

**EDITAL PPGHOSP-UAM 08/2024**  
**Processo Seletivo para os Cursos de Mestrado e Doutorado em**  
**Hospitalidade**

**EDITAL PPGHOSP-UAM 08/2024**

**PROCESSO SELETIVO - 2º SEMESTRE DE 2024**

**MESTRADO E DOUTORADO EM HOSPITALIDADE–CONCEITO CAPES 4**

Duração: 24 meses (MESTRADO) 48 meses (DOUTORADO)

Campus: Mooca

*Processo seletivo referente ao Programa de Pós- Graduação Stricto Sensu da Universidade Anhembi Morumbi nos cursos de Mestrado e Doutorado em Hospitalidade (Portaria nº 609, MEC, 14 de março de 2019).*

Nos termos do Regimento Geral de Pós-graduação da Universidade Anhembi Morumbi, faço saber aos interessados que estarão abertas, de **29/05/2024 a 25/07/2024**, período que poderá ser prorrogado a critério da Universidade, as inscrições para o processo seletivo destinado a preenchimento de vagas oferecidas para o **2º Semestre de 2024**, obedecida a classificação dos candidatos aprovados.

Podem participar do Processo Seletivo para o Mestrado e para o Doutorado em Hospitalidade, os profissionais graduados nas áreas de Turismo, Hotelaria, Gastronomia, Administração, Nutrição, Arquitetura e Urbanismo, Comunicação Social, Relações Públicas, Enfermagem, Educação Física, Sociologia, Antropologia, Planejamento Ambiental ou áreas afins, que tenham interesse e/ou experiência em temas vinculados à Área de Concentração de HOSPITALIDADE.

## **1. CRONOGRAMA**

<b>Etapa</b>	<b>Data</b>
<b>Pré-inscrição</b>	<b>29/05/2024 a 25/07/2024</b>
<b>Efetivação da inscrição - envio dos documentos</b>	<b>29/05/2024 a 25/07/2024</b>
<b>Avaliação da documentação (memorial acadêmico, projeto de pesquisa e curriculum vitae - Lattes)</b>	<b>1/08/2024</b>
<b>Entrevistas</b>	<b>02/08/2024 a 03/08/2024</b>
<b>Divulgação do resultado preliminar</b>	<b>04/08/2024</b>

<b>Período para solicitação de Recurso</b>	<b>05/08/2024</b>
<b>Divulgação do resultado</b>	<b>06/08/2024</b>
<b>Assinatura do contrato e efetivação da matrícula</b>	<b>07/08/2024 a 12/08/2024</b>
<b>Início das aulas</b>	<b>12/08/2024</b>

## 2. VAGAS

<b>Curso/Programa</b>	<b>Vagas</b>	<b>Site</b>	<b>E-mail</b>	<b>Unidade de oferta</b>
Mestrado em Hospitalidade	15	<a href="https://portal.anhembi.br/mestrado-doutorado/programa-de-pos-graduacao-em-hospitalidade-mestrado-e-doutorado/">https://portal.anhembi.br/mestrado-doutorado/programa-de-pos-graduacao-em-hospitalidade-mestrado-e-doutorado/</a>	<a href="mailto:simone.miguel@animaeducacao.com.br">simone.miguel@animaeducacao.com.br</a> e <a href="mailto:pesquisa.uam@animaeducacao.com.br">pesquisa.uam@animaeducacao.com.br</a>	Campus Mooca
Doutorado em Hospitalidade	10	<a href="https://portal.anhembi.br/mestrado-doutorado/programa-de-pos-graduacao-em-hospitalidade-mestrado-e-doutorado/">https://portal.anhembi.br/mestrado-doutorado/programa-de-pos-graduacao-em-hospitalidade-mestrado-e-doutorado/</a>	<a href="mailto:simone.miguel@animaeducacao.com.br">simone.miguel@animaeducacao.com.br</a> e <a href="mailto:pesquisa.uam@animaeducacao.com.br">pesquisa.uam@animaeducacao.com.br</a>	Campus Mooca

As vagas oferecidas destinam-se à formação de pesquisadores e à qualificação de docentes para o ensino superior de Hospitalidade, bem como à produção de conhecimento particular ao campo das áreas que estabeleçam interface com a Hospitalidade. Essas vagas serão distribuídas em 2 (duas) Linhas de Pesquisa, a saber, conforme Manual do Candidato (Apêndice D):

- LP 1–Dimensões e contextos da Hospitalidade;
- LP 2–Hospitalidade na competitividade em serviços.

## 3. INSCRIÇÃO

3.1 A inscrição no processo seletivo para os cursos de Mestrado e de Doutorado em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, acontece em duas etapas obrigatórias:

**Etapa 1- pré-inscrição:** A primeira etapa consiste na pré-inscrição realizada de forma on- line, pelos links <https://www.anhembi.br/inscreva/13530> (Mestrado) ou <https://www.anhembi.br/inscreva/13536> (Doutorado), que deverão ser preenchidos por completo.

**Etapa 2- confirmação da inscrição:** envio dos documentos solicitados, aos e-mails [simone.miguel@animaeducacao.com.br](mailto:simone.miguel@animaeducacao.com.br) e [pesquisa.uam@animaeducacao.com.br](mailto:pesquisa.uam@animaeducacao.com.br), detalhados na lista abaixo:

- Ficha de identificação – **APÊNDICE A.**
- Curriculum vitae atualizado, elaborado conforme modelo **Lattes** (<https://lattes.cnpq.br/>), contendo informações sobre publicações, participações em eventos (congressos, simpósios, colóquios, cursos etc.) e atividades acadêmicas (iniciação científica, monitoria etc.).
- Arquivo único com cópia dos documentos que comprovam as informações apresentadas no Curriculum Lattes (formação em graduação, pós-graduação lato e stricto sensu, produção intelectual e outras atividades).
- Cópia simples da carteira de identidade ou CNH.
- Cópia do histórico escolar do curso de graduação (exceto para os concluintes) e de pós-graduação.
- Cópia (frente e verso) do Diploma de graduação e de pós-graduação ou dos certificados de conclusão.
  - Poderão ser admitidos candidatos estrangeiros portadores de diploma de curso de graduação fornecidos por instituições estrangeiras, que possuam documentação de revalidação pelo CNE conforme regras estabelecidas pelo CNE e regularidade de presença no país.
  - Poderão ser admitidos candidatos brasileiros portadores de diploma de curso de graduação obtidos em instituições estrangeiras, que possuam documentação de reconhecimento de título conforme previsto pela legislação brasileira.
- Memorial Acadêmico: descrição do percurso acadêmico e profissional e apresentação dos motivos pelos quais o candidato deseja realizar o mestrado ou o doutorado, conforme explicitado no item 4.1.
- Projeto inicial de pesquisa inserido em alguma das linhas de pesquisa e vinculada aos assuntos de pesquisa dos professores participantes do Programa. Conforme Apêndice B.

**Observação:** Todos os documentos devem ser enviados no formato PDF.

3.2 Caso o candidato ainda não tenha obtido seu diploma e histórico, deverá enviar Atestado de Conclusão do Curso de Graduação. Alunos que estiverem regularmente matriculados no último período de cursos de graduação poderão inscrever-se para o processo seletivo, mas só poderão matricular-se no Curso caso comprovem, até a data da matrícula, terem concluído o curso de graduação, por meio da apresentação do diploma, em caso de não apresentação serão desclassificados.

3.3 Somente serão homologadas as inscrições que estiverem plenamente de acordo com este edital, após a verificação da documentação pela Comissão de Seleção e Gerenciamento de Bolsas e conferência da documentação em sua totalidade.

