez.**

**Anônimo**

## RESUMO

Este trabalho estuda os cursos de hotelaria oferecidos no Estado de São Paulo, procurando observar quais suas características comuns e quais seus diferenciais. O que terá ocasionado a criação de tantos cursos de Hotelaria no Estado de São Paulo no final dos anos 90? Terá sido a chegada, em maior número, das redes hoteleiras internacionais? Quais foram as mudanças na qualificação profissional diante desse surgimento de novos cursos? Houve, de fato, mudança? Supõe-se que com a chegada das redes internacionais a hotelaria no Brasil passou a necessitar de mão de obra qualificada de acordo com os padrões internacionais. Essa necessidade do mercado teria impulsionado a criação de novos cursos de hotelaria. Esta pesquisa buscou descobrir se, de fato, houve modificação na formação profissional de hotelaria. Verificar até que ponto os currículos dos cursos estão em consonância com o mercado hoteleiro, ou se são “desligados” da realidade do mundo empresarial. Descobrir se realmente os cursos surgiram com intenção de qualificar profissionais para atuar na hotelaria que começou a se desenvolver a partir da década de 90. Essas informações poderão auxiliar nas reformas (criação de cursos seqüenciais) que estão sendo solicitadas nesse momento por quase todas as instituições de ensino que oferecem cursos de hotelaria. Goodson foi o autor escolhido como base. Para responder à pergunta principal deste trabalho: “O que ocasionou a criação de tantos cursos de hotelaria no Estado de São Paulo no final dos anos 90?” estudou-se o contexto sócio-econômico da época e buscou-se determinar, através do estudo dos currículos das escolas escolhidas se, na época, os cursos estavam voltados para atender à demanda por mão de obra que se apresentava ou se simplesmente foram criados como uma oportunidade de negócios para as instituições privadas de ensino. Isto indica a necessidade de se continuar esta pesquisa, uma vez que o prazo previsto para o encerramento deste trabalho não comportaria pesquisar o mercado para saber o que, de fato, se deseja. Comparando os currículos foi possível apontar quais as mudanças mais significativas, quais suas ligações com o mercado hoteleiro e quais suas implicações no âmbito educacional.

Palavras chave: Currículo – Hotelaria / Cursos – Hotelaria

## RESUMEN

Este trabajo estudia los cursos de hotelería ofrecidos en el Estado de São Paulo, buscando observar cuales son las características en comun y cuales son sus diferencias. Lo que ha ocasionado la creación de tantos cursos de Hoteleria en el Estado de São Paulo en el final de los años 90? Habrá sido la llegada, en mayor número, de compañías hoteleras internacionales? Cuáles fueron las modificaciones en la calificación profesional frente al surgimiento de nuevos cursos? Hubo, en verdad, modificaciones? Se supone que con la llegada de las compañías hoteleras internacionales, la hotelería en Brasil pasó a necesitar de profesionales preparados según padrones internacionales. Esa necesidad del mercado impulsó la creación de nuevos cursos de hoteleria. Esta pesquisa buscó descubrir si, en verdad, hubo modificaciones en la formación de profesionales de hoteleria. Verificar hasta que punto los currículum de los cursos están de acuerdo con el mercado-hotelero, o si están alejados de la realidad del mundo empresarial. Descubrir si realmente los cursos surgirán con la intención de calificar profesionales para actuar en la hoteleria que empezó a desarrollarse en la decada de 90. Esas informaciones podrán auxiliar en las reformas (creación de cursos secuenciales) que están siendo solicitadas , ahora, por casi todas las instituciones de ensino que ofrecen cursos de hoteleria. Goodson fue el autor escogido como base. Para responder a la pregunta principal deste trabajo: “Lo que ocasionó la creación de tantos cursos de hoteleria en el Estado de São Paulo en el final de los años 90”?, se estudió el contexto socioeconómico de la época y se buscó determinar, por medio del estudio de los currículum de las escuelas escogidas, si los cursos estaban dirigidos atender a la demanda de mano de obra disponible en el mercado o si simplemente fueron creados como una oportunidad de negocios para las instituciones privadas de educación. Esto indica la necesidad de continuar esta investigación. El plazo previsto para el cierre de este trabajo, no es suficiente para abarcar el estudio de mercado de trabajo, que es de hecho, lo que se desea saber. Comparando los currículum fue posible demostrar cuales han sido las modificaciones mas significativas, cuales son sus conexiones con el mercado hotelero, cuales son sus implicaciones en el ámbito educacional.

Palabras llave : Currículo – Hotelería / Cursos - Hotelería

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Cursos de Hotelaria existentes no Estado de São Paulo .....	25
Quadro 2: Instituições de Ensino Superior que oferecem cursos de hotelaria no Estado de São Paulo.....	33
Quadro 3: Instituições de Ensino Superior que aparecem nas listas do MEC em desacordo com o que informaram na pesquisa de Ansarah (2002) ...	34
Quadro 4: Resumo do número de empregados nos setores de alojamento e alimentação no Estado de São Paulo.....	44
Quadro 5: Distribuição de empregados nas empresas de alojamento segundo o grau de instrução nos anos 90.....	45
Quadro 6: Currículo do Curso Superior de Formação de Tecnólogos em Hotelaria das Faculdades Hebraico Brasileiras Renascença (1993-1996).....	62
Quadro 7: Currículo do Curso Superior de Formação de Tecnólogos em Hotelaria das Faculdades Hebraico Brasileiras Renascença (1999).....	63
Quadro 8: Comparativo das cargas horárias das disciplinas de Alimentos e Bebidas e das de Hospitalidade e/ou Hospedagem nos currículos das Faculdades Renascença (1993 e 1999).....	73
Quadro 9: Currículo do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – SENAC (1989-1993).....	74
Quadro 10: Currículo do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – SENAC (1993 a 1995) .....	75
Quadro 11: Currículo do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – SENAC (1995 a 1996) .....	76
Quadro 12: Currículo do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – SENAC (1996 a 2001) .....	77
Quadro 13: Currículo do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – SENAC (2005).....	78
Quadro 14: Comparativo entre as disciplinas específicas nos diversos currículos do Curso de Tecnologia do SENAC.....	84
Quadro 15: Comparação das cargas horárias entre os currículos de 1993 dos cursos de Tecnologia da FACRENAS e do SENAC.....	87
Quadro 16: Comparação das cargas horárias entre os currículos do curso de Tecnologia do SENAC dos anos 1993 e 1995 .....	91

Quadro 17: Comparação das cargas horárias entre os currículos dos cursos de Tecnologia da FACRENAS(1999) e do SENAC (1996-2001) .....	92
Quadro 18: Comparação das cargas horárias entre os currículos do curso de Tecnologia do SENAC dos anos 1996 e 2005 .....	94
Quadro 19: Currículo do Curso de Bacharelado em Hotelaria – SENAC (2001) ..	96
Quadro 20: Currículo do Curso de Bacharelado em Hotelaria – SENAC (2005).....	899
Quadro 21: Comparação das cargas horárias entre os currículos do Bacharelado do SENAC dos anos 2001 e 2005.....	100
Quadro 22: Comparação das cargas horárias entre os currículos dos cursos de Tecnologia e Bacharelado do SENAC do ano 2001.....	101
Quadro 23: Comparativo entre as disciplinas específicas nos dois currículos do Curso de Bacharelado do SENAC .....	103
Quadro 24: Currículo do Curso de Bacharelado em Hotelaria – UNISO.....	104
Quadro 25: Currículo do Curso de Bacharelado em Hotelaria – UNISO (1999) ..	106
Quadro 26: Currículo do Curso de Bacharelado em Hotelaria – UNISO (2000)	108
Quadro 28: Currículo do Curso de Bacharelado em Hotelaria – UNISO (2003)	1133
Quadro 29: Dados comparativos dos currículos do curso de Bacharelado em Hotelaria da UNISO de 1999 a 2003.....	114
Quadro 30: Comparativo entre as disciplinas específicas nos diversos currículos da UNISO.....	124
Quadro 31: Comparação das cargas horárias entre os cursos de Bacharelado do SENAC e da UNISO (2001) .....	126
Quadro 32: Currículo do Curso de Administração Hoteleira – FAAP (2005).....	127
Quadro 33: Resumo das cargas horárias de cada grupo de disciplinas do curso de Administração Hoteleira da FAAP .....	129
Quadro 34: Comparativo entre as disciplinas específicas no currículo da FAAP .....	130
Quadro 35: Comparação das cargas horárias entre os cursos de Bacharelado do SENAC e da UNISO com o de Administração da FAAP .....	131
Quadro 36: Comparação das cargas horárias entre os cursos estudados .....	132

## LISTA DE SIGLAS

ABIH – Associação Brasileira da Indústria Hoteleira  
BNDES – Banco Nacional de Desenvolvimento  
CEATEL – Centro de Estudos de Administração Hoteleira  
CENTEC – Centro de Tecnologia  
CENTRETUR – Centro de Treinamento em Turismo  
CONPEHT – Confederação Pan-Americana de Escolas de Hotelaria e Turismo  
EMBRATUR – Instituto Brasileiro de Turismo (Empresa Brasileira de Turismo)  
FAAP – Fundação Armando Álvares Penteado  
FACRENAS – Faculdades Integradas Hebraico Brasileiras Renascença  
FUNGETUR – Fundo Geral de Turismo  
IBRATUR – Instituto Brasileiro de Turismo  
INEP – Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais  
ISHOTUR – Instituto Superior de Hotelaria e Turismo  
LDB – Lei de Diretrizes e Bases  
MEC – Ministério da Educação e Cultura  
PUC/SP – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo  
RAIS – Relação Anual de Informações Sociais  
SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial  
SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial  
SESC – Serviço Social do Comércio  
SESI – Serviço Social da Indústria  
SESU – Secretaria da Educação Superior  
UNIBERO – Centro Universitário Ibero-Americano  
UNESP – Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”  
UNIESP – União das Instituições Educacionais do Estado de São Paulo  
UNISO – Universidade de Sorocaba  
VUNESP – Sistema de vestibular da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO .....	24
1. O SETOR HOTELEIRO NO BRASIL NOS ANOS 90 DO SÉCULO XX.....	36
A busca por profissionais qualificados.....	42
2. O HISTÓRICO DOS CURSOS DE HOTELARIA NO ESTADO DE SÃO PAULO .....	46
Curso Superior de Formação de Tecnólogos em Hotelaria – Faculdade de Tecnologia Hebraico Brasileira Renascença.....	49
Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – SENAC .....	51
Curso Superior de Hotelaria - SENAC.....	53
Curso de Bacharelado em Hotelaria – UNISO .....	54
Curso de Administração Hoteleira – FAAP .....	56
3. ESTUDO DOS CURRÍCULOS.....	57
Currículos das Faculdades Renascença .....	60
Currículos da Tecnologia do SENAC .....	73
Comparando os dois Cursos de Tecnologia.....	86
Currículos do Bacharelado do SENAC .....	96
Currículos da UNISO.....	103
Comparação dos dois cursos de Bacharelado em Hotelaria.....	126
Currículo do curso de Administração Hoteleira - FAAP .....	127
Comparação dos currículos dos Bacharelados em Hotelaria com o Bacharelado em Administração Hoteleira.....	131
Comparação dos cinco cursos estudados.....	132
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	135
REFERÊNCIAS.....	145
BIBLIOGRAFIA CONSULTADA.....	147

## INTRODUÇÃO

Desde 1994, Ansarah e Rejowski (1994) pesquisam o surgimento de cursos de Turismo e Hotelaria no Brasil. Segundo Ansarah (2002, p. 69), os cursos de hotelaria no Brasil surgiram em 1978. Essa é a data de início do curso de tecnologia da Universidade de Caxias do Sul – RS, que era oferecido no Núcleo Universitário de Canela, na Escola Superior de Hotelaria. Esse curso tinha a duração de dois anos e foi reconhecido pelo MEC em 1979.

Em 1994 as citadas autoras publicaram o “Levantamento de Dados – Cursos Superiores de Turismo e Hotelaria no Brasil” (Turismo em Análise, 1994) e indicavam 41 cursos de graduação sendo 32 em turismo, 8 em hotelaria e 1 em turismo e hotelaria. Em 1996 atualizaram os dados e publicaram o “Panorama do Ensino em Turismo no Brasil: Graduação e Pós-Graduação” (Turismo em Análise, 1996) que apresentava um aumento de 10 cursos de graduação, sendo que permaneciam os mesmos 8 cursos de hotelaria e o mesmo de turismo e hotelaria, apontando a criação de mais 8 cursos de turismo, 1 de geografia, com ênfase em planejamento turístico e 1 de administração hoteleira.

Ansarah (2002, p. 72) afirma que os cursos de hotelaria no Brasil cresceram 262% no período de 1994 a 2000 e que as “áreas tradicionais de estudos, como administração, ‘descobriram’ o turismo e a hotelaria e implantaram habilitações em seus cursos de graduação, com aumento bastante significativo de um curso em 1994, para 64 cursos no ano de 2000”.

Essas pesquisas apresentam o panorama dos cursos de hotelaria no Brasil. Visto que este trabalho estuda apenas os cursos existentes no Estado de São Paulo, serão indicados somente os dados referentes a esse Estado. Portanto é relevante apontar que, segundo a mesma autora, houve um crescimento muito grande da oferta de cursos de turismo e hotelaria na região Sudeste, no período pesquisado (1994-2000), de 21 para 173. Com base no Cadastro das Instituições Educacionais do Brasil (ANSARAH, 2002, p. 131-202) verifica-se que o Estado de São Paulo tem 45 desses 173 cursos, assim distribuídos:

**Quadro 1: Cursos de Hotelaria existentes no Estado de São Paulo**

TIPO DE CURSO	NÚMERO	SENDO
Bacharelado em Hotelaria	12	7 na capital 5 no interior
Bacharelado em Turismo e Hotelaria	02	2 no interior
Administração Hoteleira	20	10 na capital 10 no interior
Gestão em Turismo e Hotelaria	02	1 na capital 1 no interior
Curso de Tecnologia	06	1 na capital 5 no interior
Curso Seqüencial	03	1 na capital 2 no interior

Elaborado pela autora com dados extraídos de Ansarah (2002)

No livro acima citado, o curso das Faculdades Integradas Hebraico Brasileiras Renascença (FACRENAS) aparece como Bacharelado. Há aí um equívoco, que pode ser decorrente de erro na comunicação, visto que essa pesquisa foi feita por telefone, conforme indicação da autora. Como egressa desse curso a autora sente-se na obrigação de esclarecer que o curso da Renascença é de Tecnologia, tem a duração de 3 anos, com 2.660 horas e que é oferecido somente no período noturno. Isto posto, no quadro acima se deve ler: 11 cursos de bacharelado, sendo 6 na capital e 5 no interior e 7 cursos de tecnologia sendo 2 na capital e 5 no interior.

Como já dito anteriormente, este trabalho estuda os cursos de hotelaria oferecidos no Estado de São Paulo, procurando observar quais suas características comuns e quais seus diferenciais.

O que ocasionou a criação de tantos cursos de Hotelaria no Estado de São Paulo no final dos anos 90? Quais foram as mudanças na qualificação profissional diante desse “boom” de novos cursos?

Com a chegada das redes internacionais, a hotelaria no Brasil passou a necessitar de mão-de-obra qualificada de acordo com os padrões internacionais. Essa necessidade do mercado teria impulsionado a criação de novos cursos. Tomando-se como verdadeiras essas hipóteses, através dos currículos dos cursos oferecidos buscou-se verificar quais as modificações decorrentes de exigências do mercado e quais as que foram devidas a imposições legais.

Descobrir se, de fato, houve modificação na formação profissional de hotelaria. Verificar até que ponto os currículos dos cursos estão em consonância com o mercado hoteleiro, ou se são “desligados” da realidade do mundo empresarial. Descobrir se realmente os cursos surgiram com intenção de qualificar profissionais para atuar na hotelaria que começou a se desenvolver a partir da década de 90. Essas informações poderão auxiliar nas reformas (criação de cursos seqüenciais) que estão sendo solicitadas nesse momento por quase todas as instituições de ensino que oferecem cursos de hotelaria.

A leitura atenta da bibliografia permitiu uma visão clara do início dos cursos de hotelaria no Estado de São Paulo. Dois dos trabalhos indicados estudam o curso de hotelaria do SENAC, e foram suficientes para que se conhecesse o curso de Tecnologia em Hotelaria. O que foi de grande valia, visto que a coordenação desse curso nem respondeu às solicitações da autora. Tinha-se, portanto, as informações sobre a Tecnologia, ficavam faltando informações sobre

o Bacharelado do SENAC. Mais uma vez foi necessário lançar mão de fontes secundárias, pois a coordenação do Bacharelado do SENAC também não respondeu às tentativas de contato. Foram, então, utilizadas as informações disponíveis no *site* e material de divulgação do curso.

Não há registro de trabalhos que se refiram ao Curso de Tecnologia das Faculdades Hebraico Brasileiras Renascença, o que indicou a necessidade de pesquisa em seus arquivos e possíveis entrevistas.

Para compreender os objetivos dos cursos pesquisados decidiu-se estudar seus currículos. Pressupõe-se que comparando-se os currículos possa-se apontar quais as mudanças mais significativas, quais suas ligações com o mercado hoteleiro e quais suas implicações no âmbito educacional.

Goodson foi o autor escolhido como base para esse estudo. Na apresentação de “A Construção Social do Currículo” (GOODSON, 1997, p. 10) António Nóvoa afirma que o objetivo central da história do currículo

não é descrever como se estruturava o conhecimento escolar no passado, mas antes compreender como é que uma determinada ‘construção social’ foi trazida até o presente influenciando as nossas práticas e concepções do ensino.

Tal afirmação indica que não se deve prestar atenção somente às características específicas das disciplinas dos currículos dos cursos estudados, mas, principalmente aos fatos históricos, sócio-econômicos, que impuseram tais disciplinas a tais currículos. Deve-se também observar as modificações aplicadas aos currículos no decorrer do período estudado, fazendo sempre um paralelo entre “disciplinas x exigências de mercado”.

Goodson (1997, p. 17) define currículo escolar como: “um artefato social, concebido para realizar determinados objetivos humanos específicos”. Afirma

ainda que, se aceitamos o currículo como “fonte essencial” para a pesquisa histórica, estaremos sujeitos a novos problemas já que o “currículo” é multifacetado, “escorregadio” e ilusório.

Os comentários do autor sobre disciplinas básicas ou tradicionais, no mundo ocidental como um todo, fazem com que se observe a divisão existente nos currículos dos cursos de hotelaria – são compostos por disciplinas básicas, administrativas e específicas por exigência do Parecer CNE/CES nº146 / 2002. O que vem corroborar a idéia de Goodson de que sempre há uma hierarquização das disciplinas, fazendo com que umas sejam consideradas mais importantes que outras, tanto pelo Estado (MEC) como pela escola, pelo corpo docente e pelo discente.

De acordo com esse autor, o currículo escrito é uma fonte documental muito importante visto que define “as racionalidades e a retórica” da disciplina, além de fixar “freqüentemente parâmetros importantes para a prática em sala de aula” (GOODSON, 1997, p. 20). Essa afirmação leva a crer que através do estudo dos currículos das escolas no momento de sua criação e de suas modificações mais significativas poder-se-á compreender o que as escolas pretendiam e pretendem e o que o mercado delas esperava. Os currículos poderão revelar as intenções das escolas, mostrando se desejam formar pessoas aptas a “pensar a hotelaria” ou se desejam, simplesmente, torná-las aptas para atuar no mercado hoteleiro.

Raymond Williams, apud Goodson (1997, p. 22) mostra que o currículo não é somente uma distribuição de disciplinas e sim uma “modelação real com objetivos sociais específicos”. Há também a afirmação de que os detentores do poder determinam o quê e o quanto é permitido saber, mantendo assim a população refém por sua ignorância.

Goodson (1997, p. 27), ao afirmar que muitos estudos sobre disciplinas escolares mostram que “o currículo está longe de ser uma unidade construída desapaixonadamente e é, de fato, um terreno de grande contestação, fragmentação e mudança”, o autor leva a pensar no quanto os valores sociais dos anos 80 fizeram parte da formação das disciplinas dos primeiros cursos de tecnologia em hotelaria.

Ao citar Meyer e Rowan, Goodson (1997, p. 28) demonstra que estudando os currículos é possível descobrir tanto os aspectos de estabilidade como os de mudança – o que, sem dúvida, permite que se avalie com mais liberdade os dados encontrados. Pode-se supor que a estabilidade dos currículos possa indicar duas probabilidades: ou estão plenamente identificados com o mundo exterior (mercado), o que seria difícil pela própria dinâmica do mercado, ou o curso simplesmente não está utilizando o mercado hoteleiro como parâmetro e continua organizando as disciplinas de acordo com suas necessidades internas. A segunda hipótese parece pouco provável visto que os cursos de hotelaria são, supostamente, voltados à formação de pessoas aptas a atuarem nos meios de hospedagem. Já, mudanças muito acentuadas poderão mostrar uma instabilidade interna muito grande demonstrando que os cursos são “reféns do mercado” e que provavelmente não conseguem satisfazer a esse “amo e senhor”, o que denotaria uma absoluta falta de coerência por parte das escolas, visto que estas devem ter linhas filosóficas definidas.

Como, no período estudado, só havia cursos de hotelaria em instituições particulares, pode-se supor que esses cursos tenham sido criados única e exclusivamente por serem uma boa oportunidade de mercado. De toda forma, somente a análise dos currículos pode mostrar quais as intenções declaradas de cada curso.

Os cursos de hotelaria apresentam características que, no mínimo, causam problemas para as escolas, como por exemplo: os professores, a par de terem a formação acadêmica adequada, devem ter também prática na área que ensinam, sob pena de não poderem associar os ensinamentos à vida real. Ocorre que pela natureza do “negócio hotel” é praticamente impossível para uma escola manter em seus quadros alguém com vasta experiência hoteleira e, além disso, preparado academicamente para o magistério. O que se encontra, na maior parte das escolas, são professores advindos das áreas operacionais de hotéis (recepção, governança, restaurantes, etc) com pouca, ou nenhuma, experiência didática, com dois empregos (hotel e escola), fazendo com que, em certas ocasiões, negligenciem seu trabalho docente visto que sua atividade principal é a hoteleira. Além disso, essa prática, muitas vezes, faz com que o professor da disciplina específica confunda seus alunos da academia com funcionários de hotel que precisam de treinamento.

Deve-se lembrar que os interesses materiais dos professores estão ligados à disciplina que ministram. Saliente-se que, em cursos profissionalizantes, como os de hotelaria, as disciplinas específicas são mais valorizadas que as acadêmicas.

Paralelamente às particularidades que os cursos de hotelaria possam apresentar, deve-se ter em conta que o trabalho de servir não é considerado uma atividade da **elite** que, por sua vez, deve ser educada para atividades intelectuais, deixando, portanto, esses cursos profissionalizantes para cidadãos que necessitem trabalhar em campos “ditos menores”, o que é confirmado por Goodson (1997, p. 98 -100):

No final do século XIX, a lógica do acesso à universidade impôs uma hierarquia de classes sociais, à qual os currículos se encontravam

associados, estabelecendo uma determinada estrutura do sistema educativo. No topo, as escolas serviam para 'formar a mente' e desenvolviam ligações estreitas às universidades, pondo em prática um currículo clássico. À medida que se descia nos níveis de ensino, o currículo tornava-se progressivamente mais rudimentar, mecanicamente ensinado e com uma 'orientação' prática.

O estudo do currículo das escolas permitiu que se entendesse como as escolas elaboraram seus cursos – dando maior ênfase para a formação do aluno como pessoa ou única e exclusivamente preparando-o para cumprir uma função no mercado.

Para responder à pergunta principal deste trabalho: “O que ocasionou a criação de tantos cursos de hotelaria no Estado de São Paulo no final dos anos 90?” estudou-se, conforme apontado anteriormente, o contexto sócio-econômico da época e buscou-se determinar, através do estudo dos currículos das citadas escolas, se, na época, os cursos estavam voltados para atender à demanda por mão-de-obra que se apresentava ou se simplesmente foram criados como uma oportunidade de negócios para as instituições privadas de ensino. Por limitação de tempo, neste trabalho não foi possível aprofundar os estudos sobre as necessidades do mercado. Reconhecendo-se a importância do assunto sugere-se que esse estudo deva ser feito futuramente.

Estudou-se as modificações nos currículos partindo-se dos primeiros adotados, pelas escolas do Estado de São Paulo, quando da criação dos cursos em 1981, comparando-os com os currículos dos anos 90 e finalmente, com os currículos dos cursos que surgiram a partir de 1996.

Por experiência profissional, sabe-se que nas instituições de ensino particular os cursos deixam de ser oferecidos por diversas razões. Assim sendo optou-se por verificar, inicialmente, se os 45 cursos indicados em Ansarah (2002) ainda estavam em funcionamento. Como todos os cursos indicados na obra

citada possuem *sites* na Internet, utilizou-se esse meio para verificar as mudanças ocorridas do ano da publicação do trabalho até hoje (de 2002 até 2005).

No decorrer do processo, verificou-se que algumas informações estavam desconstruídas e optou-se por consultar também o *site* do MEC (2005) que disponibiliza informações sobre cursos autorizados e reconhecidos. Obteve-se, então, a confirmação de que as Faculdades de Belas Artes de São Paulo oferecem apenas o curso de Turismo, que a Unisanta – Universidade Santa Cecília, de Santos, não oferece mais cursos de Administração Hoteleira. Fica aqui a dúvida: por que motivos teria a Unisanta deixado de oferecer o curso de Administração Hoteleira? Falta de demanda? Ou essa informação terá sido apenas um equívoco na pesquisa de Ansarah? Não se conseguiu precisar o que de fato teria ocorrido pois não se localizaram documentos que pudessem comprovar a extinção de tal curso.

No que se refere aos cursos de Tecnologia, alterou-se a situação das Faculdades Integradas Hebraico Brasileiras Renascença. Cumpre ainda informar que as Faculdades Integradas Módulo, de Caraguatatuba, só oferecem Curso Superior de Tecnologia em Turismo, não tendo curso específico de Hotelaria, e que o curso de Tecnologia da Universidade São Francisco de Bragança Paulista aparece na lista do MEC (2005) como “em extinção”, deixando claro que estará em funcionamento somente até formar a turma em curso. Com essas informações reduz-se o número de cursos de 45 para 41.

Cotejando-se os dados publicados em Ansarah (2002, p. 174-202) e as informações obtidas no *site* do MEC elaborou-se o quadro que segue:

**Quadro 2: Instituições de Ensino Superior que oferecem cursos de hotelaria no Estado de São Paulo**

	Nome	Início	Reconhecido	Curso	Título	Cidade
1	FACRENAS	01/07/81	29/06/84	Hotelaria	Tecn	SP
2	Centro Univ. SENAC	13/02/89	11/06/91	Hotelaria	Tecn	SP
3	UNIBERO	02/13/95	26/08/99	Adm Hot	Bel	SP
4	Centro Univ. SENAC	31/07/95	13/07/99	Hotelaria	Tecn	Águas de São Pedro
5	Univ. São Marcos	03/02/97	27/03/02	Hotelaria	Bel	SP
6	UNISO	02/02/98	26/12/01	Hotelaria	Bel.	Sorocaba
7	Univ. Anhembi-Morumbi	09/02/98	22/03/03	Hotelaria	Bel	SP
8	Cent. Uni.Moura Lacerda	09/02/98	31/10/03	Adm Hot	Bel	Ribeirão Preto
9	Univ. São Francisco	16/02/98	12/12/01	Hotelaria	Bel.	Bragança
10	UNIFIAM	18/03/98	22/02/02	Hotelaria	Bel	SP
11	Centro Univ. SENAC	31/07/98	06/07/01	Hotelaria	Tec	Campos do Jordão
12	FAAP	01/08/98	14/07/03	Adm Hot	Bel	SP
13	UNISANT'ANNA	10/08/98	22/03/02	Adm Hot	Bel	SP
14	Centro Univ. SENAC	02/02/99	27/03/02	Hotelaria	Bel	SP
15	UNINOVE	02/02/99	10/07/03	Adm Hot	Bel	SP
16	UNICASTELO	14/02/99	31/10/03	Adm Hot	Bel	Fernandópolis
17	UNIMEP	22/02/99	28/10/03	Adm Hot	Bel	Piracicaba
18	FISP	01/03/99	06/10/03	Adm.Hot	Bel	SP
19	UNITAU(Municipal)	03/03/99	19/08/03	Adm T e H	Bel	Ubatuba
20	UNIFIEO	02/08/99	09/07/04	Adm Hot	Bel	Osasco
21	Fac. Integr. de Valinhos	02/08/99	s/reconh.	Adm Hot	Bel	Valinhos
22	Fac. Ciências Gerencias	01/02/00	s/reconh.	G. Hotel	Bel	Paraguaçu Paulista
23	UniABC	07/02/00	19/12/02	Hotelaria	Tecn	S. André
24	Cent. Univ. Monte Serrat	07/02/00	20/07/04	Hotelaria	Bel.	Santos
25	UniFMU	14/02/00	27/06/04	Hotelaria	Bel	SP
26	Faculdade Sumaré	01/03/00	14/05/03	Adm Hot	Bel	SP
27	Inst. Ensino Sup. COC	01/03/00	16/07/04	Adm Hot	Bel	Ribeirão Preto
28	Fac. Prudente de Moraes	01/02/01	16/11/04	G.Hotel.	Bel.	Itu
29	Centro Univ.Toledo-anual	05/02/01	16/11/04	Adm Hot	Bel	Araçatuba
30	EUROPAN	06/02/01	06/10/04	Adm Hot	Bel	Cotia
31	UNICAPITAL	09/02/01	18/11/04	Hotelaria	Bel	SP
32	FACEF (Municipal)	01/03/01	s/reconh.	Adm Hot	Bel	Franca
33	Univ. do Oeste Paulista	04/08/03	s/reconh.	G.Hotel.	Tecn.	Pres. Prudente
34	Cent.Univ.do Norte Paulista	02/02/04	s/reconh.	Adm Hot	Bel	S.J.Rio Preto
35	UNIMAR	01/02/05	s/reconh.	Adm Hot	Bel	Marília

Quadro elaborado pela autora

É importante salientar que os quadros 2 e 3 não contêm os cursos sequenciais, pois foram criados nos anos 2000 e, portanto, não são objeto deste estudo.

