

Comissão de Turismo

Audiência Pública

Importância e condições do ensino superior e da qualificação do turismo no Brasil.

CÂMARA DOS DEPUTADOS






Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

A atuação do Senac e os desafios para a
qualificação no *trade* de Turismo

Atuação do Senac

Compromisso com a Educação
Profissional Brasileira

A man with a beard and short dark hair, wearing a dark suit jacket over a light-colored striped shirt, is sitting at a wooden desk. He is smiling and looking towards the camera. In front of him is a tablet computer displaying several images of people in professional settings, such as a chef in a kitchen and a person in a meeting. The background is a solid blue color. To the right of the man, there is a black notebook and a pen on the desk. The Senac logo is visible in the bottom right corner of the image.

Educar para o trabalho nas
atividades do comércio de bens,
serviços e turismo

Missão

Ser a instituição brasileira que
oferece as melhores soluções em
educação profissional
reconhecida pelas empresas

Visão



Presença nacional (2018)

Atendimento a **1.808 municípios**

576 Unidades escolares



428 Centros
de Formação
Profissional



26 Empresas
Pedagógicas



11
Centros
Especializados



26
Unidades de
Ensino Superior



84
Carretas-escola



1
Balsa-escola



42
Unidades
Administrativas

Por meio da **Rede Nacional de Educação a Distância**, o Senac mantém, ainda, **341 Polos** para oferta de cursos de **pós-graduação**, **308** para cursos de **graduação** e **374** para Cursos **Técnicos**.

Grandes números do Senac - 2018

2.175.814 atendimentos

1.297.296 matrículas em educação profissional

878.518 participações em ações extensivas

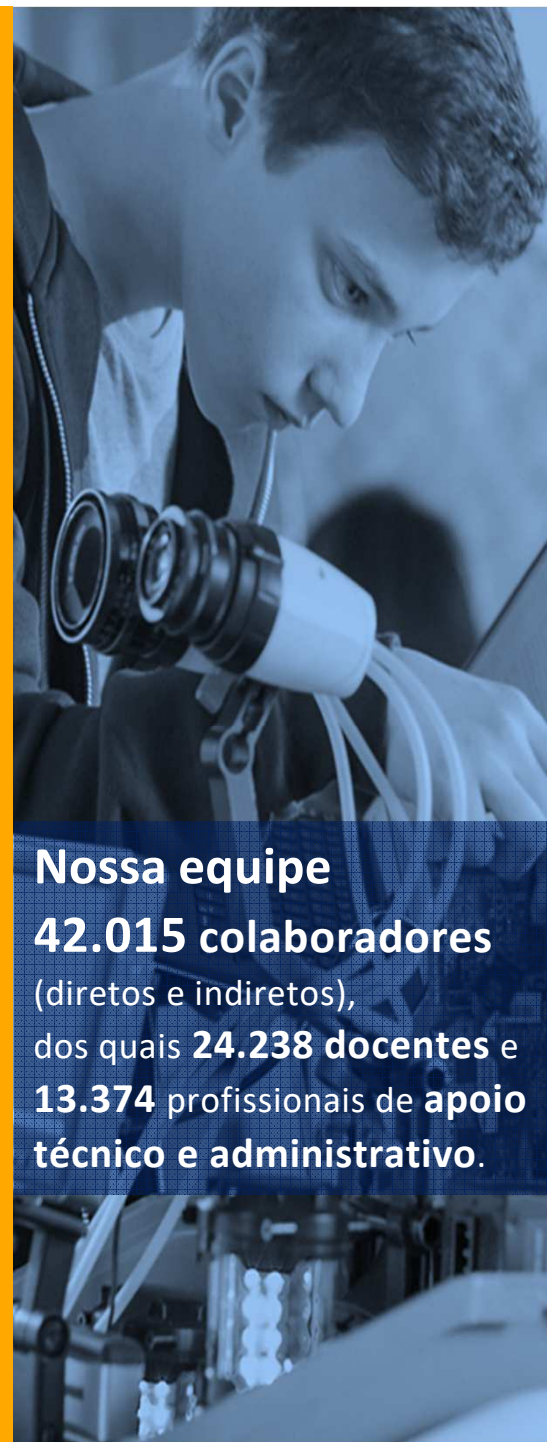
Programa Senac de Gratuidade

358.535 matrículas

84.338.047 horas-aulas ministradas

Nossa equipe

42.015 colaboradores
(diretos e indiretos),
dos quais **24.238** docentes e
13.374 profissionais de apoio
técnico e administrativo.



