

# **HOSPITALIDADE E GASTRONOMIA: QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL COMO TRANSFORMAÇÃO SOCIAL**

**Sandra Regina de Souza Dutra**

**Senia Regina Bastos**

**Mirian Rejowski**

## **Resumo**

Esta pesquisa, ainda em estágio inicial, explora a hospitalidade nos cursos de qualificação profissional, com foco na área de gastronomia. A hospitalidade, conceito que abrange interações humanas diversas, é decisiva para a construção de ambientes acolhedores e colaborativos, concorre para a criação de laços sociais e de situações de aprendizagem. A pesquisa de natureza qualitativa, adota a análise de conteúdo de estudos acadêmicos, para entender se a hospitalidade contribui para a integração social e cultural dos alunos.

**Palavras chave:** Hospitalidade, Gastronomia, Qualificação profissional

## **Introdução**

A hospitalidade, abrange uma gama de interações humanas que, dependendo do contexto, podem gerar tanto acolhimento quanto hostilidade. A hospitalidade desempenha um papel fundamental na sociabilidade, ao facilitar o reconhecimento do outro, diminuir distâncias sociais e promover a construção de vínculos afetivos.

Nos cursos de qualificação profissional, especialmente na área de gastronomia, a hospitalidade assume uma dimensão ainda mais significativa, alinhada aos valores culturais e sociais do "outro". Este valor acrescenta um aspecto enriquecedor ao ambiente acadêmico, que vai além da simples recepção, envolvendo a criação de laços sociais e emocionais. Dessa forma, a hospitalidade neste contexto se configura como uma prática que valoriza tanto o aprendizado técnico quanto a colaboração prática entre os envolvidos. Lashley (2015) amplia essa visão ao afirmar que a hospitalidade é uma interação social baseada em confiança e reciprocidade, ultrapassando a ideia de um serviço prestado, refletindo-se nas relações entre professores e alunos, bem como nas atividades práticas que simulam situações reais de trabalho, promovendo cooperação e respeito mútuo. A qualificação profissional, por sua vez, é um processo contínuo que visa preparar o indivíduo para o exercício de uma atividade específica, por meio da aquisição de conhecimentos técnicos, operacionais e teóricos. Este processo envolve a formação formal, a experiência prática e a realização de cursos de aperfeiçoamento. No entanto, embora a qualificação forneça as condições necessárias para que o profissional desempenhe suas funções, ela não garante uma preparação completa, já que

exige atualizações constantes em resposta às demandas do mercado de trabalho, que se torna cada vez mais exigente. Nesse cenário, a qualificação se apresenta como uma ferramenta essencial para atender a essas exigências, ao mesmo tempo que favorece a formação de profissionais capazes de lidar com as constantes transformações e desafios do setor.

## **Metodologia**

O objetivo desta pesquisa é analisar a importância da hospitalidade nos cursos de qualificação profissional, com ênfase no contexto da gastronomia. Para alcançar esse objetivo, adotou-se uma abordagem metodológica qualitativa, centrada na seleção e análise de estudos acadêmicos relevantes sobre o ambiente educacional. A pesquisa enfoca a criação de espaços inclusivos que promovam a integração cultural e social dos alunos, com ênfase no papel da hospitalidade nesse processo.

A metodologia utilizada consistiu na análise de conteúdo dos documentos selecionados, a fim de identificar temas recorrentes e padrões que evidenciam a relevância da hospitalidade para o desenvolvimento acadêmico e pessoal dos estudantes. O processo envolveu a leitura atenta dos textos, seguida da categorização das informações com base em conceitos previamente estabelecidos. Além disso, foram realizadas discussões para aprofundar a compreensão sobre as implicações da hospitalidade nos ambientes educacionais, especialmente na formação de profissionais de gastronomia.