**Quadro 3: Instituições de Ensino Superior que aparecem nas listas do MEC em desacordo com o que informaram na pesquisa de Ansarah (2002)**

	Nome	Início	Reconhec.	Curso	Título	Cidade
1	Fac. EDUVALE			Hotelaria	Tecn.	Avaré
2	Fac.Cien.Gerenciais			Turismo	Bel..	Dracena
3	Centro Univ. Belas Artes			Turismo	Bel	SP

Essas informações foram usadas na seleção dos cursos a serem estudados. Escolheram-se os dois cursos pioneiros no Estado: o curso de Tecnologia oferecido pelas Faculdades Integradas Hebraico Brasileiras Renascença (FACRENAS) que teve seu início em 1981 e o do SENAC, de 1989. Até 1995 esses eram os dois únicos cursos de hotelaria do Estado de São Paulo.

Nessa data surgiu o curso de Administração Hoteleira do UNIBERO, naquele tempo Faculdade Ibero-Americana, sendo, portanto, o pioneiro na área de administração de empresas. Esse era o curso de Administração Hoteleira que se pretendia estudar, justamente por ter sido o pioneiro, mas, infelizmente isso não foi possível visto que o coordenador, Prof. MS Carlos Roberto Cardoso, em conversa telefônica com a autora (no dia 5 de maio de 2005), afirmou que “não pode fornecer as informações solicitadas por ordem da reitoria”. Causou muita estranheza essa afirmação visto que o que se havia solicitado era um breve histórico do curso, o primeiro currículo (o de 1995) e o atual com as cargas horárias. Esse currículo existe no *site* da instituição, porém, sem as cargas horárias.

Diante dessa negativa optou-se por estudar o curso de Administração Hoteleira da FAAP, que começou a ser oferecido em 1998 e que apresenta em seu *site* um currículo detalhado, com divisão de períodos e com as cargas horárias completas.

Como representante dos bacharelados em hotelaria escolheu-se o curso da UNISO, que é de 1998 e no qual atua a autora deste estudo.

Sabe-se que o SENAC mantém, hoje, os cursos de Tecnologia e o de Bacharelado. Julgou-se, portanto, interessante estudar os dois currículos para perceber as diferenças básicas entre uma e outra modalidade de curso.

Assim sendo este trabalho estudou dois cursos de tecnologia, dois de bacharelado e um de administração. Pretendeu-se obter as ementas dos componentes curriculares, mas isso foi quase impossível, se nem os currículos as coordenações dos cursos podiam franquear, imagine-se as ementas! Trabalhou-se, portanto, com fontes secundárias e com as ementas que se logrou obter.

Este trabalho foi organizado em três capítulos sendo que o primeiro trata do setor hoteleiro no Brasil nos anos 90 do século XX, mostrando as especificidades do setor na época estudada. O segundo capítulo aborda o surgimento de cada um dos cursos escolhidos para o estudo e no terceiro busca-se, através dos currículos desses cursos, as diferenças, as semelhanças e se existem sinais de interferência do mercado hoteleiro da época na escolha das disciplinas que os compõem.

Inicialmente fez-se a análise dos currículos de cada curso, observando-se suas características e as modificações que aconteceram no decorrer do período. Em seguida, fez-se uma comparação entre os currículos dos cursos, verificando quais as modificações comuns, e quais os aspectos relevantes desses currículos.

## 1. O SETOR HOTELEIRO NO BRASIL NOS ANOS 90 DO SÉCULO XX

Para que se compreenda o surgimento de cursos de hotelaria no Brasil é importante conhecer o momento em que eles surgem e as modificações que sofreram em consequência das mudanças sócio-econômicas.

Segundo Machado (2002, p. 28), o crescimento no número de estabelecimentos hoteleiros foi observado desde a década de 70. Os livros técnicos de hotelaria, tais como: Administração Hoteleira, de Geraldo Castelli (2000), Administração de Sistemas Hoteleiros, de Vladir Vieira Duarte (1996), destinados ao ensino das técnicas hoteleiras, fazem um pequeno histórico da hotelaria brasileira e afirmam que a chegada da Hilton no Brasil, em 1971, foi o “divisor de águas” na hotelaria nacional. Tal afirmação, feita de maneira sucinta faz com que alguns pensem que a hotelaria nacional, tal como a conhecemos hoje, tenha começado nessa data. Há que se ter cuidado com essa afirmação. A hotelaria nacional existia, era atuante, já existiam redes nacionais como a Othon e a Horsa. De toda forma a importância do Hilton São Paulo Hotel para a hotelaria nacional é indiscutível. Cumpre apenas salientar que, segundo Pires (2001, p. 130):

O maior trunfo do **Hilton** era a modernidade americana que trazia consigo. Foi ele quem trouxe a padronização de serviços norte-americana para a hotelaria de São Paulo. Serviço padronizado e tecnologia mais avançada eram os diferenciais daquele que viria a ser um marco no setor.

No mesmo trabalho encontra-se a informação de que um ano antes da inauguração do hotel, sua diretoria teria procurado o SENAC oferecendo empregos para os alunos que estivessem habilitados (PIRES: 2001, p. 130).

Sobre a profissionalização exigida a partir de então Machado (2002, p. 31) aponta que:

No começo dos anos 70, a chegada da cadeia americana de hotéis Hilton à cidade de São Paulo foi um marco de uma fase de profissionalização da hotelaria nacional. A partir dessa década registrou-se um número expressivo de inaugurações de novos hotéis em diversas regiões do país.

Esses fatos evidentemente têm relação com a regulamentação das atividades turísticas no Brasil, o que já havia sido tentado pelo IBRATUR em 1953.

Dias (1990, p. 62) aponta a criação da EMBRATUR em 1966, com a finalidade de:

incrementar o desenvolvimento da indústria do turismo, tanto através de auxílio financeiro direto aos equipamentos turísticos, como pela regulamentação das atividades, no sentido de prestação de serviços condizentes com o nível de turistas visitantes, promovendo, ou colaborando nas promoções e no treinamento do pessoal do setor. (Grifos meus)

A mesma autora informa que a limitação de recursos fez com que a EMBRATUR optasse por “dotar o país de equipamentos turísticos”. Por isso foram oferecidos benefícios fiscais e recursos para financiamento “de obras, serviços e atividades turísticas considerados de interesse para o desenvolvimento nacional [...]”. Nos anos 70 foram criados o FUNGETUR que cuidava dos financiamentos e o CENTRETUR que ministrava treinamento às médias chefias<sup>1</sup> de hotéis e restaurantes (DIAS, 1990, p. 63).

---

<sup>1</sup> Médias chefias: em linguagem técnica hoteleira correspondem aos cargos de chefias operacionais, por exemplo: Chefe de recepção, Maîtres .

De acordo com Machado (2002, p. 28) a década de 70 foi marcada pela chegada ao Brasil das redes hoteleiras internacionais associadas a grupos nacionais e pelas franquias. Essa afirmação é corroborada por Dias (1990, p. 63) que informa que a Holiday Inn começou a operar no Brasil no início dos 70 associada à empresa Hotéis Nivaroy, e reitera a importância da inauguração do Hilton São Paulo (1971) com o Consórcio Scuracchio. Aponta a inauguração do Rio Sheraton e do Internacional Rio em 1974, salienta a chegada das empresas francesas Meridién (juntamente com o grupo Sisal), Club Méditerranée em 1975 e a rede Novotel em 1977 ambas ligadas a um conglomerado nacional, a Brasil Par, que pertencia ao grupo Moreira Sales.

Outros fatores sócio-econômicos, tais como o aumento das viagens provocado pelo desenvolvimento da infra-estrutura dos transportes aéreos e rodoviários, são apontados como explicação da expansão do setor hoteleiro nacional nos anos 70 (Gazeta Mercantil, 1999, p.12).

Especialmente na cidade de São Paulo, os anos 70 assistiram a inauguração de hotéis de luxo na região da avenida Paulista que se transformava nessa época no “Centro Financeiro de São Paulo”. Como exemplo podem ser citados o Maksoud Plaza, na Alameda Campinas, em 1979<sup>2</sup> e o Caesar Park na Rua Augusta, em 1976 (Guia Quatro Rodas: 2004). Cumpre informar que, no momento em que se escreve este trabalho, o hotel Caesar Park está fechado. Há ainda a inauguração do Eldorado Boulevard, pertencente ao grupo Aron Sahm, na Avenida São Luís, em 1973.

Quanto ao impacto causado no setor pela chegada das redes internacionais ao Brasil, a Gazeta Mercantil (1999, p. 14) afirma:

---

<sup>2</sup> Há divergências entre autores quanto à data de inauguração do Maksoud Plaza. Uns indicam 1979, outros 1980. Neste trabalho optou-se por usar a data que sai publicada no Guia Quatro Rodas e que é fornecida pelo próprio hotel.

Os principais impactos da entrada das operadoras internacionais no País foram a diversificação dos serviços de hospedagem oferecidos pelos empreendimentos que atuavam no segmento de luxo; e o aumento da profissionalização do setor, com o emprego de mão-de-obra especializada e qualificada. (Grifo meu)

A mesma publicação mostra que houve um crescimento das cadeias nacionais e que houve o “desenvolvimento de novos projetos independentes, estimulados pelo aumento da procura por hospedagem e pelos incentivos para construção de novos empreendimentos” (Gazeta Mercantil, 1999, p. 14).

Como exemplo dessa expansão tem-se a inauguração do Hotel Nacional do Rio de Janeiro, oitavo estabelecimento da Rede HORSÁ (Hotéis Reunidos S/A) em 1971; a construção de três hotéis da Rede Tropical (pertencente à VARIG), a saber, o Hotel Santarém (AC) em 1973, e os hotéis de Manaus (AM) e Tambaúba (PB), em 1976. Há também o fato da Rede Othon, que tinha dois hotéis, terminar os anos 70 com oito unidades construídas no período de 1972 a 1979.

A esse desenvolvimento acelerado dos anos 70 seguiu-se a estagnação dos anos 80 motivada por vários fatores econômicos. A conjuntura econômica mundial do fim da década de 80, somada à instabilidade econômica e a inflação brasileiras, fizeram com que as redes internacionais deixassem de se interessar por negócios em solo brasileiro. Dentre tantos fatores, houve ainda o Plano Collor (1989), que diminuiu a atividade econômica.

Além do componente econômico propriamente dito, notou-se também o desenvolvimento, no mundo todo, de hotéis de padrões intermediário e econômico<sup>3</sup>, que atendem melhor ao segmento de negócios e eventos.

A carência de aposentos hoteleiros, associada à diminuição de recursos para financiamento de projetos hoteleiros acabou por favorecer a construção de *flats*.

Os *flats* ou hotéis-residência, conhecidos também como *apart-hotéis*, são empreendimentos originalmente desenvolvidos para estadas de longa duração. No Brasil, pelo motivo exposto no parágrafo anterior, são utilizados como meios de hospedagem de curta duração, ou seja, seu funcionamento é idêntico ao do hotel, variando apenas a razão social e a propriedade imobiliária. Esse fato tem causado grandes desavenças no setor hoteleiro, mas, não sendo esse o objetivo deste trabalho, é escusado aprofundar essa discussão.

Os anos 90 foram o novo tempo de expansão hoteleira no Brasil. A estabilização da economia com o Plano Real em 1994, o aumento do turismo doméstico e da entrada de estrangeiros no país foram o motivo desse novo momento de desenvolvimento.

Com a maior estabilidade da moeda, o empresariado nacional ligado ao turismo pôde oferecer melhores condições de financiamento à população que, por causa da estabilidade do Real, já conseguia programar melhor seus gastos. Houve então um incremento nas viagens domésticas. Além disso houve também a melhoria da imagem do Brasil no exterior, acarretando a vinda de novas

---

<sup>3</sup> O mercado hoteleiro, de modo geral, usa, para definir a categoria dos serviços prestados por um hotel (independentemente da classificação oficial), os padrões luxo, intermediário e econômico. Como esclarecimento pode-se afirmar que se considera de luxo o estabelecimento que oferece serviços que valem a diária de mais de US\$ 90,00; o intermediário oferece serviços que valem uma diária de US\$ 51,00 a US\$ 90,00 e o econômico oferece serviços que valem diárias de menos de US\$50,00.

empresas internacionais, novos investimentos em infra-estrutura turística e conseqüente entrada de estrangeiros.

De acordo com a Gazeta Mercantil (1999, p. 16), “Outro aspecto importante foi o desenvolvimento de novos mecanismos e fontes de financiamento para novos projetos hoteleiros e pólos turísticos, com destaque para o BNDES e fundos institucionais”.

Os analistas da Gazeta Mercantil salientam o fato de que o desenvolvimento do setor hoteleiro com a entrada de novas empresas estimulou “o reposicionamento de mercado e os investimentos em modernização dos hotéis estabelecidos” (p. 16).

Nota-se, então, a necessidade de preparar mão-de-obra para esse mercado emergente. Isso por si só já explicaria o surgimento dos cursos citados em Ansarah (2002) no final dos anos setenta e início dos oitenta.

Giorgi<sup>4</sup> (1997), estudando as tendências, nos fins dos anos 90, que estariam afetando a “indústria hoteleira”, discorre sobre a globalização, apontando “a formação de enormes mercados integrados como Mercosul e Comunidade Européia” afirmando: “Com isso, os mercados para hospedagem se ampliam consideravelmente, extrapolando os limites geográficos de atuação da empresa hoteleira” (p. 48). O autor discorre ainda sobre segmentação de produto, novas tecnologias, terceirização, métodos de distribuição, conscientização ecológica, marketing de relacionamento e treinamento, além de discutir a volta dos hotéis-cassino, que naquele ano de 1997 era discutida e dada como certa.

Observa-se, no artigo desse profissional da hotelaria, um claro indício de que com as modificações conjunturais o setor hoteleiro tenderia a necessitar de profissionais formados não só para o operacional, mas, também para as novas

---

<sup>4</sup> Ari Giorgi – Diretor da Growth Pesquisa e Marketing Hoteleiro.

formas de gerência. Não bastaria mais ser educado, cortês, hospitaleiro e correto – outras habilidades seriam exigidas, tais como conhecimento de economia, de mundo globalizado, de novas tecnologias, planejamento estratégico entre outras.

### **A busca por profissionais qualificados**

Segundo Campos (2000, p. 51) algumas famílias de posse talvez tenham investido no setor hoteleiro devido ao hábito colonial de hospedar pessoas em casas de família. O mesmo autor salienta que “essas atividades de hospitalidade e restauração compunham um negócio menor e de significado duvidoso uma vez que conviviam muito perto do trabalho braçal e, portanto, uma ocupação de pessoas que *precisavam trabalhar*.”

Afirma ainda que servir pessoas era uma atividade vergonhosa, somente aceitavam o negócio de hospedagem “como uma renda acessória ou forma de ajudar familiares e agregados que necessitavam de trabalho” (p. 52).

A abolição da escravatura tornou o país dependente da mão-de-obra dos estrangeiros e com isso, até o final do século XIX, os melhores restaurantes eram administrados por estrangeiros.

A criação dos cursos de Hotelaria visava inicialmente, em fins dos anos 70 e começo dos 80, a qualificação dos funcionários dos hotéis já existentes no país e daqueles que estavam surgindo com o incentivo do poder público. Com a chegada, nos anos 90, das redes hoteleiras internacionais essa necessidade de qualificação aumentou visto que para essas empresas é necessário que os funcionários sejam generalistas, ou seja, possam atuar em qualquer setor do hotel, conhecendo tecnicamente todas as atividades da empresa “hotel”. Esses

funcionários devem conhecer, pelo menos, a língua inglesa o suficiente para poder atender os hóspedes estrangeiros e, além disso, devem ter uma cultura geral que lhes permita compreender quem é esse hóspede estrangeiro. De onde vem? Quais são seus costumes? Como se comportam quando estão viajando e o que necessitam para se sentirem bem acolhidos?

Machado (2002, p. 38), baseada em dados da EMBRATUR de 1998, afirma que o setor de alojamento emprega mais mulheres do que homens, o de alimentação, ao contrário, mais homens do que mulheres e que em ambos os setores a escolaridade é baixa. Predomina o ensino fundamental, sendo que em alojamento há um número maior de profissionais com nível superior. A autora não especifica qual é essa formação superior.

Para melhor entendimento desse perfil mostrado por Machado (*op. cit.*) buscou-se os boletins da EMBRATUR dos anos 90. Esses boletins são apresentados periodicamente e se encontram disponíveis no site da EMBRATUR (2005).

Complementando a informação disponível em Machado (*op. cit.*) observou-se, nos boletins da EMBRATUR, que dos 44.366 empregados no setor de alojamento, no estado de São Paulo, no ano de 1998, tinha-se 5,18% com escolaridade até o 3º grau e 1,76% de analfabetos. O contingente de trabalhadores do setor que estudou até a 8ª série é 43,41% do universo pesquisado.

Na busca de mais dados que pudessem mostrar o panorama da escolaridade no setor de alojamento procurou-se relacionar os dados disponíveis nos boletins de 1994 até 2000. A EMBRATUR disponibiliza dados até 2003, optou-se por registrar somente até o ano de 2000, julgando que o período de 1994 a 2000 fosse suficiente para analisar-se a época estudada.

Montou-se o quadro que segue para facilitar a visualização desses dados. Levando-se em conta que os egressos dos cursos de hotelaria, supostamente, encontram colocação nos setores de alojamento e alimentação, considerou-se o total dos trabalhadores empregados nesses setores, independentemente do gênero.

**Quadro 4: Resumo do número de empregados nos setores de alojamento e alimentação no Estado de São Paulo**

	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000
Alojamento	39.830	43.437	43.096	45.344	44.366	44.633	44.509
Alimentação	147.563	176.770	176.360	187.239	188.659	190.809	199.318
<b>Total</b>	<b>187.393</b>	<b>220.207</b>	<b>219.456</b>	<b>232.589</b>	<b>233.022</b>	<b>253.442</b>	<b>243.827</b>

Fonte: Boletins de informações estatísticas da EMBRATUR de 1994 a 2000  
Elaborado pela autora

Observa-se um crescimento nos postos de trabalho de 1994 para 2000. Esse fato pode ter gerado a necessidade de preparação de profissionais para o setor. Verifica-se também uma pequena retração (4%) no número de pessoas empregadas de 1999 para 2000. Essa retração pode ser atribuída a dificuldades econômicas do mundo globalizado, mas, deve-se lembrar que nos fins dos anos 90 começaram a surgir as cooperativas de funcionários de hotel, o que pode ter mascarado a pesquisa, visto que os empregados cooperados são autônomos, que não gozam dos benefícios dos empregados registrados e que talvez não apareçam nas RAIS.

Utilizando-se o mesmo raciocínio e as mesmas fontes, levando-se em consideração apenas os empregados nas empresas de alojamento, tem-se:

**Quadro 5: Distribuição de empregados nas empresas de alojamento segundo o grau de instrução nos anos 90**

	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000
Analfabetos	912	994	1.193	852	783	607	541
Até 4ª série	15.627	16.110	17.157	15.066	13.865	13.448	11.911
Até 8ª série	15.839	17.974	17.450	19.441	19.258	19.501	19.935
Até 2º Grau	5.337	5.591	5.463	7.789	7.694	8.608	9.482
Até 3º Grau	2.072	2.239	1.748	2.194	2.296	2.469	2.640
Ignorado	43	529	85	2	470	-	-
<b>Total</b>	<b>39.830</b>	<b>43.437</b>	<b>43.096</b>	<b>45.344</b>	<b>44.366</b>	<b>44.633</b>	<b>44.509</b>

Fonte: Boletins de informações estatísticas da EMBRATUR de 1994 a 2000  
Elaborado pela autora

O quadro acima evidencia a queda do número de analfabetos empregados no setor de alojamento, o aumento do número de trabalhadores com curso superior e corrobora a informação de Machado (2002, p. 38) sobre a prevalência do ensino fundamental.

Muitas hipóteses surgem ao se observar esses dados. Por exemplo: teria o analfabetismo declinado em todos os setores? Seria uma situação particular do setor turístico? De toda forma as estatísticas da EMBRATUR demonstram que houve a melhoria do nível de escolaridade. Tenha sido um fenômeno setorial, local, ou nacional, de toda forma influencia na decisão da criação de cursos de hotelaria.

No próximo capítulo deste trabalho procura-se mostrar um panorama geral dos cursos de hotelaria estudados, contando sua história e mostrando, na medida em que os documentos obtidos permitam, um pouco das suas características.

Para o relato que segue buscou-se relacionar os dados disponíveis de cada um dos cursos, seja nos *sites* das instituições, seja na imprensa, em material promocional, ou ainda dados fornecidos por seus coordenadores.

## 2. O HISTÓRICO DOS CURSOS DE HOTELARIA NO ESTADO DE SÃO PAULO

Segundo Machado (2002, p. 31-32), a hotelaria nacional passou “por momentos de crescimento e estagnação dos anos 30 ao começo dos anos 70”. Afirma ainda que 90% dos estabelecimentos voltados à hospedagem tinham administração familiar e que seus proprietários contratavam “mão-de-obra operacional que não necessariamente havia freqüentado cursos de formação específica”. Informa também que essa mentalidade começou a se modificar quando “as grandes cadeias americanas e européias” se instalaram no país. Por não ser esse o objeto de seu estudo a autora não esclarece quais seriam as modificações ocorridas na mentalidade dos hoteleiros dos anos 90.

No mesmo trabalho Machado afirma que “Os cargos de liderança nos hotéis nacionais eram ocupados por linha sucessória familiar [...]” (p. 32)

Essas afirmações podem explicar porque até fins dos anos 70 não havia cursos superiores voltados para a hotelaria.

Ao tratar da educação profissional no Brasil. Campos (2000, p. 10) afirma que:

Alvo de uma colonização extrativista que legou ao país uma sociedade escravocrata, o Brasil deu saltos tímidos em sua economia em alguns períodos de sua história, saindo de uma economia agrícola para uma subsidiada economia industrial (1930/1958), buscando mudanças tecnológicas para conseguir a hegemonia no mundo latino americano (1964/1978) e, finalmente, entrando de vez **na era dos serviços**, tendo que conviver com as dificuldades de um setor primário cheio de contradições, uma indústria *nacional* de capital estrangeiro com pouca vontade de fazer-se competitiva e forte na região, mais voltada para a competitividade *controlada* e seus resultados na matriz e, finalmente,

(1989/1999) um grande fosso na distribuição de renda que traz na sua esteira um baixo nível de educação básica e, como consequência, uma grande dificuldade no preparo de pessoas para essa **era dos serviços**.

Informa, ainda, que embora o próprio Estado tenha criado instituições voltadas para a educação profissional, o país continua com problemas com a educação de base (CAMPOS, p. 10). Como exemplo cita a criação dos Quatro Esses: SENAI/SESI e SENAC/SESC cujo objetivo principal é preparar “mão-de-obra qualificada para a indústria e para o comércio”.

Cabe aqui uma discussão visto que até hoje, início de 2005, ainda persiste a contratação de pessoas de qualquer área (engenharia, direito, administração) para gerenciar hotéis, e pessoas sem formação específica para os cargos operacionais, principalmente os “da base da pirâmide” – ajudantes de cozinha, camareiras, recepção, etc. Persiste, também, a baixa remuneração do setor, o que na maior parte das vezes impede que o profissional possa fazer cursos de atualização ou de especialização, visto que esses cursos só são oferecidos por instituições de ensino particulares. Sabe-se que alguns poucos hotéis têm, em seu plano de carreira, projetos de auxílio ao funcionário que deseja estudar para melhorar sua capacitação profissional. Outras empresas preferem dar elas próprias o treinamento que julgam necessário para seus funcionários. Como exemplo pode-se citar a rede francesa Accor, uma das maiores redes hoteleiras do mundo, que mantém um centro de treinamento denominado Academia Accor – Universidade de Serviços, na cidade de Campinas, desde 1992.

Essa preocupação com a formação dos profissionais de hotelaria sempre existiu, o que pode ser comprovado com artigos das revistas especializadas, como, por exemplo, a Revista Hotelnews (1997, nº 281, p. 54) que aponta que no 7º Congresso de la Conpeht (Confederação Pan-Americana de Escolas de Hotelaria e Turismo), a grande preocupação foi “atualizar os currículos das

faculdades” sob a alegação de que essa modificação se fazia urgente “para aumentar a contribuição das faculdades ao trabalho hoteleiro”. Nesse mesmo artigo há a informação de que os alunos egressos dessas faculdades representavam “20% da força de trabalho nos hotéis”.

A mesma revista traz, em 1999 (n. 291, p. 50-52), um artigo que incentiva o estudo em escolas de Hotelaria na Suíça, trazendo preços, programas e depoimentos de ex-alunos.

Machado (2002, p. 77) informa que em 1986 apenas quatro instituições ofereciam cursos de tecnologia que preparavam profissionais para hotelaria:

- a Universidade de Caxias do Sul – Caxias do Sul, RG
- a Faculdade de Tecnologia Hebraico-Brasileira Renascença – São Paulo, SP
- a Faculdade Estácio de Sá – Rio de Janeiro, RJ
- o Centec – Salvador, Ba

Trigo (2000, p. 245) afirma: “É inegável que após 1995 os cursos de Turismo no Brasil passaram por uma verdadeira explosão na quantidade, mas não, infelizmente, na qualidade”. Na sua visão o maior problema dos cursos de turismo e hotelaria do Brasil “é a falta de professores, especialmente titulados (mestres e doutores) e a falta de uma visão estratégica coerente com o dinamismo e sofisticação dos setores de viagens e turismo”.

Levando-se em conta tais afirmações, antes de estudar os currículos julgou-se importante conhecer um pouco das instituições que oferecem os cursos estudados, acreditando-se que tais informações podem, de alguma maneira, acrescentar dados à análise que será relatada no próximo capítulo.

Assim sendo, descreve-se, a seguir a história da criação de tais cursos e algumas características das instituições que os oferecem.

## **Curso Superior de Formação de Tecnólogos em Hotelaria – Faculdade de Tecnologia Hebraico Brasileira Renascença**

Como já foi dito, este trabalho estuda os cursos de hotelaria oferecidos no Estado de São Paulo e justamente por ser o pioneiro nesse estado o Curso Superior de Formação de Tecnólogos em Hotelaria, oferecido pela Faculdade de Tecnologia Hebraico Brasileira Renascença foi escolhido para começar este estudo.

O livro “Renascença 75 anos” (1997) informa que: “As Faculdades Renascença foram abertas com o apoio técnico de Maurício Cherman e Jacks Grinberg, mantenedores e diretores da Federação das Faculdades Brás Cubas em Mogi das Cruzes e Senador Flaquer em Santo André” (p. 167). A Faculdade Renascença iniciou suas atividades em 1975 oferecendo cursos de Letras e Pedagogia, e em 1976 o professor Abrão Bernardo Zweiman assumiu a direção.

A Faculdade de Tecnologia Hebraico Brasileira Renascença foi criada em 1981, ano em que foi autorizado o Curso Superior de Formação de Tecnólogos em Hotelaria<sup>5</sup>. O professor Abrão Zweiman, além de diretor da Faculdade de Letras e Pedagogia assumiu também a direção da Faculdade de Tecnologia, que após um período passou à responsabilidade do professor Eduardo Félix Bianchini.

Desde 1981 até 2004 a Faculdade de Tecnologia Hebraico Brasileira Renascença funcionou no prédio da rua São Vicente de Paulo, 659, ocupando, no turno da noite, o espaço que durante o dia pertencia ao Colégio Renascença, uma vez que essas instituições de ensino eram mantidas pela Sociedade Hebraico Brasileira Renascença. A Faculdade de Tecnologia oferece também o Curso de

---

<sup>5</sup> Vale lembrar que Aron Sahn, dono dos Hotéis Eldorado, era o presidente da Sociedade Hebraico-Brasileira Renascença, mantenedora das Faculdades Renascença.

Tecnologia em Informática. Sabe-se que agora (2005), sob comando da UNIESP, vai passar a funcionar na Rua Álvares Penteado, 216, no Largo do Café, Centro Velho da cidade de São Paulo.

O curso de hotelaria, desde o início foi semestral, noturno e com duração de seis semestres. Os alunos dos primeiros anos de funcionamento do curso eram pessoas que já trabalhavam em hotel e desejavam melhor qualificação.

Sendo uma instituição judaica, funcionando num prédio onde há uma sinagoga, a Faculdade de Tecnologia não podia oferecer aulas às sextas-feiras à noite. Esse problema era resolvido oferecendo as aulas de Educação Física fora do espaço físico da Faculdade. A cada ano era feito um convênio com alguma associação, ou clube, que se dispusesse a ceder suas instalações para esse fim.

Também por essa característica é que o curso de tecnologia do Renascença durava um ano a mais do que o do SENAC, embora sua carga horária fosse parecida.

Funcionando de segunda à quinta-feira esse curso permitia que muitos alunos do interior do estado, filhos de donos de hotel, pudessem vir para São Paulo estudar, retornando nos fins de semana para trabalhar nos hotéis da família. Isso fez com que os estudantes o apelidassem de “curso dos herdeiros”. Apesar de ainda ter como alunos alguns funcionários de hotel, às vezes subsidiados por suas empresas, o corpo discente foi se transformando e justificando o apelido recebido dos próprios alunos.

Não tendo Hotel-Escola, a Renascença manteve sempre muitas relações com o mercado hoteleiro para atender aos estágios dos alunos. Manteve também espaços chamados, por força de padronização de nomenclatura, de Laboratórios, que, como em todas as outras faculdades, referem-se a salas especiais preparadas para aulas demonstrativas das disciplinas práticas. Se, por um lado, a

ausência de Hotel-Escola era um complicador nos procedimentos de estágio, por outro acabava por oferecer um leque muito maior de possibilidades de aprendizagem para os alunos. O Hotel-Escola fica sempre ligado à instituição de ensino, e reforça a linha de pensamento acadêmico com a prática orientada pela própria escola. Já, ao fazer acordos de cooperação com os mais variados meios de hospedagem a instituição se vê obrigada a acatar todos os modelos operacionais em vigor no mercado, o que, querendo, ou não, acaba por dar ao aluno uma visão mais realista deste.

O curso de Hotelaria oferecia, nos anos 90, 60 vagas por semestre. Assim sendo, tinha, no máximo, 350 alunos por ano, o que permitia uma ligação muito próxima destes com o corpo docente e com os funcionários.

