

REITORIA
PROGRAMA DE MESTRADO PROFISSIONAL EM GESTÃO
DE ALIMENTOS E BEBIDAS (A&B)

EDITAL 01/2020

PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO NO 2º SEMESTRE DE 2020 – VAGAS REMANESCENTES

Duração: 24 meses

Campus: Vila Olímpia

A Reitoria da Universidade Anhembi Morumbi, por meio do Programa de Mestrado Profissional em Gestão de Alimentos e Bebidas (A&B), recomendado pela CAPES, torna pública a realização de seleção, para o preenchimento de **17 vagas** para ingresso no 2º semestre de 2020, regida pelos critérios expostos no presente Edital 01/2020.

1. CURSO

1.1 O Programa de Mestrado Profissional em Gestão de Alimentos e Bebidas (A&B) tem como o objetivo preparar recursos humanos capacitados a desenvolver e aplicar estudos técnico-científicos em resposta às demandas do setor de A&B, das organizações e sociedade em geral, por meio de duas Linhas de Pesquisa: Linha de pesquisa 1 (LP-1): **Negócios em A&B** e Linha de pesquisa 2 (LP-2): **Operações em A&B**

2. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- 2.1 Diretamente pelo e-mail samferreira@anhembi.br.
- 2.2 Pelo telefone (11) 3847 3037, logo que as atividades presenciais forem retomadas.
- 2.3 Pela página do Programa: <https://portal.anhembi.br/pos-graduacao/cursos/mestrado-profissional-gestao-em-alimentos-e-bebidas/#tab1>

3. DADOS GERAIS

- 3.1 Número de vagas anuais oferecidas neste edital: 17 (dezessete) para ingresso no 2º semestre de 2020.
- 3.2 Período para a realização das inscrições: **1º de junho de 2020 a 20 de agosto de 2020.**
- 3.3 As inscrições podem ser feitas diretamente pelo site:
http://satelites.anhembi.br/processo_seletivo/inscricao_pos/?term=202023&ciclo=ME2S20&tipadm=W7
- 3.4 Para efetivar a inscrição o candidato deve encaminhar toda a documentação ao e-mail da Secretaria do Programa: samferreira@anhembi.br; ou logo que as atividades presenciais forem retomada, o candidato ou seu procurador deverá apresentar toda a documentação exigida para a inscrição no processo seletivo, **até 21 de agosto de 2020**, na Central de Atendimento ao Candidato (CAC), de 2ª a 6ª feira das 9h às 21h e aos sábados das 9h às 13h, em um dos seguintes endereços:
 - Campus Centro – Rua Dr. Almeida Lima, 1134 – Brás.
 - Campus Paulista 1 – Avenida Paulista, 2000 – Bela Vista.

- Campus Vila Olímpia – Rua Casa do Ator, 275 – Vila Olímpia.

- 3.5 Os documentos dos candidatos não selecionados ficarão disponíveis na Secretaria do Programa para devolução em até 30 dias após a divulgação do resultado.
- 3.6 A taxa de inscrição não é reembolsável em caso de desistência ou não aprovação do candidato.
- 3.7 O candidato que necessitar de cuidado especial deverá comunicar a sua necessidade com antecedência mínima de 5 dias úteis da realização da prova.

4. DOCUMENTOS

- 4.1 Ficha de inscrição (é necessário apenas o preenchimento pelo site):
http://satelites.anhembi.br/processo_seletivo/inscricao_pos/?term=202023&ciclo=ME2S20&tipadm=W7
- 4.2 Curriculum vitae inscrito na Plataforma Lattes do CNPq (www.cnpq.br), devidamente atualizado.
- 4.3 Cópia do comprovante de pagamento da taxa de inscrição (o boleto é gerado após o preenchimento da ficha de inscrição no valor de R\$ 75,00).
- 4.4 Fotocópia (autenticada ou simples, desde que seja acompanhada do original) do diploma do curso de graduação em universidade brasileira ou, em caso de formação no exterior, convalidação de tal titulação por IES brasileira.
- 4.5 Fotocópia (autenticada ou simples, desde que seja acompanhada do original) do histórico escolar do curso de graduação.
- 4.6 Fotocópia (autenticada ou simples, desde que seja acompanhada do original) da cédula de identidade.
- 4.7 Fotocópia (autenticada ou simples, desde que seja acompanhada do original) do CPF.
- 4.8 Fotocópia (simples) do comprovante de endereço.

