

EDITORIAL

Caros leitores,

A multidisciplinaridade se vê particularmente refletida neste número da CULTUR, quando observamos o turismo sendo discutido por pesquisadores oriundos da Engenharia de Produção, Engenharia Civil, Economia, Hospitalidade e Turismo, analisando aspectos tão díspares, como a educação superior, a educação corporativa, a gastronomia, a cultura regional, os serviços, a hospitalidade, a percepção, o patrimônio e o desenvolvimento. Isso nos possibilita compreender como as pesquisas sobre a atividade turística perpassam por variados temas e por distintos olhares, sempre tendo clara a importância de que os visitantes tenham experiências enriquecedoras e os visitados tenham cada vez mais qualidade de vida.

O primeiro artigo, de autoria de Paula Dutra Leão de Menezes, professora do Departamento de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal da Paraíba, trata da Educação Superior em Turismo no Brasil e na Argentina. A autora concluiu que a oferta dos primeiros cursos ocorreu a partir de 1960 na Argentina e 1970 no Brasil, identificando que o perfil profissional dos egressos dos cursos nos dois países tem semelhanças e busca estar em sintonia com a realidade do mercado de trabalho.

Bruno Cavalcante Scotelaro de Souza, no artigo “Educação Corporativa em Hotéis: um Estudo de Caso no Hotel SESC Copacabana”, relacionou as políticas de educação corporativa do Serviço Social do Comércio – RJ aos profissionais de hotelaria do hotel SESC Copacabana. Pesquisando a importância da educação corporativa no setor hoteleiro, identificou que a educação corporativa tem muito a contribuir com a atividade hoteleira, destacando a necessidade de que seus programas sejam voltados para as características e necessidades específicas do ramo.

O terceiro artigo, “Adaptação da Cozinha Francesa à Cozinha e ao Paladar Brasileiro”, de autoria de Cristian Gambato, Coordenador Regional de Vendas da Tramontina, e Roberto Brich Gonçalves, Diretor do Instituto de Pesquisas Econômicas e Sociais da UCS, analisa as percepções de *Chefs* franceses sobre a adaptação da gastronomia francesa à cultura e o paladar brasileiro. Para os autores a gastronomia francesa precisou se reinventar desde sua implantação no Brasil, principalmente ao utilizar temperos, frutas e legumes brasileiros. Além disso, destacam-se as dificuldades para a adaptação dos *Chefs* ao Brasil como a língua portuguesa, fornecedores e colaboradores despreparados, o que dificulta o resultado final dos profissionais.

Marcos dos Santos, Doutorando em Engenharia da Produção pela UFF; Thamiris de Oliveira Rodriguez, Graduanda em Engenharia da Produção pelo SENAI/CETIQT/RJ; Renato Santiago Quintal, Doutorando em Ambiente e Desenvolvimento pela UNIVATES; Fabricio da Costa Dias e Marcone Freitas dos Reis, ambos Doutorandos em Engenharia Civil pela UFF, no artigo “Emprego de Métodos Multicritério para apoio à Decisão: Estudo de Caso do Site Hostel Ocean INN Rio”, analisam o site do estabelecimento no tocante à possibilidade de aumento de reservas e ampliação da

visibilidade. Apontam para a necessidade da sua reformulação, a fim de viabilizar o incremento das reservas e a visibilidade da página.

Ao discutir a Cultura Gaúcha a partir da percepção dos frequentadores da XXIX Semana Farroupilha do CTG Nova Querência de Boa Vista – RR, Rita Lourdes Michelin e Paulo Roberto Teixeira, ambos Mestres em Turismo pela UCS e professores da Universidade Estadual de Roraima, identificaram a percepção dos frequentadores do evento quanto a cultura gaúcha, e demonstraram que a valorização do tradicionalismo destacou-se na percepção de ambas as categorias do universo da pesquisa.

Anderson Soares Lopes e Elizabeth Kyoko Wada, pesquisadores da Universidade Anhembi Morumbi, no artigo “Serviços de Hospitalidade e *Stakeholders* nos Hotéis da Cidade de João Pessoa”, observam os reais benefícios quando as empresas pesquisadas conseguem desenvolver um bom relacionamento com os seus *stakeholders*, associado a prestação de serviços e a prática da hospitalidade, contribuindo para a qualificação da prestação de serviços aos hóspedes e visitantes, e por consequência colaborando para a sua satisfação.

O sétimo artigo trata da percepção dos impactos gerados pelo turismo em Cancún, Ixtapa-Zihuatanejo e Higuera Blanca, destinos mexicanos, desde uma perspectiva de gênero. As autoras Gregoria Rodriguez Muñoz e Rocio del Carmen Serrano Barquin, da Universidade Autônoma do Estado do México; e Jazmin Benitez Lopez, da Universidade de Quintana Roo, analisaram os impactos econômicos e sociais gerados pelo turismo nesses destinos, identificando que a população percebe impactos positivos e negativos, porém, com marcadas diferenças entre homens e mulheres.

Luiz Felipe Mendes de Oliveira e Luiz Gonzaga Godoy Trigo, ambos pesquisadores da EACH-USP, encerram esse número com o artigo denominado “Patrimônio, turismo e desenvolvimento: um estudo sobre a Puxada do Mastro de São Sebastião em Olivença, Ilhéus-Bahia. Os autores pesquisaram as relações entre o turismo e o patrimônio cultural, enfatizando os processos sociais correspondentes à construção de pertença sobre o patrimônio imaterial, discutindo a apropriação simbólica do bem cultural pela comunidade, a partir de uma perspectiva de desenvolvimento turístico endógeno.

Ao longo dos anos de existência da Revista, buscamos a partir da disseminação de conhecimento multidisciplinar, nos consolidar como uma revista científica de reconhecimento nacional e internacional. Continuamos com a expectativa de contribuir para o avanço dos estudos sobre cultura e turismo, mas destacamos que recentemente estamos caminhando para sermos reconhecidos também como um espaço da socialização do conhecimento sobre Hospitalidade e Lazer.

Desejamos a todos uma boa leitura,

Editores

Dr. José Manoel Gonçalves Gândara - Universidade Federal do Paraná – Brasil

Dr. Marco Aurélio Avila - Universidade Estadual de Santa Cruz - Brasil

Dr. Sandro Campos Neves - Universidade Federal do Paraná - Brasil