### **Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – SENAC**

Sabe-se que o SENAC iniciou seus cursos voltados “a hotelaria em 1951 com o curso Especialização de Garçons”, e em 1957 “registrou os primeiros treinamentos e aperfeiçoamento em turismo e hospitalidade” (CAMPOS, 2000, p. 63-66). O mesmo autor registra que a primeira Escola de Hotelaria do SENAC surgiu em 1964, tendo sido instalada na Rua 24 de Maio, no centro da cidade de São Paulo. Mantinha um restaurante-escola, muito conhecido das pessoas que trabalhavam no centro da cidade. Os cursos dessa escola preparavam garçons e duravam aproximadamente sete meses, e, ao que tudo indica, “se tratava de uma *avaliação por competência*”, ou seja, o aluno concluí o curso quando conseguia adquirir as habilidades necessárias para exercer a função para a qual se preparava, no caso, a função de garçom.

É interessante observar que esses cursos profissionalizantes eram divididos em duas fases – preparo de *Commis*<sup>6</sup> e preparo do Garçom, e baseavam-se nos “serviços europeus” . Importante registrar que, à época, todo serviço de Alimentos e Bebidas (cardápio, preparações, equipamentos e utensílios) era feito utilizando-se o francês como língua oficial.

Para oferecer o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria o SENAC criou uma nova instituição, o Instituto Superior de Hotelaria e Turismo – ISHOTUR, mas essa sigla e o nome foram abandonados para não ofuscar a marca CEATEL (Centro de Estudos de Administração Hoteleira) que já era conhecida, pois havia sido criado em 1978 (CAMPOS, 2000, p. 104).

O projeto desse curso foi apresentado ao MEC em 1986. O SENAC apresentava um curso criado com base nos cursos de Lausanne (Suíça) e Cornell (EUA) e calcado no modelo de curso oferecido pela Universidade de Caxias do Sul que foi o pioneiro no ensino superior em hotelaria (CAMPOS, 2000, p.104). Segundo Machado (2002, p.78) esse curso, que foi implantado em 1989, denominava-se Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria e conferia aos egressos:

- a habilitação profissional de tecnólogo em nível superior para o exercício de funções como gerente técnico-operacional de hotel
- condições de continuidade de estudos, quer em cursos afins, quer em cursos de especialização, atualização e aperfeiçoamento profissional.

Cumprir informar que o SENAC já propunha um curso que proporcionasse aulas práticas no Hotel-Escola de Águas de São Pedro (CAMPOS, 2000, p. 104). Esse curso funcionava no período diurno, portanto não concorria com o curso da Faculdade de Tecnologia Hebraico Brasileira Renascença, que era noturno.

---

<sup>6</sup> *Commis*: em linguagem técnica – o auxiliar do garçom

O primeiro vestibular foi realizado pela VUNESP e selecionou 60 alunos. Nos anos seguintes os vestibulares passaram a ser feitos em parceria com a PUC-SP. Já na primeira turma observou-se um grande contingente de alunos advindos de escolas renomadas, como por exemplo, o Colégio Porto Seguro, mantido pela colônia alemã da cidade de São Paulo. O professor Campos salienta que esse fato retrata a diferença de cultura existente entre os descendentes de alemães e os brasileiros ditos de “400 anos”: uma profissão voltada para servir, tão desprezada pelas elites brasileiras não era desvalorizada nas culturas européias. Acrescenta ainda que esses alunos já vinham do ensino médio com uma bagagem intelectual muito boa, salientando a fluência nas línguas alemã e inglesa (CAMPOS, 2000, p. 105).

O curso, de 1989 até 1993, oferecia vagas no período diurno, era anual e tinha a duração de dois anos. Em 1993 oferecia 120 vagas anuais em dois turnos (matutino e vespertino), funcionando na unidade do SENAC que fica na Avenida Francisco Matarazzo, onde já funcionava o CEATEL. Em 1998 aumenta o número de vagas oferecidas, passando para 150 vagas, sendo 100 para o período matutino e 50 para o vespertino. A partir de 1999 o curso passa a ser semestral.

Em 1995 o SENAC passou a oferecer o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria também na unidade de Águas de São Pedro, no Hotel- Escola e, a partir de 1998, na unidade de Campos do Jordão.

### **Curso Superior de Hotelaria - SENAC**

O Bacharelado em Hotelaria teve seu início em 1999, na unidade de São Paulo – na avenida Francisco Matarazzo. Em princípios dos anos 2000 os cursos

superiores e os programas de pós-graduação foram transferidos para nova unidade, em Santo Amaro (Jurubatuba), permanecendo na unidade da Avenida Francisco Matarazzo apenas os cursos técnicos e livres, além da pós-graduação.

### **Curso de Bacharelado em Hotelaria – UNISO**

O curso começou a ser oferecido em 1998 e foi reconhecido em 2001. É um curso semestral, com duração de 8 semestres e até 2002 era oferecido somente no turno da noite. Em 2002 abriu sua primeira turma no matutino. Tem formado em média 50 alunos ano. Não possui Hotel-Escola, cujo projeto está em fase de aprovação e pretende oferecer hospedagem para professores e convidados da UNISO, evitando o confronto comercial com a hotelaria de Sorocaba e região, pólo empregador para os egressos do curso. Mantém um Laboratório de Hotelaria, inaugurado em 2000, que oferece salas de aula com ambiente especial para que os alunos possam iniciar seu aprendizado. O Laboratório de Hotelaria é composto de:

- **Recepção:** balcão com computadores equipados com sistema de administração hoteleira;
- **Governança:** composta de unidade habitacional modelo (quarto e banheiro de hotel com todos os equipamentos necessários);
- **Lavanderia:** equipada com lavadora, secadora, calandra, tábua de passar, ferro elétrico e tanque;
- **Confeitaria:** sala de aula demonstrativa equipada com os equipamentos necessários para as aulas de panificação e confeitaria;
- **Cozinha Pedagógica:** com 20 unidades de trabalho (fogões industriais e panelas necessárias), pias especiais, fornos, refrigeradores, fritadeiras e chapas, além da área de lavagem de pratos e utensílios e de higienização de matéria-prima.

- **Bar e Eventos:** sala com equipamento completo de eventos além do bar, onde são dadas as aulas práticas de coquetelaria e serviços de salão.

O curso visa formar profissionais habilitados para gerenciar meios de hospedagem, restaurantes e bares, além de capacitá-los para os setores operacionais, tais como recepção, governança e alimentos e bebidas.

Exige 300 horas de estágio em meios de hospedagem e áreas ligadas a alimentos e bebidas, além de no mínimo 60 horas de Atividades Complementares – atividades estas de livre escolha do aluno, desde que estejam, de alguma forma relacionadas com o aperfeiçoamento de sua formação profissional. Dentre as muitas atividades aceitas como complementares estão cursos de língua estrangeira; participação, trabalhando no operacional, em eventos em geral; comparecendo e participando de encontros, jornadas e outros eventos da área específica.

Desde seu início, em 1998, o curso programa Semanas de Hotelaria onde são apresentadas palestras e oficinas com assuntos de interesse do segmento hoteleiro. A partir de 1999 começaram a ser organizadas visitas técnicas a hotéis.

O curso de Hotelaria da UNISO mantém convênios com escolas estrangeiras, tais como a International College of Tourism & Hotel Management, da Austrália, a DCT International Hotel & Business Management School, da Suíça, e com a Universidad Externado de Colômbia.

Procurando adequar-se às exigências do mercado hoteleiro, às legais e educacionais e à missão da universidade, o curso está funcionando com seu quarto currículo (1998, 1999, 2000 e 2001). Por exigência da universidade, o curso, que teve seu reconhecimento ratificado pelo MEC em abril de 2005, deverá

ser reduzido para 3 anos. Essa redução de um ano na carga horária do curso trará um novo currículo que deverá entrar em vigor no ano de 2006.

### **Curso de Administração Hoteleira – FAAP**

O curso de Administração Hoteleira da FAAP começou a funcionar em agosto de 1998. É ligado ao departamento de Administração, sendo um curso de Administração com habilitação em Hotelaria.

O currículo transcrito neste trabalho é o que existe no *site* da universidade e em entrevista telefônica a Profa. MS. Marina Lindenberg, coordenadora do curso informou que esse é o único do curso, nunca houve mudança de componente curricular.

O curso exige Estágio Supervisionado e a instituição mantém acordos com os hotéis da cidade para que os alunos possam cumprir essa exigência. Logo que foi lançado, o curso pretendia ter uma parceria mais estreita com o Maksoud Plaza para esses estágios, mas, a idéia foi abandonada e sua coordenadora acredita que seja melhor que os alunos tenham uma gama maior de opções mantendo acordos de cooperação com o mercado todo.

### 3. ESTUDO DOS CURRÍCULOS

Ao decidir-se pelo estudo dos currículos como forma de compreender os cursos que surgiram no fim dos anos 90, jamais se podia imaginar as dificuldades que se apresentariam. A primeira delas foi escolher o termo que melhor se aplicaria a este estudo. Devia-se estudar os “currículos” ou as “matrizes curriculares”? Ou ainda as “grades curriculares”? Qual expressão ou vocábulo escolher?

Desejando evitar confusões ou mal-entendidos causados pelo uso ora de uma, ora de outra expressão, optou-se, neste trabalho, por usar o vocábulo “currículo” que é o adotado pela Secretaria da Educação Superior, do MEC, quando trata das Diretrizes Curriculares. A palavra “currículo” é também encontrada nos manuais para reconhecimento dos cursos de nível superior.

Os textos de Goodson (1990 e 1997) e Fernandez Enguita (1983), dentre outros, também utilizam o termo “currículo”. O uso tão disseminado desse vocábulo sugere que, num trabalho acadêmico, seja mais prudente usar o termo mais difundido e que independa de modismos de época, ou de regionalismos.

Que fique claro, então, que embora se tenha optado pelo uso do termo “currículo” isso não quer dizer que se desconsidere as expressões “matriz curricular” e “grade curricular” que significam exatamente a mesma coisa: o conjunto de disciplinas oferecidas num curso, distribuídas nas séries que o compõem, com suas respectivas cargas horárias.

A pesquisa iniciou-se com a busca dos currículos dos cursos oferecidos nas instituições escolhidas para o estudo. Pretendia-se obter dessas instituições o primeiro currículo e o que vigorou durante os anos 90 e compará-los entre si.

Para, com isso, poder verificar as modificações, as diferenças e as semelhanças dos componentes curriculares.

Esse procedimento mostrou-se mais complicado do que o esperado, visto que os coordenadores dos cursos em questão não dispõem de tempo para atender pesquisadores, e quando o fazem, esbarram no problema da falta de documentos. Nem todas as escolas mantêm arquivos organizados e, às vezes, tiveram documentos perdidos no processo de informatização de seus sistemas.

A respeito da pobreza de documentos que, muitas vezes, atrapalha a pesquisa histórica, Veyne (1983, p. 11) diz:

Ora, a pobreza suscita o engenho, que engendra, por sua vez, uma nova riqueza. Toda historiografia depende, por um lado, da problemática que ela se formula, e, por outro, dos documentos de que dispõe. E, se uma historiografia encontra-se bloqueada, isto se deve às vezes à falta de documentos, às vezes a uma problemática esclerosada. Ora, a experiência prova que a esclerose da problemática sobrevém sempre muito mais cedo que o esgotamento dos documentos: mesmo quando a documentação é pobre, há sempre problemas que não pensamos formular.

Por não se julgar esclerosada a problemática proposta por este trabalho, pensou-se em contornar essa falta de documentos e comparar os currículos que fossem encontrados, dentre outros motivos, porque acredita-se que as modificações que porventura possam ter ocorrido e não se encontrem comprovadas com documentos, possam ser percebidas com outros indícios.

De toda forma, a dificuldade em localizar alguns currículos despertou a curiosidade em saber o porquê de tal desinteresse pelos documentos, o porquê do desconhecimento da importância de se manterem arquivos bem organizados, mas essa curiosidade demandaria um outro trabalho de pesquisa que não cabe neste momento.

Primeiramente observou-se as mudanças de currículo que ocorreram em cada uma das escolas estudadas. Num segundo momento foram comparados os currículos de uma instituição com as outras, respeitando-se a data de vigência de cada um deles.

Os currículos atuais encontram-se disponibilizados nos *sites* das instituições e, na pior das hipóteses, são mostrados àqueles que pretendam fazer esses cursos, o que os torna, de certa maneira, públicos. Embora a maneira de publicá-los nos *sites* varie de instituição para instituição, e nem sempre apresentem os componentes curriculares com as respectivas cargas horárias, nem sua colocação na organização do curso, pode-se, de toda maneira, observar quais são esses componentes.

Mesmo não fazendo parte do período estudado esses currículos atuais foram transcritos, pois, muitas vezes, foram usados para esclarecer certos indícios que eram percebidos nos currículos estudados e que por falta de algum documento comprobatório suscitavam dúvidas.

Para comparar-se os currículos levou-se em conta as cargas horárias de cada disciplina e a relação existente entre o total de horas-aula das disciplinas de formação **Geral** ou **Básicas** com as das disciplinas **Profissionalizantes** ou **Técnicas**. Observou-se também o total de horas-aula dedicadas às disciplinas voltadas para Alimentos e Bebidas e Hospitalidade e/ou Hospedagem, para verificar qual a tendência de cada curso. Com esse intuito, essas disciplinas foram chamadas **Específicas**.

Considera-se que essas relações podem indicar o tipo de profissional que se pretende formar. Convém salientar que não foram consideradas as disciplinas de Eventos e Planejamento, pois tais componentes podem ser dirigidos tanto para Alimentos e Bebidas como para Hospedagem. Da mesma forma não se levou em

conta as disciplinas Recreação Hoteleira, Marketing e Vendas na Hotelaria, Gestão de Recursos Humanos na Hotelaria, entre outras, porque essas disciplinas não são exclusivas de A&B ou de Hospedagem.

### **Currículos das Faculdades Renascença**

Optou-se por iniciar a pesquisa pelas Faculdades Integradas Hebraico Brasileiras Renascença pelo fato de ter sido a primeira instituição de ensino superior a oferecer curso de hotelaria no Estado de São Paulo.

Essa é uma das instituições que está com dificuldades para localizar o primeiro currículo adotado. Talvez por sua recente mudança, neste momento, os atuais dirigentes ainda não dispõem de todos os arquivos organizados.

De toda forma, pelo fato de ser formada por essa escola, a autora transcreve na página seguinte o currículo (retirado de seu histórico escolar) que estava em vigor no ano de sua formatura, 1996. Obteve-se ainda, um horário do 1º semestre letivo de 1999, que mostra os componentes curriculares, sua carga horária e a distribuição desses componentes nos seis semestres do curso. A partir desse documento montou-se o currículo provável desse ano, que se encontra transcrito na página 53.

Evidentemente faz muita falta o primeiro currículo do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Faculdade Renascença e o do Bacharelado do SENAC. Lamenta-se também não se ter conseguido todas as ementas e programas das disciplinas ministradas em todos os cursos estudados. A análise a que se propõe este trabalho teria ficado mais rica com o estudo desses

documentos todos, mas, a realidade obriga que se faça o melhor com o material de que se dispõe.

Enquanto as escolas tiverem dificuldades para arquivar documentos; tiverem desconfiança dos pesquisadores, sempre supondo que são espiões que ali estão para lhes roubar as idéias; tiverem funcionários mal-preparados para entender o valor da pesquisa, se continuará lutando com essas falhas documentais e com as lacunas decorrentes desses fatos.

**Quadro 6: Currículo do Curso Superior de Formação de Tecnólogos em Hotelaria das Faculdades Hebraico Brasileiras Renascença (1993-1996)**

Disciplinas	1º Per.	2º Per.	3º Per.	4º Per.	5º Per.	6º Per.	Total
Organização de Empresas de Turismo						72	72
Planejamento de Hotel						72	72
Teoria e Prática de Prod. de Alimentos I			72				72
Teoria e Prática de Prod. de Alimentos II				72			72
Teoria e Prática de Prod. de Alimentos III						72	72
Teoria e Prática Operacional de Hotel I	72						72
Teoria e Prática Operacional de Hotel II		72					72
Teoria e Prática Operac.de Restaurante I		72					72
Teoria e Prática Operac.de Restaurante II			72				72
<b>Subtotal I (Técnicas)</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>648</b>
Introdução à Administração	72						72
Administração de Materiais			72				72
Administração de Pessoal					72		72
Administração Financeira e Orçamentária						72	72
Mercadologia					72		72
Matemática Financeira	72						72
Contabilidade Hoteleira I			36				36
Contabilidade Hoteleira II				36			36
Contabilidade Hoteleira III					72		72
Estatística					72		72
Processamento de Dados					72		72
Economia				72			72
Educação Física	36	36	36	36	36	36	216
História do Povo e da Cult. dos Judeus I		36					36
História do Povo e da Cult. dos Judeus II			36				36
Língua Inglesa I	72						72
Língua Inglesa II		72					72
Língua Inglesa III			36				36
Língua Inglesa IV					36		36
Língua Portuguesa I	36						36
Língua Portuguesa II			36				36
Língua Portuguesa III				36			36
Língua Portuguesa IV					36		36
Estudo dos Problemas Brasileiros I	36						36
Estudo dos Problemas Brasileiros II		36					36
Noções de Direito		54					54
Relações Humanas		54					54
Sociologia Geral				72			72
<b>Subtotal 2 (Gerais)</b>	<b>324</b>	<b>288</b>	<b>252</b>	<b>252</b>	<b>468</b>	<b>108</b>	<b>1692</b>
Estágio Supervisionado I					110		110
Estágio Supervisionado II						110	110
<b>Subtotal 3 (Estágios)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>110</b>	<b>110</b>	<b>220</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>396</b>	<b>432</b>	<b>396</b>	<b>324</b>	<b>578</b>	<b>434</b>	<b>2560</b>

Fonte: Histórico Escolar da autora (1996)

**Quadro 7: Currículo do Curso Superior de Formação de Tecnólogos em  
Hotelaria das Faculdades Hebraico Brasileiras Renascença  
(1999)**

Disciplinas	1º Per.	2º Per.	3ºPer.	4º Per.	5º Per.	6º Per.	Total
Organização de Empresas de Turismo I	40						40
Organização de Empresas de Turismo II						80	80
Planejamento de Hotel						80	80
Teoria e Prática de Prod. de Alimentos I			60				60
Teoria e Prática de Prod. de Alimentos II				80			80
Teoria e Prática de Prod. de Alimentos III						80	80
Teoria e Prática Operacional de Hotel I	60						60
Teoria e Prática Operacional de Hotel II		60					60
Teoria e Prática Operac.de Restaurante I		80					80
Teoria e Prática Operac.de Restaurante II			40				40
<b>Subtotal I (Técnicas)</b>	<b>100</b>	<b>140</b>	<b>100</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>660</b>
Introdução à Administração	80						80
Administração de Materiais			60				60
Administração de Pessoal					60		60
Adm. Financeira e Orçamentária I					60		60
Adm. Financeira e Orçamentária II						80	80
Mercadologia					60		60
Matemática Financeira (fora da matriz)							
Contabilidade Hoteleira I			40				40
Contabilidade Hoteleira II				40			40
Contabilidade Hoteleira III					80		80
Estatística					60		60
Processamento de Dados		60					60
Economia				60			60
Educação Física	40	40	40	40	40		200
História do Povo e da Cult. dos Judeus I		40					40
História do Povo e da Cult. dos Judeus II			40				40
Língua Inglesa I	40						40
Língua Inglesa II		60					60
Língua Inglesa III			40				40
Língua Inglesa IV					40		40
Língua Portuguesa I	40						40
Língua Portuguesa II			40				40
Língua Portuguesa III				40			40
Língua Portuguesa IV					40		40
Metodologia do Trabalho Científico I	40						40
Metodologia do Trabalho Científico II		40					40
Noções de Direito		60					60
Relações Humanas	60						60
Sociologia Geral				60			60
<b>Subtotal 2 (Gerais)</b>	<b>300</b>	<b>300</b>	<b>260</b>	<b>240</b>	<b>440</b>	<b>80</b>	<b>1620</b>
Estágio Supervisionado I					120		120
Estágio Supervisionado II						120	120
<b>Subtotal 3 (Estágios)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>240</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>400</b>	<b>440</b>	<b>360</b>	<b>320</b>	<b>560</b>	<b>440</b>	<b>2520</b>

Fonte: Horário do 1º semestre letivo de 1999.

Observe-se que esse currículo foi construído a partir de um horário e que, portanto, faltam detalhes como, por exemplo, a explicação do porquê o

componente curricular Matemática Financeira não aparecer, ou seja, não estar sendo oferecido. Pelo fato de, nesse período, a autora deste trabalho ser assistente da coordenação, pode afirmar que isso se deveu à mudança de período do componente. Ao mesmo tempo, o componente curricular Processamento de Dados era oferecido no quinto período, e em 1999, passa a ser ministrado no segundo. Para essa transição foi necessário que esse componente fosse oferecido nos dois períodos, embora não conste do currículo. Esse é um currículo de transição, referindo-se ao primeiro semestre letivo de 1999. Observe-se também a mudança de carga horária dos componentes. Não foram obtidos dados que permitam explicar o porquê dessa mudança.

Segundo o *site* da Faculdade Renascença, esse currículo permaneceu em vigor até o ano de 2004. Ao mudar de mantenedora, conforme já mencionado anteriormente, o curso sofreu algumas transformações dentre as quais a de maior relevância foi sua redução para dois anos. De acordo com a coordenadora, Professora Silvia Raimundo<sup>7</sup>, neste ano letivo o curso oferece dois currículos, o antigo, com 3 anos que deve seguir até formar as turmas em andamento e o novo, com 2 anos de duração, que vigora para os alunos que iniciaram o curso em janeiro de 2005 e cujo currículo disponibilizado no *site* se encontra transcrito abaixo:

### **Disciplinas Técnicas**

- Organização de Empresas de Turismo
- Planejamento de Hotel
- Teoria e Prática Operacional de Alimentos
- Teoria e Prática Operacional de Hotel
- Teoria e Prática Operacional de Restaurantes

---

<sup>7</sup> Entrevista por telefone em 14 de abril de 2005.

## Disciplinas Gerais

- Administração de Materiais
- Administração de Pessoal
- Administração Financeira e Orçamentária
- Contabilidade Hoteleira
- Economia
- Educação Física
- Estatística
- História do Povo e da Cultura dos Judeus
- Língua Inglesa
- Língua Portuguesa
- Matemática Financeira
- Mercadologia
- Metodologia das Ciências
- Noções de Direito
- Processamento de Dados
- Relações Humanas
- Sociologia Geral
- Teoria Geral da Administração

Infelizmente não se tem a carga horária dos componentes curriculares, mas, pode-se observar que, como a duração do curso passou a ser de dois anos (quatro semestres) todos os componentes devem ter tido sua carga horária reduzida.

Chama a atenção o fato do curso originalmente mantido pela Sociedade Hebraica Brasileira Renascença continuar, agora dirigido pela UNIESP, a oferecer a disciplina História do Povo e da Cultura dos Judeus. Isso autoriza a pensar que a UNIESP seja, de fato, uma espécie de cooperativa de várias escolas como sugere seu nome: União das Instituições Educacionais do Estado de São Paulo.

O *site* ainda informa que o curso exige Estágio Supervisionado, que tem aulas práticas e que existe um Trabalho Interdisciplinar de Conclusão de Curso que consiste num projeto de viabilidade de empreendimento hoteleiro, feito com base em dados reais e que deve ser apresentado e defendido pelos alunos no

último semestre do curso. Por experiência pessoal sabe-se que esse Trabalho de Conclusão existe no curso desde os anos 90.

O estudo do curso das Faculdades Renascença apresenta comentários sobre as ementas, retiradas dos programas fornecidos à autora quando ainda cursava a faculdade. Alguns comentários podem ser advindos de sua experiência pessoal, como aluna e, posteriormente, como funcionária da faculdade, até março de 2000.

Observa-se que os currículos do Curso de Formação de Tecnólogos em Hotelaria das Faculdades Hebraico Brasileiras Renascença apresentam um grupo de disciplinas denominadas **Técnicas**, e que se mantém nos currículos apresentando apenas alterações de carga horária.

Essas disciplinas são:

- Organização de Empresas de Turismo – que propõe explicar o funcionamento das empresas do mercado turístico, para que o aluno possa compreender o mercado de trabalho onde irá atuar. Nota-se que no currículo de 1993-1996, esse componente curricular era oferecido no último semestre letivo com 72 horas-aula. Já no currículo de 1999 a disciplina aparece dividida em dois módulos (I e II) e é oferecida no primeiro semestre, com 40 horas-aula e no último com carga horária de 80 horas.
- Planejamento de Hotel – que orienta os projetos de viabilidade de meio de hospedagem que são feitos no último semestre como trabalho de conclusão de curso, com carga horária de 72 horas em 1993/1996 e com carga horária de 80 horas em 1999.
- Teoria e Prática de Produção de Alimentos – oferecida em três módulos (I, II e III) de 72 horas/aula respectivamente no terceiro, quarto e sexto semestres. Essa disciplina visa instruir os alunos nas áreas de nutrição e higiene e manipulação de alimentos.
- Teoria e Prática Operacional de Hotel – que visa, como o nome diz, fazer com que os alunos conheçam as técnicas operacionais de

hotelaria, embasadas em conhecimentos teóricos. É também dividida em módulos sendo dois módulos (I e II) no currículo de 1993/1996 oferecidos no primeiro e no segundo semestres com carga horária de 72 horas/aula. Já no currículo de 1999 a disciplina é oferecida em três módulos(I, II e III) de 60 horas, no primeiro, segundo e quarto semestres.

- Teoria e Prática de Restaurante – que propõe ensinar as práticas operacionais de restaurante embasadas na teoria que sustenta a atividade da produção de alimentos explorada comercialmente. Como as anteriores, é oferecida em módulos (I e II) no segundo e terceiro semestres. No currículo de 1993/1996 a carga horária é de 72 horas em cada módulo, no de 1999 o módulo I tem 80 horas-aula e o módulo II apenas 40 horas-aula.

As demais disciplinas, denominadas pela escola **Disciplinas Gerais** englobam componentes que visam preparar o aluno para gerenciar empreendimentos hoteleiros e componentes que possam completar sua formação social. Para facilitar a análise esses componentes curriculares foram separados de acordo com suas áreas de saber. Tem-se então:

#### **Componentes curriculares de Administração:**

- Introdução à Administração ou Teoria Geral da Administração: que ensina noções de administração e a compreensão das formas de administrar. Oferecida sempre no primeiro semestre, no currículo de 1993/1996 com carga horária de 72 horas e no currículo de 1999 com a mudança de nomenclatura para Teoria Geral da Administração e 80 horas.
- Administração de Materiais: que ensina a planejar compras, estoque e armazenamento. Oferecida sempre no terceiro semestre, apresentando apenas alteração na carga horária de 72 para 60 horas-aula.

- Administração de Pessoal: como o nome diz, ensina recrutamento, contratação e demissão, administração das folhas de pagamento, controle de presença e cargos e salários. Oferecida no quinto semestre, apresentando apenas alteração na carga horária de 72 para 60 horas-aula.
- Administração Financeira e Orçamentária: que trata dos índices hoteleiros (taxa de ocupação e diária média, por exemplo) e das tomadas de decisão necessárias para manter o hotel como uma empresa comercial rentável. No currículo de 1993/1996 essa disciplina é oferecida no sexto semestre, com carga horária de 72 horas-aula. Já no de 1999 aparece dividida em dois módulos, o primeiro com 60 horas oferecido no quinto semestre e o segundo, com 80 horas oferecida no sexto semestre. Observe-se o acréscimo de 68 horas-aula, que indica a valorização da disciplina.
- Mercadologia: que visa ensinar a divulgação e a criação das políticas empresariais de um meio de hospedagem. Apresenta somente alteração na carga horária de 72 para 60 horas-aula.

### **Componentes curriculares de Exatas**

- Matemática Financeira: visa capacitar o aluno no entendimento do “mundo financeiro”, auxiliando-o na compreensão dos diversos produtos oferecidos pelo mercado financeiro, facilitando suas escolhas, e o controle da rentabilidade do hotel. Inicialmente oferecida no primeiro semestre em 72 horas-aula e não aparecendo no currículo de 1999, demonstrando ser essa (a de 1999) uma matriz de transição, que equilibra as disciplinas quando elas são trocadas de semestre, acertando a oferta.
- Contabilidade Hoteleira: disciplina que visa ensinar ao aluno fundamentos para controlar a atividade financeira do empreendimento. É oferecida em três módulos (I, II e III) no terceiro, quarto e quinto semestres. Sendo que no currículo de 1993/1996 os módulos I e II têm 36 horas-aula cada um e o módulo III, 72 horas-aula, já no de 1999 são apresentados com 40 e 80 horas respectivamente.

- Estatística: disciplina auxiliar para que o aluno possa administrar com sucesso um empreendimento hoteleiro, visa ensinar a comparação de relatórios, observar a frequência com que os dados se repetem, quais são os dados comuns e quais os que estão em desacordo com os relatórios anteriores. Aparece no currículo de 1993/1996 no quinto semestre com 72 horas-aula. No currículo de 1999 apresenta apenas a redução para 60 horas-aula.
- Processamento de Dados: disciplina que visa familiarizar os alunos com computadores e com sistemas de administração hoteleira. Aparece no currículo de 1993/1996 com 72 horas-aula, oferecida no quinto semestre. Já no currículo de 1999 é oferecida no segundo e no quinto semestres, porque, conforme já explicado, quando se muda uma disciplina de semestre é necessário garantir sua oferta aos alunos. Note-se ainda a alteração de carga horária para 60 horas-aula.

### **Componentes curriculares da Formação Social**

- Economia: disciplina que dá uma visão geral do mundo econômico, sendo inicialmente oferecida com 72 horas, depois reduzida para 60 horas-aula, sempre no quarto semestre.
- Educação Física: conforme já explicado anteriormente, por falta de espaço adequado no prédio onde funcionava o curso nos anos noventa, e pelo fato de não poder funcionar às sextas-feiras, as aulas desse componente curricular eram oferecidas sempre às sextas-feiras, fora do ambiente da escola.
- História do Povo e da Cultura dos Judeus: por ser uma escola judaica, mantém em seu currículo esse componente que visa expandir a cultura judaica. Sempre apresentada em dois módulos (I e II), em 1993/1996 tinha 36 horas em cada módulo e em 1999 passou a ter 40 horas-aula. Oferecida no segundo e terceiro semestres.
- Língua Inglesa: componente curricular que visa despertar o aluno para a importância de conhecer pelo menos uma língua estrangeira para poder trabalhar na hotelaria, é dividido em quatro módulos (I, II,

III e IV), oferecidos, no currículo de 1993/1996, no primeiro e segundo semestres, com 72 horas-aula, e no terceiro e quinto semestres, com 36 horas-aula. Já no de 1999, são os mesmos quatro módulos, oferecidos no primeiro semestre com 40 horas, no segundo com 60 horas e no terceiro e quinto com 40 horas-aula.

