

Uma Análise dos Recursos Humanos nos Restaurantes de Culinária Japonesa em Limeira- SP

Resumo: Propósito justificado do tema: A análise dos serviços de restauração vem sendo objeto de diversos estudos no âmbito do turismo e este projeto de pesquisa propõe analisar os recursos humanos dos 10 restaurantes de culinária japonesa localizados nos shopping centers na cidade de Limeira-SP. **Objetivo:** dentro de uma visão de gestão a proposta deste projeto de pesquisa é analisar o perfil dos recursos humanos dos restaurantes de culinária japonesa. **Metodologia e abordagem:** para confecção do trabalho realizar-se-á pesquisa bibliográfica e o estudo se caracteriza como exploratório descritivo, com abordagem quantitativa, utilizando-se como instrumento de pesquisa o questionário a ser aplicado *in loco* formando o universo da pesquisa e os resultados terão tratamentos estatísticos e serão apresentados através de gráficos e tabelas. Com os resultados alcançados decorrentes da pesquisa os mesmos possuirão vínculo com o Trabalho de Conclusão de Curso e como considerações finais do mesmo, pretende-se identificar a quantidade de funcionários que estes restaurantes possuem, idade, gênero, escolaridade, qualificação (cursos realizados) e tempo de serviço na atual empresa.

Palavras chave: Turismo, Restaurantes. Recursos humanos. Culinária japonesa.

Introdução

Determina-se como turismo um conjunto de atividades realizadas por um sujeito em um período de lazer, como as férias, onde ele realiza viagens de permanência curta normalmente em determinado período do ano.

A gastronomia se encontra presente na atividade turística seja ela típica ou tradicional, segundo Gimenes Minasse (2014,p.4) um:

Atrativo gastronômico consiste em todo lugar, iguaria (comida e bebida), modo de preparo, produção ou serviço, acontecimento programado, estabelecimento destinado aos serviços de alimentação fora de casa ou qualquer outro empreendimento vinculado à alimentação que tenha interesse turístico e gere deslocamento de grupos humanos com objetivo de conhecê-los.

Em decorrência disso, optou-se realizar uma pesquisa nos shoppings da cidade de Limeira São Paulo visando não especificamente a área turística, mas sim a forma de manejo e a qualificação dos funcionários na execução de pratos asiáticos, assim como a atuação da área de recursos humanos no momento da contratação e quais são as exigências para o mesmo.

Turismo e Gastronomia

Dentre as vertentes do turismo destaca-se o Turismo Gastronômico, que

vem se desenvolvendo cada vez mais no Brasil, tendo atualmente uma média de duzentos festivais gastronômicos ao ano , atraindo milhares de turistas nacionais e internacionais. De acordo com um estudo do Ministério do Turismo

A gastronomia é uma das bases da estrutura do turismo para o lazer e para o negócio, fortalecendo ainda mais a economia nacional. Além disso, relaciona-se à gastronomia com o turismo de forma estreita, pois “o ato de servir alimentos e bebidas para alguém de fora (ou não) constitui uma ação de hospitalidade” (LOHMANN, PANOSSO, 2008, p. 112).

A gastronomia no século IV a.C. era vista somente como um falar sobre comida, porém com o passar do tempo aprimorou-se a forma de preparar, montar e servir as refeições gerando-se na área um olhar mais refinado para a ciência da cozinha.

Culinária Japonesa

Tratar sobre o Japão pode nos levar a pensar em dois pontos, na tecnologia, desenvolvimento e modernidade nos tempos atuais, ou na tradição milenar, cultural e religiosa da antiguidade. Nesse caso, podemos unir a atualidade com o passado, onde temos uma mistura da cultura milenar com as influências americanas e dos demais países nas músicas, tecnologias, alimentos, até mesmo na vestimenta e cortes de cabelo.

O Japão é composto por quatro grandes ilhas, Hokkaido, Honshu, Shikoku e Kyushu, além de mais de três mil ilhotas. A relação entre brasileiros e japoneses se iniciou com a chegada do navio “Kasato-Marú”, que trouxe os imigrantes para trabalhar no Brasil, a partir disso os nipônicos se instalam no país iniciando uma fusão entre ambas as culturas.