#### **4. AVALIAÇÃO**

Após realizar a pré-inscrição on-line e enviar a documentação exigida, os candidatos aos cursos de mestrado e doutorado em Hospitalidade participarão de um processo de avaliação, organizado em 4 etapas, apresentadas no quadro abaixo:

<b>Etapas</b>	<b>Pontuação</b>
1. Análise do Memorial Acadêmico	Até 20 pontos
2. Análise do Projeto de Pesquisa	Até 30 pontos
3. Avaliação do <i>Curriculum Vitae</i>	Até 20 pontos
4. Entrevistas	Até 30 pontos

##### **4.1 Memorial Acadêmico**

O Memorial Acadêmico consiste na descrição e autoanálise fundamentada do candidato ou candidata, sobre seu percurso acadêmico e profissional e na apresentação dos motivos pelos quais ele ou ela desejam realizar o mestrado ou o doutorado. Embora o Memorial Acadêmico possa ser estruturado de diferentes maneiras, para este processo seletivo recomenda-se que o/a candidato/a:

- Apresente brevemente sua história pessoal e suas experiências com a área, incluindo reflexões críticas sobre elas e suas influências na escolha profissional.
- Descreva e analise criticamente suas experiências durante o curso de graduação, identificando as possíveis relações entre essas experiências e seu desejo de ingressar no curso de mestrado/doutorado em Hospitalidade, com área de concentração em Hospitalidade.
- Analise suas experiências profissionais e acadêmicas, após a conclusão do curso de graduação, explicitando a realização de cursos (extensão, aperfeiçoamento, especialização ou outros) ou participação em eventos científicos e outras atividades que deseje destacar. Nesse item recomenda-se incluir referências

bibliográficas que influenciaram tais experiências.

- Explícite os motivos que estimularam a procura pelo curso de mestrado ou doutorado em Hospitalidade da Anhembi Morumbi, com área de concentração em Hospitalidade.
- Analise criticamente suas responsabilidades - como futuro pesquisador ou pesquisadora - e explique como pretende contribuir para o desenvolvimento científico e profissional da área.

Na análise do memorial também será avaliada a qualidade da redação, sendo importante que o candidato demonstre capacidade para redigir um texto com coesão, coerência, autonomia e ética. Para embasar seus argumentos, o/a candidato/a poderá utilizar diversas fontes bibliográficas, **devidamente referenciadas**, segundo norma ABNT.

**Observação:** O Memorial Acadêmico deverá ter, no máximo, 5 páginas.

#### 4.2 Projeto de Pesquisa

Em seu projeto de pesquisa, o candidato(a) deverá apresentar o tema que pretende investigar, os objetivos do estudo, bem como sua relevância. Deve também descrever o método de pesquisa que pretende implementar. É importante que este projeto de pesquisa demonstre coerência com umas das linhas de pesquisa do Programa. Verificar modelo no **APÊNDICE B**. Extensão máxima: 15 páginas.

#### 4.3 Avaliação do *Curriculum Vitae*

Nesta etapa serão avaliadas as experiências prévias dos candidatos com atividades profissionais (como a área de atuação e o vínculo profissional) e/ou acadêmicas (como a participação em eventos científicos ou a publicação de artigos científicos ou livros), conforme **APÊNDICE C**. Assim, é importante que as informações relatadas no Currículo Lattes sejam ~~compatíveis~~ com o envio de certificados e outros documentos, organizados na ordem apresentada no currículo.

#### 4.4 Entrevistas

As entrevistas serão realizadas individualmente, no período entre **02 e 03/08/2024**, em ambiente virtual, por meio de vídeo conferência. Os links das salas virtuais serão encaminhados pela secretaria aos inscritos. Durante as entrevistas, os candidatos poderão responder a questões sobre seu currículo e seu projeto de pesquisa, além de argumentar sobre suas expectativas e interesse pelo mestrado ou doutorado. O cronograma com data e horário das entrevistas não poderá ser alterado. Os candidatos que não enviarem os documentos ou não comparecerem à entrevista no dia e horário, serão eliminados do processo seletivo.

**Observação:** Serão considerados reprovados os candidatos que não tiverem somado 70 pontos, ao final do processo avaliativo.

## 5. RESULTADOS E MATRÍCULAS

O Resultado deste Processo Seletivo, com a listagem dos aprovados por ordem de classificação, será divulgado no dia **04 de agosto de 2024**, na página do curso em <https://portal.anhembi.br/mestrado-doutorado/programa-de-pos-graduacao-em-hospitalidade-mestrado-e-doutorado/> e/ou informado por e-mail aos candidatos inscritos.

Os candidatos poderão ter acesso às notas obtidas, bem como enviar recurso, contestando o resultado divulgado. O recurso deverá ser apresentado das 00 horas até 23h59min do dia **05 de agosto de 2024**, por meio dos e-mails [simone.miguel@animaeducacao.com.br](mailto:simone.miguel@animaeducacao.com.br) e [pesquisa.uam@animaeducacao.com.br](mailto:pesquisa.uam@animaeducacao.com.br), explicitando os argumentos e a fundamentação que justifiquem o requerimento. O recurso deverá ser apresentado pelo próprio candidato, por meio do e-mail informado na Ficha de Inscrição. Se apresentado por terceiro, este deverá apresentar procuração.

O Resultado deste Processo Seletivo, após a avaliação dos recursos, com a listagem dos aprovados por ordem de classificação, será divulgado no dia **06 de agosto de 2024**, na página do curso em <https://portal.anhembi.br/mestrado-doutorado/programa-de-pos-graduacao-em-hospitalidade-mestrado-e-doutorado/> e/ou informado por e-mail aos candidatos inscritos. Caso o aluno aprovado não efetue a matrícula, os demais pré-classificados serão chamados conforme ordem de classificação.

Entre os dias **06 e 12 de agosto de 2024** os aprovados deverão efetivar sua matrícula no Programa, por meio do envio dos documentos complementares:

- Cópia do CPF;
- Comprovante de residência;
- Certidão de Casamento ou Nascimento;
- Cópia do Título de eleitor;
- Comprovante de quitação eleitoral.

## 6. DOS VALORES E CONDIÇÕES COMERCIAIS

Os cursos de Mestrado e de Doutorado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi têm uma **Bolsa de Incentivo a Pesquisa** de 30% aplicada por todo o período regular do curso e para todos os ingressantes.

Egressos têm bolsas pré-determinadas pela política de bolsas. Para **Egressos**, a Instituição oferece bolsa de 40% que é cumulada à bolsa de incentivo à pesquisa.

Para colaboradores da Universidade Anhembi Morumbi que cumpram com os requisitos estabelecidos em acordo sindical (tempo de casa, disponibilidade da cota de bolsas pessoais, aprovação no processo seletivo), aplica-se a bolsa de 100%, após análise de Gestão de Pessoas.

**Modalidades de Bolsas de Agências de Fomento e outras que seguem editais e**

**regras próprias:**

**CAPES (Ver Edital em Apêndice E):** as modalidades de bolsas oferecidas pela CAPES nos níveis mestrado, doutorado e pós-doutorado podem ser acessadas em <http://www.capes.gov.br/bolsas/bolsas-no-pais>.

**CNPq:** as modalidades de bolsas oferecidas pela CNPq nos níveis mestrado, doutorado e pós-doutorado podem ser acessadas em <http://www.cnpq.br/web/guest/apresentacao13>.

**FAPESP:** as modalidades de bolsas oferecidas pela FAPESP nos níveis mestrado, doutorado e pós-doutorado podem ser acessadas em <http://www.fapesp.br/candidatosabolsas>.