- Língua Portuguesa: visa melhorar a comunicação, tanto escrita quanto falada, é oferecido em 4 módulos (I, II, III e IV), sendo oferecido, no currículo de 1993/1996, no primeiro, terceiro, quarto e quinto semestres com 36 horas-aula. Já no currículo de 1999 aparece nos mesmos semestres, com 40 horas-aula.
- Metodologia das Ciências: disciplina que visa conscientizar os alunos da importância da pesquisa e dos trabalhos acadêmicos não foi oferecida no currículo de 1993/1996 aparecendo no currículo de 1999, em dois módulos (I e II) no primeiro e segundo semestres, com carga horária de 40 aulas cada.
- Noções de Direito: disciplina que procura conscientizar os alunos quanto à importância do conhecimento das leis, direitos e deveres, sempre oferecida no segundo semestre, apresentando apenas a alteração de carga horária de 36 para 40 horas-aula.
- Relações Humanas: disciplina que visa ensinar aos alunos a importância do bom relacionamento interpessoal não só no ambiente de trabalho, oferecida no currículo de 1993/1996 no segundo semestre com carga horária de 54 horas. Já no de 1999 aparece no primeiro semestre com carga de 60 horas.
- Sociologia Geral: componente que se propõe a fazer com que os alunos compreendam as diversas fases de desenvolvimento da sociedade e sua importância nas atividades atuais. Aparece nos dois currículos no quarto semestre, sendo que em 1993/1996 tinha 72 horas e em 1999 aparece com 60 horas.

É importante notar que a disciplina Estudo dos Problemas Brasileiros, que era oferecida no currículo de 1993/1996 foi retirada do currículo e em seu lugar surgiu Metodologia do Trabalho Científico. Sendo um curso de tecnologia, e,

portanto, supostamente voltado para preparar o aluno para o mercado de trabalho, chama a atenção essa preocupação com o Trabalho Científico, característico dos cursos de bacharelado. Qual seria a intenção do curso? Para que serviria a Metodologia do Trabalho Científico para um curso que pretendesse “formar para o trabalho”, qualificar o profissional?

É necessário descobrir se essa mudança de carga horária de 72, 54 e 36 horas para 80, 60 e 40 horas foi voluntária ou imposta pelo MEC. Deve ter havido alguma alteração de carga horária na reforma da LDB em 1996. Convém lembrar que as faculdades não têm autonomia para alterar seus cursos sem o aval do MEC. Ocorre, porém, que o SENAC permaneceu com as cargas horárias antigas.

Com essas alterações, voluntárias ou impostas, o curso, no geral, teve uma redução de 40 horas-aula. Quando se observa a carga horária de cada uma das áreas em que se subdividem os currículos em análise, nota-se que de 1996 para 1999 houve uma diminuição (-72 horas-aula) na carga horária das disciplinas ditas **Gerais**, ao mesmo tempo em que se aumentou a carga das disciplinas **Técnicas**. Nada muito significativo, pois houve o acréscimo de apenas 12 horas-aula. Essas 12 horas-aula, que poderiam representar uma nova disciplina (três horas-aula semanais) são resultantes da nova carga horária onde as disciplinas ou perderam 12 horas ou ganharam 6 ou 8 horas.

No currículo de 1999, verifica-se que a disciplina Matemática Financeira está sem carga horária e com uma nota explicativa “fora da matriz” – o que ocorre é que esse componente curricular mudou de semestre (período) e para que essa mudança pudesse acontecer sem prejuízo dos alunos o componente curricular ficou um semestre “fora da matriz” para ser oferecido novamente no segundo semestre letivo.

Como o curso é semestral a faculdade faz processo seletivo duas vezes por ano (janeiro e julho), e, portanto, tem uma classe de cada período o tempo todo, totalizando seis classes no primeiro semestre letivo e seis no segundo.

Um dos grandes problemas desse tipo de curso é que tendo um só período (noturno) não pode oferecer disciplinas em horários alternativos para os alunos que ficam retidos. Junte-se a isso, o fato de organizar seu currículo com pré-requisitos, disciplinas com o mesmo nome e o indicativo I, II e III, que impede que o aluno curse a disciplina II se não tiver cumprido a I. Esse tipo de organização de currículo costuma gerar discussões entre coordenação e alunos, e, no pensar de alguns coordenadores pode ser causa de abandono do curso. Apesar disso, a Faculdade Renascença sempre conservou o regime de pré-requisitos.

O Estágio Supervisionado ganhou 20 horas, e passou a ter 240 horas no total, o que corresponde a 30 dias de 8 horas de trabalho. Como esse componente é executado em parceria da instituição de ensino com as empresas do mercado, com base em contrato de estágio e acordo de cooperação, o período de 30 dias facilita esses trâmites legais.

É interessante notar que o componente História do Povo e da Cultura dos Judeus obteve, no currículo de 1999, um acréscimo total de 8 horas-aula, que não deve ser interpretado como uma decisão de cunho religioso e sim, simplesmente uma decisão para facilitar a distribuição das disciplinas no currículo.

Pode-se observar que até hoje o Curso Superior de Formação de Tecnólogos em Hotelaria das Faculdades Renascença conserva a mesma estrutura curricular.

No decorrer da pesquisa surgiu a curiosidade de se levantar quantas horas-aula são destinadas a disciplinas voltadas para a área de Alimentos e Bebidas e quantas visam ensinar a operacionalização e gerenciamento de meios

de hospedagem, ou seja, quantas são voltadas para a área específica de Hospitalidade e/ou Hospedagem.

**Quadro 8: Comparativo das cargas horárias das disciplinas de Alimentos e Bebidas e das de Hospitalidade e/ou Hospedagem nos currículos das Faculdades Renascença (1993 e 1999)**

Disciplinas	1993/1996		1999	
	Nº	h/a	Nº	h/a
Hospitalidade e/ou Hospedagem	3	144	3	200
Alimentos e Bebidas	5	360	5	340
<b>Sub-total</b>	<b>8</b>	<b>504</b>	<b>8</b>	<b>540</b>
<b>Total de disciplinas Técnicas</b>	<b>9</b>	<b>648</b>	<b>10</b>	<b>660</b>

Elaborado pela autora com base nos referidos currículos

Verifica-se que os componentes curriculares voltados às áreas de Alimentos e Bebidas e de Hospitalidade e/ou Hospedagem representam 77%, no currículo de 1993-1996, das disciplinas denominadas **Técnicas**. Percebe-se ainda que das 504 horas-aula dedicadas a esses componentes 71,43% se referem a Alimentos e Bebidas, restando, então, 28,57% das horas-aula para Hospitalidade e/ou Hospedagem. No currículo de 1999 os componentes das duas áreas representam 81,81% das disciplinas **Técnicas**. Nota-se que as disciplinas de A&B representam 62,96% do total de horas destinadas aos componentes referidos, e conseqüentemente, restando 37,03% para as disciplinas de Hospitalidade e/ou Hospedagem.

### **Currículos da Tecnologia do SENAC**

Como já foi dito anteriormente, foram estudados os dois cursos oferecidos pelo SENAC: o de Tecnologia e o de Bacharelado. Não houve a preocupação de estudar cada curso oferecido por cada unidade do SENAC por admitir-se, de antemão, que os currículos são os mesmos, os professores em sua maioria

também, o que varia é o espaço físico das escolas, que de toda forma obedecem ao padrão SENAC.

Do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do SENAC, que foi autorizado a funcionar em 1989, pode-se obter os currículos no trabalho de Machado (2002, p. 82 -107).

Assim sendo, nas próximas páginas se encontram, transcritos de Machado (2000) os currículos do curso de tecnologia do SENAC, desde o primeiro, que foi o que vigorou de 1989 a 1993 até o dos anos 1996 a 2001.

**Quadro 9: Currículo do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – SENAC (1989-1993)**

Disciplinas	1º ano	2º ano	Total
Contabilidade básica	90	-	90
Princípios de Economia Geral e Turística	54		54
Princípios de Administração de Empresas		36	36
Princípios de Administração de Recursos Humanos		72	72
Matemática e Estatística	72	-	72
Psicossociologia Aplicada	36	-	36
Inglês	144	-	144
<b>Subtotal I (Formação básica)</b>	<b>396</b>	<b>108</b>	<b>504</b>
Teoria e Prática de Alimentos e Bebidas I	234	-	234
Teoria e Prática de Hospedagem I	180	-	180
Teoria e Prática de Alimentos e Bebidas II		144	144
Teoria e Prática de Hospedagem II		126	126
Contabilidade Hoteleira	-	72	72
Marketing, promoção e Vendas Hoteleiras	-	108	108
Análise Financeira de Empresas Hoteleiras	-	54	54
Planejamento e Desenvolvimento de Hotéis	-	144	144
Segurança e Manutenção	90	-	90
Controles Gerenciais Hoteleiros e Informática Aplicada	-	72	72
<b>Subtotal 2 (Profissionalizantes)</b>	<b>504</b>	<b>720</b>	<b>1224</b>
Estudo de Problemas Brasileiros		72	72
Educação Física	36		36
<b>Subtotal 3 (Complementares)</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>144</b>
<b>Total Parcial (1+2+3)</b>	<b>936</b>	<b>936</b>	<b>1872</b>
Estágio em Operação Hoteleira	200	-	200
Estágio em Gerência Geral		200	200
<b>Subtotal 4 (Estágios)</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>400</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>1.136</b>	<b>1.136</b>	<b>2.272</b>

Fonte: Machado (2002, p. 82)

**Quadro 10: Currículo do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – SENAC (1993 a 1995)**

<b>Disciplinas</b>	<b>1º Per.</b>	<b>2º Per.</b>	<b>3ºPer.</b>	<b>4º Per.</b>	<b>Total</b>
Contabilidade Básica I	54				54
Contabilidade Básica II		36			36
Administração de Empresas I	36				36
Administração de Empresas II		36			36
Administração de Recursos Humanos I			36		36
Administração de Recursos Humanos II				54	54
Matemática	36				36
Estatística		36			36
Introdução ao Turismo e Hotelaria	36				36
Psicossociologia Aplicada ao Turismo		36			36
Inglês I	72				72
Inglês II		72			72
Economia Geral e Turística	54				54
<b>Subtotal I (Formação básica)</b>	<b>288</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>54</b>	<b>594</b>
Alimentos e Bebidas I	54				54
Alimentos e Bebidas II		54			54
Alimentos e Bebidas III			72		72
Alimentos e Bebidas IV				72	72
Hospedagem I	54				54
Hospedagem II		54			54
Hospedagem III			54		54
Hospedagem IV				54	54
Contabilidade Hoteleira			54		54
Marketing Hoteleiro			54		54
Promoção e Vendas em Hotelaria				36	36
Controles Gerenciais e Análise Financeira				72	72
Planejamento Físico de Hotéis			54		54
Desenvolvimento de Projetos Hoteleiros				54	54
Manutenção em Hotelaria				54	54
Segurança no Trabalho e Patrimonial			36		36
Legislação Trabalhista Aplicada ao Turismo e Hotelaria			36		36
Informática Aplicada à Hotelaria				36	36
Laboratório de Alimentos e Bebidas	63				63
Laboratório de Hospedagem	23				23
Prática Profissional em Hotel-Escola		174			174
<b>Subtotal 2 (Profissionalizantes)</b>	<b>194</b>	<b>282</b>	<b>360</b>	<b>378</b>	<b>1.214</b>
Estudo de Problemas Brasileiros I	36				36
Estudo de Problemas Brasileiros II			36		36
Educação Física	18	18	18	18	72
<b>Subtotal 3 (Complementares)</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>144</b>
Estágio em Operação e Supervisão				450	450
<b>Subtotal 4 (Estágios)</b>					<b>450</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>536</b>	<b>516</b>	<b>450</b>	<b>900</b>	<b>2.402</b>

Fonte: Machado (2002, p. 85)

**Quadro 11: Currículo do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – SENAC (1995 a 1996)**

<b>Disciplinas</b>	<b>1º Per.</b>	<b>2º Per.</b>	<b>3ºPer.</b>	<b>4º Per.</b>	<b>Total</b>
Contabilidade Básica I	54				54
Contabilidade Básica II		36			36
Administração de Empresas I	36				36
Administração de Empresas II		36			36
Administração de Recursos Humanos I			36		36
Administração de Recursos Humanos II				54	54
Matemática Financeira	54				54
Estatística		36			36
Introdução ao Turismo e Hotelaria	36				36
Psicologia Aplicada ao Turismo		36			36
Inglês I	72				72
Inglês II		72			72
Economia Geral e Turística	54				54
Sociologia do Trabalho	36				36
Fundamentos Filosóficos			36		36
<b>Subtotal 1 (Formação básica)</b>	<b>342</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>54</b>	<b>684</b>
Alimentos e Bebidas I	54				54
Alimentos e Bebidas II		54			54
Alimentos e Bebidas III			72		72
Alimentos e Bebidas IV				72	72
Hospedagem I	54				54
Hospedagem II		54			54
Hospedagem III			54		54
Hospedagem IV				54	54
Contabilidade Hoteleira			54		54
Marketing Hoteleiro			54		54
Promoção e Vendas em Hotelaria				36	36
Controles Gerenciais e Análise Financeira				72	72
Planejamento Físico de Hotéis			72		72
Desenvolvimento de Projetos Hoteleiros				54	54
Manutenção em Hotelaria				54	54
Segurança no Trabalho e Patrimonial			36		36
Legislação Trabalhista Aplicada ao Turismo e Hotelaria			36		36
Informática Aplicada à Hotelaria				36	36
Laboratório de Alimentos e Bebidas	60				60
Laboratório de Hospedagem	25				25
Prática Profissional em Hotel-Escola		174			174
<b>Subtotal 2 (Profissionalizantes)</b>	<b>193</b>	<b>282</b>	<b>378</b>	<b>378</b>	<b>1231</b>
Educação Física I		18			18
Educação Física II			18		18
Subtotal 3 (Complementares)		18	18		36
Estágio em Operação e Supervisão				450	450
<b>Subtotal 4 (Estágios)</b>					<b>450</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>535</b>	<b>516</b>	<b>468</b>	<b>882</b>	<b>2401</b>

Fonte: Machado (2002, p. 104)

Aqui também se fez necessária uma pequena correção no momento da transcrição do subtotal 2. O original apresenta o número 191 ao invés de 193, no subtotal 2 do 1º período; o número 360 ao invés de 378 no 3º e 396 ao invés de 378 no 4º. Suas somas totais também foram corrigidas.

**Quadro 12: Currículo do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – SENAC (1996 a 2001)**

<b>Disciplinas</b>	<b>1º Per.</b>	<b>2º Per.</b>	<b>3ºPer.</b>	<b>4º Per.</b>	<b>Total</b>
Contabilidade Básica I	54				54
Contabilidade Básica II		36			36
Administração de Empresas I	36				36
Administração de Empresas II		36			36
Administração de Recursos Humanos I			36		36
Administração de Recursos Humanos II				54	54
Matemática Financeira	54				54
Estatística		36			36
Introdução ao Turismo e Hotelaria	36				36
Psicologia Aplicada ao Turismo		36			36
Língua Estrangeira Moderna I	72				72
Língua Estrangeira Moderna II		72			72
Economia Geral e Turística	54				54
Sociologia do Trabalho	36				36
Fundamentos Filosóficos			36		36
<b>Subtotal I (Formação básica)</b>	<b>342</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>54</b>	<b>684</b>
Alimentos e Bebidas I	54				54
Alimentos e Bebidas II		54			54
Alimentos e Bebidas III			72		72
Alimentos e Bebidas IV				72	72
Hospedagem I	54				54
Hospedagem II		54			54
Hospedagem III			54		54
Hospedagem IV				54	54
Contabilidade Hoteleira			54		54
Marketing Hoteleiro			54		54
Promoção e Vendas em Hotelaria				36	36
Controles Gerenciais e Análise Financeira				72	72
Planejamento Físico de Hotéis				72	72
Desenvolvimento de Projetos Hoteleiros			54		54
Manutenção em Hotelaria				54	54
Segurança no Trabalho e Patrimonial			36		36
Legislação Trabalhista Aplicada ao Turismo e Hotelaria				36	36
Informática Aplicada à Hotelaria				36	36
Laboratório de Alimentos e Bebidas	60				60
Laboratório de Hospedagem	25				25
Prática Profissional em Hotel-Escola		174			174
<b>Subtotal 2 (Profissionalizantes)</b>	<b>193</b>	<b>282</b>	<b>360</b>	<b>396</b>	<b>1.231</b>
Educação Física I		18			18
Educação Física II			18		18
<b>Subtotal 3 (Complementares)</b>		18	18		36
Estágio em Operação e Supervisão				450	450
<b>Subtotal 4 (Estágios)</b>					450
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>535</b>	<b>516</b>	<b>450</b>	<b>900</b>	<b>2.401</b>

Fonte: Machado (2002, p. 107)

**Quadro 13: Currículo do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria –  
SENAC (2005)**

<b>Disciplinas</b>	<b>1º Per.</b>	<b>2º Per.</b>	<b>3ºPer.</b>	<b>4º Per.</b>	<b>Total</b>
Metodologia de Pesquisa		36			
Filosofia		36			
Administração Geral	36				36
Estrutura e Processos Administrativos	36				36
Comunicação		36			
Introdução às Ciências Contábeis		54			54
Gestão de Pessoas				72	72
Administração Patrimonial				36	36
Fundamentos do Turismo	54				36
Psicologia		36			36
Inglês I	54				54
Inglês II		54			54
Economia Geral do Turismo	36				54
Sociologia	36				36
Marketing		36			36
Planejamento Mercadológico				54	54
Métodos Quantitativos			72		72
Sistemas de Informação				36	36
Matemática Financeira			72		72
<b>Subtotal I (Formação básica)</b>	<b>252</b>	<b>288</b>	<b>144</b>	<b>198</b>	<b>882</b>
Estrutura e Organização de Cozinha	54				54
Conhecimentos e Serviços de Sala, Bebidas e Bar	54				54
Administração Aplicada à Hotelaria		36			36
Administração de Hospedagem			72		72
Procedimentos de Recepção e Reservas	54				54
Procedimento de Governança e Lavanderia	54				54
Lazer e Recreação		36			36
Eventos			36		36
Contabilidade Hoteleira			54		54
Prática Profissional em Hotel-Escola		126			126
Administração de Alimentos e Bebidas			54		54
Marketing Hoteleiro			54		54
Planejamento Físico de Hotéis				72	72
Desenvolvimento de Projetos Hoteleiros			36		36
Controles Gerenciais e Análise Financeira				72	72
Implantação de Alimentos e Bebidas				54	54
Legislação Turística e Ambiental			36		36
Implantação de Hospedagem				54	54
<b>Subtotal 2 (Profissionalizantes)</b>	<b>216</b>	<b>198</b>	<b>342</b>	<b>252</b>	<b>1008</b>
Espaço Interdisciplinar				36	36
<b>Subtotal 3 (Complementares)</b>				<b>36</b>	<b>36</b>
Estágio Supervisionado				300	300
<b>Subtotal 4 (Estágios)</b>				<b>300</b>	<b>300</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>468</b>	<b>486</b>	<b>486</b>	<b>486</b>	<b>2226</b>

Fonte: site do SENAC ([www.senac.com.br](http://www.senac.com.br) acesso em 17 de abril de 2005)

O SENAC separa as disciplinas dos currículos do curso de tecnologia em hotelaria em quatro grupos:

- **Formação básica** onde se encontram todas as disciplinas necessárias num curso superior que visa preparar profissionais para a empresa privada;
- **Profissionalizantes:** que são as disciplinas específicas do setor de hospitalidade<sup>8</sup>;
- **Complementares:** como o nome diz, as que complementam a formação do indivíduo;
- **Estágios:** que são as práticas profissionais.

Considerando-se essa separação das disciplinas tem-se<sup>9</sup>:

#### **Componentes curriculares da Formação Básica:**

- Contabilidade básica: na matriz de 1989/1993, quando o curso era anual, com duração de dois anos, era oferecida no primeiro ano, com 90 horas-aula. Nas matrizes seguintes, de 1993 até 2001, com o curso transformado em semestral, com duração de quatro semestres, a disciplina foi dividida em dois módulos denominados Contabilidade Básica I, oferecida no primeiro período, com 54 horas-aula, e Contabilidade Básica II, oferecida no segundo período, com 36 horas-aula.
- Princípios de Economia Geral e Turística: na matriz de 1989/1993 oferecida no primeiro ano com 54 horas-aula. Nas demais matrizes, até 2001, passou a se chamar Economia Geral e Turística, oferecida no primeiro período com 36 horas-aula.
- Princípios de Administração de Empresas: no currículo de 1989/1993 oferecida no segundo ano, com 36 horas-aula. Nos currículos seguintes (até 2001) foi subdividida em dois módulos denominados Administração de Empresas I, oferecida no primeiro período, com 36 horas-aula, e Administração de Empresas II,

---

<sup>8</sup> Setor de hospitalidade: neste trabalho compreendido como o setor do mercado turístico que envolve as atividades de alojamento e alimentação.

<sup>9</sup> As informações sobre objetivos e conteúdo programático, porventura citados, foram extraídos de Machado (2000).

oferecida no segundo período, com 36 horas-aula. Essa disciplina tinha como objetivo fazer com que o aluno se familiarizasse com a terminologia própria da Administração e fosse capaz de identificar as teorias e as funções administrativas.

- Princípios de Administração de Recursos Humanos: oferecida no segundo ano, no currículo de 1989/1993, com 72 horas-aula. Nos demais, até 2001, foi subdividida em dois módulos denominados Administração de Recursos Humanos I, com 36 horas, oferecido no terceiro período, e Administração de Recursos Humanos II, oferecida no quarto período, com 54 horas-aula. A disciplina visava preparar o aluno para administrar pessoas, fazendo-o compreender qual o papel do RH nas empresas hoteleiras, prepará-lo para dar treinamentos de integração e motivacional. Abordava também tópicos de Direito do Trabalho e a Legislação Trabalhista.
- Matemática e Estatística: oferecida no primeiro ano com 72 horas-aula no currículo de 1989/1993. No currículo de 1993/1995 transformou-se em duas disciplinas – Matemática, oferecida no primeiro período com carga horária de 36 horas e Estatística oferecida no segundo período com a mesma carga horária. A partir de 1995 até 2001 a disciplina Matemática tornou-se Matemática Financeira, e passou a ter 54 horas-aula. A disciplina Estatística permaneceu como no currículo anterior.
- Psicossociologia Aplicada: no currículo de 1989/1993 era oferecida no primeiro ano, com 36 horas-aula. A partir do currículo de 1993 até 2001 passou a se chamar Psicossociologia Aplicada ao Turismo, com 36 horas e sendo oferecida no segundo período. Seus objetivos eram auxiliar os alunos na compreensão do fenômeno turístico nos aspectos psicossociais que envolvem os turistas e os receptores.
- Inglês: no currículo de 1989/1993 era oferecida no primeiro ano e tinha 144 horas-aula. Nos currículos de 1993 até 1996 a disciplina foi subdividida em Inglês I, oferecida no primeiro período, com 72 -e Inglês II, oferecida no segundo período, também com 72 horas. No currículo de 1996/2001, passou a se chamar Língua Estrangeira

Moderna I e II, continuou sendo oferecidas nos mesmos períodos com a mesma carga horária.

- Introdução do Turismo e à Hotelaria: disciplina que passou a ser oferecida no primeiro período a partir do currículo de 1993 até 2001, com 36 horas-aula. Seu objetivo era localizar a hotelaria dentro do turismo e como parte importante do desenvolvimento sócio-econômico e cultural.

### **Profissionalizantes:**

- Teoria e Prática de Alimentos e Bebidas I: oferecida no primeiro ano do curso, correspondente ao currículo de 1989-1993, totalizando 234 horas-aula, quando o curso ainda era anual. Nos currículos seguintes até 2001, essa disciplina passou a se chamar Alimentos e Bebidas e foi subdividida em dois módulos (I e II) de 54 horas-aula, oferecidas respectivamente, no primeiro e no segundo período. No módulo I a disciplina propõe desenvolver técnicas de trabalho de cozinha e restaurante e francês técnico, preparando o aluno para as principais tarefas do departamento de Alimentos e Bebidas. Já o módulo II priorizava a administração do departamento, supervisão e controle.
- Teoria e Prática de Alimentos e Bebidas II: oferecida no segundo ano, da mesma matriz, com carga horária de 144 horas-aula. Como a anterior, passou a chamar-se Alimentos e Bebidas III e IV, sendo oferecidas respectivamente no terceiro e quarto semestres, com carga de 72 horas cada uma. Note-se que as disciplinas perdem a expressão “Teoria e Prática” fazendo supor que os módulos I e II (conforme dito acima) oferecessem o embasamento necessário para que nos módulos III e IV os alunos pusessem seu aprendizado em prática nos laboratórios e nos estágios.
- Teoria e Prática de Hospedagem I: no currículo de 1989/1993 era oferecida no primeiro ano, com 180 horas-aula. Nos currículos de 1993 até 2001, a exemplo das disciplinas de Alimentos e Bebidas, passou a se chamar Hospedagem, foi subdividida em dois módulos (I e II), sendo oferecida respectivamente no primeiro e segundo

períodos, com 54 horas-aula. Nesta disciplina o aluno aprendia as técnicas de trabalho de recepção, reservas e governança.

- Teoria e Prática de Hospedagem II: era oferecida no segundo ano, quando estava em vigor o currículo de 1989/1993, com 126 horas-aula. A partir de 1993, até 2001, passou a chamar-se Hospedagem, foi subdividida em dois módulos (III e IV) sendo oferecidas respectivamente no terceiro e quarto períodos com 54 horas-aula. Nesta disciplina a preocupação era fazer o aluno, que já conhecia as técnicas, aprender a supervisionar e controlar o departamento de hospedagem. Como nas disciplinas de A&B supõe-se que os módulos III e IV contemplassem as aulas práticas nos laboratórios e preparassem para um melhor aproveitamento do estágio.
- Contabilidade Hoteleira: tinha 72 horas e era oferecida no segundo ano no currículo que vigorou de 1989 até 1993. Nos currículos subsequentes, de 1993 até 2001, passou a ser oferecida no terceiro período com 54 horas-aula.
- Marketing, Promoção e Vendas Hoteleiras: no currículo de 1989/1993 era oferecida no segundo ano com um total de 108 horas-aula. A partir do currículo de 1993 até 2001 foi dividida em duas disciplinas – Marketing Hoteleiro, oferecida no terceiro período com 54 horas-aula e Promoção e Vendas em Hotelaria, oferecida no quarto período com 36 horas.

Como já se sabe o primeiro currículo do SENAC é o que vigorou de 1989 até 1993. Nesse documento tem-se 2.272 horas-aula no total, sendo 504 da formação básica, com sete disciplinas. Dez disciplinas compõem as 1.224 horas-aula das profissionalizantes. As complementares somam 144 horas-aula e o Estágio é subdividido em Estágio em Operação Hoteleira e Estágio em Gerência Geral, ambos com 200 horas-aula.

O primeiro ponto interessante nos currículos é justamente o que se considera disciplina complementar: Educação Física e Estudo dos Problemas

Brasileiros. Desde 1989 até 1995 essas disciplinas aparecem com a chancela de complementares. Pergunta-se: em que essas disciplinas complementariam a formação de um profissional de hotelaria? É importante lembrar que durante a ditadura militar no Brasil o componente curricular Estudo dos Problemas Brasileiros era obrigatório nas escolas.

A partir do currículo de 1995 há o desaparecimento de Estudo dos Problemas Brasileiros, permanecendo apenas a Educação Física, que finalmente, no currículo de 2005 desaparece e dá lugar a um componente intitulado Espaço Interdisciplinar, fazendo supor uma preocupação com a articulação das diversas disciplinas do curso.

Os currículos desse curso, como os da FACRENAS, trazem disciplinas com nomes genéricos com as indicações I, II e III sugerindo os pré-requisitos. Essa nomenclatura persiste até 2001. Já no currículo de 2005 apenas o componente Inglês aparece com as indicações I e II.

É também no currículo atual que se encontra, pela primeira vez, a disciplina Metodologia da Pesquisa. Supõe-se que a necessidade dessa disciplina na matriz de um curso de tecnologia seja indício de que o profissional formado por ele deva desenvolver o pensamento crítico e interessar-se pela pesquisa dos assuntos pertinentes a sua área de ação.

Na segunda matriz, de 1993 /1995, o curso passa a ser semestral, continua tendo a duração de dois anos, mas aumenta sua carga horária total em 129 horas das quais 90 foram alocadas na formação básica do aluno.

O Estágio, que à primeira vista parece ter diminuído, sofreu apenas uma alteração de nomenclatura com a inclusão do componente Prática Profissional em Hotel-Escola, e totaliza 624 horas. Segundo Machado (2000, p. 101) este

componente foi modificado deixando de obrigar que o aluno fizesse “200 horas em operação, no 1º ano e mais 200 horas em gerência hoteleira no 2º ano”.

A matriz de 1993/1995, como já referido, apresenta um engano no **Subtotal 2**, que indica o total de disciplinas Profissionalizantes, onde se lê 1.213, deve-se ler 1.214. De toda forma esses números indicam uma diminuição de 10 horas-aula no total das disciplinas profissionalizantes, o que causa estranheza por causa da natureza do curso.

No entanto na matriz seguinte, a de 1995/1999 apresenta um acréscimo de 17 horas-aula no total de disciplinas profissionalizantes. Esse número permanece inalterado até 2005, quando apresenta 223 horas-aula a menos nas disciplinas profissionalizantes. Esse fato é, em parte, compensado pelo acréscimo de 198 horas-aula nas disciplinas de formação básica.

