

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
WILLIAM LADEIA DE CARVALHO

**TECNOLOGIA EM EVENTOS DA FACULDADE HOTEC,
SÃO PAULO: PROPOSTA DE FORMAÇÃO *VERSUS*
ATUAÇÃO PROFISSIONAL DE EGRESSOS**

SÃO PAULO

2011

WILLIAM LADEIA DE CARVALHO

**TECNOLOGIA EM EVENTOS DA FACULDADE HOTEC,
SÃO PAULO: PROPOSTA DE FORMAÇÃO *VERSUS*
ATUAÇÃO PROFISSIONAL DE EGRESSOS**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, na área de concentração Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade e linha de pesquisa Dimensões Conceituais e Epistemológicas da Hospitalidade e do Turismo, sob a orientação do Profa. Mirian Rejowski.

SÃO PAULO

2011

WILLIAM LADEIA DE CARVALHO

**TECNOLOGIA EM EVENTOS DA FACULDADE HOTEC,
SÃO PAULO: PROPOSTA DE FORMAÇÃO *VERSUS*
ATUAÇÃO PROFISSIONAL DE EGRESSOS**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, na área de concentração Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade e linha de pesquisa Dimensões Conceituais e Epistemológicas da Hospitalidade e do Turismo, sob a orientação do Profa. Mirian Rejowski.

Aprovado em

Nome do orientador/titulação/IES

Nome do convidado/ titulação/IES

Nome do convidado/IES

Aos meus mentores espirituais, mestres da minha vida.
A minha família, pai, mãe, irmãos, sobrinhos, amores e amigos.

AGRADECIMENTOS

À Dra. Mirian Rejowski por toda sabedoria, generosidade e dedicação.

Aos professores do programa de mestrado em hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi por terem me ensinado a arte da hospitalidade, em especial ao Prof. Dr. Raul Amaral Rego meu primeiro orientador.

À Faculdade Hotec em nome do Sr. Rubens de Carvalho Pinto que permitiu que o curso de Eventos fosse estudado nesta dissertação, por todo apoio e incentivo para a concretização do mestrado.

À Profa. Ms. Beatriz de Carvalho Pinto Rampim por ter contribuído generosamente nas citações desta dissertação.

Aos amigos que trabalham comigo na pedagogia da Hotec, que me ajudaram nas horas em que estava ausente: Idália Souto, Camila Landi, Valdinei Rabelo, Maria Cristina Menezes, Adriana Lima e a todos os colaboradores que de forma direta ou indireta me apoiaram durante os dois anos de mestrado.

Agradecimento especial à Renata Aguiar e a Luanda Fratchesca por terem fornecido documentos de grande importância para a construção deste estudo.

Às Professoras Ermenilda Fernandes e Regiane Ladeia por terem contribuído genuinamente na correção do texto.

Aos egressos do curso de eventos que colaboraram formidavelmente para a elaboração e conclusão desta pesquisa e pelo prazer de reencontrá-los felizes e realizados...

“A vida é a arte do encontro, embora haja tantos desencontros nesta vida”. V.M

*Feliz aquele que transfere o que
sabe e aprende o que ensina.*

Cora Coralina (2007).

RESUMO

Pesquisa exploratório-descritiva, na forma de levantamento com foco em um curso superior de Tecnologia em Eventos da cidade de São Paulo, a fim de investigar a relação entre a proposta de formação e seus reflexos no mercado de trabalho. Trata do curso de Eventos da Faculdade de Tecnologia Hotec, a partir de documentos e questionário aplicado a egressos. Fundamenta-se na evolução da educação profissional no Brasil, em particular dos cursos de nível tecnológico e sua regulamentação no eixo temático da Hospitalidade e Lazer, no campo de estudo e formação em Eventos e em estudos sobre egressos de cursos superiores de Turismo e Hotelaria. Contextualiza o curso e descreve a sua proposta de formação na Instituição de Ensino Superior. Apresenta os resultados da pesquisa de campo em quatro categorias de análise: perfil, formação acadêmica, absorção no mercado de trabalho, e visão sobre o curso. Os egressos do curso de eventos são predominantemente femininos e com faixa etária acima de 41 anos, principalmente solteiros (a) e cursaram eventos atraídos pela área ser promissora. Realizaram estágio com ênfase na área de eventos em empresas privadas, e seus trabalhos de conclusão de curso trataram especialmente de eventos artísticos e culturais, corporativos e sociais. O tempo de experiência em eventos é superior a dez anos, em cargos de coordenação e organização de eventos, com remuneração acima de seis salários mínimos. A maioria está empregada ou atua como empresário da área. As expectativas em relação ao curso dividem-se em parcialmente e plenamente atendidas, cuja avaliação foi considerada de bom a excelente. Os principais pontos positivos foram matriz curricular do curso e atuação dos professores, e os pontos vulneráveis, pouca atividade prática e falta de espaço para a realização de eventos. Em geral os egressos mostraram-se satisfeitos com a sua formação acadêmica face à aplicabilidade de conhecimentos na atuação profissional.

Palavras-chave: Hospitalidade. Formação superior. Tecnologia em Eventos. Egressos. São Paulo (SP).

ABSTRACT

This exploratory-descriptive research study used data collected in an Event Technology degree program in the city of São Paulo so as to investigate the relationship between the curriculum proposal and its reflections on the labor market. The data were produced from documents and surveys designed for graduates from the Events degree program of the Hotec Technology College. It is based on the evolution of professional education in Brazil, in particular on the technology-level degree programs and their regulations in Hospitality and Leisure, on Events studies and graduation, and on studies about graduates from Tourism and Hotel Management degree programs. This paper contextualizes the program and describes its curriculum proposal in the Higher Education Institution. The field research results come into four analysis categories: graduate profile, graduate academic education and skills, graduate absorption in the labor market, and graduate view of the course. The events program graduates are predominantly female, single, and over 41 years old. They were in general attracted to the program because they considered the area promising. They served their events-oriented internship in private companies and their final papers focused mainly on artistic, cultural, corporate and social events. They have over 10 years' experience in event coordinator and organizer jobs, with average pay equivalent to over six Brazilian minimum wages. Most of them are employed or have their own businesses in the area. Their expectations about the program are divided into 'partially met' and 'fully met', and the program was rated as good to excellent. The main strengths include the program's curriculum matrix and the professors' performance, whereas the weaknesses are few practical activities and insufficient space for event hosting. In general, the graduates are satisfied with their academic education and skills due to the applicability of their knowledge in their professional contexts.

Keywords: Hospitality. Higher Education. Event Technology. Graduates. São Paulo City (São Paulo State).

LISTA DE TABELAS

Tabela 1- Oferta de cursos relacionados com o Turismo, São Paulo, 2010.....	34
Tabela 2- Titulação dos professores do curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec – São Paulo (SP) – 2010.....	55
Tabela 3- Data de início e término do curso para os egressos de Eventos da Faculdade Hotec – São Paulo (SP), formados entre 2006 e 2009.....	64

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Características dos cursos superiores de Tecnologia em Eventos ativos em São Paulo por instituições – São Paulo (SP), 2010.....	35
Quadro 2 - Classificação Brasileira de Ocupações para a área de Eventos, 2011.....	42
Quadro 3 - Descrição dos módulos do curso superior de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec – São Paulo (SP).....	54
Quadro 4 - Matrizes curriculares do curso superior de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec - São Paulo (SP) – 2005 a 2008.....	58
Quadro 5 - Conjunto de variáveis do questionário a egressos do curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec.....	64
Quadro 6 - Tema do Trabalho de Conclusão do Curso de Tecnologia em Eventos na HOTECH dos egressos no período de 2006 a 2009.....	72
Quadro 7 - Relação entre as funções e as responsabilidades dos egressos do curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade, formados entre 2006 e 2009.....	77
Quadro 8 - Expectativas iniciais em relação ao curso de Tecnologia em Eventos da Hotec, na visão de seus egressos formados entre 2006 e 2009.....	80
Quadro 9 - Atendimento de expectativas iniciais sobre o curso de Tecnologia em Eventos da Hotec, na visão de seus egressos formados entre 2006 e 2009.....	82

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Distribuição de cursos de tecnologia em Eventos nas regiões brasileiras – 2010.....	33
Figura 2 - Gráfico evolutivo do volume de alunos matriculados em cursos técnicos e superiores da Hotec, São Paulo (SP) - 2000 a 2010.....	52
Figura 3 - Gráfico comparativo da participação dos alunos nos cursos da Hotec em 2010.....	56
Figura 4 - Gráfico de Trabalhos de Conclusão do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, disponíveis na biblioteca – 2006 a 2009.....	62
Figura 5 - Gênero dos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec formados entre 2006 e 2009.....	66
Figura 6 - Faixa etária dos egressos em Tecnologia de Eventos da Hotec formados entre 2006 e 2009.....	66
Figura 7 - Estado civil dos egressos em Tecnologia de Eventos da Hotec formados entre 2006 e 2009.....	67
Figura 8 - Fator determinante da escolha do curso pelos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec formados entre 2006 e 2009.....	68
Figura 9 - Realização de estágio dos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec formados entre 2006 e 2009.....	69
Figura 10 - Área de realização de estágio dos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec formados entre 2006 e 2009.....	69
Figura 11 - Tipo de empresa de estágio do egresso durante o Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec formados entre 2006 e 2009.....	70

Figura 12 - Temas de Trabalhos de Conclusão do Curso de Tecnologia em Eventos dos egressos da Faculdade Hotec formados entre 2006 a 2009.....	71
Figura 13 - Outra formação acadêmica dos egressos da Faculdade Hotec formados entre 2006 a 2009.....	73
Figura 14 - Tempo de experiência em eventos dos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec formados entre 2006 e 2009.....	74
Figura 15 - Experiência profissional em tipos de eventos dos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009.....	74
Figura 16 - Cargos ocupados pelos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009.....	75
Figura 17 - Situação profissional dos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009.....	76
Figura 18 - Área de atuação dos egressos do curso do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009.....	76
Figura 19 - Tipo de empresa de eventos que o egresso do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec atua	78
Figura 20 - Faixa salarial dos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009.....	79
Figura 21 - Valorização do mercado de trabalho em relação a profissionais com formação superior na área de Eventos segundo os formados no curso de Tecnologia em Eventos da Hotec entre 2006 e 2009.....	79
Figura 22 - Expectativas atendidas pelos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 a 2009.....	81

Figura 23 - Avaliação do curso pelos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009.....	84
Figura 24 - Pontos positivos do curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, apontados por egressos formados entre 2006 e 2009.....	84

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

A & B - Alimentos e Bebidas

ABRAT GLS – Associação Brasileira de Turismo para *Gays*, Lésbicas e Simpatizantes

ANET – Associação Nacional da Educação Tecnológica

CBO - Classificação Brasileira de Ocupação

CEE - Conselho Estadual de Educação de São Paulo

CEFETS - Centros Federais de Educação Tecnológica

CFE - Conselho Federal de Educação

CLT - Consolidação das Leis do Trabalho

CNE - Conselho Nacional de Educação

CP - Conselho Pleno

CPT - Centro de Produções Técnicas de Viçosa

ENADE - Exame Nacional de Desempenho de Estudantes

ETEC - Centro Estadual de Educação Tecnológica

ETF - Escolas Técnicas Federais

FATEC - Faculdade de Tecnologia

FMU - Faculdades Metropolitanas Unidas

GLS - *Gays*, Lésbicas e Simpatizantes

HOTEC - Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IES - Instituição de Ensino Superior

IFETS - Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia

INEP - Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais

LDB - Leis e Diretrizes Básicas da Educação Nacional

LGBT – Lésbicas, *Gays*, Bissexuais, Travestis e Transgêneros

LGT- Lei Geral do Turismo

MEC- Ministério da Educação

ONG – Organização não Governamental

PDI - Plano de Desenvolvimento Institucional

PLATUM - Plano de Turismo Municipal de São Paulo

PPC - Projeto Pedagógico do Curso

ROI - Retorno sobre Investimento

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SENAI- Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Agrícola
SENAT- Serviço Nacional de Aprendizagem de Transportes
SEST - Serviço Social de Transporte
SESI - Serviço Social da Indústria
SETEC - Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
SHRBS - Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares
SISTUR- Sistema de Turismo
SPTURIS - São Paulo Turismo
TCC - Trabalho de Conclusão de Curso
UAM - Universidade Anhembi Morumbi
UNIB - Universidade Ibirapuera
UNIBERO - Faculdade Ibero- Americana
UNICID - Universidade Cidade de São Paulo
UNIFOR - Universidade de Fortaleza
UNISANT´ANNA - Centro Universitário Sant´Anna
UNIVALI - Universidade do Vale do Itajaí
USP- Universidade de São Paulo
VIP - Very important person

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	18
CAPÍTULO 1 - FORMAÇÃO TECNOLÓGICA EM HOSPITALIDADE E LAZER NO BRASIL	22
1.1 Aspectos evolutivos da educação profissional no Brasil	22
1.1.1 Trabalho e formação profissional.....	22
1.1.2 Educação profissional em Hospitalidade e Lazer.....	27
1.2 Formação superior em Tecnologia em Eventos.....	29
1.2.1 Regulamentação.....	29
1.2.2 Oferta no Brasil.....	32
1.2.3 Oferta na cidade de São Paulo.....	33
1.3 Campo de estudo e formação em Eventos.....	37
1.4 Ocupações e profissionais no mercado.....	41
1.4.1 Estudos sobre egressos em Hospitalidade e Lazer.....	44
1.4.2 Formação acadêmica <i>versus</i> necessidades profissionais.....	45
1.4.3 Proposta, realidade e reflexos da formação.....	46
1.4.4 Visão de egressos sobre a sua formação acadêmica.....	47
CAPÍTULO 2 – PROPOSTA DE FORMAÇÃO EM TECNOLOGIA DE EVENTOS DA FACULDADE HOTECH	49
2.1 Faculdade Hotec.....	49
2.1.1 Histórico.....	49
2.1.2 Filosofia educacional e cursos.....	51
2.2 Curso de Tecnologia em Eventos.....	53
2.2.1 Criação e Evolução.....	53
2.2.2 Corpos docente e discente.....	55
2.2.3 Matrizes curriculares.....	56
2.2.4 Práticas profissionais, atividades laboratoriais e TCC.....	60

CAPÍTULO 3 – VISÃO DE TECNÓLOGOS EM EVENTOS SOBRE SUA FORMAÇÃO ACADÊMICA E ATUAÇÃO PROFISSIONAL.....	63
3.1 Metodologia.....	63
3.2 Perfil dos egressos.....	65
3.3 Formação acadêmica	68
3.4 Atuação no mercado de trabalho.....	73
3.5 Visão sobre a formação em Tecnologia de Eventos.....	80
CONSIDERAÇÕES FINAIS	87
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	91
ANEXO A – Carta de autorização para estudo do curso de Eventos da Faculdade Hotec	97
ANEXO B – Parecer final do Comitê de Ética da Universidade Anhembi Morumbi sobre a presente dissertação.....	98
ANEXO C - Sede da Faculdade Hotec quando inaugurada.....	99
ANEXO D - Credenciamento de Escola Técnica e autorização para funcionamento de cursos técnicos.....	100
ANEXO E - Portaria nº I47 de 23 de janeiro de 2002.....	101
ANEXO F - Decreto nº 4364/02 – Autorização para funcionamento do curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade HOTECH.....	102
ANEXO G - Portaria SETEC nº 339 – Reconhecimento do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade HOTECH.....	104
ANEXO H – Portaria nº 1 de 5 de janeiro de 2009.....	105
ANEXO I – Matriz curricular do curso de Tecnologia em Eventos de 2006.....	106
ANEXO J - Matriz curricular do curso de Tecnologia em Eventos de 2008.....	108
ANEXO K – Tabela de Atividades Complementares.....	111
ANEXO L - Regulamento para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).....	113
APÊNDICE A - Questionário a egressos do curso de Tecnologia de Eventos da Hotec.....	120

INTRODUÇÃO

O mercado de Eventos tem se desenvolvido de forma crescente nas duas últimas décadas, potencializando o setor de serviços em geral e, em especial, dos serviços turísticos. Nesse contexto é necessário atentar para a qualidade do serviço prestado, o que leva à preocupação com a qualificação de recursos humanos, deixando de lado os traços de amadorismo e pouca profissionalização que podem comprometer a realização dos mais diferentes eventos dirigidos a diversos segmentos de público.

Partindo desta premissa, o tema deste estudo trata do Ensino Superior e como subtema, a Absorção de Egressos. A problemática da pesquisa tange a seguinte questão: Qual a relação entre a proposta de formação superior em Eventos e a atuação profissional de egressos no mercado de trabalho?

Investigando sobre o ensino superior nessa área, verificou-se a falta de estudos aprofundados no Brasil e percebeu-se a oportunidade de compreender as propostas de formação do ensino superior e seus reflexos na trajetória profissional de egressos. Tal oportunidade pode propiciar conhecimentos para o aprimoramento profissional do autor, que atua como docente e coordenador de um Curso Tecnológico em Eventos, e ao mesmo tempo, oferecer subsídios para pesquisas futuras dirigidas ao aprimoramento da formação deste profissional.

Este estudo tem como objetivo geral investigar a relação entre a proposta de formação de um curso superior de Tecnologia em Eventos da cidade de São Paulo e seus reflexos no mercado de trabalho. Os objetivos específicos obedecem à seguinte ordenação:

- Descrever a proposta de formação do curso objeto de estudo no contexto da Hotec e da oferta de cursos na cidade de São Paulo.
- Identificar o perfil dos alunos que se formaram nesse curso no período de 2006 a 2009.
- Analisar a absorção desses egressos no mercado de trabalho, categorizando áreas, cargos e faixas de remuneração, além de outros aspectos.
- Discutir a proposta de formação *versus* a visão dos egressos sobre a sua formação profissional.

Esclarece-se que os cursos de tecnologia da área de Turismo e Hospitalidade surgiram após os cursos de bacharelado em Turismo, criados no início da década de 1970. O primeiro

curso de Hotelaria, no final dessa mesma década, foi criado inicialmente como tecnológico. Atualmente, coexistem nessas duas áreas (Turismo e Hotelaria), bacharelados e tecnológicos, a primeira mais operacional e a segunda mais focada na gestão hoteleira, além de cursos sequenciais.¹

Considera-se que essas duas formações superiores foram se fragmentando após a nova Lei de Diretrizes e Bases (BRASIL, 1996) e deram origem a outros cursos superiores, a partir da evolução de disciplinas como Alimentos e Bebidas, Organização de Eventos, Recreação e Lazer etc., principalmente em instituições privadas. Assim, com o aumento de interessados em aprofundar os conhecimentos nessas áreas e o crescimento do mercado nas mesmas, surgem em São Paulo outros novos cursos como os de Gastronomia (2001), Eventos (2004) e Lazer e Recreação (2004), formatados ora como sequenciais, ora como tecnológicos. Voltam-se à formação de menor duração do que os bacharelados e à rápida absorção do egresso no mercado. De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos de Tecnologia (MEC, 2010) fazem parte do eixo tecnológico da área de Hospitalidade e Lazer os cursos de Hotelaria, Gastronomia, Eventos, Turismo e Lazer e Recreação.

A pesquisa caracteriza-se como exploratório-descritiva, pois para Gil (2002, p.41), na pesquisa exploratória o objetivo consiste em proporcionar maior familiaridade com o problema, tornando-o mais explícito e contribuindo para a construção de hipótese. Já Dencker e Da Viá (2002, p. 59) explicam esse tipo de pesquisa da seguinte maneira: “estudos exploratórios são investigações de pesquisa empírica² que têm por finalidade formular um problema ou esclarecer questões para desenvolver hipóteses”; aumentam a familiaridade do pesquisador com o fenômeno ou com o ambiente no qual se pretende investigar; e ainda serve de base para uma pesquisa posterior mais aprofundada. Neste tipo de pesquisa, há flexibilidade relacionada ao seu planejamento, que poderá assumir a forma de pesquisa bibliográfica ou de estudo de caso, formas essas utilizadas nesta pesquisa (GIL, 2002).

Na pesquisa descritiva, o objetivo primordial é a descrição das características de determinado fenômeno, ou o estabelecimento de relações entre variáveis, utilizando-se de técnicas padronizadas de coleta de dados, como questionário, entrevista pessoal e observação

¹ O primeiro curso superior de Turismo foi criado como bacharelado em 1971 pela Universidade Anhembi Morumbi em São Paulo (SP); e o primeiro curso superior de Hotelaria foi criado como tecnológico em 1978 pela Universidade de Caxias do Sul. Inicialmente o curso funcionou no Balneário de Atlântida e em 1985 foi transferido para o Núcleo Universitário de Canela (RS), de acordo com <<http://www.ucs.br/ucs/tplNoticias/noticias/1301923582/imprimir>> acesso em 31 maio de 2011.

² “Investigação empírica: Exploram, descrevem, explicam e formulam predições sobre os acontecimentos do mundo que nos rodeia. Suas proposições devem ser confrontadas com os fatos e só têm validade se verificadas experimentalmente” (DENCKER; DA VIÁ, 2002, p. 50).

sistemática (GIL, 2002; DENCKER; DÁ VIÁ, 2002). Nesta, há o estudo das características de um grupo, como por exemplo, sua distribuição por sexo, idade, nível de escolaridade, e também levantar opiniões e atitudes de uma população, entre outros. Pode ser associada a uma pesquisa exploratória, comum entre pesquisadores sociais, solicitadas por diversas organizações, entre elas as educacionais, e assume geralmente a forma de levantamento (GIL, 2002).

Nesse sentido, esta pesquisa se apresenta como um levantamento centrado em um curso superior da cidade de São Paulo, o qual foi escolhido por ser esse o segundo curso criado nessa localidade, portanto um dos mais “antigos”, e em razão da instituição oferecer um conjunto de vários cursos tecnológicos da área de Hospitalidade e Lazer. Seu desenvolvimento é realizado a partir dos seguintes procedimentos metodológicos e respectivos instrumentos: a) levantamento e análise de bibliografia sobre ensino superior em Hospitalidade e Turismo no Brasil, com ênfase em formação profissional e tecnológica; b) coleta de dados sobre o curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo – Hotec; c) elaboração de cadastro de egressos que se formaram de 2006 a 2009; d) aplicação de pré-teste do questionário semi-estruturado a 1 egresso de cada turma por *e-mail*; e) revisão do questionário e aplicação junto à amostra final; f) tabulação das respostas e elaboração de quadros, tabelas e gráficos.

O estudo mostra-se relevante pela falta de pesquisas sobre o acompanhamento de egressos de cursos de tecnologia em Eventos atuantes na área, sendo que o curso em questão é basicamente novo e carece de informações sobre o assunto. O resultado desta análise servirá de diagnóstico para a tomada de ações referentes ao andamento do curso no qual o pesquisador é coordenador, nos quesitos qualidade e proposta de formação, e também deverá estimular outras pesquisas sobre outras formações ou outros cursos de graduação tecnológica da área de Hospitalidade e Lazer no Brasil.

Observa-se que, como a pesquisa aborda somente um curso de tecnologia da cidade de São Paulo, os seus resultados não podem ser generalizados para os cursos desta cidade, do estado de São Paulo ou do Brasil. No entanto, pode trazer indícios para a formulação de hipóteses de outras pesquisas, oferecer um modelo metodológico aplicável em cursos da área e, ainda, estimular pesquisas mais aprofundadas sobre um tema raramente estudado.

A direção pedagógica da Faculdade Hotec permitiu que seu curso de eventos fosse estudado conforme os objetivos propostos nesta dissertação, por meio de carta de autorização assinada pela Diretora Pedagógica Beatriz de Carvalho Pinto Rampim (Anexo A). O parecer final desta dissertação foi encaminhado e aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade

Anhembi Morumbi conforme anexo B. Como coordenador do curso em foco, o autor desta dissertação procurou se posicionar de forma neutra durante todo o seu desenvolvimento, tanto durante a coleta de dados quanto no seu tratamento, em especial na transcrição das opiniões dos egressos pesquisados.

O primeiro capítulo trata da educação profissional, com ênfase no ensino tecnológico no Brasil. Aborda a evolução deste em geral e na área de Turismo, Hospitalidade e Lazer, com base em trabalhos publicados por Manfredi (2002), Instituto Roberto Simonsen (1971), Associação Nacional de Ensino Tecnológico (2002), Ferreyros (2003), Barretto, Tamanini e Silva, (2004), Nagle (2009), Ansarah (2002) e Rejowski (1996 e 2002). Em seguida trata da regulamentação dos cursos de Tecnologia em Eventos no país, com base em documentos do Ministério da Educação, do INEP – Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira e do Conselho Estadual de Educação de São Paulo.

O segundo capítulo aborda o campo de estudo e a formação em Eventos, com base em autores que se debruçam sobre aspectos da organização, logística, gestão e planejamento (MIYAMOTO, 1987; TENAN, 2002; GIACAGLIA, 2003; CANTON, 2009; WADA, 2009; LISBOA, 2010; NAKANE, 2010; ABREU, GUIMARÃES, 2007; SÃO PAULO TURISMO, 2010) e em outros que tratam de criatividade, marketing e planejamento estratégico (MELO NETO, 1998; MELO, 2004; GIACAGLIA, 2006; MELO, 2003; PAIVA, 2008; BRITTO; FONTES, 2002; DONOUGH, MYHILL, PHILLIPS, 2008); estudo sobre cursos de tecnologia em Turismo e Hospitalidade (BELCULFINE, 2010; CAMPOS, 2000; CARVALHO, 2010a; 2010b; RAMPIM, 2010; SIMEÃO, 2008); finaliza com estudos sobre egressos no ensino superior e em Turismo e Hospitalidade (FURLANI, 2001; MOTA, 2007; HAMAMOTO, 1998; CARNEIRO, 2002).

O terceiro e último capítulo trata do olhar do egresso sobre a sua formação, partindo da metodologia utilizada para o levantamento de dados e a apresentação dos resultados em relação ao perfil dos egressos, formação acadêmica, atuação profissional, visão do curso frente ao mercado de trabalho e finaliza com considerações acerca da relevância da pesquisa para melhorias no curso.

CAPÍTULO 1 - FORMAÇÃO TECNOLÓGICA EM HOSPITALIDADE E LAZER NO BRASIL

Este capítulo trata da formação tecnológica em Hospitalidade e Lazer no Brasil, a fim de compreender o seu contexto evolutivo desde o surgimento das profissões na época colonial à instituição da LDB em 1996, lei que marca alterações no sistema de educação profissional. Em seguida, aborda especialmente os cursos tecnológicos em Eventos no Brasil, a partir da regulamentação, oferta no Brasil e em especial na cidade de São Paulo, e do campo de estudo e formação.

1.1 Aspectos evolutivos da educação profissional no Brasil

1.1.1 Trabalho e formação profissional

Para abordar a educação tecnológica é preciso citar, mesmo rapidamente, que as profissões surgem a partir de dois aspectos: a) “das preocupações com a satisfação das necessidades advindas com a transformação dos processos produtivos”; b) “da crescente complexidade e diversificação das funções de comando, de controle, de defesa e de preservação social, nas diferentes formações sociais”. Assim também as especializações profissionais decorrem de “mudanças de ordem técnico-organizativa no sistema econômico das sociedades” e afetam também “as condições materiais de trabalho e os tipos profissionais necessários”. (MANFREDI, 2002, p. 36 e 39)

A autora acima citada ainda lembra que os trabalhadores pré-industriais controlavam o seu processo de trabalho. Nas economias primitivas de subsistência, os meios de produção e os instrumentos de trabalho eram rudimentares, assim como as técnicas para sua elaboração. Por esse motivo, tais meios e instrumentos encontravam-se à disposição de todos e as técnicas eram dominadas por qualquer um que deseje ter acesso a elas, independentemente da escolaridade ou de disponibilidade de meios financeiros.

A formação para o trabalho, durante alguns séculos, efetivou-se na própria dinâmica da vida social e comunitária, concomitantemente à própria atividade de trabalho. Segundo Hobsbawn (1978, *apud* MANFREDI, 2002, p. 52), ao descrever o trabalho de vários artesãos europeus, sapateiros, tecelões e muitos outros, a formação era construída com base no cotidiano, tecida na convivência entre mestres, oficiais e aprendizes, nas oficinas, nas estradas

e nas estalagens. Esse processo de aprendizagem informal, que abrangia o domínio dos métodos, técnicas e rotinas das tarefas dos diferentes ofícios, constituiu, portanto, a única escola de que homens e mulheres, jovens e adultos das classes populares dispunham. (HOBSBAWN *apud* MANFREDI, 2002, p. 53).

Durante o período do Brasil Colonial, a economia baseava-se na agroindústria açucareira, predominada pelo sistema escravocrata de produção que utilizava da mão-de-obra indígena e de negros originados da África, sendo que naquele período prevaleciam as práticas educacionais de qualificação não formais. Com a expansão da agroindústria açucareira e o desenvolvimento dos núcleos urbanos, a educação profissional do período ficou caracterizada pelo modelo utilizado pelos colégios religiosos jesuítas, que possuíam sua própria prática educacional consistindo em ensinar os ofícios de carpintaria, ferraria, pintura, produção de tijolos, entre outros, originando-se assim as primeiras escolas oficiais no Brasil.

Com a transferência da Corte Portuguesa para o Rio de Janeiro, cuja cidade passou a ser capital do país, o Brasil sofreu sérias mudanças econômicas com o fim do sistema de exploração e com o início da implantação de atividades industriais abrindo as possibilidades de comércio que interessava à metrópole, caracterizando este período de Brasil Império. Após a saída da estrutura educacional jesuíta, Manfredi diz que “o processo educacional profissional no império ficou configurado para a preparação dos ofícios manufatureiros ministrados em academias militares, em entidades filantrópicas e nos liceus de artes e ofícios” (MANFREDI, 2002, p. 76). Os Liceus de Artes e Ofícios se destinavam ao ensino primário, criados principalmente entre 1858 e 1886 em cidades do Rio Janeiro (1858), Salvador (1872), Recife (1880), São Paulo (1882), Maceió (1884) e Ouro Preto (1886). Os cursos ofertados pelos “Liceus” eram compostos basicamente por matérias nas áreas de ciências aplicadas e artes, sendo que para cada matéria do curso de artes havia a equivalência de cursos profissionais, como xilografia, cerâmica, etc.

Após a proclamação da República, o modelo de ensino dos liceus foi mantido e serviu de base para a construção de uma rede de escolas profissionalizantes. A educação profissional durante o período do Brasil República foi alterada devido à aceleração da industrialização e da urbanização que estimularam o crescimento da infraestrutura urbana, transportes e edificações, gerando a necessidade de qualificação profissional. Das raras instituições dedicadas ao ensino dos ofícios artesanais e manufatureiros, este período foi marcado pela criação de redes de escolas com incentivo e apoio dos governos estaduais e federais. A exemplo das alterações do ensino profissional neste período do regime federativo da República, ocorreu no Estado do Rio de Janeiro por iniciativa do então governador Nilo

Peçanha a fundação de 3 escolas de ofícios voltadas ao trabalho industrial e manufatureira, posteriormente “como presidente da República instaurou 19 escolas de aprendizes artífices, dando início à rede federal, que culminou nas escolas técnicas e posteriormente, nos CEFETS” (MANFREDI, 2002, p. 85).

Em São Paulo, em 1911 começaram a funcionar as primeiras escolas profissionais oficiais destinadas ao ensino das “artes industriais” com cursos de mecânica, marcenaria e pintura destinados ao sexo masculino e de “economia e prendas manuais” com cursos para o sexo feminino de desenho profissional, bordado e confecções. É interessante observar a destinação de cursos por gênero, não sendo informado no texto da autora se havia a possibilidade de homens cursarem economia e prendas manuais e as mulheres artes industriais.

O período de 1902 a 1920 foi marcado pelos movimentos sindicais que apoiavam a disseminação da educação como ferramenta para a democratização e para a criação de uma nova sociedade. O modelo de estudo nesse período era diferenciado para adultos e crianças: para os adultos as práticas educativas eram baseadas em palestras, conferências e grupos de estudo; para as crianças havia projetos de criação de escolas modernas, porém não há registros aprofundados sobre este tipo de escola. Em relação à Educação Profissional, a autora informa que há indícios de que o estudo era pautado na aprendizagem do “chão de fábrica”, cujos ensinamentos sobre a função eram feitos pelos próprios colegas de trabalho que ensinavam os que iniciavam no setor.

Para Nagle (2009), o período do Brasil República foi marcado pela criação da primeira universidade brasileira, a Universidade do Rio de Janeiro, autorizada de acordo o decreto 14.343 de 7 de setembro de 1920 que consistiu na reunião das Escolas Politécnicas, Escola de Medicina e da Faculdade Livre de Direito do Rio de Janeiro, cujo incentivo do Governo Federal foi a gratuidade do edifício para o funcionamento da universidade e a isenção de taxas de fiscalização. O objetivo dessa universidade era “estimular a cultura das ciências, estreitarem entre os professores os laços de solidariedade intelectual e moral e aperfeiçoar os métodos de ensino” (NAGLE, 2009, p. 145).

Cinco anos depois, por meio do Decreto de 16.782A de 13 de janeiro de 1925, foi autorizada a incorporação das Faculdades de Farmácia e Odontologia à Universidade do Rio de Janeiro, bem como a criação de universidades nos estados da Bahia, Minas Gerais, Pernambuco, Rio Grande do Sul e São Paulo. Tais instituições deveriam obedecer ao modelo da Universidade do Rio de Janeiro, com patrimônio expresso em edifícios, instalações, títulos

de dívida pública e renda necessária ao seu custeio, de modo a dispensar a subvenção da União.

Em relação ao ensino profissional, Nagle (2009) diz que durante o período republicano foram promovidas iniciativas do Governo Federal para remodelação do ensino profissional brasileiro por meio do Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio, iniciadas na década de 1920 com a contratação do engenheiro João Luderitz. No tocante ao ensino profissional técnico, este permaneceu com os mesmos objetivos presentes nos períodos colonial e imperial de atender às “classes populares”, às “classes pobres”, aos “meninos desvalidos”, “órfãos”, “abandonados” e “desfavorecidos da fortuna”. Nagle salienta que essa proposta era mais um plano assistencial do que educacional, destinado aos “necessitados da misericórdia pública” em uma fase denominada de “profissionalismo técnico feito aleijão”.

Em São Paulo, o Decreto 3.356 (BRASIL, 1921, capítulo I) estabeleceu diretrizes que discriminavam procedimentos de artes e ofícios para serem ensinados nas escolas. Estas diretrizes determinavam que os ingressantes deveriam ser maiores de 12 anos e a duração do curso não poderia exceder 4 anos. Nagle (2009, p. 248) afirma que este ensino preconiza o início da industrialização onde “se estabelecem normas para o funcionamento de uma seção industrial, destinada às encomendas particulares com que os alunos poderão formar um pecúlio para o início da vida prática”.

Posteriormente, houve outras iniciativas como a transformação do 5º ano escolar em curso pré-vocacional, em busca de uma articulação com a escola primária (denominada escola do trabalho educativo) mediante cursos complementares, e as escolas profissionais (escolas do trabalho profissional), mediante cursos profissionais completos com duração de 4 anos e caráter teórico-prático.

No período do Estado Novo, com a substituição do modelo agroexportador para o modelo de industrialização, houve o advento das companhias estatais no país fortemente apoiada pelo setor público para a criação de infraestrutura necessária para a formação do parque industrial brasileiro, tornando o Estado um centro dinamizador do desenvolvimento econômico. Outra característica deste período era a ditadura caracterizada por repreensão e intolerância em relação às iniciativas dos trabalhadores e que posteriormente alterou as relações entre o Estado e os Sindicatos culminando na construção da estrutura sindical oficial, levando o Estado a incorporar reivindicações trabalhistas como salário mínimo, férias remuneradas, entre outros. (MANFREDI, 2002)

O final do Estado Novo nos anos de 1940 ficou caracterizado economicamente pela expansão da industrialização devido à produção de produtos manufaturados no país,

favorecendo a criação de um sistema gerido pelos organismos sindicais patronais conhecidos como sistema “S”³, sendo que o Senai (1942) e o Senac (1943) foram as primeiras estruturas deste sistema. Mas foi somente no período do regime militar (1964 a 1985) que houve a expansão do sistema “S”, face à criação de pólos petroquímicos, construção de hidrelétricas, pólos agropecuários e agrominerais. Isso demandou o desenvolvimento de projetos para a capacitação imediata de mão-de-obra em massa e contribuiu para a formação de um contingente de profissionais atuantes na indústria e no comércio brasileiro. (MANFREDI, 2002).

