



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO
CURSO DE HOTELARIA

AMANDA CAROLINE DE MELO GOMES

**CURSO DE HOTELARIA DA UFPE:
Análise da Percepção de Futuros Egressos Acerca do Diferencial Que Possuem Para
Atuação no Mercado de Trabalho**

Recife
2023

AMANDA CAROLINE DE MELO GOMES

CURSO DE HOTELARIA DA UFPE:
Análise da Percepção de Futuros Egressos Acerca do Diferencial Que Possuem Para
Atuação no Mercado de Trabalho

Monografia apresentada à Graduação em
Hotelaria da Universidade Federal de
Pernambuco como requisito parcial para a
obtenção do título de Bacharel em Hotelaria.

Orientador: Prof^o.Msc. Carlos Eduardo Pinto Pimentel

Recife
2023

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do programa de geração automática do
SIB/UFPE

Gomes, Amanda Caroline de Melo.

Curso de hotelaria da ufpe: análise da percepção de futuros egressos acerca
do diferencial que possuem para atuação no mercado de trabalho / Amanda
Caroline de Melo Gomes. - Recife, 2023.

72 : il., tab.

Orientador(a): Carlos Eduardo Pinto Pimentel

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal de
Pernambuco, Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Hotelaria - Bacharelado,
2023.

Inclui referências, apêndices, anexos.

1. Educação. 2. Ensino superior . 3. Hotelaria. I. Pimentel, Carlos Eduardo
Pinto. (Orientação). II. Título.

370 CDD (22.ed.)

AMANDA CAROLINE DE MELO GOMES

CURSO DE HOTELARIA DA UFPE:
Análise da Percepção de Futuros Egressos Acerca do Diferencial Que Possuem Para
Atuação no Mercado de Trabalho

Monografia apresentada à Graduação em Hotelaria da Universidade Federal de Pernambuco, como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Hotelaria.

Aprovada em: 04 de maio de 2023.

BANCA EXAMINADORA

Prof.^o. MSc. Carlos Eduardo Pinto Pimentel (Orientador)
Universidade Federal de Pernambuco

Prof. Dr. Alexandre César Batista da Silva (Examinado Interno)
Universidade Federal de Pernambuco

Prof.^a. Msc. Rosilei Montenegro Vieira (Examinadora Externa)
Universidade Nacional de Rosário

À minha família e amigos.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a família por todo o apoio a todo o momento, sem eles não seria possível que toda essa trajetória fosse alcançada. Dedico este agradecimento em especial para minha mãe, que sempre foi minha maior rede de apoio, gostaria de agradecer, também, aos amores da minha vida, que são minhas sobrinhas, onde são a alegria da minha casa.

Agradeço ao professor Carlos Eduardo, que esteve presente em diversos momentos desta caminhada, sua dedicação, ensinamento, preocupação e disponibilidade, onde em muitos momentos foi maior incentivador para que este trabalho fosse concluído. É com imenso prazer e gratidão saber que ele fez parte deste processo, muito obrigada por fazer parte da minha formação.

Por fim, gostaria de agradecer aos amigos e colegas que conquistei ao longo de minha graduação, sem ajuda dessas pessoas não seria possível chegar a tal lugar, onde em muitos momentos foram meus incentivadores e fizeram com que essa caminhada fosse um pouco mais leve e com pessoas que levarei pelo resto de minha vida.

“Unagi.”
(Ross, Friends)

RESUMO

A hospitalidade é parte da cadeia produtiva do turismo, e decorre da necessidade humana de locomoção, aliada às viagens de lazer, negócios, religiosas e tantas outras. O mercado hoteleiro é bastante variado e dinâmico, sendo essencial se ter um meio de hospedagem que atenda as necessidades na prestação de um serviço de qualidade. Assim, tornou-se imprescindível o investimento em educação de qualidade no segmento hoteleiro, para atender a uma demanda crescente e cada vez mais exigente. A necessidade inicial do mercado por profissionais habilitados para atuarem nos setores, pressionou a oferta de cursos de hotelaria no Brasil, resultando em um aumento de cursos ofertados, em nível técnico e superior, ressaltando a importância de tais profissionais. A educação é fator primordial para o desenvolvimento social e econômico, segundo a Lei número 939.496 de Diretrizes e Bases da Educação (LDB), que relata a necessidade de capacitação de alunos para atuação em meios de hospedagem, restaurantes, bares, hospitais e atividades no mercado de eventos, o que levou a Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), a autorizar o funcionamento do Curso de Bacharelado em Hotelaria em 1995. Atualmente, o DHT está vinculado ao Centro de Ciências Sociais Aplicadas (CCSA), o aluno de Hotelaria é desafiado a aprender e a executar o conjunto de atividades consideradas imprescindíveis para a operacionalização de uma empresa hoteleira em seus múltiplos e variados aspectos, tais como: hospedagem (recepção, reservas e governança), alimentos e bebidas (restaurantes, bares e cozinha) e administração (marketing, vendas, controladoria, finanças e controles). Um Bacharel em Hotelaria deve ter uma sólida formação interdisciplinar em ciências sociais aplicadas, além de conhecimentos específicos principalmente na área de hospitalidade e áreas relacionadas. Várias habilidades e competências se fazem necessárias para uma boa formação do profissional de Hotelaria. A presente pesquisa tem como objetivo geral, analisar o diferencial existente na formação dos futuros egressos do Curso de Hotelaria da UFPE e como isto pode refletir na atuação desses discentes no mercado de trabalho. Para tanto, foi realizada uma pesquisa de caráter qualitativo com 41 futuros egressos do Curso de Hotelaria da UFPE, e, apesar de haver algumas críticas sobre algumas características sobre a graduação, predominantemente identificou-se aspectos positivos na percepção dos estudantes pertinente a qualificação na educação e como se torna um diferencial para sua atuação no mercado de trabalho.

Palavras-chave: educação; ensino superior; hotelaria.

ABSTRACT

Hospitality is part of the tourism production chain, and stems from the human need for locomotion, combined with leisure, business, religious and many other trips. The hotel market is quite varied and dynamic, and it is essential to have a means of accommodation that meets the needs in providing a quality service. Thus, investment in quality education in the hotel sector has become essential, in order to meet a growing and increasingly demanding demand. resulting in an increase in the number of courses offered, at a technical and higher level, emphasizing the importance of such professionals. Education is a key factor for social and economic development, according to Law number 939,496 of Guidelines and Bases for Education (LDB), which reports the need to train students to work in lodging facilities, restaurants, bars, hospitals and activities in the event market, which led the Federal University of Pernambuco (UFPE) to authorize the operation of the Bachelor's Degree in Hospitality in 1995. Currently, the DHT is linked to the Center for Applied Social Sciences (CCSA), the Hospitality student is challenged to learn and perform the set of activities considered essential for the operation of a hotel company in its multiple and varied aspects, such as: accommodation (reception, reservations and governance), food and beverages (restaurants, bars and kitchen) and administration (marketing, sales, controllership, finance and controls). A Bachelor of Hospitality must have a solid interdisciplinary background in applied social sciences, in addition to specific knowledge mainly in the field of hospitality and related areas. Several skills and competences are necessary for a good training of the Hospitality professional. This research has the general objective of analyzing the existing differential in the formation of future graduates of the Hospitality Course at UFPE and how this can reflect on the performance of these students in the labor market. To this end, a qualitative survey was carried out with 41 future graduates of the Hospitality Course at UFPE, and, although there was some criticism about some characteristics of graduation, predominantly positive aspects were identified in the perception of students regarding qualification in education and how it becomes a differential for your performance in the labor market.

Keywords: education; higher education; hotel management.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1	Competências importantes para os alunos de Hotelaria	20
Quadro 2	UFPE em números	27
Figura 1	Organograma do DHT	30
Foto 1	Aula prática de bebidas no Laboratório de Bar	31
Foto 2	Laboratório de Hospedagem	32
Foto 3	Laboratório de Criatividade e Inovação	32
Foto 4	Mezanino do DHT	33
Quadro 3	Perfil 1701 do Curso de Hotelaria da UFPE	34
Quadro 4	Perfil 1702 do Curso de Hotelaria da UFPE	34
Quadro 5	Perfil 1703 do Curso de Hotelaria da UFPE	36
Gráfico 1	Período do Discente	44
Gráfico 2	Olhar dos estudantes Sobre as Cadeiras Ofertadas	45
Gráfico 3	Disciplinas Que mais Agregaram na Percepção dos Estudantes	46
Gráfico 4	Disciplinas Que menos Agregaram na Percepção dos Estudantes	47
Gráfico 5	Análise Sobre Grade Curricular e Objetivos do Curso	48
Gráfico 6	Opinião dos estudantes Sobre a Grade Curricular	49
Gráfico 7	Formação X Mercado de Trabalho	50
Gráfico 8	Percepção dos Estudantes Referente ao Direcionamento nos Meios de Hospedagens	51
Gráfico 9	Atuação dos Estudantes no Mercado Hoteleiro	52
Gráfico 10	Área de Atuação dos Estudantes	53
Gráfico 11	Aprendizado X Meio de Trabalho	54
Gráfico 12	Desafio do Meio Hoteleiro e Capacitação	55
Gráfico 13	Visão dos Estudantes Prosseguindo do Estudo na Área Hoteleira	56
Gráfico 14	Visão dos Estudantes no Prosseguindo na Carreira Hoteleira	57
Gráfico 15	Visão do Discente Referente a Área Hoteleira	57

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	Número de Instituições Que Oferecem Graduação em Turismo e Hotelaria	23
Tabela 2	Número de Cursos de Graduação em Turismo e Hotelaria	23
Tabela 3	Número de Matrículas em Turismo e Hotelaria	23
Tabela 4	Número de Concluintes em Turismo e Hotelaria	24

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CAV	Centro Acadêmico de Vitória
CAA	Centro Acadêmico do Agreste
CAC	Centro de Artes e Comunicação
CB	Centro de Biociências
CCEPE	Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão
CCEN	Centro de Ciências Exatas e da Natureza
CCJ	Centro de Ciências Jurídicas
CCS	Centro de Ciências da Saúde
CCM	Centro de Ciências Médicas
CCSA	Centro de Ciência Social Aplicada
CE	Centro de Educação
CFCH	Centro de Filosofia e Ciências Humanas
CIN	Centro de Informática
CTG	Centro de Tecnologia e Geociências
DHT	Departamento de Hotelaria e Turismo
IES	Instituição de Ensino Superior
INEP	Instituto Nacional de Estudo e Pesquisa Educacionais Anísio Teixeira
MCTI	Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação
MEC	Ministério da Educação
MCTI	Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação
NHT	Núcleo de Hotelaria e Turismo
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
UFPE	Universidade Federal de Pernambuco

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	13
1.1	Justificativa	14
1.2	Objetivos	15
1.2.1	Geral	15
1.2.2	Específicos	15
2	REFERENCIAL TEÓRICO	16
2.1	Rumo da Educação no Novo Milênio	17
2.2	O Caminho da Universidade Voltado ao Mercado de Trabalho	19
2.3	O Ensino Superior de Turismo e Hotelaria no Brasil: História e Evolução	21
2.4	Perspectivas Pedagógicas Para o Ensino de Hotelaria: Aulas Práticas e Laboratórios	24
3	CACTERIZAÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO	26
3.1	Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT)	27
3.1.1	História	28
3.1.2	Infraestrutura	29
3.2	Perfil Curricular do Curso de Hotelaria da UFPE	33
3.2.1	Perfil Atual: 1703	35
4	METODOLOGIA	41
4.1	Caracterização do Tipo de Pesquisa	41
4.2	Delimitação da Amostra	42
4.3	População e Amostra	42
4.4	Instrumento de Coleta de Dados	43
5	ANÁLISE DOS DADOS	44
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	59
	REFERÊNCIAS CONSULTADAS	61
	APÊNDICE A - Instrumento de Coleta de Dados	65

1 INTRODUÇÃO

A atividade turística tem como sua matéria-prima a oferta de um conjunto de atrativos naturais e culturais, agregados aos serviços de transporte, hospedagem, alimentação, entre outros, formando através de tal junção o que denominamos produto turístico (BENI, 2001).

Sendo a hotelaria uma parte imprescindível do turismo, ela é derivada da necessidade humana de locomoção, conjuntamente as viagens de lazer, negócios ou até mesmo motivos religiosos. O mercado hoteleiro é bastante variado e dinâmico, sendo essencial para o desenvolvimento de um local, atentando as necessidades de qualidade de serviço.

Com desenvolvimento do setor hoteleiro, a necessidade de se ter uma educação adequada para atender a demanda se fez presente no mercado da hotelaria. A exigência do mercado por profissionais habilitados para atuarem no setor, pressionou a oferta de cursos de hotelaria no Brasil, resultando em um aumento de cursos ofertados, em nível técnico e superior, ressaltando a importância de tais profissionais.

Segundo Teixeira (2001) a existência da demanda surge como a principal razão para a oferta de cursos nas áreas de turismo/hotelaria no Brasil, além do potencial turístico da região em que a instituição que irá ofertar se localiza.

Nesse contexto, tem-se que a educação é um grande fator para o desenvolvimento social e econômico, sendo ela um direito básico da sociedade, como disposto na lei de Diretrizes e Bases da Educação Brasileira (LDB) - Lei n ° 9394/96 (BRASIL, 1996).

A referida lei estabelece os princípios da educação e deveres que o Estado deve cumprir perante a sociedade. Vale salientar que o ensino superior amplia o senso de sociedade, e que este tipo de ensino vem crescendo em termos de oferta, com a busca principalmente dos jovens, que têm o objetivo de ampliar conhecimentos técnicos e experiências de vida, bem como a obtenção de uma titulação em nível superior.

O ensino superior de hotelaria tem como objetivo habilitar os estudantes para se tornarem futuros gestores da área da hospitalidade, bem como instruí-los para atuarem nos meios de hospedagens, restaurantes, bares, hospitais e no mercado de eventos. Dentre os cursos de

Hotelaria ofertados no Brasil, o da Universidade Federal de Pernambuco, por exemplo, está dentre os cinco melhores.

Entretanto, Andriola (2014) destaca que raros são os estudos de acompanhamento dos estudantes dos cursos de graduação, realizado pelas IES brasileiras. Porém, a importância de saber a visão dos discentes sobre sua área de formação mostra a realidade do estudante durante sua graduação, acompanhando as experiências de ensino durante sua formação. E, diante desse olhar, é possível analisar se a educação transmitida durante a formação se mostra suficiente para o estudante tornar efetivamente capacitado para atuar no mercado de trabalho.

Tendo por base o contexto apresentado, este trabalho tem a seguinte pergunta de pesquisa norteadora: **Qual o diferencial existente na formação dos futuros egressos do Curso de Hotelaria da UFPE, e como isto pode refletir na atuação desses discentes no mercado de trabalho?**

Com finalidade de responder ao problema proposto, foi realizada uma pesquisa de abordagem qualitativa, com aplicação de questionário juntos aos discentes do Curso de Hotelaria da UFPE, para inferir acerca das suas percepções sobre o tema.

1.1 Justificativa

Observa-se uma lacuna em pesquisas que busquem saber a opinião de futuros egressos de cursos superiores, sobre as qualificações que obterão após a graduação, e se são suficientes ou facilitam o seu ingresso no mercado de trabalho.

Estudos de natureza como o desenvolvido nesta investigação são relevantes para trazer à discussão elementos que ensejam que a educação superior é um elemento facilitador e que auxilia no ingresso no mercado de trabalho. Para tal, deve ser transmitida aos estudantes de forma que lhes dê uma formação sólida, por meio de um perfil curricular moderno, diverso e que atenda aos anseios dos próprios discentes, mas que também vislumbre as necessidades do mercado.

É fato que o Curso de Hotelaria tem como diferencial, formar futuros gestores para a área da hospitalidade. Porém, através desta pesquisa, tentaremos identificar qual seria o diferencial

que o estudante terá para sua atuação no mercado, verificar se curso contempla o que o estudante necessita para ter uma formação de excelência, bem como indicar os aspectos positivos e as suas fragilidades.

1.2 Objetivo

1.2.1 Geral

Analisar o diferencial existente na formação dos futuros egressos do Curso de Hotelaria da UFPE e como isto pode refletir na atuação desses discentes no mercado de trabalho.

1.2.2 Específicos

- a. Estudar o perfil curricular atual do Curso de Hotelaria da UFPE;
- b. Avaliar se a formação educacional ofertada pelo Curso de Hotelaria da UFPE é voltada para o mercado de trabalho;
- c. Identificar se a formação educacional adotada pelo curso de hotelaria da UFPE contribui positivamente, e se é um diferencial para atuação dos seus discentes no mercado de trabalho;
- d. Verificar se os ensinamentos transmitidos no Curso de Hotelaria da UFPE são suficientes para o discente obter uma formação diferenciada.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

O ensino superior tem como propósito transmitir conhecimentos técnicos, habilidades e atitudes, e, para isto, são desenvolvidas metodologias com finalidade de preparar os discentes, lapidando-os para o mercado de trabalho.