Qualificação Profissional para o *trade*



Senac - 73 anos

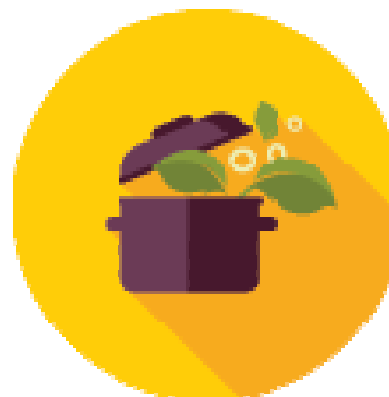
**Referência nacional em
Turismo, Hospitalidade, Lazer**



**Mais de 900
títulos**



**111 Turismo
637 Gastronomia
84 Hospedagem
76 Eventos
22 Lazer**



**667 mil
matrículas
(De 2015 a 2018)**



**A gratuidade
representa
24% da oferta
neste período**

Modelo Pedagógico Senac

Modelo Pedagógico Nacional

**Alinhados
somos mais
fortes**



**Base normativa,
conceitual
e metodológica**

Apresenta os princípios e concepções educacionais, explicita a lógica curricular dos cursos de Educação Profissional e orienta a prática educativa desenvolvida na Instituição.

Pesquisa Marcas Formativas Senac

Habilidades para o Senac XXI



Parceria com:



Organización Internacional del Trabajo
CINTERFOR

*Communication,
Collaboration, Critical
Thinking, Creativity*

Documentos Técnicos de Referência

2016



2018



Nove Documentos Técnicos disponíveis às equipes dos Departamentos Regionais

Modelo Pedagógico Senac

Qualificação Profissional para o *Trade*

21 Planos de Curso Nacionais para os títulos de Turismo, hospitalidade e lazer e de Produção Alimentícia



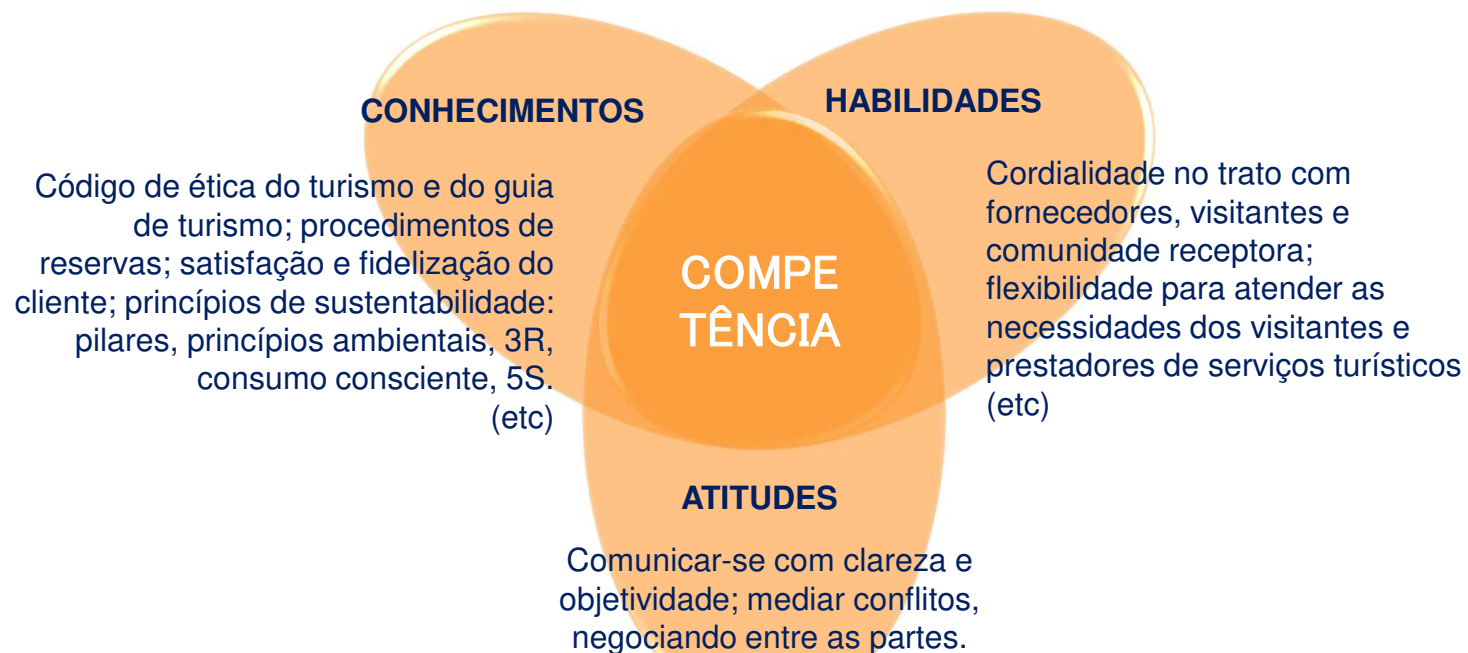
Nestes segmentos, os planos de cursos nacionais articulam **conhecimentos, habilidades e atitudes** fundamentais para o desenvolvimento do profissional.

