

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA
CURSO DE HOTELARIA

ANDREYNA REIS MENDONÇA
HAYANNE MERRYAN LIMA DUARTE
MARTHA MARQUES DO NASCIMENTO

**I SIMPÓSIO DOS LUGARES DE FORMAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DE
HOTELARIA EM SÃO LUÍS:** desafios e perspectivas no cenário atual.

SÃO LUÍS - MA
2023

ANDREYNA REIS MENDONÇA
HAYANNE MERRYAN LIMA DUARTE
MARTHA MARQUES DO NASCIMENTO

**I SIMPÓSIO DOS LUGARES DE FORMAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DE
HOTELARIA EM SÃO LUÍS:** desafios e perspectivas no cenário atual.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Bacharelado em Hotelaria da Universidade
Federal do Maranhão, como requisito parcial para
obtenção do grau de Bacharel em Hotelaria. Sob a
orientação do Prof. Dr. Jonilson Costa Correia.

SÃO LUÍS-MA
2023

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Mendonça, Andreyna Reis.

I Simpósio dos Lugares de Formação dos Profissionais de
Hotelaria em São Luís: desafios e perspectivas no cenário
atual / Andreyna Reis Mendonça, Hayanne Merryan Lima
Duarte, Martha Marques do Nascimento. - 2023.
45 f.

Orientador(a): Jonilson Costa Correia.

Curso de Hotelaria, Universidade Federal do Maranhão,
Universidade Federal do Maranhão, 2023.

1. Formação. 2. Hotelaria. 3. Mercado de trabalho.
I. Correia, Jonilson Costa. II. Duarte, Hayanne Merryan
Lima. III. Nascimento, Martha Marques do. IV. Título.

ANDREYNA REIS MENDONÇA
HAYANNE MERRYAN LIMA DUARTE
MARTHA MARQUES DO NASCIMENTO

**I SIMPÓSIO DOS LUGARES DE FORMAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DE
HOTELARIA EM SÃO LUÍS: desafios e perspectivas no cenário atual.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Bacharelado em Hotelaria da Universidade
Federal do Maranhão, como requisito parcial para
obtenção do grau de Bacharel em Hotelaria. Sob a
orientação do Prof. Dr. Jonilson Costa Correia.

Aprovado em ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Prof Dr. Jonilson Costa Correia
Orientador

Prof.(a) Ma. Angela Roberta Lucas Leite
1º Examinador(a)

Prof. Esp. Marco Aurélio Gonçalves Sugita Furtado
2º Examinador

AGRADECIMENTOS

Andreyna Reis Mendonça

Depois de uma grande jornada, por fim chegamos nesse momento tão esperado. Em primeiro lugar, gostaria de expressar minha profunda gratidão a Deus. A Ele devo a vida, a saúde, a força e a capacidade de superar os desafios que surgiram ao longo do caminho. Sua presença constante e sua orientação foram fundamentais para que eu encontrasse forças e perseverança em momentos difíceis. Minha mãe Amparo e meu pai Max, obrigado por todo o amor, apoio que sempre me deram. Vocês foram minha base sólida, sempre me incentivando a seguir meus sonhos e alcançar o melhor de mim mesma, obrigado por acreditarem em mim. Agradeço também ao nosso orientador Jonilson, cuja orientação e conhecimento foram fundamentais para o desenvolvimento deste trabalho, suas sugestões valiosas foram essenciais para o aperfeiçoamento deste trabalho. Por fim, gostaria de agradecer às minhas amigas Martha e Merryan, vocês estiveram ao meu lado em todos os momentos, apoiando-me, encorajando-me e compartilhando dos desafios e das alegrias que surgiram ao longo desta jornada. Cada momento de descontração e cada troca de conhecimento foi fundamental para que eu chegasse até aqui. Sou grata por ter amigas tão incríveis como vocês, que o futuro nos reserve coisas maravilhosas.

AGRADECIMENTOS

Hayanne Merryan Lima Duarte

Gostaria de expressar meu sincero agradecimento a todos que contribuíram para a realização deste trabalho de conclusão de curso. Em especial, desejo expressar minha gratidão aos meus queridos pais Ítala Lima e Duarte Jr., cujo amor, apoio incondicional e incentivo foram fundamentais em cada etapa deste percurso acadêmico. Também gostaria de estender meus agradecimentos às minhas amigas de faculdade, Martha Marques e Andreyana Reis, que desde o primeiro dia de aula, vocês estiveram ao meu lado, compartilhando desafios, aprendizados e risadas. Suas presenças e amizade tornaram essa jornada ainda mais significativa e memorável. Não posso deixar de expressar minha profunda gratidão aos meus estimados professores, seu conhecimento, dedicação e orientação foram fundamentais para o meu crescimento intelectual e acadêmico. Através de suas instruções valiosas, pude adquirir as habilidades necessárias para enfrentar os desafios deste trabalho e me desenvolver como profissional. Por fim, desejo expressar minha gratidão a Deus. Sua orientação divina, força e inspiração foram fontes inesgotáveis de apoio durante toda a minha jornada acadêmica. A Ele atribuo todas as bênçãos e conquistas alcançadas. A todos que de alguma forma contribuíram para a realização deste trabalho, meu profundo agradecimento. Sem o apoio, encorajamento e influência positiva de cada um de vocês, este marco acadêmico não seria possível. Sou imensamente grata por fazerem parte da minha jornada e por terem ajudado a tornar este sonho uma realidade.

AGRADECIMENTOS

Martha Marques do Nascimento

Primeiramente, sou grata a Deus por me guiar e me abençoar ao longo dessa jornada acadêmica. Sua orientação e força foram essenciais para superar os desafios e alcançar este marco em minha vida. À minha amada família, minha mãe, pai e irmão, expresso minha profunda gratidão. Seu amor incondicional, apoio constante e encorajamento foram pilares indispensáveis em minha caminhada. Vocês sempre estiveram ao meu lado, me motivando e acreditando em meu potencial. Sou imensamente grata por tudo o que fizeram por mim. Às minhas amigas de faculdade, minha gratidão é imensa. Tivemos muitos momentos felizes que ficarei com saudades principalmente das nossas tardes juntas. A amizade de vocês foi um suporte fundamental para enfrentar os obstáculos e celebrar as vitórias juntas. Sou grata por cada uma de vocês e pela força que trouxeram à minha jornada acadêmica. Aos nossos professores, meu agradecimento pelo apoio, compreensão e orientação, além do conhecimento transmitido, pela dedicação em nos educar e pelo apoio ao longo desse percurso. Suas orientações e encorajamento foram fundamentais para o desenvolvimento de nossas habilidades e aprendizagem. Agradeço também a todos aqueles que, de alguma forma, contribuíram para o nosso crescimento acadêmico e pessoal ao longo dessa jornada. Cada palavra de incentivo, cada gesto de apoio e cada momento compartilhado deixaram uma marca significativa em nossa trajetória. Que este trabalho de conclusão de curso seja apenas o início de uma jornada de aprendizado contínuo e realizações. Mais uma vez, a todos que fizeram parte dessa jornada, meu sincero agradecimento. Vocês foram fundamentais para tornar esse sonho uma realidade.

