

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

William Ladeia de Carvalho¹

Mirian Rejowski²

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. 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).

¹ Tecnólogo em Hotelaria pela Universidade do Grande ABC, Especialista em Administração e Organização de Eventos pelo Centro Universitário SENAC e Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. Docente e coordenador de cursos da Faculdade Hotec/SP. Email: williamcarvalho2003@yahoo.com.br

² Bacharel em Turismo, Mestre e Doutora em Ciências da Comunicação e Livre Docente em Teoria do Turismo e do Lazer pela Universidade de São Paulo. Pesquisadora e docente do Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. Email: mirwski@gmail.com

ABSTRACT

Exploratory and descriptive research, in the form of survey focusing on a degree in Technology Events of São Paulo in order to investigate the relationship between the proposed training and its effects on the labor market. This course of events of the Faculty of Technology Hotec, from documents and questionnaire to graduates. Based on the development of vocational education in Brazil, particularly courses in technology and its regulation in the thematic area of Hospitality and Leisure, field of study and training events and studies on graduates of courses in Tourism and Hospitality. Contextualizes the course and describes its proposal for training in Higher Education Institution. Presents the results of field research in four categories of analysis: profile, academic, absorption into the labor market, and vision on the course. In general the graduates were satisfied with their academic face the applicability of knowledge in professional practice.

Keywords: Hospitality; Degree; Technology Events, Graduates, São Paulo (SP).

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 inclui a qualificação de recursos humanos, deixando de lado o amadorismo e a pouca profissionalização que podem comprometer a realização dos mais diferentes eventos dirigidos a variados segmentos de público.

Partindo desta premissa, o tema desta pesquisa trata do Ensino Superior e como subtema, a absorção de egressos, cuja problemática 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 obter conhecimento aprofundado sobre esse tipo de formação superior, além de oferecer subsídios para pesquisas futuras dirigidas ao aprimoramento deste profissional.

O objetivo geral deste estudo é investigar a relação entre a proposta de formação do curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec de São Paulo e seus reflexos no mercado de trabalho, tendo como objetivos específicos: a) descrever a proposta de formação do curso objeto de estudo no contexto institucional e da oferta de cursos na cidade de São Paulo; b) identificar o perfil dos alunos que se formaram nesse curso no período de 2006 a 2009; c) analisar a absorção desses egressos no

mercado de trabalho, categorizando áreas, cargos e faixas de remuneração, além de outros aspectos; d) 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 deles, um curso de Hotelaria, surgiu no final dessa mesma década. Atualmente, coexistem nessas duas áreas (Turismo e Hotelaria) cursos de bacharelados e tecnologia, além de cursos sequenciais.³

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. Com o aumento de interessados em aprofundar os conhecimentos nessas áreas e o crescimento do mercado nas mesmas, surgiram em São Paulo novos cursos como os de Gastronomia (2001), Eventos (2004), e Lazer e Recreação (2004), formatados ora como sequenciais, ora como tecnológicos.

Tais cursos direcionam-se à formação superior de menor duração (2 a 3 anos) e 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.

Esta pesquisa exploratório-descritiva se apresenta como um levantamento centrado em um curso superior de Tecnologia em Eventos da cidade de São Paulo, escolhido por ser esse um dos mais “antigos” nessa localidade e pela instituição oferecer um conjunto de vários cursos tecnológicos da área de Hospitalidade e Lazer. Seu desenvolvimento foi realizado a partir dos seguintes procedimentos metodológicos e respectivos instrumentos: a) coleta de dados sobre o curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec; b) elaboração de cadastro de egressos que se formaram de 2006 a 2009; c) aplicação de questionário junto a uma amostra de egressos.

Para abordar a educação tecnológica é preciso citar, que as profissões surgem a partir de dois aspectos: “das preocupações com a satisfação das necessidades advindas com a transformação dos processos produtivos” e “da crescente complexidade e diversificação das funções de comando,

³ O primeiro curso superior de Turismo foi criado como bacharelado em 1971 pela Universidade Anhembi Morumbi (UAM) em São Paulo (SP); e o primeiro curso superior de Hotelaria foi criado como tecnológico em 1978 pela Universidade de Caxias do Sul (REJOWSKI, 1996). 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.

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).