Qualificação Profissional para o Trade

Abordagem Metodológica

Ex: Curso Técnico em Guia de Turismo

UC 4 - Intermediar as relações entre visitantes, comunidade e prestador serviços turísticos



Qualificação Profissional para o *Trade*

Matrículas e portfólio (2015 a 2018)



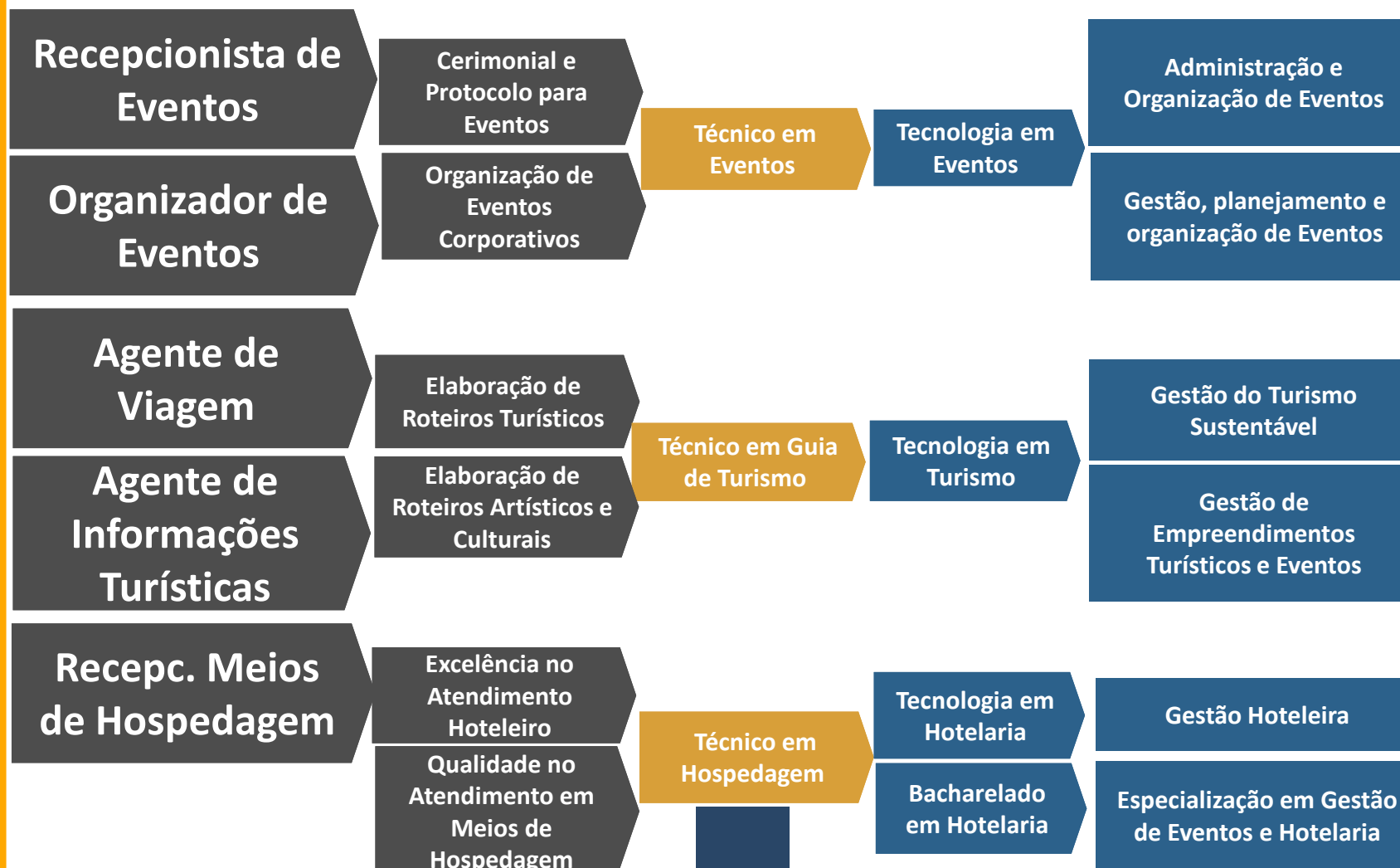
Fonte: Ambiente de Recepção –
Módulo Produção
Planilhas de Produção encaminhadas
pelos regionais (2015)