RESUMO

O presente relatório visa relatar o simpósio de Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) realizado sob o tema "Os lugares de formação dos profissionais de hotelaria em São Luís: desafios e perspectivas no cenário atual". O evento contou com a participação de palestrantes de diferentes instituições de ensino, como o Instituto Federal do Maranhão (IFMA), o Instituto Estadual de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IEMA), a Faculdade Santa Terezinha (CEST), o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) e a Universidade Federal do Maranhão (UFMA). Essa diversidade de instituições trouxe uma visão ampla e enriquecedora sobre os desafios e perspectivas relacionados à formação dos profissionais de hotelaria na cidade de São Luís. São objetivos específicos: a) Discutir sobre os processos de aprender e ensinar hotelaria; b) Debater questões desafiadoras e as perspectivas dos cursos na área de hotelaria; c) Fomentar o diálogo entre as instituições que ofertam cursos da área de hotelaria em São Luís e o mercado de trabalho. A metodologia utilizada neste trabalho também envolveu, uma pesquisa bibliográfica em teses e publicações de artigos e uma pesquisa descritiva de abordagem qualitativa. A fim de cumprir com os objetivos propostos, o evento foi realizado no formato de Simpósio onde foi possível proporcionar um espaço de trocas de conhecimentos e experiências pelos convidados e ouvintes.

Palavras-chave: Formação; São Luís; Hotelaria; Simpósio; Mercado de trabalho

ABSTRACT

The present report aims to provide an account of the Symposium on Final Course Papers (TCC) held under the theme "Training venues for hospitality professionals in São Luís: challenges and perspectives in the current scenario." The event brought together speakers from various educational institutions, including the Federal Institute of Maranhão (IFMA), the State Institute of Education, Science, and Technology of Maranhão (IEMA), Santa Terezinha College (CEST), the National Commercial Learning Service (SENAC), and the Federal University of Maranhão (UFMA). This diverse representation of institutions offered a comprehensive and enriching perspective on the challenges and prospects concerning the education of hospitality professionals in São Luís. The specific objectives of the symposium were as follows: a) to discuss the processes of learning and teaching hospitality; b) to engage in debates regarding challenging issues and future prospects for hospitality courses; c) to facilitate dialogue between institutions offering hospitality programs in São Luís and the job market. To achieve these objectives, a methodology involving a literature review of theses and published articles, as well as a qualitative descriptive research approach, was employed. To create an environment conducive to the fulfillment of these objectives, the event was organized in the format of a Symposium, providing a platform for the exchange of knowledge and experiences among the distinguished speakers and attentive audience members.

Key-words: Education; São Luís; Hospitality; Symposium; Job market

Lista de ilustrações

Figura 1- Cerimonialista e Mesa de Abertura	20
Figura 2- Palestrantes e Mediadora da I mesa	21
Figura 3- Palestra sobre o Ensino Técnico Profissional em Hotelaria do IFMA	21
Figura 4- Palestra sobre o Ensino Técnico Profissional em Hotelaria do IFMA	22
Figura 5- Palestra sobre o Curso de Gastronomia do SENAC	23
Figura 6- Palestra sobre a Gastronomia do IEMA	24
Figura 7- Palestrantes e Mediador da II mesa	24
Figura 8- Palestra sobre o curso de Gastronomia do CEST	26
Figura 9- Palestra sobre o Curso de Gastronomia da UEMA	27
Figura 10- Palestra sobre o Curso de Hotelaria da UFMA	28
Figura 11- Mesa de encerramento	28
Figura 12- Palestrantes, Professores e Orientandas	28
Figura 13- Instagram do Evento	30
Figura 14- Patrocinadores do Evento	31
Figura 15- Coffee-break do Evento	31

Lista de Quadros

QUADRO 1- Cartazes feitos através do aplicativo Canva	30
QUADRO 2- Orçamento de todos os gastos durante a preparação do evento	32
QUADRO 3- Atividades desenvolvidas nos 3 meses do projeto	33

Sumário

1 INTRODUÇÃO	13
2 JUSTIFICATIVA	14
3 COMPOSIÇÃO DA EQUIPE TÉCNICA	16
4 OBJETIVOS	17
4.1 Objetivo Geral	17
4.2 Objetivos Específicos	17
5 METODOLOGIA	17
6 ATIVIDADES REALIZADAS NO PRÉ-EVENTO	18
7 IMPLEMENTAÇÃO	20
8 RESULTADOS ALCANÇADOS	29
9 PLANO DE MARKETING	29
10 PATROCÍNIOS	31
11 ORÇAMENTO	32
12 CRONOGRAMA	33
13 CONSIDERAÇÕES FINAIS	35
REFERÊNCIAS	36
APÊNDICES	37

1 INTRODUÇÃO

O setor hoteleiro em São Luís desempenha um papel crucial no desenvolvimento econômico e turístico da região. Nesse contexto, a formação adequada dos profissionais que atuam nesse segmento é essencial para garantir a qualidade dos serviços prestados e a satisfação dos visitantes. O simpósio, realizado como parte integrante do processo de conclusão dos cursos de hotelaria, teve como propósito principal promover a discussão e a troca de experiências entre as instituições de ensino envolvidas, além de proporcionar um ambiente de reflexão sobre os lugares de formação desses profissionais. Ao trazer palestrantes representando diferentes instituições, foi possível obter uma visão abrangente e diversificada sobre as abordagens e práticas adotadas na formação dos profissionais de hotelaria em São Luís. Cada instituição contribuiu com sua expertise, apresentando os desafios enfrentados e as perspectivas observadas em relação à formação dos futuros profissionais. Essa variedade de perspectivas e experiências permitiu uma análise mais completa dos lugares de formação e uma compreensão mais ampla do cenário atual.

Durante o simpósio, foram abordados temas relevantes para a formação dos profissionais de hotelaria, como as tendências do mercado, as demandas do setor, as competências técnicas e socioemocionais necessárias, a integração entre teoria e prática, e as parcerias entre as instituições de ensino e o setor hoteleiro. As palestras proporcionaram aos participantes uma visão aprofundada dessas questões, destacando a importância da formação contínua e da adaptação às mudanças e exigências do mercado. Nesse contexto surge a importância do currículo dos cursos de hotelaria e áreas afins, Menezes e Silva (2021) evidenciam que as instituições de ensino elaboram o Projeto Pedagógico de cada curso tendo em vista as especificidades da respectiva área de atuação expressa nos parâmetros para a ação educativa e das exigências do mercado. Os currículos podem ser construídos de acordo com as necessidades que surgem, como por exemplo, a identificação de uma nova oportunidade de formação, uma nova diretriz nacional relacionada a área de hotelaria e quando se observa novas perspectivas de mercado de trabalho e assim por diante.