No Brasil, os primeiros registros sobre o ensino superior tecnológico remontam ao ano de 1969, por meio do 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 (EETEC), voltado ao ensino técnico, e da Faculdade de Tecnologia (FATEC), voltada ao ensino superior tecnológico (MANFREDI, 2002, p. 168; CENTRO PAULA SOUZA, 2011).

Este artigo inicia-se pelos fundamentos do ensino profissional, enfocando o ensino tecnológico no Brasil e em São Paulo, com destaque para os cursos tecnológicos em Eventos, o campo de formação e área de atuação, e estudos sobre egressos de cursos em áreas afins. Depois apresenta os principais resultados de pesquisa da dissertação de mestrado do primeiro autor deste artigo (CARVALHO, 2011), orientada pela co-autora do mesmo, abordando características do curso de Tecnologia em Eventos da Hotec e a visão dos seus egressos.

ENSINO PROFISSIONAL NA ÁREA DE HOSPITALIDADE E LAZER

Ensino tecnológico no Brasil e em São Paulo

O ensino profissional voltado à hospitalidade 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). Na década de 1930 os estabelecimentos de alimentos de bebidas já utilizavam desta prática com seus colaboradores. De acordo com Trigo (2000) o restaurante Gigetto foi a base para a atuação de muitos profissionais da área, bem como os qualificação profissional na década de 1950 na cidade de São Paulo.

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. 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.

Em relação aos cursos superiores de tecnologia, estes aparecem timidamente nas décadas de 1970 e 1980, e se expandem a partir do século XXI. Os cursos de Tecnologia em Hotelaria 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 os seus hotéis-escola de Águas de São Pedro e de Campos do Jordão (SIMEÃO, 2008; REJOWSKI, 1996). Já os cursos de tecnologia em Gastronomia, segundo Belcufine (2010), passaram a ser ofertados em São Paulo a partir de 2001 pelo Senac Águas de São Pedro e Campos de Jordão.

O primeiro registro sobre cursos superiores de Eventos aparece no trabalho de Ansarah (2002), no qual a autora cita um curso sequencial na cidade de São Paulo na Universidade Anhembí Morumbi (UAM), e dois cursos de bacharelado em Recreação e Lazer/Eventos, sendo um em São Paulo (UAM) e outro em Santa Catarina (Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI). Um estudo de Carvalho (2010b), fundamentado na consulta a *sites* do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (INEP) e do próprio Ministério da Educação, identificou um total de 50 cursos tecnológicos em Eventos no Brasil, 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%). 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.

Especificamente quanto ao ensino tecnológico em Eventos na cidade de São Paulo, este se iniciou em 2004 com o curso da Universidade Cidade de São Paulo, seguido do curso da Faculdade HOTECH no ano seguinte. Outros cursos criados foram o da Universidade Anhembí Morumbi em 2007, das Faculdades Metropolitanas Unidas e do Centro Universitário Sant'Anna em 2009, e da Universidade Ibirapuera em 2010.

Campo de estudo e de atuação em Eventos

Como o termo “eventos” remete a feiras, convenções, jogos, reuniões entre outras realizações, há diversos conceitos de estudiosos que os enfocam conforme sua área de formação e/ou interesse de estudo. Por exemplo, Miyamoto (1987) utiliza o termo “reunião” para caracterizar os eventos que objetivam proporcionar novas informações ou visam a capacitação dos participantes como os congressos, seminários, simpósios, entre outros, denominados eventos científicos.

Para a realização de eventos, além de participantes e organizadores, faz-se necessária a colaboração de grande número de parceiros, incluindo: a) pessoal técnico e empresas fornecedoras de equipamentos e materiais necessários (montagem de *stands*, iluminação, sinalização, sonorização, decoração, cenografia, limpeza, fotografia, filmagem e etc.); b) 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.); c) órgãos e entidades como *convention bureaux*, secretarias, departamentos e/ou empresas de turismo, organizações apoiadoras e patrocinadoras; d) infraestrutura de apoio (serviços de transporte urbano, de telefonia e comunicação, médico-hospitalares, seguradoras, rede bancária e câmbio etc.); e) 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, ao lado de aspectos organizacionais e/ou operacionais.

Para Lisboa (2010) na organização de eventos são necessárias “estratégias que combinam capacidade de público, interesses mercadológicos e oportunidades de realização”. Tais considerações aliam-se à qualidade de serviço prestado durante o evento, o que reforça a necessidade de atenção à profissionalização de recursos humanos, distribuídos em diversas ocupações profissionais na área.