Os primeiros registros sobre o ensino superior tecnológico remontam ao ano de 1969 com o Decreto-lei 547 de 18 de abril que autorizou a organização e o funcionamento de cursos profissionais superiores de curta duração (3 anos) nas escolas técnicas federais – ETF. Particularmente, em São Paulo, naquele mesmo ano, houve a criação do Centro Estadual de Educação Tecnológica – ETEC, voltado ao ensino técnico e da Faculdade de Tecnologia – FATEC, voltada ao ensino superior tecnológico (MANFREDI, 2002, p. 168; CENTRO PAULA SOUZA, 2011). As faculdades de tecnologia se desenvolveram baseadas em dois movimentos:

1. O esforço governamental de implementar a expansão de cursos universitários de curta duração, nas áreas técnicas (inicialmente Engenharia), para fazer face às necessidades do mercado de trabalho, no período do chamado “milagre econômico”, nos anos 70. (MANFREDI (2002, p.167)
2. A tentativa de estruturação dos cursos de menor duração nas áreas de tecnologias de ponta como os de Engenharia, regulamentados pelos Pareceres 60/63 e 25/65 do Conselho Federal de Educação e pelo Decreto-Lei 547, de 18 de abril de 1969, que autorizou o funcionamento de cursos superiores com duração de 3 anos em escolas técnicas federais, dispensando a cobertura institucional de escolas de Engenharia, o que abriu caminho para a implantação e a criação de cursos de Engenharia Operacional no Rio de Janeiro e em outros estados brasileiros. (MANFREDI, 2002, p.168).

De acordo com Manfredi (2002, p. 168), posteriormente a esses dispositivos legais houve duas iniciativas que significaram a ampliação da Educação Profissional: a) a criação do

³ O Sistema S configura-se como uma rede de Educação Profissional paraestatal, organizada e gerenciada pelos órgãos sindicais [...] representada pelo Senai (Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial e Sesi – Serviço Social da Indústria; Senac – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial; Senar – Serviço Nacional de Aprendizagem Agrícola; Senat – Serviço Nacional de Aprendizagem de transportes e Sest – Serviço Social de Transporte. (MANFREDI, 2002, p.179).

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza em 1971⁴, na cidade de São Paulo, voltado à “formação de técnicos de nível médio e de técnicos de nível superior, denominados tecnólogos”, reunindo a ETEC e a FATEC; b) “a transformação das escolas técnicas federais em centros federais de educação tecnológica” em 1978. Essa modalidade de ensino profissional expandiu-se na rede pública federal e os Cefets se firmaram como instituições a ofertar cursos regulares de nível técnico e superior (tecnologia).

Com o Decreto 6.095 de 2007, iniciou-se o processo de reorganização desses centros em Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFETs), reorganizados na forma de autarquias com maior autonomia e possibilidade de atuar em todos os níveis de ensino:

[...] cada instituto como instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos às suas práticas pedagógicas [...]. (BRASIL, 2007, art.1, § 2º).

Não houve tempo para se efetuar um levantamento sobre a oferta atual de cursos tecnológicos em Hospitalidade e Lazer no Brasil em instituições públicas. Para ilustrar, cita-se que em 2011 o Centro Paula Souza oferta dois cursos de tecnologia desse eixo, sendo um de Eventos na unidade de Jundiaí e o outro de Gestão de Turismo na unidade de São Paulo.

1.1.2 Educação profissional em Hospitalidade e Lazer

A educação profissional na área de Hotelaria e Turismo era praticamente inexistente na primeira metade do século XX, “sendo que a formação do profissional restringia-se ao seu aprendizado prático por meio da transmissão de conhecimentos de superiores nos próprios locais de trabalho” (SIMEÃO, 2008, p. 62). Esta afirmação de Simeão remete à prática de aprendizagem denominada “chão de fábrica” citada por Manfredi (2002) comum na indústria brasileira na década de 1920 e que também se repetia nas empresas prestadoras de serviços em alimentos e bebidas na década de 1930. Como exemplo desse tipo de ensino, Trigo (2000) informa que o restaurante Gigetto foi a base para a atuação de muitos profissionais da área, bem como os estabelecimentos gastronômicos da Família Fasano que se destacaram no processo de qualificação profissional na década de 50 na cidade de São Paulo.

⁴ O Centro Estadual de Educação Tecnológica foi criado em 1969, e em 1971 recebeu a denominação de Centro Paula Souza em homenagem ao Prof. Antônio Francisco de Paula Souza, fundador da Escola Politécnica de São Paulo e defensor da prática educacional voltada ao ensino técnico. Disponível em <http://www.centropaulasouza.sp.gov.br/quem-somos/perfil-historico/> acesso em 18 de fevereiro de 2011.

De acordo com Campos (2000), com o desenvolvimento da cidade e a expansão dos hotéis e restaurantes, surgiu a necessidade de treinamento para os profissionais que atuavam nestes estabelecimentos como garçons e camareiras, em atendimento às novas demandas e para maior qualidade na prestação dos serviços. Os primeiros profissionais a se submeterem ao treinamento formal foram os garçons das casas de chá, estabelecimentos luxuosos localizados no interior das lojas de departamentos da cidade, eles atendiam principalmente mulheres que vinham a São Paulo para participarem dos desfiles de moda.

Uma das primeiras iniciativas de formação profissional na área da Hospitalidade, segundo Campos (2000), foi o Senac, que na década de 1950 ofertou cursos voltados para a área da Hotelaria como os de garçom e camareira, direcionados aos profissionais que necessitavam de qualificação na área. De acordo com Simeão (2008), em 1968, esse Serviço criou o primeiro hotel-escola da América Latina em Barbacena (MG), com cursos profissionalizantes para garçons e cozinheiros.

Os primeiros cursos de Tecnologia em Hotelaria no Brasil foram criados em 1978 pela Universidade de Caxias do Sul (RS), na cidade de Atlântica (depois transferido para Canela), e em 1984 pelo SENAC na cidade de São Paulo que depois ampliou a oferta dessa graduação para as unidades dos Hotéis-escola de Águas de São Pedro e de Campos do Jordão (SIMEÃO, 2008; REJOWSKI, 1996).

Os cursos de bacharelado em Turismo aparecem no início da década de 1970, na cidade de São Paulo: a Faculdade do Morumbi (atual Universidade Anhembi Morumbi) abriu o seu curso em 1971, ao que se seguiram vários outros cursos, principalmente em faculdades privadas; já a Universidade de São Paulo abriu, no segundo semestre de 1972, o Turismo como opção do curso de Comunicação em sua Escola de Comunicações e Artes (ANSARAH, 2002; REJOWSKI, 1996).

Esses cursos eram conhecidos popularmente como cursos “espera maridos”, pois neles predominavam mulheres que supostamente os frequentavam à espera de momentos mais emocionantes da vida, conforme Barretto, Tamanini e Silva (2004, p. 58). Essas autoras ainda questionam que os cursos das instituições privadas visavam formar “para o mercado” (comercialização de produtos turísticos), sendo que o ideal seria o de prestar um serviço de qualidade para o turista, por pessoas que pensassem o turismo e portadoras de habilidades e competências para trabalhar em diversos setores.

Já os cursos de tecnologia em Gestão de Turismo aparecem bem mais tarde, na década de 1990. Em 1999, a Faculdade Módulo de Caraguatatuba (SP) passou a ofertar o curso de tecnologia em Gestão de Turismo com carga horária de 2.304 horas divididas em 5 semestres;

em 2007 esse curso passou a ser ofertado em 1.600 horas divididas em 4 semestres. (MEC, 2011).

Estudo feito por Rampim (2010) aponta que a trajetória dos cursos de Gastronomia no Brasil tiveram início por iniciativa do SENAC São Paulo com cursos de formação para cozinheiros em 1964, em 1970 o Senac Águas de São Pedro também passou a ofertar este curso gratuitamente para interessados em aprender o ofício de cozer. A autora explica que somente a partir de 1999 passaram a existir cursos superiores de Gastronomia, sendo que o primeiro curso de bacharelado em Gastronomia foi ofertado pela Universidade do Sul de Santa Catarina. Naquele mesmo ano, em São Paulo, a Universidade Anhembi Morumbi passou a ofertar este curso em caráter sequencial. (RAMPIM, 2010).

De acordo com Belcufine (2010), os cursos de tecnologia em Gastronomia passaram a ser ofertados em São Paulo a partir de 2001 pelo Senac Águas de São Pedro e Campos de Jordão. Ressalta-se que desde a sua criação os cursos de Gastronomia são tidos como expoentes entre os cursos de tecnologia da área da Hospitalidade e Lazer.

1.2 Formação superior em Tecnologia em Eventos

1.2.1 Regulamentação

Regulamentados pela Lei de Diretrizes e Bases - LDB 9394 (BRASIL, 1996), esses cursos destinam-se a formar profissionais aptos a serem absorvidos no mercado de trabalho, em setores que utilizam tecnologias. Seguem as diretrizes curriculares instituídas na Resolução CP-CNE nº 3 de 18 de dezembro de 2002, cujos objetivos são dispostos em seu artigo 2º, dentre os quais se destacam os seguintes:

- I - incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos;
- II - incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;
- III - desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços; (BRASIL, 2002, art. 2º)

Configurados como cursos de graduação de características especiais, oferecem diploma de tecnólogo, e pode ser organizado por módulos correspondentes “a qualificações profissionais identificáveis no mundo do trabalho” (BRASIL, 2002, art. 5º). Os graduados em Cursos Superiores de Tecnologia são profissionais com formação para a produção e a

inovação científico-tecnológica, gestão de produção de bens e serviços e podem prosseguir seus estudos na pós-graduação, desde que atendam às exigências das instituições de ensino⁵.

O Ministério da Educação publicou o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia com as denominações de cursos, o perfil do egresso, a carga horária mínima e a infraestrutura recomendada de 98 graduações tecnológicas distribuídas em dez eixos tecnológicos (MEC, 2006, s.p.)⁶.

Tais cursos devem ter, no mínimo, 1.600 horas, “acrescida do tempo destinado ao estágio profissional supervisionado, quando requerido pela natureza da atividade profissional, bem como de eventual tempo reservado para trabalho de conclusão de curso” (BRASIL, 2002, art. 4º). A infra-estrutura recomendada prevê que a biblioteca contenha “acervo específico e atualizado” na área, e a existência de dois laboratórios: Laboratório de Eventos e Laboratório de Informática “com programas específicos” (MEC, 2006, s.p.). O órgão do MEC responsável pela autorização e reconhecimento desses cursos no Brasil é a SETEC – Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, e os alunos desses cursos ainda não foram chamados a fazer o ENADE⁷ – Exame Nacional de Desempenho de Estudantes.

De acordo com a deliberação do Conselho Estadual de Educação de São Paulo CEE nº 10/1995 o curso de tecnologia possui a seguinte especificidade: “O curso superior de tecnologia é essencialmente um curso de graduação, com características diferenciadas de acordo com o respectivo perfil profissional de conclusão”. Sobre o objetivo de criação destes cursos, de acordo com esta deliberação, fica evidente a diferença entre a formação de bacharel e do tecnólogo:

[...] a formação do tecnólogo é, obviamente, mais densa em tecnologia. Não significa que não deva ter conhecimento científico. O seu foco deve ser o da tecnologia, diretamente ligada à produção de bens e serviços. A formação do bacharel por seu turno é mais centrada na ciência embora sem a exclusão da tecnologia. Trata-se, de fato, de uma questão de densidade e de foco na organização do currículo.

Havia uma profusão de denominações de cursos de Tecnologia em cada área, as quais foram reunidas em dez eixos temáticos e 98 graduações (MEC, 2006) e posteriormente em 13 eixos temáticos e 112 graduações (MEC, 2010). No eixo de Hospitalidade e Lazer, de acordo

⁵ Algumas universidades não aceitam diplomados em cursos tecnológicos como candidatos a mestrados acadêmicos. Na Universidade Anhembi Morumbi, esses graduados podem concorrer aos seus mestrados.

⁶ Conforme o Parecer CNE/CES 277/2006, foram propostos pelo SETEC em substituição à tipologia das áreas profissionais até então adotadas 12 eixos, sendo um deles o de Hospitalidade e Lazer.

⁷ O ENADE avalia o desempenho dos estudantes dos cursos de graduação no Brasil. Na área de Turismo, participam alunos das seguintes subáreas: Eventos; Lazer e Turismo; Planejamento e Organização do Turismo; Recreação e Lazer; Turismo; Turismo e Hotelaria; Viagens e Turismo; e Hotelaria. (MEC, 2009)

com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC (2010, p. 44), se inserem cursos que envolvem

[...] tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação e abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à Hospitalidade e ao Lazer. [...] A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns deste eixo. (MEC, 2010, p. 44)

São cinco cursos descritos nesse eixo - Eventos, Gastronomia, Gestão de Turismo, Gestão Desportiva e de Lazer, e Hotelaria. Em relação às variadas denominações desses cursos, o MEC, em 2010, elaborou uma tabela de convergência publicada no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (MEC, 2010). Em relação ao de Eventos, define-se: “Curso Superior de Tecnologia em Eventos” (MEC, 2010) – e elimina as anteriormente utilizadas⁸. Nesse mesmo documento existe a caracterização do Tecnólogo em Eventos como um profissional que

[...] atua em instituições de Eventos, de Turismo e em meios de hospedagem, prestando serviços especializados no planejamento, organização e execução de eventos sociais, esportivos, culturais, científicos, artísticos, de lazer e outros. Domínio dos códigos funcionais e dos processos de interação dinâmica de todos os agentes integrados ao turismo e os variados aspectos culturais, econômicos e sociais da região em que atua, com consciência crítica acerca das orientações éticas, ambientais e legais são fundamentais na atuação desse profissional. (MEC, 2010, p. 44.)

Por essa descrição, percebe-se que o tecnólogo em Eventos possui uma ampla abrangência de eventos em que pode atuar, com forte integração junto a agentes turísticos e outros. Também, nota-se a preocupação em destacar valores, como a ética e a sustentabilidade que devem estar presentes na formação desse profissional. Considera-se ainda que além das características do profissional de eventos citadas no Catálogo dos cursos de Tecnologia do MEC, este deve ter conhecimentos sobre gestão de negócios. Isto porque para a realização de qualquer evento é necessária a elaboração de planilhas de custos e orçamentos, prestação de contas, captação de recursos, planejamento, operacionalização e controle, dentre outros aspectos.

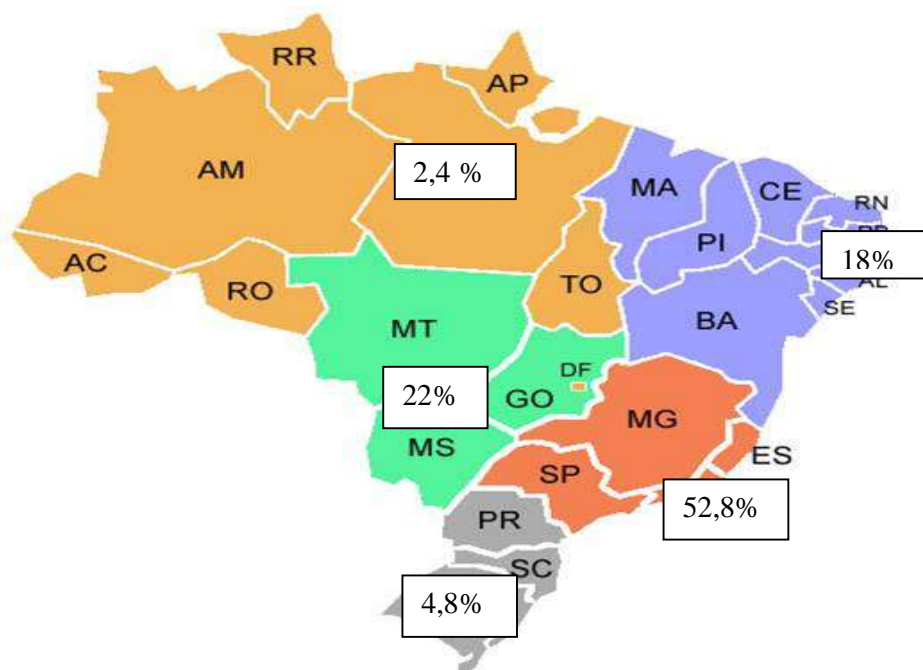
⁸ Administração e Organização de Eventos; Eventos e Cerimonial; Gestão de Eventos e Cerimonial; Gestão de Eventos e Turismo; Gestão de Eventos Sociais e Desportivos; Gestão de Organização e Promoção de Eventos; Gestão, Organização e Promoção de Eventos; Organização de Eventos Desportivos e de Lazer; Organização de Eventos Sociais e Desportivos; Organização de Eventos; Organização e Produção de Eventos; Organização e Promoção de Eventos Sociais e Desportivos; Planejamento e Organização de Eventos; Produção Cultural e de Eventos. (MEC, 2010, p. 132).

1.2.2 Oferta no Brasil

O ensino superior em Eventos no Brasil é recente e remonta à década de 2000. No entanto, antes dessa década, aparece como disciplina, em geral denominada de “Organização de Eventos”, em grades curriculares do início da década de 1970 como nos Bacharelados em Relações Públicas da Fundação Armando Álvares Penteado de São Paulo e da Universidade de São Paulo (INSTITUTO ROBERTO SIMONSEN, 1971).

Em levantamento sobre as grades curriculares de cursos de Turismo em três instituições da cidade de São Paulo – Faculdade Ibero-Americana (UNIBERO), Universidade Anhembi Morumbi (UAM) e Universidade de São Paulo (USP) realizado por Ferreyros (2003), nota-se que entre 1970 e 1990 não havia disciplinas com a denominação “Eventos”. Porém tal conteúdo se inseria em outras disciplinas, como as relacionadas a “Relações Públicas em Turismo” condizente com os conteúdos mínimos para o curso, previstos na Resolução CFE 35/1971. Somente a partir de 1992, a UNIBERO passou a incluir na grade curricular do seu curso de Turismo a disciplina “Organização de Eventos”. Em 2000, tanto a USP quanto a UAM iniciaram a oferta de disciplinas com foco em Eventos em seus cursos de Turismo: “Técnicas de Relações Públicas e Eventos em Turismo” na USP e “Organização e Gestão de Eventos I e II” na UAM (FERREYROS, 2003).

O primeiro registro sobre cursos superiores de Eventos aparece no trabalho de Ansarah (2002), no qual a autora cita um curso sequencial de Eventos em São Paulo na UAM, e de dois cursos de bacharelado em Recreação e Lazer/Eventos, sendo um em São Paulo (UAM) e outro em Santa Catarina (UNIVALI). Recentemente, tem-se o estudo do autor (Carvalho 2010b), fundamentado na consulta a *sites* do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (INEP) e do próprio Ministério da Educação. O autor identificou um total de 50 cursos tecnológicos em Eventos, cuja maior concentração estava na região Sudeste (52,9%), seguida pelas regiões Centro-Oeste e Nordeste (22% e 18% respectivamente); as menores frequências apareceram na região Sul (4,8%) e na região Norte (2,4%), conforme mostra a figura 1. No entanto, não se pode detectar nessas fontes se os cursos se encontravam ativos ou inativos, pois constavam apenas os cursos autorizados e/ou reconhecidos.



Fonte: Carvalho (2010b). Mapa do Brasil. Disponível em: <http://www.iidor.com.br/> acesso em: 11 de março de 2011.

Figura 1: Distribuição de cursos de tecnologia em Eventos nas regiões brasileiras - 2010

Ainda de acordo com Carvalho (2010b), surpreendentemente, não apareceram cursos nos estados do Rio Grande do Sul e Amazonas, onde há grandes centros urbanos, que sediam eventos festivos e culturais – Carnaval, *Réveillon*, Parada do Orgulho LGBT⁹, Semana Farroupilha, Festa da Uva -, além de feiras, exposições, congressos, seminários, convenções e eventos esportivos. Particularmente, em relação à Copa do Mundo de 2014, das doze cidades escolhidas para sediar os jogos¹⁰, três não oferecem formação tecnológica em Eventos: Porto Alegre, Manaus e Natal, e leva à reflexão sobre a necessidade de preparação e capacitação de profissionais para atuarem direta ou indiretamente em Eventos.

1.2.3 Oferta na cidade de São Paulo

De acordo com o “Plano de Turismo Municipal Cidade de São Paulo” (SÃO PAULO TURISMO, 2010), São Paulo lidera o *ranking* de cidade com maior número de alunos no

⁹ LGBT: Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis, Transexuais e Transgêneros.

¹⁰ As cidades-sede da Copa do Mundo de 2014 no Brasil são as seguintes: Rio de Janeiro (RJ), São Paulo (SP), Belo Horizonte (MG), Porto Alegre (RS), Brasília (DF), Cuiabá (MT), Curitiba (PR), Fortaleza (CE), Manaus (AM), Natal (RN), Recife (PE) e Salvador (BA).

Brasil, cerca de 1,1 milhão de discentes distribuídos em ensino básico, médio e superior, que ultrapassam a população de muitas capitais brasileiras, como Boa Vista¹¹ - RR (214.541) e Aracaju¹² - SE (520.303). Com relação ao ensino superior, São Paulo aparece como a cidade com as melhores universidades do país, somando 196 instituições de ensino superior credenciadas pelo MEC, entre estaduais, federais e municipais (SÃO PAULO TURISMO, 2010).

Outro documento disponibilizado no *site* da São Paulo Turismo é o Plano Municipal de Turismo da cidade de São Paulo (PLATUM) para o período 2100 a 2014. Citam-se neste documento que em 2010, nas áreas da Hospitalidade e Lazer, 27 Instituições de Ensino Superior com cursos de graduações em nível técnico e tecnológico, que disponibilizavam uma média de 7.600 vagas (tabela 1).

Tabela 1: Oferta de cursos relacionados com o Turismo, São Paulo, 2010

Curso	Tipo de graduação (% vagas/ano)			
	Bacharelado	Tecnólogo	Técnico	Total
Turismo	33%	0%	1%	34%
Hotelaria	4%	11%	2%	17%
Lazer e Turismo	2%	4%	0%	6%
Gastronomia	0%	12%	0%	12%
Hotelaria / Hospitalidade	0%	1%	0%	1%
Eventos	0%	16%	2%	18%
Gestão de Turismo	0%	10%	0%	10%
Agenciamento de Viagens	0%	0%	1%	1%
Turismo Receptivo	0%	0%	1%	1%
Total	39%	54%	7%	100%

Fonte: Adaptado de São Paulo Turismo (2010, p. 40).

Dando continuidade ao estudo da oferta de cursos de tecnologia em Eventos no Brasil, Carvalho (2010b) mapeia a oferta desses cursos na cidade de São Paulo. Identificou seis cursos em funcionamento, todos com a denominação de Tecnologia em Eventos e ofertados por instituições privadas – três universidades, dois centros universitários e uma faculdade isolada (quadro 1).

¹¹ Conforme <http://www.portal.rr.gov.br/index.php?id=97&itemid=99999999&option=com_content&task=view>, acesso em 27 de maio de 2011.

¹² Conforme <http://www.aracaju.se.gov.br/aracaju/?act=fixo&materia=aspectos_geograficos>, acesso em 27 de maio de 2011.

Verifica-se assim que o ensino tecnológico em Eventos na cidade de São Paulo iniciou-se em 2004 com o curso da UNICID, seguido do curso da HOTECH no ano seguinte; da UAM em 2007, da FMU e da UNISANT'ANNA em 2009, e finalmente da UNIB em 2010. Não há cursos criados em 2006 e 2008, e ainda não se pode afirmar que há uma tendência crescente desses cursos no período de 2004 a 2010, na cidade.

Em relação ao período de funcionamento, observa-se que apenas uma instituição, a UNISANT'ANNA, oferece o curso à noite (turno noturno); as demais oferecem em dois turnos – matutino e noturno. A duração é de 4 semestres, e a carga horária total varia entre 1.600 a 1.920 horas, atendendo o mínimo de carga horária total estabelecido pelo MEC: três cursos com 1.600 h (UNIB, UNICID e UNISANT'ANNA), dois com 1.760 h (FMU e HOTECH) e um com 1.920 h (UAM).

Instituição de Ensino Superior	Tipo de IES	Nome do curso	Ano de início	Turno	Duração (semestres)	Carga horária (h)	Mensalidade (R\$)*
Centro Universitário das Faculdades metropolitanas Unidas – FMU	Privada	Tecnologia em Eventos	2009	Matutino Noturno	4	1760	R\$ 399,00
Centro Universitário Sant'Anna – UNISANT'ANNA	Privada	Tecnologia em Eventos	2009	Noturno	4	1600	R\$ 317,43 (Matutino) R\$ 352,70 (Noturno)
Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo – HOTECH	Privada	Tecnologia em Eventos	2005	Matutino Noturno	4	1760	R\$ 441,00
Universidade Anhembi Morumbi – UAM	Privada	Tecnologia em Eventos	2007	Matutino Noturno	4	1920	R\$ 897,58
Universidade Cidade de São Paulo – UNICID	Privada	Tecnologia em Eventos	2004	Matutino Noturno	4	1600	R\$ 436,30
Universidade Ibirapuera - UNIB	Privada	Tecnologia em Eventos	2010	Matutino Noturno	4	1600	R\$ 199,00

(*) Preços coletados nos *sites* oficiais dos cursos ou mediante contato telefônico com a secretaria acadêmica das instituições no 1º semestre de 2010.

Fonte: Carvalho (2010b).

Quadro 1: Características dos cursos superiores de Tecnologia em Eventos ativos em São Paulo por instituições – São Paulo (SP), 2010

Os valores das mensalidades são variados: a menor mensalidade, R\$ 199,00, é praticada pela UNIB; as mensalidades intermediárias entre R\$ 352,70 e R\$ 441,00, com uma média de R\$ 407,25, são praticadas pela FMU, HOTECH, UNICID e UNISANT'ANNA; e a maior, R\$ 897,58, praticada pela UAM; apenas a UNISANT'ANNA apresenta valores diferenciados para o turno matutino e o noturno, sendo este último mais elevado. Assim, há cursos relativamente “baratos” e cursos com valores equiparados aos bacharelados na área de Turismo e Hotelaria. Tal diversidade pode se relacionar a vários fatores, tais como o valor da marca que a IES possui no setor educacional, estrutura de laboratórios e titulação do corpo docente, o que poderá ser investigado em estudos futuros sobre o tema. (CARVALHO, 2010b)

Por fim, Carvalho (2010b) analisou os objetivos dos cursos, tal como divulgado nos *sites* das instituições ofertantes. Percebe-se que os cursos voltam-se à formação de um profissional apto a atuar em Eventos com base em habilidades e competências relacionadas aos seguintes verbos: *planejar, organizar, desenvolver, gerir, executar, coordenar, produzir, criar e empreender*. Considera-se que a visão da UNIB complementada com a da FMU sobre esse profissional sintetizaria as propostas: *formar um profissional capacitado a atuar em planejamento, organização e execução de eventos sociais, esportivos, culturais, científicos ou artísticos, com postura ética e responsável perante o entorno e a localidade*. Trata-se de um profissional “generalista” de nível superior, com embasamento técnico-teórico voltado para a operacionalização dos mais variados tipos de eventos.

Outra pesquisa anterior do autor (2010a) levantou a opinião de 77 alunos ingressantes do curso de Eventos da Faculdade Hotec (72%), a partir de um questionário estruturado conforme as seguintes variáveis primárias e secundárias:

- **Perfil do ingressante:** faixa etária, gênero, possuidor de alguma deficiência, período do curso, atuação profissional, responsabilidade financeira pelo curso e situação como bolsista;
- **Divulgação do curso:** Canais de comunicação utilizados pela instituição e Pré-conhecimento do curso;
- **Fator de decisão da escolha do curso:** localização, preço, referência de conhecidos, grade curricular, disponibilidade de bolsas e aprovação do curso pelo MEC.

A maioria dos ingressantes era composta por pessoas do sexo feminino entre 18 e 21 anos, que trabalhava e estudava para custear esses estudos, havendo maior número de alunos no período noturno; o *site* do curso disponível na Internet foi o canal de comunicação mais acessado e a “propaganda boca a boca” foi um fator relevante de decisão na escolha do curso. No entanto, o fator decisivo foi a matriz curricular desmitificando o fator preço como item decisório. Relatou-se a presença de alunos com deficiência no período noturno que desenvolvem as atividades acadêmicas com o auxílio de equipamentos durante as aulas. Os ingressantes que já atuavam na área buscaram essa formação para agregarem outros conhecimentos à sua experiência prática a fim de evoluírem na carreira profissional; os demais buscam a formação para terem melhores oportunidades no mercado de Eventos.

1.3 Campo de estudo e formação em Eventos

Ao tratar da evolução do Turismo no mundo, Rejowski *et al.* (2002) citam, entre os fatos marcantes do século XIX, as feiras ou exposições mundiais, como grandes eventos onde eram apresentadas as invenções e novas conquistas tecnológicas ao público. Nelas participavam principalmente expositores europeus e norte-americanos, sendo que a primeira foi realizada em 1851, no Hyde Park em Londres, seguida pelas edições em Paris, Viena, Sidney, Melbourne, Chicago, entre outras. Outro evento citado por essas autoras são os Jogos Olímpicos ou Olimpíadas, que foram resgatados no final dos anos de 1800, com a primeira reedição na Grécia em 1896, na qual participaram 13 países e 285 atletas (REJOWSKI *et alii*, 2002).

Como o termo “eventos” remete a feiras, convenções, jogos, reuniões entre outros, citam-se conceitos de diversos estudiosos que enfocam-nos conforme sua formação e/ou interesse de estudo. Por exemplo, Miyamoto (1987), utiliza o termo “reunião” para caracterizar os eventos que objetivavam proporcionar novas informações ou visavam à capacitação dos participantes como os congressos, seminários, simpósios, entre outros, posteriormente denominados eventos científicos. A respeito de traduções, o termo “*meeting planning*” significa “planejamento de eventos” e não planejamento de encontros como fora observado por Tenan (2002).

Em relação à caracterização dos eventos, Giacaglia (2003, p.3) afirma que: “o evento tem como característica principal propiciar uma ocasião extraordinária ao encontro de pessoas, com finalidade específica, a qual constitui o “tema” principal do evento e justifica sua realização”. Para Poit (2004, p.19), “evento é acontecimento previamente planejado, com

objetivos claramente definidos. Tem um perfil marcante: esportivo, social, cultural, filantrópico, religioso, entre outros”. Já para Britto e Fontes (2002), eventos podem ser entendidos como a soma de esforços e ações planejadas com o objetivo de alcançar resultados definidos junto ao seu público-alvo.

Para a realização de eventos, além de participantes e organizadores, faz-se necessária a colaboração de grande número de parceiros, incluindo: pessoal técnico e empresas fornecedoras de equipamentos e materiais necessários (montagem de *stands*, iluminação, sinalização, sonorização, decoração, cenografia, limpeza, fotografia, filmagem e etc.); empresas turísticas e empreendimentos de lazer e entretenimento (agências de turismo e operadoras de receptivo turístico, empresas de transporte, meios de hospedagem, empresas de alimentação, teatros, museus, casas de *shows*, etc.); órgãos e entidades como *convention bureaux*, secretarias, departamentos e/ou empresas de turismo, organizações apoiadoras e patrocinadoras; infraestrutura de apoio (serviços de transporte urbano, de telefonia e comunicação, médico-hospitalares, seguradoras, rede bancária e câmbio etc.); assessoria de imprensa e *marketing*, dentre outros.

Os eventos possuem tipos e características de acordo com o seu objetivo, qualificação, perfil dos participantes, amplitude, área de abrangência etc. Podem ser de caráter político, comercial, social, esportivo, gastronômico, técnicos, científicos, culturais, turísticos, festivos, familiares, abertos ao público em geral, ou fechados para determinados públicos. A sua tipologia e classificação é um dos tópicos abordados em praticamente toda a literatura especializada.

Outro aspecto discutido na literatura especializada é no âmbito da segmentação do mercado turístico, definindo os segmentos de Turismo de Eventos e Turismo de Negócios. Para Canton (2009), o primeiro refere-se a um tipo genérico de Turismo que engloba diversos outros, como o Turismo Científico, GLS, Turismo de Negócios, entre outros, ou seja, um tipo de turismo decorrente de um tipo de evento. Para Wada (2009, p. 215), Turismo de Negócios é definido como:

[...] conjunto de atividades que resultam em viagens sob a responsabilidade de uma pessoa jurídica que absorve todas as despesas previstas em sua política de viagem e se preocupa com outros aspectos como segurança, saúde e bem-estar do viajante, com intenção de garantir sua produtividade enquanto esteja fora de seu local habitual de trabalho.

Nesse sentido, torna-se difícil separar o Turismo de Eventos do Turismo de Negócios, pois neste último também ocorrem eventos como reuniões, convenções e *show rooms* de produtos. Apesar disso, percebe-se que nas grandes metrópoles e centros urbanos, nos quais o

Turismo de negócios aparece como a primeira motivação dos turistas, o setor de Eventos apresenta crescimento constante, gera empregos e novos negócios.

O evento como negócio e a sua gestão financeira tem motivado profissionais do setor a discorrer sobre metodologias como a de Retorno sobre Investimento (ROI) utilizado na prestação de contas de despesas como conferências, eventos e exposições para demonstrar o valor gerado na sua realização com o alinhamento do evento com as necessidades individuais e empresariais para que o foco no resultado seja uma constante durante todo o processo da sua realização. (DONOUGH; MYHILL; PHILLIPS, 2008, p. 43 e 72).

Em relação à viabilidade de realização dos eventos, o setor tem se mostrado flexível, com a possibilidade de realização de seminários e palestras a distância. Nakane (2010) informa que os eventos virtuais são acontecimentos que se utilizam de infraestrutura tecnológica reunindo pessoas que estão em pontos geográficos diferentes, evitando o deslocamento do participante. Este modelo de evento ocorre por meio de transmissão via satélite, videoconferência e conferência *web desktop*.

Para Guimarães (2007), “os eventos permitem troca de conhecimento, criam oportunidades de novos conhecimentos e negócios a partir das viagens, com a possibilidade de incremento do consumo local em todos os setores, promovendo o desenvolvimento da região”. Para se ter uma ideia desse mercado, a cidade de São Paulo, em 2009, realizava um evento a cada seis minutos, totalizando 90 mil por ano; detinha o percentual de 75% das feiras do país, e as motivações dos seus turistas se distribuíam da seguinte maneira: negócios (61,6%), eventos (18,1%), lazer (9,0%), estudos (5,5%) e saúde (2,1%), sendo que o segmento de negócios e eventos é responsável por cerca de 80% do fluxo turístico. Nesse mesmo ano, foram gerados cerca de 413 mil postos de trabalho em atividades ligadas ao turismo na cidade, nas quais também se inserem ocupações em Eventos, porém não discriminadas. Em termos de competitividade, a sua infraestrutura turística se destacava em 2010 nas categorias de acesso, aspectos ambientais, aspectos culturais, economia local e monitoramento (SÃO PAULO TURISMO¹³, 2010).

Para manter o interesse do público participante em um evento, Melo Neto (1998) aponta o fator criatividade como um dos itens principais da promoção, o qual se bem conduzido pode gerar divulgação na mídia despertando a atenção de patrocinadores para as suas edições futuras. A Virada Cultural de São Paulo é um exemplo de acontecimento de sucesso que a cada ano mobiliza um número relevante de participantes que residem ou que

¹³ Empresa de Turismo e Eventos da cidade de São Paulo.

vem a São Paulo para prestigiar o evento, aumentando o fluxo turístico na cidade e sendo destaque na mídia.

Os eventos como agentes promotores de uma localidade não permitem “erros” em sua organização. Abreu e Guimarães (2007) afirmam que ao realizar um evento de grande porte o organizador expõe a imagem de uma cidade, o qual se for mal “trabalhado” levará a resultados desastrosos. Finaliza apontando que a “parceria” entre o Turismo e os Eventos tende a se solidificar unindo a gestão dos eventos ao planejamento turístico de uma localidade.

Uma dissertação de mestrado realizada por Lisboa (2010) tratou dos espaços de eventos realizados em São Paulo com o objetivo de compreender o funcionamento desses eventos e a sua importância na gestão da cidade. Nessa pesquisa, a autora apresenta uma classificação de espaços para eventos dividindo-os em dois tipos: permanentes e ocasionais.

Os espaços permanentes são construídos para sediar eventos de acordo com alguns critérios: capacidade de público, dimensão e localização, ainda que atenda a outras atividades quando não houver eventos programados, denominados: auditórios, autódromos, casas de *shows*, centros de convenções, estádios, ginásios, recintos para exposições, sala de concertos, salões de festas, sambódromos, templos religiosos, etc. (LISBOA, 2010). Exemplo de espaços permanentes são os estádios de futebol, como o Estádio Municipal Paulo Machado de Carvalho, conhecido como Pacaembu em São Paulo, que sedia campeonatos estaduais e nacionais, e também sediou a missa do Papa Bento VI em maio de 2007. É interessante observar que, dependendo do evento e da sua infraestrutura, tais espaços tornam-se multifuncionais, evitando a ociosidade em períodos sazonais.

Já os espaços ocasionais, são os logradouros públicos: ruas, praças, viadutos e parques, utilizados temporariamente para eventos de acordo com o seu objetivo e estratégia (LISBOA, 2010). Em São Paulo, um exemplo é o Parque da Independência, no bairro Ipiranga, o qual já sediou a Virada Cultural em 2006 e o Telefônica *Open Jazz* em 2009, este último com a participação estimada de 25 mil pessoas (SÃO PAULO TURISMO, 2010). A autora comenta que, mesmo utilizados de forma ocasional, o uso sistemático desses espaços acaba por estabelecer um vínculo “icônico” com o evento, como o caso da Avenida Paulista que sedia anualmente a Parada *Gay*, Réveillon, Festa do Dia do Trabalho, entre outros, tornando difícil a desvinculação com o local realizado.