Com base nas discussões e reflexões realizadas no simpósio, este relatório busca apresentar um panorama das principais abordagens, desafios e perspectivas identificados no que diz respeito aos lugares de formação dos profissionais de hotelaria em São Luís. As discussões e reflexões promovidas durante o evento proporcionaram insights valiosos sobre os desafios enfrentados e as perspectivas existentes no cenário atual. A análise das abordagens e práticas adotadas pelas instituições participantes destacou tanto as boas práticas quanto as oportunidades de melhoria nos programas de formação. A importância das parcerias entre as instituições de ensino e o setor hoteleiro foi ressaltada, assim como a necessidade de estar atento às tendências do mercado, como a inovação tecnológica e a sustentabilidade, para adequar a formação dos profissionais às demandas em constante evolução. Dessa forma, este relatório representa um importante instrumento para o aprimoramento contínuo dos lugares de formação dos profissionais de hotelaria em São Luís, fornecendo subsídios para futuras ações e pesquisas na área. Através da colaboração entre instituições de ensino, profissionais do setor e demais envolvidos, será possível enfrentar os desafios e aproveitar as perspectivas promissoras, visando a formação de profissionais altamente qualificados e preparados para atender às demandas do mercado hoteleiro em constante transformação.

2 JUSTIFICATIVA

O Estado do Maranhão possui características que favorecem o desenvolvimento do turismo e conseqüentemente movimenta os empreendimentos hoteleiros. A capital maranhense por sua diversidade, sua localização geográfica, seu ecossistema, cultura, gastronomia e belezas naturais, atrai olhares de turistas e investidores para diversos setores como por exemplo a hotelaria. Dessa forma, pode-se dizer que o setor hoteleiro, possui impactos positivos no desenvolvimento socioeconômico no estado do Maranhão, pela sua capacidade exponencial de geração de emprego e renda e por contribuir com a formação de riqueza. Apesar disso, para que este setor obtenha sucesso é necessário a profissionalização dos trabalhadores. Para Rodrigues et al (2020) no contexto contemporâneo, o mercado de trabalho tem exigido profissionais proativos, inovadores e dinâmicos em virtude das mudanças cada vez mais rápidas que tem ocorrido e de novas necessidades que surgem, de modo que, a formação em hotelaria deve proporcionar aos alunos o

desenvolvimento de habilidades e competências exigidas pelo mercado de trabalho. Entende-se assim que, a construção dos currículos dos cursos ainda se estruturam a partir das demandas do mercado. Diante disso é importante indagar: qual a formação deve ser dada aos estudantes dos cursos de hotelaria? Quais são os desafios e perspectivas no processo de aprender e ensinar hotelaria?

Na tentativa de responder a estas questões é importante uma conversa interinstitucional com representantes da UFMA, SENAC, IFMA e IEMA, que são instituições que ofertam o curso superior e técnico na área de hotelaria em São Luís. Na UFMA, o curso de hotelaria teve início em 1987 na modalidade tecnólogo com duração de 5 semestres. Em 2006 ocorreu a transformação do curso em tecnologia em Bacharelado com duração atualmente de 8 semestres. Para Correia (2018) O currículo do curso de Bacharelado em Hotelaria da UFMA está voltado à formação de profissionais para atuarem em mercado altamente competitivo e em constante transformação. Esse dado é relevante uma vez que as atividades desenvolvidas possuem um impacto profundo na vida social, econômica e no meio ambiente das sociedades onde são desenvolvidas, pois a hotelaria possui grande poder de desenvolvimento.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IFMA) oferece desde 2018 no Campus São Luís Centro Histórico o curso Técnico em Hospedagem no âmbito do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – ProEJA. Segundo o próprio instituto justificativa para a implementação do curso, é necessário assumir o compromisso de realizar um trabalho alicerçado em princípios éticos, consciente de sua responsabilidade com o desenvolvimento humano, socioeconômico e cultural da região, que se projete na formação e qualificação de profissionais competentes em sua área de atuação. Trata-se de ampliar as oportunidades de acesso do jovem e adultos na escola de modo a permitir o prosseguimento de estudos em caráter regular tendo como referência a base nacional comum dos componentes curriculares.

Dentro da diversidade que o curso de hotelaria apresenta, uma área que se destaca por sua grande geração de emprego é o setor de A&B. O SENAC é uma das instituições que oferece cursos voltados para esta área, estes são oferecidos através

do Restaurante Escola, duram em média seis meses, e o cardápio que é oferecido ao público em geral é preparado pelos próprios alunos dos cursos de capacitação (cozinheiros e garçons) onde, através da supervisão dos instrutores, desenvolvem situações reais de trabalho, denominada prática supervisionada, vivenciando diariamente as técnicas de preparo de alimentos, montagem dos pratos e preparações de bebidas.

Outra instituição é o IEMA, que possui a Escola de Gastronomia que é uma parceria entre o Instituto de Educação Ciência e Tecnologia do Maranhão e a Secretaria de Estado do Desenvolvimento Social (Sedes), responsável pela rede de restaurantes populares do Maranhão. É uma oportunidade para capacitar jovens que precisam de oportunidade nessa área. Os cursos ofertados são variados, mas todos voltados para a área da gastronomia e seguem os módulos: Cursos de formação Inicial e Continuada (FICs) e cursos técnicos. Além da escola de gastronomia o IEMA ainda possui o Restaurante da Educação que tem como objetivo garantir o mesmo padrão existente nos restaurantes ativos, que oferecem refeição balanceada a baixo custo para estudantes, professores e outros profissionais da educação.

Dentro do exposto, a presente pesquisa tem como objetivo realizar debates sobre os lugares de formação dos profissionais de hotelaria em São Luís. Além do mais estes debates serão de interesse para os atuais e futuros profissionais hoteleiros, para as empresas e instituições de ensino pois possibilitará uma expansão dos conhecimentos sobre o ensino de hotelaria e áreas afins, bem como para o mercado além de evidenciar as formas de ensino adotadas por essas instituições na formação profissional dos alunos.

3 COMPOSIÇÃO DA EQUIPE TÉCNICA

A composição da comissão organizadora do evento contou com a participação dos estudantes do curso de bacharelado em Hotelaria: Andreyne Reis Mendonça, Hayanne Merryan Lima Duarte e Martha Marques do Nascimento. Esses estudantes desenvolveram o Evento Científico como parte do Trabalho de Conclusão de Curso, sob a orientação do Professor Doutor Jonilson Costa Correia.

Para auxiliar na execução do evento, foi realizado o recrutamento de pessoal, incluindo monitores do NuPPHo. As atividades cerimoniais e de mediação foram

conduzidas pelos estudantes e membros da equipe técnica, composta por Cristhyan Silva e Wesly Lima. O credenciamento ficou a cargo de Roberta, enquanto Claudenice Martins prestou apoio na sala de auditório.

Com base no roteiro elaborado pela equipe técnica, o evento foi conduzido desde a Mesa de Abertura até os agradecimentos e o encerramento. Merryan Lima e Martha Marques foram responsáveis por manter contato com os palestrantes, confirmar presenças e realizar o controle necessário, além de desempenhar outras atividades relacionadas. Andreyana Reis se encarregou das atividades de divulgação nas redes sociais, assim como do aspecto gráfico do evento, incluindo a identidade visual desenvolvida em colaboração com um profissional contratado.

Portanto, cada membro da equipe organizadora contribuiu de forma significativa para o bom andamento do evento, assumindo responsabilidade sobre suas respectivas funções. O trabalho em equipe e a coordenação eficiente garantiram o sucesso do evento.

4 OBJETIVOS

4.1 Objetivo geral

Esse trabalho tem como objetivo realizar debates sobre os lugares de formação dos profissionais de hotelaria em São Luís.