## **Discussões**

Foucault (1987) descreve as salas de aula como espaços tradicionalmente não destinados ao acolhimento e à hospitalidade, especialmente no contexto da gastronomia. As cozinhas pedagógicas, por exemplo, sempre foram ambientes onde regras rígidas e técnicas clássicas prevaleciam, com ênfase na execução precisa das receitas e no respeito à hierarquia. No entanto, com o avanço das teorias educacionais e uma maior atenção ao respeito às diferenças, essas dinâmicas começaram a ser vistas sob uma perspectiva mais humanizada. Sob essa ótica, a educação passou a ser encarada como um espaço que acolhe e valoriza as diversidades socioculturais, transformando a sala de aula em um local propício para o aprendizado, a convivência, a segurança e o bem-estar dos alunos. Essa mudança se alinha ao conceito de hospitalidade incondicional de Derrida (2000), que propõe uma abertura irrestrita ao outro, sem preconceitos ou limitações. Nos cursos de qualificação profissional em gastronomia, a hospitalidade assume um significado ainda mais profundo, relacionado aos valores culturais que o "outro" traz, enriquecendo o ambiente acadêmico. Mais do que o simples ato de receber, a hospitalidade nesse contexto implica na criação de laços sociais e emocionais que fortalecem tanto o aprendizado técnico quanto a prática colaborativa. Lashley (2015) reforça essa ideia ao descrever a hospitalidade como uma interação social baseada em confiança e reciprocidade, indo além do serviço formal. Além disso, Batista (2005) vê a hospitalidade como uma competência essencial para a cidadania, conectando a proximidade ética de Levinas (1969) com os conceitos de hospitalidade de Derrida (2000) e

Camargo (2008). Ao refletir sobre as práticas sociais, Batista destaca a importância dos lugares de contato, onde ocorrem as interações, enfatizando que esses espaços, embora marcados pela incerteza e pelo risco, também oferecem oportunidades para o desenvolvimento de relações frutíferas e transformadoras. No contexto dos cursos de gastronomia, essa dinâmica de hospitalidade se reflete na criação de ambientes de aprendizado que favorecem a cooperação e o respeito mútuo.

## **Resultados**

A pesquisa revelou que a hospitalidade, enquanto competência essencial, é uma parte intrínseca da formação nos cursos de qualificação profissional, especialmente na gastronomia. Fusare (2012) reforça que a qualificação profissional envolve a aquisição de conhecimentos técnicos e operacionais necessários para atuar em diversas áreas, incluindo a produção de bens e serviços. Esse processo, estruturado por meio de ações educativas de instituições como escolas e empresas, prepara o indivíduo para o mercado de trabalho. No entanto, Fusare destaca que a qualificação deve ser vista como um processo contínuo, que exige atualização constante, especialmente em um campo dinâmico como a gastronomia.

A hospitalidade, nesse contexto, vai além da simples técnica, envolvendo uma competência interpessoal que favorece a convivência e o aprendizado em ambientes multiculturais. A sala de aula, enquanto espaço de troca, transforma-se em um ambiente dinâmico e acolhedor, onde a promoção diz respeito às diversidades culturais e fortalece as relações sociais e profissionais entre alunos e professores. Godbout (1992) vê a hospitalidade como uma troca simbólica que ultrapassa aspectos materiais, sendo manifestada nas aulas de gastronomia por meio do compartilhamento de tradições culinárias regionais e experiências pessoais, o que fortalece o senso de pertencimento entre os estudantes.

Além disso, Silva (2021) argumenta que a formação profissional deve considerar as subjetividades dos estudantes, respeitando suas especificidades culturais e criando um ambiente que valorize suas identidades. Coelho (2022) complementa essa visão, destacando a importância do respeito mútuo entre professores e alunos para o sucesso nos cursos técnicos, e a relevância de atividades que promovam a interação cultural. Medeiros (2021) salienta que eventos culturais, como feiras gastronômicas, são estratégias eficazes para fortalecer os vínculos entre os alunos, promovendo um ambiente colaborativo e integrador.

Finalmente, Patrocínio (2020) reforça que ambientes educacionais acolhedores, aliados a práticas que celebrem a diversidade cultural e gastronômica, criam condições favoráveis para o aprendizado. Ele também destaca o suporte emocional e acadêmico dos professores como fundamental para o engajamento e sucesso dos alunos.

## **Conclusão**

Esta pesquisa busca evidenciar a importância da hospitalidade nos cursos de qualificação profissional em gastronomia, destacando seu papel essencial na

criação de ambientes educativos que promovem o respeito, a colaboração e o senso de pertencimento. Embora as análises preliminares apontem para uma forte conexão entre esses princípios e a melhoria da experiência de aprendizado, a pesquisa ainda está em processo de aprofundamento, e os resultados ainda não estão consolidados.