Itinerários Formativos

Organização da Educação Profissional



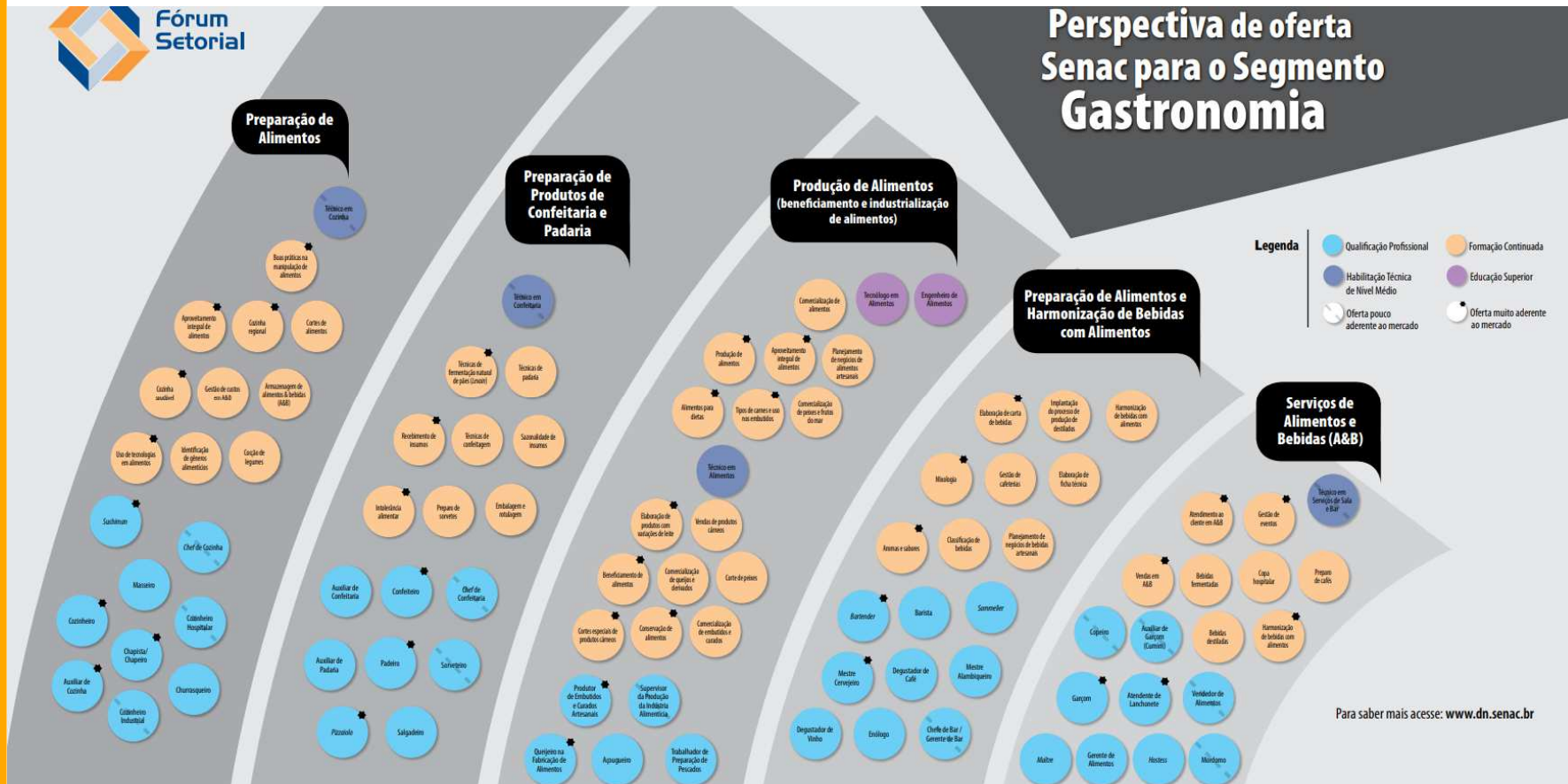
Exemplo: Itinerários Formativos - Turismo



Perspectiva de Oferta Gastronomia



Perspectiva de oferta Senac para o Segmento Gastronomia



Infraestrutura disponível

**317 laboratórios
pedagógicos com oferta
de títulos em 27 estados**



**Cinco unidades especializadas
53 empresas-pedagógicas**

Infraestrutura disponível

Quatro hotéis-escola e
uma pousada-escola



Infraestrutura disponível

12 restaurantes-escola



Infraestrutura disponível

Seis Lanchonetes-escola
e um café-escola



Infraestrutura disponível

27 carretas-escola
de Turismo e
Gastronomia



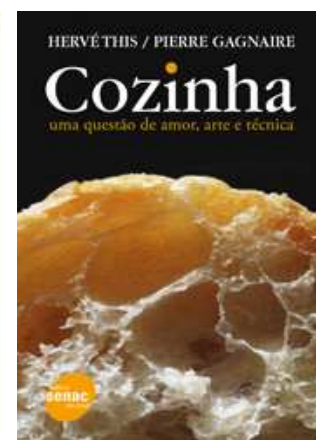
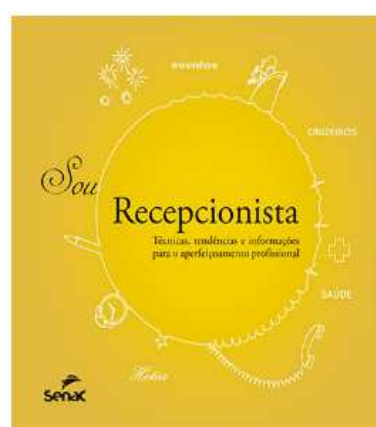
Uma balsa-escola para
atendimento a 10
municípios ribeirinhos



Produção e Disseminação do Conhecimento

Editoras Senac Recursos didáticos

Senac Editoras mais de 200 títulos voltados para os cursos de Turismo, Hospitalidade e Lazer



Produção e Disseminação do Conhecimento

Boletim Técnico do Senac Conhecimento Técnico Científico



ÉTICA EM TURISMO

Nely Wyse *

O homem quando guiado pela ética, é o melhor dos animais; quando sem ela é o pior de todos (Aristóteles)².