**Quadro 14: Comparativo entre as disciplinas específicas nos diversos currículos do Curso de Tecnologia do SENAC**

Disciplinas voltadas para	1989 1993		1993 1995		1995 1996		1996 2001		2005	
	Nº	h/a	Nº	h/a	Nº	h/a	Nº	h/a	Nº	h/a
Hospitalidade e/ou Hospedagem	2	306	5	239	5	241	5	241	5	270
Alimentos e Bebidas	2	378	5	315	5	312	5	312	4	216
<b>Sub-total</b>	<b>4</b>	<b>684</b>	<b>10</b>	<b>554</b>	<b>10</b>	<b>553</b>	<b>10</b>	<b>553</b>	<b>9</b>	<b>486</b>
<b>Total de disciplinas Profissionalizantes</b>	<b>10</b>	<b>1.224</b>	<b>21</b>	<b>1.214</b>	<b>21</b>	<b>1.231</b>	<b>21</b>	<b>1.231</b>	<b>18</b>	<b>1.008</b>

Elaborado pela autora com base nos currículos apresentados

Observa-se que no currículo de 1989-1993 as disciplinas específicas de Alimentos e Bebidas e Hospitalidade e/ou Hospedagem representam 55,88% das disciplinas **Profissionalizantes**. Levando-se em conta apenas os componentes específicos, que totalizam 684 horas-aula, tem-se 55,26% dedicadas à Alimentos e Bebidas e 44,74% à Hospitalidade e/ou Hospedagem.

No currículo de 1993-1995 tem-se 45,63% das disciplinas **Profissionalizantes** voltadas para as disciplinas específicas, sendo que dessas 56,86% são de Alimentos e Bebidas e 43,14% de Hospitalidade e/ou Hospedagem.

Na execução de 1995 – 1996 as disciplinas específicas representavam 44,92% das **Profissionalizantes**, sendo que as disciplinas voltadas para Alimentos e Bebidas perfazem 56,42% e as de Hospitalidade e/ou Hospedagem 43,58%. O currículo de 1996 – 2001 mantém a mesma proporção. Já a execução de 2005 apresenta uma diminuição de 233 horas no total de horas-aula das disciplinas **Profissionalizantes**. As disciplinas específicas representam 48,21% do total de 1.008 horas-aula, dessas representam 44,44 % de Alimentos e Bebidas e 55,56% de Hospitalidade e/ou Hospedagem.

## **Comparando os dois Cursos de Tecnologia**

É importante lembrar que os dois cursos de tecnologia em hotelaria estudados no presente trabalho funcionam desde a década de 80. Tentando uma análise isenta de influências externas, buscou-se estudar os currículos que vigoraram na mesma época, supondo-se que embora funcionassem em períodos diferentes<sup>10</sup>, os cursos visavam formar profissionais para o mesmo mercado hoteleiro e, portanto, se a época fosse a mesma, supostamente as instituições estariam inseridas na mesma realidade.

Como não se conseguiu a primeira matriz da FACRENAS optou-se por começar esta análise com as matrizes de 1993. Ao se analisar os currículos dos cursos de tecnologia do SENAC (1993/1995) e da FACRENAS (1993/1996) a primeira coisa que se deve observar é que o curso do SENAC tem a duração de quatro semestres e o da FACRENAS de seis.

A diferença da organização das disciplinas exige que se esclareça, mais uma vez, a nomenclatura utilizada pelas instituições, fazendo um paralelo entre elas. Assim sendo observe-se que no SENAC as disciplinas que visam a formação social do indivíduo são chamadas de disciplinas de Formação Básica e disciplinas Complementares, já na FACRENAS essas disciplinas, sem distinção, são denominadas Gerais. As disciplinas chamadas de Profissionalizantes pelo SENAC são as disciplinas ditas Técnicas na FACRENAS.

Para facilitar a leitura optou-se elaborar um quadro comparativo:

---

<sup>10</sup> O SENAC no período diurno e a FACRENAS no noturno.

**Quadro 15: Comparação das cargas horárias entre os currículos de 1993 dos cursos de Tecnologia da FACRENAS e do SENAC**

Disciplinas	FACRENAS		SENAC	
	Nº	Hora-aula	Nº	Hora-aula
Básicas ou Gerais	28	1.692	13	594
Profissionalizantes ou Técnicas	9	648	21	1.214
Complementares	-	-	3	144
Estágios	-	220	-	450
TOTAL	37	2.560	37	2.402

Elaborado pela autora com dados das referidas matrizes

Ambos os cursos oferecem 37 disciplinas e a diferença de carga horária total era de 158 horas-aula. Se cada semana tem 20 horas-aula essa diferença corresponde a aproximadamente 8 semanas de aula, ou seja, dois meses.

Tanto numa como na outra escola, embora a disciplina Estágio seja praticada fora da sala de aula, aparece nos currículos como hora-aula, quando na realidade deveriam ser computadas fora desse cálculo visto que são praticadas no mercado de trabalho.

O curso do SENAC, nessa matriz, exige Estágio em Operação e Supervisão (450 h/a) e Prática Profissional em Hotel-escola (174 h/a). Pergunta-se: o Estágio em Operação e Supervisão não deve ser cumprido dentro do hotel-escola? O aluno tem opção de fazer esse Estágio no hotel-escola ou de cumpri-lo onde queira? Fica difícil determinar o porquê dessa carga horária visto que 174 horas correspondem a um mês com 5,8 horas/dia trabalhadas no Hotel-escola. Supõe-se que essa atribuição deva obedecer alguma regra específica de Estágio em Hotel-escola, que se desconhece, porque no Estágio em Operação e Supervisão a carga horária proposta corresponderia a 15 horas trabalhadas por dia durante um mês, sabendo-se que não é permitido que o estagiário exceda 8 horas de trabalho. Supõe-se que essa carga horária deva ser cumprida em dois meses de trabalho, com 7,5 horas trabalhadas por dia.

Já na FACRENAS, que não tem Hotel-escola, o Estágio é, necessariamente, cumprido nos hotéis que têm acordo de cooperação com a faculdade, e isso obriga que a escola mantenha um número de horas de estágio compatível com os horários comerciais, o que no caso de 220 horas corresponderia a 7 horas trabalhadas/dia durante um mês.

Observa-se que a diferença de nomenclatura entre as duas instituições faz com que não se perceba a semelhança entre os cursos, julgando que o SENAC teria uma preocupação maior com as disciplinas profissionalizantes e que a FACRENAS estivesse mais voltada para as disciplinas que oferecem formação geral.

O SENAC apresenta como Profissionalizante a disciplina de Contabilidade Hoteleira, que tem 54 h/a e mais dois módulos intitulados Contabilidade Básica I e II com um total de 90 h/a, somando, assim 144 h/a. A mesma disciplina é apresentada pela FACRENAS em três módulos intitulados Contabilidade Hoteleira I, II e III perfazendo as mesmas 144 h/a, só que apresentada como disciplina geral.

Ambos os cursos apresentam, como formação básica as disciplinas da área de Administração, oferecem Matemática e Estatística, sendo que na FACRENAS é denominada Matemática Financeira. Ainda como formação básica ou geral, oferecem Economia.

A FACRENAS apresenta, como formação geral, uma disciplina intitulada Noções de Direito. Sua correspondente na matriz do SENAC seria Legislação Trabalhista Aplicada ao Turismo e à Hotelaria, que aparece como profissionalizante.

Além de Contabilidade as duas matrizes oferecem mais uma disciplina da área de finanças: Administração Financeira e Orçamentária, na FACRENAS e Controles Gerenciais e Análise Financeira, no SENAC, sendo que nesse curso

aparece como disciplina profissionalizante e no outro como disciplina da formação geral.

Marketing é outro componente que é oferecido nos dois cursos, embora com nomes diferentes. É Marketing Hoteleiro para o SENAC e está alocado nas disciplinas profissionalizantes, e é Mercadologia na FACRENAS, junto com as disciplinas gerais do curso.

Informática Aplicada à Hotelaria ou Processamento de Dados – esses eram os nomes dados às disciplinas que pretendiam fazer com que os alunos saíssem da faculdade familiarizados com os computadores e com os sistemas de controle que estavam sendo implantados nos hotéis. O SENAC alocava a disciplina como profissionalizante e a FACRENAS como formação geral.

O Inglês aparece nas duas matrizes, evidentemente como formação geral, tendo uma carga horária maior na FACRENAS.

As disciplinas de Alimentos e Bebidas totalizam 360 h/a na FACRENAS e 315 h/a no SENAC. Já as de Hospedagem, aparecem no SENAC com a carga horária de 347 h/a e apenas 216 h/a na FACRENAS. Essa constatação causa estranheza visto que, por causa dos cursos de preparação de garçons e camareiras que ministrava desde os anos 50, dizia-se que o SENAC dava maior ênfase para as disciplinas de Alimentos e Bebidas.

Nota-se nessas matrizes a ausência de disciplina que abordasse Eventos, atividade que, naqueles anos, despontava como ferramenta para aumentar a ocupação hoteleira, e contornar a sazonalidade que atinge os hotéis de destinos turísticos dependentes das férias escolares, ou do clima.

A disciplina Organização de Empresas de Turismo, oferecida no último período do curso da FACRENAS, aborda o setor de eventos, mas, somente a partir da matriz de 1999 onde se vê a disciplina subdividida em I e II, sendo que a

I, oferecida no primeiro semestre, aborda todas as empresas do setor de turismo e seu relacionamento com o setor hoteleiro, e a II, oferecida no sexto semestre se atém ao setor de eventos propriamente dito. A partir do segundo semestre letivo de 1999, houve uma modificação no currículo, que infelizmente não se conseguiu documentar, onde houve o acréscimo das disciplinas Teoria e Prática Operacional de Hotel III e IV. O conteúdo de Eventos passou a ser ministrado no componente Teoria e Prática Operacional de Hotel IV<sup>11</sup>.

Da mesma forma, no currículo do SENAC não se encontra a disciplina Eventos até o ano de 2005, mas, sabe-se que esse conteúdo era ministrado, provavelmente num dos componentes intitulados Hospedagem.

Outros detalhes chamam a atenção quando se comparam as matrizes desses cursos, tais como o fato do SENAC não oferecer Língua Portuguesa, ou Comunicação até a matriz de 2005. É curioso porque na matriz de 1996/2001 os componentes Inglês I e II são transformados em Língua Estrangeira Moderna I e II. Essa mudança de nomenclatura deve ter visado a possibilidade de ministrar o Espanhol, que passou a ter importância no setor hoteleiro em virtude da globalização, ou ainda, o Francês que continua sendo a “língua oficial” do mundo da gastronomia.

Nas matrizes de 1993, tanto da FACRENAS quanto do SENAC nota-se que ainda existe a disciplina Estudo dos Problemas Brasileiros, com a mesma carga horária nos dois cursos. Educação Física também está presente nas duas matrizes.

O curso da FACRENAS oferece Sociologia e o do SENAC Psicossociologia Aplicada ao Turismo.

---

<sup>11</sup> Nessa ocasião a autora era Assistente de Coordenação da Faculdade de Tecnologia Hebraico Brasileira Renascença.

Nas disciplinas profissionalizantes observa-se que o curso do SENAC oferece Manutenção em Hotelaria e Segurança no Trabalho e Patrimonial, já no curso da FACRENAS esses conteúdos fazem parte das disciplinas Teoria e Prática Operacional de Hotel.

A disciplina denominada História do Povo e da Cultura dos Judeus faz parte da missão da Sociedade Hebraico-Brasileira Renascença que é divulgar a cultura dos judeus. Para despertar o interesse dos alunos, os professores dessa disciplina costumam ministrá-la através do estudo das festas judaicas, incentivando-os a montar eventos completos com o histórico, a festa e a comida típica.

Os dois cursos têm duração diferente, um tem quatro semestres e outro seis, portanto, para que não se perca algum detalhe relevante, far-se-á a análise da matriz do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do SENAC, execução curricular 1995/1996, comparando-a apenas com a anterior da mesma instituição, e, evidentemente salientando o que se considere necessário em relação à da FACRENAS.

**Quadro 16: Comparação das cargas horárias entre os currículos do curso de Tecnologia do SENAC dos anos 1993 e 1995**

Disciplinas	SENAC 1993		SENAC 1995	
	Nº	Hora-aula	Nº	Hora-aula
Profissionalizantes ou Técnicas	21	1.214	21	1.231
Básicas ou Gerais	13	594	15	684
Complementares	3	144	2	36
Estágios	-	450	-	450
TOTAL	37	2.402	38	2.401

Elaborado pela autora com dados das referidas matrizes

As modificações que se observam nesse resumo transcrito no quadro acima são um aumento de 17 horas-aula na carga horária das disciplinas profissionalizantes. Parece estranho esse número ímpar, mas pode ser explicado

pelas alterações gerais nas cargas horárias e no fato do componente curricular Laboratório de Hospedagem ter carga horária de 25 horas-aula.

Nas disciplinas básicas foram acrescentadas Sociologia do Trabalho, com 36 horas-aula e Fundamentos Filosóficos, também com 36 horas-aula. Matemática teve sua carga horária aumentada de 36 para 54 horas-aula. Esses são os componentes que aumentaram 90 horas-aula nas disciplinas básicas. Note-se que houve uma preocupação com a formação intelectual dos alunos quando se pensou em agregar Filosofia na formação de tecnólogos.

É nessa matriz que desaparecem as disciplinas Estudo dos Problemas Brasileiros I e II, que totalizavam 72 horas-aula. Nas disciplinas Complementares permanece somente a Educação Física que na matriz anterior tinha um só módulo, de 18 horas-aula por semestre, é agora transformada em módulos I e II de 18 horas-aula cada um. Essa modificação reduziu a carga horária das disciplinas complementares em 108 horas.

Em relação à matriz da FACRENAS essa nova matriz do SENAC se apresenta praticamente igual, ficando as modificações mais significativas representadas pelo que já se comentou tendo como base a matriz do SENAC 1993.

Mantendo-se a mesma linha de raciocínio, prossegue-se este estudo comparando as matrizes da FACRENAS de 1999 e a do SENAC 1996/2001.

**Quadro 17: Comparação das cargas horárias entre os currículos dos cursos de Tecnologia da FACRENAS(1999) e do SENAC (1996-2001)**

Disciplinas	FACRENAS		SENAC	
	Nº	Hora-aula	Nº	Hora-aula
Básicas ou Gerais	29	1.620	21	684
Profissionalizantes ou Técnicas	10	660	15	1.231
Complementares	-	-	2	36
Estágios	-	240	-	450
TOTAL	39	2.520	38	2.401

Elaborado pela autora com base nos referidos currículos

Como se pode notar a matriz do SENAC permanece igual à de 1995 a 1996.

Já o currículo da FACRENAS, em relação ao anterior, apresenta uma nova carga horária para suas disciplinas, antes elas eram distribuídas com 36, 54 e 72 horas-aula e agora passam a ter 40, 60 e 80 horas. Como já dito anteriormente supõe-se que essa tenha sido uma imposição do MEC. De toda forma, a modificação acarretou uma diminuição de 40 horas-aula no total do curso. No currículo anterior todas as disciplinas denominadas **Técnicas** tinham 72 horas-aula, agora ao invés de 9 disciplinas tem-se 10, com a inclusão de Organização de Empresas de Turismo I, oferecida no primeiro semestre. A carga horária total dessas disciplinas foi aumentada em 12 horas. A disciplina que na matriz anterior era chamada de Organização de Empresas de Turismo, passou a ter a indicação II acrescentada ao nome e continuou a ser oferecida no sexto semestre.

Quanto às disciplinas denominadas **Gerais** houve o aumento de uma disciplina, Administração Financeira e Orçamentária II, e a diminuição de 72 horas, porque, como anteriormente explicado, a disciplina Matemática Financeira ficou fora da execução curricular durante o primeiro semestre letivo de 1999, para que se pudesse implementar a nova matriz. No segundo semestre letivo a disciplina voltou, com carga horária de 80 horas-aula.

Importante notar que no lugar de Estudo dos Problemas Brasileiros aparecem, nessa nova matriz, Metodologia do Trabalho Científico I e II, denotando a preocupação com a formação acadêmica do aluno, e reforçando pré-requisitos para que ele possa desenvolver o Projeto de Conclusão de Curso que estava contido na disciplina Planejamento Hoteleiro. Essa atividade consistia em

desenvolver um Projeto de Viabilidade de um Meio de Hospedagem, com base em dados reais.

O Estágio, conforme já referido, teve sua carga horária aumentada para 240 horas, tornando mais fácil a aceitação do aluno nos quadros dos hotéis, em virtude de permitir que ele cumprisse oito horas diárias de trabalho.

Os currículos da FACRENAS, de modo geral se mantiveram praticamente inalterados, não registrando grandes mudanças, estabilidade esta que no olhar de Goodson (1997) pode significar que o curso ou estava perfeitamente adequado às necessidades do mercado, ou não se incomodava com ele, e se limitava a satisfazer suas necessidades. Essa estrutura estável do curso pode também ser explicada pela própria lógica conservadora da Sociedade Hebraico-Brasileira Renascença, entidade mantenedora das Faculdades.

Já os currículos do SENAC indicam poucas mudanças, mas significativas, pois sugerem a atenção voltada para as necessidades do mercado hoteleiro. Nem poderia ser diferente uma vez que o SENAC é órgão ligado ao comércio, e, portanto, conhecedor de seus problemas e necessidades. Essa posição, focada no mercado hoteleiro, pode ser percebida, com mais clareza ao se estudar a matriz de 2005. Observe-se o quadro abaixo:

**Quadro 18: Comparação das cargas horárias entre os currículos do curso de Tecnologia do SENAC dos anos 1996 e 2005**

Disciplinas	SENAC 1996		SENAC 2005	
	Nº	Hora-aula	Nº	Hora-aula
Básicas ou Gerais	15	684	19	882
Profissionalizantes ou Técnicas	21	1231	18	1.008
Complementares	2	36	1	36
Estágios	-	450	-	450
TOTAL	38	2.401	38	2.226

Elaborado pela autora com base nos referidos currículos

Embora tenha diminuído em 175 horas-aula sua carga horária total, aumentou 198 horas-aula no total das disciplinas básicas, diminuiu 223 nas disciplinas profissionalizantes e 150 horas nos Estágios.

Esse corte de 373 horas-aula justamente nos componentes profissionalizantes, o aumento nas disciplinas ditas básicas, faz pensar no perfil que esse curso pretende do seu egresso. Note-se que nas disciplinas básicas estão agrupadas disciplinas de Administração, de Finanças, de Marketing além de Sociologia, Psicologia e Filosofia. Essa escolha de disciplinas indica a preocupação em formar o aluno com uma base humanística, porém preparado para o mundo globalizado.

Nas disciplinas profissionalizantes foram acrescentados componentes como Lazer e Recreação, Eventos e Legislação Turística e Ambiental. Nas matrizes anteriores a disciplina da área do Direito estava voltada, primeiro para a área trabalhista e depois para o Turismo. Agora sinaliza a preocupação com o meio ambiente.

É, também, motivo de reflexão o fato do SENAC manter um curso de Tecnologia e um de Bacharelado. Por que? Quais são as diferenças básicas desses cursos? Essas dúvidas somente poderão ser dirimidas no decorrer deste trabalho quando se fizer a análise dos currículos do Bacharelado do SENAC.

Essas análises comparativas deverão dar subsídios para que se aponte as diferenças existentes entre as modalidades de curso, se observe os pontos em comum e as características de cada um deles.

## Currículos do Bacharelado do SENAC

A seguir apresentam-se os dois currículos do bacharelado do SENAC que se logrou obter, visto que as tentativas de contato com a coordenação desse curso se mostraram infrutíferas. O currículo que segue foi extraído de material promocional do SENAC e por isso a data de execução, 2001, que aparece é presumida. Da mesma forma, não se pode assegurar que esse tenha sido o primeiro currículo do curso, uma vez que este começou a ser oferecido em 1999.

Já o segundo currículo aqui apresentado foi retirado do *site* do SENAC e, portanto, tem-se a certeza de que está em execução.

**Quadro 19: Currículo do Curso de Bacharelado em Hotelaria – SENAC (2001)**

Disciplinas	1º Per.	2º Per.	3º Per.	4º Per.	5º Per.	6º Per.	7º Per.	8º Per.	Total
<b>FORMAÇÃO BÁSICA</b>									
Língua Portuguesa	45								45
Informática	60								60
Economia I		45							45
Economia II			60						60
Sociologia	60								60
Inglês I	60								60
Inglês II		60							60
Direito Privado		60							60
Matemática Financeira		60							60
Psicologia		60							60
Estatística			60						60
Contabilidade			60						60
Filosofia e Ética				45					45
Subtotal 1	225	285	180	45					735
<b>FORMAÇÃO PROFISSIONAL</b>									
Introdução ao Turismo e Hotelaria	45								45
Administração I	60								60
Administração II		60							60
Org. e Funcionamento de Hotéis				60					60
Organização Sistemas e Métodos			45						45
Adm. de Recursos Humanos				60					60
Adm. de Alimentos e Bebidas I					60				60
Adm. de Alimentos e Bebidas II						60			60
Adm. de Alimentos e Bebidas III								60	60
Administração de Hospedagem I					60				60
Administração de Hospedagem II						60			60
Administração de Hospedagem III								60	60
Administração Financeira				60					60
Administração de Materiais				60					60
Adm. de Patrimônio e Manutenção					60				60
Administração de Hotéis								60	60
Marketing						60			60

Disciplinas	1º Per.	2º Per.	3º Per.	4º Per.	5º Per.	6º Per.	7º Per.	8º Per.	Total
Marketing Hoteleiro							60		60
Subtotal 2	105	60	45	240	180	180	60	180	1.050
<b>FORMAÇÃO COMPLEMENTAR</b>									
Metodologia e Técnica de Pesquisa					45				45
Nutrição e Dietética			60						60
Psicologia Organizacional			45						45
Legislação Turística e Hoteleira				45					45
Informática Aplicada à Hotelaria							45		45
Orçamentação Hoteleira								60	60
Higiene e Segurança no Trabalho							45		45
Desenvolvimento Gerencial					45				45
Controladoria Hoteleira						45			45
Planejam.e Desenvolvimento de Hotéis						60			60
Comunicação e Expressão								30	30
Gestão de Qualidade e Produtividade						45			45
Administração de Projetos Hoteleiros							60		60
Conhecimento de Bebidas e Enologia							60		60
Análise de Custos							60		60
Sociologia do Lazer					60				60
Seminário de Atualização								60	60
Subtotal 3			105	45	150	150	270	150	870
<b>PRÁTICA PROFISSIONAL</b>									
Laboratório de Sala				30					30
Laboratório de Cozinha					30				30
Laboratório de Hospedagem						30			30
Prática Profissional em Hotel-Escola							150		150
<b>Subtotal 4</b>				<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>150</b>		<b>240</b>
Educação Física I	15								15
Educação Física II		15							15
<b>Subtotal 5</b>	<b>15</b>	<b>15</b>							<b>30</b>
<b>ESTÁGIO</b>									
Estágio Supervisionado								450	450
<b>Subtotal 6</b>								<b>450</b>	<b>450</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>345</b>	<b>360</b>	<b>330</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>480</b>	<b>780</b>	<b>3.375</b>

Fonte: Folheto de divulgação do curso com ampla distribuição em 2001.

Observa-se que as disciplinas de **Formação Básica** se concentram, todas, nos dois primeiros anos do curso, totalizando 735 horas-aula, sendo que a maior concentração está nos dois primeiros semestres – 510 horas-aula.

Entende-se que Inglês tenha 120 horas-aula, pois o domínio de língua estrangeira é fundamental para o profissional hoteleiro. Já a pequena carga horária de Língua Portuguesa (45 horas-aula) faz pensar que a instituição parte do pressuposto de que todos seus alunos devem conhecer muito bem, a língua pátria. De toda forma existem 30 horas-aula de Comunicação e Expressão, no oitavo período.

A pequena carga horária de Filosofia e Ética (45 horas-aula) frente às 105 horas-aula de Economia e as 180 de Contabilidade, Estatística e Matemática Financeira, deixam claro o perfil do profissional que desejam formar: um gestor apto a enfrentar o mercado competitivo a que se destina.

Nas disciplinas de **Formação Profissional** há 13 disciplinas com o nome Administração, perfazendo 780 horas-aula, fato que indica a preocupação em formar administradores, o que é perfeitamente compreensível visto que hotéis são empresas comerciais e que necessitam de bons administradores. As 270 horas-aula restantes do total de 1.050 estão distribuídas entre as disciplinas de Marketing e Marketing Hoteleiro, Introdução ao Turismo e Hotelaria, Organização e Funcionamento de Hotéis e Organização de Sistemas e Métodos.

Essa formação profissional é completada pelas disciplinas de **Prática Profissional** e de **Estágio** que somam 690 horas-aula.

Ao se analisar o grupo de disciplinas que constituem a **Formação Complementar** observa-se que existe uma gama de disciplinas voltadas para Alimentos e Bebidas, como, por exemplo, Conhecimento de Bebidas e Enologia, outra voltada para Gerenciamento, tais como Análise de Custos, Controladoria Hoteleira e Orçamentação Hoteleira, dentre outras. Como representantes da área de Administração encontram-se Administração de Projetos Hoteleiros e Gestão de Qualidade e Produtividade demonstrando mais uma vez a intenção de formar alunos aptos ao gerenciamento de hotéis.

A falta das ementas não permite que se analise a real carga horária de aulas práticas que o curso oferece, pois levando-se em conta somente o currículo diz-se que as aulas práticas estariam concentradas nas disciplinas de Laboratório. Fica a dúvida, não haveriam tópicos de prática nas disciplinas Administração de

Alimentos e Bebidas I, II e III bem como em Administração de Hospedagem I, II e III? Somente as ementas e os programas poderiam dirimir essas dúvidas.

**Quadro 20: Currículo do Curso de Bacharelado em Hotelaria – SENAC (2005)**

Disciplinas	1º Per.	2º Per.	3º Per.	4º Per.	5º Per.	6º Per.	7º Per.	8º Per.	Total
<b>FORMAÇÃO BÁSICA</b>									
Comunicação		36							36
Tópicos Avançados de Economia do Turism.					36				36
Economia Geral do Turismo	36								36
Sócioantropologia da Hospitalidade		36							36
Sociologia	36								36
Inglês I	54								54
Inglês II		54							54
Matemática Financeira			54						54
Marketing			36						36
Psicologia		36							36
Introdução às Ciências Contábeis		54							54
Contabilidade Hoteleira					54				54
Filosofia		36							36
<b>Subtotal 1</b>	<b>126</b>	<b>252</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>558</b>
<b>FORMAÇÃO PROFISSIONAL</b>									
Fundamentos do Turismo	54								54
Administração Geral	36								36
Estruturas e Processos Administr.	36								36
Proced. de Recepção e Reservas	54								54
Proced. de Governança e Lavand.	54								54
Gestão de Pessoas						72			72
Estrutura e Organ. de Cozinha I			54						54
Administração de A&B				54					54
Conhecimentos e Serv. de Sala, Beb.e Bar			54						54
Implantação de A&B						54			54
Estudo de Bebidas e Adm. de Bar							36		36
Nutrição e Dietética			36						36
Administração Aplicada à Hotelaria		36							36
Eventos			72						72
Administração de Hospedagem				54					54
Planejamento e Adm. Financeira I							72		72
Planejamento e Adm. Financeira II								54	72
Implantação de Hospedagem						54			54
Planejamento Físico de Hotéis						72			72
Projetos Inovadores em Hospitalidade Desenvolvimento							54		54
Projetos Inovadores em Hospitalidade. Planejamento Físico							54		54
Administração Patrimonial						36			36
Desenvolvimento de Projetos Hoteleiros					72				72
Marketing Hoteleiro				36					36
Planejamento Mercadológico						54			54
Estratégias de Marketing em Hospitalidade					36				36
<b>Subtotal 2</b>	<b>234</b>	<b>36</b>	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>342</b>	<b>216</b>	<b>54</b>	<b>1.350</b>
<b>FORMAÇÃO COMPLEMENTAR</b>									
Metodologia e Técnica de Pesquisa		36							36
Metodologia para Elaboração do TCC					54				54
Métodos Quantitativos				36					36
Pesquisa e Qualificação do TCC							36		36
Elaboração e Apresentação do TCC								54	54
Legislação Turística e Ambiental					54				54
Sistemas de Informação						36			36
Captação de Recursos p/ Projetos					36				36
Empreendedorismo							36		36
Tendências de Gestão								36	36
Controles Gerenciais e Análise Financeira						72			72
Tópicos Contemporâneos								36	36
Gestão Ambiental							36		36

Disciplinas	1º Per.	2º Per.	3º Per.	4º Per.	5º Per.	6º Per.	7º Per.	8º Per.	Total
Lazer e Recreação				36					36
Espaço interdisciplinar				36				36	36
<b>Subtotal 3</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>162</b>	<b>666</b>
<b>PRÁTICA PROFISSIONAL</b>									
Prática Profissional em Hotel-Escola				126					126
<b>Subtotal 4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>126</b>
<b>ESTÁGIO</b>									
Estágio Supervisionado								300	300
<b>Subtotal 5</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>300</b>						
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>360</b>	<b>324</b>	<b>306</b>	<b>378</b>	<b>342</b>	<b>450</b>	<b>324</b>	<b>516</b>	<b>3.000</b>

Fonte: *site* do SENAC [www.senac.com.br](http://www.senac.com.br) acesso em 17/04/2005

Apenas para mostrar as modificações ocorridas entre o currículo em execução em 2001 (Quadro 19) e o atual (Quadro 20) elaborou-se um quadro comparativo semelhante ao feito para o curso de Tecnologia em Hotelaria desta mesma instituição.

**Quadro 21: Comparação das cargas horárias entre os currículos do Bacharelado do SENAC dos anos 2001 e 2005**

Disciplinas	2001		2005	
	Nº	Hora-aula	Nº	Hora-aula
Básicas ou Gerais	13	735	13	558
Profissionalizantes ou Técnicas	18	1.050	26	1.350
Complementares	17	870	15	666
Prática Profissional	4	240	1	126
Estágios	-	450	-	300
Educação Física	2	30	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>54</b>	<b>3.375</b>	<b>55</b>	<b>3.000</b>

Elaborado pela autora com base nos referidos currículos

Observe-se que a carga horária total teve uma redução de 375 horas-aula, sendo 177 de disciplinas **Básicas**, 204 de disciplinas **Complementares**, 114 de **Prática Profissional**, 150 de **Estágios** e 30 da disciplina Educação Física, que, conforme já é sabido, deixou de ser obrigatória. Totalizando 675 horas-aula diminuídas, compensadas pelas 300 horas-aula acrescentadas às disciplinas **Profissionalizantes**.

O quadro 22 apresenta a comparação dos currículos dos dois cursos do SENAC.