De acordo com a filosofia japonesa

“A gastronomia é considerada uma obra de arte na harmonização dos ingredientes, na beleza da apresentação dos pratos, nas cores usadas” (FREIXA DOLORES; CHAVES GUTA, 2012,p.154).

Devido a isso ela se equipara às demais cozinhas mundialmente apreciadas como a chinesa e a francesa; A China possui grande influência na

comida japonesa principalmente devido ao grão de soja, ele pode ser encontrado no misô, uma pasta de soja fermentada, no tofu que é o leite coagulado e no shoyu, molho da soja rico em vitamina B1, cálcio, ferro e cobre.

Devido a influência budista, que proibiu a matança de animais no séc. XX, e a sua localização em meio aos mares, a cozinha japonesa é maiormente baseada em frutos do mar, como crustáceos, mariscos e algas, alimentos que se juntam ao arroz, legumes e soja. Além disso, o chá é essencial na alimentação não só para degustação antes e após se alimentar mas como um ritual religioso.

Tradicionalmente a cozinha tem os seguintes conceitos: cinco cores, cinco métodos de cocção e cinco sabores. Para preparar o alimento os cinco métodos são: cozimento a vapor, a melhor forma de manter o sabor do alimento, a fritura, o grelhamento, os preparos crus e a cocção por meio do vinagre. As cores são o preto ou púrpura, o branco, vermelho ou laranja, o amarelo e o verde. Os cinco sabores são: o doce, o salgado, o de especiarias, o azedo e o amargo. Por mais incrível que pareça, o amargo em poucas quantidades é essencial para equilibrar o paladar.

Recursos Humanos

O termo gestão de recursos humanos é definido como:

“As formas pelas quais o termo é usado por acadêmicos e profissionais indicam tanto variações de significado quanto ênfases significativamente diferentes sobre o que constitui os seus componentes centrais”(Blyton;Turnbull apud COLLINGS, D.G.; WOOD, G.,2009).

No meio profissional, os recursos humanos são utilizados para encontrar profissionais com habilidade que se encaixem nos padrões da empresa. De acordo com Roberto Goyzuetta, presidente mundial da Coca-Cola:

A necessidade de buscar pessoas estrategistas e com conhecimento está relacionada ao fato de que, na era do conhecimento, a informação e o conhecimento propriamente ditos estão à disposição de todos a todo momento. Então a vantagem será daquele que conseguir obter as informações disponíveis a todos de maneira mais rápida eficiente e transformar isso em vantagem competitiva. (BRAUNE; FRANCO, 2007, p.25).

Há duas formas diferentes de Gestão de Recursos Humanos, o primeiro

modo tem como base de análise os cargos que constituem a empresa, sendo este o estilo mais antigo e menos flexível, segundo Dutra, 1999 “O início da utilização dos cargos como elemento base da gestão de pessoas dá-se juntamente com o início da era industrial, atrelado aos modelos de produção Taylorista e Fordista”.

O segundo modelo tem como principal base a análise pela competência de seus funcionários, sendo uma tendência mais recente e menos aceita do ramo de RH:

Assim, esse é um sistema que se liga menos às atividades cotidianas e operacionais do que os sistemas que ainda têm por base o elemento cargo, e que está mais voltado para o futuro da organização como um todo para a sua estratégia (LEDFORD, 1995)

Perante isso, compreendemos que há duas formas de se gerir um grupo, seja de acordo com o cargo ou a competência. Analisaremos qual dessas formas é utilizada nos restaurantes de culinária japonesa.

Metodologia

A pesquisa será dividida em duas etapas. Primeiramente, será realizada a pesquisa bibliográfica, que de acordo com Marconi e Lakatos (2008), abrange toda bibliografia já tornada pública em relação ao tema de estudo, desde publicações avulsas, boletins, jornais, revistas, livros, pesquisas, monografias, teses, dissertações e artigos em bases indexadas entre outras, até meios de comunicação orais, e tem como finalidade colocar o pesquisador em contato direto com tudo que foi escrito, dito ou filmado sobre determinado assunto. Este tipo de método servirá como base para a realização do referencial bibliográfico.