Essa preocupação é observada em relação a eventos de grande porte que podem ser alvo de críticas e desconforto da população residente, pois há notícias veiculadas na grande imprensa acerca da ocorrência de incidentes como depredação de bancas de jornal, bancos e

lanchonetes, geração de acúmulo de lixo, roubos etc. (MUNIZ, 2007). Esses impactos negativos podem até gerar hostilidade entre hóspede e anfitrião, como os atos de agressão a participantes da Parada Gay em São Paulo. (MAIA, 2009). Para que se evitem situações como estas, é necessária a criação de medidas para minimizar os impactos negativos dos eventos e não comprometer a própria sustentabilidade do evento e a qualidade de vida da comunidade local.

Lisboa (2010) finaliza o seu estudo, destacando que para a organização de eventos são necessários “estratégias que combinam capacidade de público, interesses mercadológicos e oportunidades de realização”, e que potencializam a visibilidade e a promoção da cidade de São Paulo como destino para Eventos de Negócios e de Lazer. Essas estratégias devem ser inseridas no contexto da gestão de Turismo da cidade, e da infraestrutura de eventos existente, o que reforça a necessidade de um olhar mais atento à profissionalização de mão-de-obra para organizar este contingente.

1.4 Ocupações e profissionais no mercado

Até o momento não foram localizados estudos aprofundados sobre os profissionais que atuam no mercado de Eventos. Nesse sentido, em pesquisa anterior, Carvalho (2010) contactou a empresa São Paulo Turismo, responsável pelo Turismo e Eventos da cidade de São Paulo. Nesta área há dois cargos específicos com as seguintes formações: a) produtor de feiras e eventos com nível médio completo; b) analista de eventos com nível superior completo (graduação em áreas da Comunicação e/ou Turismo); c) estagiários com nível superior incompleto (graduação em Publicidade e Propaganda). Não foram obtidas informações mais detalhadas sobre os colaboradores que atuam junto à diretoria de eventos desta empresa.

A fim de compreender melhor as ocupações profissionais na área, consultou-se a Classificação Brasileira de Ocupação – CBO (2011), como demonstrado no quadro 2. As ocupações são classificadas em famílias, considerando as denominações das respectivas ocupações e de sinônimos para estas. Notam-se ocupações em eventos distribuídas em várias famílias: a) apresentadores de espetáculos, eventos e programas; b) técnico em serviços de turismo e organização de eventos; c) cenógrafos; d) diretores e gerentes de operações em empresa de serviços pessoais, sociais e culturais; e) garçons, *barmen*, copeiros e *sommeliers*; f) *designers* de interiores, de vitrines e visual *merchandiser*, e afins. Relaciona-se, assim, setores econômicos referentes a serviços em diversas áreas como cultura e arte, administração e gestão, *marketing*, arquitetura e urbanismo, e hospitalidade em geral.

Família e Descrição	Ocupação	Sinônimo
<p>3763: Apresentadores de espetáculos, eventos e programas</p> <p>Apresentam e/ou animam programas de rádio e televisão, festas populares, eventos, atrações circenses ou outros tipos de espetáculos; orientam-se por roteiros ou fazem improvisações para divertir, informar, instruir o público, telespectador ou ouvinte.</p>	<p>3763-05: Apresentador de eventos</p> <p>3763-05: Animador de eventos</p> <p>3763-05: Apresentador animador de eventos</p>	<p>3763-10: Apresentador de festas populares</p> <p>3763-15: Apresentador de programas de rádio</p> <p>3763-20: Apresentador de programas de televisão</p> <p>3763-25: Apresentador de circo</p>
<p>3548: Técnico em serviços de turismo e organização de eventos</p> <p>Montam e vendem pacotes de produtos e serviços turísticos e organizam eventos sociais, culturais e técnicos científicos, dentre outros. Contratam serviços, planejam eventos, promovem e reservam produtos e serviços turísticos e coordenam a realização de eventos.</p>		<p>3548-20: Organizador de Evento</p>
<p>2623: Cenógrafos</p> <p>Formulam conceitos artísticos de cenografia, pesquisando a obra artística, seu contexto histórico, perfil das personagens, autor e conteúdo possibilitando a compreensão do texto, dar corpo às palavras no espaço e no tempo e criar ambientes e atmosferas que valorizam e enfatizam a concepção cênica; elaboram projetos cenográficos a partir de estudos preliminares do espaço cênico, viabilizam a utilização de materiais e ajustes com equipes (artística, técnica e de produção) e acompanham sua concretização, coordenando e supervisionando equipes de cenotécnica,; reelaboram projeto cenográfico para adaptar cenografia a novos lugares e espaços.</p>	<p>2623-05: Cenógrafo carnavalesco e festas populares</p>	<p>2623-10: Cenógrafo de cinema</p> <p>2623-15: Cenógrafo de eventos</p> <p>2623-20: Cenógrafo de teatro</p> <p>2623-25: Cenógrafo de tv</p> <p>2623-30: Diretor de arte</p>

<p>1311: Diretores e gerentes de operações em empresa de serviços pessoais, sociais e culturais</p> <p>Definem política institucional; planejam atividades; administram e captam recursos para projetos sociais e culturais. Fomentam ações culturais na comunidade; administram acervos, orientam a elaboração de projetos; coordenam equipes de trabalho e definem política de recursos humanos.</p>	<p>1311-15: Gerente de serviços culturais</p>	<p>1311-15: Coordenador de eventos culturais</p>
<p>5134: Garçons, barmen, copeiros e sommeliers</p> <p>Atendem os clientes, recepcionando-os e servindo-lhes refeições e bebidas em restaurantes, bares, clubes, cantinas, hotéis, eventos e hospitais; montam e desmontam praças, carrinhos, mesas, balcões e bares; organizam, conferem e controlam materiais de trabalho, bebidas e alimentos, listas de espera, a limpeza e higiene e a segurança do local de trabalho; preparam alimentos e bebidas, realizando também serviços de vinhos.</p>	<p>5134-05: Garçom</p>	<p>5134-10: Garçom (serviços de vinho) 5134-15: Cumim 5134-20: Barman 5134-25: Copeiro de eventos 5134-30: Copeiro de hospital 5134-35: Atendente de lanchonete</p>
<p>3751: Designers de interiores, de vitrines e visual merchandiser e afins (nível médio)</p> <p>Projetam e executam soluções para espaços internos residenciais, comerciais, industriais e de eventos que destaquem e valorizem o produto; projetam programações visuais com os objetivos de estimular o consumo de produtos e de informar o consumidor.</p>	<p>3751-20: Decorador de eventos</p>	<p>3751-05: Designer de interiores 3751-10: Designer de vitrines 3751-15: Designer merchandiser 3751-20: Designer de eventos 3751-20: Ornamentador de eventos</p>

Fonte: Elaboração própria, com base em dados da CBO (2011).

Quadro 2: Classificação Brasileira de Ocupações para a área de Eventos, 2011

Percebe-se que a descrição detalhada de cada família sintetiza a descrição das ocupações voltadas principalmente às atividades operacionais, sem discriminar o nível de estudos exigido embora em alguns casos possa refletir formação superior, como o caso de designer de interiores. A única descrição de tecnólogo em eventos aparece na descrição da ocupação Organizador de evento: “3548-20” (CBO, 2011).

É interessante ainda citar as organizadoras de eventos, como uma das empresas a absorverem os tecnólogos nessa área. Tais empresas voltam-se à “prestação de serviços como organizadores, promotores e prestadores de serviços de infraestrutura, locação de equipamentos e montadoras de feiras de negócios, exposições e eventos”; e “têm por objeto social a prestação de serviços de gestão, planejamento, organização, promoção, coordenação, operacionalização, produção e assessoria de eventos”, conforme a Lei Geral do Turismo nº 11.771 (BRASIL, 2008, art. 21). Distinguem-se em duas categorias e sua receita é oriunda do preço dos serviços prestados:

§ 1o As empresas organizadoras de eventos distinguem-se em 2 (duas) categorias: as organizadoras de congressos, convenções e congêneres de caráter comercial, técnico científico, esportivo, cultural, promocional e social, de interesse profissional, associativo e institucional, e as organizadoras de feiras de negócios, exposições e congêneres.

§ 2o O preço do serviço das empresas organizadoras de eventos é o valor cobrado pelos serviços de organização, a comissão recebida pela intermediação na captação de recursos financeiros para a realização do evento e a taxa de administração referente à contratação de serviços de terceiros. (BRASIL, 2008, art. 30).

Ressalta-se a importância de divulgar junto a alunos e profissionais da área de eventos, informações acerca de leis e atos normativos específicos, pois envolvem temas pouco tratados em sala de aula e até desconhecidos por aqueles que atuam na área. Ao mesmo tempo, as instituições de ensino superior devem acompanhar a trajetória de seus egressos no mercado de trabalho, também divulgando essas informações junto ao seu público interno e externo na busca de melhor qualificação profissional.

1.4.1 Estudos sobre egressos em Hospitalidade e Lazer

Os estudos sobre os profissionais oriundos de cursos superiores em Turismo e Hospitalidade e sua absorção no mercado de trabalho não são abundantes. Uma das opções para se estudar esse tema é por meio de pesquisas de egressos, verificando onde se colocam profissionalmente e sua visão sobre a formação superior que realizaram, ao lado das propostas dos seus respectivos cursos. Nessa ótica, selecionaram-se algumas pesquisas, sendo de cursos

de Turismo e Hotelaria, destacando seus aspectos metodológicos, fundamentos teóricos e resultados obtidos.

1.4.2 Formação acadêmica *versus* necessidades profissionais

Esta pesquisa, realizada por Hamamoto (1998), trata dos egressos bacharéis de Turismo da Escola de Comunicação da Universidade de São Paulo e o mercado de trabalho, com os seguintes objetivos: “a) avaliar a compatibilidade e adequação da formação acadêmica às necessidades profissionais; b) comparar o interesse acadêmico com a atual colocação; c) levantar as principais áreas de absorção do Bacharel em Turismo no mercado de trabalho” (HAMAMOTO, 2007, p. 7).

Parte da revisão bibliográfica sobre formação superior em turismo e mercado de trabalho em turismo, com base em autores nacionais, como Barretto (1995), Rejowski e Ansarah (1995) e Trigo (1998), e do exterior, como Jafari e Ritchie (1981). Com relação à base metodológica, baseia-se na pesquisa de Lopes (1994) sobre os egressos de cursos superiores de Comunicação, no Brasil. Percebe-se certa fragilidade do referencial teórico, válido para uma monografia de graduação, compensada pela pesquisa de campo que demonstra metodologia bem definida.

Do universo de 79 formados na década de 1990, a autora obteve 28 questionários respondidos representando 36% da amostra, cujos resultados foram tabulados quantitativamente e qualitativamente, e confrontados junto à literatura analisada. O resultado apontou para a realidade descrita sumariamente a seguir.

Quanto à área de realização de estágio, os egressos do curso de Turismo da USP-São Paulo, realizavam-nos principalmente em agências de viagens, além de hotéis e transportes, sendo que a área de estágio em eventos ocupava a sétima posição. Esse resultado demonstrou certa “contradição” com a proposta de formação acadêmica, pois o enfoque do curso era o planejamento turístico, área esta não contemplada (ou pouco) nos estágios.

Em relação à empregabilidade dos bacharéis pesquisados aproximadamente 90% estavam empregados e 20% atuavam em outras áreas. Os meios para obter emprego na área foram: contato pessoal, indicando, portanto a importância de relacionamento com profissionais do setor. As empresas que empregaram estes profissionais eram na maioria privadas do setor de transporte aéreo, e os egressos ocupavam funções administrativas e de atendimento ao cliente.

Ao final, destaca a importância da formação em turismo como base para a qualidade da prestação de serviços turísticos e defende a multidisciplinaridade do curso como requisito para que o profissional de turismo acompanhe o dinamismo do setor. Salienta ainda que, a praticidade potencializa a qualidade do curso, bem como o contato do docente com o mercado turístico.

1.4.3 Proposta, realidade e reflexos da formação

Este estudo de Mota (2007) sobre a formação superior em Turismo da Universidade de Fortaleza – UNIFOR, a partir de estudo de caso centrado no curso de Bacharelado em Turismo dessa universidade. Teve os seguintes objetivos:

- a) demonstrar o modelo de formação superior em turismo da UNIFOR; b) descrever como se processa a formação do turismólogo; c) caracterizar e analisar os componentes curriculares da formação deste bacharel; d) identificar as áreas de atuação deste turismólogo; e) verificar a visão de egressos sobre a sua formação acadêmica. (MOTA, 2007, p. 11)

O referencial teórico da pesquisa baseia-se na evolução e regulamentação da formação superior em Turismo no Brasil, nos paradigmas da educação superior e na absorção de egressos no mercado de trabalho. Compõe fundamentação teórica bem organizada e adequada à pesquisa, demonstrando o conhecimento de diversos autores, mesclando estudos das áreas de Turismo e de Educação. Além dos autores citados por Hamamoto (1998), cita outros como Bacal (1995), Trigo (1998), Teixeira (2001), Ansarah (2002) e Mota (2003).

Utilizou como instrumento de pesquisa o questionário com perguntas abertas e fechadas aplicado a esses sujeitos formados nos anos de 2003 e 2004, cuja metodologia de análise baseou-se na abordagem fenomenológica e análise de conteúdo de entrevistas junto a turistas de Foz de Iguaçu (PR) em estudo de Panosso Netto (2005). De um total de 159 egressos, identificou 38 desses com relatórios de estágio e monografias, dentre os quais conseguiu localizar 32; desses, 28 colaboraram com a pesquisa, apresentando 17, 51% do total. Descreve e analisa os resultados da pesquisa confrontando-os ao pensamento dos autores citados no referencial teórico, e destaca interessantes discussões e reflexões como a seguinte:

[...] há ampla pluralidade disciplinar, considerada pelos egressos de maneira geral, um aspecto negativo, pois não permite aprofundamentos em nenhuma área determinada e confere um caráter generalista à formação. No entanto, reconhece-se que as áreas de formação sugerem o interesse da IES em formar profissionais críticos, emancipados e independentes intelectualmente. (MOTA, 2007, p. 91)

A dificuldade de compreender a formação de turismólogo se deve ao desconhecimento do aluno sobre a proposta do curso e da profissão, fazendo-o sentir-se atraído primeiramente pela possibilidade de realizar viagens, além de atuar profissionalmente na área. Aproximadamente, metade dos entrevistados não atuava em áreas de serviço ao turista, e dentre aqueles que atuavam, desenvolviam funções nas áreas de hotelaria e de eventos com funções operacionais.

Em geral, os egressos da Unifor consideraram a sua formação positiva, mas, ao mesmo tempo, sugeriram melhorias na formação desse profissional quanto à “formação para o mercado de trabalho, superficialidade do curso, generalismo, e incentivo à pesquisa”, além de “atualização do curso, mudança no quadro de professores e renovação bibliográfica” (MOTA, 2007, p. 91-92).

1.4.4 Visão de egressos sobre a sua formação acadêmica

O estudo realizado por Carneiro (2003) trata do olhar dos egressos do curso de hotelaria da Faculdade Senac de São Paulo sobre a sua formação, objetivando:

- a) contribuir com o desenvolvimento da área hoteleira através de propostas educacionais relacionadas com a realidade socioeconômica e de estudos sobre o significado da formação em hotelaria; b) conhecer profundamente as expectativas e a contribuição do curso para a realização e o desenvolvimento profissional de estudantes já formados e atuantes no mercado de trabalho. (CARNEIRO, 2003, p. 7)

Inicia suas aferições bibliográficas tratando de ética no processo de investigação com estudo de Patrício (1999), aborda estudos sobre o ensino superior em Turismo e Hotelaria, como os citados nos dois estudos anteriores, além de autores como Romanelli (1997) e Peterossi (1980), e estudos do setor econômico da hospitalidade, com base em Guerrier (2000) e Richter (2001), além de vários documentos sobre o SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial.

Os caminhos metodológicos da pesquisa mostram uma abordagem qualitativa na qual se estabelece a análise de como o egresso utiliza a sua formação e a percebe no mercado de trabalho hoteleiro. De uma amostra inicial de 740 formandos, que colaram grau entre 1991 e 2000, localizou 486, dos quais retornaram 269 (55%). Portanto, esta autora obteve uma amostra mais significativa do que ocorreu nas duas pesquisas anteriores.

Quanto à atuação no mercado de trabalho, 54% dos egressos atuavam em Hotelaria ou em áreas correlatas como Eventos (14%). Os resultados reafirmaram a abrangência das

atuações profissionais na área de serviços em restaurantes, *flats*, hotéis, empresas de Consultoria, eventos, navios, casas de *shows* e motéis, entre outros. Cita ainda observações pontuais dos egressos acerca da importância do Senac na formação superior em hotelaria, e da necessidade de se repensar conteúdos programáticos, carga horária, tempo de duração do curso e metodologia das aulas.

Conclui que diante da oferta de cursos de hotelaria o diferencial do Senac está baseado na qualidade do corpo docente e da infraestrutura disponível (laboratórios e hotéis escolas) para as práticas de trabalho. E por fim salienta a importância de mudanças no currículo de um curso que faça o aluno refletir e pensar de forma crítica e transformadora, necessária para o desenvolvimento do trabalho hoteleiro no Brasil.

CAPÍTULO 2 – PROPOSTA DE FORMAÇÃO EM TECNOLOGIA DE EVENTOS DA FACULDADE HOTECH

Na forma de uma pesquisa documental e descritiva, este capítulo baseia-se no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da HOTECH, na dissertação de Rampim (2010), no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e no site oficial deste acessível na internet. Aborda a proposta pedagógica do curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade HOTECH, inserida no contexto institucional. Neste contexto, importa compreender o histórico da Hotec, sua filosofia educacional e oferta de cursos, além de outros aspectos. A proposta de formação do tecnólogo em Eventos é enfocada desde 2005, ano da criação do curso, com base na sua evolução, composição dos corpos docente e discente, matrizes curriculares e outras práticas e atividades.

2.1 Faculdade Hotec

2.1.1 Histórico

Na década de 1990, a Escola de Hotelaria João Dória Júnior¹⁴, mantida pelo Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo – SHRBS ofertava cursos de qualificação profissional para o segmento hoteleiro. Essa modalidade de ensino, presencial e de carga horária compatível visava à aprendizagem voltada ao desenvolvimento de habilidades e competências exigidas pelo mercado de trabalho desse segmento. Um dos seus diretores foi Rubens de Carvalho Pinto, cuja experiência nessa Escola, levou-o a fundar a Faculdade Hotec.

No final dessa década, a situação econômica favorável e a demanda crescente de profissionais para atuarem em serviços da Hospitalidade, aliadas à experiência de Rubens Pinto, motivaram-no a criar uma Escola de Hotelaria e Turismo, pautada em diretrizes e programas de qualidade em um modelo de educação contemporânea e contextualizada (RAMPIM, 2010). Sob a sua direção, consolidou-se essa ideia que deu origem à criação da Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo, cujas atividades iniciaram-se em 14 de fevereiro

¹⁴ A Escola de Hotelaria João Dória Júnior fica localizada na sede do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo – SHRBS, Largo do Arouche, 290, Andar 4, República - São Paulo.

de 2000¹⁵, à rua das Palmeiras¹⁶, número 184, bairro de Santa Cecília, na cidade de São Paulo (SP).

A principal proposta dessa Escola, segundo o seu diretor, era a de oferecer a oportunidade de qualificação profissional àqueles que, por muitas vezes, não tiveram a chance de frequentar uma escola específica voltada para o seu ofício, unindo qualidade e preço acessível, formando profissionais responsáveis, capacitados e competentes para com os deveres na arte de servir. Os primeiros cursos ofertados foram os de qualificação profissional nas áreas de Hotelaria, Turismo, Eventos e Gastronomia, que embora apresentassem em sua estrutura curricular aulas teóricas, privilegiavam atividades práticas em laboratórios para maior vivência das técnicas. Os docentes que ministravam esses cursos tinham experiência na área da Hospitalidade e ensinavam procedimentos de rotina de hotel, restaurante, sala de convenções ou na agência de viagens¹⁷. (RAMPIM, 2010)

Em junho de 2000, a Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo obteve da Secretaria de Educação de Estado de São Paulo – Região Centro credenciamento¹⁸ de Escola Técnica e autorização para funcionamento de cursos técnicos, o primeiro dos quais o Técnico em Serviços de Hotelaria e Turismo. (HOTEC, 2007). Em 2002, a Escola foi credenciada pela Portaria nº 147 (BRASIL, 2002)¹⁹ como Centro Superior de Educação Tecnológica em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, com a designação HOTECH. Posteriormente, a denominação Centro Superior foi alterada, como nos demais Centros Superiores de Tecnologia²⁰, para Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo – HOTECH.

O primeiro curso superior de tecnologia ofertado pela HOTECH foi o curso de Hotelaria (2002), ao que se seguiram os cursos de Gastronomia (2003), Gestão de Turismo (2003), Hotelaria Hospitalar (2004), Eventos (2004), Recursos Humanos e Gestão

¹⁵ Em Anexo C, registro fotográfico da sede da Instituição quando inaugurada.

¹⁶ Dentre os estabelecimentos comerciais disponíveis para a locação, a direção desta escola procurou um lugar adequado, de fácil acesso e de preferência na região central da cidade de São Paulo.

¹⁷ Em 2010 os Cursos estão organizados em cinco eixos: Gastronomia, Sala & Bar, Hotelaria & Hotelaria Hospitalar, Gerenciais e Panificação & Confeitaria.

¹⁸ No Anexo D tem-se a cópia do credenciamento de Escola Técnica e autorização para funcionamento dos Cursos Técnicos da Instituição, publicados no Diário Oficial.

¹⁹ Ver no Anexo E, cópia da Portaria 147, publicada no Diário Oficial.

²⁰ Em 2004, o Presidente da República emite Decreto nº 5.225 informando de acordo com o Artigo 3º que os atuais Centros de Educação Tecnológica privados passam a denominarem-se Faculdades de Tecnologia.

Ambiental com início previsto para 2011. Em 2007 passou a ofertar cursos de especialização (pós-graduação “lato sensu”) na área da Hospitalidade e do Turismo²¹.

Em 2010, criou o seu primeiro curso de bacharelado, o de Nutrição, em processo de reconhecimento.

2.1.2 Filosofia educacional e cursos

Segundo o Projeto Pedagógico Institucional da Faculdade Hotec (HOTEC, 2007, p.6) a IES tem como principal objetivo:

Formar profissionais aptos a ingressarem no mercado de trabalho com atitude humanística, visão permanente de qualidade e detentores do uso de novas tecnologias, contando com um corpo docente compatível, instalações físicas direcionadas ao ensino, biblioteca, laboratórios de informática e vivenciais.

Esse objetivo é complementado pela preocupação em estimular o conhecimento dos problemas de sua comunidade e estabelecer com ela uma relação de reciprocidade, que se dará por meio do ensino, seja de extensão, graduação ou pós-graduação, bem como por meio de projetos específicos de intercâmbio de experiências, (HOTEC, 2007, p.6).

Visa a “ser a melhor faculdade privada de São Paulo no ensino superior na área da Hospitalidade em um prazo de 05 anos” (HOTEC, 2007, p.6) e expressa sua missão da seguinte forma: “possibilitar aos alunos e egressos integrarem-se ao mundo profissional e descobrirem possibilidades para concretização de seus objetivos, por meio de experiências vivenciais em laboratórios desenvolvidas sob forte base conceitual”. (HOTEC, 2007, p.6).

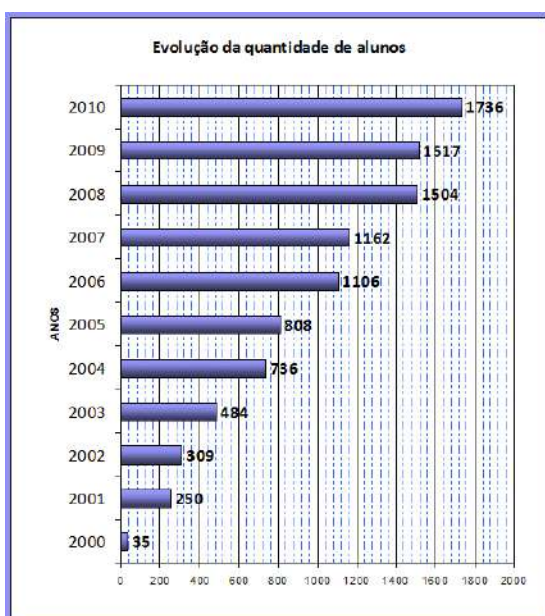
A estrutura física para as atividades de ensino passou de uma unidade na época de sua fundação para quatro unidades em 2010, com 27 salas de aulas, 20 laboratórios, central de suprimentos, biblioteca, entre outros. Não há espaço específico destinado à realização de eventos (palestras, *workshops* etc.), os quais ocorrem em espaços externos locados em hotéis e *buffets* nas imediações da instituição.

Em 2006, surgiu a Editora HOTEC que publicou títulos em Gastronomia de autoria de seus docentes com a parceria da Livraria Sílvio Romero, e atualmente encontra-se inativa. Citam-se ainda as ações de responsabilidade e de inclusão social e meio ambiente, por meio de ações e projetos, como a Rodada da Cidadania, Dia do Meio Ambiente, Roda de Leitura,

²¹ A Faculdade de Tecnologia Hotec oferta os seguintes cursos de pós-graduação “lato sensu”: Docência em Gastronomia, Docência para o ensino superior com ênfase em Hospitalidade, Gestão em Serviços com ênfase em Hospitalidade, Gestão em Negócios Gastronômicos e Gestão em Eventos. (HOTEC, 2010).

Trote Solidário entre outros, com a participação de alunos, professores e comunidade local. (HOTECH, 2010).

Os registros acadêmicos indicam que a turma iniciante de qualificação profissional era composta por 35 alunos, cuja evolução torna-se difícil de ser estimada, devido à rotatividade de discentes dessa modalidade de ensino. Já a evolução dos alunos matriculados em cursos técnicos e superiores no período de 2000 e 2010 é mostrada na figura 2, onde se nota a tendência ascendente em todo o período, com alguns subperíodos tendendo à estagnação, como entre 2008 e 2009.



Fonte: Rampim (2010).

Figura 2: Gráfico evolutivo do volume de alunos matriculados em cursos técnicos e superiores da Hotec, São Paulo (SP) - 2000 a 2010

O ensino superior contou em 2010 com 1.736 alunos, e a área que apresentou maior volume de alunos foi a Gastronomia (48%), seguida de Eventos (20%), Hotelaria (14%), Turismo (10%), Hotelaria Hospitalar (5%) e Nutrição (3%) (HOTECH, 2010). Percebe-se assim, que apesar da diversificação de cursos, inclusive com a abertura do curso de Bacharelado em Nutrição na área da Saúde em 2009, a maior oferta de formação superior concentra-se na área de Hospitalidade e Lazer com os cursos tecnológicos. Com relação ao período de 2008 a 2009, este reflete uma estagnação cujas causas podem sugerir a menor procura de determinados cursos ou outros fatores a serem estudados em pesquisa futura.

Os cursos superiores ofertados pela Instituição são Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, períodos matutino e noturno; Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, períodos matutino e noturno; Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria Hospitalar, períodos matutino e noturno; Curso Superior de Tecnologia em Eventos, períodos matutino e noturno; Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, períodos matutino e noturno; Curso de Bacharelado em Nutrição: período noturno. Os cursos técnicos ofertados pela IES são: Técnico em Eventos, Técnico em Nutrição e Dietética, Técnico em Cozinha, Técnico em Cruzeiros Marinhos, Técnico em Gastronomia, Técnico em Serviços de Hotelaria Hospitalar, entre outros. (HOTEC, 2010).

Além dos cursos técnicos e superiores, a Faculdade ainda oferece cursos *in company* e videocursos. A produção dos videocursos, com a qual a Instituição ingressou no ensino a distância, foi possível face à parceria firmada com o Centro de Produções Técnicas de Viçosa - CPT²², sediado em Minas Gerais. Em 2011, a Hotec investiu na maior diversificação de cursos superiores, com a abertura de cursos de Gestão de Recursos Humanos, Gestão Hospitalar, Gestão Ambiental, Gestão Comercial, Gestão Financeira, Logística e Marketing. Percebe-se que com a abertura a outras áreas a IES busca o seu crescimento a partir da ampliação e diversificação de cursos, ingressando em outras áreas do conhecimento.

2.2 Curso de Tecnologia em Eventos

2.2.1 Criação e Evolução

O curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec nasceu da necessidade de atendimento à demanda de interessados em atuar e a se qualificar na área devido à expansão do mercado de eventos que a cidade de São Paulo sediava em 2002, aproximadamente 200 por dia. Segundo dados registrados no projeto pedagógico do curso (HOTEC, 2006), esta área demonstrava ser um segmento crescente e promissor e que gerava empregos em cargos de organização, coordenação, produção de eventos, em cargos operacionais como recepcionistas, garçons, segurança, entre outros, para atuarem em eventos como feiras, congressos,

²² Atualmente, 2010, a CPT – Centro de Produções Técnicas de Viçosa – MG, apresenta um catálogo de 650 cursos produzidos e 140 livros abrangendo as mais diversas áreas para o conhecimento técnico profissionalizante.

convenções de venda, lançamentos de produtos etc. Parece discutível o direcionamento dessa formação tecnológica para os cargos operacionais citados.

Antes de se tornar um curso, a disciplina de planejamento e organização de eventos estava presente nas matrizes curriculares dos cursos de Hotelaria, Gastronomia e Gestão de Turismo da IES, porém a carga horária destinada à disciplina variava entre 40h e 80h, fornecendo informações introdutórias sobre o assunto. Com duração de 2 anos e carga horária inicial de 1600 horas complementou o quadro de cursos da área de Hospitalidade e Lazer que a IES ofertava desde o ano 2000. Foi autorizado a funcionar em 2002, conforme Decreto nº 4364/02 (BRASIL, 2002, Anexo F), abrindo sua primeira turma em 2004, e sendo reconhecido em 2008 pela Portaria SETEC nº 339 (BRASIL, 2008, Anexo G).

O projeto pedagógico do curso de Eventos é atualizado semestralmente e expressa os objetivos de formação desse profissional em um curso que:

[...] visa a um amplo enfoque em todo o universo de eventos que faz parte da grande categoria do Turismo e Hospitalidade, envolvendo uma ampla gama de conhecimentos específicos, indo desde o planejamento e organização de um evento, cerimonial e protocolo, planejamento e produção de cardápio, o agenciamento de serviços terceirizados, decoração, atendimento e recepção, até a parte de gestão de negócios e pessoas. (HOTEC, 2010, p. 37)

Módulo	Objetivo	Proposta e/ou certificação
I - Fundamentos de Eventos	Estabelecer um primeiro contato com a área de Eventos e compreender a relevância do setor para a economia.	Vivência e prática em pequenos eventos literários. Prepara o aluno para desenvolver atividades básicas em uma empresa de eventos.
II - Técnica Operacional em Eventos	Desenvolver conhecimentos, do planejamento até a produção, envolvendo ainda etiqueta, cerimonial e protocolo, além de avaliação dos serviços envolvidos.	Organização de evento gastronômico. Certifica o aluno como Assistente de A & B em Eventos.
III - Análise e Logística em Eventos	Aprofundar conhecimentos sobre planejamento, organização, e operacionalização de diferentes eventos, além da sua análise e de sua logística.	Organização de diferentes tipos de eventos (exposição, oficina, seminário). Certifica o aluno como Analista de Eventos.
IV - Gestão em Eventos	Desenvolver conhecimentos sobre projeto e viabilidade de novos negócios em Eventos, planejando ainda ações de <i>marketing</i> e analisando tendências do mercado.	Criação de projetos de negócios em diversos segmentos de Eventos, capacitando-o a abrir seu próprio negócio e a geri-lo. Titula-o como Tecnólogo em Eventos.

Fonte: HOTEC (2009; 2010).

Quadro 3: Descrição dos módulos do curso superior de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec – São Paulo (SP)

Pretende-se assim formar Tecnólogos em Eventos, qualificados e capacitados por meio de formação técnico-teórica, que resultem em conhecimentos que promovam o desenvolvimento de competências e habilidades para atuarem no setor de Eventos. O curso divide-se em quatro módulos, sendo um por semestre, e se alinha ao desenvolvimento de habilidades específicas na formação desse profissional. A proposta do curso se baseia na interdisciplinaridade, a partir de projetos e eventos que promovam o diálogo e a integração entre diferentes disciplinas de acordo com o perfil e objetivos do módulo (quadro 3, página anterior).

Esclarece-se que essa proposta modular não se alterou no período estudado, ou seja, de 2005 a 2009, embora tenha ocorrido alterações nas matrizes curriculares que serão expostas em item mais adiante.

2.2.2 Corpos docente e discente

Desde o início do curso, houve uma evolução no número de titulação principalmente de doutores que em 2006 não constavam do quadro docente do curso e em 2010 já havia três doutores no mesmo. Conforme os dados da tabela 2, em 2010 o curso contava com três doutores, dez mestres e doze especialistas, atingindo assim o disposto pelo MEC²³. Os professores são contratados em regime CLT²⁴ conforme a carga horária da disciplina, entre 40 e 80 horas semestrais, equivalentes a 2 e 4 horas semanais.

Tabela 2: Titulação dos professores do curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec - São Paulo (SP) - 2010

Titulação de docentes	Frequência	
	n°	%
Doutores	3	12%
Mestres	10	40%
Pós-graduados “lato sensu” (Especialistas)	12	48%
Total	25	100%

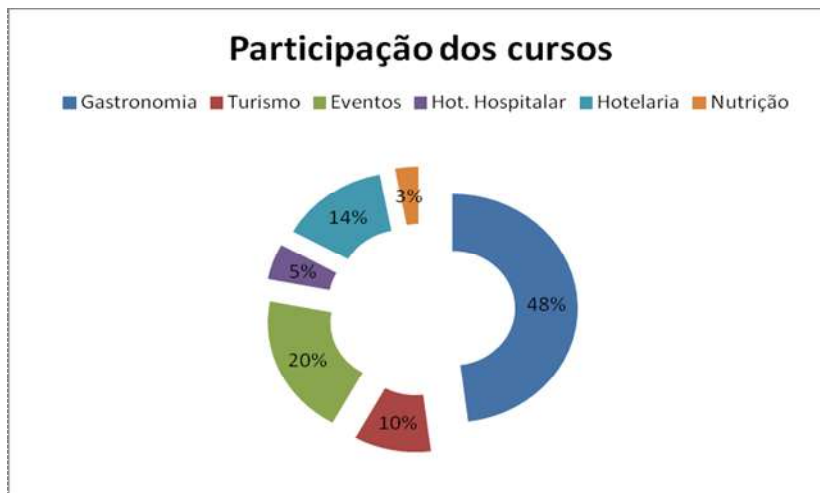
Fonte: Elaboração própria.

²³ Ver portaria n.1 de 5 de janeiro de 2009 (Anexo H).

²⁴ A CLT – Consolidação das Leis do Trabalho institui as normas que regulam as relações individuais e coletivas de trabalho; usualmente emprega-se a sigla CLT para indicar aquelas pessoas que trabalham com carteira profissional assinada pelo empregador. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil/decreto-lei/del5452.htm>, acesso em 30 de outubro de 2010.

Como os cursos de Tecnologia privilegiam a formação voltada para o mercado de trabalho, observa-se que no curso de Eventos, o corpo de docentes apresenta experiência profissional na área. Por meio da observação dos currículos Lattes, há docentes que já atuaram ou que atuam no setor de Eventos como produtor de desfiles de escola de samba, decorador, apresentador de eventos, coordenador de eventos gastronômicos e mestre-de-cerimônia. Tais experiências tendem a ser relevantes para os alunos, e são expostos pelos professores como *cases* que complementam os conteúdos das aulas.

Em relação ao corpo discente, levantamento feito por Rampim (2010) sobre a demanda de alunos nos cursos superiores da Hotec mostra que o segundo curso com maior demanda da HOTECH é o de Eventos (figura 3). Em 2010, foram abertas três turmas com aproximadamente 150 alunos ingressantes nos turnos matutino e noturno. (HOTECH, 2010).



Fonte: Adaptado de Rampim (2010, p 74).

Figura 3: Gráfico Comparativo da participação dos alunos nos cursos da Hotec em 2010

2.2.3 Matrizes curriculares

A primeira matriz curricular do curso é de 2005, e compõem-se por unidades curriculares com 28 (disciplinas eletivas), com carga horária variável entre 40h a 80 h. De acordo com o PPC do curso (HOTECH, 2009), a matriz curricular objetiva desenvolver no aluno habilidades e competências previstas nas ementas das disciplinas, por meio de aulas teóricas e práticas, realizadas em salas de aula, laboratórios vivenciais, além de outras atividades. O conteúdo das aulas é elaborado com base no plano de ensino da disciplina com carga horária que varia entre 40h e 80h. Outras atividades didático-pedagógicas ocorrem por

meio de visitas técnicas, palestras com profissionais da área e realização de eventos práticos que contribuem para a prática profissional do aluno.