6.1 Os quadros a seguir indicam as condições das Campanhas\* e os planos de pagamento:

#### 6.1.1 Campanha Comercial:

<b>Ingressantes 2024.2 - Mestrado</b>	
Valor Total do Curso	R\$ 47.736,00
Bolsa de Incentivo à pesquisa	30%
Bolsa Comercial	4%
Valor Final do Curso	R\$ 32.078,59
Pagamento à vista	R\$ 30.474,66
Pagamento em 12 parcelas	R\$ 2.673,22
Pagamento em 24 parcelas	R\$ 1.336,61
Pagamento em 36 parcelas	R\$ 891,07
<b>Ingressantes 2024.2 - Doutorado</b>	
Valor Total do Curso	R\$ 116.448,00
Bolsa de Incentivo à pesquisa	30%
Valor Final do Curso	R\$ 81.513,60
Pagamento à vista	R\$ 77.437,92
Pagamento em 12 parcelas	R\$ 6.792,80
Pagamento em 24 parcelas	R\$ 3.396,40
Pagamento em 36 parcelas	R\$ 2.264,27
Pagamento em 48 parcelas	R\$ 1.698,20
Pagamento em 60 parcelas	R\$ 1.358,56

#### 6.1.2 Egressos (Ex-aluno):

<b>Ingressantes em 2024.2 - Mestrado</b>	
Valor Total do Curso	R\$ 47.736,00
Bolsa de Incentivo à Pesquisa	30%
Bolsa comercial (exclusivo para egressos)	40%
Valor Final do Curso	R\$ 20.049,12
Pagamento à vista	R\$ 19.046,66
Pagamento em 12 parcelas	R\$ 1.670,76
Pagamento em 24 parcelas	R\$ 835,38
Pagamento em 36 parcelas	R\$ 556,92
<b>Ingressantes em 2024.2 - Doutorado</b>	
Valor Total do Curso	R\$ 116.448,00
Bolsa de Incentivo à Pesquisa	30%
Bolsa comercial (exclusivo para egressos)	40%
Valor Final do Curso	R\$ 48.908,16
Pagamento à vista	R\$ 46.462,75
Pagamento em 12 parcelas	R\$ 4.075,68
Pagamento em 24 parcelas	R\$ 2.037,84
Pagamento em 36 parcelas	R\$ 1.358,56
Pagamento em 48 parcelas	R\$ 1.018,92
Pagamento em 60 parcelas	R\$ 815,14

**\*Obs.:** Todas as condições de utilização de Bolsa Comercial e Egresso, são condicionadas a ~~atraso~~ atraso dos pagamentos das parcelas até a data vencimento de todos os meses.

## **7. DISPOSIÇÕES FINAIS**

7.1 A qualquer tempo e a critério da Coordenação do curso, se constatada e comprovada a apresentação de documentos ou assinaturas não idôneas, será considerada cancelada a inscrição ou cancelada a matrícula do candidato, se já realizada.

7.2 Para efetuar a matrícula no curso, o candidato não deverá ter pendências financeiras com a Universidade, sob pena de não efetivação de sua matrícula e consequente perda da vaga.

7.3 É responsabilidade exclusiva do candidato acompanhar no site do curso eventuais alterações do edital.

7.4 Os casos omissos serão resolvidos, no que couber, pelo Reitor.

## **8 DA PUBLICAÇÃO E DO FORO**

8.1. Este Edital entra em vigor na data da sua publicação.



8.2 O candidato ou seu representante legal, ao inscrever-se no contexto do presente Edital, declara-se ciente e de acordo com todas as normas e aceita as decisões que possam ser tomadas nos casos ~~ou~~ e situações não previstas neste Edital.

8.3 Fica eleito o foro da Comarca de São Paulo, capital, para dirimir toda e qualquer questão inerente ao presente Processo Seletivo.

São Paulo, 28 de maio de 2024.



Elizabeth Kyoko Wada, Profa. Dra.  
Coordenadora do Programa de Pós-graduação *stricto sensu* em Hospitalidade  
Universidade Anhembi Morumbi

## APÊNDICE A

### FICHA DE IDENTIFICAÇÃO

Nº DE INSCRIÇÃO:  
CANDIDATO:  
SEXO:  
COR/RACA:  
DATA DE NASCIMENTO:  
CPF:  
DOCUMENTO - Carteira de Identidade:  
ORGÃO EXPEDIDOR:  
Nº DO DOCUMENTO:  
ESTADO EMISSOR DO DOCUMENTO:  
ESTADO CIVIL:  
NACIONALIDADE:  
NATURALIDADE:  
TRABALHA?  
RENDA MENSAL:  
MÃE DO CANDIDATO:  
ENDEREÇO:  
NÚMERO:  
COMPLEMENTO:  
BAIRRO:  
CEP:  
CIDADE:  
ESTADO  
TELEFONE RESIDENCIAL:  
CELULAR:  
EMAIL:  
NECESSIDADES ESPECIAIS?  
CURSO DE GRADUAÇÃO:  
ANO CONCLUSÃO DA GRADUAÇÃO:  
IES ORIGEM GRADUAÇÃO:  
CURSO DE MESTRADO:  
ANO CONCLUSÃO DO MESTRADO:  
IES ORIGEM MESTRADO:  
FORMA DE INGRESSO: Processo Seletivo  
DATA DE INSCRIÇÃO:

## APÊNDICE B

### ESTRUTURA SUGERIDA PARA O PROJETO DE PESQUISA

#### **B1. Estrutura sugerida para o projeto de pesquisa de MESTRADO**

##### **1. Tema**

Ainda que provisório.

##### **2. Introdução**

Descrição do que será tratado na pesquisa.

##### **3. Objetivo e Justificativa**

O objetivo é a meta final do trabalho (deve ser conciso e viável).

##### **4. Referencial Teórico**

comentar as referências bibliográficas em que a proposta está baseada.

##### **5. Método**

descrição dos objetos a serem estudados e dos métodos e técnicas a serem aplicados.

##### **6. Referências**

Observação: a proposta de pesquisa deve ser redigida conforme as Normas Técnicas da ABNT em não mais que 3 páginas.

#### **B2. Estrutura sugerida para projeto de pesquisa de DOUTORADO**

##### **1. Título**

Nome, mesmo que provisório, a ser atribuído à pesquisa que se pretende desenvolver.

##### **2. Tema de pesquisa**

Propõe investigação científica inédita dentro das Linhas de Pesquisa do PPG em Hospitalidade e alinhada a um dos projetos de pesquisa desenvolvido por docente do programa. Recomenda-se expor brevemente como se chegou à formulação do tema de investigação, a origem do problema identificado, a motivação para tal proposta, a existência de antecedentes.

##### **3. Problema de pesquisa**

Apresenta, de modo sucinto, a questão que a pesquisa pretende desenvolver, ou seja, como o tema está problematizado e porque ele precisa ser pesquisado.

##### **4. Hipóteses/Pressupostos**

Indica as hipóteses levantadas para a solução da questão apresentada no “problema de pesquisa”.

#### **5. Objetivos Geral e Específicos**

Descreve de forma direta e viável o que se pretende alcançar com a pesquisa, ou seja, os resultados almejados.

#### **6. Justificativa da relevância da pesquisa**

Justifica a contribuição e relevância da pesquisa na área de atuação proposta.

#### **7. Revisão da literatura pertinente à pesquisa**

Discorre sobre a fundamentação teórica que embasa a proposta de pesquisa apresentada, evidenciando a questão motivadora, norteadora da investigação.

#### **8. Métodos e Técnicas de pesquisa**

Apresenta os principais métodos (procedimentos), técnicas de investigação e etapas metodológicas que serão empregados para o desenvolvimento da pesquisa.

#### **9. Facilidades e oportunidades para a realização da pesquisa**

Descreve os principais aspectos facilitadores e situações favoráveis à viabilização da pesquisa.

#### **10. Cronograma**

Aponta as etapas de desenvolvimento da pesquisa, distribuídas ao longo dos 48 meses de duração do curso. Deverá considerar a finalização da Tese até o 47º mês, para a banca de examinadores.

#### **11. Sumário preliminar**

Apresenta a proposta preliminar de estruturação dos capítulos e subcapítulos da pesquisa.

#### **12. Bibliografia**

Este item deve indicar as referências citadas no projeto e ser elaborado em acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas—ABNT, [www.abnt.com.br](http://www.abnt.com.br).

#### **13. Bibliografia Complementar**

Contempla as referências não citadas, porém consultadas para a elaboração do projeto, ou que se entendem importantes para a execução da pesquisa durante o curso. Este item também deve ser elaborado em acordo com as normas da ABNT.