A incorporação da hospitalidade no contexto gastronômico enriquece o aprendizado dos estudantes, preparando-os para um mercado de trabalho cada vez mais exigente e atento às competências interpessoais e culturais. A hospitalidade, nesse sentido, contribui para a formação de profissionais mais empáticos e preparados para promover mudanças positivas na sociedade, ressaltando o papel transformador da educação.

Na educação gastronômica, a troca de saberes e experiências desempenha um papel fundamental no fortalecimento dos laços sociais e na promoção da inclusão, criando um ambiente educacional mais acolhedor e colaborativo. A gastronomia, enquanto campo de práticas culturais, também reflete e expressa as desigualdades sociais e de classe, como destaca Bourdieu (1984). Nesse contexto, a educação em gastronomia se configura como um instrumento poderoso para a ascensão social e a mobilidade.

Embora os dados preliminares indiquem que a hospitalidade e a gastronomia, juntas, desempenham um papel crucial no fortalecimento do diálogo intercultural e na integração social, a pesquisa continua a explorar como esses elementos podem se traduzir em práticas pedagógicas mais eficazes. A hospitalidade, aliada à gastronomia, pode ser um elemento-chave para a construção de um ambiente de respeito mútuo e cooperação. Elias (1987) nos lembra que o processo civilizatório é contínuo, com a educação sendo um dos pilares fundamentais para a construção de uma sociedade mais inclusiva e dinâmica. O aprofundamento desta pesquisa poderá trazer novas perspectivas e confirmar a relevância desses conceitos no desenvolvimento de um currículo mais alinhado com as necessidades e desafios da sociedade contemporânea.

## Referências

- BOURDIEU, Pierre.** *Espace social et genèse des "classes". Actes de la recherche en sciences sociales*, v. 52, n. 1, p. 3-14, 1984.
- CAMARGO, L. O. L.** *Hospitalidade e Educação*. São Paulo: Editora Senac, 2015.
- CAMARGO, L. O. L.** *Interstícios da Hospitalidade*. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- CAMARGO, L. O. L.** *Leis da Hospitalidade*. São Paulo: Editora Senac, 2021.
- DERRIDA, J.** *Of Hospitality*. Stanford: Stanford University Press, 2000.
- ELIAS, N.** *The Civilizing Process*. Oxford: Blackwell Publishing, 1987.

**FOUCAULT, M.** *The Foucault Reader*. New York: Pantheon Books, 1984.

**FUSARI, José Cerchi.** Qualificação x Capacitação. Disponível em: <https://blogsicurezzaeditora.wordpress.com/2012/07/19/qualificacao-x-capacitacao/>. Acesso em: 30 nov. 2024.

**GODBUT, J. T.** *The World of the Gift*. Montreal: McGill-Queen's University Press, 1992.

**LASHLEY, C.** Hospitality and Hospitableness. In: *The Routledge Handbook of Hospitality Studies*. London: Routledge, 2015. p. 19-35.

**LEVINAS, E.** *Totality and Infinity: An Essay on Exteriority*. Pittsburgh: Duquesne University Press, 1969.

**MEDEIROS, S. R.** *Educação para a Paz: Resolução de Conflitos no Ambiente Escolar*. Dissertação (Mestrado Profissional em Educação) — Universidade Federal do Pampa, Jaguarão, 2021.

**MEDEIROS, S. R.** *Educação para a Paz: Resolução de Conflitos no Ambiente Escolar*. Porto Alegre: s.n., 2021.

**OLIVEIRA, R. G.** Lugar de Mulher é na Cozinha: Representações Sociais Sobre As Mulheres no Mercado de Trabalho Gastronômico. Dissertação (Mestrado em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social) — Universidade Federal Rural do Pernambuco, Recife, 2021.

**PATROCÍNIO.** Educação Profissional dos Manipuladores de Alimentos: Um Estudo de Caso no Curso Técnico da Área da Gastronomia no Município do Rio de Janeiro. Dissertação (Mestrado Profissional em Educação Profissional em Saúde) — Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2021.

**SILVA, A. G.** Lazer, Animação Sociocultural e Educação Profissional: Mapeamento de Currículos-Encontros no Brasil e em Portugal. Tese (Doutorado em Estudos do Lazer) — Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2021.