**Quadro 22: Comparação das cargas horárias entre os currículos dos cursos de Tecnologia e Bacharelado do SENAC do ano 2001**

Disciplinas	Tecnologia		Bacharelado	
	Nº	Hora-aula	Nº	Hora-aula
Básicas ou Gerais	21	684	13	735
Profissionalizantes ou Técnicas	15	1.231	18	1.050
Complementares	2	36	17	870
Prática Profissional			4	240
Estágios	-	450	-	450
Educação Física	-	-	2	30
<b>TOTAL</b>	<b>38</b>	<b>2.401</b>	<b>54</b>	<b>3.375</b>

Elaborado pela autora com base nos referidos currículos

É importante esclarecer que no currículo do curso de Tecnologia a disciplina Educação Física aparece como Complementar e no de Bacharelado é indicada à parte, sem constar dos grupos de disciplinas **Básicas**, **Profissionalizantes** e **Complementares**.

O curso de Tecnologia tem a duração de 2 anos e é dividido em 4 períodos, já o de Bacharelado tem a duração de 4 anos, dividido em 8 períodos. A carga horária do Bacharelado é tem 974 horas-aula a mais. Pode-se então supor que o curso de Tecnologia é mais concentrado, enquanto que o Bacharelado permite que o aluno tenha uma carga horária menor por período.

No que diz respeito às disciplinas **Profissionalizantes** nota-se que apesar de ter três disciplinas a menos, o curso de Tecnologia tem mais 181 horas-aula. Esse número de horas aula indica que as disciplinas da tecnologia têm carga horária maior.

Em compensação tanto nas disciplinas **Básicas**, quanto nas **Complementares** o Bacharelado apresenta um aumento de carga horária significativo. Note-se que embora o curso de Tecnologia apresente 8 disciplinas a mais no grupo das **Básicas**, sua carga horária é 51 horas-aula menor. E no que

concerne às **Complementares** o Bacharelado apresenta 17 disciplinas e na Tecnologia, como já foi dito, aparecem 36 horas-aula de Educação Física.

O item denominado **Prática Profissional**, embora não apareça isoladamente no currículo da Tecnologia está contemplado no grupo das **Profissionalizantes** com 174 horas-aula. O mesmo acontece com as atividades de Laboratório, que aparecem discriminadas em **Prática Profissional** no Bacharelado, com carga horária de 90 horas e no currículo de Tecnologia perfazem 75 horas-aula no grupo das disciplinas **Profissionalizantes**. Somando-se esses itens tem-se 249 horas-aula de disciplinas práticas que se contrapõem às 240 do Bacharelado.

Em compensação nas disciplinas **Profissionalizantes**, no currículo de Tecnologia há 252 horas-aula de Alimentos e Bebidas que estariam relacionadas às 180 horas-aula de Administração em Alimentos e Bebidas do Bacharelado. O mesmo acontecendo com a disciplina Hospedagem, com 216 horas-aula na Tecnologia correspondendo às 180 de Administração de Hospedagem do Bacharelado.

No curso de Tecnologia a carga horária das disciplinas designadas como Administração totaliza 162 horas-aula contra as 780 horas-aula oferecidas no Bacharelado.

Como se pode notar a carga horária de Estágio é igual nos dois cursos.

Parece clara a intenção dos cursos. A Tecnologia propõe formar gerentes operacionais, ou seja, pessoal preparado para assumir postos técnicos, tais como Gerência de Recepção, Gerência de Eventos, Governança e Gerência de Alimentos e Bebidas. Já o Bacharelado oferece disciplinas que preparam o aluno para assumir não só as gerências operacionais, visto que lhes oferece disciplinas técnicas, como também a posição de gestores, ocupando cargos como Gerência

Administrativa, Controladoria e Gerência Geral uma vez que enfatiza o aprendizado de disciplinas voltadas para a administração dos negócios hoteleiros.

Vale observar que a diferença de carga horária das disciplinas parece dificultar a transferência de um curso para outro.

**Quadro 23: Comparativo entre as disciplinas específicas nos dois currículos do Curso de Bacharelado do SENAC**

Disciplinas voltadas para	2001		2005	
	Nº	h/a	Nº	h/a
Hospitalidade e/ou Hospedagem	5	300	4	216
Alimentos e Bebidas	5	300	6	288
<b>Sub-total</b>	<b>10</b>	<b>600</b>	<b>10</b>	<b>504</b>
<b>Total de disciplinas Técnicas ou Profissionalizantes</b>	<b>20</b>	<b>1.170</b>	<b>26</b>	<b>1.350</b>

Elaborado pela autora com base nos currículos apresentados

É importante informar que no currículo de 2001 foram acrescentadas 120 horas-aula de disciplinas de Alimentos e Bebidas ao total das **Profissionalizantes** porque havia dois componentes alocados no grupo das **Complementares**.

No currículo de 2001 as disciplinas **Específicas** representam 51,28% das **Profissionalizantes**, e no de 2005 37,34%. Já a divisão entre disciplinas voltadas para Alimentos e Bebidas e Hospitalidade e/ou Hospedagem em 2001 é perfeitamente eqüitativa, e no currículo de 2005 há 57,14% de disciplinas de A&B e 42,85% de disciplinas de Hospitalidade e/ou Hospedagem.

### **Currículos da UNISO**

O fato de pertencer ao corpo docente dessa universidade facilitou o acesso da autora aos documentos do Curso de Hotelaria. Assim sendo seguem transcritos todos os currículos adotados pelo curso até 2003.

Este curso tem a duração de oito semestres, mas os exames vestibulares são feitos anualmente, sempre para o primeiro semestre letivo do ano. Até 2004 oferecia turmas de manhã e de noite, no ano de 2005, por motivos administrativos, o vestibular para a turma da manhã foi cancelado.

**Quadro 24: Currículo do Curso de Bacharelado em Hotelaria – UNISO (1998)**

Disciplinas	1º Per.	2º Per.	3º Per.	4º Per.	5º Per.	6º Per.	7º Per.	8º Per.	Total
<b>FORMAÇÃO BÁSICA</b>									
Língua Portuguesa I			40						40
Língua Portuguesa II				40					40
Informática I			40						40
Informática II				40					40
Informática III					40				40
Informática IV						40			40
Economia e Finanças I			40						40
Economia e Finanças II				40					40
Sociologia Geral	80								80
Sociologia do Lazer		80							80
Inglês I	40								40
Inglês II		40							40
Inglês III			40						40
Inglês IV				40					40
Espanhol I					40				40
Espanhol II						40			40
Marketing I							40		40
Marketing II								40	40
Noções de Direito I	40								40
Noções de Direito II		40							40
Psicologia I	40								40
Psicologia II		40							40
Contabilidade e Custos I							40		40
Contabilidade e Custos II								40	40
Ética I							40		40
Ética II								40	40
<b>Subtotal 1</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>1120</b>
<b>FORMAÇÃO PROFISSIONAL</b>									
Teoria Geral do Turismo I	80								80
Teoria Geral do Turismo II		80							80
Teoria Geral da Administração	40								40
Adm. De Recursos Materiais		40							40
Org. de Eventos Hosp. Rest. I			40						40
Org. de Eventos Hosp. Rest. II				40					40
Meios de Hospedagem I			80						80
Meios de Hospedagem II				80					80
Meios de Hospedagem III					40				40
Meios de Hospedagem IV						40			40
Adm. De Recursos Humanos I			40						40
Adm. De Recursos Humanos II				40					40
Restauração I					80				80
Restauração II						80			80
Restauração III							80		80
Restauração IV								80	80
Recreação Hoteleira I							40		40
Recreação Hoteleira II								40	40
Segurança e Manutenção Geral I							40		40
Segurança e Manutenção Geral II								40	40
Planej. Meios de Hosp. E Rest. I					80				80
Planej. Meios de Hosp. E Rest. II						80			80
<b>Subtotal 2</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>1280</b>

Disciplinas	1º Per.	2º Per.	3º Per.	4º Per.	5º Per.	6º Per.	7º Per.	8º Per.	Total
<b>FORMAÇÃO COMPLEMENTAR</b>									
Metodologia do Trabalho Científico I	40								40
Metod. do Trabalho Científico II		40							40
Métodos e Técnicas de Pesquisa I					40				40
Métodos e Técnicas de Pesquisa II						40			40
Introd. ao Pensamento Teológico I	40								40
Introd. ao Pensamento Teológico II		40							40
Legislação Aplicável I					40				40
Legislação Aplicável II						40			40
Trabalho de Conclusão de Curso I							40		40
Trabalho de Conclusão de Curso II								40	40
<b>Subtotal 3</b>	<b>80</b>	<b>80</b>			<b>80</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>400</b>
<b>PRÁTICA PROFISSIONAL</b>									
Laboratório de Hospedagem I			80						80
Laboratório de Hospedagem II				80					80
Laboratório de Hospedagem III					40				40
Laboratório de Governança						40			40
Laboratório de A&B I							80		80
Laboratório de A&B II								80	80
<b>Subtotal 4</b>			<b>80</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>400</b>
<b>ESTÁGIO</b>									
Estágio Supervisionado									300
<b>Subtotal 5</b>									<b>300</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>400</b>	<b>3500</b>							

Fonte: Coordenação do Curso de Hotelaria da UNISO em 2005

Observe-se que nesse currículo o Estágio Supervisionado aparece fora da sala de aula, portanto é necessário acrescentar 300 horas-aula às 3.200 efetivamente oferecidas nos oito períodos.

É importante notar que nesse primeiro currículo o uso de componentes curriculares com nomes genéricos acompanhados da indicação I, II, III e IV, que parecia indicar pré-requisitos. A experiência mostra que esse sistema de organizar currículo causa problemas, principalmente quando o curso funciona num só período (no caso, noturno) e, portanto, não pode oferecer a disciplina num horário alternativo. O fato de ficar retido numa disciplina com pré-requisito impede que o aluno continue acompanhando sua turma, o que, muitas vezes é motivo de desistência.

Outro detalhe importante desse currículo é o grande número de horas-aula de Laboratório, 400 horas. Sabe-se que os cursos de hotelaria devem ter aulas

práticas, mas deve-se observar que o referido currículo apresenta 240 horas-aula de Meios de Hospedagem I, II, III e IV além das 240 de Laboratório de Hospedagem e Governança, o que parece excessivo, principalmente considerando-se que Governança em muitos dos hotéis é um setor do Departamento de Hospedagem.

**Quadro 25: Currículo do Curso de Bacharelado em Hotelaria – UNISO (1999)**

Disciplinas	1º Per.	2º Per.	3º Per.	4º Per.	5º Per.	6º Per.	7º Per.	8º Per.	Total
<b>FORMAÇÃO BÁSICA</b>									
Língua Portuguesa			80						80
Software Financeiro				80					80
Software Hoteleiro					40				40
Software Turístico						40			40
Economia e Finanças				80					80
Sociologia Geral	80								80
Sociologia do Lazer		80							80
Inglês Básico	40								40
Inglês Instrumental – Viagem		40							40
Inglês Instrumental - Hospedagem			40						40
Inglês – Conversação				40					40
Espanhol Básico					40				40
Espanhol Instrumental – Viagem						40			40
Espanhol Instrumental – Hosp.							40		40
Espanhol Instr. – Conversação								40	40
Marketing						40			40
Psicologia	80								80
Contabilidade e Custos							80		80
Ética								80	80
<b>Subtotal 1</b>	<b>200</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>200</b>	<b>80</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>1080</b>
<b>FORMAÇÃO PROFISSIONAL</b>									
Teoria Geral do Turismo	80								80
Sistema Turístico		80							80
Adm. de Recursos Materiais	80								80
Org. de Eventos Hosp. Rest.			40						40
Teoria da Hospitalidade			80						80
Estrutura Hoteleira				80					80
Recep. em Meios de Hospedagem					80				80
Adm. de Recursos Humanos			80						80
Restauração						80			80
Alimentos e Bebidas							80		80
Recreação Hoteleira								80	80
Segurança e Manutenção Geral								80	80
Planej. Meios de Hospedagem					80				80
Planej. Meios de Restauração						80			80
Marketing Hoteleiro							80		80
<b>Subtotal 2</b>	<b>160</b>	<b>80</b>	<b>200</b>	<b>80</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>1160</b>
<b>FORMAÇÃO COMPLEMENTAR</b>									
Metod. do Trab. Científico –Leitura	40								40
Metod. do Trab. Cient.-Redação		40							40
Métodos e Técnicas de Pesquisa					40				40
Introd. Ao Pensamento Teológico		80							80
Relações com o Público		80							80
Legislação Aplicável Hot. e Tur.						80			80
Trabalho de Conclusão de Curso							40		40
Orientação ao TCC								40	40
<b>Subtotal 3</b>	<b>40</b>	<b>200</b>			<b>40</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>440</b>

Disciplinas	1º Per.	2º Per.	3º Per.	4º Per.	5º Per.	6º Per.	7º Per.	8º Per.	Total
<b>PRÁTICA PROFISSIONAL</b>									
Laboratório de Hospedagem - Geral			80						80
Lab. Hospedagem - Comunicação				80					80
Lab. Eventos Hosp. Rest.				40					40
Lab. Hospedagem - Recepção					80				80
Laboratório de Governança						40			40
Laboratório de A&B – Cozinha							80		80
Laboratório de A&B – Massas, Doces e Bebidas								80	80
<b>Subtotal 4</b>			<b>80</b>	<b>120</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>480</b>
Estágio Supervisionado									300
<b>Subtotal 5</b>									<b>300</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>360</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>3460</b>

Fonte: Coordenação do Curso de Hotelaria da UNISO em 2005

Assim como no currículo anterior o componente Estágio Supervisionado está fora da sala de aula. Note-se também que no quinto período há 360 horas-aula ao invés de 400. Não foi possível precisar o motivo dessa discrepância, visto que há um erro de digitação no documento que o curso forneceu, no quinto período onde há uma carga horária atribuída em duplicidade. Como não se encontrou a forma correta considerou-se o currículo como se apresenta acima.

A questão dos pré-requisitos já não aparece no currículo de 1999. Além disso, observa-se que há um aumento de 80 horas-aula, com a inclusão do componente Laboratório de Eventos e Restauração, com 80 horas-aula, no grupo das disciplinas de **Prática Profissional**. E ainda um aumento de 40 horas-aula nas disciplinas **Complementares**, com a inclusão do componente Relações com o Público, de 80 horas-aula e a retirada de um dos módulos de Métodos e Técnicas da Pesquisa, de 40 horas-aula.

**Quadro 26: Currículo do Curso de Bacharelado em Hotelaria –  
UNISO (2000)**

Disciplinas	1º Per.	2º Per.	3º Per.	4º Per.	5º Per.	6º Per.	7º Per.	8º Per.	Total
<b>FORMAÇÃO BÁSICA</b>									
Português Instrumental			40						40
Economia e Finanças				80					80
Sociologia	80								80
Sociologia do Lazer		80							80
Inglês Básico	40								40
Inglês Instrumental – Viagem		40							40
Inglês Instrumental - Hospedagem			40						40
Espanhol Instrumental							40		40
Espanhol Instrumental Leitura e Redação.								40	40
Psicologia	80								80
Estatística Aplicada à Hotelaria			40						40
Adm. Financeira e Orçamentária na Hotelaria				80					80
Ética Profissional								40	40
<b>Subtotal 1</b>	<b>200</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>720</b>
<b>FORMAÇÃO PROFISSIONAL</b>									
Contabilidade na Hotelaria						40			40
Teoria Geral do Turismo	80								80
Sistema Turístico		80							80
Adm. de Recursos Materiais	80								80
Organização de Eventos.			40						40
Teoria da Hospitalidade			80						80
Organização e Funcionamento de Hotéis				80					80
Organização e Técnicas de Hospedagem					80				80
Gestão Hoteleira						40			40
Gestão da Qualidade na Hotelaria							40		40
Adm. de Recursos Humanos em Hotelaria			80						80
Gestão Ambiental na Hotelaria								40	40
Teoria e Prática de Confeitaria					40				40
Teoria e Prática de Restaurante				80					80
Teoria e Prática de Produção de Refeições Rápidas					80				80
Teoria e Prática de Produção de Alimentos							80		80
Teoria e Prática de Cozinha						80			80
Teoria e Prática de Cozinha Quente						40			40
Teoria e Prática de Bar								80	80
Higiene e Manipulação de Alimentos				40					40
Nutrição e Dietética								40	40
Recreação e Lazer na Hoteleira							80		80
Marketing na Hotelaria								40	40
Manutenção Operacional na Hotelaria					80				80
Planejamento de Meios de Hospedagem						80			80
Planejamento e Desenvolvimento de A&B							80		80
<b>Subtotal 2</b>	<b>160</b>	<b>80</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>280</b>	<b>280</b>	<b>280</b>	<b>200</b>	<b>1680</b>
<b>FORMAÇÃO COMPLEMENTAR</b>									
Metod. do Trab. Cient. Leitura Crítica	40								40
Metod. do Trab. Cient. -Redação		40							40
Métodos e Técnicas de Pesquisa						80			80
Introd. Ao Pensamento Teológico		80							80
Relações com o Público		80							80
Ambientação Prof. em Hospedagem				40					40
Legislação Aplicável ao Tur. e Hot.					40				40
Trabalho de Conclusão de Curso							40	40	80
Tópicos Emergentes			80		80				160
<b>Subtotal 3</b>	<b>40</b>	<b>200</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>120</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>640</b>
<b>ESTÁGIO</b>									
Estágio Supervisionado						40	40	80	160
<b>Subtotal 4</b>						<b>40</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>160</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>400</b>	<b>3200</b>							

Fonte: Coordenação do Curso de Hotelaria da UNISO em 2005

Note-se que no currículo de 2000 o componente Estágio Supervisionado aparece como disciplina ministrada em sala de aula. Com carga horária total de 160 horas. Continuava sendo obrigatório Estágio de 300 horas. A idéia era que o professor supervisor pudesse dar um melhor atendimento aos alunos, tendo três semestres, o sexto, o sétimo e o oitavo, para poder atendê-los. A experiência não teve sucesso visto que cada aluno fazia estágio numa época, em meios de hospedagem os mais diversos, sendo todos casos particulares, o que impedia que o professor supervisor pudesse tratar coletivamente o componente estágio.

Assim sendo, é necessário considerar mais 140 horas de Estágio Supervisionado. Além disso, é necessário acrescentar mais 120 horas de Atividades Complementares, que também não aparecem no currículo, mas, que são exigidas do aluno como parte de sua formação. A carga total do curso é, portanto, 3.460 horas-aula.

Comparando-se o currículo de 1999 com o de 2000 nota-se o aumento, significativo, de 520 horas-aula no grupo das disciplinas **Profissionalizantes**, mas, um olhar mais acurado aponta que as 480 horas-aula do grupo denominado **Prática Profissional** desapareceram. Note-se que os nomes das disciplinas profissionalizantes do currículo de 2000 indicam que algumas delas incorporaram a parte prática e passaram a se chamar “Teoria e Prática de...”, forte indício de que as práticas profissionais foram incorporadas às disciplinas profissionalizantes.

A disciplina Tópicos Emergentes, que aparece com 160 horas-aula no grupo de **Formação Complementar**, é um componente curricular que tem como objetivo a atualização constante do curso, apresentando todos os assuntos de interesse do curso que não sejam contemplados em outras disciplinas.

O acréscimo de 200 horas-aula no grupo de **Formação Complementar** é explicado pela introdução de Tópicos Emergentes (160 horas-aula) e pelo

aumento de 40 horas na disciplina Metodologia do Trabalho Científico – Redação (80 horas-aula).

A diminuição de 360 horas-aula no grupo **Formação Básica** ocorre porque há uma redução de 40 horas na disciplina que antes se chamava Língua Portuguesa e tinha carga horária de 80 horas, e agora é denominada Português Instrumental com apenas 40 horas-aula. Desaparecem as três disciplinas intituladas Software (Hoteleiro, Financeiro e Turístico) que totalizavam 160 horas-aula. Há também modificações nas disciplinas Inglês e Espanhol, que em 1999 tinham quatro módulos de 40 horas cada uma. Neste currículo Inglês foi reduzido para três módulos de 40 horas, totalizando 120 e Espanhol para dois módulos de 40 horas, totalizando 80 horas-aula.

**Quadro 27: Currículo do Curso de Bacharelado em Hotelaria –  
UNISO (2001)**

Disciplinas	1º Per.	2º Per.	3º Per.	4º Per.	5º Per.	6º Per.	7º Per.	8º Per.	Total
<b>FORMAÇÃO BÁSICA</b>									
Antropologia Cultural Aplicada		40							40
Português Instrumental			80						80
Economia e Finanças				80					80
Sociologia aplicada à Hotelaria	80								80
Sociologia do Lazer		40							40
Inglês Instrumental – Leitura	40								40
Inglês Instrumental - Redação		40							40
Inglês Instrumental – Hospedagem			40						40
Espanhol Instrumental							40		40
Espanhol Instrumental Leit e Red.								40	40
Psicologia aplicada à Hotelaria	80								80
Estatística Aplicada à Hotelaria		40							40
Adm. Finac.e Orçamentária na Hotelaria				80					80
Ética Profissional								40	40
<b>Subtotal 1</b>	<b>200</b>	<b>160</b>	<b>120</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>760</b>
<b>FORMAÇÃO PROFISSIONAL</b>									
Contabilidade na Hotelaria						40			40
Teoria Geral do Turismo	80								80
Sistema Turístico		80							80
Administração Hoteleira	40								40
Administração de Empreend. Hoteleiros		40							40
Organização de Eventos.			80						80
Cerimonial e Etiqueta							40		40
Teoria da Hospitalidade		80							80
Organização. e Funcionamento de Hotéis				80					80
Organização. e Técnicas de Hospedagem					80				80
Gestão Hoteleira						40			40
Gestão da Qualidade na Hotelaria				40					40
Adm. de Recursos Humanos em Hotelaria			80						80
Gestão Ambiental na Hotelaria								40	40
Teoria e Prática de Confeitaria					40				40
Teoria e Prática de Restaurante				80					80
Teoria e Prática de Produção de Refeições Rápidas					80				80
Teoria e Prática de Produção de Alimentos							80		80
Teoria e Prática de Cozinha						80			80
Teoria e Prática de Cozinha Quente						40			40
Teoria e Prática de Bar								80	80
Higiene e Manipulação de Alimentos			40						40
Nutrição e Dietética								40	40
Recreação e Lazer na Hoteleira							80		80
Marketing na Hotelaria								40	40
Manutenção Operacional na Hotelaria					80				80
Planejamento de Meios de Hospedagem						80			80
Planejamento e Desenvolvimento de A&B							80		80
<b>Subtotal 2</b>	<b>120</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>280</b>	<b>280</b>	<b>280</b>	<b>200</b>	<b>1760</b>
<b>FORMAÇÃO COMPLEMENTAR</b>									
Metodologia do Trab. Cient.Leitura Crítica	40								40
Métodos e Técnicas de Pesquisa						80			80
Introdução Ao Pensamento Teológico	40								40
Desenvolvimento Interpessoal Aplicado		40							40
Ambientação Profissional em Hospedagem				40					40
Legislação Aplicável ao Tur. e Hot.					40				40
Trabalho de Conclusão de Curso							40	40	80
Tópicos Emergentes			80		80				160
<b>Subtotal 3</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>120</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>520</b>
<b>ESTÁGIO</b>									
Estágio Supervisionado						40	40	80	160
<b>Subtotal 4</b>						<b>40</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>160</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>400</b>	<b>3200</b>							

Fonte: Coordenação do Curso de Hotelaria da UNISO em 2005

A rigor o currículo de 2001 não deveria ser analisado nesta pesquisa, mas, julgou-se interessante fazê-lo, pois notou-se que este curso alterou seu currículo todos os anos até 2001, permaneceu igual em 2002 e tornou a modifica-lo em 2003. Tal fato demonstra a instabilidade, citada por Goodson (1997), que denotaria a intenção de atender os desejos do mercado hoteleiro. Assim sendo salientam-se abaixo algumas modificações notadas nesse currículo em comparação com o de 2000.

Observe-se que o Estágio Supervisionado permaneceu como no currículo anterior, apesar dos problemas já citados. Portanto neste currículo também se deve acrescentar 140 horas-aula. Vale notar que este currículo conserva, ainda, as 120 horas-aula de Atividades Complementares.

Há, como se pode observar, um aumento de 40 horas-aula no grupo das disciplinas denominadas **Básicas** em virtude da introdução da disciplina Antropologia Cultural Aplicada, oferecida no segundo período.

Nota-se também um acréscimo de 80 horas-aula nas disciplinas **Profissionalizantes**. Essa modificação é resultante da introdução da disciplina Cerimonial e Protocolo com 40 horas-aula e do aumento de 40 horas-aula no componente Organização de Eventos. Observe-se ainda que mesmo sem alteração de carga horária houve a saída da disciplina Administração de Recursos Materiais de 80 horas-aula que deu lugar às disciplinas Administração Hoteleira e Administração de Empreendimentos Hoteleiros.

A diminuição de 120 horas-aula no total das disciplinas **Complementares** ocorreu porque foi eliminada a disciplina Metodologia do Trabalho Científico – Redação (40 horas), reduzida a carga horária de Introdução ao Pensamento Teológico, que passou de 80 para 40 horas-aula, e alterada a disciplina

denominada Relações com o Público que passou a se chamar Desenvolvimento Interpessoal Aplicado, com 40 horas-aula.

**Quadro 28: Currículo do Curso de Bacharelado em Hotelaria – UNISO (2003)**

Disciplinas	1º Per.	2º Per.	3º Per.	4º Per.	5º Per.	6º Per.	7º Per.	8º Per.	Total
<b>FORMAÇÃO BÁSICA</b>									
Antropologia Cultural Aplicada								40	40
Português Instrumental				80					80
Economia e Finanças				80					80
Sociologia aplicada à Hotelaria	80								80
Sociologia do Lazer		40							40
Inglês Instrumental – Leitura e Redação					40				40
Inglês Instrumental – Hospedagem						40			40
Espanhol Instrumental							40		40
Espanhol Instrumental Conversação								40	40
Psicologia aplicada à Hotelaria	80								80
Estatística Aplicada à Hotelaria						80			80
Adm. Finac.e Orçamentária na Hotelaria					80				80
Matemática Financeira			80						80
Ética Profissional								80	80
<b>Subtotal 1</b>	<b>160</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>160</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>40</b>	<b>160</b>	<b>880</b>
<b>FORMAÇÃO PROFISSIONAL</b>									
Contabilidade na Hotelaria			40						40
Teoria Geral do Turismo	80								80
Sistema Turístico		80							80
Teoria Geral da Adm. Aplicada à Hotelaria		80							80
Adm. de Recursos Materiais e Patrimoniais			40						40
Organização de Eventos.			80						80
Controles Gerenciais de A & B						40			40
Teoria da Hospitalidade	80								80
Organização. e Funcionamento de Hotéis		40							40
Organização. e Técnicas de Hospedagem				80					80
Gestão Hoteleira					40				40
Gestão de Recursos Humanos em Hotelaria			80						80
Gestão Ambiental na Hotelaria								40	40
Teoria e Prática de Confeitaria							80		80
Teoria e Prática de Restaurante				80					80
Introdução à Culinária			40						40
Teoria e Prática de Cozinha					80				80
Teoria e Prática de Bar						80			80
Higiene e Manipulação de Alimentos		40							40
Nutrição e Dietética	40								40
Lazer e Indústria do Entretenimento		40							40
Recreação Hoteleira								80	80
Marketing e Vendas na Hotelaria							80		80
Manutenção Operacional na Hotelaria					80				80
Fundam. Planej. de Meios de Hospedagem					80				80
Planej. Estratégico de Meios de Hospedagem						80			80
Planejamento Físico Hoteleiro							40		40
<b>Subtotal 2</b>	<b>200</b>	<b>280</b>	<b>280</b>	<b>160</b>	<b>280</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>120</b>	<b>1720</b>
<b>FORMAÇÃO COMPLEMENTAR</b>									
Metodologia do Trabalho Científico		40							40
Métodos e Técnicas de Pesquisa						80			80
Introdução Ao Pensamento Teológico	40								40
Desenvolvimento Interpessoal Aplicado		40							40
Ambientação Profissional em Hospedagem				40					40
Legislação Aplicável ao Tur. e Hot.			40						40
Trabalho de Conclusão de Curso							40	40	80
Orientação de TCC							80	80	160
Tópicos Emergentes				40			40		80
<b>Subtotal 3</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>160</b>	<b>120</b>	<b>600</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>400</b>	<b>3200</b>							

Fonte: Coordenação do Curso de Hotelaria – UNISO

O currículo de 2003, transcrito na página anterior, é o que está em execução desde então. Nele pode-se perceber que o Estágio Supervisionado deixou de ser oferecido em sala de aula.

Cumprir informar que nesse currículo as Atividades Complementares passam a ter 60 horas-aula obrigatórias.

A seguir, com o intuito de resumir a análise dos diversos currículos do curso de Bacharelado em Hotelaria da UNISO, apresenta-se o quadro com esses dados.

**Quadro 29: Dados comparativos dos currículos do curso de Bacharelado em Hotelaria da UNISO de 1999 a 2003**

Disciplinas	1998		1999		2000		2001		2003	
	Nº	h/a								
Básicas ou Gerais	26	1.120	18	1.080	13	720	14	760	14	880
Profissionalizantes ou Técnicas	22	1.280	15	1.160	26	1.680	28	1.760	27	1.720
Complementares	10	400	8	440	9	640	8	520	9	600
Prática Profissional	6	400	7	480	-	-	-	-	-	-
Estágios <sup>12</sup>	-	300	-	300	3	300	3	300	-	300
<b>TOTAL</b>	<b>64</b>	<b>3.500</b>	<b>48</b>	<b>3.460</b>	<b>51</b>	<b>3.340</b>	<b>53</b>	<b>3.340</b>	<b>50</b>	<b>3.500</b>

Elaborado pela autora com base nos referidos currículos

É interessante notar quais as disciplinas que permaneceram no curso desde seu início, quais foram retiradas e quais as substituíram. Por meio do Ementário do Projeto Político Pedagógico do Curso de Bacharelado em Hotelaria da UNISO pode-se ter uma visão geral do conteúdo dos currículos apresentados.