O projeto de pesquisa deve conter de 15 a 20 páginas, formato A4, numeradas, corpo 12, com fonte Times New Roman ou Arial, espaçamento entre linhas de 1,5 e com todas as margens de 2,5 cm.

Este deve, ainda, identificar a linha de pesquisa do PPG em **Hospitalidade** à qual o projeto se vincula: Dimensões e Contextos da Hospitalidade; ou Hospitalidade na Competividade em Serviços.

**APÊNDICE C****TABELA DE PONTUAÇÃO–CURRÍCULO LATTES****I - ATIVIDADES DE ENSINO**

Item	I - 1 ENSINO	Pontos	Sub-Total
1	Atuação no magistério de nível superior	3 pontos	
2	Monitoria em Ensino de Graduação	3 pontos	
3	Administração Pública e de Empresas, Ciências Contábeis e Turismo ou Áreas afins	5 pontos	
4	Atuação no magistério de nível médio e fundamental	2 pontos	
Total de Pontos para o item I: 5 pontos			

**II - PRODUÇÃO INTELECTUAL (CIENTÍFICA e/ou TÉCNICA e/ou ARTÍSTICA)**

Item	II - 1 PRODUÇÃO CIENTÍFICA	Pontos	Sub-Total
1	Artigo em periódico com classificação no estrato A na área de Administração Pública e de Empresas, Ciências Contábeis e Turismo ou Áreas afins	10	
2	Artigo em periódico com classificação no estrato B na área de Administração Pública e de	8	

	Empresas, Ciências Contábeis e Turismo ou Áreas afins		
3	Livro publicado com selo de editoras que possuam corpo editorial Só serão aceitos livros publicados por Editora com Conselho Editorial, sendo a obra referenciada pela International Standard Book Number–ISBN.	10	
4	Capítulo de Livro publicado com selo de editoras que possuam corpo editorial Só serão aceitos livros publicados por Editora com Conselho Editorial, sendo a obra referenciada pela International Standard Book Number–ISBN.	8	
10	Artigos nacionais ou internacionais que não estejam relacionados no Qualis	4	
11	Trabalho completo publicado em anais de congresso científico nacional ou internacional com corpo editorial.	4	
12	Apresentação oral de trabalho em congresso científico nacional ou internacional	2	
13	Resumo de trabalho publicado em anais de congresso em periódicos especializados nacionais ou internacionais.	2	
Total de Pontos para o item II: 10 pontos			

• **Pontuar integralmente se o artigo estiver aceito.**

Item	II - 2 PRODUÇÃO TÉCNICA	Pontos	Sub-Total
1	Produto ou processo com geração de patente registrada, devidamente comprovado.	10	

2	Produto ou processo com geração impacto na sociedade, ligado à área de Administração Pública e de Empresas, Ciências Contábeis e Turismo ou Áreas afins.	5	
Total de Pontos para o item II: 10 pontos			

Item	II - 2 PRODUÇÃO ARTÍSTICA	Pontos	Sub-Total
1	Produto Artístico ligado à área de Administração Pública e de Empresas, Ciências Contábeis e Turismo ou Áreas afins, realizado com fomento público.	5	
2	Produto Artístico ligado à área de Administração Pública e de Empresas, Ciências Contábeis e Turismo ou Áreas afins, com premiação.	5	
3	Produto Artístico ligado à área de Administração Pública e de Empresas, Ciências Contábeis e Turismo ou Áreas afins, realizado com recursos próprios.	2	
Total de Pontos para o item II: 10 pontos			

### III–OUTRAS ATIVIDADES ACADÊMICAS E DE FORMAÇÃO

Item	III - 1 OUTRAS ATIV. ACADÊMICAS E DE FORMAÇÃO	Pontos	Sub-Total
1	Bolsista (CNPq), ou de outra entidade de fomento, ou bolsas de formação tecnológica.	5	
3	Participação em grupos e/ou projetos de pesquisa; estágio e/ou iniciação científica voluntária não cadastrada por órgão competente da Instituição	2 pontos por ano	
4	Participação como membro titular em bancas examinadoras (TCC, concurso público para carreira acadêmica, mestrados, PIBIC).	2 pontos por banca	
5	Participação em projeto de extensão (bolsista)	5	

7	Participação em Intercâmbio comprovado por declaração de realização de trabalho/pesquisa/estágio em universidade fora do país.	5	
Total de Pontos para o item III: 5 pontos			

<b>Pontuação para Avaliação de <i>Curriculum Vitae</i> (Somatório de I, II e III)–20 pontos</b>	
---	--



## APÊNDICE D MANUAL DO CANDIDATO

### D1. MANUAL DO CANDIDATO–MESTRADO EM HOSPITALIDADE

#### 1. APRESENTAÇÃO

O Programa de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, recomendado pela CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior), é um curso destinado à formação de profissionais com uma visão integrada de diferentes aspectos da hospitalidade: negócios, relações humanas e sustentabilidade.

Sob a ótica dos negócios, o programa concentra-se no estudo dos modelos de gestão das organizações envolvidas com o receber humano, pesquisando as estratégias e ferramentas utilizadas para atração de clientes e obtenção de vantagens competitivas. A área de negócios em hospitalidade abrange diversos segmentos produtivos, como hospedagem, serviços de alimentação, transportes, entretenimento, eventos, shopping centers, bancos, clubes, atrações turísticas, museus, galerias, teatros, instalações esportivas, entre outros.

Na sociedade contemporânea, a melhor compreensão da complexidade das relações humanas é um fator estratégico tanto para a criação de vínculos com clientes e *stakeholders*, como para o desenvolvimento de relações pessoais visando à melhoria da qualidade de vida nas comunidades. Nessa direção, o Programa trata das dimensões conceituais e epistemológicas da hospitalidade contemplando estudos sobre o convívio com estruturas sociais na cidade e nos espaços rurais, abarcando diferentes áreas do conhecimento como sociologia, antropologia, nutrição, gastronomia, geografia e outras. O estudo de políticas para o desenvolvimento sustentável da hospitalidade em localidades complementa o Programa. A hospitalidade deve ser entendida em um contexto territorial específico, um espaço caracterizado por uma cidade, região, ou qualquer local de concentração de pessoas. O estudo da relação do espaço com seus usuários proporciona valiosas contribuições na interseção de pesquisas em turismo, arquitetura e urbanismo, planejamento urbano, geografia etc.

A CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior), do Ministério da Educação, na justificativa de sua recomendação com referência ao Programa de Mestrado em Hospitalidade, datada de 15 de março de 2002, afirma:

*O campo da hospitalidade vem ganhando importância dentro da área de turismo, enquanto estudadas formas de hospedagem, porém ampliando sua abrangência para outros aspectos além da infraestrutura hoteleira, como aqueles relacionados com a infraestrutura urbana. Neste sentido, este campo disciplinar possui uma importância estratégica para a área de turismo no Brasil, carecendo cursos de pós-graduação com este enfoque.*

Em face do pioneirismo do curso, mais adiante destaca:

*Possui também abrangência nacional (além da regional), dado que não existe ainda nenhum curso semelhante no país.*

#### 2. PÚBLICO-ALVO

O Mestrado em Hospitalidade destina-se a profissionais formados nos cursos de Graduação, prioritariamente, nas áreas de Turismo, Hotelaria, Lazer; Gastronomia; Administração; Nutrição; Arquitetura e Urbanismo; Comunicação Social; Relações Públicas; Enfermagem; Educação Física; Sociologia; Antropologia, Planejamento Ambiental e outras áreas que estabeleçam interface com a Hospitalidade.