A Classificação Brasileira de Ocupação (CBO, 2011) organiza em famílias as ocupações profissionais, sendo que as ocupações em Eventos distribuem-se nas seguintes 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. Percebe-se na área uma gama considerada de cargos onde o profissional pode atuar em setores econômicos referentes a serviços em diversas áreas como cultura e arte, administração e gestão, *marketing*, arquitetura e urbanismo, e hospitalidade em geral.

Estudos sobre egressos de cursos de áreas afins

Como não foram localizadas pesquisas sobre a atuação de egressos de cursos de Eventos, citam-se alguns estudos sobre egressos de outras áreas da Hospitalidade e Lazer. O primeiro deles é o de Hamamoto (1998) que tratou dos egressos bacharéis de Turismo da Universidade de São Paulo e o mercado de trabalho, cujos principais resultados descreve-se sumariamente a seguir.

Em relação à empregabilidade desses bacharéis aproximadamente 90% estavam empregados e 20% atuavam em outras áreas. O principal meio citado por eles para obter emprego na área foi o 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 (HAMAMOTO, 1998).

Ao final, a autora 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. Salaria ainda que, a praticidade potencializa a qualidade do curso, bem como o contato do docente com o mercado turístico.

Outro estudo sobre egressos do curso de turismo foi desenvolvido por Mota (2007) no âmbito da Universidade de Fortaleza (UNIFOR). Em geral, os egressos dessa instituição 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). No entanto, criticam o caráter generalístico e superficial do curso:

[...] 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 (MOTA, 2007).

O último estudo citado foi realizado por Carneiro (2003) que observou a visão dos egressos do curso de Hotelaria da Faculdade Senac de São Paulo sobre a sua formação. Quanto à absorção no mercado de trabalho, cita que 54% dos egressos atuavam em Hotelaria ou em áreas correlatas (14%), atuando profissionalmente em serviços em restaurantes, *flats*, hotéis, empresas de consultoria, Eventos, navios, casas de *shows* e motéis, entre outros. Destaca observações pontuais dos egressos acerca da importância da instituição na sua formação superior, e da necessidade de se repensar conteúdos programáticos, carga horária, tempo de duração e metodologia das aulas do curso.

Carneiro (2003) 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. Salienta a importância de mudanças no currículo do curso que faça o aluno refletir e pensar de forma crítica e transformadora, necessário para o desenvolvimento do trabalho hoteleiro no Brasil.

FORMAÇÃO SUPERIOR EM EVENTOS E SEUS REFLEXOS NO MERCADO DE TRABALHO

Curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec

A Faculdade Hotec surgiu em 2002, conforme Rampim (2010), com a oferta do seu primeiro curso superior de tecnologia ofertado em Hotelaria, ao que se seguiram os cursos de Gastronomia

(2003), Gestão de Turismo (2003), Hotelaria Hospitalar (2004), Eventos (2004), Recursos Humanos e Gestão Ambiental (2011). Em 2007 passou a ofertar cursos de especialização (pós-graduação “lato sensu”) na área da Hospitalidade e do Turismo⁴ e em 2010 criou o seu primeiro curso de bacharelado, o de Nutrição. Como instituição de ensino superior, 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 (HOTEC, 2007, p. 6).

Apesar da diversificação da oferta de cursos, a maior oferta ainda se concentra na área de Hospitalidade e Lazer com os cursos tecnológicos. Especificamente em relação ao curso de Tecnologia em Eventos, este nasceu da necessidade de atendimento à demanda de interessados na área em face da expansão do mercado de eventos que a cidade de São Paulo sediava em 2002, aproximadamente 200 por dia. 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 mesma variava entre 40h e 80h, fornecendo informações introdutórias sobre o assunto.

Com duração de 2 anos e carga horária inicial de 1.600h complementou o quadro de cursos superiores de tecnologia da área de Hospitalidade e Lazer que a IES ofertava desde o ano 2002. Foi autorizado a funcionar em 2002 (BRASIL, 2002), abrindo sua primeira turma em 2004, e sendo reconhecido em 2008 (BRASIL, 2008).

Este curso objetiva formar Tecnólogos em Eventos qualificados e capacitados por meio de formação técnico-teórica, que resulte em conhecimentos que promovam o desenvolvimento de competências e habilidades para o setor de Eventos. Divide-se em quatro módulos, sendo um por semestre, e se alinha ao desenvolvimento de habilidades específicas na formação desse profissional.