O ensino representa conhecimentos teóricos e contribuição para formação de uma sociedade e, nesse contexto, a universidade representa um ambiente social onde pessoas estão em busca do mesmo objetivo. Marcovich (1988, p.27) explicita que,

A universidade tem a grande oportunidade de entender que o aluno que nela se forma é o seu principal meio de ajudar numa transformação da sociedade. Pensava-se, que a responsabilidade da universidade se iniciava na inscrição do vestibular e acabava na entrega do diploma. Isso é um grande erro.

A estrutura curricular do curso mostra como a formação do aluno se dá no decorrer do processo formativo. É formada por um conjunto de competências que ele precisa adquirir para se tornar um profissional bem qualificado para, após a conclusão do curso, ingressar no mercado de trabalho, tendo competências voltadas à gestão dos meios de hospedagem, com sólidos conhecimentos técnicos e inovadores.

É por meio da estrutura curricular que ficam explícitas as disciplinas ofertadas pelo curso, bem como a carga horária mínima e máxima que o aluno deve cursar para poder estar apto para atuar no mercado de trabalho.

Diante da complexidade da trajetória que os discentes de um curso de graduação devem percorrer antes da sua conclusão, se faz muito importante o acompanhamento da percepção, ou não, do estudante sobre a contribuição que o ensino efetivamente lhe proporciona, bem como se de fato é um diferencial para o mercado de trabalho.

A relação entre ambos, educação e mercado, vem ganhando cada vez mais espaço sobre como o curso tem um papel de extrema importância, pois é através deste que o estudante adquire toda a estrutura para tornar-se um profissional na sua área de formação.

2.1 Rumos da Educação do Novo Milênio

A educação é um direito fundamental de todos, é por meio dela que desenvolvemos nosso senso de sociedade e comunidade desde a primeira infância, bem como desenvolvemos e aprimoramos nosso intelecto.

O artigo 205 da Lei nº 9.394/96 de Diretrizes e Fundamentos Educacionais, promulgada em 1988, estabelece que a educação é direito de todas as pessoas e obrigação do Estado e da família, visando o desenvolvimento integral do ser humano, sua preparação para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

Porém, tem sido um desafio para a educação lidar com as mudanças que têm ocorrido ao longo do tempo e que impactam diretamente na formação. Novaes (2018) em sua pesquisa, destaca Viana et al. (2013), abordando o conceito de geração pela teoria sociológica na década de 1950, é o que ocorre com as gerações, que podem ser definidas por restrições de idade e um conjunto de comportamentos associados a rápidas mudanças e o acesso às informações.

Segundo Oliveira (2010), o conceito de geração enfatiza a idade como um dos itens que devem ser considerados na definição de uma geração, onde conceitos de contexto histórico, classe, relações familiares e experiências compartilhadas também precisam ser considerados. O autor explora o conceito de conexões intergeracionais, seja, indivíduos que viveram na mesma época e vivenciaram os mesmos eventos, terão as opiniões e julgamentos semelhantes sobre os mesmos fatos e, obviamente, a percepção de mundo muda de acordo com cada geração, o que repercute no processo formativo.

Historicamente, essas gerações são classificadas em:

- a) Baby Boomers: nascidos entre 1946 e 1964;
- b) Geração X: nascidos entre 1965 e 1980;
- c) Geração Y ou Millennials: nascidos entre 1981 e 1996;
- d) Geração Z: nascidos entre 1997 e 2010;
- e) Geração Alfa: nascidos a partir de 2010.

Cada uma dessas gerações possui características próprias, que refletem no seu estilo de comportamento e conseqüentemente na forma de terem o seu processo formativo. Como exemplo, pode-se citar a geração X, oriunda nos pós Segunda Guerra Mundial. É geração é composta por uma sociedade em recuperação desse evento histórico, mas que procura não ser arrastada para situações que possam levar a um conflito maior (ESTRELA, 2012).

Segundo Oliveira (2010), são jovens que não se identificam com a agressividade adotada pelo movimento político revolucionário, adotando posturas mais silenciosas, que evitam o envolvimento direto em qualquer tipo de performances mais sociais, mesmo aquelas que defendem a liberdade sexual e a igualdade de direitos.

Outro exemplo, é a geração Y, também conhecida como Millennials ou Geração da Internet, descrita por Cavazotte, Lemos e Vianna (2012), como sendo uma geração de crianças superprotegidas e mimadas, como recompensa pela ausência dos pais, viciados em trabalho. É uma geração que preza por um nível de informação atualizada, não sendo suficiente apenas atualizar vídeos ou simplesmente acessar a internet como recurso de suporte ensino. Para essa geração, é importante que as informações estejam atualizadas. Eles gostam de ganhar dinheiro fazendo o que gostam de fazer, o que para outras gerações é conhecido como hobby, uma vez que os laços intergeracionais que unem os chamados jovens da Geração Y, são altamente tecnológicos e amplamente globalizado.

Assim, observa-se que na atualidade o acesso à informação é facilitado, pois o número de ofertas e oportunidades de faculdades que se adéquam a diferentes orçamentos, dá a mais jovens a chance de ter uma graduação, diferentemente das gerações anteriores. Isso também levou a mudanças mercado de trabalho, uma vez que entrar na faculdade ficou mais fácil.

Essa facilidade acarretou, inclusive, mudanças no mercado de trabalho, pois uma vez que o acesso à universidade é facilitado, mais pessoas têm nível superior completo, e isso deixa de ser um diferencial tão valorizado, como acontecia com as pessoas que formavam as gerações anteriores. Assim, o mercado de trabalho torna-se mais exigente, onde indivíduos precisam ser cada vez mais qualificados e capacitados.

2.2 O Caminho da Universidade Voltado Mercado de Trabalho

O momento da escolha da profissão é difícil. Nessa etapa espera-se que tomemos uma decisão que proporcione utilidade para nós mesmos, e, para isso, existem alguns fatores como renda, perspectiva de empregabilidade, taxa de retorno, status associado, que se deve levar em conta pra se tomar essa decisão. Sobre este processo, Teixeira e Gomes (2005, p.2) afirmam que:

[...] não se limita a escolha de um campo específico de atuação dentro da profissão, mas implica também na preparação e na determinação do indivíduo para implementar seus projetos.

Durante o processo de escolha para área de atuação, há uma grande instabilidade de emoções, pois o ser humano se encontra disposto a ingressar em uma nova área que envolve seu desenvolvimento pessoal e profissional. Na escolha da carreira a ser seguida, deve se levar em consideração a vocação, e exige-se que tenhamos um grau de maturidade, pois neste âmbito é possível perceber, com mais clareza, suas habilidades e aptidões.

Diante de tais aspectos, dois fatores dinâmicos se sobressaem: por um lado, o desenvolvimento do indivíduo e, por outro, o contexto pelo qual o mesmo está inserido, tais como as relações interpessoais e sua capacidade de adaptação a mudanças (RIBEIRO, 2009).

A sociedade encontra-se em constante mudança, ao longo desta evolução passa-se por diversas fases, onde cada uma delas tem suas características, economia, prestação de serviço e qualidade de vida. Com a globalização fez-se necessário que o mercado se adaptasse à realidade da nova sociedade e seu comportamento, o crescimento de vários segmentos de serviços, como: saúde, educação, lazer, transporte público, bancário, imóveis e seguros (FITZSIMMONS, J. A.; FITZSIMMONS, M. J., 2005).

Diante do novo cenário da sociedade, o setor de serviço está ocupando um destaque na economia, e a nova geração sente uma enorme necessidade de viver novas experiências, e surge o desafio de manter os clientes interessados para garantir sua sobrevivência. Para isso é necessário haver uma qualidade naqueles que prestam tal serviço e para manter a satisfação dos clientes (TINOCO; RIBEIRO, 2007).

Segundo Airey e Tribe (2000) a formação em Hotelaria começou com os treinamentos em meios de hospedagem, com cursos para formação de prestadores de serviços para funções específicas, e com isso, a relação entre o ensino superior e mercado de trabalho, ganhou um significado maior, principalmente porque a educação afeta muito o mercado de trabalho.

Perante as necessidades do mercado do trabalho, a universidade ganhou um grande destaque a formação de novos profissionais. Dourado e Catani (1999) levantam uma série de questionamentos sobre como a universidade está se comportando perante as necessidades atuais, se seus currículos e formação profissional são suficientes para entregar ao mercado de trabalho um excelente profissional. Segundo os autores, a educação superior contribui para a produção de conhecimento e formação profissional.

Para que o discente do Curso de Hotelaria possa sobressair perante o mercado de trabalho, Nelson e Dopson (2001) idealizaram uma lista de competências:

Quadro 1 – Competências importantes para os alunos de Hotelaria

Adaptar a organização para atender às necessidades dos clientes Administrar e solucionar problemas e reclamações Administrar o stress pessoal Administrar reuniões Administrar situações de crise Analisar e determinar a localização de empreendimentos Analisar oportunidades de investimento Analisar relatórios financeiros e gerenciais Aumentar e gerenciar budget Capacidade de delegar Conduzir avaliações eficientes de performance Conduzir entrevistas de seleção Controlar custos eficientemente Coordenar e analisar atividades de pesquisa de marketing Demonstrar aparência e conduta profissional Demonstrar boa capacidade de comunicação escrita Demonstrar boa capacidade de comunicação oral Demonstrar competência para apresentações Demonstrar liderança Demonstrar paciência com os outros Desenvolver e cultivar um ambiente diversificado Desenvolver e implementar um plano estratégico Desenvolver empregabilidade (aprender a aprender) Desenvolver estratégias de merchandising Desenvolver memorandos, agendas e relatórios Desenvolver relações positivas com os clientes
--

Desenvolver relações positivas com os empregados
 Desenvolver um plano de marketing
 Empregar técnicas de yield management
 Equilibrar vida pessoal e profissional
 Facilitar o trabalho em e de equipes
 Gerar ideias criativas e inovadoras
 Gerenciar a força de trabalho
 Gerenciar e desenvolver pessoas
 Identificar e resolver problemas gerenciais
 Identificar mercados-alvo
 Lidar com cultura e ética corporativas
 Negociar eficazmente
 Planejar e antecipar as necessidades de pessoal, e desenvolver escalas
 Projetar receitas
 Promover mudanças, ser um agente de mudanças
 Recuperar dados por meio do sistema de contabilidade
 Resolver problemas dos clientes
 Tomar decisões em termos de desenvolvimento imobiliário
 Trabalhar bem com seus pares
 Treinar e preparar empregados
 Usar a ética ao tomar decisões
 Usar computadores adequadamente: editores de texto, planilhas eletrônicas, bancos de dados.
 Usar computadores adequadamente: multimídia, internet, e-mail
 Usar computadores adequadamente: sistemas gerenciais hoteleiros, sistemas de contabilidade, marketing, recepção, etc.
 Usar computadores para conseguir e analisar informações
 Usar pensamento crítico para tomar decisões (critical thinking)
 Usar técnicas de relações públicas
 Usar técnicas eficientes de vendas
 Usar técnicas promocionais

Fonte: NELSON, Ardel e DOPSON, Lea. 2001

2.3 O Ensino Superior de Turismo e Hotelaria no Brasil: História e Evolução

O turismo tornou-se uma das indústrias do mundo e com uma importância grande para o setor econômico global. À medida que os desenvolvimentos tecnológicos se aproximam do futuro, o turismo tornou-se parte da transformação social, econômica e política dos países.

É um setor em crescimento, em constante evolução no contexto de um mundo globalizado, fruto da transformação ocorrida, intervindo de forma estratégica e sendo, praticado através de um claro planejamento, organização, objetivos e direções de desenvolvimento sustentável.

O desenvolvimento geral da sociedade e do ensino superior na década de 1960 fez com que o turismo emergisse “tanto como evidente área de estudo autônoma quanto como matéria de estudo associada à diplomacia, graduação e pesquisa”, tendo o Reino Unido como sede de alguns dos seus primeiros cursos de ensino superior (AIREY, 2008, p. 32).

A formação educacional em nível superior em turismo, no Brasil, começou no início da década de 1970 (LEAL; PADILHA, 2008), motivada pelas múltiplas possibilidades do setor turístico para o desenvolvimento socioeconômico nacional e pela expansão do ensino superior privado no Brasil, e que teve na então Faculdade de Turismo do Morumbi, hoje Universidade Anhembi-Morumbi, localizada na cidade de São Paulo, o primeiro Curso de Turismo, em 1971.

A educação em Hotelaria, segundo Airey e Tribe (2000), “desenvolveu-se a partir dos programas de treinamento dentro dos hotéis”. Os cursos atendiam ao que os “consumidores” da mão de obra solicitavam.

Já os primeiros cursos de Hotelaria surgiram no final da década de 1970 (REJOWSKI, 1996), oferecidos por duas instituições que, em razão disso, são tidas como as mais tradicionais no ensino da área: a) Universidade de Caxias do Sul (UCS), localizada no Rio Grande do Sul (RS); b) Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), na cidade de São Paulo.

Para identificação da oferta dos Cursos de Turismo e de Hotelaria ofertados no Brasil, realizou-se uma pesquisa documental, junto aos registros oficiais publicados no site do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), vinculado ao Ministério da Educação (MEC) brasileiro (INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA, 2022).

As tabelas apresentadas a seguir mostram alguns pontos relativos aos cursos de Hotelaria ofertados no Brasil. A tabela 1, a seguir, mostra as instituições que oferecem graduação em Turismo e Hotelaria em comparação com outras graduações ofertadas no país.

Tabela 1 – Número de instituições que oferecem graduação em Turismo e Hotelaria

	Número de instituições que oferecem os cursos		
	Total	Pública	Privada
Brasil	2.456	304	2.152
Hotelaria	40	16	24
Turismo	134	62	72

Fonte: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira, 2022.

A tabela 2 mostra as quantidades relacionadas às áreas de graduação ofertadas. De um total de 41.953 cursos no país, existem 187 de Turismo e 54 de Hotelaria.

Tabela 2 – Número de cursos de graduação em Turismo e Hotelaria

	Número de cursos		
	Total	Pública	Privada
Brasil	41.953	10.806	31.147
Hotelaria	54	21	33
Turismo	187	92	95

Fonte: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira, 2022.

A tabela 3 evidencia a quantidade de matrículas nos cursos de Hotelaria e Turismo, os cursos em comparação ao número total no país. De 8.680.354 matrículas no Brasil, 3.768 foram em Hotelaria e 21.892 em Turismo.

Tabela 3 – Número de matrículas em Turismo e Hotelaria

	Matrículas		
	Total	Pública	Privada
Brasil	8.680.354	1.956.352	6.724.002
Hotelaria	3.768	2.578	1.190
Turismo	21.892	13.804	8.088

Fonte: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira, 2022.

A tabela 4 mostra a quantidade de estudantes que concluem a graduação.

Tabela 4 – Número de concluintes em Turismo e Hotelaria

	Concluintes		
	Total	Pública	Privada
Brasil	1.278.622	204.174	1.074.448
Hotelaria	614	329	285
Turismo	2.755	1.284	1.471

Fonte: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira, 2022.

Os cursos de hotelaria no Brasil têm sido observados por pesquisadores nos últimos anos e demonstram preocupação com a qualidade do ensino de algumas instituições, a exemplo do que discutem Oliveira, Borges e Avena (2016, p. 13). A graduação em hotelaria busca atender as demandas das aulas teóricas e práticas, por terem todos os departamentos e setores que compõem o ramo hoteleiro.

2.4 Perspectivas Pedagógicas Para o Ensino de Hotelaria: Aulas Práticas e Laboratórios

A prática docente envolve mais do que simples encontros entre professores e alunos em um ambiente educacional (sala de aula), ou mesmo transmitir conhecimentos de conteúdos dos componentes das grades curriculares.

Tem-se a considerar que nem todas as práticas docentes envolvem necessariamente uma construção pedagógica reflexiva. De acordo com Mota e Pereira (2014) a aprendizagem é um processo de absorção de alguns conhecimentos e modos que envolve ação física e mental, são orientados e instruídos no processo chamado ensino e aprendizagem.

Segundo Diesel, Baldez, Martins (2017), o conhecimento necessário para se estabelecer o ensino, não se limita à competência do conteúdo de uma disciplina, mais sim que o domínio do seu conteúdo seja imprescindível, e o professor reconheça que seu papel mudou.

Ressalta-se que o processo de aprendizagem exige tempo e esforço, os quais dependem da motivação. Em sala de aula, a motivação implica em efeitos imediatos, como o envolvimento

ativo nas tarefas do processo de estudo. Por isso, diversos docentes têm repensado o modelo clássico de aula, uma vez que o indivíduo de hoje, conforme relata Gewehr et al. (2016) tem opinião própria e consciência de seu papel na sociedade, a qual passa por distintas transformações.