Segundo Gil (2002), entre as pesquisas descritivas, salientam-se aquelas que têm por objetivo estudar as características de um grupo: sua distribuição por idade, sexo, procedência, nível de escolaridade, formação acadêmica etc. No caso deste estudo, a pesquisa descritiva será utilizada para descrever o perfil dos recursos humanos existentes nos restaurantes de culinária japonesa de Limeira/SP. Sendo assim, na segunda etapa será aplicado um questionário in loco nos empreendimentos.

Este questionário é um instrumento de coleta de dados, é constituído por uma

série ordenada de perguntas, que devem ser respondidas por escrito e sem a presença do entrevistador. Em geral, o pesquisador envia o questionário ao informante, pelo correio ou por um portador; depois de preenchido, o pesquisador devolve-o do mesmo modo. Junto com o questionário deve-se enviar uma nota ou carta explicando a natureza da pesquisa, sua importância e a necessidade de obter respostas, tentando despertar o interesse do receptor para que ele preencha e devolva o questionário dentro de um prazo razoável [...] (MARCONI e LAKATOS, 2008, p. 86). O questionário será aplicado nos restaurantes que formam o universo da pesquisa com o objetivo de caracterizar o perfil dos funcionários.

Resultados

Como a pesquisa está em fase de desenvolvimento, em relação aos resultados pretende-se estudar o perfil dos colaboradores dos restaurantes de culinária japonesa localizados no shoppings centers de Limeira/SP através de um questionário que está sendo desenvolvido e posteriormente, submeter nos restaurantes e com estas informações analisar o contexto no qual os restaurantes do município em questão estão introduzidos no que se refere aos seus recursos humanos.

Considerações Finais

Os resultados esperados desse estudo sobre os restaurantes de culinária japonesa de Limeira/SP após a sua conclusão serão apresentados em Banca Examinadora do Curso de Graduação e publicações em periódicos e eventos das conclusões e das descobertas da pesquisa. Neste momento são relacionadas às diversas ideias desenvolvidas ao longo do projeto, em um processo de síntese das leituras e de buscas em geral, com os comentários do autor e as contribuições trazidas pela elaboração do projeto visando o desenvolvimento da pesquisa. Ela pode indicar novos questionamentos no que tange aos recursos humanos nos restaurantes a partir da conclusão desse projeto, e que poderão inspirar outras investigações.



Referências

ALBUQUERQUE, L.G.de; OLIVEIRA, P.M. de. **Competências ou cargos: uma análise das tendências das bases para o instrumental de recursos humanos.** São Paulo, 2001.

BENI, M.C. **Análise estrutural do turismo.** 12. ed. São Paulo: Senac, 2007. 556 p.

BRAUNE, R.; FRANCO, S.C. **O que é gastronomia.** São Paulo: Brasiliense, 2007. 95 p.

COLLINGS, D.G.; WOOD, G. **Human Resource Management: A critical approach.** 4. ed. New York: Routledge, 2009. 332 p.

FUJIMOTO, A.S.H.; GASTALDO, J.L. **O desenvolvimento sustentável do turismo gastronômico nipônico em Foz do Iguaçu.** In: FESTIVAL DE TURISMO DAS CATARATAS DO IGUAÇU, 5., 2011, Foz do Iguaçu. Artigo Científico. Foz do Iguaçu: Fórum Internacional das Cataratas do Iguaçu, 2011. v. 1, p. 1 - 16.

GARCIA, R.K.de O.; ZOTTIS, A.M.; BONHO, D.V. **A Gastronomia e seu uso turístico: A Contribuição do projeto de extensão “Turismo e Gastronomia: unindo sabores e saberes” para a valorização do patrimônio cultural imaterial.** Gestão e Desenvolvimento, Nova Hamburgo, v. 12, n. 2, p.67-82.

Gil, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** - 4. ed. - São Paulo: Atlas, 2002.

LOHMANN, G.; PANOSSO, A. N. **Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas.** São Paulo: Aleph, 2008.

Marconi, M. A; Lakatos, E. M. **Fundamentos de metodologia científica.** 5. ed. São Paulo: Atlas 2003.

MOTTA, A.C.S.da; SILVESTRE, D.M.; BROTHERHOOD, R.M. **Gastronomia e culinária japonesa das tradições às proposições atuais (inclusivas).** Revista Cesumar: ciências humanas e sociais aplicadas, Maringá, v. 11, n. 1, p.41-57.