Esclarece-se que essa proposta modular não se alterou no período estudado, ou seja, de 2005 a 2009, embora tenham ocorrido alterações nas matrizes curriculares do curso. Em relação ao corpo docente, em 2010 o curso contava com 3 doutores, 10 mestres e 12 especialistas, atingindo assim os

⁴ 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).

padrões dispostos pelo Ministério da Educação⁵. Os professores são contratados em regime CLT⁶ conforme a carga horária da disciplina, de 2 a 4h semanais.

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 cerimônias. Tais experiências tendem a ser relevantes para os alunos, e são expostas pelos professores como *cases* que complementam os conteúdos das aulas teóricas.

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

De acordo com o projeto pedagógico do curso (HOTEC, 2009), a matriz curricular visa 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 de 2 a 4h semanais. 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.

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, com carga horária mínima semestral exigida de 20h. As atividades de prática profissional estão contempladas no plano de aula das disciplinas cujos docentes planejam conjuntamente com os alunos ao longo dos semestres eventos práticos realizados no ambiente da sala de aula ou em espaços específicos (HOTEC, 2010).

⁵ Portaria n.1 de 5 de janeiro de 2009 do MEC.

⁶ A Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) 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.

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 instituição e com temas relacionados à área de Hospitalidade e Lazer na qual Eventos se insere. A média mínima semestral para ser aprovado nessas disciplinas é 6,0 (seis), sendo que no quarto semestre, os trabalhos com notas iguais ou acima de 8,0 (oito) são 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. Verificou-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. Destaca-se, assim o interesse dos alunos em estudar os Eventos, área de sua formação, porém causa surpresa a abertura para o estudo de temas em áreas afins, em cujos trabalhos não há vínculo com essa área.

FORMAÇÃO ACADÊMICA *VERSUS* MERCADO DE TRABALHO NA VISÃO DE EGRESSOS

Considerações Metodológicas

Para a composição da pesquisa foram adaptadas os procedimentos metodológicos das pesquisas já citadas de Hamamoto (1998), Carneiro (2002) e Mota (2007). Elaborou-se um cadastro de egressos do curso de Tecnologia em Eventos formados entre 2006 e 2009 com dados referentes ao nome, *email*, telefone e endereço fornecidos pela Secretaria Acadêmica da instituição. 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 formados há pelo menos um ano.

A composição da amostra de egressos considerou que no período de um total de 274 ingressantes formaram-se 158, 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 instrumento de pesquisa o questionário semi-estruturado, conforme variáveis primárias e secundárias apresentado no quadro 1. Primeiramente foi aplicado um pré-teste com 10 questionários enviados por *email*, em fevereiro de 2011, que possibilitou a revisão desse instrumento de pesquisa. O questionário final foi aplicado aos egressos da amostra, com o objetivo e a justificativa da pesquisa, cujo retorno foi de apenas 32.

Variáveis primárias	Variáveis secundárias
Perfil do egresso	Sexo, idade, estado civil, faixa etária e portador 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.

Quadro 1: Variáveis do questionário a egressos do curso de Tecnologia em Eventos da Faculdade Hotec

Fonte: Elaboração própria

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.

Perfil dos respondentes

No perfil dos egressos, em relação ao sexo, a maioria dos respondentes eram mulheres 21 e a minoria homens 11. Como a pesquisa é exploratória, este resultado não pode ser generalizado, o que indica ser o curso de eventos da Hotec mais procurado por mulheres do que por homens. Confirmando essa preferência, um artigo anterior do autor (CARVALHO, 2010a) sobre o perfil dos ingressantes desse curso em 2010 constatou a predominância de alunas. 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.

Quanto à idade dos egressos 12 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) e de 31 a 35 anos (5), e em menor escala, egressos entre 36 a 40 anos (3).

Comparando com o estudo dos ingressantes já citado, percebe-se que em 2010 a predominância era de alunos com idade entre 18 e 21 anos (CARVALHO, 2010a), indicando alunos mais jovens que buscavam melhores condições de ingressar no mercado de trabalho. 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 particularmente tal situação, a falta de inserção pode se alinhar ao explicado por Carneiro (2002): insatisfação com a área de atuação, em virtude das funções exercidas e os salários pagos pelo mercado de trabalho, já que muitos dos egressos se encontravam em fase inicial da carreira e à procura de reconhecimento e valorização profissional.

