



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
CEARÁ
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
CAMPUS ARACATI

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM HOTELARIA**

Matriz alterada – edição 2016-2
(Reposicionamento de componentes)

Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

ARACATI - CE

2016



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Prof. Virgílio Augusto Sales Araripe

Reitor do Instituto Federal de Educação e Tecnologia – IFCE

Prof. Tássio Francisco Lofti Mattos

Pró-reitor de Administração e Planejamento

Prof. Reuber Saraiva de Santiago

Pró-Reitor de Ensino

Zandra Maria Ribeiro Mendes Dumaresq

Pró-Reitora de Extensão

Profa. Auzuir Ripardo de Alexandria

Pró-reitor de Pesquisa, Pós Graduação e Inovação

Antônio Moisés Filho de Oliveira Mota

Diretor Geral do Campus Fortaleza

Maíra Nobre de Castro Porto

Diretora do IFCE - Campus Avançado Aracati

Prof. Eveline Sales Porto

Diretora de Ensino IFCE – Campus Avançado Aracati

Prof. Vanilson Portela Sousa

Coordenador do Curso Tecnólogo em Hotelaria

Meiriane Rebouças da Silva do Rosário

Pedagoga – IFCE Campus Avançado Aracati



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

ÍNDICE

1. Apresentação
2. Histórico do Instituto Federal Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE
3. Atividades Principais do Campus Avançado de Aracati
4. Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria
 - 4.1. Denominação
 - 4.2. Equipe de Elaboração do Projeto do Curso
 - 4.3. Dados do Coordenador do Curso
 - 4.4. Dados da Instituição
 - 4.5. Regime de Matrícula
 - 4.6. Total de Vagas Anuais
 - 4.7. Carga Horária
5. Organização Didático-pedagógica
 - 5.1. Justificativa do Curso
 - 5.2. Objetivos do Curso
 - 5.3. Perfil Profissional de Conclusão
 - 5.4. Áreas de Atuação
 - 5.5. Formas de Acesso ao Curso
 - 5.6. Metodologia
6. Organização Curricular
7. Corpo Docente do Curso



1. APRESENTAÇÃO

O presente projeto visa apresentar e detalhar a proposta pedagógica da alteração da estrutura da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, Campus Aracati, em conformidade com a LDB nº 9.394/96, as Diretrizes Curriculares para o Ensino Superior de Tecnologia e o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia em vigor.

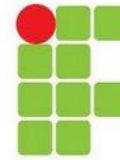
O curso de Tecnologia em Hotelaria, autorizado a funcionar desde 2011-2; passou por recente avaliação dos auditores do MEC com nota 4 (quatro) sendo o reconhecimento legal fundamentado na Portaria 819/CES/MEC.

Sendo curso superior, ofertado regularmente em todos os semestres letivos pelo sistema ENEM / SISU desde a sua criação e neste atual semestre letivo (2016-1) celebra a sua 10ª. edição de ingressos discentes.

No decorrer destes 10 semestres letivos, inúmeras observações e sugestões foram registradas pelos docentes que ministraram as disciplinas teóricas e práticas desde curso; acerca da necessidade de alterar a estrutura da sua matriz curricular. Tais observações foram apreciadas ora em expedientes coloquiais das coordenações, ora em reuniões de curso em oportunos debates sobre os aspectos estruturais deste curso de Hotelaria.

Algumas destas sugestões, colecionadas para a apreciação; apontam para a alteração da nomenclatura ou de carga horária do componente curricular. Outras propostas mais adiantadas sugerem a alteração da estrutura ementária ou reposicionamento do componente na estrutura da matriz curricular. Algumas mais ousadas, solicitavam inserção ou retirada do componente. Outras de fusão ou cisão de componentes curriculares.

Cabe ressaltar que tais observações e sugestões, no que tange a possíveis alterações da estrutura da Matriz Curricular deste curso são perfeitamente normais e passíveis de inerência a qualquer tipo de curso, seja técnico ou superior. São estas ponderações que nos revelam a maturidade conquistada ao longo das experiências da cátedra, em suas dinâmicas cotidianas institucionais.



Mais que isto, tais discussões, insistentes

e embasadas ao tempo que se avolumam e reverberam; nos mostraram uma evidente necessidade de reforma de matriz curricular.

Ponderamos “*ab initio*” discutir a reforma da matriz, mas nos faltava o “gatilho” motivacional que justificasse tal processo, complexo e denso em sua natureza.