Até 2008, ano de ingresso da última turma de alunos pesquisada, houve duas alterações na matriz curricular, conforme se percebe pelos dados do quadro 4. As alterações assinaladas em azul referem-se a alterações de nome das disciplinas, e as alterações em vermelho mostram novas disciplinas ou cargas horárias.

Nota-se que em 2006 houve alteração das cargas horárias da maioria das disciplinas, justificada para se ter maior dinâmica educacional e pedagógica no curso, com o que as disciplinas passaram a ser ministradas com 40h e 80h. Outras alterações foram realizadas após aprovação do Colegiado do Curso e publicadas no Diário Oficial da União (BRASIL, 2005, Anexo I), devido à necessidade de proporcionar contextualização e modernidade:

- Módulo I: houve a inclusão da disciplina Economia Aplicada, exclusão da disciplina Informática Aplicada e substituição da disciplina Português Instrumental por Comunicação Aplicada;
- Módulo II: alterou-se a nomenclatura da disciplina Manipulação de Entradas e Pratos Quentes para Produção de Entradas e Pratos Quentes.

Em 2007 não houve alteração na matriz curricular sendo que, em 2008, a carga horária total passou de 1.600h para 1.760h, conforme aprovação pelo Colegiado do Curso e publicado no Diário Oficial da União (BRASIL, 2008, Anexo J). Além disso, assinalam-se as seguintes alterações:

- Módulo I: deslocamento da disciplina de Métodos e Técnicas de Pesquisa do módulo I para o módulo III, alteração do nome da disciplina de Comunicação Aplicada para Comunicação Aplicada I, substituição da disciplina Psicologia das Relações Humanas em Eventos pela disciplina Relações Interpessoais no Trabalho e inserção da disciplina de Atividades Complementares;
- Módulo II: exclusão das disciplinas Higiene em Alimentos, Elaboração de Cardápios e Princípios de Enologia, inserção das disciplinas Montagem de Salão e Decoração para Eventos e Atividades Complementares, e alteração do nome da disciplina Produção de Entrada e Pratos Quentes para Produção de Alimentos em Eventos;

Módulo	Unidade curricular 2005	Unidade curricular 2006	Unidade curricular 2008
I - Fundamentos de Eventos	Aspectos e Dimensões do Turismo de Eventos (60h) Informática Aplicada (40h) Técnicas de Elaboração de Eventos (70h) Legislação Aplicada (60h) Português Instrumental (60h) Psicologia das Relações Humanas em Eventos (70h) Métodos e Técnicas de Pesquisa (40h)	Aspectos e Dimensões do Turismo de Eventos (40h) Economia Aplicada (40h) Técnicas de Elaboração de Eventos (80h) Legislação Aplicada (80h) Comunicação Aplicada (80h) Psicologia das Relações Humanas em Eventos (40h) Métodos e Técnicas de Pesquisa (40h)	Aspectos e Dimensões do Turismo de Eventos (40h) Noções de Contabilidade e Custos (80h) Técnicas de Elaboração de Eventos (80h) Legislação Aplicada (80h) Comunicação Aplicada I (80h) Relações Interpessoais no Trabalho (40h) Atividades Complementares (20h)
II - Técnica Operacional em Eventos	Etiqueta, Cerimonial e Protocolo (80h) Agenciamento de Serviços (80h) Higiene em Alimentos (40h) Elaboração de Cardápios (40h) Princípios de Enologia (40h) Manipulação de Entradas e Pratos Quentes (80h) Sala e Bar em Eventos (40h)	Etiqueta, Cerimonial e Protocolo (80h) Agenciamento de Serviços (80h) Higiene em Alimentos (40h) Elaboração de Cardápios (40h) Princípios de Enologia (40h) Produção de Entradas e Pratos Quentes (80h) Sala & Bar em Eventos (40h)	Etiqueta, Cerimonial e Protocolo (80h) Agenciamento de Serviços (80h) Montagem de Salão e Decoração para Eventos (80h) Atividades Complementares (20h) Produção de Alimentos em Eventos (80h) Sala & Bar em Eventos (80h)
III - Análise e Logística em Eventos	Logística em Eventos (80h) Inglês Técnico (40h) Organização e Técnicas de Lazer e Entretenimento (40h) Planejamento e Organização de Eventos (40h) Criatividade e Decoração em Eventos (80h) Custos e Orçamentos em Eventos (40h) Atendimento ao Cliente e Técnicas de Recepção (40h) Projeto Interdisciplinar I (40h)	Logística em Eventos (80h) Inglês Técnico (40h) Organização e Técnicas de Entretenimento e Lazer (40h) Planejamento e Organização de Eventos (40h) Criatividade e Decoração de Eventos (80h) Custos e Orçamentos em Eventos (40h) Atendimento ao Cliente e Técnicas de Recepção (40h) Projeto Interdisciplinar I (40h)	Logística em Eventos (40h) Comunicação Aplicada II (80h) Organização e Técnicas de Entretenimento e Lazer (40h) Planejamento e Organização de Eventos (80h) Orçamentos e Captação de Recursos (80h) Métodos e Técnicas de Pesquisa I (40h) Atendimento ao Cliente e Técnicas de Recepção (40h) TCC – Trabalho de Conclusão de Curso I (40h) Atividades Complementares (20h)
IV - Gestão em Eventos	Planejamento de Empreendimentos Voltados a Eventos (80h) <i>Marketing</i> Aplicado e Comercialização (80h) Gestão do Conhecimento (80h) Gestão Financeira (40h) Gestão da Qualidade (80h) Projeto Interdisciplinar II (40h)	Planejamento de Empreendimentos Voltados a Eventos (80h) <i>Marketing</i> Aplicado e Comercialização (80h) Gestão do Conhecimento (80h) Gestão Financeira (40h) Gestão da Qualidade (80h) Projeto Interdisciplinar II (40h)	Empreendedorismo (80h) Marketing e Comercialização (80h) Métodos e Técnicas de Pesquisa II (40h) Gestão do Conhecimento (80h) Gestão Financeira (40h) Gestão da Qualidade (80h) TCC – Trabalho de Conclusão de Curso II (40h) Atividades Complementares (20h)
Carga horária total	1.600h	1.600h	1.760h

Fonte: HOTECH (2005; 2006; 2008).

Quadro 4: Matrizes curriculares do curso superior de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec - São Paulo (SP) – 2005 a 2008

- Módulo III: exclusão das disciplinas Inglês Técnico e Criatividade e Decoração de Eventos, alteração do nome da disciplina Custos e Orçamentos em Eventos para Orçamento e Captação de Recursos, substituição da disciplina Projeto Interdisciplinar I para Trabalho de Conclusão de Curso I, e inserção das disciplinas de Comunicação Aplicada II, Métodos e Técnicas de Pesquisa I e Atividades Complementares;
- Módulo IV: alteração do nome da disciplina *Marketing* Aplicado e Comercialização para *Marketing* e Comercialização, substituição da disciplina Planejamento de Empreendimentos voltados a Eventos para Empreendedorismo, e da disciplina Projeto Interdisciplinar II para Trabalho de Conclusão de Curso II, e inserção das disciplinas Métodos e Técnicas de Pesquisa II e Atividades Complementares.

Desde o primeiro semestre de 2008, estabeleceram-se atividades complementares para compor o quadro de disciplinas em todos os módulos dos cursos oferecidos pela instituição. A carga horária mínima semestral exigida é de 20h que equivalem a 20 pontos, mediante tabela disponibilizada no início do semestre para os alunos (Anexo K); os pontos obtidos acima do mínimo em um semestre não são acumulativos para outro semestre.

Dentre as atividades previstas na tabela, destaca-se o incentivo ao aluno para participar de ações sociais, por meio de doação de sangue, doação de roupas e alimentos não perecíveis; pontuação para quem está matriculado regularmente em escola de idioma; participação em evento científico, organização de eventos da Faculdade; e participação em concursos como os de fotografia e gastronomia. O controle de pontos é feito pela Coordenação do curso, mediante listas de presença, listas de doações, comprovantes de participação em eventos, etc. O aluno que não cumprir a quantidade de pontos mínimos estará automaticamente em dependência e assim acumulará os pontos para o próximo semestre.

Verifica-se que as alterações da nomenclatura de disciplinas ocorreram para o devido alinhamento às denominações usadas no mercado de Eventos. Já as exclusões de disciplinas ocorreram devido ao seu foco eminentemente teórico, o que não se justifica nesse tipo de curso, ou pelo conteúdo ter sido absorvido por disciplina compatível. A maior alteração da matriz ocorreu em 2008, e outras alterações ainda vêm ocorrendo anualmente até 2011. Esse fato preocupa, pois se entende que a matriz de 2008 poderia agora, em 2011, estar sendo avaliada e reajustada. Assim parece de um lado, que a proposta pedagógica ainda não se consolidou, ou, de outro, uma preocupação em acompanhar a dinâmica e modismos do mercado, fatos que poderiam ser aprofundados em outra pesquisa.

2.2.4 Práticas profissionais, atividades laboratoriais e TCC

As atividades de prática profissional estão contempladas no plano de aula das disciplinas cujos docentes planejam conjuntamente com os alunos eventos práticos realizados no ambiente da sala de aula ou em espaços específicos. Ocorrem no primeiro módulo do curso em disciplinas como Técnicas de Elaboração de Eventos e Comunicação Aplicada, no formato de saraus e rodas de leitura, cujo objetivo é a organização de um evento literário temático com o nome de personalidades como Danuza Leão, Clarice Lispector e Fernando Pessoa. Essas realizações são avaliadas em relação à criatividade, viabilidade do projeto, planejamento, organização, realização e resultados do evento (HOTEC, 2010).

No segundo módulo, os alunos organizam eventos gastronômicos nas disciplinas de Produção de Alimentos e Bebidas, e Sala e Bar. Realizam-se jantares, coquetéis e degustações, quando são apresentadas aos convidados externos, as produções gastronômicas nacionais e internacionais. Em 2008, durante a comemoração do “Centenário da Imigração Japonesa”, os alunos organizaram um jantar comemorativo com pratos típicos da culinária, decoração temática e informações sobre o Japão. O mesmo ocorreu no “Ano da França no Brasil” com o jantar denominado França Brasil, contando com o apoio de patrocinadores que viabilizaram a decoração, enxoval e brindes. Também foram realizados as três edições do “Dia da Criança Hotec” na disciplina de Agenciamento de Serviços (2007 a 2009), com *Buffet* temático, brincadeiras e teatro direcionados a crianças. Além de desenvolver conhecimentos práticos e proporcionar vivências, tais eventos aproximam a faculdade ao mercado e podem facilitar a colocação dos egressos no mesmo.

No terceiro módulo, as disciplinas de Planejamento e Organização de Eventos e de Logística contemplam o planejamento e a montagem de eventos que trabalham a interdisciplinaridade, como o *show* de talentos “20 anos sem o Velho Guerreiro”, uma homenagem ao animador Chacrinha, e a exposição sobre as cantoras baianas Gal Costa, Maria Bethânia e Simone. Na disciplina Planejamento e Organização de Eventos realizam-se eventos como o Dia do Profissional de Eventos e o Dia do Curso de Eventos, com a participação de palestrantes do setor, além da Aula Magna de abertura do semestre (ou do ano) da instituição. Trata-se de aplicar conhecimentos em todo o processo envolvido em diferentes eventos, detalhando cada etapa e responsabilizando os alunos em realizar as seguintes atividades: nos dois primeiros, envio de convites, decoração do espaço, captação de patrocínio e brindes, controle de presença, entrega de certificados, recepção de participantes e

de convidados na *VIP*²⁵; e no último, mestre-de-cerimônia, recepcionista, assistência ao público, entre outros.

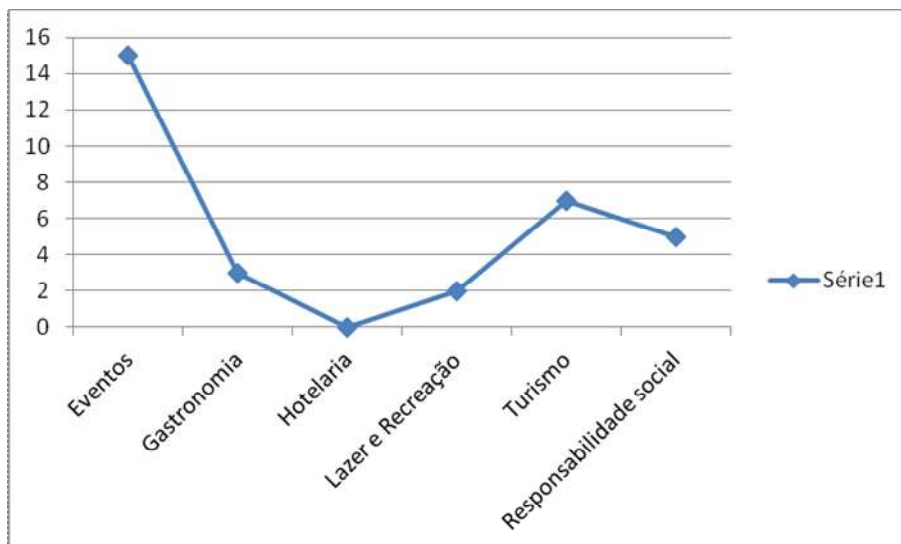
No quarto módulo as disciplinas são teóricas dirigidas ao TCC e ao plano de negócios na disciplina Empreendedorismo. No entanto, os alunos podem desempenhar atividades práticas em disciplinas como *Marketing*, por meio da elaboração de plano de promoção de determinado evento da Hotec, como o da Rodada da Cidadania, ocorrido em 2010 (Hotec, 2010).

As atividades de estágio não são obrigatórias, porém o Departamento de Estágio da Hotec divulga vagas e elabora os contratos de trabalho e convênios de estágio vigorados nos semestres vigentes. Esse departamento também organiza palestras com profissionais de empresas parceiras das áreas de Hospitalidade e lazer para divulgarem seus serviços e também recolherem os currículos dos alunos para posterior seleção de candidatos. Os alunos que atuam nessas áreas, em cargos efetivos ou em estágios, somam pontos em atividades complementares (HOTEC, 2009).

O Trabalho de Conclusão de Curso realiza-se em duas etapas (TCC 1 e TCC 2), sendo a primeira no terceiro módulo e a segunda no quarto módulo, obedecendo à regulamentação da IES (Anexo L) e com temas relacionados à área de Hospitalidade e Lazer na qual Eventos se insere. Em ambos os módulos, os alunos são avaliados em relação ao cumprimento dos prazos estabelecidos pelo orientador, desenvolvimento das etapas do trabalho, qualidade do material pesquisado, entre outros aspectos. A média mínima semestral para ser aprovado nessas disciplinas é 6,0 (seis), sendo que no 4º semestre, os trabalhos com notas iguais ou acima de 8,0 (oito) serão incorporados ao acervo da biblioteca.

De acordo com a listagem de TCCs disponíveis na biblioteca da Hotec, identificaram-se 32 trabalhos do curso de Eventos, realizados de 2006 a 2009. Pelo gráfico da figura 4, verifica-se que aproximadamente metade desses trabalhos (15) trata de Eventos, e a outra metade aborda temas na seguinte ordem decrescente: Turismo (7), Responsabilidade Social (5), Gastronomia (3), Lazer e Recreação (2); nenhum trabalho enfocou Hotelaria. Percebe-se o interesse dos alunos em estudar os Eventos, área de sua formação, porém causa surpresa a abertura do curso em estudar outros temas afins, em cujos trabalhos não são feitos o vínculo com essa área.

²⁵ *VIP: Very important person.*



Fonte: Elaboração própria.

Figura 4: Gráfico de Trabalhos de Conclusão do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, disponíveis na biblioteca – 2006 a 2009

CAPÍTULO 3 – VISÃO DE TECNÓLOGOS EM EVENTOS SOBRE SUA FORMAÇÃO ACADÊMICA E ATUAÇÃO PROFISSIONAL

Este capítulo aborda a visão de uma amostra de egressos do curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade HOTECH, analisando a sua formação acadêmica *versus* a atuação profissional. Descreve, inicialmente, a metodologia adotada na pesquisa de campo, tratando das etapas e instrumentos empregados. Em seguida, apresenta os resultados obtidos sobre o perfil dos egressos, formação acadêmica, atuação profissional e visão sobre o curso frente ao mercado de trabalho.

3.1 Metodologia

A pesquisa foi realizada mediante adaptação de metodologias de Hamamoto (1998), Carneiro (2002) e Mota (2007). Elaborou-se um cadastro de egressos do curso de Tecnologia em Eventos com dados referentes ao nome, *e-mail*, telefone e endereço fornecidos pela Secretaria Acadêmica da HOTECH, formados entre 2006 e 2009. Esse período foi definido considerando-se 2006 o ano da primeira turma de formados no curso, e 2009 como o último ano de formação referente a egressos que estariam inseridos profissionalmente no mercado após a sua titulação.

Para a composição total da amostra de egressos do curso, elaborou-se a tabela 3 com o total de alunos ingressantes e alunos formados no período de 2006 a 2009, por semestre. Nota-se que de 274 (100%) ingressantes formaram-se aproximadamente 158 (cerca de 58%), indicando que 42% dos alunos ingressantes não completaram a graduação no período de dois anos. Dentre esses, alguns podem ter desistido do curso, ou trancado matrícula, ou ficaram com dependência em disciplinas – e não foi possível estimar a taxa de evasão semestral ou anual.

Utilizou-se como instrumentos de pesquisas o questionário semiestruturado aos egressos do curso de Eventos da Faculdade Hotec (Apêndice A), conforme variáveis primárias e secundárias expostas no quadro 5. Primeiramente foi aplicado um pré-teste com 10 questionários enviados por *e-mail*, em fevereiro de 2011, que possibilitou a revisão desse instrumento de pesquisa. O questionário final foi enviado para os *e-mails* de 158 egressos

cadastrados entre março e junho de 2011, com o objetivo e a justificativa da pesquisa, cujo retorno foi de apenas 32 (20,5%).

Tabela 3: Data de início e término do curso para os egressos de Eventos da Faculdade Hotec - São Paulo (SP), formados entre 2006 e 2009

Alunos ingressantes		Alunos formados	
Semestre e ano	n°	Semestre e ano	n° (% em relação aos ingressantes)
1° semestre de 2005	37	2° semestre de 2006	17 (45,94%)
2° semestre de 2005	31	1° semestre de 2007	21 (67,74 %)
1° semestre de 2006	41	2° semestre de 2007	18 (43,90 %)
2° semestre de 2006	23	1° semestre de 2008	16 (69,56 %)
1° semestre de 2007	54	2° semestre de 2008	35 (64,81 %)
2° semestre de 2007	18	1° semestre de 2009	13 (72,22 %)
1° semestre de 2008	70	2° semestre de 2009	38 (54,28 %)
Total	274	-	158 (57,66%)

Fonte: Elaboração própria.

Variáveis primárias	Variáveis secundárias
Perfil do egresso	Sexo, idade, estado civil, faixa etária e possuidor de alguma deficiência
Formação acadêmica	Tecnologia de Eventos na Hotec: fator determinante para escolha do curso; semestre/ano de início e semestre/ano de término; estágio (área e tipo de empresa e cargo); trabalho de conclusão de curso - TCC (tema geral) Formação complementar: técnico, graduação e pós-graduação (curso, semestre/ano de início e semestre/ano de término) e situação (concluído ou em andamento)
Absorção pelo mercado de trabalho	Experiência relevante na área, atuação profissional (área, tipo de empresa ou autônomo, função ou cargo, faixa salarial) Formação em eventos x absorção pelo mercado de trabalho
Visão do curso	Avaliação geral; Pontos positivos; Pontos vulneráveis; Sugestões

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 5: Conjunto de variáveis do questionário a egressos do curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec

Alguns problemas ocorreram nesta fase da pesquisa como, *e-mails inválidos ou desatualizados*, não anexação do arquivo respondido ou a falta de retorno do egresso mesmo após tentativas de contato feitas por telefone e com o apoio de ex-colegas de turma. Observa-se que problema semelhante foi registrado também na dissertação de Mota (2007), a qual obteve o retorno de 28 questionários válidos para uma amostra de 159 alunos.

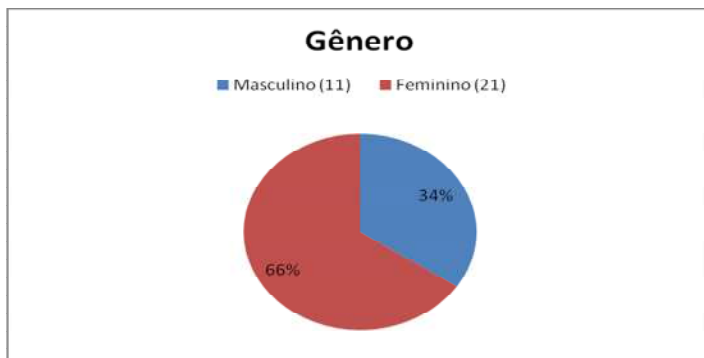
3.2 Perfil dos egressos

No perfil dos egressos, consideraram-se as características de sexo, idade e estado civil. Em relação ao sexo, a maioria dos respondentes eram mulheres 21 (66%) e a minoria homens 11 (34%) conforme mostra o gráfico da figura 5. Como a amostra é exploratória, este resultado não pode ser generalizado indicando que o curso de eventos da Hotec foi mais procurado por mulheres do que por homens. No entanto, ao se considerar estudo anterior do autor (CARVALHO, 2010a) sobre o perfil dos ingressantes em 2010 onde se constatou a predominância de alunas no curso de aproximadamente 80%, pode ser um indício a ser analisado.

Tal resultado reforça o pensamento de Furlani (2001) para quem “certos cursos se apresentam mais “masculinos” enquanto outros mais “femininos”, sendo que o gênero é o conceito que encobre a masculinidade e a feminilidade” dos mesmos. Esta representatividade “feminina” também pode ser observada nos estudos de Carneiro (2002) e Mota (2007) apontando para um percentual de aproximadamente 80% dos egressos do sexo feminino nos cursos de Hotelaria e Turismo, respectivamente.

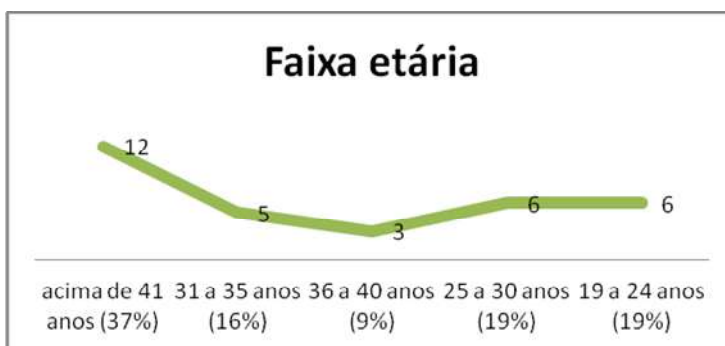
Pode-se considerar, então, que em cursos da área da hospitalidade e lazer a presença feminina continua expressiva em comparação à masculina. Acompanhamentos futuros poderão indicar se houve crescimento ou estagnação do público masculino nestes cursos, bem como levantamento de cargos ocupados no mercado de trabalho e a equiparação de salários por gênero praticados no setor de prestações de serviços em hospitalidade e lazer.

Quanto à idade dos egressos (figura 6), 12 (37%) possuem mais de 41 anos, indicando a preferência de alunos com certa maturidade que optaram por um curso de 2 anos muitas vezes por não terem tido a oportunidade de cursarem o ensino superior. Em seguida, aparecem egressos de duas faixas etárias - de 19 a 30 anos (6, 19%) e de 31 a 35 anos (5, 16%), e em menor escala, egressos entre 36 a 40 anos (3, 9%).



Fonte: Elaboração própria.

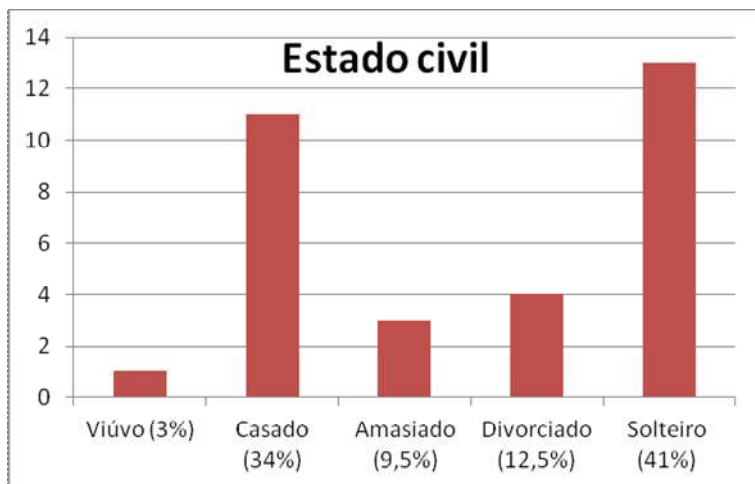
Figura 5: Gênero dos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009



Fonte: Elaboração própria.

Figura 6: Faixa etária dos egressos em Tecnologia de Eventos da Hotec formados, entre 2006 e 2009

Comparando os ingressantes deste curso, percebe-se que em 2010 a predominância era de alunos com idade entre 18 e 21 anos (CARVALHO, 2010a), indicando alunos mais jovens que teriam condições de ingressar no mercado de trabalho ao se formarem. Em contrapartida, Carneiro (2002) constatou que dos seus respondentes 64% tinham idade entre 21 e 25 anos e somente 2% estavam acima de 35 anos. Situação similar ocorreu no estudo de Mota (2007), onde 82,1% tinham idade entre 25 e 29 anos e apenas 8% entre 30 e 34 anos. Apesar de não se ter investigado a fundo essa situação, a falta de inserção pode ser explicada como o citado por Carneiro (2002) pela insatisfação com área de atuação, devido às funções exercidas e os salários pagos pelo mercado de trabalho, já que muitos destes egressos se encontravam em fase de construção de uma carreira e à procura de reconhecimento e valorização profissional.



Fonte: Elaboração própria.

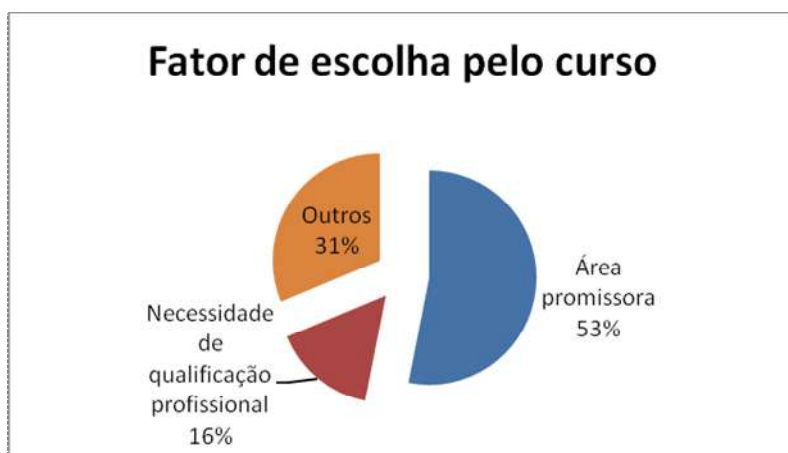
Figura 7: Estado civil dos egressos em Tecnologia de Eventos da Hotec, formados entre 2006 e 2009

Em relação ao estado civil (figura 7), 13 (41%) dos respondentes encontravam-se solteiros, 11 (34%) casados, 4 (12,5%) divorciados, 3 (9,5%) amasiados e 1 (3%) viúvo, onde se nota que a maioria (46,5%) é casado ou solteiro. Em relação aos respondentes casados ou amasiados não foram relatadas reclamações quanto à adaptação da rotina de trabalho exigida pelo setor de eventos, cujos turnos podem exceder o horário de trabalho habitual com jornadas de atividades desenvolvidas nos finais de semana, dias comemorativos e feriados, ocasionando a ausência do profissional em alguns compromissos pessoais, gerando situações de conflito.

Sobre a existência de pessoas com deficiência, 2 dos egressos (6%) relataram ter alguma deficiência, sendo 1 auditivo e 1 visual. Esclarece-se que no caso do egresso com deficiência auditiva não se tratava de um caso de surdez, mas uma perda pequena de audição que não o impossibilitou de acompanhar as aulas e não sendo necessários recursos como aparelhos auditivos ou aulas com linguagem de sinais (libras). Em relação ao egresso com deficiência visual, este foi o primeiro caso registrado na IES, sendo que a Faculdade disponibilizou o *software Virtual Vision* para aulas no laboratório de informática, e este egresso também gravava as aulas e explanações dos professores para posterior estudo em sua casa. Essas deficiências não impediram que estes egressos fossem organizadores de eventos, já que ambos atuam há 2 anos em empresas da área na região da Grande São Paulo.

3.3 Formação acadêmica

Sobre a formação acadêmica na Hotec (figura 8), 17 (53%) dos egressos apontaram que se sentiram atraídos pelo curso em face da área de eventos ser promissora, com chances de sucesso profissional futuro e perspectivas de atuarem em eventos com visibilidade regional, nacional e internacional. A necessidade de qualificação profissional foi apontada por egressos que já atuavam na área 5 (16%) sem formação superior, e que precisavam desta para melhores posições na empresa ou para inserção no mercado de trabalho. Outros fatores apontados foram o preço e a localização da IES 2 (6%), bem como a falta de vaga em outros cursos 1 (3%), paixão pela área 2 (6%), disponibilidade de bolsa e/ou interesse pessoal 5 (16%), representando a visão de 10 egressos (31%).

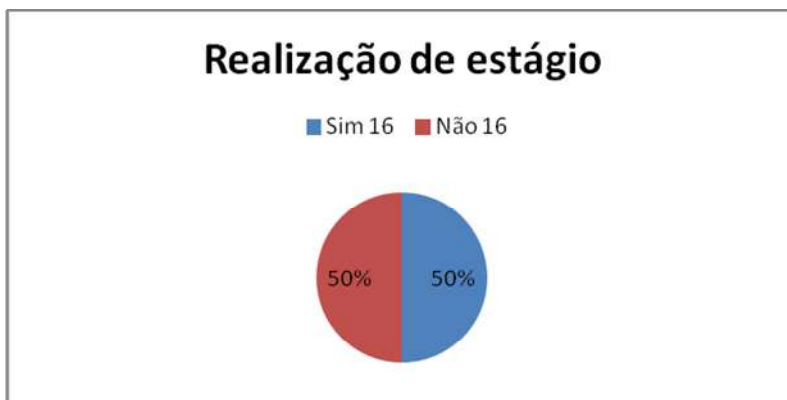


Fonte: Elaboração própria.

Figura 8: Fator determinante da escolha do curso pelos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009

Percebe-se que os egressos do curso de Tecnologia em Eventos escolheram essa formação acadêmica principalmente por esta contemplar uma área nova (promissora) do mercado em ascensão e com boas perspectivas de desenvolvimento profissional. Como o curso é em Eventos, tal formação direciona-se a esse foco e não se abre a toda área de prestação de serviços turísticos, hoteleiros e de lazer como transparece do estudo de Hamamoto (1998). Neste, a escolha do curso de bacharelado em Turismo foi justificada face ao desejo de atuação na área de prestação de serviços e de contato com o turista, abrangência do currículo, além de possibilidades de crescimento do mercado e outras motivações. No entanto, destaca-se a necessidade de um estudo mais aprofundado para investigar

convergências e divergências em diferentes modalidades e tipos de cursos superiores na área da Hospitalidade e Lazer.



Fonte: Elaboração própria.

Figura 9: Realização de estágio dos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009

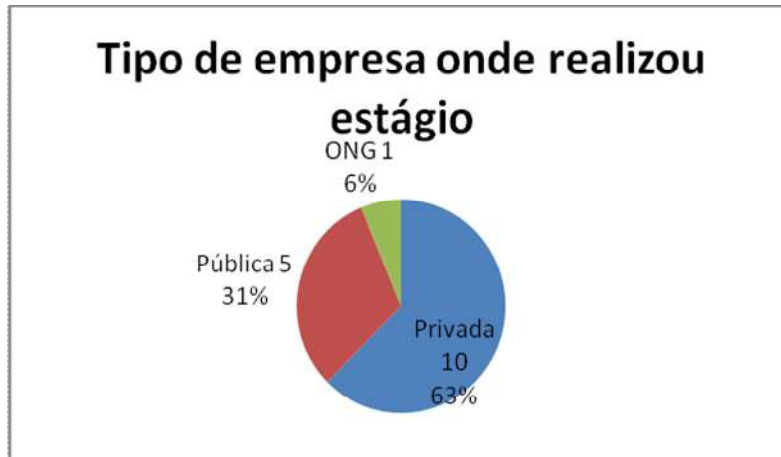


Fonte: Elaboração própria.

Figura 10: Área de realização de estágio dos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009

Em relação aos estágios realizados durante o curso (figura 9), mesmo não sendo estes obrigatórios, metade dos egressos (16, 50%) estagiaram preferencialmente na área de Eventos (14); poucos estagiaram em outras áreas como Saúde (1) e Educação (1), de acordo com a figura 10. Do total dos estágios (figura 11), destacam-se os realizados em empresas privadas (10), ao que se seguem em empresas públicas (5) e em organização não governamental (1), sendo estes dois últimos em departamentos de Eventos Culturais, *Marketing* e Relações

Públicas e Agenciamento de Serviços. Supõe-se que os egressos com estágio podem ter desenvolvido mais competências e habilidades práticas do que aqueles que não o realizaram e com isso apresentarem melhores condições de inserção no mercado, permanecendo na empresa ou absorvidos em outras, formalmente.

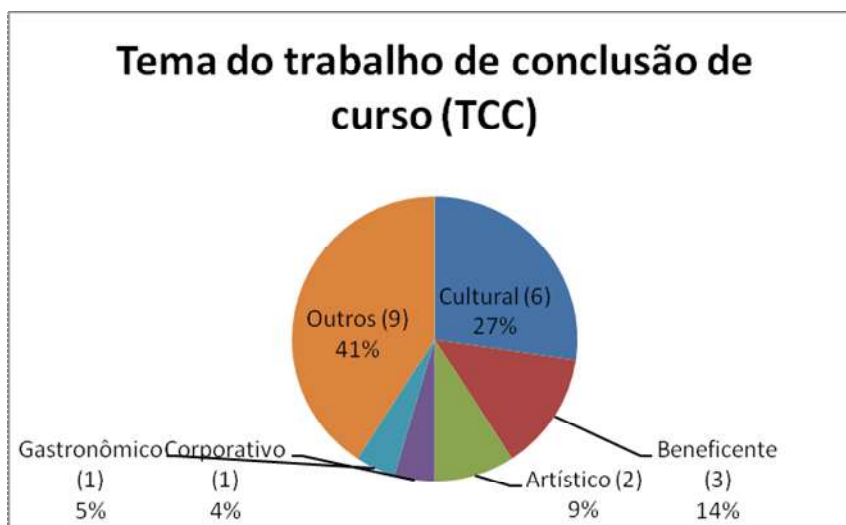


Fonte: Elaboração própria.

Figura 11: Tipo de empresa de estágio do egresso durante o Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009

Dentre os estudos sobre egressos citados nesta pesquisa, percebe-se maior proximidade com o de Mota (2007) que relata estágios dos alunos da Unifor principalmente em empresas privadas e registra também a menor ocorrência em organizações não governamentais. Cita-se ainda que não foi observada contradição ou inconsistência da proposta de formação em Eventos em relação à proposta de formação em Turismo como apontado por Hamamoto (1998). Essa autora relata um percentual significativo de estágios em hotelaria realizado por bacharéis de Turismo da USP quando o foco de formação era o planejamento turístico.

Quanto ao trabalho de conclusão de curso (TCC), dos 32 egressos, 30 informaram dados sobre seus trabalhos, onde se nota maior interesse em estudar eventos culturais (6), em especial o Carnaval, seguido de eventos acadêmicos e beneficentes (3), artísticos (2), corporativos (1) e gastronômicos (1); 9 TCCs não trataram especificamente de eventos, mas de assuntos relacionados à área, como logística, decoração, patrocínio e cerimonial (figura 12).



Fonte: Elaboração própria.

Figura 12: Temas de Trabalhos de Conclusão do Curso de Tecnologia em Eventos dos egressos Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009

De acordo com os temas dos TCCs (quadro 6), percebe-se o maior interesse dos egressos em estudarem eventos da área artística e cultural, talvez pela escassez de bibliografia sobre o assunto e pela ausência de disciplina que aborde o conteúdo nas matrizes curriculares do curso (HOTEC, 2010 – Projeto Pedagógico do Curso), ou por ser esse subsegmento visto como o mais rentável do mercado de Eventos e até com “mais *glamour*”. Entretanto, causa surpresa a falta de interesse em eventos técnico-científicos e corporativos, tendo em vista que o turismo na cidade de São Paulo elege o turismo de eventos e negócios como a sua principal vocação com a realização de importantes feiras nacionais e internacionais (SÃO PAULO TURISMO, 2010). Aqui está mais um assunto a ser aprofundado em pesquisas futuras.