Em relação ao estado civil 13 dos respondentes encontravam-se solteiros, 11 casados, 4 divorciados, 3 amasiados e 1 viúvo, sendo a maioria 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 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 sem recursos especiais como aparelhos auditivos ou aulas com linguagem de sinais (libras). Em relação ao egresso com deficiência visual, a IES disponibiliza recursos didáticos para alunos com este tipo de deficiência como *softwares Vision* no laboratório de informática, bem como a autorização para gravação das aulas.

Formação acadêmica

Sobre a formação acadêmica, 17 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) sem formação superior, e que precisavam desta formação para melhores posições na empresa ou para inserção no mercado de trabalho. Outros fatores apontados foram a disponibilidade de bolsa e/ou interesse pessoal (5), o preço e a localização da IES (2), a paixão pela área (2), bem como a falta de vaga em outros cursos (1), representando a visão de 10 egressos.

Percebe-se que os egressos escolheram essa formação principalmente por contemplar uma área nova (promissora) de um setor em ascensão e com boas perspectivas de desenvolvimento profissional. Como o curso é em Eventos, a formação não se abre a toda área de prestação de serviços turísticos, hoteleiros e de lazer como transparece no 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.

Em relação aos estágios realizados durante o curso, mesmo não sendo estes obrigatórios, metade dos egressos (16), estagiaram preferencialmente na área de Eventos (14); poucos estagiaram em outras áreas como Saúde (1) e Educação (1). Do total dos estágios, 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.

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 Universidade de São Paulo (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. Em relação a outra formação acadêmica, 16 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.

Atuação no Mercado de Trabalho

Quanto à atuação no mercado de trabalho, a maioria dos egressos que responderam ao questionário (30) possui algum tipo de experiência em Eventos: mais de 2 anos (10), 6 anos (9), 10 anos (11), além de alguns que não possuem experiência na área (2). Este resultado 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.

Dentre os que apresentam experiência profissional na área (30), há principalmente aqueles que atuam mais em eventos artísticos e culturais (11), ao que se seguem em eventos sociais (7), corporativos (5), gastronômicos e acadêmicos ou científicos (3), religiosos (2) e fúnebres (1). 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 nesse segmento. Nota-se que os egressos 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.

Os cargos atuais ocupados na área de Eventos são os seguintes: coordenador de eventos (6), apresentador de eventos (5), diretor (2), organizador de eventos (4), assistente de eventos (4), assessor (4), decorador (2), cerimonialista (1) e outros (2). Dentre as áreas de atuação, a maioria atua na área de Eventos (25) e a minoria em Gastronomia (2) ou desenvolvem atividades em outras áreas como *Marketing*, Saúde, Cultura e Arte (3).

A pesquisa ainda revelou que 30 dos respondentes atuam profissionalmente da seguinte forma: (14) estão empregados, (9) são empresários, (7) são autônomos e (2) estão à procura de colocação no mercado. 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. Cita-se ainda que 9 deles são empresários de produção cultural, alimentos e bebidas para festas, espaços de locação (*buffet*), som e iluminação, e decoração. Percebe-se aqui a proposta de formação da Hotec que enfatiza no quarto e último módulo do curso disciplinas voltadas ao empreendedorismo.

Sobre a função (ou cargo) exercida(o) no mercado de trabalho relacionadas às suas respectivas responsabilidades, 19 respondentes relacionaram os verbos “organizar” e “coordenar” em quase todos os cargos e funções. 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, o que não foi investigado nesta pesquisa.

Em relação ao tipo de empresa, a maioria dos egressos (23) estavam vinculados a empresas privadas e os demais (9) dividem-se em empresas públicas, ONGs e empresas da área de *Marketing*

e Alimentação. Depreende-se então, que o mercado maior à absorção desse profissionais são as empresas privadas.

Com base no salário mínimo brasileiro⁷ de R\$ 545,00 em junho de 2011, considera-se que em média os egressos recebem de 4 a 5 salários mínimos, pois: 1 recebe 1 salário mínimo, 7 entre 2 a 3 salários mínimos, 7 entre 4 a 5 salários mínimos, e 12 acima de 6 salários mínimos; 1 respondente não informou sua renda mensal. Segundo dados do Censo de 2010⁸, 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.