Abstract

This article deals with the theme "Vocational training for tourism" from the perspective of ethics in postmodern society. Based on an analysis of the three vocational training principles for tourism established by the new curricular parameters set by the Ministry of Education and Culture (MEC) – aesthetics of sensibility, identity ethics, and equality policy-aligned to the virtues of prudence, temperance, courage, and justice, the points of convergence between ethics and the so-called "sustainable tourism" are set. The proposal recognizes the intrinsic interdisciplinary character of the tourism sector, acknowledging that tourism is part of the Human Sciences and therefore it is subjected to societies' paradigm shifts. This approach aims to exclude reductionist views that intend to segment the phenomenon of tourism, thus losing sight of what is intrinsic to it – its complexity.

Keywords: Ethics; Tourism; Vocational Training; Sustainable Development.

INTRODUÇÃO

A Conferência Anual da OMT², realizada em Natal no ano de 2000, lançou para o *Código mundial de ética para o turismo*³. Esse código deve ser o instrumento balizador para as práticas de turismo e para a educação em turismo.

No mesmo ano de 2000, o MEC publicou os *Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional de Nível Técnico*⁴, em que são apresentados princípios da educação profissional, como: estética da sensibilidade, ética da identidade e política da igualdade. Esses princípios receberam equivalência nas idéias de "fazer bem feito", de "mérito como

valor profissional" e de "autonomia e liberdade do profissional".

O outro componente introduzido nesse período foi o de educação por competência⁵. Competência é um conceito que abrange o *saber*, o *saber ser*, o *saber fazer* e o *conviver*, saberes que permitem ao trabalhador responder a um mundo de trabalho em constante mutação.

Esses três elementos – o código de ética, os referenciais curriculares e a educação por competências – reconfiguram o quadro para quem faz educação profissional de forma geral e, especialmente, para quem faz educação profissional para o turismo, o objeto de interesse deste artigo.

A questão que vamos especular é: como educar alunos para trabalhar no setor de turismo com currículo em formato de competências alinhado aos princípios da estética da sensibilidade, política da igualdade e ética da identidade, de forma a alcançar um turismo sustentável?

O CÓDIGO MUNDIAL DE ÉTICA PARA O TURISMO

O código de ética do turismo cria um marco de referência para o desenvolvimento responsável e sustentável do turismo mundial no início do milênio. Existe a previsão de triplicar o volume do turismo mundial nos próximos 20 anos. Conseqüentemente, há a ameaça de ampliar os efeitos negativos da atividade turística. A intenção da OMT ao propor esse código é minimizar esses efeitos negativos no meio ambiente e no patrimônio cultural e, ao mesmo tempo, beneficiar os residentes em destinos turísticos, principalmente nos locais em desenvolvimento.

A estrutura do código de ética parte de um axioma – a contribuição do turismo para a compreensão e o respeito mútuo entre os homens – expresso no artigo 1º, e desdobra sua estrutura dedutiva nos artigos:

* Filósofa, formada pela UFPA. Assessora técnica da área de Turismo e Hospitalidade do Senac Departamento Nacional. E-mail: nelywyse@senac.br.

Programa Senac de Segurança Alimentar



Tem por objetivo desenvolver ações de educação profissional dirigidas a empresas ligadas à produção e preparo de alimentos de forma sustentável, preservando seus valores nutricionais e sanitários.

Aderência ao Mercado

Ações nacionais e regionais

Fóruns Setoriais : Alinhamento do portfólio às tendências e necessidades do mercado



Fórum Setorial

O Senac promove Fóruns Setoriais – comitês consultivos com o propósito de ouvir os diversos segmentos da sociedade e instituições.

Subsídiam a elaboração dos Perfis Profissionais de Conclusão, Planos de Cursos e dos Itinerários formativos.