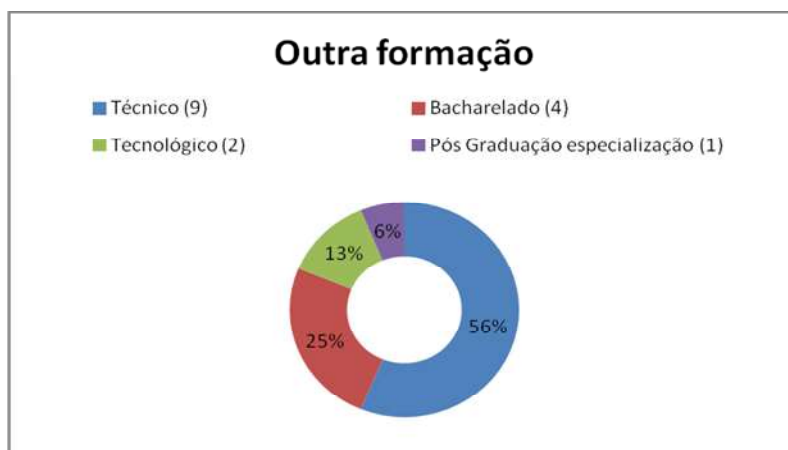
Analisando detalhadamente os temas desses trabalhos mostrados ainda no quadro 6, nota-se uma ênfase ao planejamento, organização e/ou execução de eventos, principalmente culturais. De acordo com o PPC do curso de Eventos (HOTEC, 2010), a proposta de formação está alinhada aos temas desenvolvidos pelos alunos no que tange planejamento, organização e execução de eventos. Salienta-se que a disciplina de Organização de Eventos Artísticos e Culturais não estava inserida nas matrizes curriculares destes egressos, sendo que os orientadores destas pesquisas conseguiram junto ao aluno estudos interessantes que estão disponíveis no acervo da IES.

Classificação de evento	Nome do Evento	Tema geral
Evento acadêmico	Palestras para escola pública sobre carreira (São Paulo, SP)	Planejamento e execução
	Formatura (colação de grau) dos alunos da Faculdade Hotec (São Paulo, SP)	Organização de evento
	1º Encontro de troca cultural do centro acadêmico de Administração da Fundação Escola de Sociologia e Política de São Paulo (São Paulo, SP)	Planejamento e execução de evento
Evento científico	-	-
Evento corporativo	-	Criação da agência de Eventos Woff para eventos corporativos
Evento cultural	Carnaval: Desfile de Escola de Samba (São Paulo, SP)	Manual de organização de evento
	Escola de Samba Vai-Vai (São Paulo, SP)	Organização do desfile da escola de samba
	Festivais culturais	-
	Festa junina (Sorocaba, SP)	Projeto de requalificação de evento (melhoria de adequação e realização do evento)
	Carnaval de São Paulo (São Paulo, SP)	Organização do evento
	Festival Folclórico de Parintins (Parintins, AM)	Manifestação popular em mega evento
Evento gastronômico	Bar Mitzvá (São Paulo, SP)	Evento gastronômico judaico
Evento esportivo	-	-
Evento religioso	-	-
Evento social	-	Papel e perfil do assessor de casamento
Evento artístico	1º Mostra de Arte (teatro) em um transporte público (ônibus) (São Paulo, SP)	Planejamento e execução de evento
	Teatro Municipal (São Paulo, SP)	Programação de eventos
Outros	-	Captação de patrocínio Patrocínio para eventos
	-	Logística em eventos
	-	Decoração de eventos (rosas)
	-	Buffet de luxo
	-	Empreendedorismo
	-	Acessibilidade para pessoas com deficiência física
	-	Eventos com compromisso social
	-	Evento sobre inclusão de deficientes físicos.
	Parque do Ibirapuera (São Paulo, SP)	-

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 6: Tema do Trabalho de Conclusão do Curso de Tecnologia em Eventos na HOTECH dos egressos no período de 2006 a 2009

Em relação à outra formação acadêmica (figura 13), 16 (50%) dos egressos têm outra formação concluída ou em andamento em nível técnico, superior ou pós-graduação *lato sensu*, nas áreas de Hospitalidade, Lazer, Saúde, Informática e Gestão. É interessante observar alunos os quais atuavam em eventos, mas possuíam outra formação, viram a necessidade de frequentar um curso superior de Eventos para adquirirem outros conhecimentos, ou egressos que atuavam em setores de promoção de eventos, por exemplo, buscaram outra graduação ou especialização em *Marketing*.



Fonte: Elaboração própria.

Figura 13: Outra formação acadêmica dos egressos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009

3.4 Atuação no mercado de trabalho

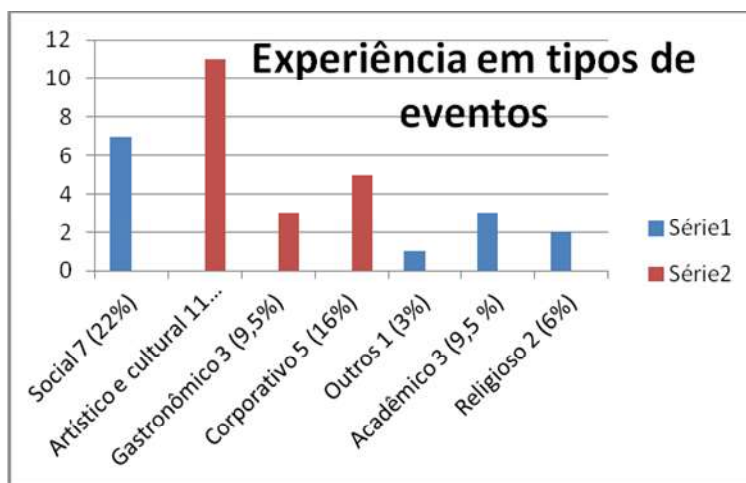
Quanto à atuação no mercado de trabalho (figura 14), a maioria dos egressos que responderam ao questionário, 30 (94%) possui algum tipo de experiência em eventos, sendo que 10 (31%) apresentam experiência há mais de 2 anos, 9 (28%) há 6 anos, 11 (35%) há 10 anos e 2 (6%) não possuem experiência na área. Constata-se assim um alto índice de atuação de egressos na área de Eventos (94%), com destaque para os formados no mínimo há 6 anos (59%). Tal cenário difere do encontrado por Mota (2007), onde apenas 46,4% dos turismólogos formados pela Unifor atuavam na área, sendo que os demais estavam à procura de colocação no mercado de trabalho, possuíam ocupações em empresas da família ou trabalhavam como vendedores.



Fonte: Elaboração própria.

Figura 14: Tempo de experiência em eventos dos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009

Dentre os que apresentam experiência profissional na área (30), há principalmente aqueles que atuam mais em eventos artísticos e culturais (11) seguido dos eventos sociais (7), corporativos (5), gastronômicos e acadêmicos ou científicos (3), religiosos (2) e fúnebres (1), conforme mostra a figura 15. Nota-se que não há registro de egressos com experiência em eventos esportivos, sendo que no período em que se formaram (2006 a 2009) o Brasil não havia sido escolhido como sede da Copa do Mundo e dos Jogos Olímpicos, o que poderá influenciar novos egressos a atuarem na área esportiva. Ressalta-se que eles possuem forte aproximação com a área de cultura e arte em eventos como *shows*, exposições de arte e apresentações de dança; e surpreende a experiência de egressos na organização de eventos fúnebres, um tipo de evento pouco divulgado, mas que pode ser um segmento promissor.



Fonte: Elaboração própria.

Figura 15: Experiência profissional em tipos de eventos dos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009

Os cargos atuais ocupados pelos egressos na área de Eventos são os seguintes (figura 16): coordenador de eventos 6 (20%), apresentador de eventos 5 (17%), diretor 2 (7%), organizador de eventos 4 (13%), assistente de eventos 4 (13%), assessor 4 (13%), decorador 2 (7%), cerimonialista 1 (3%) e outros 2 (7%).

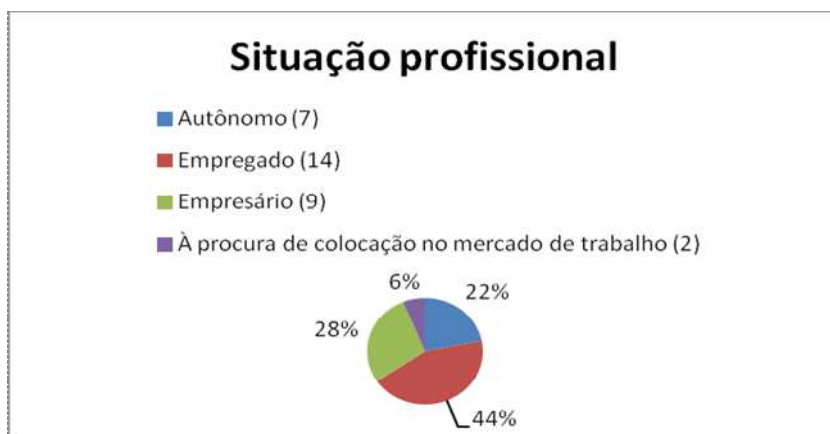


Fonte: Elaboração própria.

Figura 16: Cargos ocupados pelos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009

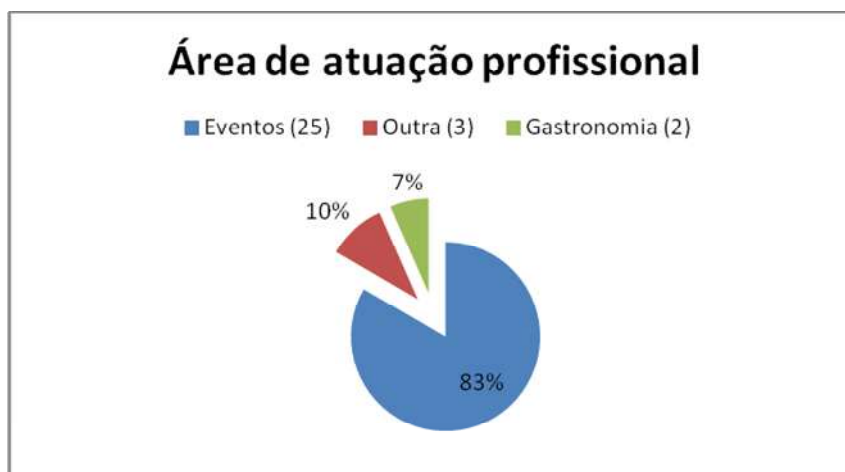
A pesquisa ainda revelou que 30 (84%) dos respondentes atuam profissionalmente da seguinte forma: 14 (44%) estão empregados, 9 (28%) são empresários, 7 (22%) são autônomos e 2 (6%) estão à procura de colocação no mercado (figura 17). Percebe-se que a taxa de inserção dos egressos no mercado é alta, alinhando-se ao encontrado por Carneiro (2002) em relação a egressos do curso de Hotelaria. Dentre os egressos do curso de Eventos da Hotec, cita-se que 28% deles são empresários de produção cultural, alimentos e bebidas para festas, espaços de locação (*buffet*), som e iluminação, e decoração. Aqui, alinha-se, portanto, a proposta de formação desta IES que dedica o quarto e último módulo do curso às disciplinas voltadas ao empreendedorismo.

Dentre as áreas de atuação, 25 (83%) atuam na área de Eventos, 2 (7%) em Gastronomia e 3 (10%) desenvolvem atividades em outras áreas como *Marketing*, Saúde, Cultura e Arte. (figura 18).



Fonte: Elaboração própria.

Figura 17: Situação profissional dos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009



Fonte: Elaboração própria.

Figura 18: Área de atuação dos egressos do curso do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009

O quadro 7 relaciona a função (ou cargo) exercida(o) no mercado às responsabilidades de 19 egressos que responderam a esta questão. Verifica-se que entre as responsabilidades dos respondentes os verbos “organizar” e “coordenar” são citados em quase todos os cargos e funções, traduzindo um foco de atuação profissional. Uma análise interessante a ser investigada será acerca do acúmulo de funções profissionais, ou se estas responsabilidades são inerentes aos cargos na área de eventos.

Função	Respondente	Responsabilidades
Organizador (a) de Eventos	1	Contratar serviços para o evento e prestar contas no pré, trans e pós eventos.
	31	Montar <i>coffes-break</i> e festas temáticas, elaborar orçamentos, contatar clientes, pesquisar o nível de satisfação, contratar mão de obra para eventos, contratar palestrantes para oficinas, palestras e treinamentos.
Chefe de cerimonial	2	Acompanhar o conjunto de regras a serem seguidas nas organizações de cerimônias oficiais.
	32	Coordenar todos os eventos da Instituição, entre eles: feiras, entrega de obras, lançamento de projetos e programas institucionais.
Diretor (a) de eventos	4	Cozinhar, planejar, decorar, servir e executar tarefas de todos os eventos que se produz no espaço (aniversários, coquetéis, jantares dançantes, comemorações, tais como: dia das mães, dos pais e das crianças e etc).
	19	Realizar contato com os clientes e fornecedores, captar novos clientes, criar e elaborar eventos, fazer visitas técnicas em locais do evento, escolher equipe para cada evento. Acompanhar desde a criação ao <i>feed-back</i> com o cliente.
Executivo (a) de contas	5	Prospectar projetos, gerenciá-los, coordená-los e executar eventos promocionais.
Coordenador (a) de eventos	16	Coordenar eventos, contratar artistas e acompanhar de forma integral o evento.
Assessor (a) e consultor (a)	20	Organizar e acompanhar o evento desde sua concepção até o pós-evento. Responsabilizar-se por todas as negociações junto aos prestadores de serviços, também organizar o cronograma, o <i>check list</i> , supervisionar e coordenar todos os serviços contratados no dia do evento.
Assistente de eventos	25	Agenciar serviços de hotelaria, turismo e eventos. Reservar hotéis e emitir passagens aéreas nas agências de turismo corporativo. Visitar o local do evento.
<i>Hostess</i> de eventos	28	Controlar a entrada de clientes e dar assistência ao caixa.
Fornecedor (a) de equipamentos para eventos	27	Contatar clientes, agendar visitas pré-evento, elaborar orçamentos, controlar entrega e a devolução de equipamentos.
Analista de <i>Marketing</i> e eventos	26	Produzir e organizar eventos corporativos, educacionais e culturais, elaborar orçamentos, emitir passagens aéreas, locar espaços, contratar serviços de alimentos e bebidas, equipamentos, palestrantes, traslados, hotéis, contatar fornecedores, elaborar convites e encaminhá-los, contatar autores, definir temas e assuntos afins.
Chefe de cozinha	12	Organizar a alimentação do evento e administrá-la.
Gerente de <i>buffet</i>	15	Elaborar cardápios, organizar os eventos gastronômicos, realizar parcerias, contratar colaboradores e efetuar compras.

Produtor (a) executivo (a)	21	Produzir peças teatrais, captar recursos, executar e criar projetos culturais.
	22	Elaborar cronograma de filmagens, decupar o roteiro, contratar atores, agendar filmagens, comprar produtos de alimentação para equipe e produção.
Decorador (a)	9	Desenvolver uma proposta de decoração após análise do cliente, de acordo com seus anseios, tema e outros.
	23	Ministrar cursos de Arte Floral, tendo a responsabilidade de passar as principais técnicas da composição floral, preparando os participantes para atuarem no segmento de decoração para eventos.

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 7: Relação entre as funções e as responsabilidades dos egressos do curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade, formados entre 2006 e 2009

Em relação ao tipo de empresa que os respondentes, enquanto profissionais de Eventos se vinculam, a maioria 23 (77%) se encontra em empresas privadas e os demais 9 (33%) dividem-se em empresas públicas, ONGs e empresas da área de *Marketing* e Alimentação, conforme mostra a figura 19. Depreende-se então, que o mercado maior à absorção desse profissionais são as empresas privadas.



Fonte: Elaboração própria.

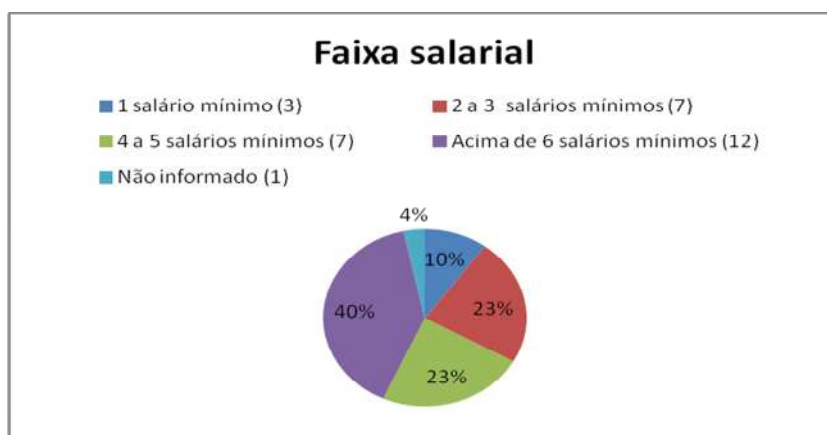
Figura 19: Gráfico do Tipo de empresa de eventos na qual atua o egresso do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec

Com base no salário mínimo brasileiro²⁶ de R\$ 545,00, a faixa salarial (figura 20), considera-se que em média os egressos recebem 4 a 5 salários mínimos, pois: 1 (10%) recebe

²⁶ Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2011/Lei/L12382.htm>, acesso em: 18 de junho de 2011.

1 salário mínimo, 7 (23%) entre 2 a 3 salários mínimos, 7 (23%) entre 4 a 5 salários mínimos, e 12 (40%) acima de 6 salários mínimos; 1 (4%) respondente não informou sua renda mensal.

Segundo dados do Censo 2010²⁷, em São Paulo, menos de 1 milhão de domicílios têm renda acima de 5 salários mínimos (IBGE, 2011). Deve-se considerar que a faixa salarial dos egressos de Eventos da Hotec se deva provavelmente por atuarem como empresários da área, cujas chances de ganho são maiores comparadas aos de colaboradores em cargos inferiores. No entanto, o salário médio parece estar compatível ao nível de formação tecnológica.



Fonte: Elaboração própria.

Figura 20: Faixa salarial dos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009



Fonte: Elaboração própria.

Figura 21: Valorização do mercado de trabalho em relação aos profissionais com formação superior na área de Eventos segundo os formados no curso de Tecnologia em Eventos da Hotec entre 2006 e 2009

²⁷ Disponível em: <<http://www.censo2010.ibge.gov.br/sinopse/index.php?dados=P21&uf=00>>, acesso em: 18 de junho de 2011.

Em relação ao reconhecimento do tecnólogo de eventos pelo mercado de trabalho (figura 21), 18 (56%) informaram que o mercado de trabalho valoriza parcialmente o profissional com esta formação, 6 (19%) indicam que o mercado desconhece essa formação, 7 (22%) citam que o mercado reconhece plenamente e 1 (3%) acredita que o mercado não valoriza o profissional com formação em eventos. A formação superior em Eventos é relativamente nova, e pode ainda figurar no mercado a imagem de que a operacionalização na área é realizada sem muito preparo e que “qualquer um” pode realizar um evento, ou que fazer evento é “fazer festa”. Esta visão distorcida da área também foi percebida por Mota (2007) quando estudantes do curso de Turismo relataram que fazer turismo seria somente viajar, mas, porém, contudo descobriram que a área é muito mais abrangente do que imaginaram.

3.5 Visão sobre a formação em Tecnologia de Eventos

A visão dos egressos sobre a sua formação superior em Tecnologia de eventos na Faculdade Hotec foi levantada em relação às expectativas iniciais, à avaliação, aos pontos fortes e fracos, e a outros comentários sobre o curso.

Quanto às expectativas iniciais sobre o curso, no quadro 8 destacam-se alguns depoimentos, a partir da sua categorização relacionada à organização de eventos, aquisição de habilidade e competências, oportunidade e atividades práticas.

Expectativas iniciais de formação em Tecnologia em Eventos	Descrição (depoimentos dos egressos)
Organização de eventos	<i>Conseguir montar um Evento na prática. Aprender a organizar um evento gastronômico, e atuar na área de recreação, planejamento e cenografia para eventos.</i>
Aquisição de habilidades e competências	<i>Agregar valor e conhecimento à primeira formação, como um diferencial para a carreira. Adquirir uma visão ampla de todas as áreas relacionadas à organização de Eventos, assim como adquirir conhecimento para atuar de forma satisfatória no mercado de trabalho. Ampliar o conhecimento na área de eventos, para poder atender melhor os clientes, em busca de uma excelência no serviço prestado. Aperfeiçoar os conhecimentos na área e melhorar a relação com as pessoas. Como já trabalhava na área, ter novos conhecimentos e experiências. A formação acadêmica é essencial, abre novos horizontes. Obter conhecimento e poder atuar na área, a formação em eventos foi a realização de um sonho.</i>
Oportunidades na área	<i>Obter facilidades e conseguir oportunidades na área. Obter uma noção do quanto podemos alavancar e promover o nome</i>

	<i>de uma empresa realizando bons eventos, isso com qualidade e profissionalismo, deixando de lado a imagem do "fazer festa".</i>
Atividades práticas	<i>Fazer um curso dinâmico e prático. Vivenciar eventos.</i>

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 8: Expectativas iniciais em relação ao curso de Tecnologia em Eventos da Hotec, na perspectiva de seus egressos formados entre 2006 e 2009

Notam-se, pelos dados desse quadro, mais expectativas em relação à aquisição de habilidades e competências tanto por parte de pessoas que já atuavam na área quanto de pessoas que pretendiam atuar na mesma. Ressalta-se que o resultado deste estudo é exploratório e não pode ser generalizado, sugerindo outras pesquisas de acompanhamento dos egressos do curso.

A maioria dos egressos entrevistados teve suas expectativas iniciais parcialmente (17, 53%) ou plenamente (13, 41%) atendidas, perfazendo um total de 96% dos mesmos; para 2 (6%) egressos as expectativas não foram atendidas (figura 22). Os egressos que não tiveram suas expectativas atendidas justificaram esse não atendimento em função ao descontentamento nos dois primeiros semestres do curso ou até dos empregadores, como mostrados nos depoimentos a seguir.

Fiquei muito descontente principalmente nos dois primeiros semestres do curso, mesmo sendo bolsista, tranquei a matrícula por dois anos.
(Respondente nº 17)

Não consegui colocação no mercado de trabalho, algumas empresas às quais encaminhei curriculum não reconheciam o curso e não valorizavam o profissional formado em eventos, pois já tinham a secretária ou o relações públicas da empresa como organizadores, ou mesmo um organizador de eventos sem formação na área. (Respondente nº 7)



Fonte: Elaboração própria.

Figura 22: Expectativas atendidas pelos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 a 2009

Dentre os respondentes que tiveram suas expectativas atendidas parcial ou plenamente, alguns depoimentos são destacados no quadro 9.

Expectativas atendidas	Expectativas iniciais em relação ao curso de Tecnologia em Eventos	Descrição (depoimentos dos egressos)
Expectativas parcialmente atendidas	Abordagem acadêmica versus mercado de trabalho	<i>A realidade na prática não condizia com o curso. O foco do curso era voltado para hotelaria, eu atuei na área artística e de entretenimento e posso dizer que o curso deixou a desejar nessas áreas.</i>
	Curso em formação	<i>Em função de ter cursado uma das primeiras turmas, acredito que o curso ainda estava em formação, o que fez com que alguns temas na área de eventos não tenham sido abordados com profundidade, e não houve um espaço, sala apropriada para aulas práticas destinadas ao curso, mas no geral foi bom. Creio que por ter sido uma das primeiras turmas na faculdade nessa área de eventos e também por ser um ramo novo, faltou mais desenvolvimento na parte prática, ou seja, sair a campo, por exemplo, acompanhar a preparação, planejamento, organização e montagem de um evento social, corporativo, entre outros. O curso era muito recente na Faculdade, e não tinha estrutura suficiente e faltou até mesmo, mais atenção, principalmente se comparado aos cursos de gastronomia e turismo.</i>
	Conteúdo não abordado ou pouco desenvolvido nas aulas	<i>Faltaram esclarecimentos principalmente nas aulas de decoração. A disciplina de produção cultural não fazia parte da grade na época em que estudei, assuntos como eventos culturais, produção e criação de projetos foram pouco abordados e discutidos.</i>
	Infraestrutura do curso	<i>Faltou espaço físico para a realização dos eventos práticos</i>
Expectativas plenamente atendidas	Habilidade em organizar um evento	<i>Consegui realizar um evento. As expectativas foram atendidas, porém há sempre espaço para crescer mais. Esperava um curso dinâmico que mostrasse como montar um evento, a partir da criação passando pela parte burocrática dos contratos, dos direitos e deveres das partes, prestação de contas. Sempre fui bem orientado e quando precisei de algo sempre fui atendido. O curso atendeu aos assuntos que imaginava aprender.</i>
	Atuação e reconhecimento no local de trabalho	<i>Alguns itens já conhecia, por já atuar na área, me aperfeiçoei em outros que já vivenciava, mas descobri que estava fazendo da forma errada, aprendi e pude colocar na prática e aperfeiçoar o meu trabalho (recebendo inclusive elogios, de diversas pessoas). Hoje, na empresa em que trabalho, tenho uma remuneração diferenciada devido ao curso de eventos e também sou mais reconhecida. A faculdade não faz um profissional, o que faz um bom profissional é a prática, a experiência, a reciclagem contínua e o interesse em leitura e novidades disponíveis no mercado, porém o conhecimento adquirido na faculdade é a base de todo resto. Posso dizer que a faculdade foi como uma semente que eu procurei fazer crescer a cada dia. Sem essa qualificação profissional, não estaria preparada para atuar no setor de eventos. Adquiri conhecimentos e aplico na minha rotina de trabalho.</i>
	Visão real da área	<i>Quando iniciei o curso não tinha nenhuma idéia sobre eventos, sabia o que era organizar uma "festinha", mas a estrutura do planejamento e da organização de eventos é bem mais complexa e totalmente diferente daquilo que as pessoas pensam antes de ter o real conhecimento.</i>

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 9: Atendimento de expectativas iniciais sobre o curso de Tecnologia em Eventos da Hotec na visão de egressos formados entre 2006 e 2009

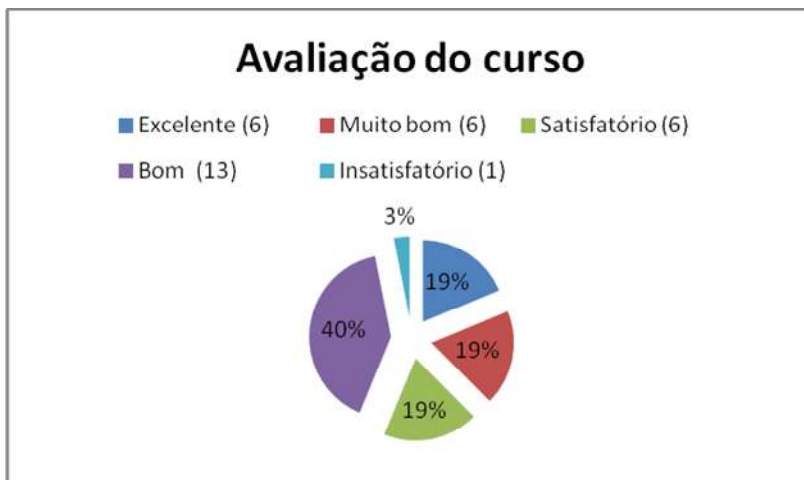
Dentre as justificativas dos respondentes que tiveram suas expectativas parcialmente atendidas, há respostas que atribuem este resultado: a) a não colocação no mercado de trabalho após o término do curso; b) a desvalorização do mercado com o profissional formado na área; c) às informações ministradas nas aulas não condizentes com a prática do mercado, havendo então uma lacuna entre teoria e prática; d) ao curso voltado para o setor hoteleiro; e) ao pouco foco em eventos artísticos e culturais.

Para os respondentes que tiveram suas expectativas plenamente atendidas, o retorno positivo se deu por conta de: a) aplicação de conhecimentos na prática profissional; b) competência dos professores; c) ampliação do conhecimento na área de eventos, para poder atender melhor os clientes em busca de uma excelência no serviço prestado; d) valorização da formação acadêmica; e) possibilidade de experiência na área.

As respostas obtidas no item sobre expectativas do egresso do curso de eventos da Hotec comungam com expectativas dos egressos do curso de Turismo da Unifor (MOTA, 2007), principalmente nos aspectos que tangem à formação para o mercado de trabalho e possibilidade de ingresso na área. Depreende-se assim que os egressos de cursos de Tecnologia e de Bacharelado na área de Turismo, Hospitalidade e Lazer podem ter expectativas iniciais similares.

Em relação à avaliação do curso, a maioria dos respondentes o considerou bom 13 (40%), muito bom 6 (19%) ou excelente 6 (19%), perfazendo um total de 78% das respostas (figura 23). Dentre as justificativas desta avaliação, os egressos afirmaram que através do curso conheceram profissionais da área, adquiriram experiência, ampliaram sua rede de contatos profissionais e foram valorizados por portarem um certificado de formação superior.

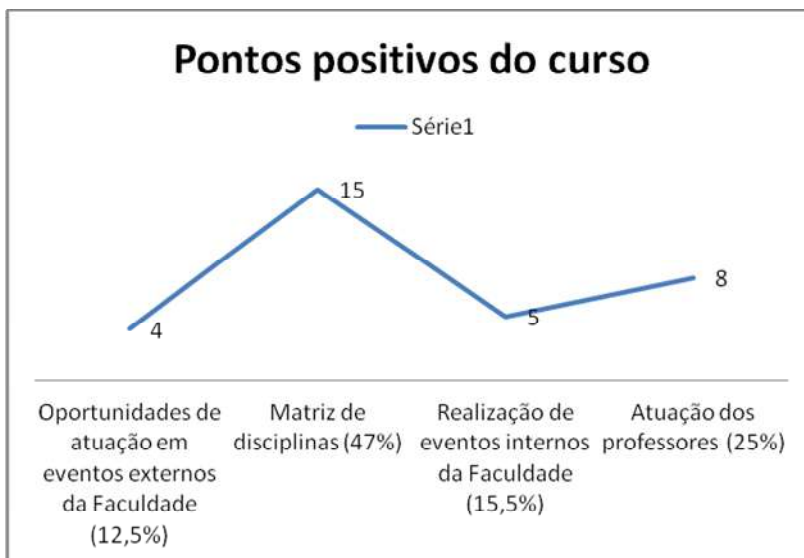
A minoria dos egressos, em um total de 22%, considerou o curso como satisfatório 6 (19%) e insatisfatório 1 (3%). Os respondentes que avaliaram o curso como satisfatório justificaram dizendo que aquilo que ocorria na prática profissional não condizia aos conteúdos ministrados em aula. O respondente que considerou o curso insatisfatório, citou a não colocação na área. A atribuição da responsabilidade de ingresso e reconhecimento na área também foi observada por Mota (2007) no discurso dos egressos do curso de Turismo da UNIFOR, fazendo com que o aluno sucumba a sua participação como sujeito central do processo.



Fonte: Elaboração própria.

Figura 23: Avaliação do curso pelos egressos do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, formados entre 2006 e 2009

Quanto aos pontos positivos do curso, os egressos citam principalmente a matriz curricular 15 (47%), seguida da atuação dos professores 8 (25%), realização de eventos práticos 5 (15,5%) e oportunidade de atuação em eventos externos à Faculdade 4 (12,5%). O gráfico da figura 24 mostra esses resultados, com o que se verifica que mais da metade do “sucesso” do curso reside em sua matriz curricular.



Fonte: Elaboração própria.

Figura 24: Pontos positivos do curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec, apontados por egressos formados entre 2006 e 2009

Em relação à vulnerabilidade do curso, os egressos pontuaram: a) falta de espaço específico para a realização de eventos práticos, pois desenvolveram os eventos em sala de aula; b) professores não apresentavam domínio sobre o conteúdo ministrado; c) disciplinas consideradas como principais no curso (“Técnicas de Elaboração de Eventos” e “Etiqueta, Cerimonial e Protocolo”) não apresentavam conteúdo suficiente para a formação de um profissional em eventos; d) restrição de tipologias de eventos exemplificadas nas aulas; e) tempo insuficiente de duração das atividades de pesquisa realizadas no quarto semestre.

Neste ponto, concorda-se com o disposto por Carneiro (2002) de que os problemas e lacunas observados pelos egressos nas disciplinas servem como elemento de reflexão para possíveis alterações na matriz curricular do curso, num processo contínuo de melhorias. Além desse aspecto, percebe-se a necessidade de capacitar melhor os docentes ou contar com docentes capacitados em determinados conteúdos, ampliar o leque de eventos abordados, cobrindo tanto os tradicionais como os emergentes, além de outros aspectos.

Quanto às sugestões, os egressos pontuaram como imprescindíveis a necessidade de local específico para aulas práticas, bem como a compra de materiais para as mesmas e a alteração da matriz curricular com a entrada de disciplinas que ampliem o conhecimento do aluno sobre a área. Outras sugestões se referem:

a) à necessidade de professores que atuam no setor de Eventos; b) à proposta de interdisciplinaridade entre os cursos da Hotec; c) à melhoria (expansão) do acervo bibliográfico; d) ao uso de tecnologias (*softwares*) específicas no laboratório de informática para aulas práticas, pois o mercado de eventos já utiliza várias dessas ferramentas; e) um laboratório Experimental de Eventos na Faculdade, com clientes externos, onde os alunos vivenciem a organização e produção de eventos; f) compras de livros falados e livros em Braille para deficientes visuais.

Durante a pesquisa, foram pontuadas repetidas vezes pelos respondentes a necessidade de atividade prática, ou da teoria “ser praticada” nas aulas. Tais observações também foram citadas na pesquisa de Mota (2007) com os alunos do curso de Turismo da UNIFOR, questionando a falta de disciplinas práticas no curso e que os conhecimentos obtidos ficavam somente na teoria.

No item “outros comentários” foram citados: a) visão distorcida da área por acreditarem que eventos é “somente” festa; b) desmembramento do curso de eventos em módulos básicos e específicos em que o aluno escolheria qual seria o seu foco principal; c) importância do curso na vida pessoal pelo exercício constante de relacionamento com os colegas e professores, e na vida profissional como um diferencial durante um processo

seletivo na área; d) necessidade de um olhar mais atento com os ex-alunos, pois há o interesse de egressos cursarem pós-graduação em nível de especialização. Outros comentários pontuados pelos egressos refletem visão positiva do curso:

A Faculdade está de parabéns por todos os profissionais que tive a oportunidade de conhecer e que me ajudaram agregar todos os valores profissionais que tenho na minha vida. Foi através da minha formação que obtive um grande conhecimento na área de Eventos.

(Respondente nº 1)

O curso é muito bom, me trouxe informações que utilizo diariamente no meu trabalho; mas não basta só fazer o curso, é importante pesquisar e estar sempre em sintonia com o mercado, pois as informações e os eventos mudam muito rapidamente suas características..

(Respondente nº 25)

Este curso me proporcionou caminhos nunca imaginados. A faculdade ensina a pescar, mas temos que acordar e correr atrás de nossos ideais, não deixar as oportunidades passarem.

(Respondente nº 18)

As parcerias que foram firmadas em 2011 são ótimas e elevarão a Hotec ao seu destaque merecido. Tenho orgulho de ser tecnóloga pela Hotec.

(Respondente nº 19)

Tive diversas oportunidades de organizar e montar trabalhos na instituição, e manter um diálogo com os professores, coordenadores e superiores. A participação no curso "Jovem Professor" foi fundamental na escolha de minha especialização em docência para o ensino superior que faço atualmente. Em geral, foram dois anos muito bons ao lado de vocês.

(Respondente nº 5)

Nota-se que os alunos enfatizam a prática à teoria, realidade de certa forma preocupante, pois indica a visão de que somente a partir de atividades práticas se aprende a planejar e organizar eventos. Acredita-se que, apesar da prática ser importante em um curso tecnológico, há necessidade de base teórica consistente que leve o aluno a compreender a necessidade de organização e a elaboração de documentos, bem como dados para um melhor planejamento e execução de atividades na área.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo teve como objetivo investigar a relação entre a proposta de formação do curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec e seus reflexos no mercado de trabalho a partir da visão dos egressos formados entre 2006 e 2009. Para o cumprimento do objetivo proposto, levantou-se o referencial teórico com base em livros, periódicos, dissertações e normas regulamentadoras brasileiras sobre o tema, e sobre graduação tecnológica no Brasil, bem como as etapas evolutivas do ensino profissional no Brasil.

Os cursos de tecnologia formam profissionais para ingresso imediato no mercado de trabalho e priorizam o aprendizado prático, complementado por aspectos teóricos, com duração mínima de dois anos. Dentre os cursos de tecnologia, há cursos de Eventos, Hotelaria, Gastronomia e Turismo, que formam profissionais para atuarem na área de Hospitalidade e Lazer, em serviços voltados ao atendimento ao turista e suas ramificações, como agências de viagem, hotéis, bares e restaurantes, centros de convenções, entre outros.

A construção do referencial teórico demandou muito esforço e dedicação, pois a bibliografia sobre a evolução do ensino superior no Brasil é abundante, mas sobre o ensino tecnológico é escassa. Assim, optou-se por compreender a evolução da formação profissional no Brasil e dentro desta a regulamentação dos cursos tecnológicos da área de Hospitalidade e Lazer.