A primeira hipótese a servir de sustentáculo ao processo de reforma seria a necessidade de um ajustamento às demais matrizes curriculares dos cursos superiores em Hotelaria já existentes neste instituto (IFCE); fato já demandado por diversos momentos de nossa pró-reitoria de ensino, a PROEN. Deste pressuposto fizemos um estudo comparativo das matrizes dos 03 cursos superiores de Hotelaria: o campus de Fortaleza, Baturité e o nosso, Aracati.

Comparando-se as 03 matrizes, verificamos uma equivalência de componentes, em mais de 75% umas com as outras; fato que per si não justificaria uma reforma curricular.

Foi um estudo realizado pela coordenação deste curso junto a CCA deste campus, sobre a problemática da Evasão e Retenção, que gerou a sustentabilidade deste debate. O da reforma da Matriz curricular.

Detectamos um alto índice de evasão nos 02 primeiros semestres letivos deste curso, além de um problema severo com os componentes curriculares relacionados à produção científica do TCC (incluindo o próprio componente do TCC). Mesmo numa anamnese prematura, ficou evidente que a necessidades de medidas estratégicas para revitalizar o curso e lutar contra os altos índices da evasão e da retenção; problemas vivenciados por muitos institutos e escolas públicas e privadas neste país.

Tais medidas sugeriram algumas mudanças estruturais e no que tange à análise da Matriz Curricular, a coordenação do curso, em colóquio interno com a Coordenação Técnica Pedagógica (CTP) e o DENS (Depto. de Ensino) do campus; decidiu por pedir em plenária colegiada; a alteração da matriz curricular do curso de Hotelaria.

Num primeiro momento, foi sugerido por alguns da possibilidade de uma reforma da Matriz Curricular. Mas num segundo momento, de ponderações e ilações, a coordenação do curso optou pela alteração da Matriz Curricular pelo sistema de reposicionamento.



Ou seja, não fazer uma alteração por reforma, mas tão somente um reposicionamento dos componentes da matriz no sentido de otimizar a oferta das disciplinas intróitas do primeiro e segundo período letivo (S1 e S2) favorecendo inclusive a evolução das disciplinas numa seqüência mais lógica que a atual matriz oferece em sua estrutura.

Um procedimento de reforma da nossa atual matriz iria demandar um tempo considerável de reestruturação, pois é um ato institucional bem mais complexo desde a reorganização ementária de cada componente e edição dos respectivos PUDs; até a plenária e defesa prévia em colegiado e NDE interno. Isso sem falar nos trâmites institucionais junto ao CONSUP e PROEN e demais instâncias superiores.

Sabemos que não é a Matriz Curricular o fator preponderante no problema da Evasão ou retenção, mas uma otimização de suas disciplinas, como a que propomos aqui nesta nova edição de PPC; é sempre bemvinda e benfazeja pois os resultados a colher serão sim melhores que os atuais; segundo a intuição dos nossos próprios docentes.

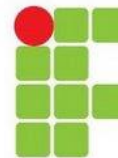
Além disso, a alteração da Matriz Curricular, pelo simples reposicionamento das disciplinas (componentes); é célere pois os PUDs já estão prontos e demanda um tempo e logística operacional bastante sumária e célere; pois já se trata de uma matriz aprovada pelo CONSUP e reconhecida pelo MEC.

Assim teremos tempo suficiente para dar continuidade ao processo de reforma da Matriz, e se preciso for, se realmente constatada a necessidade de se reformar, o curso já estará mais maduro ao pleito de uma nova estrutura curricular.

Posto isto, esta coordenação de curso fez um estudo prévio com base nas propostas e sugestões coletadas pelos nossos docentes; e fundada no estudo comparativo das matrizes dos cursos deste instituto, elaborou um esboço de uma nova Matriz Curricular.

Este estudo, de caráter preliminar foi realizado com o escopo da submissão daquele documento ao corpo colegiado do curso de Hotelaria para a apreciação e deliberação.

Num primeiro momento a coordenação optou em celebrar reuniões setoriais donde os ajustes de cada segmento da referida Matriz Curricular para



enfim em coletividade, no terreno sempre fértil dos bons debates; onde o contraditório e a ampla defesa estão resguardados e assegurados com a justeza da transparência e da isonomia de voz, vez e voto.