4.2 Objetivos Específicos

- a) Discutir sobre os processos de aprender e ensinar hotelaria.
- b) Debater questões desafiadoras e as perspectivas dos cursos na área de hotelaria.
- c) Fomentar o diálogo entre as instituições que ofertam cursos da área de hotelaria em São Luís e o mercado de trabalho.

5 METODOLOGIA

Trata-se primeiramente de uma pesquisa descritiva, pois foi realizada uma descrição sobre os lugares de formação dos profissionais de hotelaria em São Luís. De acordo com Gil (2008, p. 28) As pesquisas deste tipo têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou o

estabelecimento de relações entre variáveis. Apresenta-se uma abordagem qualitativa, que segundo Terence & Filho (2006) aprofunda-se na compreensão dos fenômenos que estudam as ações dos indivíduos, organizações no seu contexto social sem se preocupar com representatividade numérica, generalizações e estatísticas. Dentre os procedimentos adotados, a pesquisa pode ser classificada como bibliográfica, pois segundo Gil (2002, p.44), a pesquisa bibliográfica “[...] é desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos”. A pesquisa bibliográfica abrange a leitura, análise e interpretação de obras escritas sobre o tema em estudo, com a finalidade de servir de fundamentação teórica ao trabalho.

Afim de cumprir os objetivos propostos foi realizado um evento contando com a participação de profissionais das instituições federais e estaduais sediados na grande São Luís. Castelli (2002, p. 589) classifica eventos como “Um acontecimento, previamente planejado, visando a atingir resultados definidos junto ao seu público-alvo. Existem diversos tipos desses acontecimentos, cada um deles com suas particularidades”. O evento teve seu formato em Simpósio, que é uma reunião formal em um ambiente acadêmico onde os participantes são especialistas em seus campos. Sua principal característica é cobrir um único tópico ou assunto e todas as palestras dadas por especialistas são concluídas em um único dia. Nos simpósios, o objetivo é promover o crescimento de todos os envolvidos, por isso, os participantes realizam um intercâmbio de informações e acabam não discutindo tanto entre si e sim diretamente com a plateia.

6 ATIVIDADES REALIZADAS NO PRÉ-EVENTO

Ao longo foram realizadas reuniões semanais com o orientador Professor Dr. Jonilson Costa Correia, onde em um primeiro momento através de algumas sugestões da equipe organizadora e orientador, criou-se o tema do evento, intitulado: “Os Lugares de Formação dos Profissionais de Hotelaria em São Luís: desafios e perspectivas no cenário atual”. Partindo desse momento começou a ser elaborado a escrita do projeto, onde decidimos como seria a programação e local do evento. Foram definidos os temas das mesas temáticas, sendo eles: “O Ensino Técnico Profissional na área de Hotelaria em São Luís: uma conversa com o IEMA, SENAC e IFMA” e “O

Ensino Superior de Hotelaria na Universidade Federal do Maranhão: uma conversa com docentes dos Cursos de Hotelaria da UFMA e Gastronomia do CEST”.

Foi criada uma logomarca (APÊNDICE A) com o objetivo de representar uma identidade visual para o Simpósio, um perfil na rede social Instagram, um e-mail próprio do evento para manter contato com os palestrantes e mediadores, assim como cartazes, flyers digitais e banner feito pela equipe organizadora através do aplicativo Canva. Posteriormente, a equipe organizadora e o orientador entraram em contato por telefone e pessoalmente para fazer o convite prévio para o evento e verificar se os profissionais escolhidos teriam disponibilidade de horário e data para participar. Os profissionais que confirmaram participação para palestrantes foram: Professora Ma. Luísa Belo Cutrim e Professora Lilian Pacheco Ferreira – IFMA - Campus Alcântara; Professor Esp. Oscar Adelino Costa Neto – IEMA – Gastronomia; Professora Tamires Sales Memória – SENAC – MA; Professor Esp. Marco Aurélio Furtado – DETUH – UFMA e Professora Daniela Castelo Branco Rios Mariz – Curso de Gastronomia – CEST, como mediadores os profissionais que confirmaram participação foram: Professor Dr. Cairo Cezar Braga e Professora Ma. Angela Lucas Leite. Nesta ocasião foi apresentado a proposta do projeto, e para formalizar o processo foram enviados convites personalizados (APÊNDICE B) para o e-mail de cada profissional.

Com isso a data do evento foi confirmada para o dia 28 de junho de 2023, sendo realizado pelo turno vespertino. Na próxima etapa criou-se o cadastro na plataforma SIGEVENTOS para realização das inscrições do evento, plataforma esta de fácil acesso e que serviu para acompanharmos a quantidade de pessoas que iriam participar. O contato com patrocinadores para o coffee-break foi feito através das organizadoras, que juntamente com o orientador criaram uma solicitação de patrocínio (APÊNDICE G).

Foram enviados para a gráfica da UFMA os cartazes para serem expostos pela Fábrica Santa Amélia, assim como os marcadores de páginas que serviram de lembrancinhas do evento juntamente com uma caneta esferográfica (APÊNDICE E). Para a composição da equipe, foi feita uma reunião com monitores do Nuppho, onde foi decidido a função de cada um no dia do evento.

Ao longo de todo desenvolvimento do projeto foi mantido contato com todos os palestrantes do evento para mantê-los informados sobre possíveis alterações na

programação ou horário. Os organizadores também pegaram, por meio da plataforma Lattes e O Escavador, um mini currículo de apresentação de cada palestrante para divulgar nas redes sociais e grupos de WhatsApp do curso de Hotelaria.

7 IMPLEMENTAÇÃO

Para a realização do evento foram criadas mesas temáticas com palestras que contribuíram para uma discussão e análise crítica das principais questões relacionadas à formação de profissionais de hotelaria em São Luís, incluindo os desafios e as perspectivas atuais, assim como a identificação das principais lacunas e necessidades na formação de profissionais de hotelaria em São Luís, bem como sugestões de soluções para enfrentar esses desafios.

No início do evento, tivemos a mesa de abertura com a participação das orientandas, orientador e coordenador do curso de hotelaria. Onde foram expressados agradecimentos e destacar o fato de ser um momento importante para o curso de Hotelaria, pois este foi o primeiro TCC em formato de evento realizado por alunos do curso.

Figura 1- Cerimonialista e Mesa de Abertura.



FONTE: Autores, 2023.

Na primeira mesa tivemos a presença de professores do IEMA, SENAC e IFMA e mediação da Professora Ma. Angela Roberta. A mesa 1 trouxe uma reflexão acerca dos espaços que os alunos dessa área “caminham”, e em como o curso e a academia contribuem para o mercado hoteleiro, além de analisarmos a proposta do ensino técnico profissional na área de hotelaria em São Luís e o que os egressos esperam desse mercado.

Figura 2- Palestrantes e Mediadora da I mesa.



FONTE: Autores, 2023.