Respeitando-se a divisão de disciplinas utilizada na transcrição dos currículos tem-se:

#### **Formação Básica:**

- Língua Portuguesa I e II: oferecidas no currículo de 1998: se propunham abordar predominantemente a leitura, análise e produção de textos técnicos, somavam 80 horas-aula. No currículo de 1999 a disciplina permaneceu, como Língua Portuguesa, com a

<sup>12</sup> A carga horária de Estágios é sempre 300 horas-aula. Nos anos 2000 e 2001 havia 160 horas-aula em sala de aula, e o restante era cumprido nos hotéis, restaurantes, bares, hospitais e etc.

mesma carga horária. Já em 2000, foi reduzida para 40 horas-aula e denominada Português Instrumental. A partir de 2001 mantendo o mesmo nome, passou a ter novamente 80 horas-aula. Oferecida sempre ou no terceiro ou no quarto período.

- Informática I, II, III e IV: disciplina que, em 1998, visava fornecer ao aluno uma visão geral dos benefícios da utilização da informática na escola e dos principais sistemas operacionais e *softwares* apropriados para hotelaria. Dividida em quatro módulos de 40 horas cada, sendo que no III e IV se propunha a ensinar o uso específico dos *softwares* de cada departamento de hotel. No currículo de 1999 teve o nome mudado para *Software Financeiro*, com 80 horas-aula, *Software Turístico*, com 40 horas-aula e *Software Hoteleiro*, com 40 horas. A partir de 2000 a disciplina deixou de ser oferecida embora o conteúdo específico de hotelaria continuasse sendo ensinado nas disciplinas técnicas.
- Economia e Finanças I e II: oferecida em 1998 respectivamente no terceiro e no quarto períodos, abordava, no módulo inicial os conceitos de economia, procurando dar uma visão geral da situação econômica do País, tinha 40 horas-aula. No segundo módulo, também de 40 horas, abordava os conceitos monetários e financeiros. Em 1999, passou a ser oferecida em apenas um módulo de 80 horas-aula, no quarto período, e abordava as teorias econômicas, análise econômico-financeira, estudo de mercado e de viabilidade, bem como as formas de financiamento para o setor hoteleiro. A partir de 2000, com a mesma carga horária passou a abordar temas como macro e micro-economia, economia internacional e gestão financeira de meios de hospedagem.
- Sociologia Geral: disciplina oferecida sempre no início do curso, com 80 horas-aula, buscava ensinar aos alunos o conceito de sociologia e apresentar os objetos e métodos sociológicos, bem como apresenta-los aos clássicos da sociologia. Em 2000 passa a se chamar Sociologia e a partir de 2001, Sociologia aplicada à Hotelaria, com a mesma ementa, havendo somente a mudança de nome.

- Sociologia do Lazer: até o currículo de 2000 era oferecida com carga horária de 80 horas e abordava o lazer como objeto da sociologia, o lazer na sociedade atual e o papel do turismo na sociedade contemporânea. A partir de 2001 passa a ter apenas 40 horas-aula.
- Inglês: esse componente era oferecido em quatro módulos (I, II, III e IV, em 1998, e pretendia ensinar o aluno a se comunicar corretamente em língua Inglesa, com o conteúdo voltado especificamente para situações da hotelaria. Totalizava 160 horas-aula. Em 1999 mudou de nome e diminuiu um módulo, passando a oferecer Inglês Básico, Inglês -Viagem e Inglês – Hospedagem, tinha então 120 horas-aula. No currículo de 2001, sofreu outra alteração de nomenclatura passando a se chamar Inglês Instrumental – Leitura, Inglês Instrumental – Redação e Inglês Instrumental – Hospedagem, conservando a mesma carga horária total. Em 2003 foi transformada em dois módulos, denominados Inglês Instrumental – Leitura e Redação e Inglês Instrumental Hospedagem, tendo, portanto, uma redução de 40 horas-aula. É importante observar que essa disciplina nos primeiros anos do curso era oferecida nos quatro primeiros períodos, e no último currículo (2003) passou a ser oferecida no quinto e sexto períodos.
- Espanhol: essa disciplina era oferecida em dois módulos, I e II, de 40 horas-aula cada, no quinto e sexto períodos. Ensinava leitura e produção de textos. Em 1999 passou a ter quatro módulos, de 40 horas-aula cada, sendo oferecidos no quinto, sexto, sétimo e oitavo períodos. Sofreu também alteração no nome, passando a se chamar Espanhol Básico, Espanhol Instrumental – Viagem, Espanhol Instrumental – Hospedagem e Espanhol Conversação. Em 2000 sofreu um corte de 80 horas e ficou reduzido a dois módulos de 40 horas-aula, denominados Espanhol Instrumental, no sétimo período e Espanhol Instrumental – Leitura e Redação, no oitavo. No currículo de 2003 o módulo do oitavo período passa a se chamar Espanhol Instrumental – Conversação.
- Marketing: em 1998 era oferecido em dois módulos, I e II, com 40 horas-aula cada, nos dois últimos períodos. Em Marketing I tratava-

se dos conceitos de marketing e da interação do marketing com as demais áreas do meio de hospedagem. Em Marketing II esses conhecimentos eram aprofundados e acrescidos de estudos de segmentação de mercado. Em 1999 passou a ser oferecido no sexto período, com o nome Marketing, com 40 horas-aula e no sétimo, com o nome Marketing Hoteleiro, com 80 horas-aula e agrupado com as disciplinas profissionalizantes. Nos currículos de 2000 e 2001 desaparece a disciplina Marketing e permanece apenas Marketing Hoteleiro, só que com 40 horas-aula, denominado Marketing na Hotelaria. A partir de 2003 o nome da disciplina passa a ser Marketing e Vendas na Hotelaria com 80 horas-aula. Essa modificação pode indicar que o curso pretende instruir os alunos de acordo com os ditames do mundo globalizado, dando ênfase para as técnicas de marketing e vendas na hotelaria.

- Noções de Direito: disciplina também oferecida em dois módulos, I e II, no primeiro e segundo períodos. Componente curricular de 40 horas-aula em cada módulo, tratava do Direito e de sua aplicabilidade na hotelaria. No currículo de 1999 desapareceu do núcleo das disciplinas básicas e surgiu, denominado Legislação Aplicável à Hotelaria e Turismo, com 80 horas-aula, no grupo das disciplinas profissionalizantes, sendo oferecido no sexto período. Com esse nome ensinava Direito Comercial, Direito do Trabalho e Legislação Específica. Nos currículos de 2000 e 2001 passa a ser oferecido no quinto período com 40 horas-aula e a estudar, além da Legislação Específica, noções de Direito Público e Privado, Direito Constitucional, Lei orgânica do Município de Sorocaba e o Código de Defesa do Consumidor. Nesses currículos a disciplina passa a fazer parte do grupo das complementares. E assim continua até os dias atuais, só que agora é oferecida no terceiro período. Cumpre informar que havia no currículo de 1998 duas disciplinas no grupo das complementares intituladas Legislação Aplicável I e II que eram oferecidas no quinto e sexto períodos, com 40 horas-aula cada módulo. Esse componente tratava da Constituição Brasileira, de Administração Pública Brasileira, Direito Comercial e Código do Consumidor. Nota-se, portanto, que nas mudanças os conteúdos

das duas disciplinas foram agrupados em uma só. Curioso seria saber o que foi retirado, visto que a carga horária diminuiu consideravelmente.

- Psicologia: em 1998 era oferecida nos dois primeiros períodos do curso, em dois módulos (I e II) de 40 horas-aula, buscava ensinar ao aluno os principais conceitos da psicologia associando-se o conteúdo com a hotelaria, tratava principalmente do comportamento humano. Nos currículos de 1999 e 2000 passou a ter 80 horas num único módulo, sempre tratando do perfil das pessoas envolvidas com a hotelaria. A partir de 2001 passou a se chamar Psicologia Aplicada à Hotelaria e passou a tratar também de Liderança e Motivação.
- Contabilidade e Custos: disciplina oferecida, no currículo de 1998, em dois módulos, I e II, com 40 horas cada um, no sétimo e oitavo períodos. Tratava do conceito de contabilidade, lançamentos, levantamento de custos em hotelaria, patrimônio, contas, balanço patrimonial, análise de demonstrativo de resultados e depreciação. No currículo de 1999 foi transformada em um só módulo de 80 horas-aula, com o mesmo conteúdo. A partir de 2000 sofreu um corte de 40 horas e passou a se chamar Contabilidade na Hotelaria, mantendo o conteúdo.
- Ética: em 1998 era apresentada em dois módulos (I e II), de 40 horas-aula, ensinando os fundamentos e conceitos de Ética, código de ética, ética na prestação de serviços e código de ética da hotelaria e restauração. No currículo de 1999 passou a ter um só módulo de 80 horas-aula, com o mesmo conteúdo. Nos currículos de 2000 e 2001 essa disciplina tinha apenas 40 horas-aula e era denominada Ética Profissional. A partir de 2003 volta a ter 80 horas. O conteúdo se manteve igual em todos os currículos.

### **Formação Profissional**

- Teoria Geral do Turismo: como a maioria das disciplinas desse currículo era oferecida em dois módulos, I e II, de 80 horas-aula cada um. Visava proporcionar aos alunos ensinamentos que lhes

permitisse compreender o fenômeno turístico. No currículo de 1999 foi reduzida a um só módulo de 80 horas-aula, e teve o segundo módulo substituído pela disciplina Sistema Turístico. Houve apenas a alteração de nomenclatura visto que o conteúdo e a carga horária não sofreram modificações. Essa é a forma que permanece desde então.

- Teoria Geral da Administração: no currículo de 1998 era oferecida no primeiro período, com carga horária de 40 horas. O conteúdo procurava destacar “o papel relevante que as organizações exercem sobre a vida dos indivíduos na sociedade”, analisando a dinâmica das organizações. Esse componente não aparece nem no currículo de 1999, nem no de 2000, reaparecendo no de 2001 com o nome Administração Hoteleira, com 40 horas. Cumpre informar que essa nova nomenclatura causou alguns transtornos visto que o nome sugeria conteúdo específico e na realidade o conteúdo era o mesmo da antiga disciplina. A partir de 2003 passou a se chamar Teoria Geral da Administração Aplicada à Hotelaria, com 80 horas-aula, e incluindo algumas situações típicas de hotelaria no seu conteúdo. Sempre oferecida nos períodos iniciais do curso.
- Administração de Recursos Materiais: disciplina com 40 horas-aula, oferecida no segundo período. Embora no ementário do curso essa disciplina apareça com o mesmo conteúdo de Teoria Geral da Administração, sabe-se que de fato ensina “a estrutura, organização e os procedimentos para os setores de compras, estoque e almoxarifado em hotelaria”. No currículo de 1999 teve a carga horária alterada para 80 horas-aula e incorporou o conteúdo de Teoria Geral da Administração e passou a ser oferecida no primeiro período. No currículo de 2000, permaneceu sem alterações. Desapareceu do currículo de 2001, retornando no currículo de 2003 com o nome Administração de Recursos Materiais e Patrimoniais, com 40 horas-aula e oferecida no terceiro período oferecendo basicamente o mesmo conteúdo voltado para a administração de estoques.

- Organização de Eventos em Hospedagem e Restauração: como as demais, no currículo de 1998, foi oferecida em dois módulos, I e II, de 40 horas-aula, ensinando os alunos a identificar e planejar os diversos tipos de eventos que podem ocorrer dentro dos hotéis. A percepção de que o conteúdo era importante para as atividades hoteleiras deve ter sido responsável pelo aumento da carga horária que aparece a partir do currículo de 2001.
- Meios de Hospedagem: no currículo de 1998 esse componente é oferecido em quatro módulos, sendo dois (I e II) com 80 horas e dois (III e IV) com 40 horas, totalizando 240 horas-aula. A disciplina ensinava desde o histórico da hospitalidade e dos meios de hospedagem até a situação do mercado hoteleiro na atualidade, explicava ainda toda a organização da empresa hoteleira e as técnicas operacionais da atividade. Além disso, havia três módulos de Laboratórios de Hospedagem, (I, II e III), e um de Laboratório de Governança, que totalizavam 240 horas-aula. Tinha-se, portanto, 480 horas de disciplinas ligadas a hospedagem. No currículo de 1999 sofreu modificações de nomenclatura, e passou a ser oferecida em três módulos de 80 horas-aula cada, mantendo, portanto a carga horária total. Denominava-se, então, Teoria da Hospitalidade, Estrutura Hoteleira e Recepção em Meios de Hospedagem. Cumpre informar que nesse currículo há as disciplinas práticas chamadas Laboratório de Hospedagem Geral, Laboratório de Hospedagem – Comunicação, Laboratório de Hospedagem – Recepção, Laboratório de Eventos e Laboratório de Governança, totalizando 320 horas-aula. No currículo de 2000 novas modificações são feitas visto que desaparecem as disciplinas de Laboratório cujo conteúdo passa a integrar as disciplinas profissionalizantes correspondentes. As disciplinas passaram a ser denominadas Teoria da Hospitalidade, que ensina noções de hospitalidade, o histórico dos meios de hospedagem, sua classificação e tipologia e procura mostrar ao aluno um panorama geral do mercado hoteleiro; Organização e Funcionamento de Hotéis, cujo nome explica o conteúdo, explica como se organizam os meios de hospedagem e quais as técnicas empregadas na operacionalização dos serviços prestados;

Organização e Técnicas de Hospedagem ensina, especificamente, as técnicas de Governança e Gestão Hoteleira que trata das funções gerenciais, explicando todas as funções e atividades dos gerentes gerais e operacionais. A carga horária foi diminuída, passando a ser de 240 horas-aula. A partir de 2003 a disciplina Organização e Funcionamento de Hotéis passa a ter apenas 40 horas.

- Administração de Recursos Humanos: em 1998 era oferecida em dois módulos de 40 horas-aula cada, buscava fazer com que o aluno compreendesse as atividades e as formas de operacionalizar o departamento de Recursos Humanos. No currículo de 1999 passou a ser ministrada em um só módulo de 80 horas-aula. Nos currículos de 2000 e 2001 aparece como Administração de Recursos Humanos na Hotelaria. A partir de 2003 passa a chamar-se Gestão de Recursos Humanos na Hotelaria.
- Restauração: no currículo de 1998 usava-se a nomenclatura Restauração para referir-se a disciplinas ligadas a restaurantes. Como em língua portuguesa essa palavra não expressa exatamente o que se deseja, com o tempo, foi sendo substituída pela expressão Alimentos e Bebidas. A disciplina era oferecida em quatro módulos de 80 horas-aula cada, totalizando 320 horas. Seu conteúdo abrangia tudo o que dizia respeito à produção de alimentos, administração de bares e restaurantes e higiene e manipulação de alimentos e bebidas. Além dessa carga horária havia ainda dois módulos de Laboratório de Alimentos e Bebidas I e II com 80 horas-aula cada nos quais se ensinava a parte prática. Havia no total 480 horas-aula. Em 1999 Restauração aparecia com 80 horas-aula no sexto período, sendo complementada por uma disciplina denominada Alimentos e Bebidas, no sétimo período, além de dois módulos de Laboratório de Alimentos e Bebidas com 80 horas-aula cada, totalizando 320 horas. O conteúdo foi dividido de maneira que em Restauração era ensinada a parte mais teórica e básica, Alimentos e Bebidas tratava de enologia, métodos de cocção e conservação de alimentos além da preparação de cardápios e nos módulos de Laboratório se colocava em prática o que se aprendia nas disciplinas teóricas. No currículo de 2000 desaparecem as

disciplinas denominadas Laboratório, e seus conteúdos foram incorporados às disciplinas teóricas formando módulos denominados Teoria e Prática de Confeitaria, Teoria e Prática de Restaurante, Teoria e Prática de Produção de Refeições Rápidas, Teoria e Prática de Produção de Alimentos, Teoria e Prática de Cozinha, Teoria e Prática de Cozinha Quente e Teoria e Prática de Bar, totalizando 480 horas-aula além de Higiene e Manipulação de Alimentos e Nutrição e Dietética, cada uma com 40 horas-aula. As disciplinas de Alimentos e Bebidas perfaziam 560 horas. No currículo de 2003 nota-se que as disciplinas permanecem as mesmas, exceção feita para Teoria e Prática de Produção de Refeições Rápidas, Teoria e Prática de Produção de Alimentos e Teoria e Prática de Cozinha Quente que desapareceram, diminuindo a carga horária em 200 horas. Em contrapartida criou-se Introdução à Culinária, com 40 horas-aula. Houve ainda aumento de 40 horas-aula no componente Teoria e Prática de Confeitaria. Essas modificações acarretaram uma diminuição de 120 horas-aula.

- Segurança e Manutenção Geral: em 1998 a disciplina era oferecida em dois módulos de 40 horas cada um, tendo como conteúdo tópicos que tratavam da segurança do trabalho e do hóspede, segurança interna e externa, brigadas de incêndio e manutenção preventiva e corretiva. Em 1999 passou a ser oferecida em um único módulo de 80 horas-aula. A partir do currículo de 2000 passou a se chamar Manutenção Operacional na Hotelaria e seu conteúdo passou a tratar de contratos de manutenção de equipamentos, do desgaste dos equipamentos, bem como do tratamento de água e de resíduos sólidos, além de fazer planos de fuga.
- Planejamento de Meios de Hospedagem: no currículo de 1998 era chamada Planejamento de Meios de Hospedagem e Restauração I e II e ensinava o planejamento estratégico para estudo de viabilidade da implantação de meios de hospedagem e de restauração. Cada módulo tinha 80 horas-aula. Em 1999 sofreu modificação de nomenclatura, passando, o módulo I, a ser chamado de Planejamento de Meios de Hospedagem, tratando do “planejamento funcional e das instalações físicas, equipamentos e utensílios de

meios de hospedagem” e da gestão administrativa. O antigo módulo II passou a ser chamado Planejamento de Meios de Restauração e oferecia o mesmo conteúdo, voltado para restaurantes. Já a partir do currículo de 2000 houve modificação na disciplina voltada para restauração que passou a se chamar Planejamento e Desenvolvimento de Alimentos e Bebidas mantendo o mesmo conteúdo. O currículo de 2003 mostra alteração de nomenclatura e de conteúdo. A disciplina Planejamento de Meios de Hospedagem passou a se chamar Fundamentos e Planejamento de Meios de Hospedagem e a ensinar os fundamentos de planejamento estratégico, estudo de mercado e estudo de viabilidade econômica. E a disciplina Planejamento de Meios de Restauração passou a se chamar Planejamento Estratégico dos Meios de Hospedagem e a tratar do planejamento estratégico voltado para hotelaria e meios de restauração. Conservou sempre a carga horária de 80 horas cada..

### **Formação Complementar**

- Metodologia do Trabalho Científico: em 1998 era oferecida em dois módulos de 40 horas-aula cada, buscava preparar o aluno para as pesquisas acadêmicas. Assim se manteve até 2003 quando foi reduzida a um só módulo de 40 horas.
- Métodos e Técnicas de Pesquisa: no currículo de 1998 era oferecida em dois módulos de 40 horas-aula. Em 1999 é reduzida para um módulo de 40 horas e a partir de 2000 passa a ter 80 horas. O conteúdo se manteve estável, buscando despertar no aluno o interesse pela pesquisa acadêmica e lhe dando subsídios para a preparação da monografia do trabalho de conclusão de curso.
- Introdução ao Pensamento Teológico: disciplina obrigatória a todos os cursos da UNISO, visa complementar a formação pessoal do aluno. No caso da hotelaria são abordados aspectos da “viagem e da hospedagem no pensamento religioso ao longo da civilização.”
- Legislação Aplicável: vide comentários na página 112, no tópico Noções de Direito.

- Trabalho de Conclusão de Curso: monografia sobre tema pertinente à área de hospedagem, alimentos e bebidas, eventos, hospitalidade e hotelaria hospitalar. No início do curso esses trabalhos eram feitos com o auxílio de professores orientadores voluntários que se dispunham a ajudar os alunos sem remuneração. Desde 2003 vem sendo desenvolvido sob a coordenação de um professor e a orientação de dois outros, todos remunerados, que têm a obrigação de auxiliar os alunos na realização da monografia. Essa disciplina prevê que o trabalho de pesquisa desenvolvido pelo aluno seja apresentado à banca examinadora, em sessão pública de defesa. A intenção é preparar o aluno para apresentações públicas de seus projetos, situação muito comum no mercado empresarial atual.

**Quadro 30: Comparativo entre as disciplinas específicas nos diversos currículos da UNISO**

Disciplinas voltadas para	1998		1999		2000		2001		2003	
	Nº	h/a								
Hospitalidade e Hospedagem	8	480	7	520	4	280	4	280	4	240
Alimentos e Bebidas	6	480	4	320	9	560	9	560	7	440
<b>Sub-total</b>	<b>14</b>	<b>960</b>	<b>11</b>	<b>840</b>	<b>15</b>	<b>840</b>	<b>15</b>	<b>840</b>	<b>11</b>	<b>680</b>
<b>Total das disciplinas Técnicas ou Profissionalizantes</b>	<b>28</b>	<b>1.680</b>	<b>21</b>	<b>1.640</b>	<b>26</b>	<b>1.680</b>	<b>28</b>	<b>1.760</b>	<b>27</b>	<b>1.720</b>

Elaborado pela autora com base nos currículos apresentados

Deve-se esclarecer que nos currículos de 1998 e 1999 havia o grupo de disciplinas denominado **Prática Profissional** por essa razão foram acrescentadas as horas aula correspondentes a esse grupo no total das **Profissionalizantes**.

A análise do quadro acima permite notar que no currículo de 1998 as disciplinas **Específicas** representavam 57,14% do total das **Profissionalizantes**, sendo que eram divididas equitativamente entre as duas áreas de interesse – Alimentos e Bebidas e Hospitalidade e/ou Hospedagem, 50% para cada uma.

No currículo de 1999, as **Específicas** representavam praticamente a metade das **Profissionalizantes**, sendo que as disciplinas de Hospitalidade e/ou Hospedagem tomavam 61,90% da carga das **Específicas**, deixando apenas 38,10% para as de Alimentos e Bebidas. Saliente-se que essa divisão da carga

horária não é usual, como se pode notar observando-se os quadros comparativos correspondentes dos outros cursos estudados.

Na execução curricular de 2000 as **Específicas** correspondem a 50% das **Profissionalizantes**, sendo que nesse currículo as disciplinas de Alimentos e Bebidas ocupam o dobro da carga horária de Hospitalidade e/ou Hospedagem, têm 66,66% do total enquanto as de Hospitalidade ficam com apenas 33,33%.

Em 2001 as **Específicas** representam 47,72% da carga total das **Profissionalizantes**, mas a divisão dessa carga horária é igual a do ano anterior.

O fato de no currículo de 2003 as disciplinas **Específicas** ocuparem somente 39,53% da carga total das **Profissionalizantes**, agregado à constatação de que Hospitalidade e/ou Hospedagem ocupar somente 35,29% da carga total das **Específicas**, frente aos 64,70% das disciplinas de Alimentos e Bebidas faz pensar que o curso sofreu modificações profundas. Quais seriam os motivos que levariam a isso? Essa pergunta deverá ser respondida ao fim deste trabalho, quando se analisar todos os demais currículos e se fizer a comparação entre eles.

### Comparação dos dois cursos de Bacharelado em Hotelaria

Para se poder comparar o Bacharelado do SENAC com o da UNISO foram escolhidos os currículos de 2001. Os dados estão apresentados no quadro abaixo.

**Quadro 31: Comparação das cargas horárias entre os cursos de Bacharelado do SENAC e da UNISO (2001)**

Disciplinas	SENAC		UNISO	
	Nº	Hora-aula	Nº	Hora-aula
Básicas ou Gerais	13	735	14	760
Profissionalizantes ou Técnicas	18	1.050	28	1.760
Complementares	17	870	8	520
Prática Profissional	4	240	-	-
Estágios	-	450	3	300
Educação Física	2	30	-	-
TOTAL	54	3.375	53	3.340

Elaborado pela autora com base nos referidos currículos

É importante lembrar que a divisão das disciplinas em grupos procurou respeitar o currículo de cada escola, o que, às vezes pode gerar controvérsia, como, por exemplo, no quadro acima - o SENAC considera Nutrição e Dietética uma disciplina do grupo das Complementares, já a UNISO a coloca no grupo das Profissionalizantes. Da mesma forma pode-se notar que no currículo da UNISO há uma disciplina denominada Teoria e Prática de Bar, no grupo das Profissionalizantes e no currículo do SENAC verifica-se uma disciplina chamada Conhecimento de Bebidas e Enologia, no grupo das Complementares.

De toda forma, salvaguardadas essas especificidades, observando-se o quadro 31 nota-se que os dois cursos têm praticamente o mesmo número de horas aula de disciplinas **Básicas**. Curiosamente o SENAC oferece menos horas-aula **Profissionalizantes** mesmo se considerando 150 horas de **Estágios** e as

240 horas de **Prática Profissional**. Em contrapartida o curso da UNISO apresenta 350 horas a menos nas disciplinas **Complementares**.

Nota-se, comparando-se os dois currículos que o Bacharelado da UNISO tem horas-aula de disciplinas **Específicas** apresentando 240 horas a mais que o do SENAC, embora no total do curso o do SENAC tenha carga horária maior.

### **Currículo do curso de Administração Hoteleira - FAAP**

Abaixo se encontra transcrito o currículo do curso de Administração Hoteleira da FAAP, retirado do *site* da instituição, que é o mesmo desde o início do curso e cuja execução foi confirmada, em conversa telefônica, pela coordenadora.

**Quadro 32: Currículo do Curso de Administração Hoteleira – FAAP (2005)**

Disciplinas	1º Per.	2º Per.	3º Per.	4º Per.	5º Per.	6º Per.	7º Per.	8º Per.	Total
<b>FORMAÇÃO BÁSICA</b>									
Comunicação e Expressão			40						40
Informática I	40								40
Informática II		40							40
Economia I	40								40
Economia II		40							40
Sociologia I	40								40
Sociologia II		40							40
Inglês I					40				40
Inglês II						40			40
Francês I			40						40
Francês II				40					40
Espanhol I							40		40
Espanhol II								40	40
Direito I			40						40
Direito II				40					40
Matemática I	40								40
Matemática II		40							40
Psicologia I	40								40
Psicologia II		40							40
Estatística I			40						40
Estatística II				40					40
Contabilidade I	40								40
Contabilidade II		40							40
Filosofia da Ciência	40								40
<b>Subtotal 1</b>	<b>280</b>	<b>240</b>	<b>160</b>	<b>120</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>960</b>

Disciplinas	1º Per.	2º Per.	3º Per.	4º Per.	5º Per.	6º Per.	7º Per.	8º Per.	Total
<b>FORMAÇÃO PROFISSIONAL</b>									
Planejamento e Org. do Turismo	40								40
Introdução à Administração I	40								40
Introdução à Administração II		40							40
Organização Hoteleira I		40							40
Organização Hoteleira II			40						40
Organização Sistemas e Métodos			40						40
Adm. de Recursos Humanos I					40				40
Adm. de Recursos Humanos II						40			40
Alimentos e Bebidas I			40						40
Alimentos e Bebidas II				40					40
Alimentos e Bebidas III					40				40
Alimentos e Bebidas IV						40			40
Hospedagem I			40						40
Hospedagem II				40					40
Hospedagem III					40				40
Adm. Financeira e Orçamentária I					40				40
Adm. Financeira e Orçamentária II						40			40
Adm. Financeira e Orçamentária III							40		40
Adm. Financeira e Orçamentária IV								40	40
Adm. da Produção e Operações I				40					40
Adm. da Produção e Operações II					40				40
Adm. de Rec. Materiais e Patrimon.				40					40
Adm. de Sistemas de Informação I				40					40
Adm. de Sistemas de Informação II					40				40
Matemática Financeira I			40						40
Matemática Financeira II				40					40
Fundamentos de Marketing					40				40
Planejamento de Marketing								40	40
Teoria das Organizações I			40						40
Teoria das Organizações II				40					40
Organização de Eventos							40		40
<b>Subtotal 2</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>240</b>	<b>280</b>	<b>280</b>	<b>120</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>1240</b>
<b>FORMAÇÃO COMPLEMENTAR</b>									
Métodos e Técnicas de Pesquisa		40							40
Criatividade								40	40
Planejamento Estratégico						40			40
Regulam. e Normas em Hoteleira						40			40
Transportes e Seguros						40			40
Gastronomia e Enologia							40		40
Gerência de Animação e Esportes							40		40
Projetos Hoteleiros								40	40
Manutenção em Hotelaria							40		40
Qualidade em Serviços								40	40
Adm. de Produtos e Marcas						40			40
Adm. e Meio Ambiente								40	40
Relações Institucionais e Públicas							40		40
Adm. de Preços e Canais de Distribuição							40		40
Seminário de Adm. Hoteleira								40	40
<b>Subtotal 3</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>160</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>600</b>
<b>PRÁTICA PROFISSIONAL</b>									
Laboratório de A & B					40				40
Laboratório de Hospedagem						40			40
<b>Subtotal 4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>
<b>ESTÁGIO</b>									
Estágio Superv. em Hotelaria I							150		150
Estágio Superv. em Hotelaria II								150	150
<b>Subtotal 5</b>							<b>150</b>	<b>150</b>	<b>300</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>470</b>	<b>470</b>	<b>3180</b>

Fonte: <[http://www.faap.br/faculdades/administração/adm\\_hoteleira/grade\\_curricular.htm](http://www.faap.br/faculdades/administração/adm_hoteleira/grade_curricular.htm)> (acesso em 6/5/2005)

Lamentavelmente não se logrou obter as ementas desse curso, conseguiu-se apenas entrevistar um ex-aluno<sup>13</sup> que informou que o curso é, realmente, de Administração de Empresas com habilitação em Hotelaria, visto que, a seu ver, as disciplinas, sejam **Profissionalizantes** ou **Básicas**, têm todas a mesma importância na visão dos alunos. Essa informação leva a pensar que o curso terá, necessariamente, que fazer modificações visto que, de acordo com Takahashi (2005), o Conselho Nacional de Educação teria publicado, no dia 19 de julho de 2005, resolução que proíbe que as universidades ofereçam cursos de Administração com habilitações.

É importante salientar que neste currículo todas as disciplinas têm 40 horas-aula e apresentam módulos identificados pelos algarismos I, II, III e etc, que sugerem pré-requisitos.

Para verificar a importância das disciplinas profissionalizantes faz-se, a seguir, um quadro com o resumo dos totais das cargas horárias do currículo do curso e outro com os totais de disciplinas **Específicas** e de **Administração**.