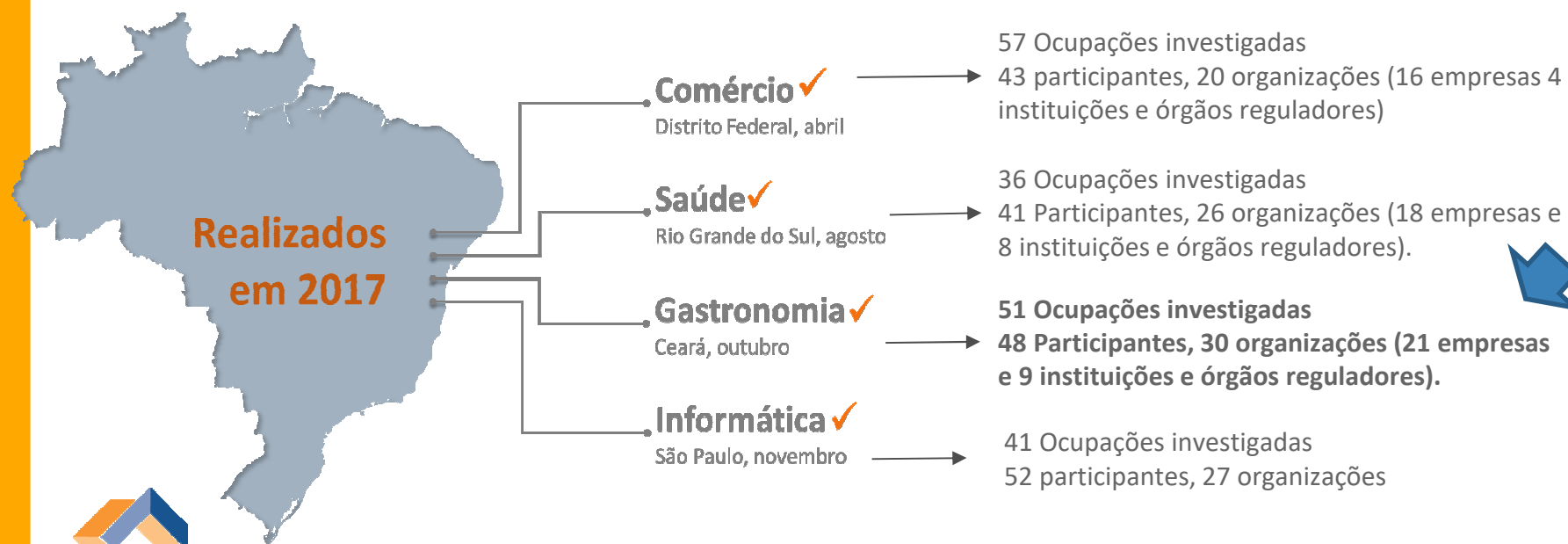


Fóruns Setoriais : Objetivos

- Atender às demandas dos empresários por profissionais atualizados e com suficiente qualificação;
- Adequar as ofertas educacionais às tendências e inovações dos segmentos assistidos pelo Senac;
- Possibilitar o desenvolvimento profissional nas perspectivas vertical e horizontal, de acordo com as expectativas individuais.