### 3. PERFIL DO MESTRE EM HOSPITALIDADE

O aluno egresso do Programa de Mestrado em Hospitalidade poderá dedicar-se ao trabalho como docente, pesquisador ou coordenador de cursos em instituições de ensino superior, e como profissional do setor privado e público, em organizações de serviços onde a hospitalidade seja considerada um fator estratégico. No mercado de trabalho, o Mestre em Hospitalidade poderá se diferenciar pelas competências de:

- Oferecer uma visão ampla e interdisciplinar da Hospitalidade nos estudos pós-graduados, e relacioná-la à oferta de produtos e serviços, em tempos e espaços diferenciados, nas áreas urbanas e rurais.
- Estimular e ampliar a fundamentação teórica para o planejamento de empreendimentos de Hospitalidade, bem como a implementação de investigações no campo da história e no campo social, econômico e ambiental.
- Dominar instrumental metodológico para promover o desenvolvimento das relações humanas nas organizações ou localidades, seja com objetivo comercial ou para melhoria da qualidade de vida.
- Aplicar o conhecimento dos fundamentos teóricos e práticos para o planejamento e gestão dos empreendimentos públicos e privados em Hospitalidade.
- Desenvolver modelos estratégicos orientados para o mercado de serviços e produtos para o setor de Hospitalidade.
- Desenvolver políticas para o desenvolvimento sustentável de cidades e de localidades turísticas.
- Divulgar o conhecimento científico adquirido por meio da participação em eventos científicos e da publicação de resenhas, artigos e trabalhos produzidos no país e no exterior.

### 4. ESTRUTURA DO PROGRAMA

#### Área de Concentração e Linhas de Pesquisa

A área de concentração do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade é denominada Hospitalidade; apoia-se em duas linhas de pesquisa:

- **Dimensões e Contextos da Hospitalidade** - Nesta linha de pesquisa são desenvolvidos estudos sobre as dimensões da Hospitalidade em contextos turísticos e não turísticos, ou seja, no âmbito dos eventos, da família, da gastronomia, da hotelaria, da imigração, do lazer, da religião, do turismo e da urbanidade. Este corpo de conhecimento se traduz em abordagens do acolhimento, da sociabilidade, da comensalidade, da educação e da produção científica, podendo integrar mais de uma destas ou novas abordagens. Nesta ótica, são abordados aspectos antropológicos, comunicacionais, culturais, históricos, sociológicos e educacionais, ao lado de fatores estimulantes e limitantes dos processos e práticas da Hospitalidade em qualquer ambiente, seja urbano ou rural.
- **Hospitalidade na Competitividade em Serviços** - Nesta linha de pesquisa são

desenvolvendosestudos sobre a Hospitalidade na perspectiva da gestão dos negócios em organizações turísticas e não turísticas, notadamente naquelas focadas em serviços em geral e nos setores de turismo, meios de hospedagem, de alimentação, hospitalar e de eventos. Este corpo de conhecimento contribuirá para aperfeiçoar e/ou ampliar a interação entre anfitrião e cliente, fator estratégico e decisivo para as organizações criarem vantagens competitivas. Nesta ótica são abordados aspectos mercadológicos, comunicacionais, de qualidade e de competências, ao lado de fatores estimulantes e limitantes dos processos e práticas da Hospitalidade em serviços e organizações, sejam públicos, privados e/ou do terceiro setor.

### **Plano de estudos**

Para a obtenção do título de Mestre o aluno deve, no período máximo de 24 meses:

- Desenvolver um projeto de pesquisa científica, selecionando um tema a ser destacado de uma das linhas de pesquisa do Programa, com a supervisão de um professor doutor a ser designado como orientador.
- Realizar as unidades curriculares obrigatórias e outras unidades curriculares eletivas de acordo como professor orientador.
- Participar dos projetos destinados ao aprofundamento dos estudos sobre o tema de pesquisa e à formação como docente e pesquisador, tais como publicações científicas, participações em eventos técnicos e científicos, orientação de monografias, pesquisa de campo, entre outras.
- Apresentar à banca examinadora os resultados parciais de sua pesquisa na forma de um relatório de qualificação.
- Apresentar à banca examinadora, composta por 3 membros, sendo um deles necessariamente de outro Programa de Pós-Graduação, os resultados de sua pesquisa na forma de uma Dissertação de Mestrado.

Unidades curriculares (MD–*Master Degree*) do Mestrado em Hospitalidade

- Dimensões da hospitalidade
- Ensino e formação em hospitalidade
- Fundamentos teóricos da hospitalidade
- Gastronomia, cultura e hospitalidade
- Hospitalidade e hostilidade entre stakeholders
- Hospitalidade e memória
- Hospitalidade e turismo receptivo
- Hospitalidade e urbanidade
- Marketing de serviços em hospitalidade
- Metodologia da pesquisa em hospitalidade
- Planejamento e gestão estratégica em hospitalidade
- Seminário de pesquisa em hospitalidade
- Sistema de hospitalidade

O aluno deverá cursar (02) unidades curriculares obrigatórias–Ciência e Pesquisa (Core) e Metodologia da Pesquisa em Hospitalidade (Específica), (01) unidade curricular de área–Fundamentos Teóricos da Hospitalidade e (03) Específicas eletivas, além de Seminário de Pesquisa em Hospitalidade e de um Projeto. Vale ressaltar que a escolha de unidades curriculares deve ser efetuada em comum acordo com o professor orientador.

### **Créditos em atividades do Plano de Estudos**

O prazo para a obtenção do grau de mestre é de 24 meses, o cumprimento dos créditos em unidades curriculares e em atividades programadas é pré-requisito para o depósito do relatório de qualificação, cujo exame realizar-se-á, preferencialmente, no terceiro ou quarto semestres e, transcorrido o prazo mínimo de 90 dias, ocorrerá o depósito da dissertação de mestrado.

- A solicitação de prorrogação de prazo de 6 meses, poderá ser solicitada em casos especiais, e ficará sujeita à aprovação da Comissão de Pós-Graduação (CPG).

O Programa compreende um total de 40 créditos, correspondentes a 600 horas de atividades acadêmicas, que serão atribuídos pelo Programa de Mestrado em Hospitalidade, sendo:

- 26 créditos - 390 horas em Unidades curriculares;
- 6 créditos - 90 horas para elaboração da dissertação;
- 8 créditos - 120 horas em Projetos, com participação em comum acordo com o/a orientador/a.

## 5. CORPO DOCENTE

O quadro de docentes permanentes do curso é composto pelos seguintes profissionais:

- Dr. Airton José Cavenaghi
- Dr. Carlos Alberto Alves
- Dra. Elizabeth Kyoko Wada
- Dr. Fábio Uchoa
- Dra. Mirian Rejowski
- Dr. Paulo Sérgio Gonçalves de Oliveira
- Dr. Rafael Cunha Ferro
- Dr. Rodrigo Cunha da Silva
- Dra. Roseane Barcellos Marques
- Dra. Sênia Regina Bastos
- Dra. Simone Ruchdi Barakat
- Dra. Valéria Ferraz Severini

## 6. BOLSAS DE ESTUDO

### 6.1 DOS VALORES E CONDIÇÕES COMERCIAIS

O curso de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi oferece uma **Bolsa de Incentivo a Pesquisa** de 30% aplicada por todo o período regular do curso e para todos os ingressantes.

Egressos têm bolsas pré-determinadas pela política de bolsas. Para **Egressos**, a Instituição oferece bolsa de 40% que é cumulativa com a bolsa de incentivo à pesquisa.

Os quadros a seguir indicam as condições das Campanhas\* e os planos de pagamento:

#### 6.1.1 Campanha Comercial:

Ingressantes 2024.2 - Mestrado	
Valor Total do Curso	R\$ 47.736,00
Bolsa de Incentivo à pesquisa	30%

Bolsa Comercial	4%
Valor Final do Curso	R\$ 32.078,59
Pagamento à vista	R\$ 30.474,66
Pagamento em 12 parcelas	R\$ 2.673,22
Pagamento em 24 parcelas	R\$ 1.336,61
Pagamento em 36 parcelas	R\$ 891,07

### 6.1.2 Egressos (Ex-aluno):

Ingressantes em 2024.2 - Mestrado	
Valor Total do Curso	R\$ 47.736,00
Bolsa de Incentivo à Pesquisa	30%
Bolsa comercial (exclusivo para egressos)	40%
Valor Final do Curso	R\$ 20.049,12
Pagamento à vista	R\$ 19.046,66
Pagamento em 12 parcelas	R\$ 1.670,76
Pagamento em 24 parcelas	R\$ 835,38
Pagamento em 36 parcelas	R\$ 556,92

**\*Obs.:** Todas as condições de utilização de Bolsa Comercial e Egresso, são condicionadas a adimplência dos pagamentos das parcelas até a data vencimento de todos os meses.