Nesses casos, práticas dominantes como apenas aulas teóricas podem se mostrar ineficazes para o desenvolvimento do protagonismo estudantil, necessitando, assim, serem adaptadas na prática para promover uma aprendizagem crítica, reflexiva e aplicada nos estudos.

Neste cenário, Cunha (2018, p. 321) explica que nos deparamos com a pedagogia universitária formada por um campo científico de saberes específicos que caracteriza o docente como um profissional professor, evidenciando que:

[...] conhecimentos no âmbito do currículo e da prática pedagógica que incluam formas de ensinar e aprender. Incide sobre as teorias e as práticas de formação de professores e dos estudantes da educação superior. Articula as dimensões do ensino e da pesquisa nos lugares e espaços de formação. Pode envolver uma condição institucional, considerando-se como pedagógico o conjunto de processos vividos no âmbito acadêmico.

As aulas em laboratório são aquelas que, de maneira geral, mais estimulam a participação do aluno. Por serem práticas e possibilitarem testar tudo aquilo que é aprendido na teoria, são fundamentais para desenvolver e estimular o raciocínio dos alunos durante as tomadas de decisões. Por isso, as disciplinas precisam ser bem estruturadas, para garantir o melhor aprendizado possível.

Várias habilidades e competências se fazem necessárias para uma boa formação do profissional do Turismo e Hotelaria. Diante dessa necessidade latente, se pode definir a importância de uma grade curricular, que atente para a formação de um profissional versátil.

O aluno de Hotelaria é desafiado a aprender e a executar o conjunto de atividades consideradas imprescindíveis para a operacionalização de uma empresa hoteleira em seus múltiplos e variados aspectos, tais como: hospedagem (recepção, reservas e governança), alimentos e bebidas (restaurantes, bares e cozinha) e administração (marketing, vendas, controladoria, finanças e controles).

3 CARACTERIZAÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO

A Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) foi fundada em 11 de agosto de 1946, a partir do Decreto do regente da República do Brasil, de 20 de junho de 1946 nº 9.388, chamada, inicialmente, de Universidade do Recife (UR).

É considerada uma das melhores universidades do Norte - Nordeste do Brasil, de acordo com o Ministério da Educação (MEC) e o Ministério de Ciência, Tecnologia e Inovação (MCTI), tanto em ensino quanto em pesquisa. No contexto internacional, a UFPE está entre as mil melhores do mundo e a 14º melhor do país, segundo o The World University Rankings de 2018 (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, 2023).

Atualmente, a UFPE possui 3 campi localizados em Recife; em Vitória de Santo Antão, denominado de Centro Acadêmico de Vitória (CAV); e em Caruaru, denominado Centro Acadêmico do Agreste (CAA). Vale ressaltar que circulam, nestes 3 campi, cerca de 40 mil pessoas entre professores, servidores, técnicos administrativos, alunos de graduação e pós-graduação

No Campus Recife da UFPE há, 11 (onze) centros acadêmicos, sendo estes:

- 1) Centro de Artes e Comunicação (CAC)
- 2) Centro de Biociências (CB)
- 3) Centro de Ciências Exatas e da Natureza (CCEN)
- 4) Centro de Ciências Jurídicas (CCJ)
- 5) Centro de Ciências da Saúde (CCS)
- 6) Centro de Ciências Médicas (CCM)
- 7) Centro de Ciências Sociais Aplicadas (CCSA)
- 8) Centro de Educação (CE)
- 9) Centro de Filosofia e Ciências Humanas (CFCH)
- 10) Centro de Informática (CIN)
- 11) Centro de Tecnologia e Geociências (CTG)

A grandiosidade da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) se comprova quando a sua estrutura é analisada por meio dos seguintes números, conforme pode-se verificar no quadro a seguir:

Quadro 2 - UFPE Em Números



Fonte: UFPE, 2023.

3.1 Departamento de Hotelaria e Turismo

O Centro de Ciências Sociais Aplicadas (CCSA) foi fundado em 1974, e, atualmente, é formado por cinco Departamentos Acadêmicos (Ciências Administrativas, Ciências Contábeis e Atuariais, Economia, Hotelaria e Turismo e Serviço Social); e por 8 (oito) Cursos de Graduação (Administração, Ciências Atuariais, Ciências Contábeis - modalidades presencial e EaD -, Ciências Econômicas, Hotelaria, Secretariado, Serviço Social e Turismo).

O Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) é um dos departamentos que compõe o Centro de Ciências Sociais Aplicadas (CCSA) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). O DHT tem por finalidade a coordenação, o desenvolvimento e a integração das atividades de ensino, pesquisa e extensão vinculadas às áreas de conhecimento por ele abrangidas.

Segundo o site eletrônico da UFPE (2023), o DHT (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, 2023) tem como objetivo:

- a) Promover um ambiente educacional de excelência.

- b) Difundir os resultados dos projetos e das pesquisas científicas desenvolvidas no Departamento.
- c) Contribuir para o progresso científico, cultural e econômico da sociedade.
- d) Ofertar cursos e serviços à sociedade, visando contribuir com a formação profissional nas áreas de hotelaria e turismo.
- e) Manter e incentivar o intercâmbio com instituições congêneres nacionais e internacionais.

3.1.1 História

O Curso de Graduação em Hoteleira foi criado e autorizado a funcionar na 3ª seção ordinária do Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão (CCEPE) da UFPE, realizada em 10/07/1995, a partir da Resolução, nº 01/95 do CCEPE (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, 2023). Segundo o MEC (BRASIL, 2023) o programa do Curso foi aprovado pela Portaria nº. 2.266 do Ministério da Educação (MEC) de 03.08.2000.

O site eletrônico da UFPE (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, 2023), registra que o curso de Hotelaria do Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT), o antigo NHT, ofertou a 1ª turma em agosto de 1996, visando oferecer profissionais mais qualificados para o Setor Turístico de Pernambuco.

Para tanto, a UFPE e o DHT, criaram e estruturaram um curso baseado em conhecimentos atuais, visando a formação de alunos com conhecimentos teóricos e práticos, básicos, necessários para uma carreira fluente e diplomática em hospitalidade, negócios e empresas afins, bem como propiciar o intercâmbio científico e cultural e a participação em outras Instituições de Ensino Superior (IES) nacionais ou internacionais.

Segundo a página eletrônica do DHT (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, 2023), no início de sua operacionalização, ele não era um departamento acadêmico. Era considerado um órgão suplementar da UFPE, denominado Núcleo de Hotelaria e Turismo (NHT). Assim, na sessão do então Conselho Coordenador de Ensino Pesquisa e Extensão (CCEPE) da UFPE, realizada em 15 de dezembro de 2009, o Núcleo de Hotelaria e Turismo (NHT) deixou de ser considerado um órgão suplementar, passando a ser o Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT), para ofertar os Cursos de Bacharelado em Turismo e em

Hotelaria. O DHT está, atualmente, vinculado ao Centro de Ciências Sociais Aplicadas (CCSA).

Atualmente, o site eletrônico da UFPE (2023), descreve que o Curso de Hotelaria tem uma duração de três anos e meio e totaliza 2.790 horas. São ofertadas turmas com 30 alunos na segunda entrada do vestibular, no turno diurno.

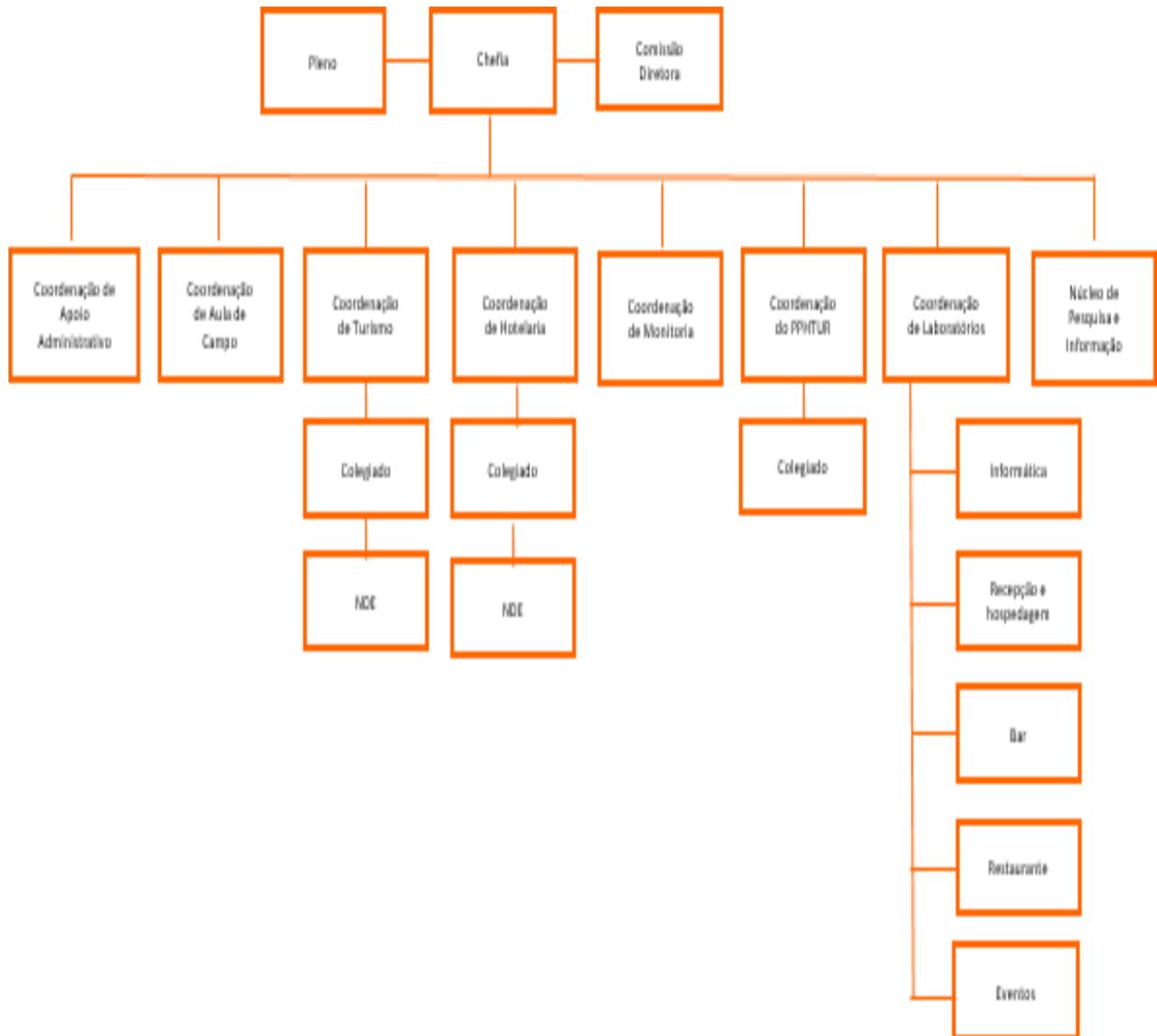
Abaixo seguem informações sobre o Curso de Hotelaria, retiradas na página eletrônica da UFPE (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, 2023).

- Vinculação: Departamento de Hotelaria e Turismo;
- Localização do Curso: Prédio do DHT está localizado entre o prédio do CCSA e o prédio do Corpo Discente;
- Vagas Oferecidas no Vestibular: 30;
- Entrada: 2º semestre entrada do vestibular;
- Turno(s): Manhã/Tarde (diurno);
- Carga Horária (horas): 2.790;
- Duração do Curso: Mínima: 07 Semestres / Máxima: 12 Semestres.

3.1.2 Infraestrutura

O prédio que abriga o DHT tem uma área construída de 250 metros. Ele possui 2 andares, sendo um piso térreo e um primeiro andar. O prédio conta com uma recepção, mezanino (área de convivência), 9 salas de aula de graduação, 3 salas de pós-graduação e vários laboratórios de ensino, conforme pode-se verificar no organograma apresentado na Figura 1.

Figura 1 - Organograma do DHT



Fonte: www.ufpe.br/dht, 2023.

O DHT permite aos alunos da UFPE acesso às salas de aulas, à empresa júnior (Planejamento Turístico Junior (PLANTUR Jr)), Laboratórios, gabinetes de professores e áreas administrativas. No DHT, os alunos têm a oportunidade de praticar todo o conteúdo teórico do curso. Abaixo segue os laboratórios existente no DHT:

- **Laboratório de Informática:** O site eletrônico da UFPE, descreve o espaço como: Sala climatizada com 24 computadores e acesso à internet;
- **Laboratório de Hospedagem:** O site eletrônico da UFPE, descreve o espaço como: Espaço climatizado representando um ambiente de um quarto (suíte) de um hotel 5

estrelas. Possui banheiro privativo. Compõe, ainda, uma representação de uma recepção de uma empresa de hospitalidade;

- **Laboratório de Eventos:** O site eletrônico da UFPE, descreve o espaço como: O laboratório de Eventos, composto por um auditório com capacidade de 100 lugares e toda infraestrutura para realizar eventos (aulas práticas) além de uma sala para guardar material;
- **Laboratório de Bar e Restaurante:** O site eletrônico da UFPE, descreve o espaço como: Espaço climatizado composto de mesas redondas que formam um salão de restaurante, além de balcão com 2 cubas (pias), geladeira, máquinas de fazer café e gelo, vários tipos de bebidas alcoólicas e outros equipamentos necessários para realização de atividades inerentes ao mesmo;
- **Laboratório de Criatividade e Inovação:** Referente a este espaço, não foi localizado a descrição no site eletrônico da UFPE, entretanto, os estudantes do Departamento de Hotelaria realizaram um retrofit no espaço e realizaram a postagem no instagram do DHT.

Foto 1 - Aula Prática de Bebidas no Laboratório de Bar



Fonte: Autoria própria, 2022.

Foto 2 - Laboratório de Hospedagem



Fonte: @dht.ufpe, 2023.

Foto 3 - Laboratório de Criatividade e Inovação



Fonte: @dht.ufpe, 2023.

Foto 4 - Mezanino do DHT



Fonte: @dht.ufpe, 2023.

3.2 Perfil Curricular do Curso de Hotelaria da UFPE

A grade curricular é o conjunto de disciplinas que o aluno terá que cursar desde o primeiro semestre até o último semestre ao final do curso, o qual também indicará o número de horas que terá durante sua formação. As disciplinas obrigatórias devem ser cursadas pelos alunos e aprovadas pelo Ministério da Educação (MEC) durante a criação e avaliação das disciplinas.

Um Bacharel em Hotelaria deve ter uma sólida formação interdisciplinar em ciências sociais aplicadas, além de conhecimentos específicos principalmente na área de hospitalidade e áreas relacionadas. Para que este aluno obtenha tal formação o curso de hotelaria passou por algumas reformas no seu perfil curricular.

Inicialmente, o Curso de Hotelaria ofertava disciplinas que formavam os perfis 1701 e 1702 representados nos quadros 3 e 4 a seguir:

Quadro 3 - Perfil 1701 do Curso de Hotelaria da UFPE

Início da Validade: 1996.2	Término da Validade: 2010.2
----------------------------	-----------------------------

AD001 INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO
AD115 ADMINISTRAÇÃO DE VENDAS EM HOTELARIA
AD193 COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL
AD194 MACROANÁLISE DAS ORGANIZAÇÕES
AD199 ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA E CONTROLADORIA
AD226 ADMINISTRAÇÃO DE MATERIAL
AD278 COMUNICAÇÃO EMPRESARIAL
AD289 ESTRATÉGIA EMPRESARIAL
AD297 ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS I
AD298 ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS II
BI008 METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO
CS004 FUNDAMENTOS DE SOCIOLOGIA
CT220 CONTABILIDADE GERAL E DE CUSTOS
EC217 ECONOMIA DAS EMPRESAS
EC270 MATEMÁTICA FINANCEIRA
ET229 ESTATÍSTICA BÁSICA
IN003 INTRODUÇÃO ÀS ATIVIDADES TURÍSTICAS E HOTELEIRAS
IN004 INFORMÁTICA APLICADA À HOTELARIA
IN006 TEORIA E PRÁTICA OPERACIONAL DE HOTEL I
IN007 TEORIA E PRÁTICA DE ALIMENTOS I
IN008 TÓPICOS ESPECIAIS EM HOTELARIA I
IN009 TEORIA E PRÁTICA DE ALIMENTOS II
IN010 RECREAÇÃO E LAZER EM HOTÉIS
IN011 TEORIA E PRÁTICA OPERACIONAL DE HOTEL II
IN012 TÓPICOS ESPECIAIS EM HOTELARIA II
IN014 TEORIA E PRÁTICA DE RESTAURANTES I
IN015 MARKETING HOTELEIRO
IN016 TEORIA E PRÁTICA DE RESTAURANTES II
IN017 PLANEJAMENTO E MANUTENÇÃO DE HOTÉIS

Fonte: Site eletrônico da Universidade Federal de Pernambuco

Quadro 4 - Perfil 1702 do Curso de Hotelaria da UFPE

Início da Validade: 2011.1	Término da Validade: 2017.1
----------------------------	-----------------------------

AD001 INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO
AD115 ADMINISTRAÇÃO DE VENDAS EM HOTELARIA
AD193 COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL
AD194 MACROANÁLISE DAS ORGANIZAÇÕES
AD199 ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA E CONTROLADORIA
AD226 ADMINISTRAÇÃO DE MATERIAL
AD278 COMUNICAÇÃO EMPRESARIAL
AD289 ESTRATÉGIA EMPRESARIAL
AD297 ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS 1
AD298 ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS 2
BI008 METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO
CS004 FUNDAMENTOS DE SOCIOLOGIA
CT220 CONTABILIDADE GERAL E DE CUSTOS
EC217 ECONOMIA DAS EMPRESAS

EC270 MATEMÁTICA FINANCEIRA
ET229 ESTATÍSTICA BÁSICA
HT001 INTRODUÇÃO ÀS ATIVIDADES TURÍSTICAS E HOTELEIRAS
HT002 INFORMÁTICA APLICADA À HOTELARIA
HT003 TEORIA E PRÁTICA DE ALIMENTOS 1
HT005 TEORIA E PRÁTICA DE ALIMENTOS 2
HT006 TEORIA E PRÁTICA DE RESTAURANTE 1
HT007 MARKETING HOTELEIRO
HT014 LEGISLAÇÃO E ÉTICA DO TURISMO E DA HOTELARIA
HT020 TÓPICOS ESPECIAIS EM HOTELARIA 1
HT021 RECREAÇÃO E LAZER EM HOTÉIS

Fonte: Site eletrônico da Universidade Federal de Pernambuco

Atualmente, o Curso de Hotelaria funciona ofertando disciplinas que formam o perfil 1703, visando atender o atual cenário do mercado de trabalho.