Em relação ao reconhecimento do Tecnólogo de Eventos pelo mercado de trabalho, a maioria (18) informa que o mercado de trabalho valoriza parcialmente o profissional com esta formação; outros indicam que o mercado reconhece plenamente a formação (7), ou que o mercado desconhece essa formação (6), ou ainda que o mercado não valoriza o profissional formado na área (1). 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 trabalhar em Eventos, 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.

Avaliação da Formação

A maioria dos egressos teve suas expectativas iniciais parcialmente (17) ou plenamente (13) atendidas; e somente para poucos egressos (2) estas não foram atendidas. Os egressos que não tiveram suas expectativas atendidas justificaram pelo descontentamento nos dois primeiros

⁷ Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2011/Lei/L12382.htm>, acesso em: 18 de junho de 2011.

⁸ Disponível em: <<http://www.censo2010.ibge.gov.br/sinopse/index.php?dados=P21&uf=00>>, acesso em: 18 de junho de 2011.

semestres do curso ou pelo fato dos empregadores que não valorizavam a formação na área para a necessidade de contratação de profissionais para a área.

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

Em relação à avaliação do curso, a maioria dos respondentes o considerou bom (13), muito bom (6) ou excelente (6). 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 considerou o curso como satisfatório (6) ou insatisfatório (1). 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.

Quanto aos pontos positivos do curso, os egressos citam principalmente a matriz curricular (15) seguida da atuação dos professores (8), realização de eventos práticos (5) e oportunidade de

atuação em eventos externos à Faculdade (4). Com este resultado verifica-se que mais da metade do “sucesso” do curso reside em sua matriz curricular.

Em relação aos aspectos vulneráveis 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 sem domínio do 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-se à: a) necessidade de professores que atuam no setor de Eventos; b) proposta de interdisciplinaridade entre os cursos da Hotec; c) melhoria (expansão) do acervo bibliográfico; d) uso de tecnologias (*softwares*) específicas no laboratório de informática para aulas práticas, pois o mercado de eventos já utiliza várias dessas ferramentas; e) 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 Braile 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 os seguintes: a) visão distorcida da área por acreditarem que Eventos é “somente” festa; b) desmembramento do curso 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.

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

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 como agências de viagem, hotéis, bares e restaurantes, centros de convenções, entre outros.

Ao se debruçar nos estudos sobre egressos nessa área, a escassez de bibliografia acentuou-se, encontrando-se poucos trabalhos que abordassem problemáticas de cursos da área de Hospitalidade e Lazer. 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, bem como a análise de documentos da Faculdade Hotec. O curso de Tecnologia em Eventos 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.

O resultado da pesquisa aponta que 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.

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.

A alta porcentagem de profissionais formados em eventos absorvidos 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 a área. Ao mesmo tempo, os egressos, apesar de indicarem fragilidades e aspectos a serem melhorados do curso, avaliaram como boa a excelente a sua formação acadêmica. 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.

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.

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

ANSARAH, M. G. dos R. **Formação e capacitação do profissional em turismo e hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2002.

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.

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.

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, São Paulo, 2002.

CARVALHO, W. L. Formação Superior de Tecnologia em Eventos: Perfil de Ingressantes e Fatores de Escolha do Curso. In: **Anais do VII Seminário ANPTUR 2010**. São Paulo: Aleph, 2010a. .

_____; REJOWSKI, M. Cursos Tecnológicos em Eventos: Oferta no Brasil e caracterização na cidade de São Paulo/SP. In: **Anais do Fórum Mundial AMFORHT** . Turismo de Experiência e Formação Profissional, 2010, São Paulo: Amforht/SENAC São Paulo, 2010b.

CENTRO PAULA SOUZA. Disponível em: <Disponível em <http://www.centropaulasouza.sp.gov.br/quem-somos/perfil-historico/>>, acesso em 18 de fevereiro de 2011.

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.

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.

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

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

HAMAMOTO, H. M. **Formação Superior em Turismo e Mercado de Trabalho**: Egressos da ECA-USP. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Turismo) – Escola de Comunicação e Artes da Universidade de São Paulo, 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.

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.

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.

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

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

MEC – Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. Brasília: MEC, 2010.

MIYAMOTO, M. **Administração de congressos científicos e técnicos**. Assembléia, Convenção, Painel, 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/Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2007.

RAMPIM, B. C. P. **Entre panelas, 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.

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.

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

Recebido em maio 2012.

Aprovado em junho 2012.