5. CRONOGRAMA, O PROCESSO SELETIVO COMPREENDE:

ATIVIDADE	PERÍODO
Inscrição pela página do Programa: https://portal.anhembi.br/pos-graduacao/cursos/mestrado-profissional-gestao-em-alimentos-e-bebidas/#tab1	01/06 a 20/08/2020
Entrega da documentação na Central de Atendimento ao Candidato	01/06 a 21/08/2020
1ª etapa Prova de conhecimento da área e proficiência em língua estrangeira	24/08/2020
2ª etapa Entrevista e arguição oral sobre a Bibliografia sugerida no Edital	24/08/2020 25 e 26/08/2020
Divulgação do resultado por e-mail e pela página do Programa: https://portal.anhembi.br/pos-graduacao/cursos/mestrado-profissional-gestao-em-alimentos-e-bebidas/#tab1	31/08/2020
Matrícula Central de Atendimento ao Candidato (processo a definir)	A partir de 31/08/2020

6. DESCRIÇÃO DO PROCESSO SELETIVO

6.1A elaboração, o acompanhamento e a análise de exceções inerentes ao processo de seleção são realizados pela Comissão de Seleção e Bolsas que é composta por três professores doutores e pela Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Gestão de Alimentos e Bebidas.

6.2 Todas as etapas possuem caráter eliminatório e nota mínima 7 (sete) exigida como critério para a aprovação:

1ª ETAPA: realização da prova de conhecimento da área em **24 de agosto de 2020, com início às 9h e término às 11h.** Realização da prova de suficiência em língua estrangeira (Inglês, Francês ou Espanhol) em **24 de agosto de 2020, com início às 11h e término até às 13h.** A prova de conhecimento e suficiência serão realizadas no formato eletrônico.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA PARA A PROVA DE CONHECIMENTO DA ÁREA:

DO NASCIMENTO FILHO, Francisco Barbosa; DA SILVA FLORES, Luiz Carlos; LIMBERGER, Pablo Flôres. Análise do posicionamento dos restaurantes de São Paulo estrelados pelo guia Michelin com base nas On-line Travel Reviews (OTRS). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**. v. 13 n. 2 (2019): maio/agosto. p.1-16. Acesso em: < <https://www.rbtur.org.br/rbtur/article/view/1453/1291>>

PIZAM, Abraham; TASCI, Asli DA. Experienscape: expanding the concept of servicescape with a multi-stakeholder and multi-disciplinary approach (invited paper for 'luminaries' special issue of International Journal of Hospitality Management). **International Journal of Hospitality Management**, v. 76, p. 25-37, 2019. Acesso em:

<<https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0278431918305085?token=7D37DC24A1FA9A142A524D6EC9768C9238613390727837EEAD2118B26F4568871C6483B421F14547D42FF84E51F36F76>>

ALMEIDA, Geciane Silva de; PELISSARI, Anderson Soncini. Satisfação do Consumidor com Base nos Atributos do Serviço de Hospedagem. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 13, n. 2, p. 32-53, 2019. Acesso em: < http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1982-61252019000200032&script=sci_arttext&tlng=pt>

VELTEN, Laura; LASHLEY, Conrad. The meaning of cultural diversity among staff as it pertains to employee motivation. **Research in Hospitality Management**, v. 7, n. 2, p. 105-113, 2018. Acesso em: < <https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/22243534.2017.1444718>>

DA CRUZ, Greice Lithiele Klug. A hospitalidade como diferencial competitivo sob a percepção dos gestores hospitalares: um estudo de caso comparativo. **Revista Hospitalidade**. v. 66, n. 2, p. 109-124, 2019. Acesso: < <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/807/pdf>>