3.2.1 Perfil Atual: 1703

Visando a atualização do Projeto Pedagógico, bem como uma adaptação das necessidades atuais do mercado de trabalho, o Curso de Hotelaria está trabalhando com a oferta de disciplinas que compõem o perfil 1703, as disciplinas do Curso de Hotelaria da UFPE, seguem o regimento semestral, sendo a carga horária dividida entre cadeiras obrigatórias, eletivas e atividades complementares. Ao total possui uma carga horária de 2.790 horas, distribuídas em:

- Carga Horária Obrigatória: 2550;
- Carga Horária Eletiva: 240;
- Componentes Eletivos do Perfil: 60;
- Componentes Eletivos Livres: 60;
- Atividades Complementares: 120;
- Tempo Mínimo de Integralização: 7 semestres;
- Tempo Médio de Integralização: 10 semestres;
- Tempo Máximo de Integralização: 12 semestres.

Este perfil conta com cadeiras pré-definidas e ofertadas em período letivos, bem como disciplinas ofertadas sem periodização específica, conforme demonstrado no quadro 5.

Quadro 5 - Perfil 1703 do Curso de Hotelaria da UFPE

PERÍODO: 1º

HT102 - FUNDAMENTOS DO TURISMO E DA HOTELARIA DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	1	60	0	60	4
LE969 - INGLÊS INSTRUMENTAL APLICADO AO TURISMO E À HOTELARIA DEPARTAMENTO DE LETRAS	OBRIGATÓRIO	1	30	30	60	3
AD001 - INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ADMINISTRATIVAS	OBRIGATÓRIO	1	60	0	60	4
HT082 - METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	1	30	30	60	3
NU044 - NOÇÕES DE QUIM. DOS ALIMENTOS E BEBIDAS DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO	OBRIGATÓRIO	1	30	30	60	3
CS662 - SOCIOLOGIA DO TURISMO DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA	OBRIGATÓRIO	1	60	0	60	4

No primeiro período são ofertadas 6 cadeiras de caráter obrigatório, totalizando o total de 360 horas, a cadeira LE969 Inglês Instrumental, é ministrada de maneira teórica e prática, assim como as HT082 Metodologia do Trabalho Científico e NU044 Noções de Química dos Alimentos e Bebidas, as três cadeiras tem 30 horas teóricas e 30 horas prática, nenhuma destas cadeiras exigem pré-requisito para os estudantes.

PERÍODO: 2º

AD193 - COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ADMINISTRATIVAS	OBRIGATÓRIO	2	60	0	60	4
ET652 - ESTATÍSTICA APLICADA AO TURISMO E HOTELARIA DEPARTAMENTO DE ESTATÍSTICA	OBRIGATÓRIO	2	60	0	60	4
HT104 - GESTÃO DO LAZER E DA RECREAÇÃO EM EMPRESAS DE HOSPITALIDADE DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	2	30	0	30	2
HT079 - LEGISLAÇÃO APLICADA AO TURISMO E À HOTELARIA DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	2	60	0	60	4
HT103 - MARKETING DE SERVIÇOS DE HOSPITALIDADE DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	2	60	0	60	4
AD224 - NOVOS NEGÓCIOS DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ADMINISTRATIVAS	OBRIGATÓRIO	2	60	0	60	4
NU576 - VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO	OBRIGATÓRIO	2	30	0	30	2

No segundo período são ofertadas 7 cadeiras com caráter obrigatório, totalizando o total de 390 horas, nenhuma destas cadeiras exigem pré-requisitos para os estudantes.

PERÍODO: 3º

HT105 - COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR EM HOSPITALIDADE DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	3	60	0	60	4
EC455 - ECONOMIA TURISMO DEPARTAMENTO DE ECONOMIA	OBRIGATÓRIO	3	60	0	60	4
HT106 - GASTRONOMIA DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	3	60	60	120	6
HT074 - GESTÃO DE PESSOAS NAS EMPRESAS TURÍSTICAS E HOTELEIRA DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	3	60	0	60	4
EC456 - MATEMÁTICA FINANCEIRA DEPARTAMENTO DE ECONOMIA	OBRIGATÓRIO	3	60	0	60	4

No terceiro período são ofertadas 5 cadeiras de caráter obrigatório, totalizando o total de 360 horas, a cadeira HT106 – Gastronomia tem o total de 120, sendo 60 horas de aulas teórica e 60 de aulas práticas, estas aulas práticas são ministradas no Serviço Nacional de Aprendizagem (SENAC), o DHT tem uma parceria com o SENAC que auxilia o departamento a conduzir a cadeira citada. Neste período a cadeira HT105- Comportamento do consumidor em hospitalidade, HT106- Gastronomia, HT074- Gestões de pessoas nas empresas Turísticas e Hoteleira exigem pré-requisito para os estudantes possam cursá-las.

PERÍODO: 4º

HT108 - GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	4	60	30	90	5
HT109 - GESTÃO DOS SERVIÇOS DE HOSPEDAGEM DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	4	60	60	120	6
HT110 - HOTELARIA HOSPITALAR DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	4	30	0	30	2
HT111 - PESQUISA DE MERCADO APLICADA AO TURISMO E À HOTELARIA DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	4	30	0	30	2
HT107 - PROJETO INTEGRADOR I DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	4	0	30	30	1

No quarto período são ofertadas 5 cadeiras de caráter obrigatório, totalizando o total de 300 horas, a cadeira HT108 Gestão de empreendimentos gastronômicos tem o total de 60 horas teórica e 30 horas práticas, tendo o total de 90 horas, HT109 Gestão dos serviços de hospedagem obtém o total de 60 prática e 60 horas teórica, sendo total de 120 horas. A cadeira HT107 Projeto integrador I, possui 30 horas práticas, a mesma tem um cunho mais diferencial, a cadeira tem a ideia de uma relação dialética entre pesquisa e ação, supondo ainda que a pesquisa deve ter como função a transformação da realidade. A elaboração das atividades leva em consideração os acontecimentos contemporâneos quando da oferta da disciplina. Algumas cadeiras deste período exigem pré-requisito para que os alunos consigam

cursá-las, sendo estas: HT109- Gestão dos serviços de hospedagem, HT111- Pesquisa de mercado aplicada ao turismo e à hotelaria.

PERÍODO: 5º

CT523 - CONTABILIDADE APLICADA ÀS EMPRESAS TURÍSTICAS E HOTELEIRAS DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS E ATUARIAIS	OBRIGATÓRIO	5	60	0	60	4
HT112 - GESTÃO DE CARREIRA DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	5	30	0	30	2
AD427 - GOVERNANÇA E RSAE DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ADMINISTRATIVAS	OBRIGATÓRIO	5	60	0	60	4
HT113 - INOVAÇÃO E CRIATIVIDADE DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	5	60	0	60	4
AD429 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ADMINISTRATIVAS	OBRIGATÓRIO	5	60	0	60	4
HT114 - SISTEMAS DE INFORMAÇÃO APLICADOS AO TURISMO E À HOTELARIA DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	5	30	30	60	

No quinto período são ofertadas 6 cadeiras de caráter obrigatório, totalizando o total de 330 horas, a cadeira HT114 Sistemas de informação aplicados ao turismo e à hotelaria tem o total de 30 horas teórica e 30 horas prática. As cadeiras AD427 Governança e RSAE, HT114- Sistemas de informação aplicados ao turismo e à hotelaria exigem pré-requisitos.

PERÍODO: 6º

CT524 - CONTABILIDADE GERENCIAL EM EMPRESAS HOTELEIRAS DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS E ATUARIAIS	OBRIGATÓRIO	6	60	0	60	4
HT121 - ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	6	0	330	330	11
HT117 - ESTUDO DAS BEBIDAS DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	6	30	30	60	3
HT119 - PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS EM EMPRESAS DE HOSPITALIDADE DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	6	30	30	60	3
HT118 - PLANEJAMENTO FÍSICO E MANUTENÇÃO DE EMPRESAS HOTELEIRAS DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	6	30	0	30	2
HT115 - PROJETO INTEGRADOR II DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	6	0	30	30	1
HT120 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	6	30	0	30	2
HT116 - VENDAS E NEGOCIAÇÃO DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	6	30	0	30	

No sexto período são ofertadas 8 cadeiras de caráter obrigatório, as cadeiras HT117 Estudo das bebidas, HT119 Planejamento e organização de eventos em empresas de hospitalidade e HT118 Planejamento físico e manutenção de empresas hoteleiras, as três tem o total de 30

horas prática e 30 teórica. E a cadeira HT115 Projeto integrador II, tem o mesmo objetivo do projeto integrador I. Durante este período começa a ser ofertada a cadeira HT121 Estágio curricular supervisionado, que é tido como ato educativo escolar que o aluno realiza com fins de aplicação de conhecimento técnicos e científicos em organizações ligadas ao setor de hospitalidade, objetivando o desenvolvimento de competências e habilidades requeridas para a formação do bacharel em hotelaria. O site da UFPE (2023), descreve o estágio tem como objetivo atender as seguintes questões:

- a) Proporcionar ao aluno a possibilidade de vivenciar os conhecimentos adquiridos durante o tempo de permanência no curso;
- b) Contribuir para a formação de uma consciência crítica no aluno em relação à sua aprendizagem nos aspectos profissional, social e cultural;
- c) Proporcionar ao discente a oportunidade de integração de conhecimentos, visando a aquisição de competência técnico-científica comprometida com a realidade social;
- d) Contribuir para que o aluno desenvolva, de forma sistêmica, uma visão da realidade organizacional;
- e) Contribuir para a integração da universidade com a comunidade e o mercado de trabalho.

Já a cadeira HT120 Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC) é início do processo referente ao trabalho de finalização da graduação, sendo dividido em dois períodos. Neste, a cadeira tem por finalidade a elaboração do projeto: definição do tema e do problema de pesquisa, dos objetivos geral e específicos da pesquisa; formulação de hipóteses ou proposições de pesquisa; da justificativa da escolha do tema da pesquisa; desenvolvimento do marco teórico e da metodologia do estudo; fases e cronograma físico da pesquisa. Redação e apresentação do projeto de TCC.

PERÍODO: 7º

AD428 - ADMINISTRAÇÃO ESTRATÉGICA DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ADMINISTRATIVAS	OBRIGATÓRIO	7	60	0	60	4
HT122 - ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA APLICADA ÀS EMPRESAS DE HOSPITALIDADE DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	7	60	0	60	4
HT123 - ESTUDO DE VIABILIDADE DE EMPRESAS HOTELEIRAS DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	7	60	0	60	4
HT124 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	OBRIGATÓRIO	7	30	0	30	2

No sétimo período são ofertadas 4 cadeiras de caráter obrigatório totalizando 120 horas, durante este período são apenas cadeiras com aulas práticas, durante este período está sendo finalizado o processo do estudante na Universidade. Neste período é realizada a finalização da cadeira HT124 Trabalho de Conclusão de Curso II.

As cadeiras AD428 Administração estratégica, HT123 Estudo de viabilidade de empresas hoteleiras, HT124 Trabalho de Conclusão de Curso II, exigem pré-requisito.

SEM PERIODIZAÇÃO:

HT063 - CERIMONIAL E PROTOCOLO DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	ELETIVO	0	30	0	30	2
HT067 - ENOLOGIA DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	ELETIVO	0	30	0	30	2
HT069 - FUNDAMENTOS DE ANTROPOLOGIA DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	ELETIVO	0	60	0	60	4
HT071 - GASTRONOMIA E TURISMO DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	ELETIVO	0	60	0	60	4
HT072 - GESTÃO AMBIENTAL E TURISMO DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	ELETIVO	0	30	30	60	3
HT077 - HISTÓRIA E CULTURA DE PERNAMBUCO DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	ELETIVO	0	60	0	60	4
LE716 - INTRODUÇÃO A LIBRAS DEPARTAMENTO DE LETRAS	ELETIVO	0	60	0	60	4
IN816 - RELAÇÕES RACIAIS INTERDEPARTAMENTAL	ELETIVO	0	60	0	60	4
INT0053 - SEMINÁRIO INTERNACIONAL / INTERNATIONAL SEMINAR INTERDEPARTAMENTAL	ELETIVO	0	60	0	60	4
HT092 - TÉCNICA DE COMUNICAÇÃO PUBLICITÁRIA DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	ELETIVO	0	30	30	60	3
HT093 - TÉCNICA DE RECREAÇÃO DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	ELETIVO	0	30	30	60	3
HT095 - TEORIA GERAL DO TURISMO 2 DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	ELETIVO	0	30	30	60	3
HT125 - TÓPICAS ESPECIAIS EM HOSPITALIDADE E TECNOLOGIA DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO	ELETIVO	0	30	0	30	2

Fonte: <https://siga.ufpe.br/ufpe/index.jsp>, 2023.

Dentre os componentes eletivos o aluno poderá cursar 60 horas no próprio perfil e 60 horas em qualquer curso de graduação da UFPE ou em outras instituições de ensino superior com a aprovação prévia do colegiado do curso.

4 METODOLOGIA

Pesquisa científica é a realização de um estudo planejado, a partir da aplicação de um método de abordagem do problema, visando tornar essa investigação de cunho científico. O objetivo de uma pesquisa é esclarecer aquilo que o pesquisador pretende desenvolver, tornando a metodologia a parte essencial de todos os tipos de trabalhos acadêmicos.

A estrutura de uma pesquisa científica inclui a escolha do tema, a elaboração e a execução operacional do projeto, a organização do material coletado, a análise e discussão dos resultados, a elaboração do relatório final e divulgação dos resultados. O método ou processo metodológico, segundo Severino (2007), refere-se ao instrumental tecnológico, ou seja, à utilização de uma prática de pesquisa definidos pelo pesquisador. Goldenberg (2009) infere que a metodologia ensina o pesquisador a ter um olhar crítico e científico, desenvolvendo nele o pensamento científico, criativo, organizado, claro e crítico.

4.1 Caracterização do Tipo de Pesquisa

A pesquisa científica é uma atividade humana, cujo objetivo é conhecer e explicar os fenômenos, fornecendo respostas às questões significativas para a compreensão da natureza. A apuração da pesquisa, como atividade científica completa, é mais do que isso, pois percorre, desde a formulação do problema até a apresentação dos resultados.

A caracterização refere-se ao planejamento da pesquisa em sua dimensão, previsão de análise e interpretação de coleta de dados. A pesquisa é a atividade concreta no processo de constituição e desenvolvimento científico, possibilitando a produção, identificação e descoberta do conhecimento, respostas para perguntas específicas e soluções de problemas.

As pesquisas qualitativa e quantitativa permitem a reflexão dos caminhos a serem seguidos nos estudos científicos, pois auxiliam para entender, desvendar, qualificar e quantificar de forma verificativa, bem como permitem estudar a importância dos fenômenos e fatos para que se possa mensurá-los.

Segundo Bryman (1992 apud FLICK, 2009, p. 39-40), a pesquisa quantitativa tem a capacidade de apoiar a qualitativa e o inverso também é verdadeiro, visto que “as descobertas

qualitativas [...] deverão facilitar a interpretação das relações existentes entre as variáveis dos conjuntos de dados quantitativos”.