Para colaboradores da Universidade Anhembi Morumbi que cumpram com os requisitos estabelecidos em acordo sindical (tempo de casa, disponibilidade da cota de bolsas pessoais, aprovação no processo seletivo), aplica-se a bolsa de 100%, após análise de Gestão de Pessoas.

### 6.2 Modalidades de Bolsas de Agências de Fomento e outras que seguem editais e regras próprias

**CAPES:** as modalidades de bolsas oferecidas pela CAPES nos níveis mestrado, doutorado e pós-doutorado podem ser acessadas em <http://www.capes.gov.br/bolsas/bolsas-no-pais>.

**CNPq:** as modalidades de bolsas oferecidas pelo CNPq nos níveis mestrado, doutorado e pós-doutorado podem ser acessadas em <http://www.cnpq.br/web/guest/apresentacao13>.

**FAPESP:** as modalidades de bolsas oferecidas pela FAPESP nos níveis mestrado, doutorado e pós-doutorado podem ser acessadas em <http://www.fapesp.br/candidatosabolsas>.

#### Perda do Benefício

- Interrupção, transferência, inadimplência ou desistência do curso.
- Informações fraudulentas.
- Insuficiência do desempenho acadêmico.
- Avaliação, não satisfatória, do orientador quanto ao desempenho do bolsista no PAA.
- Reprovação em disciplina.

## **D2. MANUAL DO CANDIDATO–DOUTORADO EM HOSPITALIDADE1 PROPOSTA DO PROGRAMA**

O Programa de Pós-Graduação *stricto sensu* em Hospitalidade–Doutorado, da Universidade Anhembi Morumbi, vem completar a vocação inovadora da UAM na formação de pesquisadores para a geração de conhecimento visando impacto na sociedade e no campo científico, com abordagem eminentemente interdisciplinar.

Seu foco de pesquisa está dirigido para as questões que levam as discussões sobre Hospitalidade à fronteira do conhecimento, com uma área de concentração denominada Hospitalidade e duas linhas de pesquisa: LP- 1 Dimensões e contextos da Hospitalidade; LP-2 Hospitalidade na competitividade em serviços.

A proposta do PPG em Hospitalidade é norteada pela compreensão do anfitrião e da oferta diferencial que possa proporcionar, completando a abordagem de Turismo que enfatiza o visitante, a demanda.

Ao priorizar o anfitrião, os estudos em hospitalidade cumprem com seu objetivo de ampliar sua abrangência para outros aspectos, além da infraestrutura hoteleira e mesmo da infraestrutura urbana, possibilitando o avanço para outras dimensões e contextos da Hospitalidade, bem como sua aplicação na competitividade em serviços. Com isso, propicia-se o estudo do acolhimento de migrantes e imigrantes; de novos funcionários em dada organização; de calouros em uma universidade; de clientes em empresas prestadoras de serviços; de trabalhadores cada vez mais globais transferidos para e do Brasil em curto espaço de tempo. Tal abordagem de hospitalidade, com a pesquisa avançada para compreender e obter indicadores para mensurar a inserção do outro (visitante, turista, empregado, cliente, migrante, imigrante) a uma comunidade já existente (localidade, organização), com consequentes aplicações em políticas públicas, planos de negócios e estudos setoriais respalda os projetos de pesquisa em desenvolvimento no PPG em Hospitalidade.

Se a meta do Mestrado foi sistematizar o estudo de Hospitalidade, o Doutorado buscará levar a compreensão de suas dimensões e contextos até suas fronteiras, materializadas nas atividades privadas, sociais e empresariais, com a incorporação crescente de novos temas e de novas frentes de pesquisa. Sob a ótica dos negócios, o programa concentra-se no estudo da hospitalidade enquanto fator possível para a competitividade em serviços envolvidos com o receber humano, pesquisando as estratégias e ferramentas utilizadas para a atração e a retenção de clientes internos e externos.

## **2 OBJETIVOS**

### **A. Objetivos Gerais:**

- Produzir pesquisas relevantes que resultem na geração de conhecimento científico interdisciplinar em Hospitalidade no âmbito da concentração do programa e das suas respectivas linhas de pesquisa.
- Formar pesquisadores e docentes com pensamento crítico e autônomo em estudos avançados da Hospitalidade em prol da compreensão das suas diferentes dimensões, contextos, organizações e serviços.
- Desenvolver conhecimento de alto nível com real impacto em ambientes e setores do sistema de Hospitalidade em âmbitos regional, nacional e internacional.

## B. Objetivos Específicos:

- Investigar dimensões e contextos que possam nortear a aplicação de Hospitalidade em prol da competitividade em organizações que se respaldem na prestação de serviços.
- Estimular e ampliar o conhecimento científico de Hospitalidade para o planejamento e a gestão de serviços públicos e/ou privados.
- Promover a excelência na docência do ensino em Hospitalidade, inserida em cursos de graduação e pós-graduação de gastronomia, nutrição, engenharia de alimentos, turismo, hotelaria, eventos, administração e áreas que envolvam a prestação de serviços.
- Estimular a sinergia de pesquisa entre os alunos do Programa e aqueles dos cursos de graduação de áreas afins, bem como promover o intercâmbio acadêmico com outras instituições no país e no exterior.
- Difundir o conhecimento científico produzido no Programa, estimulando novos estudos, pesquisas e aplicações de Hospitalidade.

## 3 PÚBLICO-ALVO

Destina-se aos mestres nas áreas de Hospitalidade, Turismo, Hotelaria, Gastronomia, Administração, Nutrição, Arquitetura e Urbanismo, Comunicação Social, Relações Públicas, Enfermagem, Educação Física, Sociologia, Antropologia, Planejamento Ambiental ou Áreas afins.

Os formados no do PPG em Hospitalidade deverão atender, de um lado, à crescente demanda do mercado de trabalho por docentes e pesquisadores universitários nessas áreas e, de outro lado, de profissionais altamente qualificados para atuarem em centros de pesquisa, órgãos e organizações públicas, privadas e do terceiro setor. Além disso, a maturidade obtida no doutorado será de utilidade a profissionais de alto escalão que trabalhem com competitividade em serviços nas diferentes dimensões e contextos da Hospitalidade.

## 4 PERFIL PROFISSIONAL A SER FORMADO

Profissional habilitado a atuar como docente em disciplinas e cursos universitários, de graduação e pós-graduação, que demandem conhecimento em Hospitalidade. Também poderá integrar grupos de pesquisa nacionais e internacionais como pesquisador em temas da área de Hospitalidade. Ainda poderá exercer funções executivas em organizações públicas, privadas e não governamentais, nas quais um conhecimento acadêmico mais profundo possa ser um diferencial estratégico.

## 5 ESTRUTURA DO PROGRAMA

### 5.1 Área de Concentração

**Hospitalidade**, área de concentração do PPG em Hospitalidade, não é um termo corrente nas ciências sociais aplicadas. Tal como é entendida no Doutorado, é um processo e um conjunto de atividades que possibilitam que um anfitrião proporcione abrigo e acolhimento, tanto físico quanto social, ao “outro”, ao visitante, inserindo-o a uma dada comunidade já existente; isso possibilita o compartilhamento de valores e conhecimentos entre anfitriões e visitantes. A Hospitalidade, portanto, implica em práticas de sociabilidade, parcerias e serviços que facilitem o acesso a recursos locais e, também, proporcionem relações que vão além da interação ou troca imediatas.