Fóruns Setoriais por Segmento



Relacionamento com o setor produtivo

FS Gastronomia



NARRASA STEAK

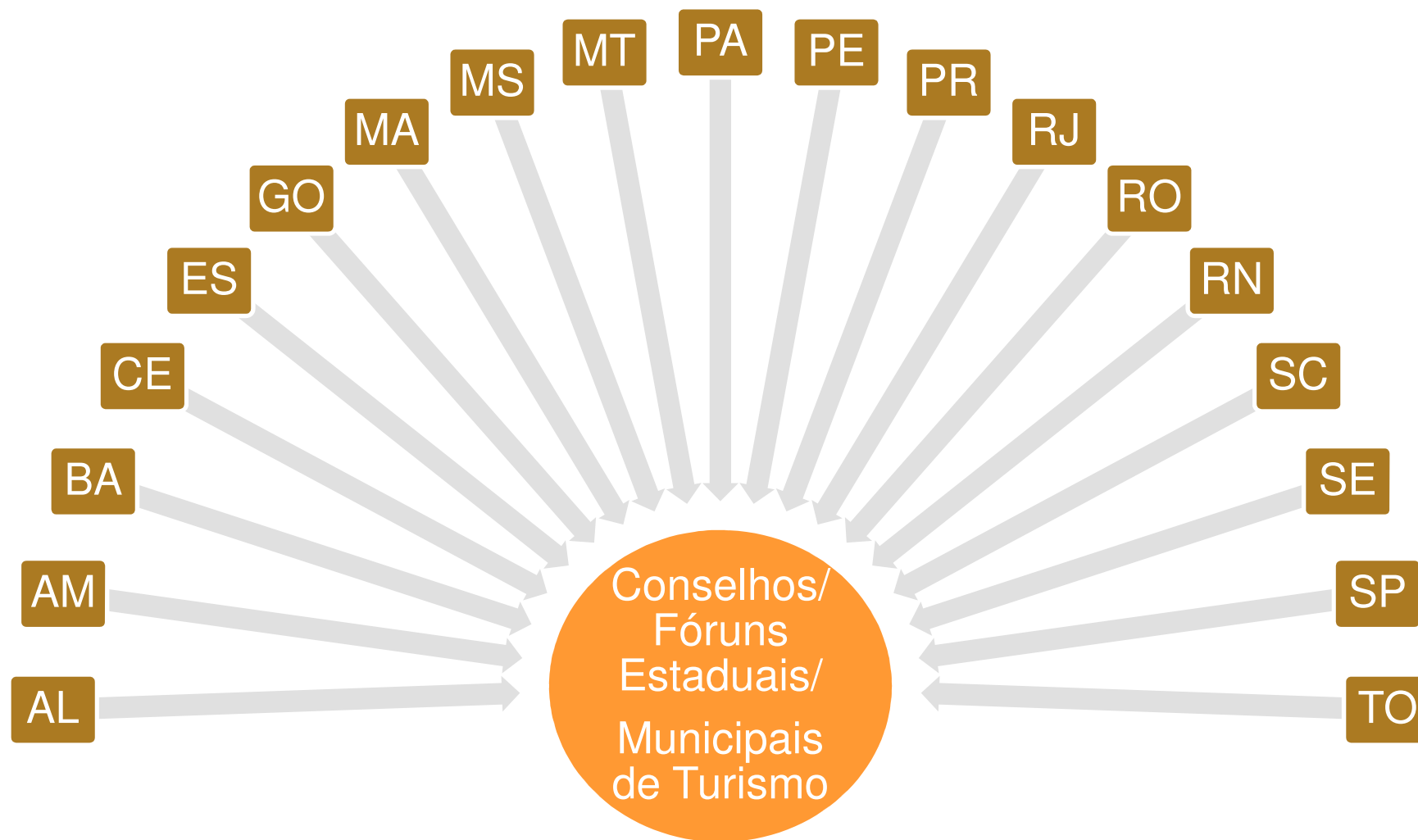


Modelo Pedagógico Senac



Documento que sistematiza o diálogo entre o Senac e o mundo do trabalho, apresentando os fazeres próprios de cada profissional, bem como aqueles comuns a mais de uma ocupação. Além disso, indica o panorama do segmento e suas tendências.

Participação do Senac em Instâncias Locais



Nordeste: Ceará

Encontro com Empresários do Segmento de Turismo Hospitalidade e Lazer

Apresentação do Diagnóstico de demandas para Qualificação Profissional para o Setor de Turismo e estratégia Senac Ceará para atendimento à cadeia produtiva.



Nordeste: Ceará

Pitadas, Saberes e Sabores – Edição Cariri

O Evento propõe a pesquisa dos principais insumos da gastronomia das diversas regiões do estado como meio de valorização e resgate da cultura de cada região e da relação dos produtos com seus produtores, incluindo-os na rota da cadeia produtiva da gastronomia.



Nordeste: Piauí

Banco de Oportunidades

Debate promovido pelos alunos do curso Técnico de Eventos, sobre o mercado de trabalho em turismo, com o presidente da Associação de Bares e Restaurantes, fortalecendo as ações e relações para o Banco de Oportunidades do Senac PI.



Piauí

stitucional | Biblioteca | Senac em todo Brasil | Webmail | SEND | Contatos

Notícias

Tam. Texto -a +a

Turma de Técnico em Eventos promove debate acerca do mercado de trabalho



Estudantes do curso Técnico em Eventos do Senac realizaram na noite da última quarta-feira (11) um debate com o tema "Mercado e Oportunidades para os alunos do Senac".

A atividade foi orientada pela Agente de Educação Profissional Karla Maia e contou com a presença do presidente da Associação de Bares e Restaurantes, Jorge Holanda, da Gerente de Eventos do Luxor Hotel, Carla Costa, da Supervisora do Banco de Oportunidades do Senac no Piauí, Luciana Ponte e da egressa Maria do Amparo Dias.

Na oportunidade, os convidados discutiram a respeito do panorama do mercado de trabalho, dos desafios e oportunidades para os estudantes e deram dicas a respeito da postura profissional diante do emprego.

A egressa Maria do Amparo Dias contou a sua trajetória no Senac através do curso de Confeiteiro pelo Programa Senac de Gratuidade. Após encaminhamento realizado pelo Banco de Oportunidades, a ex-aluna foi contratada pela empresa Casca Coffee, onde atua há oito meses.

[Leia mais](#)

Sudeste: São Paulo

Redes hoteleiras nacionais e internacionais como Accor Hotels, Atlantica Hotels International, Brazil Hospitality Group, Estanplaza, Hotelaria Brasil, Intercity Hotels, Royal Palm Hotéis e Resorts, Travel Inn Hotels, além de entidades representativas do segmento hoteleiro, como Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH-SP), Associação Brasileira de Resorts (ABR), Associação de Hostels de São Paulo e Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil (FOHB), interagiram com alunos de cursos de qualificação profissional e técnicos da área de hotelaria e turismo do Senac SP.



conecta hospitalidade



O Centro Universitário Senac – Campus Santo Amaro sedia o evento há sete anos, realizando-o em parceria com a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação, ABIA.

O congresso tem como objetivos reunir os atores do mercado para ampliar conhecimento internacional, nacional e regional do segmento de alimentação fora do lar, incentivar a troca de experiências entre a indústria e os operadores do *food service*.

Sudeste: São Paulo

Evento realizado nas unidades do Senac que ofertam cursos nas áreas de Hotelaria e Turismo, por meio de palestras, *workshops*, oficinas e vivências. O evento apresenta tendências e temas relevantes do turismo e hospitalidade e reúne alunos, profissionais, fornecedores da cadeia logística do setor, proporcionando a troca de experiências, informações e *networking*.



Desenvolvimento de game educacional **Mise en Place** com foco na tomada de decisões em alimentos e bebidas, pelos alunos, que proporciona aprendizagem interativa e lúdica.

Sudeste: São Paulo

- ✓ Prática profissional dos cursos de Bacharelado em Hotelaria, Tecnologia em Hotelaria, Tecnologia em Eventos e Tecnologia em Gastronomia do Senac São Paulo que desenvolve competências de gestão e liderança por meio de um evento totalmente organizado pelos estudantes.
- ✓ Todas as atividades, em seus mínimos detalhes, são concebidas, operacionalizadas e gerenciadas pelos alunos.