Ao se debruçar sobre estudos sobre egressos nessa área, a escassez de bibliografia foi mais acentuada, encontrando-se poucos trabalhos que abordassem problemáticas de cursos de Turismo, Hotelaria, Gastronomia ou Eventos. Dentre esses, duas pesquisas se mostraram relevantes – uma em Turismo e outra em Hotelaria, e foram imprescindíveis ao encaminhamento da proposta metodológica da presente dissertação.

A contextualização da Faculdade Hotec foi observada a partir de documentos sobre o seu histórico, oferta de cursos e especificidades, que mostraram a filosofia institucional onde está inserido o curso de Tecnologia em Eventos. Este foi descrito a partir do seu projeto didático-pedagógico e de informações disponibilizadas em sítios da Internet e outros documentos, compreendendo-o enquanto objeto da pesquisa. Um aspecto aparente é que a consolidação da Hotec como instituição de ensino superior está atrelada aos cursos tecnológicos da área de Hospitalidade, mas a sua atual expansão mostra a diversificação de cursos para além dessa área.

O último capítulo tratou da visão dos egressos sobre a formação profissional como Tecnólogos em Eventos, cuja abordagem sondou a sua trajetória acadêmico-profissional, situação profissional em 2011, avaliação do curso e sugestões para a sua melhoria. Salienta-se que o resultado da pesquisa de campo pautou-se nos questionários respondidos pelos egressos, porém o número reduzido de respostas não comprometeu o estudo, pois os respondentes se distribuíram por todas as sete turmas de alunos do período. De acordo com os resultados obtidos, ressaltam-se a seguir os principais resultados e considerações da pesquisa empírica.

O curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec objetiva formar tecnólogos aptos a atuarem em todos os segmentos de eventos de acordo com as propostas modulares do curso, desenvolvendo habilidades e competências profissionais, promovendo o diálogo entre diferentes disciplinas. A análise dos trabalhos de conclusão de curso confirmou a proximidade da proposta de formação pela diversidade de segmentos de eventos estudados pelos egressos, e pela diversidade de áreas de atuação. Entretanto, a amplitude total da área não foi atingida, devido às observações dos egressos acerca da falta de abordagem sobre tipos de eventos que não foram contemplados nas matrizes curriculares e outras atividades do curso.

O conteúdo teórico e prático proposto pelo curso foi questionado pelos egressos indicando que as aulas práticas eram insuficientes e havia desequilíbrio entre teoria e prática profissional. Isto remete à indagação sobre a quantidade de aulas práticas serem insuficientes, ou se o aluno não possuía interesse pela teoria, considerando que o seu perfil é bastante dinâmico e voltado para atividades operacionais.

Em geral, a matriz curricular do curso teve uma avaliação positiva para os alunos, salvo exceções de conteúdos citados, o que pode indicar a relevância e adequação das alterações curriculares efetivas no período. Sobre a atuação dos docentes, este foi um dos principais alvos das críticas dos respondentes que sentiram falta de explicações mais representativas da realidade do setor, atreladas à experiência prática do professor.

Em um curso tecnológico, espera-se que boa parte do corpo docente conheça a prática, o que, no entanto, não descarta a sua didática e formação acadêmica. Assim, compreende-se a crítica dos egressos e espera-se que a IES investigue a capacitação docente e invista nela.

Outra crítica bastante evidenciada refere-se à inexistência de um espaço específico para a realização de eventos práticos durante o curso, os quais eram realizados na sala de aula. Esta situação levou os egressos a compararem a infraestrutura do curso de eventos com a de

outros cursos ofertados pela IES. No entanto, tal problema foi sanado, pois se tem, a partir de 2010, um espaço de eventos para as práticas do curso.

Durante a pesquisa, um aspecto que intrigou o autor foi à preferência expressada pelos egressos do curso em tratar de eventos culturais e artísticos e neles atuarem. Depreende-se que essa vivência ou ocupação leva ao interesse na realização de atividades práticas como peças teatrais, *shows* musicais, saraus e exposições de arte.

Na proposta de formação acadêmica não se prioriza esses eventos, os quais são abordados ao lado de outros. Portanto, essa preferência poderia ser melhor atendida a partir de disciplinas eletivas ou optativas sobre eventos culturais e artísticos, assim como eventos emergentes – fúnebres, virtuais, etc.

A alta porcentagem de profissionais formados em eventos que atuam na área confirma a absorção de egressos no mercado de trabalho atuando em cargos operacionais e de gestão, bem como o perfil empreendedor de egressos que abriram sua própria empresa e realizam eventos ou fornecem serviços para eventos. Ao mesmo tempo, os egressos, apesar de indicarem fragilidades e aspectos a serem melhorados do curso, avaliaram como boa, muito boa e excelente a sua formação superior na Faculdade Hotec. Para eles, o aprendizado obtido pode ser aplicado e praticado no seu exercício profissional, com o que a instituição mostra ter cumprido o seu compromisso social de preparar profissionais para o mercado de trabalho.

Ao se comparar os resultados alcançados nesta pesquisa com os de estudos nas áreas de Eventos, Hotelaria e Turismo, constatou-se convergência, principalmente em relação à necessidade de atividades práticas, abrangência do curso *versus* oportunidades de atuação profissional e visão equivocada dos ingressantes sobre a área de estudo. Destaca-se, neste momento, a importância da realização de estudos do autor sobre o tema, na fase exploratória desta pesquisa, o que contribuiu sobremaneira tanto para preencher parte da lacuna de bibliografia especializada quanto para aproximar e compreender o objeto de investigação.

Reforça-se que estudos desta natureza são altamente relevantes para o setor educacional, pois toda instituição de ensino superior deveria acompanhar o desenvolvimento profissional de seus egressos. São pesquisas estratégicas para a melhoria dos cursos, que também deveriam ser divulgadas para seus alunos que carecem de dados confiáveis sobre planos de carreiras. Ao mesmo tempo, além da visão do egresso, importa pesquisar a visão de docentes, coordenadores e administradores, no âmbito da instituição, e empregadores e profissionais do setor, no âmbito do mercado de trabalho. Nesse sentido, é importante o desenvolvimento de estudos que abordem diversos temas como os seguintes: processos de seleção, contratação e desenvolvimento de profissionais; valorização e reconhecimento do

mercado em grandes, médias e pequenas cidades; prospecção de novos eventos ou novas formas de planejamento, organização e execução de eventos; perfil e performance de docentes.

Ao finalizar esta dissertação sobre a formação acadêmica e atuação profissional de egressos do curso de Tecnologia em Eventos da Hotec, teve-se oportunidade ímpar de contar com informações para a melhor qualificação desse profissional. Há necessidade de se firmar mais parcerias com empresas da área, realização de diversas atividades práticas, inserção de conteúdos voltados à cultura e arte e importância de acompanhamento de egressos no mercado. Por fim, cita-se a necessidade de estabelecer uma verdadeira rede de comunicação entre egressos, docentes, alunos e a instituição, comprometidos com a formação acadêmica na área de Eventos em São Paulo e no Brasil.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABRAT GLS – **Associação Brasileira de Turismo para Gays, Lésbicas e Simpatizantes**. Disponível em: <<http://www.abratgls.com.br/sala-imprensa-i.asp?iDCategoria=5&iDNotas=178>>, acesso em 01 de julho de 2010.
- ABREU; C. B, GUIMARÃES, I. G. **Turismo de Eventos: Ferramenta de desenvolvimento de um destino**. Fortaleza: Pouchain Ramos, 2007.
- ANET disponível em: <<http://www.vestibularsocial.com.br/>>, acesso em 12 de junho de 2010.
- ANSARAH, M. G. dos R. **Formação e capacitação do profissional em turismo e hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2002.
- BARRETTO, M.; TAMANINI, E. ; SILVA, M. I. P. **Discutindo o ensino universitário de turismo**. Campinas: Papirus, 2004.
- BELCULFINE, M. N. **O ensino da Hospitalidade nos cursos de tecnólogo em Gastronomia: Estudo exploratório com os projetos pedagógicos oferecidos no Estado de São Paulo**. Relatório de qualificação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2010.
- BRITTO, J. ; FONTES, N. **Estratégias para eventos: Uma ótica do marketing e do turismo**. São Paulo: Aleph, 2002.
- CAMPOS, J. R. V. **A Evolução da Educação Profissional em Hotelaria no Brasil: O caso do Senac de São Paulo como referência na área**. Dissertação (Mestrado em Comunicação) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2000.
- CANTON, A. M.; WADA, E. K. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. São Paulo: Manole, 2009.
- CARNEIRO, A. L. M. **O olhar dos egressos do curso superior de Tecnologia em Hotelaria sobre sua formação**. Dissertação (Mestrado em Educação) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC, São Paulo, 2002.
- CARVALHO, W. L. **Formação Superior de Tecnologia em Eventos: Perfil de Ingressantes e Fatores de Escolha do Curso**. In: VII Seminário ANPTUR 2010, 2010, São Paulo. Ética: Produção e Difusão da Pesquisa em Turismo. São Paulo : Aleph, 2010a. v. 1.
- _____. REJOWSKI, M. **Cursos Tecnológicos em Eventos: Oferta no Brasil e Caracterização na cidade de São Paulo/SP**. In: Fórum Mundial AMFORHT Turismo de Experiência e Formação Profissional, 2010, São Paulo. Fórum Mundial Amforht 2010 São Paulo. São Paulo : Amforht SENAC São Paulo, 2010b. v. 1.

CLASSIFICAÇÃO BRASILEIRA DE OCUPAÇÕES – CBO. **Eventos**. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf>>, acesso em: 03 de maio de 2011.

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO PAULO – **Deliberação CEE 50/05 – 10/1995**. Disponível em: <http://www.ceesp.sp.gov.br/Deliberacoes/de_50_05.htm>, acesso em: 03 de outubro de 2010.

CONSOLIDAÇÃO DAS LEIS DE TRABALHO - DECRETO LEI 5452 CLT - Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/ccivil/decreto-lei/del5452.htm>>, acesso em: 30 de outubro de 2010.

CORALINA, C. **Vintém de Cobre: Meias Confissões de Aninha**. 9º ed. São Paulo, Global, 2007.

DECRETO 6.095 de 24 de abril de 2007 – **Reorganização e Integração de Instituições Federais de Educação Tecnológica**. Brasília: Presidência da República, 2007. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6095.htm>, acesso em: 21 de agosto de 2011.

DENCKER, A. F. M.; DA VIÁ, S. C. **Pesquisa empírica em ciências humanas**. Com ênfase em comunicação. 2º ed. São Paulo: Futura, 2002.

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO – **Decreto Nº 4364/02**, de 06 de setembro de 2002.

_____. **Portaria SETEC Nº 339**, de 16 de julho de 2008.

DONOUGH, J. B. M, MYHILL, M, PHILLIPS, J. J. **O Valor Estratégico dos Eventos: Como e por que medir ROI**. São Paulo: Aleph, 2008.

FERREYROS, A. R. S. **Turismo – Grades curriculares resgate histórico**. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Centro Universitário Ibero Americano, São Paulo, 2003.

FMU – Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas. Disponível em: <<http://fmu.br/site/tecnologo/ler.asp?dir=eventos&pg=conteudos>>, acesso em: 06 de outubro de 2009.

FURLANI, L. M. T. **A claridade da noite: Os alunos do ensino superior noturno**. São Paulo: Cortez, 2001.

GIACAGLIA, M. C. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

_____. **Eventos: como criar, estruturar e captar recursos**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006.

GIL, A. C. **Como elaborar Projetos de Pesquisa**. 4º ed. São Paulo: Atlas, 2002.

HAMAMOTO, H. M. **Formação Superior em Turismo e Mercado de Trabalho: Egressos da ECA-USP**. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Turismo) – ECA-USP, 1998.

HOTEC – Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo. Disponível em: <<http://www.hotec.com.br/cursos/superiores/Eventos.htm>>, acesso em: 06 de junho de 2010.

_____. **Projeto Institucional da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo**. São Paulo: Hotec, 2007.

_____. **Projeto Pedagógico do curso de Tecnologia em Eventos**. São Paulo: Hotec, 2010.

IFESP – São Paulo. **O Instituto Federal de São Paulo**. Disponível em: <http://www.ifsp.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=42&Itemid=120> acesso em 03/02/2011.

INEP – Instituição Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais. Disponível em: <http://www.educacaosuperior.inep.gov.br/funcional/lista_cursos.asp>, acesso em: 24 de setembro de 2009.

INSTITUTO ROBERTO SIMONSEN. **Profissões e cursos de Formação em 2º e 3º graus no Estado de São Paulo**. São Paulo: Instituto Roberto Simonsen, 1971.

LEI DE DIRETRIZES E BASES DA EDUCAÇÃO NACIONAL. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm>, acesso em: 20 de setembro de 2010.

LEI GERAL DO TURISMO. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/legislacao/downloads_legislacao/lei_11771_08_17_setembro_2008.pdf>, acesso em: 24 de maio de 2011.

LISBOA, V. S. **Eventos programados e suas dinâmicas espaciais: São Paulo em foco**. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) - Universidade de São Paulo Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, São Paulo, 2010.

MAIA, F. **Briga deixa cinco feridos na Parada Gay em SP, PM prende duas pessoas vendendo lança-perfume**. Folha de São Paulo, São Paulo, 14 de junho de 2009. Caderno Cotidiano, disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/folha/cotidiano/ult95u580845.shtml>>, acesso em 28 de agosto de 2011.

MANFREDI, M. S. **Educação Profissional no Brasil**. São Paulo: Cortez Editora, 2002.

MEC – Ministério da Educação – Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Diário Oficial da União**: Portaria nº 147 de 23 de janeiro de 2002. Brasília: MEC, 2002.

_____. **Diário Oficial da União**: Editais de 10 de fevereiro de 2004. Brasília: MEC, 2004.

_____. **Diário Oficial da União**: Aviso de alterações: Matrizes Curriculares. Portaria nº 242 de 19 de dezembro de 2005. Brasília: MEC, 2005.

_____. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. Brasília: MEC, 2010.

_____. **Diário Oficial da União**: Aviso de alterações: Matrizes Curriculares. Portaria nº 25 de 7 de fevereiro de 2008. Brasília: MEC, 2008.

_____. **Diário Oficial da União**: Portaria nº 339 de 16 de julho de 2008. Brasília: MEC, 2008.

_____. **Diário Oficial da União**: Portaria nº 1 de 5 de janeiro de 2009. Brasília: MEC, 2009.

_____. **Parecer CNE/CES 277/2006**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/pces277_06.pdf>, acesso em: 16 de outubro de 2009.

_____. **Parecer CNE/CES nº 436/2001**. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES0436.pdf>>, acesso em: 15 de outubro de 2009.

_____. **Resolução CP – CNE Nº 3 de 18 de dezembro de 2002**. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/cp032002.pdf>>, acesso em: 15 de outubro de 2009.

_____. **Resolução CP – CNE Nº 3 de 18 de dezembro de 2002**. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/cp032002.pdf>>, acesso em: 15 de outubro de 2009.

_____. **Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**. Brasília: MEC, 2009. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=286&Itemid=7980>, acesso em 14 de dezembro de 2009.

_____. **Sistema de regulação do ensino superior**. Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/emec/consultacadastro/detalhamento/d96957f455f6405d14c6542552b0f6eb/Mzc0/9f1aa921d96ca1df24a34474cc171f61/MjIy>>, acesso em: 19 de março de 2010.

MELO NETO, F. P. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2004.

_____. **Marketing de eventos**. Rio de Janeiro: Sprint, 2003.

MIYAMOTO, M. **Administração de Congressos Científicos e Técnicos**. Assembléia, Convenção, Paineis, Seminário e outros. São Paulo: Pioneira, 1987.

MOTA, K. M. **Formação Superior em Turismo na UNIFOR – CE: Proposta, realidade e reflexo**. Dissertação (Mestrado em Turismo) – PPGTur/UCS, Caxias do Sul, 2007.

MUNIZ, D. **Virada Cultural se transforma em campo de batalha no centro de SP**. Folha de São Paulo, São Paulo, 6 de maio de 2007. Caderno Cotidiano, disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/folha/cotidiano/ult95u135031.shtml>>, acesso em: 28 de agosto de 2011.

NAGLE, J. **Educação e Sociedade na Primeira República**. São Paulo: Edusp, 2009.

NAKANE, A. M. **Eventos uma alavanca de negócios: Como e por que implantar PEGE**. São Paulo: Aleph, 2010.

PAIVA, H. A. B.; NEVES, M. F. **Planejamento estratégico de eventos**. São Paulo: Atlas, 2008.

POIT, D. R. **Organização de Eventos Esportivos**. 3º ed. São Paulo: Phorte, 2004.

RAMPIM, B. C. P. **Entre Painéis, Livros e Tradições: As trajetórias de formação do professor de gastronomia**. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Nove de Julho, São Paulo, 2010.

REJOWSKI, M. **Turismo e pesquisa científica: Pensamento internacional x realidade brasileira**. Campinas: Papirus, 1996.

REJOWSKI, M. *et al.* **Turismo no Percurso do Tempo**. São Paulo: Aleph, 2002.

SÃO PAULO TURISMO. **Plano de Turismo Municipal Cidade de São Paulo 2011-2014**. São Paulo: São Paulo Turismo, 2010.

SIMEÃO, D. F. **Formação Técnica em Hotelaria: Perfis e Estratégias de Formação no Centro Federal de Educação Tecnológica de Mato Grosso**. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2008.

SP TURIS – São Paulo Turismo. **Negócios e Eventos**. Disponível em: <<http://www.cidadedesapaulo.com/sp/br/negocioseeventos>>, acesso em: 06 de outubro de 2009.

TENAN, I. P. S. **Eventos**. São Paulo: Aleph, 2002.

TRIGO, L. G. G. **Viagem na memória: guia histórico das viagens e do turismo no Brasil**. São Paulo: SENAC, 2000.

UAM – Universidade Anhembi Morumbi. **Tecnologia em Eventos**. Disponível em: <<http://portal.anhembi.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?=-undefined&UserActiveTemplate=%5Ftemplate04%3F&inoid=3&rndval=1259352755580&sid=48>>, acesso em: 06 de outubro de 2009.

UNIB – Universidade Ibirapuera. **Curso de Tecnologia em Eventos**. Disponível em: <<http://www.ibirapuera.br/portal/graduacao.php>>, acesso em: 19 de março de 2010.

UNICID – Universidade Cidade de São Paulo. **Curso de Tecnologia em Eventos**. Disponível em: <http://www.unicid.br/graduacao_tec/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=125>, acesso em: 06 de outubro de 2009.

UNISANT´ANNA – Centro Universitário Sant´Anna. **Curso de Tecnologia em Eventos**. Disponível em: <http://www.unisantanna.br/site/graduacao/tec_eventos.aspx>, acesso em: 06 de outubro de 2009.

ANEXO A

Carta de autorização para estudo do curso de Eventos da Faculdade Hotec



AUTORIZAÇÃO

Declaramos autorizar o Sr William Ladeia de Carvalho a realizar pesquisas envolvendo o nome institucional da Faculdade Hotec e o Curso Superior de Tecnologia em Eventos – que esta Instituição abriga – para compor sua dissertação de Mestrado, apresentada na Universidade Anhembi Morumbi, intitulada: “Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec São Paulo: Proposta de formação versus atuação profissional de egressos”.



Atenciosamente,


Prof. Ms. Beatriz de Carvalho Pinto Rampim
Mantenedora

ANEXO B

Parecer final do Comitê de Ética da Universidade Anhembi Morumbi sobre a presente dissertação

São Paulo, 17 de junho de 2011

PARECER DO COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

O Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Anhembi Morumbi, em sua 85ª reunião realizada em 17/06/2011, analisou a pesquisa intitulada "**Tecnologia em eventos da faculdade de HOTECH, São Paulo: proposta de formação versus atuação profissional de egressos**" dos (as) pesquisadores (as) **William Ladeira de Carvalho** sob responsabilidade do (a) Prof.(a) **Miriam Rejowski** do curso de **Mestrado em hospitalidade** emitindo o seguinte parecer:

- Aprovado**
 Com pendência
 Reprovado



Carlos Jorge Rocha de Oliveira
 Coordenador do Comitê de Ética em Pesquisa

Secretaria do Comitê de Ética em Pesquisa

ANEXO C

Sede da Faculdade Hotec quando inaugurada



ANEXO E

Portaria nº I47 de 23 de janeiro de 2002

Nº 17, quinta-feira, 24 de janeiro de 2002

Art. 1º - Reconhecer, apenas para fins exclusivos de emissão e registro dos diplomas dos alunos que ingressaram nos anos letivos de 1998 (segundo semestre), 1999, 2000 e 2001, o Curso de Tecnologia em Processamento de Dados, autorizando, também, neste ato a transformação do Curso de Tecnologia em Processamento de Dados para Curso Superior de Tecnologia em Segurança da Informação (Área Profissional: Informática), em regime de autorização, para as turmas que ingressaram a partir do primeiro semestre do ano de 2002, matutino e com vagas totais anuais para o turno noturno, em regime seriado semestral, a ser ministrado pela Universidade de Mogi das Cruzes, mantida pela Organização Mogiana de Educação e Cultura S/C Ltda e estabelecida à Avenida Dr. Cândido Xavier de Almeida Souza, nº 200, bairro de Vila Portêno, na cidade de Mogi das Cruzes, no Estado de São Paulo.

Art. 2º - O reconhecimento a que refere esta portaria é válido, exclusivamente, para o Curso de Ciências Exatas Habilitação Tecnológica em Processamento de Dados e Curso de Tecnólogo em Processamento de Dados, esta última denominação reificação da primeira citada, ambos ministrados no endereço mencionado no artigo anterior.

Parágrafo único: As denominações citadas no caput deste artigo devem ser substituídas pela denominação "Curso Superior de Tecnologia em Processamento de Dados" para efeito de emissão e registro de diplomas dos alunos que ingressaram nos anos letivos de 1998, 1999, 2000 e 2001.

Art. 3º - A autorização a que refere esta portaria é válida exclusivamente para o Curso Superior de Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas ministrado no endereço mencionado no artigo primeiro.

Art. 4º - A Instituição deverá divulgar o conceito resultante da avaliação do curso, no Edital de abertura do processo seletivo, bem como incluir o referido conceito no catálogo, de acordo com a Portaria MEC nº 971/97.

Art. 5º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

LUCIANO OLIVA PATRÍCIO

PORTARIA Nº 147, DE 23 DE JANEIRO DE 2002

O MINISTRO INTERINO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1996, e nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e tendo em vista o Despacho nº 055/2001, da Secretaria da Educação Média e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.006796/2000-18, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Credenciar, pelo prazo de três anos, o Centro de Educação Tecnológica em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, mediante transformação da Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo, mantida pela Sociedade Civil de Educação Pinto e Menezes Ltda, ambos com sede na cidade de São Paulo, no Estado de São Paulo, autorizando, também, neste ato o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria (Área Profissional: Turismo e Hospitalidade), a ser ministrado na Rua das Palmeiras, nº 184, no bairro de Santa Cecília, na cidade de São Paulo, no Estado de São Paulo, pelo referido Centro, com cem vagas totais anuais, distribuídas em cinquenta vagas totais anuais para o turno matutino e cinquenta vagas totais anuais para o turno noturno.

Art. 2º - A autorização a que se refere esta portaria é válida exclusivamente para o curso ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

Diário Oficial da União - Seção 1

ISSN 1676-2339

17



Art. 3º - A Instituição deverá divulgar o conceito resultante da avaliação do curso, no Edital de abertura do processo seletivo, bem como incluir o referido conceito no catálogo, de acordo com a Portaria MEC nº 971/97.

Art. 4º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

LUCIANO OLIVA PATRÍCIO

Art. 2º - O reconhecimento a que refere esta portaria é válido exclusivamente para o Curso de Turismo modalidade Formação de Tecnólogo ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

Parágrafo único: A denominação citada no caput deste artigo deve ser substituída pela denominação Curso Superior de Tecnologia em Turismo para efeito de emissão e registro de diplomas dos alunos que ingressaram nos anos letivos de 2000 e 2001.

Art. 3º - É vedada a abertura do processo seletivo para ingresso de novas turmas, a partir do primeiro semestre de 2002, no curso ora reconhecido.

Art. 4º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

LUCIANO OLIVA PATRÍCIO

PORTARIA Nº 150, DE 23 DE JANEIRO DE 2002

O MINISTRO INTERINO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1996, e nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e tendo em vista o Despacho nº 060/2001, da Secretaria de Educação Média e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.006870/2001-87, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Reconhecer, apenas para fins exclusivos de emissão e registro dos diplomas dos alunos que ingressaram nos anos letivos de 2000 e 2001, o Curso de Hotelaria modalidade Formação de Tecnólogo, ministrado pela Universidade São Francisco, mantida pela Casa de Nossa Senhora da Paz Ação Social Franciscana e estabelecida à Rua Eunice Ferraz Fernandes, nº 151, Jardim do Lago, na cidade de Bragança Paulista, no Estado de São Paulo.

Art. 2º - O reconhecimento a que refere esta portaria é válido exclusivamente para o Curso de Hotelaria modalidade Formação de Tecnólogo ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

Parágrafo único: A denominação citada no caput deste artigo deve ser substituída pela denominação Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria para efeito de emissão e registro de diplomas dos alunos que ingressaram nos anos letivos de 2000 e 2001.

Art. 3º - É vedada a abertura de processo seletivo para ingresso de novas turmas, a partir do primeiro semestre de 2002, no curso ora reconhecido.

Art. 4º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

LUCIANO OLIVA PATRÍCIO

PORTARIA Nº 151, DE 23 DE JANEIRO DE 2002

O MINISTRO INTERINO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1996, e nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e tendo em vista o Despacho nº 061/2001, da Secretaria de Educação Média e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.012543/2000-83, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Reconhecer, apenas para fins exclusivos de emissão e registro dos diplomas dos alunos que ingressaram nos anos letivos de 1995 (segundo semestre), 1996, 1997, 1998, 1999, 2000 e 2001, o Curso Superior de Tecnologia em Processamento de Dados, autorizando, também, neste ato a transformação do Curso Superior de Tecnologia em Processamento de Dados para Curso Superior de Tecnologia em Redes de Computadores (Área Profissional: Informática), em regime de autorização, para as turmas que ingressaram a partir do primeiro semestre de 2002, o mesmo passará a denominar-se "Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Recursos Humanos" (Área Profissional: Gestão).

Art. 2º - O reconhecimento a que se refere esta portaria é válido exclusivamente para o curso ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

Art. 3º - A Instituição deverá divulgar o conceito resultante da avaliação do curso, no Edital de abertura do processo seletivo, bem como incluir o referido conceito no catálogo, de acordo com a Portaria MEC nº 971/97.

Art. 4º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

LUCIANO OLIVA PATRÍCIO

PORTARIA Nº 153, DE 23 DE JANEIRO DE 2002

O MINISTRO INTERINO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1996, e nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e tendo em vista o Despacho nº 063/2001, da Secretaria de Educação Média e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.008178/2000-65, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Reconhecer, pelo prazo de dois anos, o Curso Superior de Tecnologia em Administração, habilitação em Programação Econômica, com cem vagas totais anuais, no turno noturno, em regime semestral por disciplinas, a ser ministrado pela Faculdade Espírito Santense de Ensino Tecnológico, mantida pela SEC - Sociedade Educacional Capixaba e estabelecida à Rua São Jorge, nº 355, bairro Oriente, na cidade de Cariacica, no Estado do Espírito Santo. Para as turmas que ingressaram no curso a partir do primeiro semestre de 2002, o mesmo passará a denominar-se "Curso Superior de Tecnologia em Gestão Financeira" (Área Profissional: Gestão).

Art. 2º - O reconhecimento a que se refere esta portaria é válido exclusivamente para o curso ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

Art. 3º - A Instituição deverá divulgar o conceito resultante da avaliação do curso, no Edital de abertura do processo seletivo, bem como incluir o referido conceito no catálogo, de acordo com a Portaria MEC nº 971/97.

Art. 4º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

LUCIANO OLIVA PATRÍCIO

PORTARIA Nº 154, DE 23 DE JANEIRO DE 2002

O MINISTRO INTERINO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1996, e nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e tendo em vista o Despacho nº 064/2001, da Secretaria de Educação Média e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.008378/2000-65, do Ministério da Educação, resolve:

ANEXO F parte 2

Decreto nº 4364/02 – Autorização para funcionamento do curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade HOTECH

**ATOS DO PODER EXECUTIVO
DECRETO Nº 4.364, DE 6 DE SETEMBRO DE 2002.**

Dá nova redação ao art. 5º do Decreto nº 2.406, de 27 de novembro de 1997, que regulamenta a Lei nº 8.948, de 8 de dezembro de 1994.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 8.948, de 8 de dezembro de 1994,

DECRETA:

Art. 1º O art. 5º do Decreto nº 2.406, de 27 de novembro de 1997, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 5º

Parágrafo único. Os Centros de Educação Tecnológica privados, independentemente de qualquer autorização prévia, poderão oferecer novos cursos no nível tecnológico da educação profissional nas mesmas áreas profissionais daqueles já regularmente reconhecidos.” (NR)

Art. 2º Fica revogado o Decreto nº 3.741, de 31 de janeiro de 2001.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 6 de setembro de 2002; 181º da Independência e 114º da República.

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO
Paulo Renato Souza
(DOU nº 174, 9/9/2002, Seção 1, p. 3)

ANEXO G

Portaria SETEC nº 339 – Reconhecimento do Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade HOTECH

coord_pedagogica@hotec.com.br

De: joao [joaofenelon@firb.br]
Enviado em: quinta-feira, 17 de julho de 2008 09:04
Para: secretaria@hotec.com.br
Assunto: curso HOTECH reconhecido

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Nº 136, quinta-feira, 17 de julho de 2008

Ministério da Educação

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

PORTARIA No- 339, DE 16 DE JULHO DE 2008

O SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA, substituto, no uso de suas atribuições, considerando o Decreto No- 5.773, de 09/05/2006, com alterações do Decreto No- 6.303, de 12/12/2007, tendo em vista o Despacho No- 551/2008, da Diretoria de Regulação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica, regularidade da instrução e o mérito do pedido, conforme consta do Processo No- 23000.019497/2006-39 (20060009418), do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - **Reconhecer**, nos termos do art.10, § 3º, do referido Decreto No- 5.773, o **Curso Superior de Tecnologia em Eventos, constante do Eixo Tecnológico de Hospitalidade e Lazer**, conforme Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, com cento e cinquenta vagas totais anuais, distribuídas nos períodos diurno e noturno, ofertado pela Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, estabelecida à Rua das Palmeiras, No- 184, Santa Cecília, Município de São Paulo, Estado de São Paulo, mantida pela Sociedade Educacional Pinto e Menezes Ltda.

Art. 3º - Nos termos do art. 10, § 7º, do mesmo Decreto No- 5.773, o reconhecimento é válido até o ciclo avaliativo seguinte.

Art. 4º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GETÚLIO MARQUES FERREIRA

ANEXO H

Portaria nº 1 de 5 de janeiro de 2009



Ministério da Educação

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº 1, DE 5 DE JANEIRO DE 2009

Approva, em extrato, o instrumento de avaliação para reconhecimento de cursos superiores de Tecnologia do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES.

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições, tendo em vista a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, o Plano Nacional de Educação, aprovado pela Lei nº 10.172, de 9 de janeiro de 2001, a Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, o Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, conforme consta do processo nº 23036.004139/2008-86, resolve:

Art. 1º Aprovar, em extrato, o Instrumento de Avaliação para Reconhecimento de Cursos Superiores de Tecnologia, anexo a esta Portaria.

Art. 2º O Instrumento a que se refere o art. 1º será utilizado na avaliação de todos os cursos de graduação em cursos superiores de Tecnologia do Sistema Federal da Educação Superior, e será disponibilizado na íntegra, na página eletrônica do MEC, em www.inep.gov.br/superior/condicoesdenormas/mnmainais.htm

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

FERNANDO HADDAD

ANEXO

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA - INEP

Instrumento de Avaliação para Reconhecimento de Cursos Superiores de Tecnologia - EXTRATO

QUADRO DOS PÓSOS DAS DIMENSÕES

Table with 3 columns: Dimensão, Quantidade de Indicadores, Pósos. Includes sub-sections for Dimensão 1 (Organização Didático-Pedagógica), Dimensão 2 (Curso Docente), and Dimensão 3 (Instalações Físicas).

PORTARIA Nº 2, DE 5 DE JANEIRO DE 2009

Approva, em extrato, o instrumento de avaliação para reconhecimento de cursos de graduação - Bacharelados e Licenciaturas do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES.

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições, tendo em vista a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, o Plano Nacional de Educação, aprovado pela Lei nº 10.172, de 9 de janeiro de 2001, a Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, o Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, conforme consta do processo nº 23036.004141/2008-53, resolve:

Art. 1º Aprovar, em extrato, o Instrumento de Avaliação para Reconhecimento de Cursos de Graduação em Direito, anexo a esta Portaria.

Art. 2º O Instrumento a que se refere o art. 1º será utilizado na avaliação de todos os cursos de graduação em Direito do Sistema Federal da Educação Superior, e será disponibilizado na íntegra, na página eletrônica do MEC, em www.inep.gov.br/superior/condicoesdenormas/mnmainais.htm

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

FERNANDO HADDAD

9 de janeiro de 2001, a Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, o Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, conforme consta do processo nº 23036.004140/2008-19, resolve:

Art. 1º Aprovar, em extrato, o Instrumento de Avaliação para Reconhecimento de Cursos de Graduação: Bacharelados e Licenciaturas, anexo a esta Portaria.

Art. 2º O Instrumento a que se refere o art. 1º será utilizado na avaliação dos cursos de graduação - Bacharelados e Licenciaturas na modalidade presencial, do Sistema Federal da Educação Superior, e será disponibilizado na íntegra, na página eletrônica do MEC, em www.inep.gov.br/superior/condicoesdenormas/mnmainais.htm

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

FERNANDO HADDAD

ANEXO

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA - INEP

Instrumento de Avaliação para Reconhecimento de Curso de Graduação, Bacharelado e Licenciatura - EXTRATO

QUADRO DOS PÓSOS DAS DIMENSÕES

Table with 3 columns: Dimensão, Quantidade de Indicadores, Pósos. Includes sub-sections for Dimensão 1 (Organização Didático-Pedagógica), Dimensão 2 (Curso Docente), and Dimensão 3 (Cursos Docentes).

PORTARIA Nº 3, DE 5 DE JANEIRO DE 2009

Approva, em extrato, o instrumento de avaliação para reconhecimento dos cursos de graduação em Direito do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES.

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições, tendo em vista a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, o Plano Nacional de Educação, aprovado pela Lei nº 10.172, de 9 de janeiro de 2001, a Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, o Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, conforme consta do processo nº 23036.004141/2008-53, resolve:

Art. 1º Aprovar, em extrato, o Instrumento de Avaliação para Reconhecimento de Cursos de Graduação em Direito, anexo a esta Portaria.

Art. 2º O Instrumento a que se refere o art. 1º será utilizado na avaliação de todos os cursos de graduação em Direito do Sistema Federal da Educação Superior, e será disponibilizado na íntegra, na página eletrônica do MEC, em www.inep.gov.br/superior/condicoesdenormas/mnmainais.htm

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Micaela

FERNANDO HADDAD

ANEXO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA - INEP Instrumento de Avaliação para Reconhecimento de Curso de Graduação em Direito - EXTRATO QUADRO DOS PÓSOS DAS DIMENSÕES

Table with 3 columns: Dimensão, Quantidade de Indicadores, Pósos. Includes sub-sections for Dimensão 1 (Organização Didático-Pedagógica), Dimensão 2 (Curso Docente), and Dimensão 3 (Instalações Físicas).

SECRETARIA EXECUTIVA SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO E ORÇAMENTO

PORTARIA Nº 12, DE 31 DE DEZEMBRO DE 2008

O SUBSECRETÁRIO DE PLANEJAMENTO E ORÇAMENTO DO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, e

Considerando as atividades desenvolvidas pela Subsecretaria de Planejamento e Orçamento por força do inciso I, do art. 6º, da Estrutura Regimental do Ministério da Educação, Decreto nº. 6.320, de 20 de dezembro de 2007; e

Considerando o disposto na Lei nº 4.330, de 17 de março de 1964, Lei Complementar nº. 101, de 04 de maio de 2000, Lei nº. 10.180, de 06 de fevereiro de 2001, Lei nº. 11.514, de 13 de agosto de 2007, Lei nº. 11.647, de 24 de março de 2008, no Decreto nº. 93.872, de 23 de dezembro de 1986, Decreto nº. 6.439, de 22 de abril de 2009; no Decreto nº. 6.170, de 25 de julho de 2007, Portaria SPO/SE/MEC Nº. 08, de 05 de dezembro de 2008, Portaria SPO/SE/MEC Nº. 09, de 19 de dezembro de 2008, Portaria APO/SE/MEC Nº. 11, de 26 de dezembro de 2008 e no Manual SIAFI, resolve:

Art. 1º O saldo não utilizado da cota 29211.00.50 - CRÉDITO DISPONÍVEL das Unidades Gestoras pertencentes à Unidade Orçamentária 26101 não arrendados, deverá ser devolvido, para a Subsecretaria de Planejamento e Orçamento (UG 150014), até o dia 31 de dezembro de 2008.