**Quadro 33: Resumo das cargas horárias de cada grupo de disciplinas do curso de Administração Hoteleira da FAAP**

Disciplinas	2005	
	Nº	Hora-aula
Básicas ou Gerais	24	960
Profissionalizantes ou Técnicas	31	1.240
Complementares	15	600
Prática Profissional	2	80
Estágios	2	300
TOTAL	74	3.180

Elaborado pela autora com base no referido currículo

<sup>13</sup> Thiago Nastri entrevistado pela autora em julho de 2005

**Quadro 34: Comparativo entre as disciplinas específicas no currículo da FAAP**

Disciplinas voltadas para	2005	
	Nº	h/a
Hospitalidade e Hospedagem	6	240
Alimentos e Bebidas	6	240
Administração	15	600
<b>Sub-total</b>	<b>23</b>	<b>1.080</b>
<b>Total das disciplinas Profissionalizantes</b>	<b>34</b>	<b>1.360</b>

Elaborado pela autora com base nos currículos apresentados

Deve-se salientar que no quadro 34 foram consideradas disciplinas de **Administração** toda disciplina que tivesse o termo Administração no nome. Para a totalização das cargas horárias das disciplinas ditas **Específicas** manteve-se o mesmo critério utilizado no estudo das escolas que antecederam a esta, ou seja, não se levou em conta disciplinas que pudessem atender tanto a Alimentos e Bebidas quanto a Hospitalidade e/ou Hospedagem. Há a necessidade de se considerar a disciplina Gastronomia e Enologia, que aparece no grupo das **Complementares**, bem como mais três disciplinas de Administração no mesmo grupo, aumentando, portanto, o total de disciplinas **Profissionalizantes**.

Os dados obtidos corroboram as informações obtidas na entrevista com o ex-aluno, visto que as disciplinas **Específicas** representam 35,29% das disciplinas **Profissionalizantes** enquanto as disciplinas voltadas à Administração perfazem 44,11%. É importante considerar que as disciplinas voltadas à Administração, a Alimentos e Bebidas e à Hospitalidade e/ou Hospedagem representam 79,41% dos componentes do grupo das **Profissionalizantes**.

## Comparação dos currículos dos Bacharelados em Hotelaria com o Bacharelado em Administração Hoteleira

Embora já se tenha comparado os cursos de Bacharelado do SENAC e o da UNISO, julga-se interessante fazer a comparação daqueles cursos com o de Administração Hoteleira, visando perceber se, de fato, há diferenças entre eles. Para tanto elaborou-se o quadro que segue.

**Quadro 35: Comparação das cargas horárias entre os cursos de Bacharelado do SENAC e da UNISO com o de Administração da FAAP**

Disciplinas	SENAC		UNISO		FAAP	
	Nº	h/a	Nº	h/a	Nº	h/a
Básicas ou Gerais	13	735	14	760	24	960
Profissionalizantes ou Técnicas	18	1.050	28	1.760	31	1.240
Complementares	17	870	8	520	15	600
Prática Profissional	4	240	-	-	2	80
Estágios	-	450	3	300	2	300
Educação Física	2	30	-	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>54</b>	<b>3.375</b>	<b>53</b>	<b>3.340</b>	<b>74</b>	<b>3.180</b>

Elaborado pela autora com base nos referidos currículos

No grupo das disciplinas **Básicas** nota-se que o curso da FAAP oferece dez disciplinas a mais que o da UNISO e onze mais que o do SENAC, representando uma diferença de 200 ou 225 horas respectivamente. No entanto a única disciplina que é oferecida no curso da FAAP e que não aparece nos outros dois é Francês. Essa discrepância pode ser explicada pelo fato de na FAAP todos os componentes terem carga horária de 40 horas.

Já no grupo das **Profissionalizantes** a diferença é de três disciplinas a mais em relação à UNISO e treze em relação ao curso do SENAC. Essa diferença é explicada pelo número significativo de disciplinas da área de Administração alocadas nesse grupo no currículo da FAAP.

O número de horas-aula dedicadas à Prática Profissional e Estágios, maior no curso do SENAC, evidencia a principal diferença entre os cursos estudados – o SENAC possui um Hotel-Escola e faz uso desse diferencial na organização de seus cursos.

### Comparação dos cinco cursos estudados

Visando facilitar a visualização das semelhanças e diferenças existentes entre os cursos estudados, organizou-se o quadro abaixo que reúne todos eles, utilizando-se os currículos em vigor no final dos anos 90 e início dos 2000.

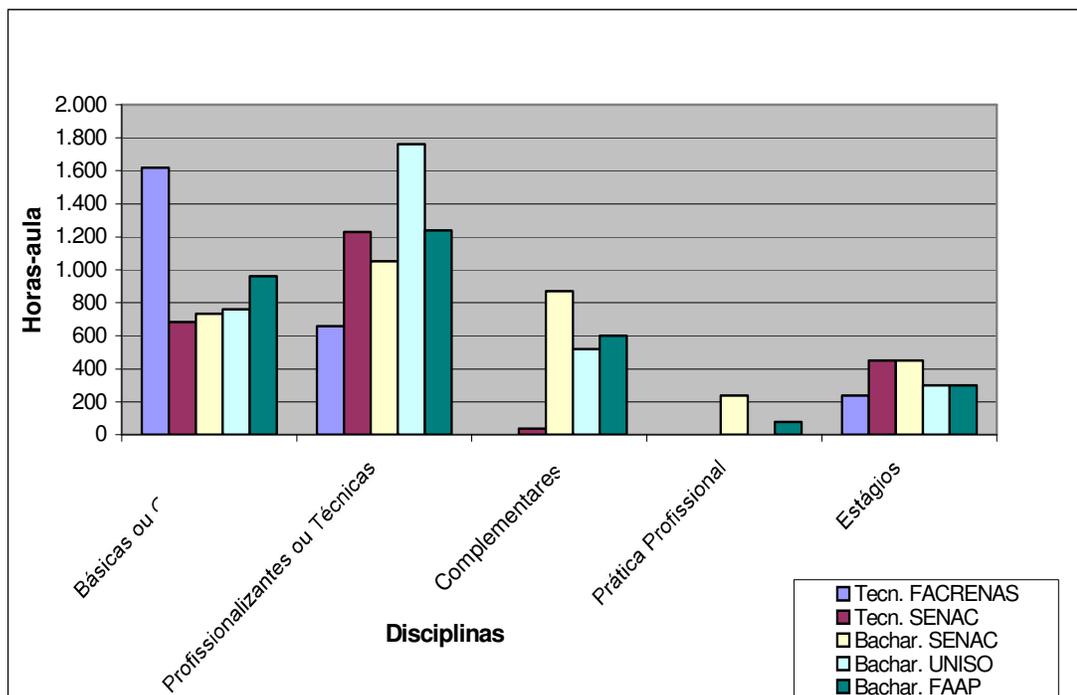
**Quadro 36: Comparação das cargas horárias entre os cursos estudados**

Disciplinas	FACRENAS		SENAC		SENAC		UNISO		FAAP	
	Tecnol.		Tecnol.		Bachar.		Bachar.		Bachar.	
	Nº	h/a	Nº	h/a	Nº	h/a	Nº	h/	Nº	h/a
Básicas ou Gerais	29	1.620	21	684	13	735	14	760	24	960
Profissionalizantes ou Técnicas	10	660	15	1.231	18	1.050	28	1.760	31	1.240
Complementares	-	-	2	36	17	870	8	520	15	600
Prática Profissional	-	-	-	-	4	240	-	-	2	80
Estágios	-	240	-	450	-	450	3	300	2	300
Educação Física	-	-	-	-	2	30	-	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>39</b>	<b>2.520</b>	<b>38</b>	<b>2.401</b>	<b>54</b>	<b>3.375</b>	<b>53</b>	<b>3.340</b>	<b>74</b>	<b>3.180</b>

Elaborado pela autora com dados dos referidos currículos

Com base nos dados do Quadro 36 fez-se o Gráfico 1 para que se possa visualizar a diferença das cargas horárias dos diversos grupos de disciplinas dos currículos estudados.

**Gráfico 1: Comparação das cargas horárias**



Observando-se o gráfico 1 percebe-se que a Faculdade Renascença organiza suas disciplinas de maneira diferente das demais escolas, visto que não apresenta disciplinas **Complementares** e oferece um número muito alto de horas-aula de disciplinas **Básicas ou Gerais**. Acredita-se que isso se deva à nomenclatura usada, agrupando suas disciplinas em **Gerais** e **Técnicas**.

No grupo de disciplinas denominadas **Profissionalizantes ou Técnicas**, observa-se que o curso da UNISO é o que oferece a maior carga horária. Esse fato pode decorrer do grande número de disciplinas voltadas para Alimentos e Bebidas que é oferecido por esse curso.

Nota-se ainda que os dois cursos do SENAC são os que têm a maior carga horária de Estágios, fato esse perfeitamente compreensível visto que dos cursos estudados é o único que dispõe de Hotel-Escola.

O curso de Administração Hoteleira parece não pertencer ao grupo de cursos estudados, dá a impressão de ter se baseado no curso de Tecnologia do SENAC, fazendo as adaptações necessárias a um curso de Administração.

Por meio dos currículos estudados observou-se que os cursos de Hotelaria, de um modo geral, seja bacharelado ou tecnologia, têm estrutura semelhante, valorizando as disciplinas profissionalizantes.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considera-se importante relatar que a busca de informações para este trabalho revelou-se mais difícil do que se supunha a princípio. Imaginou-se que se teria acesso aos currículos e seus respectivos ementários. Ao se constatar as dificuldades e, com receio de inviabilizar a pesquisa, decidiu-se solicitar apenas os currículos. Ainda assim a pesquisa esbarrou em algumas “portas fechadas”.

É difícil compreender por que os coordenadores de alguns dos cursos pesquisados relutam em fornecer currículos antigos. Os que estão em vigor encontram-se disponibilizados nos *sites* dos cursos, mas, na maioria das vezes, sem a carga horária das disciplinas e sem a separação por períodos.

Se o tempo de que se dispôs não fosse escasso poder-se-ia ter procurado ex-alunos dessas instituições e, através dos históricos escolares e de entrevistas, elucidar os pontos que ficaram nebulosos devido à falta do currículo correto. Não houve tempo. Portanto, trabalhou-se com os documentos que se conseguiu, e procurou-se trabalhar com os indícios daquilo que não estava claramente expresso nos documentos encontrados.

De toda forma, pode-se observar que, embora não exista currículo mínimo obrigatório para cursos de hotelaria, os currículos examinados são muito parecidos, dando a impressão de terem diretrizes obrigatórias.

Em busca de informações oficiais sobre cursos de hotelaria descobriu-se que atualmente o MEC (2005) não tem nada dirigido especificamente a essa área. Havia o parecer CNE/CES 0146/2002 que determinava algumas diretrizes para esse curso, mas foi revogado pelo parecer CNE/CES 67/2003. Atualmente os

cursos de hotelaria têm seguido as determinações que são feitas para o Turismo. Houve tempo em que o MEC se referia ao “Turismo e Hotelaria”, agora nem referência há. Sabe-se que para os órgãos oficiais do Ensino Superior a Hotelaria está no grupo de Ciências Sociais Aplicadas, junto com Turismo, Administração, Ciências Contábeis, Ciências Econômicas, Ciências da Informação, Comunicação Social, Serviço Social e Secretariado Executivo.

Além disso, foi necessário compreender a diferença que existe entre o Bacharelado e a Tecnologia, e essa informação se encontra difusa nos diversos documentos do MEC.

No portal do MEC, na página do SESU, encontram-se as seguintes explicações:

**Bacharelado ou Título Específico**

Cursos de Graduação que conferem diplomas de bacharel, ou de título específico referente à profissão (ex: Médico). São cursos que habilitam o portador a exercerem [sic] uma profissão de nível superior. Alguns cursos de bacharelado oferecem diferentes tipos de habilitação, que devem, necessariamente, compartilhar um núcleo comum de disciplinas e atividades. O curso de Comunicação, por exemplo, apresenta habilitações em Jornalismo, Relações Públicas e Publicidade e Propaganda.

**Tecnólogo [sic]<sup>14</sup>**

Curso superior de curta duração que visa formar profissionais para atender campos específicos do mercado de trabalho. O profissional formado receberá a denominação de tecnólogo. Correspondente ao ensino superior, os tecnólogos podem dar continuidade ao ensino cursando a pós-graduação *Stricto Sensu* e *Lato Sensu*.

De acordo com essas definições, as duas modalidades de ensino superior habilitam o aluno para exercer uma profissão, sendo que o curso de tecnologia é de curta duração. O parecer CNE/CES 436/2001 que trata dos Cursos Superiores de Tecnologia afirma:

---

<sup>14</sup> A palavra Tecnólogo está empregada erroneamente, pois se refere ao curso de Tecnologia e não ao profissional nele formado, deveria, portanto, estar grafado Tecnologia. (Bacharelado e Tecnologia; Bacharel e Tecnólogo)

A educação para o trabalho não tem sido convenientemente tratada pela sociedade brasileira que, em sua tradição, não lhe vem conferindo caráter universal, colocando-a fora da ótica do direito à educação e ao trabalho.

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.

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.

Além disso, conforme indicam estudos referentes ao impacto das novas tecnologias cresce a exigência de profissionais polivalentes, capazes de interagir em situações novas e em constante mutação. Como resposta a este desafio, escolas e instituições de educação profissional buscaram diversificar programas e cursos profissionais, atendendo a novas áreas e elevando os níveis de qualidade de oferta.

Julgou-se importante transcrever esse trecho do parecer porque nele se encontram algumas afirmações que permitem explicar o surgimento de cursos voltados para a hotelaria no final dos anos 90. É certo que o texto se refere a cursos de tecnologia, mas, se os bacharelados também preparam para a profissão, por que não estarem atentos às necessidades do mercado de trabalho?

Pode-se perceber que, como afirma o referido texto, as mudanças no mundo do trabalho foram a causa de se necessitar de uma “base sólida de educação geral” além das habilidades técnicas. Talvez isso explique a semelhança dos currículos das Tecnologias com os Bacharelados.

Neste trabalho, os cursos de Tecnologia estudados são os dois mais antigos, os pioneiros na área da hotelaria. O reconhecimento de ambos se deu na década de 80, quando, segundo o texto transcrito acima, ainda se formava o profissional apenas treinado para exercer uma função.

Sendo o SENAC uma instituição voltada para o ensino profissionalizante parece lógico que tenha percebido as necessidades do mercado. E quanto às Faculdades Renascença? O que teria feito uma escola, de uma colônia tradicionalista, predispor-se a preparar pessoas para atuar na hotelaria? A

resposta parece simples – senso de oportunidade. É importante lembrar que no ano de criação do curso de Tecnologia em Hotelaria, o presidente da mantenedora era o proprietário dos Hotéis Eldorado e devia, claro, perceber a carência de funcionários melhor preparados para exercer as funções necessárias ao bom funcionamento de um hotel.

Segundo os autores estudados (DIAS, 1990 e CAMPOS, 2000), o mercado hoteleiro sofreu um declínio e conseqüente estagnação nos anos 80. Sabe-se ainda que as redes hoteleiras internacionais somente consolidaram seus negócios no Brasil na década de 90, embora houvessem iniciado, pontualmente, suas atividades no país nos anos 70.

O fato de duas instituições de ensino terem criado cursos de Tecnologia em Hotelaria nos anos 80 parece indicar que percebiam a necessidade de formar profissionais para esse mercado, embora a conjuntura econômica daqueles anos tivesse arrefecido o crescimento da atividade hoteleira.

O estudo dos currículos dos dois cursos de Tecnologia mostra que não sofreram alterações significativas nos anos em que funcionaram sem outra concorrência. O que de fato parece ocorrer é que os cursos que surgiram nos anos 90 fizeram seus currículos baseados nos dois pioneiros, que por sua vez, já haviam se baseado no currículo da Escola Superior de Hotelaria de Caxias do Sul.

Conforme já se viu, em Goodson (1997), a estabilidade do currículo de um curso pode indicar uma perfeita consonância com o mercado de trabalho para o qual se pretende formar profissionais competentes. Julga-se, portanto, que a primeira Escola de Hotelaria do país tenha montado seu curso baseando-se nas necessidades manifestadas pelo setor hoteleiro da época. Inspirando-se no

currículo de Caxias do Sul, tanto as Faculdades Renascença, quanto o SENAC, seguiram o modelo que era considerado correto naqueles tempos.

É importante relembrar que um ano antes da instalação do Hilton São Paulo, em 1970, os diretores americanos da Hilton buscaram pessoal habilitado nos cursos livres do SENAC (PIRES, 2001, p. 130). Tal fato atesta a necessidade de mão-de-obra especializada para o setor. Se, em 1970 os hoteleiros já desejavam pessoal especializado, imagine-se nos anos 90!

De acordo com Trigo (2000, p. 249):

A globalização é um processo antigo, segundo alguns autores, cuja origem remontaria ao início do capitalismo comercial e que se intensificou na década de 1970 com as novas tecnologias (eletrônica, informática, telecomunicações etc.) e na década de 1990 tomou maiores proporções com o colapso do socialismo, com o mercado financeiro global e a formação dos megablocos econômicos.

Essa afirmação corrobora a idéia de que os prestadores de serviço devem estar preparados para atender ao mercado globalizado, que, no que concerne à hotelaria significa: maior fluxo de pessoas realizando negócios, maior nível de exigência por parte dos consumidores, a inevitável comparação da qualidade dos serviços prestados, bem como a necessidade de comunicação em línguas estrangeiras. Segundo o mesmo autor “é impossível aprender as sutilezas e meandros do turismo sem entender a globalização” (*op.cit.*, p. 250).

Considerando-se que todas as instituições que passaram a oferecer cursos de hotelaria são particulares, pode-se supor que tenham feito pesquisa de mercado para detectar oportunidades e que a chegada das redes internacionais e o aumento no número de hotéis construídos no Brasil, no período de 1995 a 1999, tenham sido fatores importantes para a criação desses cursos.

A Gazeta Mercantil (1999, v. 3, p. 113 -121), com base em dados extraídos do Guia Quatro Rodas e levando em consideração apenas os 298 hotéis

indicados como “confortáveis”, “muito confortáveis” e “luxo”<sup>15</sup>, mostra que na década de 90 foram inaugurados 114 hotéis no Brasil, sendo que 51 deles no período de 1995 a 1999. Esses dados indicam um aumento na necessidade de mão-de-obra, que justificaria a criação dos cursos.

Trigo (2000, p. 248), com muita propriedade, observa que a educação para o turismo e a hotelaria “exige uma tríplice vertente de conhecimentos: cultura geral, representada pela formação humanística, habilidades de gestão e conhecimento técnico específico”. Assim sendo, os cursos estudados por meio de seus currículos mostram preocupação com essas três vertentes, demonstrando portanto, sintonia com aquilo que o mercado de trabalho espera de seus alunos.

Como não se conseguiu ter acesso a todas as ementas e programas, não se pode avaliar, com exatidão, as mudanças que existem nos diversos currículos, que, às vezes, sofrem alterações anuais. No entanto, observando-se as cargas horárias e a proporção existente entre os componentes voltados para Alimentos e Bebidas e Hospitalidade e/ou Hospedagem, nota-se que essas mudanças não são muito significativas, indicando modificações de ordem administrativa e não de ordem curricular propriamente dita.

O sucesso do curso de Tecnologia do SENAC se deveu à experiência indiscutível com o ensino profissionalizante e, claro, ao fato de ser a única das instituições a ter um Hotel-Escola, o que permite o ensino mais detalhado das práticas profissionais.

Já as Faculdades Renascença procuravam compensar a falta do Hotel-Escola com salas temáticas denominadas “Laboratório de Hotelaria” onde profissionais do mercado ministravam aulas especiais de Governança, Eventos e

---

<sup>15</sup> Essas categorias, utilizadas pelo Guia Quatro Rodas, correspondem, respectivamente, às categorias “Turístico (3 estrelas)”, “Superior (4 estrelas)” e “Luxo (5 estrelas)” da classificação da ABIH e EMBRATUR.

Alimentos e Bebidas. Além disso, contavam com o fato, já relatado, de não dar aulas às sextas-feiras, permitindo que os alunos - filhos de proprietários de hotéis de cidades do interior do Estado - pudessem voltar as suas cidades para o fim-de-semana, onde ajudavam os pais com os conhecimentos adquiridos.

O quadro 2, na página 23, mostra que essas duas instituições permaneceram, por 14 anos, sendo as únicas que ofereciam cursos de Hotelaria no Estado de São Paulo. No entanto, a partir de 1995, começam a ser criados cursos não só na cidade de São Paulo, como também no interior do Estado, totalizando 19 novos cursos até 1999.

Tal fato pode indicar que até 1995 esses cursos logravam fornecer ao mercado hoteleiro todos os profissionais demandados e que, a partir dessa data, com o crescimento da rede hoteleira nacional, foi necessária a criação de novos cursos para suprir o mercado de trabalho com profissionais preparados para o “mundo globalizado”. De fato, pode-se deduzir isso, mas não há como descartar a hipótese de as Instituições de Ensino particulares, que, como os hotéis, também fazem parte do sistema capitalista, com a lógica da obtenção de lucro, possam ter visto, no crescimento do parque hoteleiro nacional, uma oportunidade para ampliar seus negócios.

Considerando-se o estudo dos currículos à luz de Goodson (1997), pode-se inferir que a estabilidade relatada acima indica que os cursos realmente foram criados com a intenção de suprir, de profissionais capacitados, o mercado hoteleiro.

Os cursos, com exceção feita ao da FAAP, têm a carga horária de disciplinas de Alimentos e Bebidas maior do que a de Hospitalidade e/ou Hospedagem. Talvez essa tendência venha a se modificar com a criação dos cursos de Gastronomia, que desde o ano 2000 começam a surgir no país. Indica,

de toda forma, que as disciplinas práticas são mais valorizadas do que as ditas teóricas.

Quanto à valorização de disciplinas Young (*apud* GOODSON, 1990, p.231), tratando da sociologia do conhecimento, na Inglaterra de 1971, diz: que “os currículos escolares neste país envolvem a suposição de que alguns tipos e áreas de conhecimento são muito mais ‘válidos’ que outros; [...]”. Note-se que “áreas do conhecimento mais ‘válidas’ do que outras” são uma realidade atual no Brasil, sobretudo nos cursos de hotelaria, que supervalorizam as disciplinas práticas em detrimento das teóricas.

Essa opção das Instituições de Ensino, a valorização do prático, traz consigo um anacronismo: já que a intenção é firmar os cursos de hotelaria como superiores não deveriam enfatizar o lado serviçal da atividade hoteleira e sim sua vertente empreendedora e gerencial. Convém lembrar que há, ainda, em nossa cultura, o ranço de se considerar as atividades hoteleiras como atividades menores, próximas do trabalho braçal (CAMPOS, 2000, p. 51).

Trigo (2000, p. 50-51) faz críticas tanto aos alunos e docentes quanto às Instituições de Ensino, dizendo que os primeiros não têm o hábito de leitura, os segundos não são motivados a se atualizar e as Instituições não investem no seu maior patrimônio que são os professores. Esses comentários têm validade seja para os cursos dos anos 90, seja para outros mais atuais.

A respeito do mercado Trigo (2000, p. 254) diz:

Lucro é um direito legítimo de quem investe, salário decente é direito legítimo de quem trabalha e o mercado sempre foi um dos componentes da sociedade, o resto é preconceito. O problema é que as leis do mercado precisam se valer da ética e da justiça social.

O estudo dos currículos mostra que os cursos de hotelaria têm feito poucas modificações e, portanto, estão perpetuando acertos e erros. Nota-se, outrossim, que se esses cursos organizam seus currículos de acordo com os desejos do mercado de trabalho, este, por sua vez, parece estar satisfeito com os resultados.

No entanto, a experiência docente autoriza a afirmar que dos jovens que se formam, apenas uma pequena parcela está satisfeita com o curso que fez, com a profissão que escolheu. Alegam que o trabalho é muito e a remuneração insuficiente.

A respeito da profissão, Trigo (*op.cit*, p. 255) afirma que é muito difícil o reconhecimento das profissões do turismo e da hotelaria devido à multiplicidade de possibilidades na atuação profissional. Informa ainda que o profissional do turismo não é regulamentado em lugar nenhum do mundo, que o que existe, em alguns países da Europa, são autorizações especiais que exigem cursos específicos de padeiro, confeitiro etc. Afirma que o que garante a inserção no mercado é “a formação sólida, profunda e permanente, a ética, o constante aperfeiçoamento das habilidades, a seriedade profissional, o respeito aos prazos e obrigações.”

Conclui-se que os cursos de hotelaria estudados têm conseguido formar profissionais preparados para o mercado, porém, justamente para melhorar esse mercado, que, como outros, é injusto, devem se preocupar em formar indivíduos que possam questionar as regras vigentes, sugerir melhorias e acima de tudo exigir ética nas relações sociais.

Ao se encerrar este trabalho, nota-se que há um sem número de perguntas que poderiam ser feitas ainda, tais como: as aulas nos Laboratórios de Hotelaria são realmente eficazes? Como deve operar um Hotel-Escola? Deve ser obrigatório para todos os cursos? E os Estágios Supervisionados são efetivamente estágios e colaboram para a formação profissional dos alunos? Ou são empregos disfarçados que não têm encargos? As aulas de Alimentos e Bebidas devem permanecer com cargas horárias maiores do que as de Hospitalidade e/ou Hospedagem? Ou devem ser transferidas para os cursos de Gastronomia? E a modalidade de curso? Qual será a melhor para ensinar Hotelaria? Tecnologia? Bacharelado? Qual deve ser a duração desse curso?

Como se vê, há mais perguntas que respostas, o que é justificado pela pouca idade dos cursos de hotelaria, afinal são apenas 20 e poucos anos de existência! Há ainda muita história para escrever.

## REFERÊNCIAS

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis; REJOWSKI, Mirian. Levantamento de dados – Cursos Superiores de Turismo e Hotelaria no Brasil. **Turismo em Análise**, São Paulo, v. 5, n. 1, p. 116 -128, maio 1994.

\_\_\_\_\_. Panorama do ensino em Turismo no Brasil: Graduação e Pós-Graduação. **Turismo em Análise**, São Paulo, v. 7, n. 1, p. 36-61, 1996.

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Formação e capacitação do profissional em Turismo e Hotelaria. Reflexões e cadastro das Instituições Educacionais do Brasil**. São Paulo: Aleph, 2002. 202 p.

CAMPOS, José Ruy Velloso. **A evolução da educação profissional em hotelaria no Brasil: o caso do SENAC de SP como referência na área**. 2000. 141 p. Dissertação (Mestrado ) Escola de Comunicação e Artes da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2000.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 732 p.

DIAS, Célia Maria de Moraes. **“Home away from home” Evolução, caracterização e perspectivas da hotelaria: um estudo compreensivo**. 1990. 212 p. Dissertação (Mestrado) Escola de Comunicação e Artes da Universidade de São Paulo, São Paulo, 1990.

DIRIGENTES e professores querem mais Hotelaria nas escolas. **Hotelnews**, São Paulo, n. 281, p. 54, nov. / dez. 1997.

DUARTE, Vládir Vieira. **Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos**. São Paulo: SENAC, 1996. 90 p.

EMBRATUR: Disponível em < <http://www.embratur.gov.br>>

ESTUDAR hotelaria no exterior. Por que não? **Hotelnews**, São Paulo, n. 291, p. 50-52, jul. / ago. 1999.

FERNANDEZ ENGUITA, Mariano. **A face oculta da escola: educação e trabalho no capitalismo**. Porto Alegre, RS: Artes Médicas, 1989.

GAZETA MERCANTIL. **Análise Setorial: A indústria hoteleira**. Panorama Setorial – Gazeta Mercantil. São Paulo, v.1, 3, 1999.

GIORGI, Ari. Um novo perfil emerge da indústria hoteleira. **Hotelnews**, São Paulo, n. 279, p.48-52, julho/agosto 1997.

GOODSON, Ivor F. Tornando-se uma matéria acadêmica: padrões de explicação e evolução. **Teoria e Educação**, Porto Alegre, 2, p. 230 – 253, 1990.

\_\_\_\_\_. **A construção social do currículo**. Lisboa: EDUCA, 1997. 111 p.

INEP: Disponível em <<http://www.educacaosuperior.inep.gov.br>>

MACHADO, Rosana Pereira. **Formação profissional no setor de serviços: o Curso de Tecnólogo em Hotelaria do Senac de São Paulo**. 2002. Dissertação (Mestrado em Educação). 153 p. Pontifícia Universidade Católica, São Paulo, 2002.

MEC: Disponível em <<http://www.mec.gov.br>>

PIRES, Raquel D'Alessandro. **Hotéis da cidade de São Paulo: história e trajetória (1889-1971)**. 2001. Dissertação (Mestrado em Turismo). 170 p. Centro Universitário Ibero-Americano, São Paulo, 2001.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoy. A importância da educação para o turismo. In: LAGE, Beatriz Helena Gelas e MILONE, Paulo César (org.). **Turismo: teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2000. p. 241-255.

TAKAHASHI, Fábio. Curso de administração perde habilitações. **Folha de S. Paulo**, São Paulo, 22 jul. 2005. Caderno C, p. 7.

VEYNE, Paul. **O inventário das diferenças: história e sociologia**. São Paulo: Brasiliense, 1983. 55 p.

## BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

CARVALHO, Celso do Prado Ferraz de. **A relação Universidade-Empresa na perspectiva da burguesia industrial. O Instituto Euvaldo Lodi.** 2003. 207 p. Tese (Doutorado em Educação). Pontifícia Universidade Católica, São Paulo, 2003.

CASTELLI, **Excelência em hotelaria: uma abordagem prática.** Rio de Janeiro: Qualitymark, 1994. 144 p.

CUNHA, Luiz Antônio. **O ensino profissional na irradiação do industrialismo.** São Paulo: UNESP, 2000.

MARQUES, J. Albano. **Manual de hotelaria: políticas e procedimentos.** Rio de Janeiro: Thex, 2000. 441 p.

RICCI, Renato. **Hotel: gestão competitiva no século XXI – Ferramentas práticas de gerenciamento aplicadas a hotelaria.** Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. 166 p.

SERSON, Fernando M. **Hotelaria: a busca da excelência.** São Paulo: Marcos Cobra, 1999. 118 p.

## ENTREVISTAS

RAIMUNDO, Silvia – Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Faculdade de Tecnologia Hebraico Brasileira Renascença, em 14 de abril de 2005, por telefone.

LINDENBERG, Marina – Coordenadora do Curso da Administração Hoteleira da FAAP, em maio de 2005, por telefone.

NASTRI, Thiago – Graduado em Administração Hoteleira pela FAAP, em 11 de julho de 2005.