A primeira palestrante, professora Luísa Cutrim que é mestre em Turismo e Hotelaria, professora de Hotelaria do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Maranhão (IFMA); e membro do Grupo de Pesquisa em Turismo e Gestão, trouxe informações sobre o ensino de hotelaria em São Luís, destacando que este vem a partir da criação do eixo tecnológico CEFET, e o eixo de Turismo, hospitalidade e lazer, se inicia a partir da expansão dos centros tecnológicos que depois criaram Institutos federais. Na primeira década dos anos 2000 inicia-se inclusão do eixo turismo, hospitalidade e lazer, com isso surgem os primeiros cursos de técnico em hospedagem no Campus Alcântara e técnico em hospedagem e técnico em eventos no Campus Centro Histórico.

Em sua fala, a convidada apresenta sua área de pesquisa que é a Hospedagem domiciliar, com isso, ela traz a importância do Turismo de base Comunitária, pois este trabalha os aspectos da hospedagem domiciliar que é de suma importância para as comunidades da região. Em Alcântara os meios de hospedagens existentes são pousadas e grande parte são pousadas domiciliares.

Figura 3- Palestra sobre o Ensino Técnico Profissional em Hotelaria do IFMA.



FONTE: Autores, 2023.

A segunda palestrante Lilian Pacheco, doutoranda e mestre em Turismo e Hotelaria, professora e pesquisadora do Instituto Federal do Maranhão e membro do Grupo de Pesquisa em Turismo e Gestão, do Instituto Federal do Maranhão, trouxe mais detalhes sobre o ensino da hotelaria no IFMA Alcântara, onde as disciplinas de hotelaria estão atreladas aos seguintes cursos: Curso Técnico em Hospedagem, Curso Técnico em Guia de Turismo e Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo. Esses cursos possuem disciplinas voltadas para os fundamentos da Hotelaria, área de alimentos e bebidas, técnicas em setores específicos de hotéis como a governança, eventos, entre outros, e área de lazer e entretenimento.

Para finalizar sua fala a palestrante trouxe em pauta os desafios e perspectivas para o ensino da hotelaria, onde a mesma comentou sobre um grande problema no Campus do IFMA Alcântara que é a evasão escolar, que avançou muito principalmente depois da pandemia. Além desse desafio existe a dificuldade na criação de novos cursos; conseguir aliar ensino, pesquisa e extensão de forma integrada; inserir o uso das novas tecnologias no ensino das disciplinas; valorização profissional; humanização do trabalho profissional da hotelaria; entre outros.

Por fim, para destacar, foi dito pela palestrante algo que chamou bastante atenção dos autores, onde ela fala que pensa que atualmente existe três palavras mágicas para hotelaria: Tecnologia, Experiência e Sustentabilidade. Esses são três temas que estão em alta no mercado e quem consegue seguir esses propósitos, podem ter seus objetivos realizados.

Figura 4- Palestra sobre o Ensino Técnico Profissional em Hotelaria do IFMA.



FONTE: Autores, 2023.

A terceira palestrante docente Tamires Memória, professora do curso de gastronomia do SENAC, abordou em sua exposição as diversas unidades do SENAC presentes no Maranhão, bem como as dificuldades enfrentadas ao levar o acesso às aulas para cidades de menor porte, utilizando para isso as "Carretas da Educação". A professora ressaltou que, além das disciplinas de hotelaria e gastronomia, são ministradas aulas de informática e costura. Ela também enfatizou a importância do restaurante escola do SENAC para os alunos, pois após a conclusão do curso, eles terão a oportunidade de trabalhar tanto nesse estabelecimento quanto na própria instituição de ensino. A professora Tamires concluiu sua fala mencionando a demanda pelos cursos oferecidos e a carga horária dos mesmos. Vale ressaltar que a professora Tamires é egressa do CEST e posteriormente ingressou como docente no SENAC.

Figura 5- Palestra sobre o Curso de Gastronomia do SENAC.



FONTE: Autores, 2023.

Encerrando a primeira mesa de discussão, tivemos a participação valiosa do professor Oscar Neto, um profissional versátil que atua tanto como docente de gastronomia quanto como estudante de Hotelaria na Universidade Federal do Maranhão (UFMA). Durante sua fala, ele compartilhou suas experiências enriquecedoras, tendo desempenhado o papel de cozinheiro no prestigiado SENAC, além de ter lecionado gastronomia no Instituto Federal do Maranhão (IFMA). O professor Oscar Neto trouxe à tona uma questão fundamental: os elementos essenciais na formação dos profissionais da área de hotelaria e os lugares que desempenham um papel crucial nesse processo. Com base em sua vivência, ele destacou a interconexão entre gastronomia, hospitalidade e hotelaria, demonstrando

um profundo conhecimento e uma visão ampla desse setor dinâmico. Além disso, o professor discutiu de forma perspicaz os objetivos almejados pelos profissionais de hotelaria que buscam uma formação acadêmica superior. Ele ressaltou a importância desses objetivos em um cenário atual que exige excelência, inovação e liderança no campo hoteleiro.

Figura 6- Palestra sobre a Gastronomia do IEMA.



FONTE: Autores, 2023.

A segunda mesa com o tema "O Ensino Superior na área de Hotelaria em São Luís: uma conversa com docentes do Curso de Hotelaria da UFMA e Gastronomia da CEST". Teve como Mediador o Prof. Dr. Cairo César Braga de Sousa (UFMA), Mestrado em Gestão de Negócios Turístico pela Universidade Estadual do Ceará-UECE e Doutorado em Psicologia pela Universidade de Fortaleza- UNIFOR. Professor do Departamento de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão.

Figura 7- Palestrantes e Mediador da II mesa.



FONTE: Autores, 2023.

A primeira convidada a participar dessa mesa foi a docente Daniela Castelo Branco Rios Mariz. Formada em Gastronomia - Uniceuma, Especialista em Gestão de UAN's - Laboro, Especialista em Cozinha Internacional - Faculdade Metropolitana, Especialista em Docência do Ensino Superior - Laboro, Mestrando em Nutrição e Biotecnologia Alimentar - Funiber, Professora dos Cursos de Gastronomia e Nutrição da Faculdade Cest. Na sua contribuição ela destacou que a instituição já formou 150 Gastrônomos em 5 anos de atuação, ela mantém uma Política de Acompanhamento aos Egressos, além de um Projeto de Participação dos Egressos em Atividades Internas da Faculdade. Além de incentivar seu corpo discente ao aprendizado fora do espaço acadêmico, o CEST estimula a criatividade, explorando várias formas de proporcionar novas experiências de captação de conhecimento a esses alunos. Seu objetivo é formar Gastrônomos numa perspectiva humanista no âmbito econômico, social, cultural e político que reflete atualmente no profissional que queremos atuante no mercado. Apresentou a área de atuação do curso de docência podendo elas ser: Chef de Cozinha – Cozinha Regional/Brasileira/Internacional; Panificação e Confeitaria; Cozinha Criativa - Criação/Desenvolvimento de Produtos para o Mercado; Gestão de Estabelecimentos – Restaurantes, Hotéis, Supermercados; Consultorias Gastronômicas – Personal Chef; Segurança Alimentar – Empresas de Fiscalização Sanitária. Juntamente com sua estrutura curricular e duração do curso de 2 anos.