§ 1º Os saldos de créditos não utilizados, decorrentes de descentralizações, deverão ser devolvidos às respectivas unidades concorrentes para posterior devolução à Subsecretaria de Planejamento e Orçamento, conforme disposto no caput.

§ 2º Os saldos de créditos não utilizados referentes às descentralizações das demais unidades orçamentárias do Ministério da Educação deverão ser devolvidos nas respectivas unidades concorrentes, conforme previsto no caput.

Art. 2º O anexo II da Portaria SE/SPO/MEC Nº. 11, de 26 de dezembro de 2008, publicada no Diário Oficial da União nº. 254, de 31 de dezembro de 2008, seção I, passa a vigorar na forma do Anexo I desta Portaria.

Art. 3º Esta Portaria, composta do ANEXO I, entra em vigor na data de sua assinatura.

PAULO EDUARDO NUNES DE MOURA ROCHA

ANEXO I parte 1

Matriz curricular do curso de Tecnologia em Eventos de 2006



Faculdade de Tecnologia em
Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS A PARTIR DO 1º SEMESTRE DE
2006**

**Módulo I – Fundamentos de Eventos
400 horas (Sem certificação)**

UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Aspectos e Dimensões do Turismo de Eventos	40
Economia Aplicada	40
Técnicas de Elaboração de Eventos	80
Legislação Aplicada	80
Comunicação Aplicada	80
Psicologia das Relações Humanas em Eventos	40
Métodos e Técnicas de Pesquisa	40
TOTAL	400

Módulo II – Técnica Operacional em Eventos - 400 horas

Certificação: Assistente de A & B em Eventos

UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Etiqueta, Cerimonial e Protocolo	80
Agenciamento de Serviços	80
Higiene em Alimentos	40
Sala & Bar em Eventos	40
Elaboração de Cardápios	40
Princípios de Enologia	40
Produção de Entradas e Pratos Quentes	80
TOTAL	400

Módulo III – Análise e Logística em Eventos - 400 horas

Certificação: Analista de Eventos

UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Logística em Eventos	80
Inglês Técnico	40
Organização e Técnicas de Entretenimento e Lazer	40
Planejamento e Organização de Eventos	40
Criatividade e Decoração de Eventos	80
Custos e Orçamentos em Eventos	40
Atendimento ao Cliente e Técnicas de Recepção	40
Projeto Interdisciplinar I	40
TOTAL	400

Módulo IV – Gestão de Eventos - 400 horas (sem certificação)

UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Planejamento de Empreendimentos Voltados a Eventos	80
Marketing Aplicado e Comercialização	80
Gestão do Conhecimento	80
Gestão Financeira	40
Gestão da Qualidade	80
Projeto Interdisciplinar II	40
TOTAL	400

ANEXO I parte 2

Matriz curricular do curso de Tecnologia em Eventos de 2006



142

ISSN 1677-7069

Diário Oficial da União - Seção 3

Nº 242, segunda-feira, 19 de dezembro de 2005

Unidade Ponte Rasa:

Cursos Superiores de Tecnologia	Vagas/Anos		Promoções	
	Diaurno	Noturno	Diaurno	Noturno
Gestão Financeira	0	150	0	4
Marketing de Varejo	0	200	0	3
Sistemas de Informação	0	100	0	8
Turismo	0	100	0	3
Produção Publicitária	0	100	0	3
Gestão de Recursos Humanos	100	50	3	5
Redes de Computadores	50	100	3	3
Gestão de Esportes e Clubes Esportivos	100	50	3	3
Editoração Eletrônica	100	50	0	0
Jornalismo Brasileiro	100	50	0	0
Administração de Banco de Dados	100	50	3	3
Gestão de Negócios e da Informação	100	50	3	3
Gestão de Logística	100	50	3	3
Gestão Bancária	100	100	3	3
Gestão de Negócios da Moda	100	100	3	3
Gestão de Negócios Imobiliários	100	100	3	3
Gestão de Negócios em Mídia Eletrônica	100	100	3	3
Gestão de Serviços Hospitalares	100	100	3	3
Gestão de Serviços Intermédicos	100	100	3	3

II - Do Processo Seletivo e Seus Critérios: O Processo Seletivo será realizado para alunos concluintes do Ensino Médio e/ou equivalente, ou ainda, que venham a concluí-lo no presente Semestre Letivo, devendo apresentar documentação comprobatória de conclusão até a data fixada neste edital, de acordo com o calendário a seguir. As vagas totais serão oferecidas em Processo Seletivo contínuo, sendo os resultados publicados em até 72 horas após a realização de cada prova. Inscrições: A partir de 03 de outubro de 2005. Os candidatos estarão aptos a efetuar a matrícula, após a divulgação de cada resultado, até 31 de janeiro de 2006. **III - Das Inscrições:** As inscrições deverão ser feitas - na Secretária da Faculdade de Tecnologia - Unidade Tatapé, localizada à Rua Prof. Pedreira de Freitas, 415 - Tatapé - São Paulo - Telefone 6942-1488; Unidade Ponte Rasa - Av. São Miguel, 4335 - Ponte Rasa - Telefone. 6546-5246, de 2ª a 6ª feir das 08h00 às 22h00 e aos sábados das 08h00 às 12h00; - via Internet através do site [drumsom.com.br](http://www.drumsom.com.br). O Processo Seletivo da Faculdade de Tecnologia Carlos Drummond de Andrade será feito de taxa de inscrição. **IV - Processo Seletivo:** As vagas serão preenchidas pelo Processo Seletivo de classificação, através de análise do histórico escolar, entrevista, redação e uma prova, assim estruturados: 1. A nota do histórico escolar será calculada pela média aritmética simples das notas finais obtidas no Ensino Médio, Profissionalizante e/ou Equivalente, do 1º ao 3º Ano; 2. A nota de entrevista será apurada mediante a soma das notas dos seguintes itens, variando em décimos de 0 (zero) a 1 (um), assim relacionados: 01 - Ética e cidadania; 02 - O mundo globalizado; 03 - Razão da escolha do curso; 04 - Mercado de trabalho, 05 - Política; 06 - Economia; 07 - História; 08 - Brasil e seu futuro; 09 - Esportes; 10 - Hobbies; 3. A prova eletrônica da múltipla escolha será composta de 40 (quarenta) questões geradas aleatoriamente pelo sistema de informática, sob a forma de tópicos objetivos, dentro do grau de dificuldade e de complexidade do Ensino Médio, compreendendo 15 (quinze) questões de português, 15 (quinze) questões de matemática, 5 (cinco) questões de geografia e 5 (cinco) questões de história. 3.1. O candidato poderá optar, em substituição à prova eletrônica, pelo aproveitamento da nota do ENEM, mediante a apresentação do respectivo certificado. 4. A redação será desenvolvida sobre tema determinado para a data, com avaliação da coerência, ortografia e conteúdo. 5. O candidato será entrevistado por dois professores, designados pela comissão de vestibular. 6. O aluno deverá obter, para ingresso nos cursos da Faculdade, avaliação igual ou superior a 3,0 (três), resultante da média aritmética entre as notas do Histórico Escolar, da Entrevista, do Teste e da Redação. 7. Média: A Média Final do candidato para as vagas será assim calculada: entrevista + média do histórico escolar de ensino médio + teste + redação, dividida por 4, deverá ser igual ou superior a 3,0. 7.1. Caso haja empate no número de pontos, o desempate será: pelo número de pontos no Histórico Escolar; pelo número de pontos no Teste; pelo número de pontos na Entrevista; persistindo o empate, a vaga será atribuída ao candidato de idade superior. Documentos Necessários: a) Formulário de inscrição; b) Cópia do RG; c) Cópia do Histórico Escolar do Ensino Médio, para os concluintes. Para os que ainda estiverem cursando, Declaração de Escolaridade e notas do 1º e 2º anos e 192º/3º Bimestres do 3º ano. 8. Os candidatos ao Programa Universidade para Todos - PROUNI deverão cadastrar-se diretamente no site do MEC e aguardar classificação. Os casos omissos serão resolvidos pelo Departamento de Processo Seletivo da Faculdade de Tecnologia Carlos Drummond de Andrade, ouvida a Diretoria.

OSMAR BASÍLIO
Diretor**CASTELI ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA**EDITAL
ADITIVO DO EDITAL DE 10/08/2005

Abertas as inscrições para o novo processo seletivo 2006/1º semestre. Estarão disponíveis 13 vagas. Período de inscrições de 15/12/2005 a 27/01/2006. As provas serão realizadas nos dias 28/01/2006. A matrícula será realizada dia 30/01/2006.

GERALDO CASTELI
DiretorSOCIEDADE EDUCACIONAL
PINTO E MENEZES LTDAAVISOS DE ALTERAÇÕES
MATRIZES CURRICULARES

A PARTIR DO 2º SEMESTRE/2005

Sociedade Educacional Pinto e Menezes Ltda, Mantenedora da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo (HOTEÇ), autorizada, mediante Decreto n.º 4.364, de 06/09/2002, a ministrar o Curso Superior de Tecnologia em Eventos (Área Profissional: Turismo e Hospitalidade), torna público que o Colegiado do Curso aprovou e o seu Conselho Superior homologou a proposta, sem prejuízo da sua carga horária, legalmente definido - 1600 horas/aula, da alteração de sua matriz curricular e da nomenclatura dos Módulos do Curso Superior de Tecnologia em Eventos. Sobre a nomenclatura tivemos as seguintes mudanças: Módulo I - Fundamentos dos Eventos, sem certificação; Módulo II - Técnica Operacional em Eventos - Certificação: Assistente de Alimentos e Bebidas em Evento; Módulo III - Análise e Logística em Eventos - Certificação: Analista de Eventos; Módulo IV - Gestão em Eventos - sem certificação. Sobre a matriz curricular foram feitas as seguintes alterações: Módulo I - Fundamentos dos Eventos - Aspectos e Dimensões do Turismo em Eventos (40), Economia Aplicada (40), Técnicas de Elaboração de Eventos (80), Legislação Aplicada (80), Comunicação Aplicada (80), Psicologia das Relações Humanas em Eventos (40), Métodos e Técnicas de Pesquisa (40), Módulo II - Técnica Operacional em Eventos - Etiqueta, Cerimonial e Protocolo (80), Agenciamento de Serviços (80), Higiene em Alimentos (40), Sala & Bar em Eventos (40), Elaboração de Cardápios (40), Princípios de Enologia (40), Produção de Entradas e Pratos Quentes (80); Módulo III - Análise e Logística em Eventos - Logística em Eventos (80), Inglês Técnico (40), Organização e Técnicas de Entretenimento e Lazer (40), Planejamento e Organização de Eventos (40), Criatividade e Decoração de Eventos (80), Custos e Orçamentos em Eventos (40), Atendimento ao Cliente e Técnicas de Recepção (40), Projeto Interdisciplinar I (40); Módulo IV - Gestão em Eventos - Planejamento de Empreendimentos Voltados a Eventos (80), Marketing Aplicado e Comercialização (80), Gestão do Conhecimento (80), Gestão Financeira (40), Gestão da Qualidade (80), Projeto Interdisciplinar II (40). Permanecem inalteradas as demais disposições.

A PARTIR DO 2º SEMESTRE/2005

A Sociedade Educacional Pinto e Menezes Ltda, Mantenedora da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo (HOTEÇ), autorizada, mediante Decreto n.º 4.364, de 06/09/2002, a ministrar o Curso Superior de Tecnologia em Turismo (Área Profissional: Turismo e Hospitalidade), reconhecido com Conceito B e conforme Portaria MEC n.º 1.108 de 05/04/2005, publicada no Diário Oficial da União em 06/04/2005, resultante da avaliação do referido curso, torna público que o Colegiado do Curso aprovou e o seu Conselho Superior homologou a proposta, sem prejuízo da sua carga horária, legalmente definido - 1600 horas/aula, da alteração de sua matriz curricular, da nomenclatura e da certificação dos Módulos do Curso Superior de Tecnologia em Turismo. Sobre a nomenclatura e a respectiva certificação dos Módulos, tivemos as seguintes mudanças: Módulo I - Fundamentos do Turismo, sem certificação; Módulo II - Programador de Produtos e Serviços Turísticos - Certificação: Programador de Produtos e Serviços Turísticos; Módulo III - Promoção e Venda de Serviços Turísticos - Certificação: Promotor de Vendas de Serviços Turísticos; Módulo IV - Gestão de Negócios Turísticos, sem certificação. Sobre a matriz curricular foram feitas as seguintes alterações: Módulo I - Fundamentos do Turismo - Português Instrumental (80), Aspectos Históricos e Artísticos do Estado de São Paulo (80), Aspectos Geográficos do Estado de São Paulo (40), Fundamentos e Dimensões do Turismo (80), Métodos e Técnicas de Pesquisa (40), Economia do Turismo (40), Sociologia do Turismo (40); Módulo II - Programador de Produtos e Serviços Turísticos - Inglês II (80), Legislação Aplicada ao Turismo (80), Turismo e Meio Ambiente (40), Empreendimentos Turísticos (80), Desenvolvimento de Projetos Turísticos (80), Elaboração de roteiros Turísticos (40); Módulo III - Promoção e Venda de Serviços Turísticos - Inglês II (80), Informática Aplicada ao Turismo (80), Turismo de Negócios e Eventos (40), Noções de Contabilidade e Custos (40), Marketing Turístico (80), Promoção e Comercialização de Serviços Turísticos (40), Projeto Interdisciplinar I (40); Módulo IV - Gestão de Negócios Turísticos - Gestão do Conhecimento (80), Gestão Financeira e Orçamentos (40), Modelos de Gestão para Empreendimentos Turísticos (40), Organização e Técnicas de Entretenimento e Lazer (40), Espanhol Técnico Aplicado ao Turismo (80), Gestão da Qualidade (80), Projeto Interdisciplinar II (40). Permanecem inalteradas as demais disposições.

A PARTIR DO 1º SEMESTRE / 2006

Sociedade Educacional Pinto e Menezes Ltda, Mantenedora da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo (HOTEÇ), autorizada, mediante Decreto n.º 4.364, de 06/09/2002, a ministrar o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Área Profissional: Turismo e Hospitalidade), e reconhecido com Conceito B e conforme Portaria MEC n.º 512 de 18/02/2005, publicada no Diário Oficial da União em 21/02/2005, resultante da avaliação do referido curso, torna público que o Colegiado do Curso aprovou e o seu Conselho Superior homologou a proposta, sem prejuízo da sua carga horária, legalmente definido - 1600 horas/aula, da alteração de sua matriz curricular, da nomenclatura e da certificação dos Módulos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Sobre a nomenclatura e a respectiva certificação dos Módulos, tivemos as seguintes mudanças: Módulo III - Culinária Contemporânea e Estrangeira mudou para Módulo III - Culinária Contemporânea e Internacional cuja certificação permanece Cozinha Internacional. Os demais módulos permanecem inalterados. Sobre a matriz curricular foram feitas as seguintes alterações: Módulo I - Manipulação

e Higiene de Alimentos - Aspectos Históricos e Culturais da Gastronomia (40), Segurança e Higiene no Trabalho (40), Português Instrumental (40), Custos na Gastronomia (40), Estrutura e Funcionamento de Cozinha (40), Habilidades Básicas de Cozinha (80), Nutrição e Técnica Dietética (80), Higiene Alimentar (40), Módulo II - Fundamentos de Cozinha - Habilidades Avançadas de Cozinha (80), Desenvolvimento de Cardápio (40), Montagem e Decoração de Pratos (40), Técnicas e Manuseio de Carnes e Aves (80), Técnicas e Manuseio de Pescados e Frutos do Mar (40), Garde Manger (80), Metodologia de Pesquisa em Gastronomia (40), Módulo III - Culinária Contemporânea e Internacional - Geografia Aplicada à Gastronomia (40), Panificação (40), Confeitaria (40), Cozinha Brasileira (80), Cozinha Internacional (80), Cozinha Contemporânea (80), Projeto Interdisciplinar I (40), Módulo IV - Organização de Serviços de Alimentação - Enologia e Enogastronomia (40), Bar e Serviços (40), Planejamento e Organização de Empreendimentos (40), Marketing e Empreendimentos Gastronômicos (80), Gastronomia para Eventos e Banquetes (40), Gestão do Conhecimento (40), Gestão Financeira em Gastronomia (40), Qualidade em Serviços Gastronômicos (40), Projeto Interdisciplinar II (40).

Permanecem inalteradas as demais disposições.

A PARTIR DO 1º SEMESTRE / 2006

Sociedade Educacional Pinto e Menezes Ltda, mantenedora da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo (HOTEÇ), autorizada a ministrar o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria (Área Profissional: Turismo e Hospitalidade), pela Portaria n.º 284, de 20 de Janeiro de 2004, tendo recebido o Conceito B, resultante da avaliação do referido curso, torna público que o Colegiado do Curso aprovou e o seu Conselho Superior homologou a proposta, sem prejuízo da sua carga horária, legalmente definida - 1600 horas/aula, da alteração de sua matriz curricular, da nomenclatura e da certificação dos Módulos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria. Sobre a nomenclatura e a respectiva certificação dos Módulos, tivemos as seguintes mudanças: Módulo - Instrumentalização em Turismo e Hotelaria mudou para Módulo I - Instrumentalização em Hotelaria e sem certificação; Módulo - Programação Hotelaria mudou para Módulo IV - Gestão Hotelaria e sem certificação. Os demais módulos permanecem inalterados. Sobre a matriz curricular foram feitas as seguintes alterações: Módulo I - Instrumentalização em Hotelaria - Fundamentos e Dimensões da Hotelaria (40), Comunicação Organizacional (40), Controladoria Hotelaria (80), Legislação Ambiental e Código Defesa Consumidor (80), Administração Aplicada à Hotelaria (80), Psicologia das Relações Humanas (40), Economia Aplicada à Hotelaria (40), Módulo II - Coordenação dos Serviços de Hospedagem - Serviços de Informação em Hospedagem (40), Reservas e Recepção (80), Governança (40), Inglês Aplicado à Hotelaria (80), Lavanderia (40), Gestão de Hospedagem (80), Organização de Práticas Recreativas (40), Módulo III - Coordenação dos Serviços de Alimentos e Bebidas - Produção e Custos e Orçamentos (80), Nutrição e Conservação de Alimentos (40), Organização de Eventos em Alimentos e Bebidas (80), Iniciação e Enologia (40), Empreendimentos (40), Módulo IV - Gestão Hotelaria - Planejamento e Organização Hotelaria (80), Marketing em Hotelaria (80), Manutenção Hotelaria (40), Gestão Econômico - Financeira (80), Gestão do Conhecimento em Hotelaria (40), Gestão da Qualidade (40), Métodos e Técnicas de Pesquisa em Hotelaria (40). Permanecem inalteradas as demais disposições.

BEATRIZ DE CARVALHO PINTO RAMPIM
Mantenedora

FACULDADE DOM BOSCO DE GOIOERÉ

EDITAL DE 10 DE OUTUBRO DE 2005
PROCESSO SELETIVO Nº 12/005

O Diretor da Faculdade Dom Bosco de Goioeré -PR, usando das atribuições que lhe confere a Ata n.º 22 de 15/12/2004 da Mantenedora Fundação Cultural Xingu e o Regimento Interno da Instituição de ensino e as demais Legislações Legais, Resolve: Tomar público o Processo Seletivo n.º 01/2005 da mantida Faculdade Dom Bosco de Goioeré. Autorizada pelo MEC Portarias 3.312, 3.313 e Portaria n.º 3.314, curso de Administração Bacharelado. Pedagogia Bacharelado, com as Habilidades Orientação Educacional e Supervisão Escolar conforme segue. Inscrição: de 10 de outubro até 30 de outubro 2005. Horário da Inscrição: das 14:00 às 21:00 horas. Local da inscrição: Secretária da Faculdade Dom Bosco de Goioeré: Rua: Andréa, 365 - Goioeré/PR. Doc. Exigido: 02 fotografias 3x4, recentes e iguais e 01 fotocópia da Cédula de Identidade, Taxa de Inscrição R\$ 5,00. Turno: Noturno Vagas Semestrais: Administração 200 (duzentos) Pedagogia 120 (cento e vinte). Local das Provas: Nas instalações da Faculdade Dom Bosco de Goioeré. Data, Horário e Composição das Provas: Dias 04/12/2005. Das 9:00 às 12:40 horas: Redação, Língua Portuguesa (07 questões), Literatura Brasileira (05 questões), Língua Estrangeira - Inglês / Espanhol (05 questões), Matemática (07 questões), Geografia (07 questões) e História (07 questões), Pontuação e classificação: Cada uma das questões vale um ponto cinco, e a redação vale quatro pontos três. A correção das provas será na escala de 0 (zero) à 10 (dez). Normas para realização das Provas: A constituição de turmas e a designação do local das provas serão fixadas em Edital 12 horas antes do início do Vestibular 01/2005 na Faculdade Dom Bosco de Goioeré. Os candidatos deverão apresentar no local da realização das provas 01(uma) hora antes do horário fixado para o início de cada prova. Os candidatos deverão comparecer as provas munidos de Cédula de Identidade (RG), Cartão de Identificação, Caneta, lápis e borracha. O prazo mínimo para a realização das provas é de 01(uma) hora. Horário e Divulgação do Resultado: 06/12/2005, a partir das 13:00 horas. Local da divulgação do resultado: Nas dependências Faculdade Dom Bosco de Goioeré, e nas Rádio locais. Matrículas: Das 13:30 às 21:00 horas. P Chamada: 08/12/2005, 2ª

Chamada: Dia 10/12/2005. Início das Aulas: 23/01/2006.

ROBERTO FUSCO VEIGA

ANEXO J parte1

Matriz curricular do curso de Tecnologia em Eventos de 2008

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS – 2008**

Carga horária: 1760 horas

Módulo I – 420 HORAS - Fundamentos de Eventos

UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Comunicação Aplicada I	80
Aspectos e Dimensões do Turismo de Eventos	40
Noções de Contabilidade e Custos	80
Técnicas de Elaboração de Eventos	80
Legislação Aplicada	80
Relações Interpessoais no Trabalho	40
Atividades Complementares	20
TOTAL	420

Módulo II – 420 horas - Técnica Operacional em Eventos**Certificação: Assistente de A & B em Eventos**

UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Etiqueta, Cerimonial e Protocolo	80
Montagem de Salão e Decoração para Eventos	80
Agenciamento de Serviços	80
Sala & Bar em Eventos	80
Produção de Alimentos em Eventos	80
Atividades Complementares	20
TOTAL	420

Módulo III – 460 horas - Análise e Logística em Eventos**Certificação: Analista de Eventos**

UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Comunicação Aplicada II	80
Logística em Eventos	40
Organização e Técnicas de Entretenimento e Lazer	40
Planejamento e Organização de Eventos	80
Orçamentos e Captação de Recursos	80
Atendimento ao Cliente e Técnicas de Recepção	40
Métodos e Técnicas de Pesquisa I	40
Atividades Complementares	20
TCC – Trabalho de Conclusão de Curso I	40
TOTAL	460

Módulo IV – 460 horas – Gestão em Eventos

UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Empreendedorismo	80
Marketing e Comercialização	80
Gestão do Conhecimento	80
Gestão Financeira	40
Gestão da Qualidade	80
Métodos e Técnicas de Pesquisa II	40
Atividades Complementares	20
TCC – Trabalho de Conclusão de Curso II	40
TOTAL	460

ANEXO J parte 2

Matriz curricular do curso de Tecnologia em Eventos de 2008



52

ISSN 1677-7069

Diário Oficial da União - Seção 3

Nº 25, quinta-feira, 7 de fevereiro de 2008

**RESULTADO DE JULGAMENTO
CONCORRÊNCIA Nº 4/2007**

Processo 1781/07

Após análise das propostas técnicas das empresas licitantes, a Comissão Permanente de Licitação e a Unidade demandante do SEBRAE-SP chegaram ao seguinte resultado: Politec Tecnologia da Informação S/A (Pontuação Total 355, Índice Técnico 82,55%) e UNITECH TECNOLOGIA DE INFORMACÃO S/A (Pontuação Total 355, Índice Técnico 82,55%) e UNITECH TECNOLOGIA DE INFORMACÃO S.A. (Pontuação Total 430, Índice Técnico 100,00%).

CARLOS WILLIAMS OSÓRIO
Presidente

**SERVICO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO
DE ALAGOINHAS**
**EDITAL DE 1º DE FEVEREIRO DE 2008
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO**

O Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Alagoínas-BA cominica que publica a homologação do resultado do Processo Seletivo Simplificado (Edital nº 01 e 02/2008) em seu mural de publicações, localizado na Avenida Largo da Independência, S/N, Centro, Alagoínas, telefone (75) 3422-1046 / 3422-1181.

SIMONE SOARES CORDEIRO
Presidente da Comissão

**SERVICO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO
E PEQUENAS EMPRESAS - SEBRAE NACIONAL**
**AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 4/2008**

Objeto: serviços de impressão gráfica; aquisição e impressão de banners, camisetas e bonês. Alterar das propostas: 15/02/2008, às 9h30min. Início da disputa: 15/02/2008, às 14h30min. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília-DF. O edital poderá ser obtido, via download, no site www.sebrae.com.br ou www.licitacoes.com.br.

Brasília-DF, 1º de fevereiro de 2008.
RONALDO BARRROS DA SILVA
Pregoeiro

**SERVICO NACIONAL DE APRENDIZAGEM
INDUSTRIAL
DEPARTAMENTO REGIONAL DO RIO GRANDE
DO SUL**
**AVISO DE PRORROGAÇÃO
CONCORRÊNCIA Nº 2/2008**

O Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI, Departamento Regional do Rio Grande do Sul, torna público a todos os interessados a prorrogação da licitação, na modalidade "CONCORRÊNCIA", sob o nº 002/2008, do tipo de menor preço, cujo objeto é a execução de Instalações de Ar Condicionado na Unidade do SENAI - Centro Tecnológico de Mecânica de Precisão Plínio Gilberto Kroeft/ CETEMP, que será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI, publicado no Diário Oficial da União de 24 de fevereiro de 2006. A nova data para a sessão de abertura dar-se-á em 22 de fevereiro de 2008, encerrando-se o ingresso de interessados às 09 horas e 30 minutos. Os interessados poderão examinar ou adquirir o edital, na Avenida Assis Brasil, nº 8787, em Porto Alegre-RS, mediante o recolhimento de uma taxa não restituível de R\$ 198,00 (cento e noventa e oito reais) a ser recolhida à seguinte conta corrente: Banco do Brasil (001), Agência (010-8), Conta Corrente (5717-7) em nome da Entidade do SENAI. Maiores informações poderão ser obtidas através do site: <http://compras.sistemafiers.org.br>.

VANESSA DA COSTA MARQUES
Presidente da Comissão Especial de Licitação

**AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO Nº 16/2008**

O Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - Departamento Regional do Rio Grande do Sul - SENAI/RS, torna público a todos os interessados a realização da licitação, na modalidade "PREGÃO", sob o nº 016/2008, do tipo de menor preço, cujo objeto é a aquisição de uma empresa para administração da lancheria no CT COURO - Estância Velha, que será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI, publicado no Diário Oficial da União de 24 de fevereiro de 2006. A abertura da documentação e recebimento dos envelopes contendo as propostas comerciais, dar-se-á no CT COURO, em 15 de fevereiro de 2008, encerrando-se o ingresso de interessados às 09 horas e 30 minutos. O Edital com todas as informações encontra-se à disposição gratuitamente, no site de compras do Sistema FIERGS - <http://compras.sistemafiers.org.br>, ou diretamente na sede do SENAI, sito a Av. Assis Brasil, nº 8787, Porto Alegre - RS, no Gestor de Suprimentos "GESUP", de segunda à sexta-feira, no horário das 14 às 17 horas.

Porto Alegre-RS, 6 de fevereiro de 2008.
VANESSA DA COSTA MARQUES
Pregoeira

**SERVICO SOCIAL DA INDÚSTRIA
DEPARTAMENTO REGIONAL DE MINAS GERAIS**
AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

O Serviço Social da Indústria - SESI - Departamento Regional de Minas Gerais, através da Comissão Permanente de Licitação Integrada (COPREL), comunica aos interessados que promoveu a alienação do veículo caminhonete Toyota Bandeirante, cabine duplo, 2 portas, placa GSE-9815, ano 1994, por dispensa de licitação, tendo como fundamento o art. 6º, inciso III, alínea "a", do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI.

NELSON DE SOUZA DABES FILHO
Presidente da Comissão

**SISTEMA FIERGS
DEPARTAMENTO REGIONAL DO RIO GRANDE
DO SUL**
**AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO Nº 17/2008**

O Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial e Serviço Social da Indústria - Departamentos Regionais do Rio Grande do Sul, entidades integrantes do Sistema FIERGS, torna público a todos os interessados a realização da licitação, na modalidade "PREGÃO", sob o nº 017/2008, do tipo de menor preço, cujo objeto é a aquisição de CONDICIONADORES DE AR e APARELHOS SPLIT, através do Sistema de Registro de Preços, que será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema S, publicado no Diário Oficial da União de 24 de fevereiro de 2006. A sessão de abertura dar-se-á em 15 de fevereiro de 2008, encerrando-se o ingresso de interessados às 15 horas. O Edital com todas as informações encontra-se à disposição gratuitamente, no site de compras do Sistema FIERGS - <http://compras.sistemafiers.org.br>, ou diretamente na sede do SENAI, sito a Av. Assis Brasil, nº 8787, Porto Alegre - RS, no Gestor de Suprimentos "GESUP", de segunda à sexta-feira, no horário das 14 às 17 horas.

Porto Alegre-RS, 6 de fevereiro de 2008.
VANESSA DA COSTA MARQUES
Pregoeira

**AVISO DE PRORROGAÇÃO
PREGÃO Nº 14/2008**

As entidades que compõem o Sistema FIERGS, SESI-RS, SENAI-RS, CONDOMÍNIO FIERGS, CIERSG, IEL, Departamentos Regionais do Rio Grande do Sul, tornam pública a todos os interessados a prorrogação da licitação, na modalidade "PREGÃO", do tipo "Menor Preço" sob o nº 014/2008, cujo objeto é a contratação dos serviços de Telefonia Móvel, que será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema S, publicado no Diário Oficial da União de 24 de fevereiro de 2006. A nova abertura das propostas comerciais e documentação das vencedoras, dar-se-á em 15 de fevereiro de 2008, encerrando-se o ingresso de interessados às 09:30 horas. O Edital com todas as informações, encontra-se à disposição gratuitamente, no site: <http://compras.sistemafiers.org.br>. Maiores dúvidas através do e-mail hoscaini@sesis.org.br, ou através do fone (51) 3347-8666, ou ainda diretamente na sede do Sistema FIERGS, sito a Av. Assis Brasil, nº 8787, Porto Alegre-RS, no Gestor de Suprimentos "GESUP", de segunda à sexta-feira, no horário das 14 às 17 horas.

LUCIANO BOSCAINI SOARES
Presidente da Comissão Especial de Licitação

**SOCIEDADE BRASILEIRA DE ORTOPEDIA
E TRAUMATOLOGIA**
EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

Processo nº 004/2008. Inexigibilidade de licitação nº 003/2008. Favorecido: Sociedade Brasileira de Ortopedia e Traumatologia - SBOT. Objeto: Aquisição de material bibliográfico. Amparo legal: Artigo 25, Caput, Lei 866/93. Fone de recursos: Convênio nº 163/2007. Valor Global R\$ 84.000,00 (oitenta e quatro mil reais). Data do ato de ratificação: 20/12/2007. Ordenador de despesas: Tarcísio Eluy Pessoa de Barros Filho - Presidente da Sociedade Brasileira de Ortopedia e Traumatologia - SBOT. Autoridade do ato de ratificação: Kedi Edson Kojima - Secretário Geral da Sociedade Brasileira de Ortopedia e Traumatologia - SBOT.

**SOCIEDADE EDUCACIONAL PINTO E MENEZES
LIDA**
**AVISOS DE ALTERAÇÃO
MATRIZ CURRICULAR**

Nomenclatura e Certificação dos Módulos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, a partir do 1º Semestre de 2008.

(Área Profissional: Hospitalidade e Lazer)
Sociedade Educacional Pinto e Menezes Ltda, Mantenedora da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo (HOTEC), autorizada, mediante Decreto nº 4.364, de 06/09/2002, a ministrar o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Área Profissional: Hospitalidade e Lazer), e reconhecido com Conceito B conforme Portaria MEC nº 512 de 18/02/2005, publicada no Diário Oficial da União em 21/02/2005, resultante da avaliação do referido curso, torna público que o Colegiado do Curso

aprova e o seu Conselho Superior homologa a proposta, carga horária, legalmente definida - 1760 horas, da alteração de sua matriz curricular, da nomenclatura e da certificação dos Módulos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Sobre a matriz curricular, a nomenclatura e a respectiva certificação dos Módulos, tivemos as seguintes alterações: Módulo I - Manipulação e Higiene de Alimentos - (sem certificação): Aspectos Históricos e Geográficos da Gastronomia (80), Comunicação Aplicada (40), Serviços de Sala e Bar (40), Estrutura e Funcionamento de Cozinha (80), Habilidades Básicas de Cozinha (80), Higiene Alimentar (40), Cuidados e Código de Defesa do Consumidor (40), Atividades Complementares (20); Módulo II - Fundamentos de Cozinha - Certificação: 2º Cozinha: Nutrição Aplicada e Desenvolvimento de Cardápios (80), Habilidades Avançadas de Cozinha (80), Técnicas e Manuseio de Carnes e Aves (80), Técnicas e Manuseio de Pescados e Frutos do Mar (40), Garde Manger (80), Custos Aplicado a Gastronomia (40), Atividades Complementares (20); Módulo III - Culinária Contemporânea e Internacional - Certificação: 1º Cozinha: Panificação (80), Confeitaria (80), Cozinha Brasileira (80), Marketing (40), Cozinha Contemporânea (80), Metodologia de Pesquisa (40), Atividades Complementares (20), Trabalho de Conclusão de Curso (40); Módulo IV - Organização de Serviços de Alimentação - Certificação: Cozinha Internacional: Empreendedorismo (80), Enologia e Enogastronomia (40), Gastronomia para Eventos e Banquetes (40), Gestão do Conhecimento e Qualidade em Serviços (40), Gestão em Gastronomia (40), Cozinha Internacional (160), Atividades Complementares (20), Trabalho de Conclusão de Curso (40).

Permanecem inalteradas as demais disposições.

Nomenclatura e Certificação dos Módulos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, a partir do 1º Semestre de 2008.

(Área Profissional: Hospitalidade e Lazer)
Sociedade Educacional Pinto e Menezes Ltda, Mantenedora da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo (HOTEC), autorizada, mediante Decreto nº 4.364, de 06/09/2002, a ministrar o Curso Superior de Tecnologia em Eventos (Área Profissional: Hospitalidade e Lazer), torna público que o Colegiado do Curso aprova e o seu Conselho Superior homologa a proposta, sem prejuízo da sua carga horária, legalmente definida - 1760 horas, da alteração de sua matriz curricular, da certificação de módulo e da nomenclatura dos Módulos do Curso Superior de Tecnologia em Eventos. Sobre a matriz curricular foram feitas as seguintes alterações: Módulo I - Fundamentos de Eventos (Sem Certificação) - Comunicação Aplicada I (80), Aspectos e Dimensões do Turismo de Eventos (40), Noções de Contabilidade e Custos (80), Técnicas de Elaboração de Eventos (80), Legislação Aplicada (80), Relações Interpessoais no Trabalho (40), Atividades Complementares (20); Módulo II - Técnica Operacional em Eventos - Certificação: Assistente de A&B em Eventos: Etiqueta, Cerimonial e Protocolo (80), Montagem de Salão e Decoração para Eventos (80), Agenciamento de Serviços (80), Sala & Bar em Eventos (80), Produto de Alimentos em Eventos (80), Atividades Complementares (20); Módulo III - Análise e Logística em Eventos - Certificação: Análise de Eventos: Comunicação Aplicada II (80), Logística em Eventos (40), Organização e Técnicas de Entendimento e Lazer (40), Planejamento e Organização de Eventos (80), Orçamentos e Captação de Recursos (80), Atendimento ao Cliente e Técnicas de Recepção (40), Métodos e Técnicas de Pesquisa I (40), Atividades Complementares (20); Trabalho de Conclusão de Curso (40); Módulo IV - Gestão em Eventos (Sem Certificação): Empreendedorismo (80), Marketing e Comercialização (80), Gestão do Conhecimento (80), Gestão Financeira (40), Gestão da Qualidade (80), Métodos e Técnicas de Pesquisa II (40), Atividades Complementares (20), Trabalho de Conclusão de Curso II (40).

Permanecem inalteradas as demais disposições.

Nomenclatura e Certificação dos Módulos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria Hospitalar, a partir do 1º Semestre de 2008.