Objetivando analisar os futuros egressos do Curso de Hotelaria da UFPE, e após o levantamento bibliográfico acerca do tema da pesquisa, buscou-se realizar uma investigação de caráter qualitativo com apoio do método quantitativo, possuindo, assim, caráter misto.

A coleta de dados que dá suporte a esta pesquisa, foi feita por meio de aplicação de um questionário, elaborado com a ajuda do *Google Forms*, com perguntas abertas e fechadas, encaminhado no *Whatsapp* aos discentes do Curso de Hotelaria da UFPE, para adquirir respostas dos colegas referente as suas percepções do curso, e o que pode influenciar no mercado de trabalho.

4.2 Delimitação da Amostra

O presente trabalho teve como público os estudantes do Curso de Hotelaria, para saber qual era o olhar deles sobre o perfil curricular do curso. Esta pesquisa ficou disponibilizada no grupo de estudante do curso, no período de 20 de fevereiro de 2023 à 19 de abril de 2023.

4.3 População e Amostra

A população, é o conjunto de elementos que possuem as características que serão objeto do estudo, e a amostra, ou população amostral, é uma parte do universo escolhido selecionada a partir de um critério de representatividade (VERGARA, 1997).

- População: O conjunto de todas as coisas que se pretende estudar.
- Amostra: Parte representativa da população; aquela que realmente é estudada.

Uma população é definida a partir de um grupo que está sendo considerado para a realização de um estudo. Para este trabalho, a população considerada são os estudantes da Universidade Federal de Pernambuco, mas, especificamente os estudantes do Curso de Hotelaria do DHT, num total de 115 discentes ativos (100%).

Quanto a amostragem, esta pesquisa foi realizada 41 (quarenta e um) discentes do Curso de Hotelaria do DHT/UFPE, ou seja, cerca de 36%.

Assim sendo, conclui-se que quanto a escolha do objeto de estudo, o trabalho se apresenta como qualitativa por conveniência dos alunos do Curso de Hotelaria do DHT/UFPE.

4.4 Instrumento de Coleta de Dados

A coleta de dados, apesar de ser uma fase da pesquisa de campo, deve ser planejada cuidadosamente, pois é o que permitirá o embasamento necessário para obter os resultados de uma pesquisa. De acordo com Marconi e Lakatos (1999, p. 100), "o questionário é um instrumento desenvolvido cientificamente, composto de um conjunto de perguntas ordenadas de acordo com um critério predeterminado, que deve ser respondido sem a presença do entrevistador".

Na formulação deste trabalho, foi realizado através do *Google Forms*. O instrumento de coleta de dados foi composto por 17 (dezessete) perguntas, sendo 13 (treze) perguntas fechadas e 4 (quatro) perguntas abertas, onde os tipos variaram entre múltipla escolha e seções que interferem nas quantidades de respostas em diferentes perguntas, como pode ser verificado no Apêndice A.

O presente trabalho teve como público os estudantes do Curso de Hotelaria, e a pesquisa foi aplicada a partir da distribuição no grupo de *Whatsapp* dos discentes do curso. Ficou disponibilizada no período de 20 de fevereiro de 2023 a 19 de abril de 2023.

5 ANÁLISE DE DADOS

Neste capítulo, serão apresentados os resultados oriundos das respostas dos 41 discentes que integraram a amostra da pesquisa. A primeira pergunta buscou saber em qual período o discente está estudando.

Gráfico 1 - Período do Discente

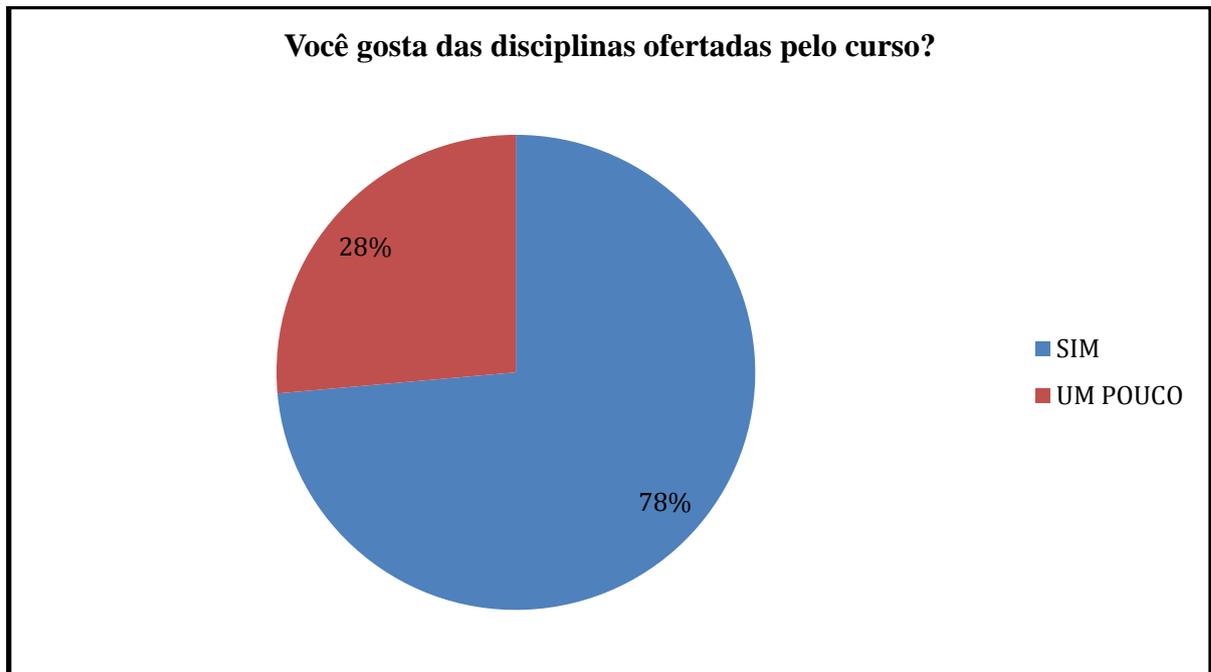


Fonte: Autoria própria, 2023.

O gráfico 1 a grande maioria dos estudantes que responderam ao questionário se encontram desbloqueados (31.70%). Em contrapartida, os discentes do 3º período do Curso de Hotelaria, formam a menor participação na pesquisa (7.3%), o que se supõe que não estão muito preocupados com seus futuros no mercado de trabalho. No mais, há respostas de estudantes de todos os períodos ofertados na época da pesquisa.

A segunda pergunta já inicia o questionamento referente a percepção dos estudantes sobre o curso, inquirindo se eles gostam das disciplinas ofertadas (Gráfico 2).

Gráfico 2 – Olhar dos Estudantes Sobre as Cadeiras Ofertadas



Fonte: Autoria própria, 2023.

A maioria dos estudantes (78%), respondeu que gosta das disciplinas ofertadas pelo curso e 22% disse que gosta um pouco. Nenhum dos respondentes disse não gostar das disciplinas ofertadas.

A terceira pergunta de característica aberta questiona sobre sugestões para melhoria das disciplinas ofertadas pelo curso.

- O aluno de número um respondeu: Sobre o curso disponibilizar mais cadeiras de línguas estrangeiras.

O perfil 1703 disponibiliza cadeira de língua estrangeira, sendo a cadeira de: LE969 - Inglês instrumental Aplicado ao turismo e a Hotelaria, contudo, anteriormente o curso ofertava mais cadeiras obrigatórias de línguas estrangeiras.

- Sete alunos responderam de forma semelhante ao se referirem a disciplinas ministradas por professores de outros departamentos, um dos estudantes relata: “Disciplinas ofertadas exclusivamente por professores do curso de hotelaria/turismo, pois quando são ofertadas por professores de outros cursos (como administração por exemplo) o conhecimento é muito macro, teórico e vago.”

O DHT tem professores fixos do departamento, contudo, nem todas as cadeiras são ministradas por estes professores, algumas cadeiras são realizadas por outros professores. Percebe-se o desconforto de dois estudantes referente a como o conhecimento é pode ser transmitido para os estudantes sobre a área da hotelaria.

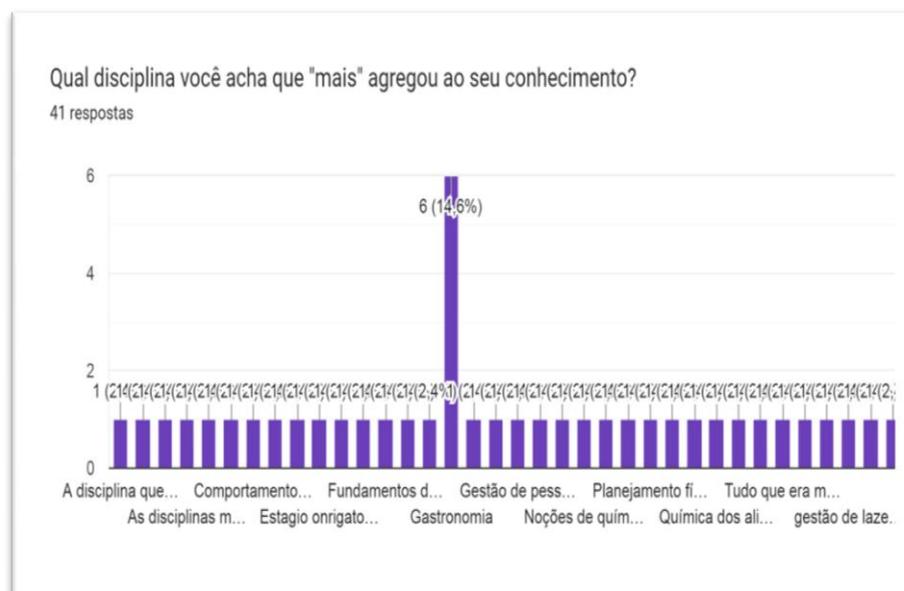
- Cinco estudantes responderam: sobre o curso focar bastante na teoria e focar pouco na prática.

O curso tem algumas cadeiras ministradas de maneira prática, sendo estas:

- NU044 - Noções de Química dos Alimentos e Bebidas;
- HT044 - Gestão de Empreendimentos Gastronômicos;
- HT110 - Hotelaria Hospitalar;
- HT109 - Gestão dos Serviços de Hospedagem
- HT119 - Planejamento e Organização de Eventos em Empresas de Hospitalidade.

A quarta pergunta, permanece na percepção dos estudantes referente às cadeiras disciplinas, no questionamento é sobre a ótica dos alunos referente a qual cadeira agrega mais.

Gráfico 3 – Disciplinas que Mais Agregaram na Percepção dos Estudantes



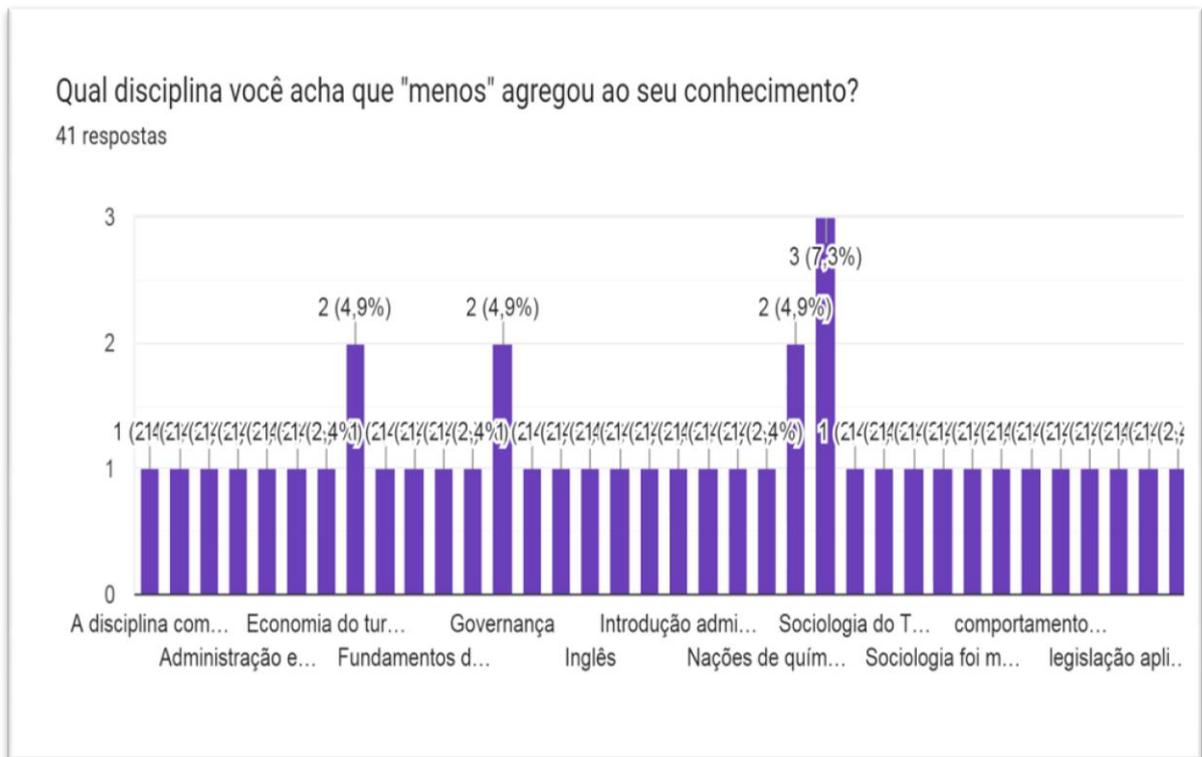
Fonte: Autoria própria.2023.

Percebe-se que os alunos colocaram a disciplina de gastronomia, como a cadeira que mais agrega aos conhecimentos dos estudantes. O curso de Hotelaria tem algumas parcerias com empresas do ramo da Hospitalidade, sendo o SENAC uma das organizações parceiras que contribuem para o desenvolvimento desta cadeira, essas aulas possibilitam ao aluno ter uma vivência ativa e mais realista das áreas operacionais da hotelaria.

Outras cadeiras que também foram citadas são: Eventos, Fundamentos da Hotelaria, Gestão de pessoas, Noções de química, Gestão de Lazer.

A questão seguinte foi referente a cadeira que menos agregou na percepção dos alunos.

Gráfico 4 – Disciplinas que Menos Agregaram na Percepção dos Estudantes



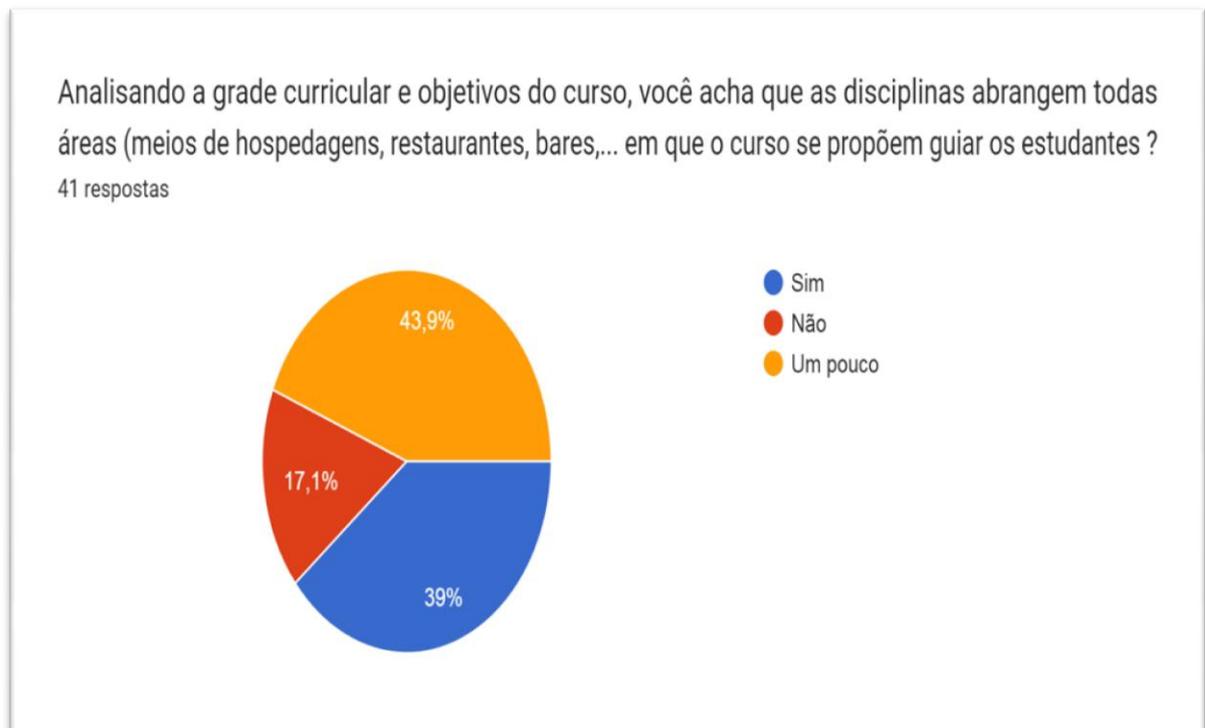
Fonte: Autoria própria, 2023.