Centro-oeste: Mato Grosso

Gincana da Carne Suína - 6ª edição

- ✓ Promovida em parceria com os criadores de suínos do estado de MT, o evento busca maximizar o consumo da carne suína através da criação de novos pratos que valorize os cortes, texturas e sabores, aliando à cultura gastronômica regional, utilizando os produtos da região.



Centro-oeste: Mato Grosso



Feira Internacional de Turismo do Pantanal- FIT

- ✓ Evento do *TRADE* de Turismo em parceria com o Governo do Estado de Mato Grosso, por meio da SEDEC Turismo, para apresentar Mato Grosso como um estado único e diferenciado, nas manifestações artísticas e culturais, moda, produtos de agricultura familiar, artesanato e a gastronomia.



Sul: Santa Catarina



Lançamento do livro “Berbigão”

- Fevereiro 2016
- A obra é uma coletânea das melhores receitas criadas pelos "Berbigãozeiros" que concorreram no certame gastronômico

Atendimento Humanizado aos idosos na atividade turística

- Projeto realizado em parceria com o eixo de Saúde para sensibilizar os profissionais dos serviços de turismo, hospitalidade e lazer para um atendimento qualificado e humanizado aos Idosos



Sul: Santa Catarina



Florianópolis Cidade Unesco da Gastronomia

Em 2014, a gastronomia local foi reconhecida, elevando a capital do estado para a Rede Mundial de Cidades Criativas da Unesco

Oktoberfest Blumenau

O Senac restaurante escola realizou consultoria para redesenho do cardápio da Oktoberfes Blumenau, com foco em *trazer novidades e aprimorar a festa*



Norte: Pará



A egressa do curso Auxiliar de Cozinha (Recurso PSG), Edna Maria Rodrigues Neco, após obter um bom desempenho na função de Auxiliar foi promovida a Sub Chef

- Desde de 2015, o Senac Pará coopera com o Programa Estadual de Qualificação do Turismo (PeqTur), desenvolvido pela Secretaria Estadual de Turismo (Setur).
- Em 2016, qualificou gratuitamente 235 trabalhadores.

Norte: Pará

- Desde de 2015, o Senac Pará coopera com o Programa Estadual de Qualificação do Turismo (PeqTur), desenvolvido pela Secretaria Estadual de Turismo (Setur).
- Em 2016, qualificou gratuitamente 235 trabalhadores.

A egressa do curso Auxiliar de Cozinha (Recurso PSG), Edna Maria Rodrigues Neco, após obter um bom desempenho na função de Auxiliar foi promovida a Sub Chef





Padrões de Excelência

Educação Profissional

Padrões de Excelência



53 instrutores
certificados
como
Prochef I
em todo Brasil.
(2013,2014)

(2013,2014)

Padrões de Excelência

Parcerias nacionais

O Senac possui diversas parcerias com associações e instituições de referência no Brasil com objetivo de unir esforços, visando o desenvolvimento e disseminação do conhecimento, além da aproximação com as práticas de mercado nas áreas de Turismo, Hospedagem, Eventos, Lazer, entre outras.



Padrões de Excelência

Parcerias internacionais

O Senac possui inúmeras parcerias com instituições internacionais com objetivo de oferecer aos alunos oportunidades para realização de cursos de aperfeiçoamento profissional, intercâmbio, obtenção de dupla certificação e vivências internacionais.



CETT

Campus
de Turisme, Hoteleria
i Gastronomia

UNIVERSITAT DE
BARCELONA



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



**SUSTAINABLE TRAVEL
INTERNATIONAL™**

Leave the world a better place®

**GLOBAL SUSTAINABLE
TOURISM COUNCIL**

travel forever



**Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante**



Desafios

Qualificação Profissional

Desafios: Qualificação Profissional

Índice Internacional de Competitividade

The Travel & Tourism Competitiveness Index

Table 3: The Travel & Tourism Competitiveness Index 2017: Americas

Country/Economy	Global rank	Enabling environment				
		Business environment	Safety and security	Health and hygiene	Human resource and labour market	ICT readiness
SOUTH AMERICA						
Brazil	27	3.5	4.5	5.3	4.3	4.6
Chile	48	5.0	5.7	5.2	4.8	4.9
Argentina	50	3.1	5.0	6.4	4.6	4.7
Peru	51	4.3	4.5	4.8	4.7	4.2
Ecuador	57	3.9	5.2	5.1	4.2	3.9
Colombia	62	4.0	2.6	5.0	4.6	4.4
Uruguay	77	4.6	5.5	6.0	4.6	5.5
Bolivia	99	3.0	5.0	4.4	4.0	3.8
Venezuela	104	2.4	3.3	5.1	3.9	3.5
Paraguay	110	4.3	4.7	5.0	4.1	3.7
South America Average		3.8	4.6	5.2	4.4	4.3

Colors are determined by the relative position of each score in the global distribution of each pillar, taken individually.

- Dentre os 136 países avaliados, o Brasil ocupa a 27ª posição no ranking geral;
- O Brasil ocupa a 93ª posição no quesito recursos humanos e mercado de trabalho.

Fonte: Ranking de Competitividade de Viagens e Turismo, Fórum Econômico Mundial- 2017.

Desafios Qualificação Profissional