DOS SANTOS, Aristides Faria Lopes; WADA, Elizabeth Kyoko. IMPACTOS DAS RELAÇÕES DE HOSPITALIDADE E HOSTILIDADE ENTRE STAKEHOLDERS SOBRE A COMPETITIVIDADE DE DESTINOS TURÍSTICOS. **Applied Tourism**, v. 3, n. 1, p. 147-169, 2018. Acesso em: <https://www.researchgate.net/profile/Aristides_Lopes_Dos_Santos/publication/324860744_Impactos_da_s_Relacoes_de_Hospitalidade_e_Hostilidade_entre_Stakeholders_sobre_a_Competitividade_de_Destinos_Turisticos/links/5aec2d96458515f59981f892/Impactos-das-Relacoes-de-Hospitalidade-e-Hostilidade-entre-Stakeholders-sobre-a-Competitividade-de-Destinos-Turisticos.pdf>

SALAZAR, Viviane Santos; DE MORAES, Walter Fernando Araújo; PEREIRA, Yákara Vasconcelos. Chamem o Chef! O Principal recurso estratégico dos restaurantes gastronômicos: estudo de multicasos na América latina. **Turismo, Visão e Ação**, v. 19, n. 2, p. 398-422, 2017.

Acesso em: < <https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/viewFile/10849/6147>>.

Obs.: os textos indicados acima estão disponíveis no site do programa <http://portal.anhembi.br/pos-graduacao/cursos/mestrado-profissional-gestao-em-alimentos-e-bebidas/#tab2>

2ª ETAPA: entrevista nos dias 25 e 26/08/ 2020.

LOCAL: as provas de conhecimento da área e de proficiência em língua estrangeira serão realizadas em laboratório localizado no Campus Vila Olímpia – Rua Casa do Ator, com Unidade e sala a ser confirmada oportunamente. Caso persista a situação de distanciamento social, haverá comunicação de formato alternativo para realização de provas de conhecimento da área e de proficiência em língua estrangeira.

Obs.:

- 1) A ausência do candidato em uma das etapas elencadas acima implicará em sua imediata desclassificação.

7. RESULTADO E DIVULGAÇÃO

- 7.1 A divulgação dos aprovados será realizada no dia **31 de agosto de 2020**, por e-mail, pela página do Programa (<https://portal.anhembi.br/pos-graduacao/cursos/mestrado-profissional-gestao-em-alimentos-e-bebidas/#tab1>) e pelo Mural do Programa de Mestrado Profissional em Gestão de Alimentos e Bebidas (A&B).
- 7.2 O candidato aprovado poderá realizar a matrícula a partir de **31 de agosto de 2020** na Central de Atendimento ao Candidato (**orientações sobre o processo de matrícula serão dadas após a divulgação do resultado**).
- 7.3 O candidato aprovado deverá realizar sua matrícula dentro do período instituído pela Coordenação do Programa. Será considerado desistente quem não efetuar sua matrícula no prazo fixado.

8. INÍCIO DAS ATIVIDADES

- 8.1 As atividades acadêmicas com os discentes do Programa **estão previstas para iniciar a partir do dia 01 de setembro de 2020**.
- 8.2 O Programa de Pós-Graduação em Gestão de Alimento e Bebidas (A&B) reserva-se o direito de dar início a turma mesmo que o número de aprovados seja inferior ao número de vagas.

9. PROGRAMA DE BOLSAS INSTITUCIONAIS DA PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU*

- 9.1 Programa de bolsa de estudo vigente a partir do 2º semestre de 2014 concede bolsa parcial ou integral para os ingressantes nos cursos de Mestrado da Universidade Anhembi Morumbi. Obs.: mais informações estão disponíveis no Manual do Candidato (**Anexo 2**).

10. CONCORDÂNCIA

- 10.1 A inscrição do candidato pressupõe sua concordância com as regras estabelecidas por este edital de processo seletivo.
- 10.2 Questões não previstas neste edital são de responsabilidade da Comissão de Seleção e Bolsas e da Coordenação do Programa de Mestrado Profissional em Gestão de Alimentos e Bebidas (A&B), da Universidade Anhembi Morumbi.

São Paulo, 01 de agosto de 2020.

Comissão de Seleção e Bolsas do Programa de Mestrado Profissional em Gestão de Alimentos e Bebidas (A&B)

Coordenação do Programa de Mestrado Profissional em Gestão de Alimentos e Bebidas (A&B)

Universidade Anhembi Morumbi

Laureate International Universities

Campus Vila Olímpia

Rua Casa do Ator, 294 - 7º andar - Vila Olímpia.

Cep: 04546-001. São Paulo, SP.