Os alunos apontaram algumas cadeiras, sendo a principal delas a de Sociologia, com 7.3%. A cadeira de Sociologia apontada pelos estudantes propõe-se a abordar a sociologia enquanto disciplina capaz de fornecer instrumentos para a compreensão da realidade social e a prática profissional do turismo, entre outros aspectos.

Outras, cadeiras com o mesmo percentual (4.9%) foram: Governança e Economia do Turismo.

Como havia sido verificado com os alunos sobre suas percepções das cadeiras, foi verificado se de uma maneira geral, as disciplinas abrangem todas as áreas que o curso se propõe a formar os alunos.

Gráfico 5 – Análise Sobre Grade Curricular e Objetivos do Curso



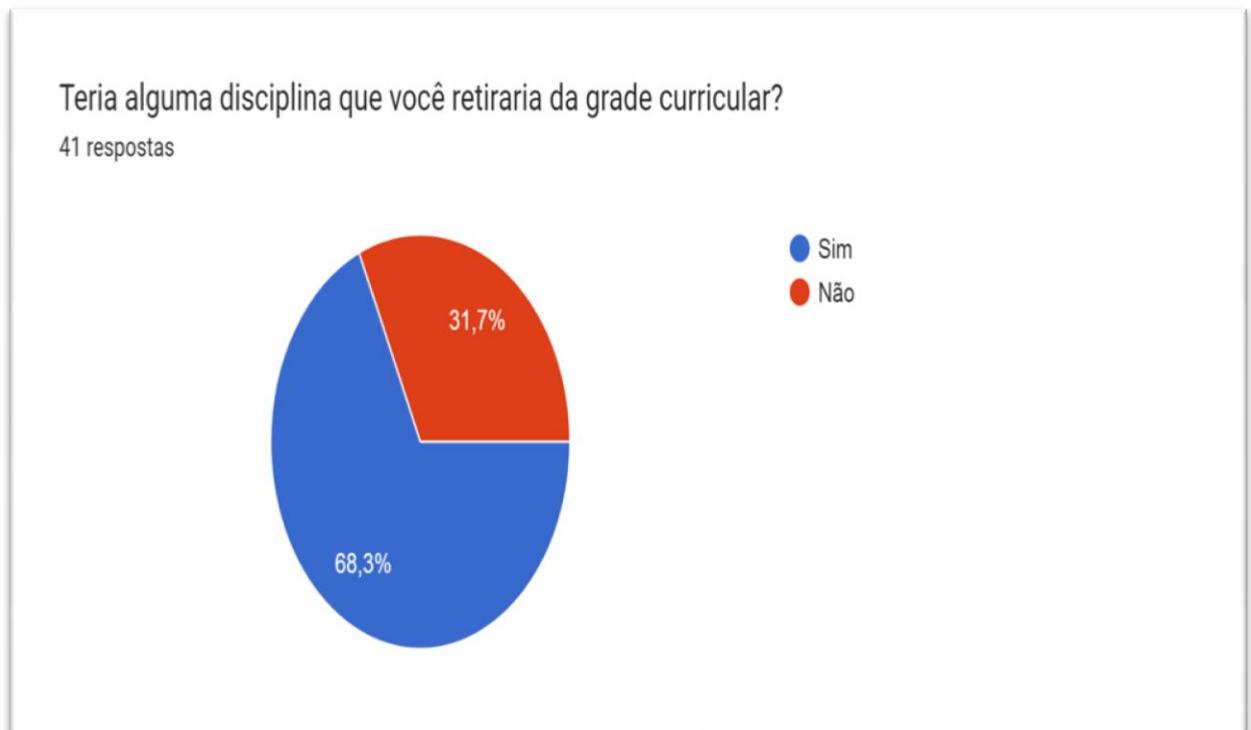
Fonte: Autoria própria, 2023.

Na percepção dos estudantes 39% acham que as disciplinas abrangem todas as áreas de acordo com o objetivo de formação, já 43,9% acham que retratam parcialmente e 17,1% acham que não atende.

Conforme mencionado anteriormente a grade curricular do curso de Hotelaria, busca atender a pluralidade da área hoteleira. Estes estudantes devem receber uma formação sólida de conhecimentos específicos da área de estudo.

Na sequência foi questionado se há disciplinas que os futuros egressos retirariam da grade curricular.

Gráfico 6 – Opinião dos Estudantes Sobre a Grade Curricular



Fonte: Autoria própria, 2023.

Na opinião dos estudantes a maior parte informa que sim, 68.3% e 31.7% responderam que não tirariam nenhuma cadeira.

Contudo, os cursos de graduação Hoteleira devem seguir regulamentos, os objetivos do curso de Hotelaria da UFPE estão em sintonia com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Turismo, área pela qual a Hotelaria se vincula, oficializadas pela Resolução CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006. Desta maneira deve-se seguir normas que se é caracterizado como fundamental para a formação de um futuro profissional da área hoteleira. Segundo o site eletrônico da UFPE deve-se salientar que a formação nessa área exige profissional com características bem específicas.

A questão seguinte pedia que o respondente, caso tivesse dito sim na questão anterior, indicasse qual disciplina retiraria da grade curricular. Os estudantes colocaram diversas cadeiras, contudo, sete estudantes relataram que retirariam a cadeira de Governança, cinco estudantes relataram a cadeira de Sociologia, dois alunos falaram sobre retirar a cadeira de inglês e os mesmos relataram que este pensamento se deve a cadeira ser ministrada em apenas

um período e não contribui no ensino de língua estrangeira para os estudantes que não têm conhecimento na língua.

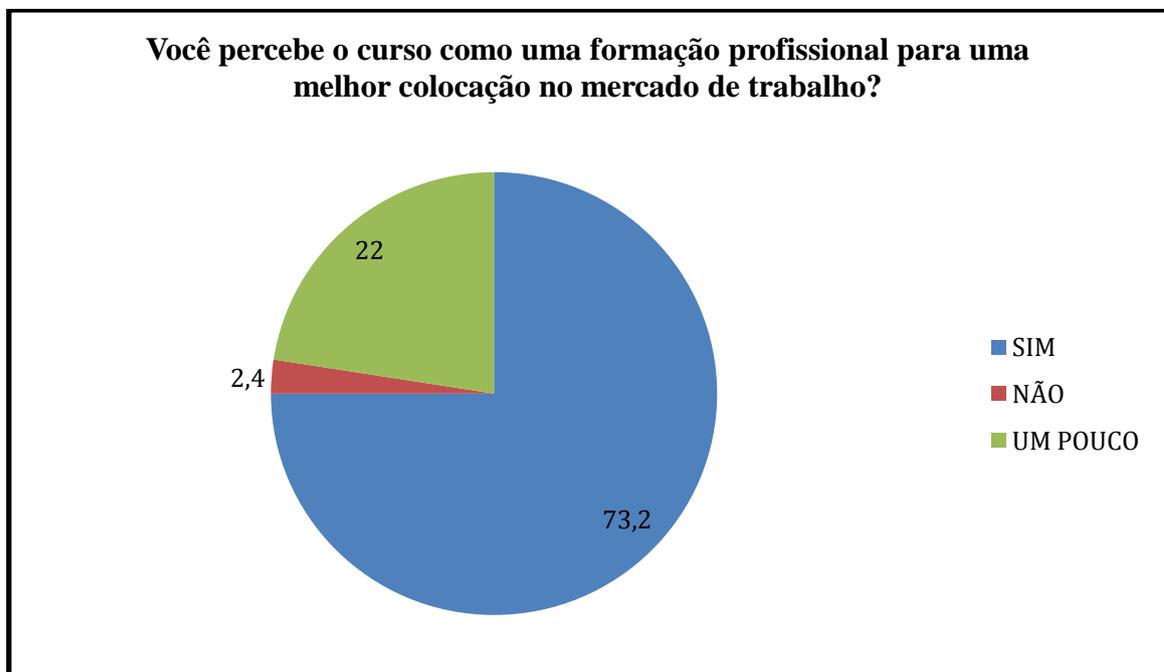
Uma das respostas que chamou atenção foi referente a cadeira de TCC I, o aluno informa que a cadeira se torna desnecessária da maneira que está sendo ministrada. Outro estudante informa que não saberia qual cadeira retiraria, contudo, como algumas são bastante parecidas, acaba se tornando redundante.

Segundo um dos estudantes, a cadeira de Noções de química seria retirada. O, aluno relata que a maneira que foi ministrada a cadeira não agregou ao seu conhecimento.

Dentre as cadeiras citadas, os alunos indicam que o motivo de retirarem essas cadeiras, em grande parte, deve-se ao modo como foram ministradas.

Na sequência questionou-se acerca do curso e do mercado de trabalho

Gráfico 7 – Formação X Mercado de Trabalho



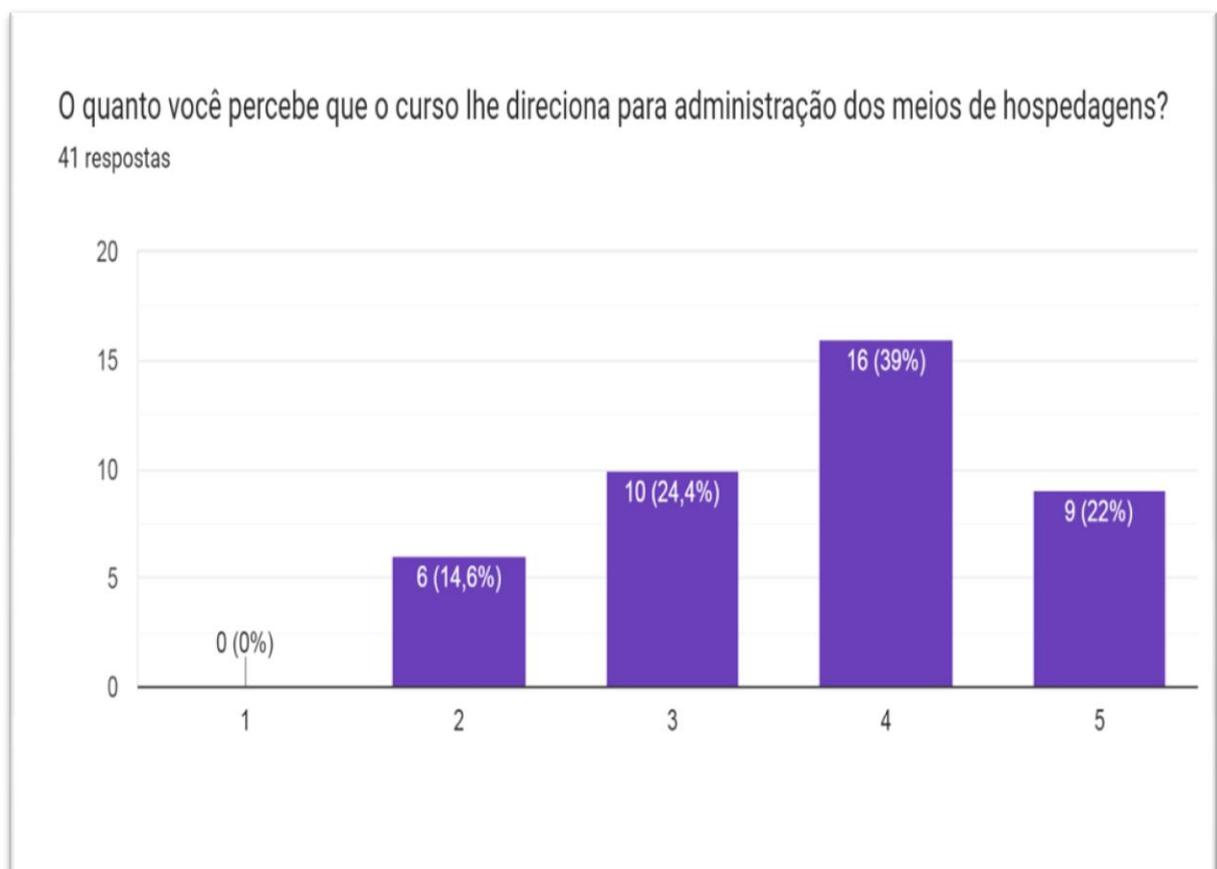
Fonte: Autoria própria, 2023.

Nota-se que a maior parte respondeu que sim ou um pouco. Observa-se que a maioria acredita que o curso possibilita uma melhor colocação no mercado de trabalho, apenas 2,4% acha que o curso não proporciona esta posição no mercado de trabalho.

Dourado e Catani (1999) relatam justamente sobre como a universidade está se comportando perante as necessidades atuais, se seus currículos e formação profissional são suficientes para entregar ao mercado de trabalho um excelente profissional. Segundo os autores, a educação superior contribui para a produção de conhecimento e formação profissional.

Na sequência os respondentes falaram sobre o direcionamento do curso para a gestão dos meios de hospedagem. Esta pergunta foi realizada através de escala, entre 1 a 5, onde a numeração 1 significa que o graduando discorda totalmente e 5 significava que ele concorda totalmente.

Gráfico 8 – Percepção dos Estudantes Referente ao Direcionamento nos Meios de Hospedagens



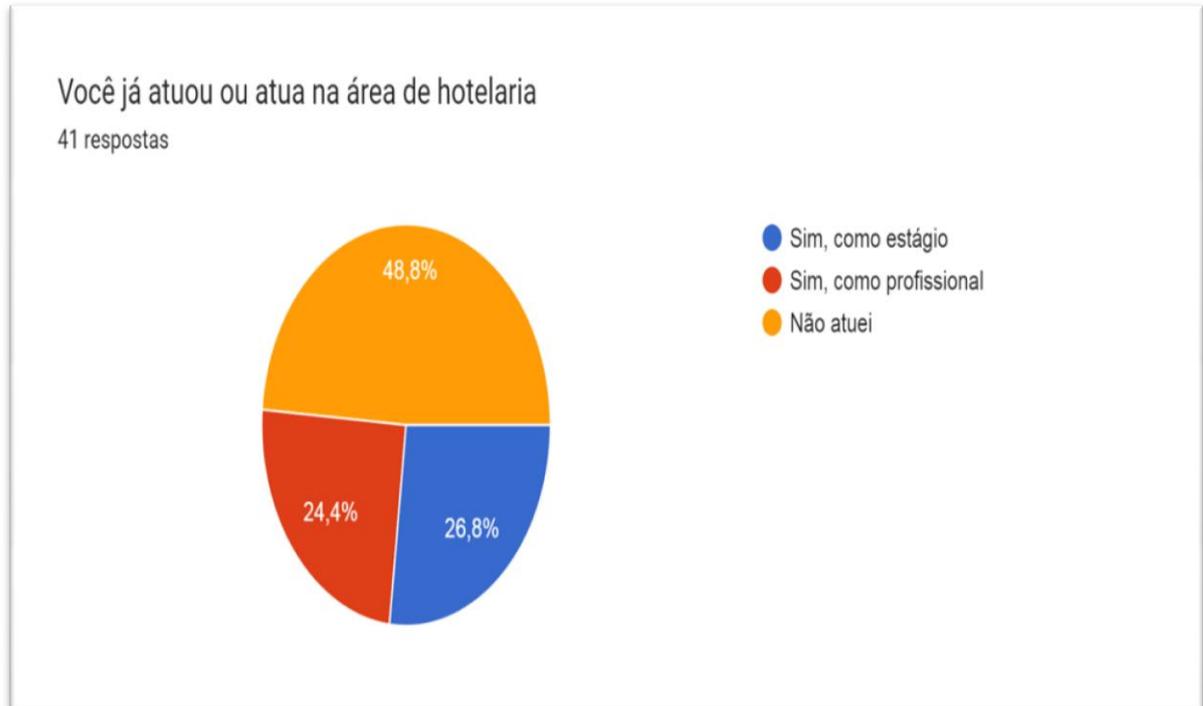
Fonte: Autoria própria, 2023.

Verificou-se que 39% dos estudantes concordam sobre o direcionamento para este meio, outros 24,4% concordam parcialmente, já com esta questão, 22% concordam plenamente e nenhum estudante discorda desse direcionamento.

Neste retorno foi relatado pelos estudantes uma visão positiva referente ao direcionamento do curso para tornarem-se futuros administradores dos meios hospedagens.

A seguir buscou-se saber sobre a atuação dos estudantes no mercado de trabalho.