Em seu discurso ela relaciona a experiência e os 5 sentidos, como a gastronomia valoriza muito os 5 sentidos na Hotelaria acontece o mesmo, pelo motivo de “eu vejo, eu escuto, eu percebo, eu vivencio, eu toco, eu sinto” tudo está interligado a experiência. Então para que se possa oferecer um serviço de qualidade é necessário atenção aos 5 sentidos (visão, audição, paladar, olfato e tato) para proporcionar uma boa experiência a esse hóspede. Continuando com o mesmo raciocínio ela menciona sobre o atendimento ao público oferecido em São Luís que é precário e precisa ser bastante trabalhado visto que um bom atendimento se torna um diferencial tanto para o profissional quanto para o estabelecimento. Outro ponto abordado foi como funciona a gastronomia em um hotel, que envolve novamente os 5 sentidos como: a memória do paladar que proporciona ao cliente uma experiência gastronomia, o que pode garantir ao estabelecimento uma volta ou uma indicação; sensações gastronômicas e tendências gastronômicas quando se tem um serviço que oferece o máximo dessas inovações e tecnologias na gastronomia se consegue alcançar e encantar o cliente.

Para finalizar sua participação ela nos deixou alguns questionamentos em relação à nossas experiências, aos conhecimentos que queremos passar ou agregar, o profissional que queremos ser e qual o serviço que queremos oferecer.

Figura 8- Palestra sobre o curso de gastronomia do CEST.



FONTE: Autores, 2023.

O professor Oscar Neto também fez uma contribuição na segunda mesa onde ele trouxe as perspectivas dos alunos sobre o ensino superior. Já que saem do ensino médio profissionalizante ou de redes estaduais ou federais com expectativas muito altas. O que eles buscam é obter o melhor conhecimento, melhor ensino e uma formação mais evidenciada. Atualmente temos essa tratativas de níveis educacionais, onde neste momento competem de igual para igual tendo profissionais excelentes em ambas, informação obtidas por experiência própria. Outro ponto discutido foi a questão da diferença da facilidade de captação de profissionais nas redes particulares visto que estas instituições prezam pelo profissional e suas competências que em contra partida as instituições federais e estaduais necessitam de uma Titulação. Ele enfatizou que mercado busca capacitação desse profissional e não títulos. Houve também uma breve comparação da grade curricular das universidades públicas e particulares que apresentam o mesmo conceito porém se diferem por exemplo no número de disciplinas, que é menor no entanto a carga de informação é mais direcionada para aquela finalidade. Seguindo essa mesma linha surgiu a discussão da problemática atemporal existente nas universidades e institutos federais. Enquanto as particulares têm no mínimo 2 ano ou no máximo 4 anos de permanência para outras instituições é possível chegar a 12 anos de permanência onde deveria ser 4 a 5 anos, de acordo esse exposto essa longa permanência gera prejuízo para a sociedade. Para

concluir seu momento no debate o professor Oscar fala sobre a sua participação na elaboração do plano pedagógico na UEMA, ele elenca dados de ambas instituições tanto particulares quanto públicas, ele enfatiza a importância de aulas práticas para o desenvolvimento desse aluno. A UEMA possui 7 polos no Maranhão que funcionam de forma híbrida com 60 horas entre aulas teóricas e práticas.

Figura 9- Palestra sobre o Curso de Gastronomia da UEMA.



FONTE: Autores, 2023.

O terceiro convidado a participar do debate da mesa 2 foi o Prof. Esp. Marco Aurélio Sugita Furtado (UFMA) Formado em Hotelaria e Turismo pela Universidade Federal do Maranhão, e Professor Adjunto da Universidade Federal do Maranhão. Um dos mais antigos docentes do Curso de Hotelaria, ele esteve presente na transição da modalidade tecnólogo para Bacharelado e ainda teve grande participação na formulação na grade curricular. Além disso, ele expôs a questão das dificuldades de captação de novos professores. Dentro de suas falas ele discutiu a diferença do ensino superior público e do particular por conta da duração e como isso afeta os egressos na no mercado de trabalho. Pois os cursos técnicos que são focados na prática e com menos anos de duração, em contrapartida, o ensino público superior é preparado para o conhecimento, pesquisa e extensão uma forma mais técnica. E é isso que o mercado procura, profissionais capacitados na prática. Segundo o professor Marco Aurélio, o povo brasileiro possui uma alta qualidade na prestação de serviços em comparação aos serviços oferecidos em outros países. Então, um ensino de qualidade forma excelentes profissionais. Em 2019, o curso atingiu a nota máxima pelo MEC, informação importante ressaltada pelo professor Jonilson Costa Correia coordenador do departamento de turismo e hotelaria.

Figura 10- Palestra sobre o Curso de Hotelaria da UFMA.



FONTE: Autores, 2023.

Por fim, foram chamados novamente à frente o orientador e as orientandas, para encerrar o evento agradecendo a todos os presentes e as contribuições valiosas dos palestrantes para o sucesso do evento. O evento contou com a participação no total de 40 participantes, incluindo palestrantes, orientador e organizadores.

Figura 11- Mesa de encerramento.



FONTE: Autores, 2023.

Figura 12- Palestrantes, Professores e Orientandas.



FONTE: Autores, 2023.

8 RESULTADOS ALCANÇADOS

Os palestrantes trouxeram à tona diversos desafios enfrentados na formação dos profissionais de hotelaria em São Luís, como a adequação dos currículos às demandas do mercado de trabalho, a qualificação dos docentes, a infraestrutura das instituições e a integração entre teoria e prática. Essas discussões forneceram um panorama abrangente dos obstáculos existentes e incentivaram reflexões sobre possíveis soluções. Uma conquista importante do simpósio foi a criação de um espaço de diálogo e intercâmbio entre profissionais do setor hoteleiro, acadêmicos e estudantes. As palestras proporcionaram uma rica troca de conhecimentos, experiências e boas práticas, permitindo um aprendizado enriquecedor para todos os participantes. Uma das conquistas destacadas foi a identificação da necessidade de uma maior integração entre as instituições de ensino e o setor hoteleiro. Esse resultado levou à proposta de estabelecer parcerias, buscando uma maior sinergia entre a formação acadêmica e a realidade do mercado, proporcionando aos estudantes uma vivência prática que complementa seus estudos teóricos. Os resultados alcançados pelo simpósio não se limitam apenas às discussões realizadas no evento, mas têm o potencial de impactar positivamente a formação dos profissionais de hotelaria em São Luís. Através das considerações e reflexões compartilhadas durante o simpósio, espera-se que as instituições de ensino envolvidas possam implementar ações efetivas para aprimorar seus programas acadêmicos, promovendo uma formação mais completa e alinhada com as necessidades do mercado de trabalho. Em suma, o simpósio proporcionou resultados expressivos ao abordar os lugares de formação dos profissionais de hotelaria em São Luís. A troca de conhecimentos e experiências entre os participantes contribuiu para o fortalecimento do setor hoteleiro, visando a formação de profissionais mais qualificados e preparados para os desafios e oportunidades do cenário atual. Espera-se que os resultados alcançados sejam convertidos em ações concretas.

9 PLANO DE MARKETING

O plano de marketing foi de total importância para o sucesso e divulgação do evento pois dessa maneira foi possível ter um alcance maior de inscritos. Foi feito através de redes sociais, como grupos do WhatsApp, postagens no Instagram (este sendo um dos maiores veículos de comunicação atualmente, tendo um nível de

divulgação incrível) e de cartazes impressos que foram distribuídos pelas paredes e perto de salas na Fábrica Santa Amélia. Assim os alunos interessados poderiam ter mais informações sobre o evento e seus respectivos palestrantes.