(Área Profissional: Hospitalidade e Lazer)
Sociedade Educacional Pinto e Menezes Ltda, mantenedora da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo (HOTEC), autorizada a ministrar o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria Hospitalar (Área Profissional: Hospitalidade e Lazer), pelo Decreto nº 374/01, 31/01/2001, e reconhecido conforme Portaria MEC nº 199 de 22/02/2007, publicado no Diário Oficial da União em 27/02/2007, resultante da avaliação do referido curso torna público que o Colegiado do Curso aprova e o seu Conselho Superior homologa a proposta, carga horária, legalmente definida - 1760 horas, da alteração de sua matriz curricular e da certificação dos Módulos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria Hospitalar. Sobre a matriz curricular, a nomenclatura e a respectiva certificação dos Módulos, tivemos as seguintes alterações: Módulo I - Fundamentos de Hotelaria Hospitalar (Sem Certificação): Hospitalidade e Fundamentos da Hotelaria Hospitalar (80), Comunicação Aplicada (80), Legislação Ambiental, Código de Defesa do Consumidor e Ética Profissional (80), Fundamentos de Administração em Saúde (80), Relações Interpessoais (40), Economia Aplicada à Hotelaria Hospitalar (40), Atividades Complementares (20); Módulo II - Serviços de Alimentação em Saúde - Certificação: Coordenador de Alimentação Hospitalar - Produção de Alimentos e Organização de Restaurantes (80), Inglês Aplicado (80), Custos e Orçamentos (80), Organização de Eventos (80), Nutrição, Dietas Hospitalares e Higieneização de Alimentos (80), Atividades Complementares (20); Módulo III - Serviços de Hospedagem Hotelaria Hospitalar - Assistente em Serviços de Hospedagem Hospitalar - Governança e Lavanderia (80), Recepção e Portaria (80), Controle de Infecção Hospitalar e Lixo Hospitalar (80), Logística Hospitalar (80), Metodologia Científica (40), Segurança no Trabalho (40), Atividades Complementares (20), Trabalho de Conclusão de Curso I (40); Módulo IV - Gestão Hotelaria Hospitalar - (Sem Certificação): Planejamento e Organi-

ANEXO J parte 3

Matriz curricular do curso de Tecnologia em Eventos de 2008

Nº 25, quinta-feira, 7 de fevereiro de 2008

Diário Oficial da União - Seção 3

ISSN 1677-7069

53



zação dos Recursos Físicos Hospitalares (40), Gestão Metrológica Hospitalar (40), Manutenção Patrimonial (40), Gestão do Conhecimento Histórico Hospitalar (80), Gestão Administrativa-Financeira (80), Qualidade dos Serviços de Hospitais Hospitalar (80), Empreendedorismo (40), Atividades Complementares (20), Trabalho de Conclusão de Curso II (40).
Permanecem inalteradas as demais disposições.

Nomeclatura e Certificação dos Módulos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, a partir do 1º Semestre de 2008.

(Arca Profissional: Hospitalidade e Lazer)

Sociedade Educacional Pinto e Meneses Ltda, mantenedora da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo (HOTECA), autorizada a ministrar o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria (Arca Profissional: Hospitalidade e Lazer) e reconhecida através da Portaria MEC nº 284, de 20 de Janeiro de 2004, tendo recebido o Conselho do Curso aprovou e o seu Conselho Superior homologou a proposta, carga horária, legalmente definida, 1760 horas, da alteração de sua matriz curricular, da nomeclatura e da certificação dos Módulos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria. Sobre a matriz curricular, a nomeclatura e a respectiva certificação dos Módulos, tivemos as seguintes alterações:

Módulo I - Instrumentalização em Hotelaria (Sem Certificação) - Fundamentos e Dimensões de Hotelaria (40), Comunicação Aplicada (80), Contabilidade (80), Legislação Ambiental, Código Deontológico e Ética Profissional (80), Administração Aplicada à Hotelaria (40), Relações Interpessoais (40), Economia Aplicada à Hotelaria (40), Atividades Complementares (20), Módulo II - Gestão dos Serviços de Hospedagem - Certificação: Coordenador de Hospedagem, Sistemas de Informação Hotelaria (80), Reservas e Recepção (80), Governança e Lavanderia (80), Implantação e Manutenção (80), Gestão de Hospedagem (80), Atividades Complementares (20); Módulo III - Captação dos Serviços de Alimentos e Bebidas - Certificação: Coordenador de Alimentos e Bebidas; Produção de Alimentos e Serviços de Sala & Bar (80), Custos e Orçamentos (80), Nutrição e Conservação de Alimentos (40), Organização de Eventos (80), Iniciação à Engenharia (40), Empreendedorismo (40), Metodologia (80), Atividades Complementares (20), Trabalho de Conclusão de Curso I (40); Módulo IV - Gestão Hotelaria (Sem Certificação): Planejamento e Organização Hotelaria (80), Marketing em Hotelaria (80), Manutenção Hotelaria (40), Gestão Econômica - Financeira (80), Gestão do Conhecimento em Hotelaria (40), Gestão da Qualidade (80), Atividades Complementares (20), Trabalho de Conclusão de Curso II (40).
Permanecem inalteradas as demais disposições.

Nomeclatura e Certificação dos Módulos do Curso Superior de Tecnologia em Turismo, a partir do 1º Semestre de 2008.

(Arca Profissional: Hospitalidade e Lazer)

Sociedade Educacional Pinto e Meneses Ltda, Mantenedora da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo (HOTECA), autorizada, mediante Decreto nº 4.364, de 06/09/2002, a ministrar o Curso Superior de Tecnologia em Turismo (Arca Profissional: Hospitalidade e Lazer), reconhecido com Conselho Superior de Ensino, através da Portaria MEC nº 1168, de 03/04/2005, publicada no Diário Oficial da União em 06/04/2005, resultante da avaliação do referido curso, torna público que o Colegiado do Curso aprovou e o seu Conselho Superior homologou a proposta, carga horária, legalmente definida para 1880 horas, de alteração de sua matriz curricular, da nomeclatura e da certificação dos Módulos do Curso Superior de Tecnologia em Turismo. Sobre a matriz curricular a nomeclatura e a respectiva certificação dos Módulos, tivemos as seguintes alterações:

Módulo I - Conhecimentos Fundamentais em Serviços Turísticos (Sem Certificação) - Comunicação Aplicada (80), Turismo de Negócios e Eventos (40), Primeiros Socorros (40), Relações Interpessoais no Trabalho (40), Teoria e Técnica Profissional (80), Fundamentos e Dimensões do Turismo (80), Cruzeiros Marítimos (40); Módulo II - Guia de Turismo Regional - Certificação: Guia de Turismo Regional - Aspectos Históricos e Artísticos do Estado de São Paulo (80), Legislação Aplicada (80), Geografia e Meio Ambiente (80), Organização e Técnicas de Empreendimento e Lazer (80); Inglês (80), Atividades Complementares I (Práticas Profissionais/Visitas Técnicas e Viagens) (100); Módulo III - Guia de Turismo Executivo Nacional - Certificação: Guia de Turismo Executivo Nacional - Aspectos Históricos do Brasil e América do Sul (80), Geografia Aplicada ao Turismo no Brasil e América do Sul (40), Informática Aplicada (80), Marketing / Promoção e Comercialização de Serviços Turísticos (80), Planejamento e Organização do Turismo (80), Métodos e Técnicas de Pesquisa I (40), Atividades Complementares II (Práticas Profissionais/Visitas Técnicas e Viagens) (100); Módulo IV - Gestão de Negócios Turísticos - (Sem Certificação) - Especial. Aplicada (80), Administração Financeira (80), Gestão de Conhecimento (40), Empreendedorismo Turístico e Modelos de Gestão (80), Gestão da Qualidade (80), Métodos e Técnicas de Pesquisa II (40), TCC - Trabalho de Conclusão de Curso II (40).

DEATRIZ DE CARVALHO PINTO RAMPIM
p.p@atacaaduas.com.br

TRANSPORTADORA DO NORDESTE E SUDESTE
S/A - TNS

AVISO DE LICENÇA

A Transportadora do Nordeste e Sudeste S/A, CNPJ nº 05992.713/001-30, localizada na Avenida República da Chile nº 260, 38º andar - Centro - Rio de Janeiro/RJ, torna público que requereu ao

Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA, a Licença de Instalação para o Gasoduto Paulista-Jacutinga, com uma extensão aproximada de 97 km e 14 poços de domínio. O gasoduto atravessará os municípios de Paulínia/SP, Jaguariúna/SP, Holambra/SP, Santo Antônio do Posse/SP, Mogi-Mirim/SP, Itapira/SP e Jacutinga/MG.

RICARDO SALOMÃO
Diretor Coesivo-Geral

UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO - USF

EDITAL

PROCESSO SELETIVO 2008/VERÃO - INGRESSO 1º SEMESTRE

A Universidade São Francisco, sediada em Bragança Paulista, Estado de São Paulo, através da Comissão Organizadora do Processo Seletivo, nos termos regimentais e da legislação aplicável, torna público a editais do Processo Seletivo 2008/Verão, publicado no DOU nº 158 de 16/05/2007, somente no que concerne à postulação, para 16 de fevereiro de 2008, da data de prescrição dos direitos decorrentes do Processo Seletivo 2008/Verão.

REGIS FERREIRA NEGRÃO
Presidente da Comissão do Processo Seletivo

GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
AGÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO AMAPÁ

AVISO DE ALTERAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 1/07-PAC/ADAP

1. Considerando o que dispõe o § 3º do Art. 21 da Lei 8.666/93, fica prorrogada a sessão de recebimento e início da abertura dos envelopes de documentação e proposta da licitação Tomada de Preços nº 001/07-PAC/ADAP para o dia 19/02/2008.

2. Permanecem inalteradas as demais disposições, inclusive quanto aos horários de abertura da sessão.

Macapá-AP, 17 de fevereiro de 2008.

GIORGIO G. QUINTAS
Presidente da Comissão Especial de Licitação

AVISO DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA Nº 1/08-FAC/AF

O Governo do Estado do Amapá, através da Agência de Desenvolvimento do Amapá comunica aos interessados que será realizada licitação, autorizada pelo Processo Administrativo nº 2008012/2008 na modalidade Concorrência Pública tipo Técnica e Preço, pelo regime de empreitada por preço global, a qual será processada e julgada em conformidade com a Lei nº 8.664-93, pelas condições constantes no processo licitatório CP nº 001/2008-PAC do edital e seus respectivos anexos, que dele fazem parte integrante, tendo como Contratação de Empresa para elaboração e Adequação de Projetos Executivos de Água e Esgoto Sanitário para a cidade de Macapá.

DA SESSÃO DE RECEBIMENTO E INÍCIO DA ABERTURA DOS ENVELOPES DE DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS
Data: 07.03.2008

Horário: 14:30h

Local: Alameda Adriano Perez, s/n, Centro, Cep: 68.900-100, Macapá-AP.

O edital e seus anexos poderão ser retirados no local citado acima a partir do dia 01 de fevereiro de 2008, após o comprovado do pagamento da taxa de R\$ 250,00 (Duzentos e Cinquenta Reais), a ser depositado na seguinte conta corrente: 5.2012-7, Banco 601, Agência: 3275-0.

Informações adicionais poderão ser obtidas no ADAP, pelo Fone (fixo): 96.3312-2120, e ainda, pelo e-mail: cadp@adap.gov.br, e nos sites: www.amapa.gov.br e www.adap.gov.br.

Macapá-AP, 17 de fevereiro de 2008.

GIORGIO GONCALVES QUINTAS
Presidente da Comissão Especial de Licitação

AVISOS DE LICITAÇÃO DESERTA
CONCORRÊNCIA Nº 1/2007-PAC/ADAP

A Agência de Desenvolvimento de Amapá - ADAP, por meio da Comissão Especial de Licitação - CEL/ADAP do Programa de Aceleração do Crescimento - PAC/ADAP em atenção ao que dispõe o art. 37, caput da Constituição Federal e art. 3º da Lei Federal 8.666/93, torna público o resultado da licitação, conforme abaixo especificado:

Modalidade: Concorrência Pública 001/2007-PAC/ADAP; Objeto: Contratação de Obra para Implantação da Elevatória de Água Tratada e da Adutora Faltado no trecho ETA-T1; Resultado: deserta.

CONCORRÊNCIA Nº 3/2007-PAC/ADAP

A Agência de Desenvolvimento de Amapá - ADAP, por meio da Comissão Especial de Licitação - CEL/ADAP do Programa de Aceleração do Crescimento - PAC, em atenção ao que dispõe o art. 37, caput da Constituição Federal e art. 3º da Lei Federal 8.666/93, torna público o resultado da licitação, conforme abaixo especificado:

Modalidade: Concorrência Pública 003/2007-PAC/ADAP;

Objeto: realocação da rede coletora de esgoto e ligação domiciliar da linha Fortaleza, implantação parcial da rede coletora da bacia ribeirinha com sua respectiva elevatória e linha de recalque; Resultado: deserta.

CONCORRÊNCIA Nº 4/2007-PAC/ADAP

A Agência de Desenvolvimento do Amapá - ADAP, por meio da Comissão Especial de Licitação - CEL/ADAP do Programa de Aceleração do Crescimento - PAC, em atenção ao que dispõe o art. 37, caput da Constituição Federal e art. 3º da Lei Federal 8.666/93, torna público o resultado da licitação, conforme abaixo especificado:

Modalidade: Concorrência Pública 004/2007-PAC/ADAP; Objeto: Substituição da Adutora Faltado entre Canal do Jardim e T-4 e Adutora Central, de aço para ferro fundido; Resultado: deserta.

Macapá, 29 de janeiro de 2008.

GIORGIO G. QUINTAS
Presidente da CEL.

GOVERNO DO ESTADO DO AMAZONAS
COMISSÃO GERAL DE LICITAÇÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE INFRA-ESTRUTURA
SEINF

AVISO DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA Nº 18/2008-CGL

O Estado do Amazonas, através da Comissão Geral de Licitação - CGL, torna público a Concorrência nº 018/2008-CGL, Contratação de Pessoa Jurídica Especializada em Obras e Serviços de Engenharia para Execução e Drenagem, Contenção, Recuperação de Talude, localização na Rua Cléristina, Bairro Grande Vitória, e a Drenagem, Recuperação e Proteção de Talude, localizado no Rio Curuziaba, Bairro Grande Vitória, ambos em Manaus - AM - Secretaria de Estado de Infra-Estrutura - SEINF. Data de realização: 14/03/2008 às 11:00 horas. Valor do Edital: R\$ 50.000 (Cinquenta Reais). O Edital e seus Anexos, quando for o caso, podem ser examinados e retirados na Av. Djalma Batista, 346 - 1º andar - Departamento de Gestão e Controle - Chapadão, fone/fax: (92) 3214-5622, das 08:00 às 18:00 horas e das 14:30 às 17:30 horas, mediante pagamento do valor correspondente, acrescido da taxa de expediente (R\$ 2,50), através de DAR (Documento de Arrecadação) - código do tributo 4441 - Venda de Edital/Secretarias, em uma das Agências da Rede Bancária credenciada pela SEFAZ.

Em 17 de fevereiro de 2008.

EPITÁCIO DE ALENCAR E SILVA NETO
Presidente da CGL

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DA SAÚDE

AVISO DE ALTERAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO
EDITAL Nº 330/2007 - SRP

OBJETO: Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de material técnico-hospitalar/filme, filme e revelador para radiologia, gel, papel milimétrico, folha, tinta para ECG, perfuma, xilaj) para as Unidades de Saúde da Secretaria da Saúde do Estado do Ceará, conforme especificações e quantitativos contidas no Edital e seus Anexos MOTIVO: Alteração no Edital, RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS VIRTUAIS: No endereço www.comprasnet.gov.br, até as 09:00 horas do dia 21 de FEVEREIRO de 2008 (horário de Brasília). INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA: Às 09:00 horas do dia 21 de FEVEREIRO de 2008. OBTENÇÃO DO EDITAL: No endereço eletrônico acima ou no site www.sspqlog.ce.gov.br. INFORMAÇÕES PELO TELEFONE: (08X85) 3218.1910, no horário de 08:00 às 12:00 e de 13:00 às 17:00 horas.

Fortaleza-CE, 28 de janeiro de 2008.

JOSÉ EDSON DEZEIRA
Pregeiro

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO
EDITAL Nº 2007045 SEDUC

OBJETO: Contratação de Empresa com Serviços de Edição e Impressão de Material de Apoio Didático destinados a alunos e professores do Ensino Médio, envolvendo as disciplinas de Língua Portuguesa e Matemática, conforme especificações constantes nos anexos I e II deste Edital. RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS VIRTUAIS: No endereço www.licitacoes-e.com.br, até o dia 22/02/2008 às 14:30h (horário de Brasília). OBTENÇÃO DO EDITAL: No endereço eletrônico acima ou no site www.sspqlog.ce.gov.br.

Fortaleza-CE, 30 de janeiro de 2008.

JOSÉ ILNÁ CORREIA
Pregeiro

ANEXO K

Tabela de Atividades Complementares



Tabela de Atividades Complementares em 2010

ATIVIDADES COMPLEMENTARES 2010

A disciplina de “Atividades Complementares” é uma disciplina obrigatória, com caráter *extraclasse*, ou seja, ocorrerá fora do período de aula.

Cada aluno, regularmente matriculado, deverá comprovar as atividades complementares em data estabelecida no Calendário Acadêmico, conforme tabela abaixo.

Fica claro que só serão validadas as atividades realizadas em período extras classe, que constem na tabela, ou indicadas pelo Coordenador do Curso, quando for o caso.

Atividade Proposta	Pontuação	Validação	Máximo de Atividades por aluno
Apresentação de Trabalhos em Eventos Científicos por meio de pôster ou apresentação oral (cópia do certificado)	20	Coordenação de Curso	1
Atividades de Iniciação Científica (entrega de relatório de pesquisa)	15	Coordenação de Curso	1
Aula Magna	3,0	Lista de Presença / Secretaria	1
Concursos Internos	4,0	Organização do Concurso	2
Congressos, Jornadas e Palestras Externas solicitado por um docente	5,0	Professor Solicitante	2
Curso de Extensão e Qualificação Profissional	10,0	Coordenação de Curso	2
Cursos de Idioma (exceto Professor particular)	5,0	RH Estágios	1
Doação de Sangue / Doação de Medula	7,0	Biblioteca	3
Eventos Organizados na HOTECH	5,0	Professor Solicitante	2
Fichamento de um livro (solicitado por um docente)	3,0	Professor Solicitante	2
<i>Free Lancer</i> (mediante declaração de trabalho, com carimbo da empresa, assinatura do responsável)	3,0	RH Estágios	1
Oficinas	4,0	Lista de Presença /	5

		Secretaria	
Ouvinte em Eventos Culturais desde que solicitado por um docente	2,0	Professor Solicitante	2
Palestras Internas	2,0	Lista de Presença / Coordenação de Curso	5
Participação em pesquisa junto ao professor da HOTE C	8,0	Coordenação de Curso	1
Prática Profissional nos Eventos da Faculdade HOTE C (Sarau, Dia do Meio Ambiente, Aula Magna, Pocket Show, Rodada da Cidadania)	2,0	Organização do Evento	5
Programa Jovem Professor	6,0	Coordenação do Projeto	1
Publicação de Artigos Científicos em Periódicos ou Anais de Eventos (cópia da pesquisa)	30	Coordenação de Curso	1
Representante de Classe e/ou Colegiado de Curso (desde que participe de todas as reuniões convocadas)	3,0	Coordenação de Curso	1
Resenha de um filme (solicitado por um docente), cujo tema seja objeto de avaliação e aproveitamento superior a 50%	2,0	Professor Solicitante	2
Rodada da Cidadania	3,0	Organização do Evento	1
Trabalho / Estágio comprovado em Carteira ou Contrato na área da Hospitalidade	8,0	RH Estágios	1
Trabalho / Estágio na área da Saúde (específico ao Curso de Nutrição) comprovado em carteira ou contrato com termo de compromisso e carga horária superior a 144 horas.	144h = 10 pontos 288h = 20 pontos 432h = 30 pontos	RH / Estágios	1
Trote Solidário	2,0	Biblioteca	3
Visitas Técnicas pertinentes ao curso monitoradas e solicitada por um docente	3,0	Professor Solicitante	01 atividade por disciplina

ANEXO L – Regulamento para Trabalho de Conclusão de curso (TCC)

FACULDADE DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA, GASTRONOMIA
E TURISMO DE SÃO PAULO – HOTECH

CURSOS DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, HOTELARIA, HOTELARIA
HOSPITALAR, EVENTOS, TURISMO E DO CURSO DE BACHARELADO EM
NUTRIÇÃO.

REGULAMENTO PARA O TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

São Paulo
2010

CAPÍTULO I – DA ORGANIZAÇÃO

Fica implantado nos Cursos de Tecnologia em Gastronomia, Hotelaria, Hotelaria Hospitalar, Turismo e Eventos, e do Curso Bacharelado em Nutrição, a Defesa do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), nas condições a seguir estipuladas:

Artigo 1º - A defesa do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será obrigatória aos alunos matriculados no 4º semestre dos Cursos Tecnológicos, e no 8º semestre dos Cursos de Bacharelado devendo o aluno, individualmente, ou em grupo de máximo quatro alunos, fazer a escolha das linhas de pesquisa disponibilizadas.

Artigo 2º - Os orientadores do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) serão escolhidos pela Coordenação de Curso, dentre os professores da Faculdade, sendo que cada professor somente poderá orientar até 6 (seis) grupos;

Parágrafo único: O número de orientações superiores ao determinado pelo artigo acima, somente poderá ser feito com autorização da Coordenação do Curso.

Artigo 3º - Os alunos defenderão oralmente o TEMA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC), perante uma banca examinadora, composta por 02 (dois) professores do Curso, e o orientador do aluno a ser examinado, que é o presidente da mesa. Os membros da banca deverão ter comprovada experiência em pesquisa científica ou na área aplicada.

CAPÍTULO II – DOS OBJETIVOS

Artigo 4º - Os objetivos do Trabalho de Conclusão de Curso são:

- a) o atendimento à exigência determinada pela legislação acima mencionada;
- b) a capacitação do aluno na elaboração de trabalhos de pesquisa, sistematicamente, por meio da metodologia adequada;
- c) a análise, explicação e avaliação do objeto de estudo, culminando com propostas de novas alternativas;
- d) a revisão dos conceitos e conhecimentos básicos ministrados no decorrer do curso;
- e) a aplicação do trabalho com relevância social e científica.

CAPÍTULO III – DAS FASES

Artigo 5º - As fases do Trabalho de Conclusão de Curso são:

- I) escolha da LINHA DE PESQUISA;
- II) escolha do TEMA com justificativa;

- III) cadastro eletrônico do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), através do site da Instituição, no período determinado em calendário escolar, constando a LINHA DE PESQUISA, o TEMA, BREVE DESCRITIVO DO TRABALHO e nome dos INTEGRANTES DO GRUPO.
- IV) orientação e entrega dos relatórios de orientação;
- V) entrega do pré-projeto na data mencionada;
- VI) entrega da 1ª versão do Trabalho de Conclusão de Curso na data mencionada;
- VII) entrega da 2ª versão do Trabalho de Conclusão de Curso na data mencionada;
- VIII) entrega do Trabalho de Conclusão de Curso escrita, no total de 3 exemplares em encadernação espiralada, na data mencionada com o respectivo requerimento de depósito;
- IX) sugestão de banca, conforme modelo disponibilizado pela Secretaria dos Cursos. A sugestão de banca deve conter "de acordo" do orientador e do coordenador;
- X) apresentação oral do Trabalho de Conclusão de Curso conforme calendário a ser elaborado pelo Coordenador;
- XI) apresentação da versão definitiva nos padrões fornecidos pela IES no manual, caso a nota tenha sido igual ou superior a 8,0 (oito), para ser entregue na Biblioteca (Vide diretrizes para elaboração de trabalhos acadêmicos da HOTEC).

Artigo 6º - A apresentação do trabalho constará de duas partes sendo elas, oral e escrita, sendo que todos os documentos e o respectivo trabalho escrito deverão ser protocolados.

CAPÍTULO IV – DA PARTE ESCRITA

Artigo 7º - Após o depósito oficial, o trabalho não poderá ser alterado antes da apreciação da banca examinadora. O corpo de trabalho (introdução, desenvolvimento e conclusão) deve possuir no mínimo 40 (quarenta) e no máximo 120 (cento e vinte) páginas de texto escrito, e no mínimo 20 (vinte) referências bibliográficas.

Parágrafo Único: Os Trabalhos de Conclusão que extrapolarem o limite máximo estabelecido são considerados excepcionais e devem, para apresentação, possuir a aprovação do professor orientador responsável. Caberá ao orientador assinar, enquanto presidente da banca examinadora, o exemplar definitivo. Uma nova cópia fiel também deverá ser apresentada em cd-rom.

CAPÍTULO V – DA PARTE ORAL

Artigo 8º - A apresentação, e defesa do Trabalho de Conclusão de Curso, será pública mediante o cronograma a ser definido pelo coordenador do curso;

Artigo 9º - O aluno terá 20 (vinte) minutos para a exposição oral do trabalho, sendo posterior e obrigatoriamente arguido pelos componentes da banca examinadora, escolhido conforme sua especialidade e o tema central a ser apresentado e que terão vinte minutos para as respectivas sabatinas e o examinado, 15 minutos para a defesa;

Artigo 10º - Os alunos poderão utilizar na apresentação e defesa do Trabalho de Conclusão de Curso, os recursos audiovisuais necessários.

CAPÍTULO VI – DA AVALIAÇÃO

Artigo 11º - A avaliação será efetuada da seguinte forma:

- I) trabalho escrito: nota de zero à dez;
- II) avaliação oral: nota de zero à dez

Artigo 12º - Na apresentação do trabalho escrito será considerado:

- I) cumprimento dos prazos;
- II) linguagem clara, correta e organizada;
- III) qualidade das informações e dos conteúdos desenvolvidos;
- IV) criatividade;
- V) respeito às regras metodológicas.

Artigo 13º - Na avaliação oral será levado em conta:

- I) ordenação lógica dos assuntos;
- II) postura e organização das idéias a serem explanadas;
- III) segurança na sustentação do tema;
- IV) qualidade das respostas às arguições dos componentes da banca examinadora.

Parágrafo único: Ao TCC que obtiver média igual ou superior a 8,0 pela banca examinadora será atribuída a menção de “distinção”. Ao TCC que obtiver nota final 10 pela banca examinadora será atribuída a menção “com louvor”. O orientador emitirá um parecer único baseado nas notas da banca examinadora e do docente quanto ao rigor metodológico do trabalho, que será comunicado aos alunos para a finalização e entrega dos trabalhos em capa dura.

CAPÍTULO VII – DA NOTA PARA APROVAÇÃO

Artigo 14º - O aluno deverá cumprir as datas estipuladas para as entregas das diversas fases de composição do trabalho escrito. A não entrega e a entrega intempestiva pelo aluno, conforme cronograma estabelecido acarretará o desconto de nota a ser refletido na pontuação da escrita final, sendo tais descontos:

- I) 1,0 (um) ponto pela falta de entrega de projeto de pesquisa;

- II) 1,0 (um) ponto pela falta de entrega da 1ª versão do Trabalho de Conclusão de Curso;
- III) 1,0 (um) ponto pela falta de entrega da 2ª versão do Trabalho de Conclusão de Curso.
- IV) 1,0 (um) ponto pela falta de entrega da versão definitiva do Trabalho de Conclusão de Curso.

Artigo 15º - O aluno que não entregar o Trabalho de Conclusão de Curso ou entregar de forma intempestiva será considerado REPROVADO, devendo, para obter a conclusão do curso, apresentar o trabalho em outra data no primeiro semestre do ano seguinte a ser designada pela Coordenação do Curso, com o pagamento da matrícula relativa ao semestre.

Artigo 16º - O aluno que não se apresentar, ou que chegar com mais de 15 minutos atrasado para sua defesa oral, sem motivo justificado na forma da legislação em vigor, estará automaticamente REPROVADO.

Artigo 17º - A nota final da defesa do Trabalho de Conclusão de Curso será a média aritmética da parte escrita, mais a nota da avaliação oral, dividida por dois, devendo os alunos, para a aprovação, obterem média final igual ou superior a 6,0 (seis). As notas parciais serão constituídas da média das notas, com pesos equivalentes, atribuídas pelos professores internos e o professor orientador, mediante os critérios de avaliação para o trabalho escrito (TCC) e a apresentação oral.

Artigo 18º - O aluno que não conseguir média final 6,0 (seis) será considerado REPROVADO devendo, para obter a conclusão do curso, apresentar a monografia em outra data no primeiro semestre do ano seguinte a ser designada pela Coordenadoria do curso, com o pagamento da matrícula relativa ao semestre.

Parágrafo Único: O aluno que for novamente REPROVADO no primeiro semestre do ano seguinte deverá apresentar sua monografia em outra data no segundo semestre do mesmo ano, com o pagamento da matrícula relativa ao semestre.

Artigo 19º - A banca examinadora, por maioria, pode sugerir ao aluno que reformule aspectos de seu trabalho no que tange à parte escrita,

devendo o aluno para ser considerado aprovado que realize as alterações pertinentes no prazo de 30 (trinta) dias a contar da data da defesa oral.

Artigo 20º - O aluno poderá ser REPROVADO no trabalho, independente da realização de banca, no que tange aos aspectos metodológicos pelo Professor responsável pela Metodologia do Trabalho Acadêmico com a anuência do Professor Orientador do aluno.

Artigo 21º - O aluno poderá ser REPROVADO caso seja verificada a existência de fraude ou plágio, sem prejuízo de outras penalidades previstas no Regimento Geral da Instituição.

Parágrafo Único: Após a defesa, o trabalho deverá sofrer as correções apontadas pela banca examinadora e rerepresentado na forma de versão definitiva em 1 exemplar no padrão do seu Curso.

CAPÍTULO VIII – DA ORIENTAÇÃO E DOS PROFESSORES ORIENTADORES

Artigo 22º - A monografia deverá ser acompanhada por um professor orientador integrante do corpo docente da Faculdade.

Artigo 23º - A Faculdade Hotec se reserva o direito da seleção e desígnio dos Docentes Orientadores para cada Linha de Pesquisa, segundo a especificidade de cada Orientador.

Parágrafo único: É vedado ao aluno a opção de escolha de Docente Orientador, exceto situações previstas pela Legislação vigente.

Artigo 24º - Os casos de substituição de professor orientador, bem como as desistências de alunos orientandos pelos professores orientadores, serão analisados e deferidos pelo Coordenador o qual deverá ser cientificado por meio de requerimento formulado por escrito e protocolado na Secretaria do Curso.

Parágrafo único: As mudanças de componentes dos grupos de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) serão aceitas desde que analisadas e deferidas pelo Coordenador de Curso, que deverá ser cientificado por meio de requerimento formulado por escrito e protocolado na Secretaria do Curso, respeitados os prazos e etapas de trabalho que não poderá exceder a data da entrega da 1ª versão do trabalho pelo grupo originalmente inscrito

Artigo 25º - As aulas de orientação serão ministradas pelos professores orientadores no período do semestre vigente de cada ano letivo, respeitando o calendário a ser fixado pelo coordenador e serão realizadas nas pré ou pós-aulas;

Parágrafo único: Os horários das aulas de Orientação que diferenciarem dos propostos em pré e pós-aulas, somente poderão ser realizados mediante autorização da Coordenação do Curso.

Artigo 26º - O Coordenador de Curso fará a elaboração do calendário de atividades a serem desenvolvidas durante as aulas de Orientação, respeitando o calendário oficial correspondente ao ano letivo, determinado pela Faculdade.

Artigo 27º - O aluno deverá submeter-se no mínimo a duas (02) orientações por mês com seu orientador.

Artigo 28º - Nas orientações marcadas pelos professores orientadores, deverá, obrigatoriamente, ter no mínimo 50% do grupo presente, sob pena de REPROVAÇÃO para o não cumprimento.

Parágrafo Único: Caso o professor orientador não possa comparecer ou atender o aluno no dia designado, deverá informar a este sobre mudança do dia, porém, não poderá deixar de efetuar as orientações ou prestar informações aos alunos orientandos.

CAPÍTULO IX – DOS RECURSOS

Artigo 29º - Os eventuais recursos dos alunos relativamente à defesa de monografia, notas das avaliações, assim como a média final, deverão ser dirigidos ao professor Coordenador do Curso ao recurso extremo, de acordo com as normas regimentais da Faculdade ao Diretor.

Artigo 30º - No histórico escolar do aluno e nos prontuários do mesmo, ficarão consignadas as notas e médias obtidas nas avaliações.

CAPÍTULO X – DO CRONOGRAMA

Os cronogramas serão apresentados pela Coordenação do Curso, a cada semestre vigente, segundo o calendário escolar.

APÊNDICE A

Questionário a egressos do curso de Tecnologia de Eventos da HOTECH

1. Perfil

a. *Sexo*

Feminino masculino

b. *Idade*

19 a 24 anos

25 a 30 anos

31 a 35 anos

36 a 40 anos

acima de 41 anos

c. *Estado civil*

solteiro (a) casado (a) amasiado (a) divorciado (a) viúvo (a)

d. *Possui alguma deficiência?*

Sim Não Qual?: assinale a (s) alternativa (s) abaixo:

visual

auditiva

motora

neural

outra (s) qual (is): _____

2. Formação acadêmica

2.1 *Fator determinante na escolha pelo curso de Eventos*

Área promissora

Necessidade de qualificação profissional

Preço

Localização da Faculdade

Outro. Qual? _____

2.2 *Realizou estágio(s) durante o curso?*

Sim Não

Se sim, responda as questões 2.5, 2.6 e 2.7. Se não, vá para a questão 2.8

2.3 *Área(s) do(s) estágio(s)*

Eventos

Hotelaria

Turismo

outra. Qual? _____

2.4 *Tipo de empresa onde fez o(s) estágio(s)*

Privada

Pública

Organização não Governamental

() Outra. Qual? _____

2.5 Qual o(s) Departamento(s) ou Seção(ões) onde estagiou?

2.6 Qual foi o tema geral do seu Trabalho de Conclusão de Curso: TCC?

2.7 Além do curso de Tecnologia em Eventos da Hotec, tem outra formação acadêmica concluída ou em andamento?

() Sim () Não

Se sim, preencha o quadro a seguir.

Nível do curso	Nome do curso (área)	Situação	
		Concluído	Em andamento
Técnico			
Bacharelado			
Tecnólogo			
Pós-graduação especialização			
Pós-graduação mestrado			
Outro			

3 Absorção no mercado de trabalho

3.1 Qual a sua experiência profissional na área de eventos?

() nenhuma

() 2 anos

() 6 anos

() 10 anos

Se possui alguma experiência, responda às questões 3.2 a 3.7. Se não, pule para a questão 3.9

3.2 Possui experiência em eventos:

() Artísticos e culturais

() Acadêmicos

() Corporativos

() Esportivos

() Gastronômicos

() Religiosos

() Sociais

() Outro

Qual? _____

3.3 *Quais os cargos em que atuou profissionalmente na área de eventos?*

- Animador
- Apresentador animador de eventos
- Apresentador de espetáculos, eventos e programas
- Assessor
- Assistente
- Cenógrafo
- Cerimonialista
- Coordenador
- Copeiro
- Decorador
- Designer
- Diretor
- Organizador
- Ornamentador
- Mestre de cerimônias
- Promotor
- Outro. Qual? _____

3.4 *Atuação profissional atual como:*

- Empregado
- Empresário
- Autônomo (consultor, *free lancer*, etc.)
- A procura de colocação no mercado de trabalho

3.5 *Área de atuação profissional atual:*

- Eventos
- Hotelaria
- Gastronomia
- Turismo
- Outra. Qual? _____

3.6 *Qual a sua função ou cargo atual?* _____

3.7 *Descreva resumidamente as principais atividades e responsabilidades do seu cargo e função:*

3.8 *Considerando o valor do salário mínimo brasileiro de R\$ 545,00, sua renda mensal como profissional da área de Eventos corresponde a quantos salários mínimos:*

- 1 salário mínimo
- 2 a 3 salários mínimos
- 4 a 5 salários mínimos
- acima de 6 salários mínimos

3.9 *Tipo de empresa onde atua profissionalmente:*

- Privada
- Pública
- Organização não Governamental
- Outra. Qual? _____

3.10 *O mercado de trabalho em eventos valoriza o profissional com formação na área?*

- Plenamente
- Parcialmente
- Desconhece esta formação
- Não valoriza.

4. Visão do curso de Tecnologia de Eventos da HOTECH

4.1 *Quais eram suas expectativas em relação ao curso?*

4.2 *Você considera que suas expectativas foram atendidas?*

- Plenamente
- Parcialmente
- Não foram atendidas

Justifique sua resposta: _____

4.3 *Com base na sua atuação profissional no mercado de trabalho, como você avalia o curso?*

- Excelente
- Muito Bom
- Bom
- Satisfatório
- Insatisfatório

Justifique sua resposta: _____

4.4 *Quais os pontos positivos do curso de Eventos?*

- Matriz de disciplinas
- Atuação dos professores
- Realização de eventos internos da Faculdade
- Oportunidade de atuação em eventos externos da Faculdade

() Outro(s). Qual(is)? _____

4.5 Quais os pontos vulneráveis do curso?

4.6 O que você sugere para a melhor formação do Tecnólogo em Eventos?

4.7 Quer fazer algum outro comentário sobre essa formação?