Gráfico 9 – Atuação dos Estudantes no Mercado Hoteleiro



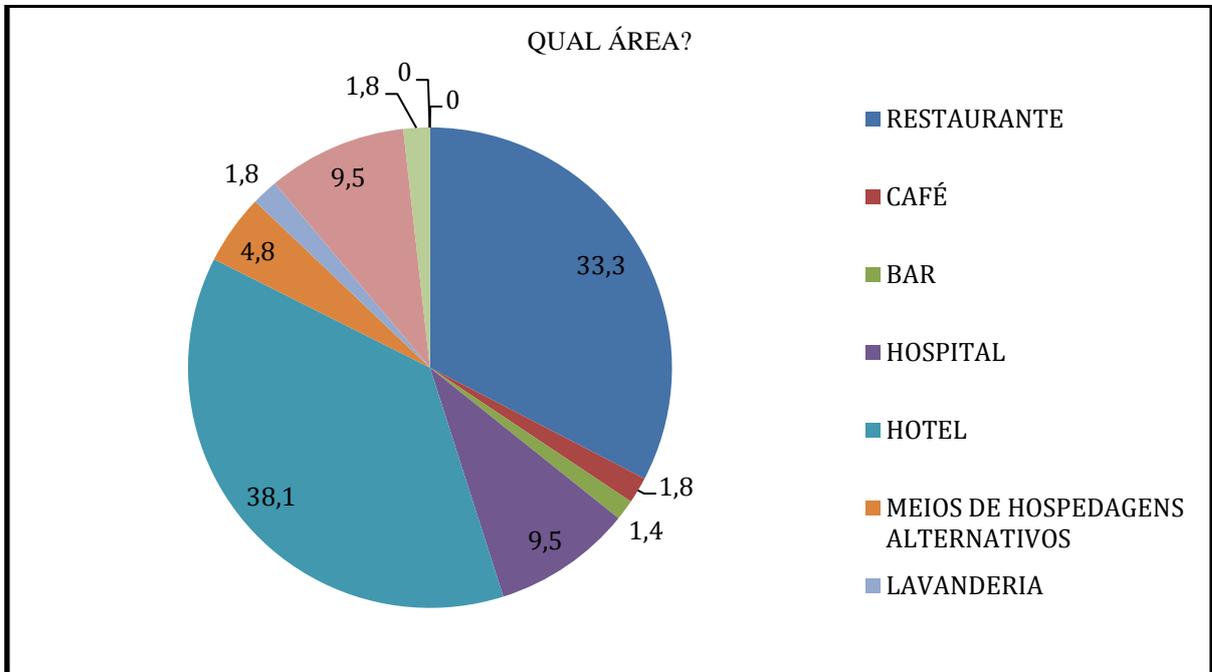
Fonte: Autoria própria, 2023.

Observa-se que 51,20% dos estudantes atuaram de alguma forma na área hoteleira, sendo 26,8% como estagiários e 24,4% como profissionais fixos. Porém, quase metade dos estudantes (48,80%), não atuou no mercado de trabalho da área hoteleira.

O curso de hotelaria proporciona uma cadeira dedicada apenas para a atuação na área hoteleira, a cadeira de estágio supervisionado. Para o curso de bacharelado em hotelaria, estágio é o ato educativo escolar que o aluno realiza com fins de aplicação de conhecimento técnicos e científicos em organizações ligadas ao setor de hospitalidade, objetivando o desenvolvimento de competências e habilidades requeridas para a formação do bacharel em hotelaria.

Aos respondentes que disseram ter atuado no mercado hoteleiro, foi perguntado em qual área o fizeram.

Gráfico 10 – Área de Atuação dos Estudantes

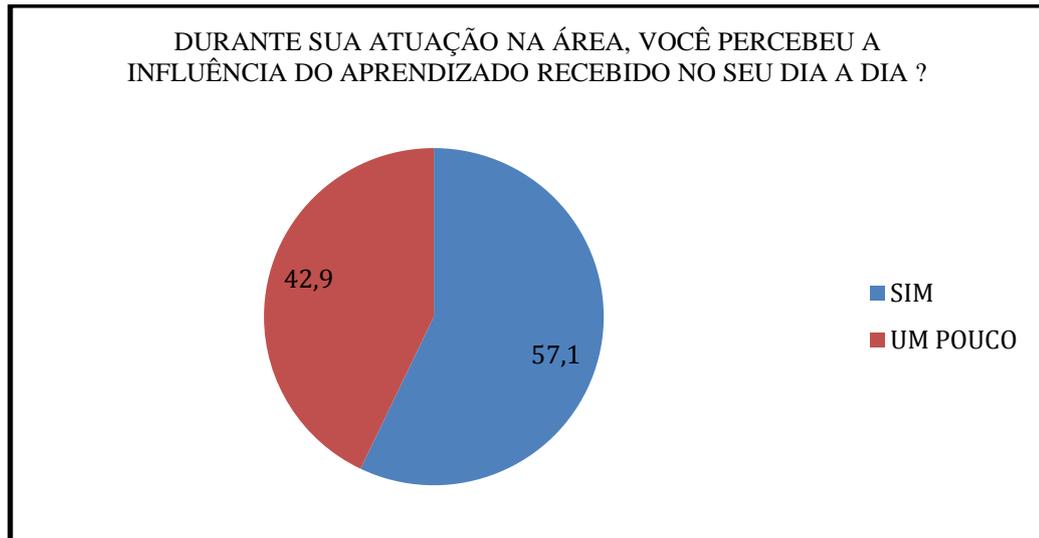


Fonte: Autoria própria, 2023

Como observado no Gráfico 10, os respondentes atuaram em diversas áreas do segmento, a exemplo de empreendimentos de hospedagem em si, alimentos e bebidas, hotelaria hospitalar e outros ligados ao setor.

Questionou-se, em seguida, sobre como o curso influencia na atuação no mercado.

Gráfico 11 – Aprendizado X Meio de Trabalho



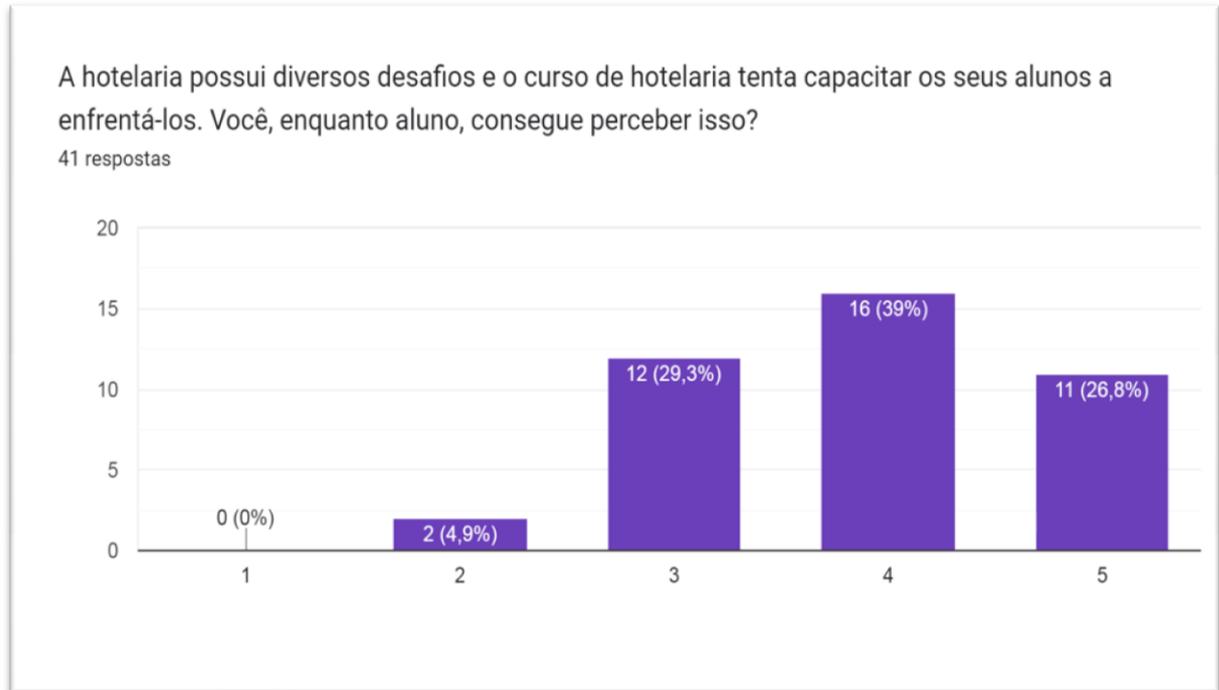
Fonte: Autoria própria, 2023.

De acordo com as respostas, verifica-se que 57,1% informam perceber essa influência e 42,9% perceberam um pouco. Nenhum estudante respondeu que não percebeu essa influência.

Vários autores citados anteriormente relataram sobre a importância e influência da qualificação de prestadores para a atuação no mercado de trabalho. Aliás no início das atividades hoteleiras segundo os autores Airey e Tribe (2000), desenvolveu-se devido a necessidade de mão de obra qualificada para a prestação de serviços no mercado hoteleiro.

Na sequência questionou-se se os respondentes se sentiam capacitados para enfrentar os desafios que o segmento hoteleiro oferece essa pergunta foi realizada através de escala, entre 1 a 5, onde a numeração 1 significa que o graduando discorda totalmente e 5 significava que ele concordava totalmente.

Gráfico 12 – Desafios do Meio Hoteleiro e Capacitação

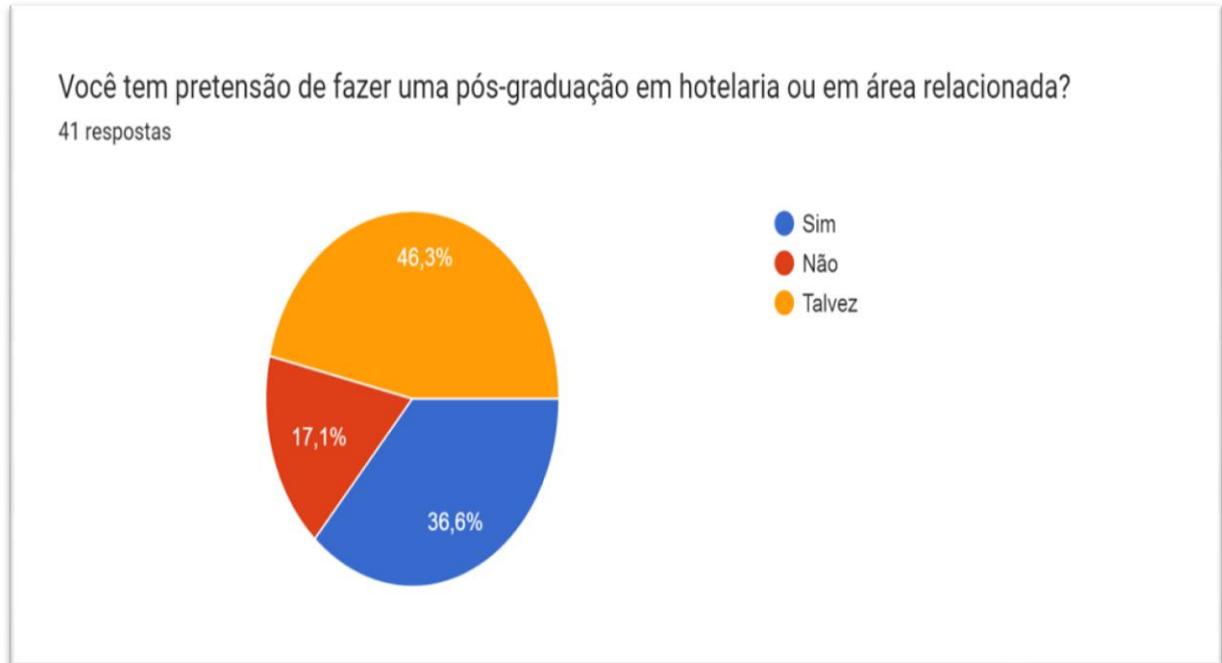


Fonte: Autoria própria, 2023.

Observa-se que a maior parte dos respondentes afirma que o curso os capacita para enfrentar estes desafios, outros 29,3% concordaram parcialmente e nenhum estudo discordo completamente este direcionamento.

Na sequência procurou-se saber se os respondentes pretendiam continuar com os estudos na área.

Gráfico 13 – Visão dos Estudantes Prosseguindo do Estudo na Área Hoteleira



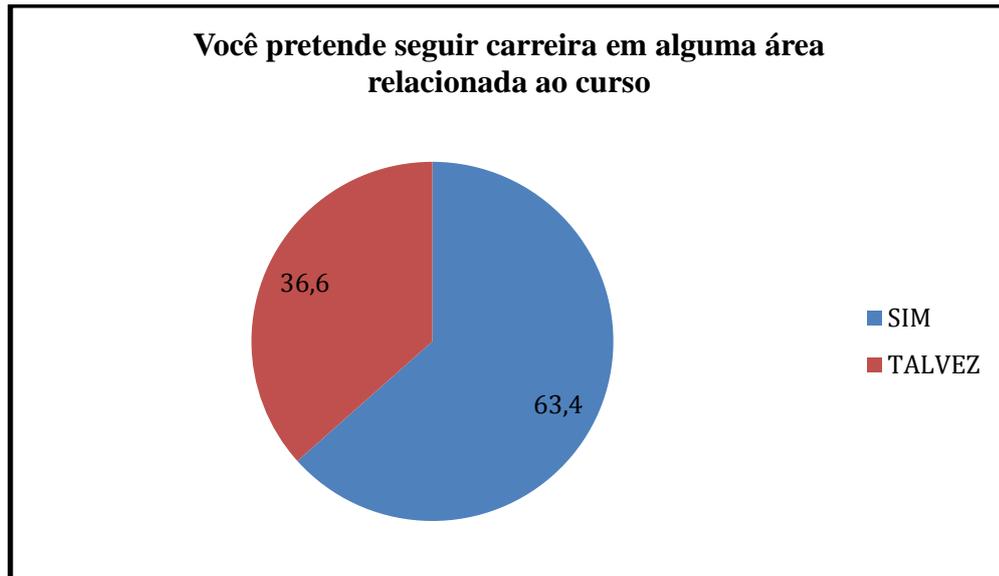
Fonte: Autoria própria, 2023.

A maior parte respondeu que talvez faça pós-graduação e um percentual expressivo afirmou que irá fazer sim. Já 17,1% informou que não pensa em prosseguir estudando na área.

A UFPE obtém o programa de pós-graduação em Hotelaria e Turismo e tem como os principais objetivos a formação de professores e pesquisadores qualificados para o desempenho de atividades da educação superior em hotelaria e turismo, bem como contribuir para a formação de profissionais visando o aperfeiçoamento e desenvolvimento da atividade turística, considerando o planejamento, a gestão e o controle de destinos e organizações turísticas.

Questionou-se, na sequência, se os respondentes possuem interesse em seguir carreira na área da hotelaria.

Gráfico 14 – Visão dos Estudantes no Prosseguindo na Carreira Hoteleira

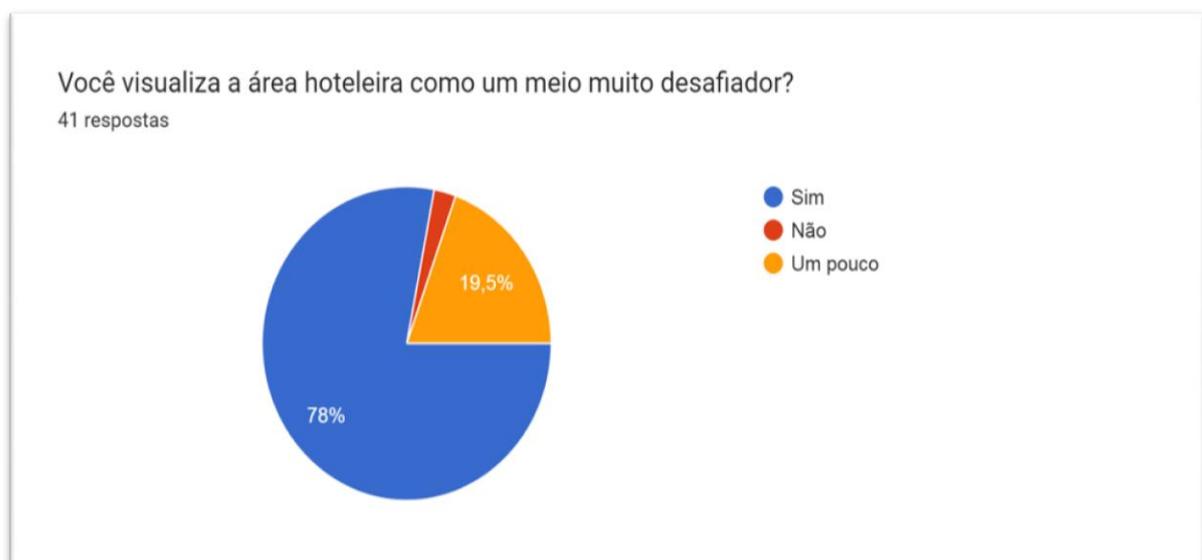


Fonte: Autoria própria, 2023.