QUADRO 1- Cartazes feitos através do aplicativo Canva.



FONTE: Autores, 2023.

Figura 13- Instagram do Evento



FONTE: Autores, 2023.

10 PATROCÍNIOS

Para a realização do projeto foram buscados patrocínios com familiares e conhecidos que possuíam negócios tanto na área hoteleira como em outras. Todas as contribuições foram feitas através de apoio financeiro, que serviram tanto para o coffee-break do evento quanto para o deslocamento dos membros da organização.

Figura 14- Patrocinadores do Evento



FONTE: Autores, 2023.

Figura 15- Coffee-break do Evento



FONTE: Autores, 2023.

11 ORÇAMENTO

QUADRO 2- Orçamento de todos os gastos durante a preparação do evento.

ORÇAMENTO GERAL DO PROJETO				
ITEM	RESPONSÁVEL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Produtos do Coffee-break				
Refrigerantes	Equipe organizadora do evento e Patrocinadores.	6	R\$ 7,00	R\$ 42,00
Copos 150 ml		1	R\$ 4,80	R\$ 4,80
Copos 50 ml		1	X	X
Pratos		5	R\$ 2,69	R\$ 13,45
Talheres		2	R\$ 2,89	R\$ 5,78
Guardanapo		1	R\$ 1,59	R\$ 1,59
Salgados		2	R\$ 60,00	R\$ 120,00
Torta Salgada		2	R\$ 25,00	R\$ 50,00
Bolos		2	R\$ 16,00	R\$ 32,00
Adoçante		1	R\$ 4,50	R\$ 4,50
Café		1	X	X
Suco		2	R\$ 5,00	R\$ 10,00
Água		12	R\$ 1,79	R\$ 21,48
Equipamentos				
Notebook	Fábrica Santa Amélia (UFMA).	1	X	X
Caixa de Som	Fábrica Santa Amélia (UFMA).	1	X	X
Projetor	Fábrica Santa Amélia (UFMA).	1	X	X
Microfones	Fábrica Santa Amélia (UFMA).	2	X	X
Produtos de Divulgação				
Banner	Gráfica intercopy	1	R\$ 50,00	R\$ 50,00

Cartazes	Gráfica Universitária (UFMA).	9	X	X
Instagram	Equipe organizadora do evento.	Não se aplica.	X	X
Outros				
Canetas	Equipe organizadora do evento.	50	R\$ 40,00	R\$ 40,00
Marcadores de páginas	Gráfica Universitária (UFMA).	100	X	X
TOTAL				R\$ 395,60

12 CRONOGRAMA

QUADRO 3- Atividades desenvolvidas nos 3 meses do projeto.

Atividades Desenvolvidas	Datas/2023
Solicitação de matrícula em Monografia;	21 de março de 2023
Início do Projeto de Trabalho;	23 de março de 2023
Definir data do evento;	19 de abril de 2023
Criação dos meios de divulgação do evento (Instagram, e-mail);	22 de abril de 2023
Definir seu público-alvo;	24 de abril de 2023
Elaborar do material de apoio: cartaz, banner;	27 de abril de 2023
Escolher e convidar os especialistas do tema discutido;	03 de maio à 10 de maio de 2023
Contato com patrocinadores e apoiadores;	10 de maio à 09 de junho de 2023
Solicitar equipe de apoio: Nuppho;	24 de maio de 2023
Promover a inscrição do evento;	13 de junho de 2023
Dia do Evento;	28 de junho de 2023
Depósito do Relatório;	10 de julho de 2023
Defesa do projeto.	13 de julho de 2023

PROGRAMAÇÃO

Mesa de Abertura:

Professor Dr. Jonilson Costa – Chefe do DETUH – Orientador

Professor Dr. Cairo Cezar Braga – Coordenador do Curso de Hotelaria

Estudantes Orientandas: Andreyne Reis Mendonça; Merryan Lima Duarte; Martha Marques do Nascimento;

14:00

Mesa 1 – O Ensino Técnico Profissional na área de Hotelaria em São Luís: uma conversa com o IEMA – SENAC e IFMA.

Professora Ma. Luisa Belo Cutrim IFMA – Campus Alcântara

Professora Lilian Pacheco Ferreira – IFMA

Professor Esp. Oscar Adelino Costa Neto – IEMA – Gastronomia

Professora Tamires Sales Memória – SENAC – MA

Mediadora: Professora Ma. Angela Lucas Leite

14:30 – 15:30

Mesa 2 – O Ensino Superior na área de Hotelaria em São Luís: uma conversa com docentes do Curso de Hotelaria da UFMA e Gastronomia do CEST.

Professor Esp. Marco Aurélio Furtado – DETUH – UFMA

Professora Daniela Castelo Branco Rios Mariz – Curso de Gastronomia – CEST

Mediador: Professor Dr. Cairo Cezar Braga

15:40 – 16:40

17:00 – Coffee Break

13 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O simpósio de TCC com o tema "Os Lugares de Formação dos Profissionais de Hotelaria em São Luís: Desafios e Perspectivas no Cenário Atual" reuniu renomados palestrantes de instituições de ensino do Maranhão, como a UFMA, IFMA, SENAC, IEMA e CEST. Durante o evento, foram abordadas questões relevantes relacionadas à formação dos profissionais de hotelaria na cidade de São Luís, destacando os desafios e as perspectivas encontradas no cenário atual. Os debates e apresentações realizados no simpósio foram enriquecedores, proporcionando uma visão abrangente sobre os lugares de formação disponíveis para os estudantes de hotelaria em São Luís. Os palestrantes trouxeram à tona diversas reflexões sobre a qualidade dos programas de ensino, a infraestrutura das instituições e a adequação dos currículos às demandas do mercado de trabalho. Ao longo das discussões, foi ressaltada a importância de uma formação sólida e abrangente, capaz de preparar os futuros profissionais para os desafios e exigências da indústria hoteleira. Além disso, foi destacada a necessidade de promover uma maior integração entre as instituições de ensino e o setor hoteleiro, por meio de parcerias, a fim de proporcionar aos estudantes uma vivência prática que complementa a teoria adquirida em sala de aula. No cenário atual, com a retomada gradual do turismo e o crescimento da indústria hoteleira em São Luís, é fundamental que as instituições de ensino estejam atentas às mudanças e tendências do setor, atualizando constantemente seus programas acadêmicos. Isso garantirá que os futuros profissionais estejam preparados para lidar com as demandas específicas do mercado, como a gestão sustentável, a tecnologia aplicada à hotelaria e a diversidade cultural dos hóspedes.

Por fim, o simpósio proporcionou uma valiosa oportunidade para a troca de conhecimentos e experiências entre os participantes, contribuindo para a melhoria contínua dos processos de formação dos profissionais de hotelaria em São Luís. Espera-se que as considerações e reflexões apresentadas ao longo do evento possam ser implementadas de forma efetiva pelas instituições de ensino, visando à qualificação cada vez mais aprimorada dos futuros profissionais, fortalecendo assim o setor hoteleiro e contribuindo para o desenvolvimento do turismo em São Luís e no Maranhão como um todo.