Telefone: (11) 3847 3173

E-mail: gestaoab@anhembi.br

<http://portal.anhembi.br/mestrado-profissional/>

Modelo de Procuração

Procuração

Pelo presente instrumento particular de procuração eu _____ (nome do candidato), nacional de _____(nacionalidade), _____(estado civil), maior, portador da Cédula de Identidade nº_____, residente e domiciliado na _____ (endereço completo) nomeio e constituo meu bastante procurador(a) _____ (nome do procurador), _____(endereço completo), _____(estado civil), _____(nacionalidade) maior, portador da Cédula de Identidade nº_____, residente e domiciliado na _____(endereço completo), a quem confiro amplos poderes, para efetuar minha inscrição no Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, podendo, para este fim, assinar documentos e praticar todos os atos necessários ao bom e fiel desempenho deste mandato.

Local, data

Assinatura

MANUAL DO CANDIDATO

PROGRAMA DE MESTRADO PROFISSIONAL EM GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS (A&B)

Objetivo

O Mestrado Profissional em Gestão de Alimentos e Bebidas (A&B) - MP-GAB tem como o objetivo preparar recursos humanos capacitados a desenvolver e aplicar estudos técnico-científicos em resposta às demandas do setor de A&B, das organizações e sociedade em geral.

Perfil do Egresso

O egresso será um profissional capacitado a exercer funções de gerência em médias e grandes empresas do setor de A&B. Objetiva-se formar um profissional com conhecimentos de ponta na área da gestão de A&B, capacidade de compreender e analisar o contexto empresarial e organizacional, tanto nacional quanto internacional. Além, de ser capaz de identificar oportunidades para criar e inovar em políticas e processos e produtos e serviços. Adicionalmente o egresso será habilitado a definir estratégias empresariais, financeiras, mercadológicas, de recursos humanos, logística e produção.

Área de Concentração: Gestão de Alimentos e Bebidas (A&B)

Cabe ao gestor tomar decisões em um cenário restritivo, já que nenhuma organização dispõe de todos os recursos ideais para a solução de um problema empresarial. Dessa forma, gerenciar inclui planejar, assim como, agir no dia a dia por meio de pareceres, relatórios e projetos. A atuação do gestor é orientada e medida pelos valores consagrados da administração: prever, organizar, coordenar, liderar e controlar.

A Área de Concentração do Mestrado Profissional em Gestão de Alimentos e Bebidas tem seu foco na geração de competências para o futuro gestor de A&B por meio de suas duas Linhas de Pesquisa (LPs), e quatro disciplinas específicas e obrigatórias. As LPs serão tratadas pontualmente a seguir. As disciplinas da Área de Concentração são: Gestão de Alimentos e Bebidas; Planejamento Estratégico do Negócio; Métodos de Pesquisa I – Qualitativos; e, Métodos de Pesquisa II – Quantitativos.

A missão da Área de Concentração é oferecer a orientação geral para o MP-GAB, servindo como eixo essencial para estabelecer os conceitos e conhecimentos para uma gestão eficaz e contribuir ao desenvolvimento de habilidades e atitudes que orientem o futuro gestor na condução dos diversos processos da gestão.

Linha de Pesquisa 1: Negócios em Alimentos e Bebidas (A&B)

A Linha de Pesquisa - Negócios em Alimentos e Bebidas (A&B) - concentra sua atenção e interesse em aprofundar conhecimentos sobre os aspectos mais estratégicos dos Negócios em Alimentos e Bebidas (A&B). O crescimento do setor provocou o acirramento da concorrência e, conseqüentemente, a busca por melhor qualidade nos serviços e pela qualificação e profissionalização de seus gestores. Para o bom funcionamento do setor, informações sobre seu funcionamento como cadeia produtiva e da prática de suas empresas tornam necessária à construção de indicadores que possibilitem comparar a eficácia de seu funcionamento.

Sua missão é contribuir para o alargamento das fronteiras do conhecimento do setor de A&B, dedicando-se a pesquisar informações setoriais e movimentos estratégicos e de inovações, que permitam melhor entendimento sobre seu funcionamento e organização. A responsabilidade de sedimentar estas competências no futuro gestor está concentrada em suas quatro disciplinas: Marketing; Gestão Financeira (ambas obrigatórias); Gestão da Tecnologia Informação e Comunicação (TIC); e, Comportamento do Cliente.