Praticamente todos os respondentes disseram que sim, tendo, 63,4% informado que desejam prosseguir atuando na área e 36,6% informaram que talvez prossigam. Através deste retorno foi obtido um retorno positivo dos estudantes sobre o prosseguimento na carreira em áreas relacionadas ao mercado curso.

Por fim, questionou-se se os respondentes percebem o mercado hoteleiro como uma área desafiadora

Gráfico 15 – Visão do Discente Referente a Área da Hotelaria



Fonte: Atoria própria, 2023.

Quase todos os respondentes disseram que o mercado da hotelaria é desafiador.

Segundo o site eletrônico da UFPE os alunos de hotelaria são desafiados a aprender e a executar o conjunto de atividades consideradas imprescindíveis para a operacionalização de uma empresa hoteleira em seus múltiplos e variados aspectos, tais como: hospedagem (recepção, reservas e governança), alimentos e bebidas (restaurantes, bares e cozinha) e administração (marketing, vendas, controladoria, finanças e controles).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa teve por objetivo analisar o diferencial existente na formação dos futuros egressos do Curso de Hotelaria da UFPE e como isto pode refletir na atuação desses discentes no mercado de trabalho.

Os resultados apontaram uma convergência na maioria das respostas obtidas na pesquisa, principalmente em relação a boa percepção do Curso de Hotelaria da UFPE, em funcionamento nas dependências do DHT, e sua importância para o mercado de trabalho na área hoteleira.

Na perspectiva dos alunos, o Curso de Hotelaria traz conhecimentos importantes e relativos ao mercado de trabalho. Contudo, foi apontado por alguns discentes o que deveria ser melhorados no seu processo de formação.

- a) Apesar de haver cadeiras que trazem o ramo da hotelaria, os estudantes informaram que deveria haver uma maior inserção de cadeiras que sejam voltadas para o cotidiano de um profissional na área hoteleira. Exemplo: Na cadeira de estudos de governança, um dos estudantes apontou a deficiência em visualizar a aplicação desta cadeira no dia a dia de um profissional no ramo hoteleiro;
- b) Outro ponto bastante questionado foi justamente a exclusão de cadeiras de língua estrangeiras, como Inglês, que no perfil 1703 é oferecida apenas no primeiro período, e que ela não contribui para a formação de um profissional, pois o conteúdo acaba sendo superficial para uma área que demanda conhecimento em línguas estrangeiras;
- c) Dentre o que foi observado, uma das maiores queixas dos estudantes, foi referente a maneira de como são conduzidas algumas disciplinas lecionadas por professores de outros departamentos que não o DHT.

Neste momento, retorna-se para o que foi evidenciado na letra C, onde, por falta de conhecimento sobre a Hotelaria e seu Mercado de Trabalho, os professores externos ao DHT, que ministram disciplinas no Curso de Hotelaria, acabam empobrecendo o conteúdo quando

se refere ao tema hotelaria, devido a pouca conexão entre o conteúdo abordado e o estudo da hospitalidade.

É notório que o Curso busca se aprimorar para o atual cenário do mercado de trabalho, cada vez mais exigente. Contudo, conclui-se que se faz necessária uma reflexão e revisão sobre tudo que foi apontado, para que ocorra um aprimoramento da estrutura curricular do Curso de Hotelaria da UFPE.

Esta revisão deve acontecer para que haja maior aproveitamento referente as disciplinas aplicadas, visando a existência de uma conexão maior entre a didática aplicada durante as aulas, seja de maneira prática ou de maneira teórica, bem como o estudo da hospitalidade e o mercado de trabalho, uma vez que o Curso de Hotelaria tem como objetivo formar futuros gestores e empreendedores.

Sabe-se que é bastante desafiador, promover um reposicionamento do Curso de Hotelaria, para que este seja visto por possuir uma excelência na formação de mão de obra de nível superior. Também que seja mostrada, a importância desse profissional para o mercado de trabalho. Com isso, irá fortalecer a percepção que os estudantes têm, e também sobre os objetivos e perfil do profissional que o Curso de Hotelaria da UFPE deseja formar.

Importante destacar que a Coordenação do Curso de Hotelaria, que tem como coordenador atual o professor Alexandre César Batista da Silva, está trabalhando junto com o Núcleo Docente estruturante (NDE), para propor um novo perfil curricular (Perfil 1704), onde várias alterações serão feitas para aprimorar a estrutura do atual perfil (1703) e sanar falhas existentes.

Ao analisar a resposta dos estudantes referente ao questionário os mesmos transmitiram a qualificação do curso de Hotelaria do DHT – UFPE, apesar de haver críticas sobre alguns pontos referente ao curso, os estudantes informaram receber um ensino qualificado e que direcione o estudante para atuar no mercado de trabalho da área de hotelaria.

REFERÊNCIAS CONSULTADAS

- ALMEIDA, L. S.; SOARES, A. P. Os estudantes universitários: sucesso escolar e desenvolvimento psicossocial. In: MERCURI, E.; POLYDORO, S. A. J. **Estudantes universitários: características e experiências de formação**. Taubaté: Cabral Editora e Livraria Universitária, 2003.
- ANDRIOLA, W. B. Estudo de egressos de cursos de graduação: subsídios para a autoavaliação e o planejamento institucionais. **Educar em Revista**, Curitiba, n. 54, p. 203-219, out./dez. 2014.
- AIREY, D.; TRIBE, J. Education for Hospitality In: **Search of Hospitality: Theoretical Perspectives and Debates**. Oxford, Inglaterra: Butterworth-Heinemann, 2000. Disponível: Acesso em: 25 de Jan. 2023
- Airey, David (2008) Reino Unido in: Airey, D. E J. Tribe (ed) (2008) Educação Internacional em Turismo, Senac, São Paulo, p. 32.
- ASMUSSEN, M. W. et al. **O setor hoteleiro em São Paulo: origem, panorama atual e perspectivas de comportamento**. São Paulo: Escola Politécnica da USP, 2002.
- BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 6. ed. São Paulo: SENAC, 2001.
- BOGDAN, R.; BIKLEN, S. **Investigação qualitativa em educação: uma introdução à teoria e aos métodos**. Portugal: Porto Editora, 1994.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Educação em hotelaria**. Engloba diversas informações referente a leis sobre educação e algumas informações pertinentes ao curso de Hotelaria. Portal MEC. Brasília, DF. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/escola-de-gestores-da-educacao-basica/323-secretarias-112877938/orgaos-vinculados-82187207/12991-diretrizes-curriculares-cursos-de-graduacao> Acesso em: 10 de Fev. 2023.
- BRASIL. Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF., 1996, dez. 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9394.htm. Acesso em: 22 nov. 2022.
- CAVAZOTTE, F.; LEMOS, A.; VIANA, M. Novas gerações no mercado de trabalho: expectativas renovadas ou antigos ideais. **Cadernos EBAPE. BR**, Rio de Janeiro, v. 10, n. 1, 2012.
- COSTA, C.; UMBELINO, J.; AMORIM, E. A relação entre a formação superior em turismo e o planejamento turístico: o caso português. **Cultur - Revista de Cultura e Turismo**, La Rioja, ano 6, n. 2, p. 43-59, 2012. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5315654>. Acesso em: 28 de Fev. 2023
- CUNHA, M. I. da. Docência na educação superior: a professoralidade em construção. **Revista Educação** v. 1, n. 41, p. 6-11, 2018. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/325432342_Docencia_na_Educacao_Superior_a_pr

ofessoralidade_em_construcao/fulltext/5b0dfffb44585157f8722352e/Docencia-na-Educacao-Superior-a-professoralidade-em-construcao.pdf. Acesso em: 28 de Fev. 2023

DIESEL, A.; BALDEZ, A. L. S.; MARTINS, S. N. Os princípios das metodologias ativas de ensino: uma abordagem teórica. **Revista Thema**, Lajeado, v. 14, n. 1, p. 268-288, 2017.

DOURADO, L.F; CATANI, A.M.; OLIVEIRA, J.F. (Org.). Políticas e gestão da educação superior: transformações recentes e debates atuais. São Paulo: Xamã; Goiânia: Alternativa, 1999.

ESTRELA, B.C.S.C. O papel do gestor nas organizações frente aos conflitos de gerações X E Y. Monografia da ESADE Laureate International Universities, 2012.

FLICK, U. **Introdução à pesquisa qualitativa**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 405 p.

FITZSIMMONS, J. A; FITZSIMMONS, M. J. **Administração de serviços**: operações, estratégia e tecnologia da informação. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

GOLDENBERG, M. **A arte de pesquisar**. 11. ed. Rio de Janeiro: Record, 2009

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA (INEP). **Sinopse Estatística da Educação Superior 2020**. Brasília, DF: INEP, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/inep/pt-br/aceso-a-informacao/dadosabertos/sinopses-estatisticas/educacao-superior-graduacao>. Acesso em: 24 de Nov. 2022

LEAL, S.; PADILHA, M. A. Brasil e América Latina. In: AIREY, D.; TRIBE, J. (orgs.). **Educação internacional em turismo**. Tradução de Carlos Szlak. São Paulo: SENAC, 2008. P. 175-186. Tradução de: An International Handbook of Tourism Education.

MACROVICH, J. **A universidade impossível**. São Paulo: Futura, 1998.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 1999.

MINISTERIO DA EDUCAÇÃO. Constituição Federal de 1988. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/constituicao.pdf>. Acesso em: 23 de Nov. 2022

MOTA, Maria Sebastiana Gomes; PEREIRA, Francisca Elisa de Lima. Processo de construção do conhecimento e desenvolvimento mental do indivíduo. Disponível em: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:ezkmLr2MoQ0J:portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf3/tccdesenvolvimento.pdf+&cd=5&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br> . Acesso em: 23 de Fev. 2023

NELSON, A.; DOPSON, L. Future of Hotel Education: Required Skills and Knowledge for Graduates of U.S. Hospitality Programs Beyond the year 2000 – Part One. In: **Journal of Hospitality and Tourism Education**, UK, pt. 1, v. 13, n. 5, 2001. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/261668830_Future_of_Hotel_Education_Required_Skills_and_Knowledge_for_Graduates_of_US_Hospitality_Programs_Beyond_the_Year_2000_-_Part_One. Acesso em: 24 de Jan. 2024

OLIVEIRA, D. P. R. **Planejamento estratégico**: conceitos, metodologia e práticas. 27. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

NOVAES, S. **Perfil geracional**: um estudo sobre as características das gerações dos Veteranos, Baby Boomers, X, Y, Z e Alfa. São Paulo: Anais do VII SINGEP, 2018.

OLIVEIRA, S. R.; BORGES, L. R.; AVENA, B. M. **Educação em turismo, hospitalidade e eventos**. 2016. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/13/490.pdf>. Acesso em: 01/02/2023

RIBEIRO, Flávia Dias. **Jogos e Modelagem na Educação Matemática**. São Paulo: Saraiva, 2009.

REJOWSKI, M. **Turismo e pesquisa científica**: Pensamento internacional x situação brasileira. Campinas: Papyrus, 1996. 167 p. (Coleção Turismo).

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa social**: métodos e técnicas. São Paulo: Atlas, 1989.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007.

STERGIOU, D. Ensino. In: AIREY, D.; TRIBE, J. (orgs.). **Educação internacional em turismo**. Tradução de Carlos Szlak. São Paulo: SENAC, 2008. P. 38. Tradução de: An International Handbook of Tourism Education.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE). **Currículo do Curso de Hotelaria**. Engloba diversas informações sobre a grade curricular dos cursos do DHT, através do SIG@. Disponível em: <https://www.ufpe.br/hotelaria-bacharelado-ccsa>. Acesso em: 01 de Março 2023.

TEIXEIRA, M.A.P. ; GOMES, W. B. Decisão de carreira entre estudantes em fim de curso universitário. **Psicologia: Teoria e Pesquisa**, Brasília,DF, v. 21, p. 02, 2005. Disponível em: <http://www6.ufrgs.br/museupsi/lafec/24.pdf>. Acesso em: 05 nov. 2022.

TEIXEIRA, R. M. Ensino Superior em Turismo e Hotelaria no Brasil: Um Estudo Exploratório. In: **Turismo em Análise**, volume 12 (2). São Paulo: ECAUSP, 2001.

TESCH, R. **Qualitative research: analysis types and software tools**. Basingstoke: The Falmer Press, 1990. Acesso em: <https://www.taylorfrancis.com/books/mono/10.4324/9781315067339/qualitative-research-analysis-types-software-renata-tesch>.

TINOCO, M. A. C.; RIBEIRO, J. L. D. Uma nova abordagem para a modelagem das relações entre os determinantes da satisfação dos clientes de serviços. **Produção**, v. 17, n. 3, p. 454-470, 2007. <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-65132007000300005>. Acesso em: 15 de Fev. 2023

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE). Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT). **História e infraestrutura do DHT**. Engloba diversas informações sobre o DHT. Disponível em: <https://www.ufpe.br/dht/sobre>. Acesso em: 21 de Março 2023.

VERGARA, S. C. **Métodos de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas, 1997.

APÊNDICE A – Instrumento de Coleta de Dados

FUTUROS EGRESSOS DO CURSO DE HOTELARIA DA UFPE: Qual o Seu Diferencial Para Poder Atuar no Mercado de Trabalho?

Oi, me chamo Amanda Caroline de Melo Gomes e sou aluna do Curso de Hotelaria do Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) e quero agradecer, antecipadamente, o seu interesse em contribuir com minha pesquisa acadêmica respondendo esse questionário. Lhe asseguro que o tratamento dado as informações registradas nas respostas será totalmente sigiloso, como também é garantido seu anonimato.

Esta pesquisa, orientada pelo Prof. Carlos Eduardo Pimentel e vai ajudar a escrever meu TCC que tem como tema FUTUROS EGRESSOS DO CURSO DE HOTELARIA: Qual o Seu Diferencial Para Poder Atuar no Mercado de Trabalho (não vai demorar nem 20 minutos) e vai me ajudar muito.

Se você é estudante de Hotelaria, sua resposta é muito importante para mim. Será que você poderia me ajudar respondendo esse questionário?

Destacando que não existe resposta certa ou errada, pois desejamos saber, apenas, sua opinião sobre o tema.

Qualquer dúvida pode entrar em contato comigo através do e-mail amanda.cmgomes@ufpe.br

Muito obrigada novamente!

* Indica uma pergunta obrigatória

Seção sem título

Questionário sobre a percepção dos estudantes de Hotelaria (UFPE)

1. Em que período você está estudando? *

Marcar apenas uma oval.

- 1 Período
- 2 Período
- 3 Período
- 4 Período
- 5 Período
- 6 Período
- 7 Período
- Desbloqueado

2. Você gosta das disciplinas ofertadas pelo curso? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não
- Um pouco

3. Qual sua sugestão para melhoria das disciplinas ofertadas pelo curso? *

4. Qual disciplina você acha que "mais" agregou ao seu conhecimento? *

5. Qual disciplina você acha que "menos" agregou ao seu conhecimento? *

6. Analisando a grade curricular e objetivos do curso, você acha que as disciplinas * abrangem todas áreas (meios de hospedagens, restaurantes, bares, cafés, hospitais, lavanderias e etc) em que o curso se propõem guiar os estudantes ?

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não
- Um pouco

7. Teria alguma disciplina que você retiraria da grade curricular? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim *Pular para a pergunta 8*
- Não *Pular para a pergunta 9*

8. Se sua resposta foi sim na anterior, qual disciplina você retiraria e porquê? *

9. Você percebe o curso como uma formação profissional para uma melhor colocação no mercado de trabalho? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não
- Um pouco

10. O quanto você percebe que o curso lhe direciona para administração dos meios de hospedagens? *

Marcar apenas uma oval.

Nada

1 _____
2 _____
3 _____
4 _____
5 _____
Muistíssimo

11. Você já atuou ou atua na área de hotelaria? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim, como estágio *Pular para a pergunta 12*
 Sim, como profissional *Pular para a pergunta 12*
 Não atuei *Pular para a pergunta 14*

12. Qual área atuou / atua? *

Marcar apenas uma oval.

- Restaurante Café
- Bar
- Hospital
- Hotel
- Meios de hospedagens alternativos Lavanderia
- Evento
- Outro: _____

13. Durante sua atuação na área você percebe a influência do aprendizado no dia a dia do seu meio profissional? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não
- Um pouco

14. A hotelaria possui diversos desafios e o curso de hotelaria tenta capacitar os seus alunos a enfrentá-los. Você, enquanto aluno, consegue perceber isso? *

Marcar apenas uma oval.

Nada

1 _____
2 _____
3 _____
4 _____
5 _____
Muitíssimo

15. Você tem pretensão de fazer uma pós-graduação em hotelaria ou em área relacionada? *

Marcar apenas uma oval.

Sim
 Não
 Talvez

16. Você pretende seguir carreira em alguma área relacionada ao curso? *

Marcar apenas uma oval.

Sim
 Não
 Talvez

17. Você visualiza a área hoteleira como um meio muito desafiador? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

Pouco