Qualquer gesto de hospitalidade manifesta-se quando há uma reciprocidade entre dois tipos de indivíduos: o anfitrião, que é o “local” e que recebe o “outro”, hóspede ou o visitante, que está fora, de passagem. A Hospitalidade, portanto, implica a transposição de um espaço físico ou abstrato e a estruturação de um ritual de acolhimento.

A hospitalidade é um signo de civilização, é um modo de viver com outros, regido por regras, ritose leis. A noção de hospitalidade, portanto, emprega-se em diferentes contextos: desde a hospitalidade em ambiente doméstico e/ou familiar; as interações sociais, nas quais há forte participação do Estado (por exemplo, a legislação sobre estrangeiros) e nas relações comerciais, que fogem às regras da gratuidade e da reciprocidade.

A atual visão de hospitalidade pode conduzir a propostas inovadoras de transformação dos conceitos e soluções de projetos adequados aos novos contextos sociais, econômicos e culturais aos desafios deles resultantes. Essa abordagem relaciona campos da realidade estudados por outras ciências aplicadas e que são elaborados sob um novo enfoque, como aqueles oriundos do Turismo, da Hotelaria, do Lazer, do Urbanismo, da Nutrição, da Gestão dos Serviços, entre outros.

Na sociedade contemporânea, a melhor compreensão da complexidade das relações humanas é um fator estratégico tanto para a criação de vínculos com “stakeholders”, como para o desenvolvimento de relações pessoais visando a melhoria da qualidade de vida nas comunidades. Uma das temáticas abordadas no PPG em Hospitalidade é a possibilidade de gerir experiências em hospitalidade; nos estudos realizados até o momento, observa-se que isso somente é possível quando os três ambientes se apresentam em igualdade de condições – o doméstico, com o acolhimento que mimetiza a recepção em um lar confortável; o público, com a recepção calorosa; o comercial, com regras para a obtenção de benefícios ou o lucro.

Sob a ótica dos negócios, o programa concentra-se no estudo da hospitalidade enquanto fator possível para a competitividade em serviços envolvidos com o receber humano, pesquisando as estratégias e ferramentas utilizadas para a atração e a retenção de clientes internos e externos.

## **5.2 Linhas de Pesquisa**

### **LP1: Dimensões e Contextos da Hospitalidade**

**Descrição:** nesta linha de pesquisa serão desenvolvidos estudos sobre as dimensões da Hospitalidade em contextos turísticos e não turísticos, ou seja, no âmbito dos eventos, da família, da gastronomia, da hotelaria, da imigração, do lazer, da religião, do turismo e da urbanidade. Este corpo de conhecimento se traduz em abordagens do acolhimento, da sociabilidade, da comensalidade, da educação, podendo integrar mais de uma destas ou novas abordagens. Nesta ótica, serão abordados aspectos antropológicos, comunicacionais, culturais, históricos, sociológicos e educacionais, ao lado de fatores estimulantes e limitantes dos processos e práticas da Hospitalidade em qualquer ambiente, seja urbano ou rural. Articula-se com a outra linha de pesquisa do programa - Competitividade em Serviços e Hospitalidade, mediante a oferta de construtos básicos e aplicados a serem avaliados em serviços e organizações, cujas realidade se necessidades levarão a novas dimensões a outros contextos da Hospitalidade.

### **LP2: Hospitalidade na Competitividade em Serviços**

**Descrição:** nesta linha de pesquisa serão desenvolvidos estudos sobre a Hospitalidade na



perspectiva da gestão dos negócios em organizações turísticas e não turísticas, notadamente focada em serviços em geral e nos setores de turismo, meios de hospedagem, de alimentação, hospitalar e de eventos. Este corpo de conhecimento contribuirá para aperfeiçoar e/ou ampliar a interação entre anfitrião e cliente, fator estratégico e decisivo para as organizações criarem vantagens competitivas. Nesta ótica serão abordados aspectos mercadológicos, comunicacionais, de qualidade e de competências, ao lado de fatores estimulantes e limitantes dos processos práticos da Hospitalidade em serviços e organizações, sejam públicos, privados/ou do terceiro setor. Articula-se com a outra linha de pesquisa programa – Dimensões e Contextos da Hospitalidade, mediante a avaliação de construtos básicos e aplicados em serviços e organizações nela gerados, e a identificação de lacunas e de novas interpretações para a construção de categorias e indicadores da hospitalidade em serviços e organizações.

### 5.3 Créditos em Atividades do Plano de estudos

Para a obtenção do título de doutor o aluno deve cumprir, no período máximo de 48 meses, 58 créditos correspondentes a 870 horas de atividades acadêmicas que compreendem:

- Créditos em Unidades Curriculares: *Doctoral Degrees* = 1 Core (30) + Área (60) + 6 Específicas (optativas ou obrigatórias, 360) + 2 seminários (120) = 570 horas ou 38 créditos. Doutorandos oriundos do Mestrado em Hospitalidade ou de áreas afins, podem solicitar a liberação de até 12 créditos em disciplinas eletivas.
- Créditos em projetos: 8 créditos em atividades programadas exclusivamente relacionadas ao projeto de pesquisa do aluno, com prévia aprovação do professor orientador e, posteriormente, pela Comissão de Pós-graduação – CPG.
- Créditos da Tese: 12 créditos para elaboração da tese que devem ser obtidos em reuniões como orientador, elaboração do relatório para o exame de qualificação, preparação e defesa da tese e a submissão dos artigos resultante dela.

### 5.4 Unidades Curriculares

Carga horária por unidade curricular: 60 horas = 4 créditos ou 30 horas = 2 créditos Unidades Curriculares – DD (*Doctoral Degree*) do Doutorado em Hospitalidade:

- Estudos epistemológicos da hospitalidade
- Métodos qualitativos e pesquisas em hospitalidade.
- Métodos quantitativos e pesquisas em hospitalidade
- Acolhimento em ambientes turísticos e não turísticos
- Seminário de tese em dimensões e contextos da hospitalidade
- Hospitalidade e competitividade em organizações
- Seminário de tese em hospitalidade na competitividade em serviços
- Ensino e formação em hospitalidade
- Fundamentos teóricos da hospitalidade
- Gastronomia, cultura e hospitalidade
- Hospitalidade e hostilidade entre “stakeholders”
- Hospitalidade e memória
- Hospitalidade e turismo receptivo
- Hospitalidade e urbanidade
- Marketing de serviços em hospitalidade
- Planejamento e gestão estratégica em hospitalidade
- Produção e comunicação científica em hospitalidade
- Sistema de hospitalidade

## 5.5 Corpo docente Permanente

- Dr. Airton José Cavenaghi
- Dr. Carlos Alberto Alves
- Dra. Elizabeth Kyoko Wada
- Dr. Fábio Uchoa
- Dra. Mirian Rejowski
- Dr. Paulo Sérgio Gonçalves de Oliveira
- Dr. Rafael Cunha Ferro
- Dr. Rodrigo Cunha da Silva
- Dra. Roseane Barcellos Marques
- Dra. Sênia Regina Bastos
- Dra. Simone Ruchdi Barakat
- Dra. Valéria Ferraz Severini

## 6. BOLSAS DE ESTUDO

### 6.1 DOS VALORES E CONDIÇÕES COMERCIAIS

O curso de Doutorado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi oferece uma **Bolsa de Incentivo à Pesquisa** de 30% aplicada por todo o período regular do curso e para todos os ingressantes.

Egressos têm bolsas pré-determinadas pela política de bolsas. Para **Egressos**, a Instituição oferece bolsa de 40% que é cumulativa com a bolsa de incentivo à pesquisa.