Linha de Pesquisa 2: Operações em Alimentos e Bebidas (A&B)

A Linha de Pesquisa - Operações em Alimentos e Bebidas (A&B) - tem seu foco e atenção nas áreas operacionais, ou seja, nos processos e sistemas que mantêm as empresas de A&B funcionando de maneira eficiente. O setor está em franco desenvolvimento e crescimento e necessita tanto de novos quadros para manter a velocidade de expansão, quanto de aparelhar os atuais gestores de práticas modernas de operação de suas atividades. De fato, como em outras áreas da economia do país um esforço para incrementar a produtividade é um imperativo para melhorar nossos indicadores neste quesito.

A missão desta LP é contribuir para o aperfeiçoamento das práticas operacionais no setor de A&B e a responsabilidade para atingi-la está fundamentada em suas quatro disciplinas: Cadeia de Suprimentos, Ambiente de Serviços em A&B (ambas obrigatórias), Comportamento Organizacional e Gestão de Pessoas, e Tópicos especiais em operações de A&B.

Plano de estudos

Para a obtenção do título de Mestre o aluno deve, no período máximo de 24 meses:

- Cursar as quatro disciplinas da Área de Concentração, duas obrigatórias da sua Linha de Pesquisa e duas eletivas (preferencialmente da sua LP).
- Desenvolver um projeto de pesquisa científica, selecionando um tema a ser destacado de uma das linhas de pesquisa do Programa, com a supervisão de um professor doutor a ser designado como orientador.
- Realizar as disciplinas obrigatórias e outras disciplinas eletivas de acordo com o professor orientador.
- Realizar atividades programadas destinadas ao aprofundamento dos estudos sobre o tema de pesquisa e à formação como docente e pesquisador, tais como publicações científicas, participações em eventos técnicos e científicos, orientação de monografias, pesquisa de campo, entre outras.
- Apresentar à banca examinadora os resultados parciais de sua pesquisa na forma de um relatório de qualificação.
- Apresentar à banca examinadora, composta por 3 membros, sendo um deles necessariamente de outro Programa de Pós Graduação, os resultados finais de sua pesquisa na forma de uma Dissertação de Mestrado.

Créditos Necessários para a Titulação

- Créditos em Disciplinas = 24
- Créditos da Dissertação = 25 sendo: 21 créditos na entrega da dissertação no momento da defesa, e 04 créditos referentes a entrega do volume final, e do comprovante de submissão do artigo final da dissertação.
- Outros Créditos (atividades programadas) = 20
- Total de Créditos para titulação = 69
- Equivalente hora/crédito = 15h = 1 crédito

Corpo docente

O quadro de docentes permanentes do curso é composto pelos seguintes profissionais:

- Dra. Elizabeth Kyoko Wada
- Dr. Carlos Alberto Alves
- Dr. Leonardo Aureliano da Silva
- Msc. Luiz Gonzaga Assumpção Carvalho
- Dra. Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse
- Dr. Paulo Sérgio Altman Ferreira (colaborador)

- Dr. Paulo Sérgio Gonçalves de Oliveira
- Dr. Rodrigo Cunha da Silva

BOLSA DE ESTUDO

Critérios para concessão

O Programa de bolsa de estudo concede, por mérito, bolsa parcial e integral, por ordem classificatória no processo seletivo desde que obtida nota mínima geral 9,0 (nove) para concessão de 100% (cem por cento) e 8,0 (oito) para 50% (cinquenta por cento), sempre no limite de 05 (cinco) bolsas por categoria; todos os alunos bolsistas, independente do percentual da bolsa, deverão pagar a matrícula semestral; declaração de aceite do Programa de Atividades Acadêmicas (PAA), composto de atividades de pesquisa e estudos sob a orientação de um professor do curso, sendo 12h (doze horas) semanais para bolsistas 100% (cem por cento) e 6h (seis horas) semanais para bolsistas 50% (cinquenta por cento).

Perda do Benefício

- Interrupção, transferência, inadimplência ou desistência do curso.
- Informações fraudulentas.
- Insuficiência do desempenho acadêmico.
- Avaliação, não satisfatória, do orientador quanto ao desempenho do bolsista no PAA.