REFERÊNCIAS

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

CORREIA, Jonilson Costa .**O perfil dos alunos dos projetos de extensão “Profissionalização da Hospitalidade” do curso de hotelaria da UFMA**. Experiência, Santa Maria, UFSM, v.4, n. 1, p. 52-70, jan./jul. 2018.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo, SP: Atlas, 2002.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. São Paulo: Atlas, 2008.

LINS SILVA, A.; MENEZES, P. D. L. de. **Ensino superior em hotelaria: relação entre formação profissional e prática no mercado de trabalho**: High education in hospitality: relationship between professional training and practice in the labor market. Revista de Turismo Contemporâneo, [S. l.], v. 9, n. 2, p. 195–214, 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/view/24109>. Acesso em: 2 abr. 2023.

RODRIGUES, D. S., SALES, L. Dos S. & De MENEZES, P. D. L. (2021). **Ensino e aprendizagem na educação superior: percepção dos alunos de Hotelaria de uma universidade pública**. Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade, 13(3), 1-22.

TERENCE, A. C. F., & Filho, E. E. (2006). **Abordagem quantitativa, qualitativa e a utilização da pesquisa-ação nos estudos organizacionais**. XXVI ENEGEP - Fortaleza, CE, Brasil.

APÊNDICES

APÊNDICE A- Logomarca do evento



APÊNDICE B- Convite como palestrante para mesa temática- O Ensino Técnico Profissional na área de Hotelaria em São Luís: uma conversa com o IEMA, SENAC e



Prezada,

Professora Lilian Pacheco

Temos a honra de convidá-la a participar em caráter de **PALESTRANTE** do nosso Evento de Conclusão de Curso de Hotelaria, que será um Simpósio com o tema "**OS LUGARES DE FORMAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DE HOTELARIA EM SÃO LUÍS: desafios e perspectivas no cenário atual.**" Das graduandas **Andreyna Reis Mendonça, Hayanne Merryan Lima Duarte e Martha Marques do Nascimento** sob orientação do **Prof. Dr. Jonilson Costa Correia**. Tendo sua contribuição na MESA 1 - O Ensino Técnico Profissional na área de Hotelaria em São Luís: uma conversa com o IEMA - SENAC e IFMA, de 14:30 às 15:30. O evento ocorrerá no dia 28 de Junho de 2023, no Complexo Fábrica Santa Amélia- UFMA, Auditório B.

Certos de contar com sua valiosa presença, aproveitamos a oportunidade para renovar nossos sinceros votos de respeito e admiração.

Atenciosamente,

Documento assinado digitalmente
JONILSON COSTA CORREIA
Data: 31/05/2023 14:49:11-0300
Verifique em <https://validar.jf.gov.br>

APOIO



IFMA.

APÊNDICE C- Convite como palestrante para mesa temática- O Ensino Superior na área de Hotelaria em São Luís: uma conversa com docentes do curso de Hotelaria da UFMA e Gastronomia do CEST.



Prezado,

Professor Esp. Marco Aurélio Furtado

Temos a honra de convidá-lo a participar em caráter de **PALESTRANTE** do nosso Evento de Conclusão de Curso de Hotelaria, que será um Simpósio com o tema "**OS LUGARES DE FORMAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DE HOTELARIA EM SÃO LUÍS: desafios e perspectivas no cenário atual.**" Das graduandas **Andreyna Reis Mendonça, Hayanne Merryan Lima Duarte e Martha Marques do Nascimento** sob orientação do **Prof. Dr. Jonilson Costa Correia**. Tendo sua contribuição na MESA 2 - O Ensino Superior na área de Hotelaria em São Luís: uma conversa com docentes do curso de Hotelaria da UFMA e Gastronomia do CEST, de 15:40 às 16:40. O evento ocorrerá no dia 28 de Junho de 2023, no Complexo Fábrica Santa Amélia-UFMA, Auditório B.

Certos de contar com sua valiosa presença, aproveitamos a oportunidade para renovar nossos sinceros votos de respeito e admiração.

Atenciosamente,

Documento assinado digitalmente
gov.br
JONILSON COSTA CORREIA
Data: 23/06/2023 10:13:54 -0300
Verifique em <https://validar.jf.gov.br>

APOIO



APÊNDICE D- Convite para Mediador da mesa 2



Prezado,

Professor Dr. Cairo Cezar Braga

Temos a honra de convidá-lo a participar em caráter de **MEDIADOR** do nosso Evento de Conclusão de Curso de Hotelaria, que será um Simpósio com o tema "**OS LUGARES DE FORMAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DE HOTELARIA EM SÃO LUÍS: desafios e perspectivas no cenário atual.**" Das graduandas **Andreyna Reis Mendonça, Hayanne Merryan Lima Duarte e Martha Marques do Nascimento** sob orientação do **Prof. Dr. Jonilson Costa Correia**. Tendo sua contribuição na MESA 2 - O Ensino Superior na área de Hotelaria em São Luís: uma conversa com docentes do curso de Hotelaria da UFMA e Gastronomia do CEST, de 15:40 às 16:40. O evento ocorrerá no dia 28 de Junho de 2023, no Complexo Fábrica Santa Amélia-UFMA, Auditório B.

Certos de contar com sua valiosa presença, aproveitamos a oportunidade para renovar nossos sinceros votos de respeito e admiração.

Atenciosamente,

Documento assinado digitalmente
gov.br JONILSON COSTA CORREIA
Data: 24/05/2023 13:50:32 -0300
Verifique em <https://validar.jr.gov.br>

APOIO



APÊNDICE E- Marcadores de Páginas e Canetas Esferográficas como lembrancinhas.



APÊNDICE F- Arte do Banner do evento.



APÊNDICE G- Solicitação de Patrocínio



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA-DETUH
CURSO DE HOTELARIA

Solicitação de Patrocínio

São Luís, 22 de maio de 2023

Vimos pelo presente expor e solicitar o seu apoio para o nosso evento de Conclusão de Curso de Hotelaria, que será um Simpósio com tema " OS Lugares de Formação dos Profissionais de Hotelaria em São Luís: desafios e perspectivas no cenário atual " a ser realizado no dia 28 de junho de 2023, no Complexo Fábrica Santa Amélia - UFMA.

Nosso evento objetiva formentar o diálogo entre as instituições que ofertam cursos da área de hotelaria em São Luís e o mercado de trabalho, além de contribuir para o mercado de Hotelaria e Turismo do Maranhão. O evento contará com a participação das seguintes instituições: IEMA, IFMA, UFMA, SENAC e CEST.

Salientamos que toda contribuição será bem-vinda, e desde já agradecemos seu apoio, que será fundamental para o desempenho desse evento.

Atenciosamente,

 Documento assinado digitalmente
JONILSON COSTA CORREIA
Data: 24/05/2023 13:58:06-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Andreyana Reis Mendonça
Hayanne Merryam Lima Duarte
Martha Marques do Nascimento

Graduandas do Curso de Hotelaria/UFMA

APÊNDICE H- Mesa de Credenciamento



APÊNDICE I- Mesa do Café