Os quadros a seguir indicam as condições das Campanhas\* e os planos de pagamento:

#### 6.1.1 Campanha Comercial:

Ingressantes 2024.2 - Doutorado	
Valor Total do Curso	R\$ 116.448,00
Bolsa de Incentivo à pesquisa	30%
Valor Final do Curso	R\$ 81.513,60
Pagamento à vista	R\$ 77.437,92
Pagamento em 12 parcelas	R\$ 6.792,80
Pagamento em 24 parcelas	R\$ 3.396,40
Pagamento em 36 parcelas	R\$ 2.264,27
Pagamento em 48 parcelas	R\$ 1.698,20
Pagamento em 60 parcelas	R\$ 1.358,56

#### 6.1.2 Egressos (Ex-aluno):

Ingressantes em 2024.2 - Doutorado	
Valor Total do Curso	R\$ 116.448,00
Bolsa de Incentivo à Pesquisa	30%
Bolsa comercial (exclusivo para egressos)	40%

Valor Final do Curso	R\$ 48.908,16
Pagamento à vista	R\$ 46.462,75
Pagamento em 12 parcelas	R\$ 4.075,68
Pagamento em 24 parcelas	R\$ 2.037,84
Pagamento em 36 parcelas	R\$ 1.358,56
Pagamento em 48 parcelas	R\$ 1.018,92
Pagamento em 60 parcelas	R\$ 815,14

**\*Obs.:** Todas as condições de utilização de Bolsa Comercial e Egresso, são condicionadas a adimplência dos pagamentos das parcelas até a data vencimento de todos os meses.

Para colaboradores da Universidade Anhembi Morumbi que cumpram com os requisitos estabelecidos em acordo sindical (tempo de casa, disponibilidade da cota de bolsas pessoais, aprovação no processo seletivo), aplica-se a bolsa de 100%, após análise de Gestão de Pessoas.

## **6.2 Modalidades de Bolsas de Agências de Fomento e outras que seguem editais e regras próprias**

**CAPES:** as modalidades de bolsas oferecidas pela CAPES nos níveis mestrado, doutorado e pós-doutorado podem ser acessadas em <http://www.capes.gov.br/bolsas/bolsas-no-pais>.

**CNPq:** as modalidades de bolsas oferecidas pelo CNPq nos níveis mestrado, doutorado e pós-doutorado podem ser acessadas em <http://www.cnpq.br/web/guest/apresentacao13>.

**FAPESP:** as modalidades de bolsas oferecidas pela FAPESP nos níveis mestrado, doutorado e pós-doutorado podem ser acessadas em <http://www.fapesp.br/candidatosabolsas>.

### Perda do Benefício

- Interrupção, transferência, inadimplência ou desistência do curso.
- Informações fraudulentas.
- Insuficiência do desempenho acadêmico.
- Avaliação, não satisfatória, do orientador quanto ao desempenho do bolsista no PAA.
- Reprovação em disciplina.

## **APÊNDICE E EDITAL 09/2024 BOLSAS TAXA DO PROGRAMA PROSUP/CAPES**

O Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi abre edital para a seleção de bolsistas de Mestrado e de Doutorado dentre os ingressantes em 2024.1 para a seguinte modalidade de bolsas de estudo:

**Cotas CAPES PROSUP taxas** (o aluno recebe o repasse da CAPES em sua conta e com esse valor efetua o pagamento do boleto da mensalidade à Universidade Anhembi Morumbi. O valor repassado pela Capes é igual ao do boleto da mensalidade), sendo 2 (duas) para Doutorado e 2 (duas) para o Mestrado.

Requisitos para candidatura:

- Ser aluno ingressante em 2024.2 no PPG em Hospitalidade.
- Não ser colaborador da Universidade Anhembi Morumbi ou de qualquer empresa do ecossistema Ânima.
- É necessário que o aluno tenha disponibilidade para se dedicar às *master/doctoral degrees* (DD) obrigatórias e eletivas exigidas para cumprimento dos créditos do seu respectivo curso; ao projeto de pesquisa a ser desenvolvido, com aderência ao projeto do orientador; às atividades do grupo de pesquisa e demandas do orientador, aos eventos, projetos e atividades do PPG em Hospitalidade e às atividades que integram a rotina da pós-graduação *stricto sensu*, como escrita e publicação de artigos científicos e participação em congressos da área.

Documentos necessários, já apresentados para o processo seletivo para ingresso no PPG em Hospitalidade, a saber:

- Ficha de identificação—**APÊNDICE A.**
- Curriculum vitae atualizado, elaborado conforme modelo **Lattes** (<https://lattes.cnpq.br/>) contendo informações sobre publicações, participações em eventos (congressos, simpósios, colóquios, cursos etc.) e atividades acadêmicas (iniciação científica, monitoria etc.).
- Arquivo único com cópia dos documentos que comprovam as informações apresentadas no Curriculum Lattes.
- Cópia simples da carteira de identidade ou CNH.
- Cópia do histórico escolar do curso de graduação (exceto para os concluintes).
- Cópia (frente e verso) do Diploma de graduação ou do certificado de conclusão.
- Poderão ser admitidos candidatos estrangeiros portadores de diploma de curso de graduação fornecidos por instituições estrangeiras, que possuam documentação de revalidação pelo CNE conforme regras estabelecidas pelo CNE e regularidade de presença no país.
- Poderão ser admitidos candidatos brasileiros portadores de diploma de curso de graduação obtidos em instituições estrangeiras, que possuam documentação de reconhecimento de título conforme previsto pela legislação brasileira.
- Projeto inicial de pesquisa inserido em alguma das linhas de pesquisa e vinculada aos assuntos de pesquisa dos professores participantes do Programa. Conforme Apêndice B.

- **Observação:** Poderão ser solicitados documentos adicionais para seleção de bolsistas PROSUPCAPES.

**Cronograma que inclui etapas do Processo Seletivo descrito no Edital 07/2024:**

Etapa	Data
Pré-inscrição	29/05/2024 a 25/07/2024
Efetivação da inscrição - envio dos documentos	29/05/2024 a 25/07/2024
Avaliação da documentação (memorial acadêmico, projeto de pesquisa e curriculum vitae - Lattes)	1/08/2024
Entrevistas	02/08/2024 a 03/08/2024
Divulgação do resultado preliminar	04/08/2024
Período para solicitação de Recurso	05/08/2024
Divulgação do resultado	06/08/2024
Assinatura do contrato e efetivação da matrícula	07/08/2024 a 12/08/2024
Início das aulas	12/08/2024

**Critérios de classificação:**

- Análise do Currículo Lattes e do histórico escolar (graduação e pós-graduação *lato sensu* ou *stricto sensu*—este último no caso de candidatos(as) doutorandos(as).
- Classificação no processo seletivo discente PPG em Hospitalidade.
- Realização de entrevista com os(as) candidatos(as).

**Observações:**

- Não serão consideradas candidaturas à bolsa com documentação pendente.
- Caso seja necessário, a Comissão de Bolsas poderá aplicar critério de regionalidade estipulado pela Capes.
- Distribuição das bolsas: Ao término das etapas do processo seletivo, a Comissão de Seleção e Gerenciamento de Bolsas deliberará sobre a classificação, concessão e alocação delas com base nas cotas disponíveis.
- Acompanhamento dos bolsistas: Os bolsistas permanecerão em regime de estágio probatório pelo período de 2 meses a contar do início da concessão da bolsa.
- Cabe ao bolsista apresentar à Comissão de Bolsas do PPG em Hospitalidade um relatório anual de atividades de bolsista, com o aval do seu orientador, seguindo o modelo de relatório para este fim.
- O PPG em Hospitalidade poderá interromper a concessão das bolsas em casos justificados e referendados pela Comissão de Seleção e Gerenciamento de Bolsas.

- Vigência da Bolsa: Bolsas com vigências de doze meses, com renovação condicionada à avaliação anual da comissão de bolsas. A vigência das candidaturas para este edital será válida apenas para o 1º semestre de 2024.

São Paulo, 06 de dezembro de 2023 e atualizado em 28 de maio de 2024.



Elizabeth Kyoko Wada, Profa. Dra.  
Coordenadora do Programa de Pós-graduação *stricto sensu* em Hospitalidade  
Universidade Anhembi Morumbi