Conclusos os trabalhos da reunião de apreciação colegiada, devidamente registrada em ata; o próximo passo foi a elaboração de um relatório para fundamentar este processo de alteração da matriz e a consequente reedição do PPC deste curso, atos covalentes amparados pelos pareceres técnicos da nossa CTP, importante e atuante suporte neste trabalho que é coletivo.

Entendendo que o PPC vigente; em sua estrutura e finalidade mantém-se válido e com validade; a coordenação do curso apenas reeditou o respectivo; fazendo é claro os devidos ajustes e as atualizações quanto as questões da nova estrutura da matriz curricular do curso de Hotelaria; além é claro das correções gramaticais e de editoração eletrônica que foram observadas nas inúmeras releituras.

Relatório e PPC reeditado, ambos os documentos finalmente foram enviados aos docentes do NDE para a apreciação e homologação. Cabe aqui ressaltar que nem todos os docentes do quadro original de docentes editores do primeiro PPC estavam no campus.

Após esta etapa, como ponto alto dos tramites institucionais; o relatório e o PPC seguiram ao setor da Coordenação Técnica Pedagógica (CTP); a fim de se observar os aspectos estruturais da nova matriz, do relatório e da nova edição do PPC do curso de Hotelaria.

Realizados os ajustes dos dois setores institucionais, NDE e CTP; os documentos seguirão ao Departamento de Ensino (DENS) para o deferimento e as devidas diligências terminais ao seu destino institucional: a pró-reitoria de Ensino (PROEN).

Salvo melhor juízo, são estas nossas considerações e é este o relatório.



2. HISTÓRICO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE

Após a Proclamação da República muitas indústrias brasileiras já apresentavam algum crescimento, fazendo crescer a necessidade de mão-de-obra melhor qualificada. As novas tarefas exigiam pessoas com conhecimentos especializados e apontava para a necessidade de se estabelecer, de imediato, o ensino profissional.

Tendo em vista essa necessidade, em setembro de 1909, o então Presidente do Brasil, Nilo Peçanha, mediante Decreto-Lei nº 7 566, cria nas capitais dos estados da república, as Escolas de Aprendizes Artífices para o ensino profissional primário e gratuito.

No nosso Estado, a instituição denominada de Escola de Aprendizes Artífices do Ceará foi instalada no dia 24 de maio de 1910, na Av. Alberto Nepomuceno, onde funciona, atualmente, a Secretaria Estadual da Fazenda.

Em 1930, o governo provisório assume o poder e a educação passa a ser regulada pelo Ministério da Educação e Saúde Pública (MESP). As Escolas de Aprendizes Artífices, anteriormente ligadas ao Ministério da Agricultura, passaram, por consequência e de imediato, ao MESP e a receber subsídios do governo central.

Em 1937, na reforma do Ministério da Educação e Saúde Pública, o ministro Capanema, mediante a Lei nº 378 de 13 de janeiro, transforma as Escolas de Aprendizes Artífices em Liceus Profissionais, recebendo, no Ceará, a denominação de Liceu Industrial de Fortaleza.

Com a eclosão da Segunda Guerra Mundial, em primeiro de setembro de 1939, houve intensa redução na importação de produtos estrangeiros. Por esta razão, o Brasil passou a cuidar da implantação de indústrias básicas, incentivando a criação de estabelecimentos fabris e, conseqüentemente, adotou uma política paralela de incentivo à formação de mão-de-obra qualificada, para atender ao incipiente parque industrial.

Por despacho do Ministro da Educação, em 28 de agosto de 1941, o nome foi modificado para liceus. No Ceará a denominação passou a ser Liceu Industrial do Ceará, nome que durou apenas um ano, já que em 1942, de



acordo com o Decreto nº 4121, de 25 de fevereiro, recebeu o nome de Escola Industrial de Fortaleza.

A conjuntura nacional e internacional despertou o interesse do governo brasileiro em modernizar e melhorar o ensino profissional.

Em 1942, a Lei Orgânica do Ensino Industrial estabeleceu as bases da organização e do regime do ensino destinado à preparação profissional dos trabalhadores na indústria e definiu o ensino industrial como de 2º grau, em paralelo com o ensino secundário.

Os cursos técnicos de três anos preparariam os técnicos para uma nova modalidade de educação; a formação de técnicos de segundo grau para a área industrial seria atribuição das escolas técnicas industriais, que, naquele ano, iniciaram suas atividades.

No estado do Ceará, a denominação – Escola Técnica Federal do Ceará – surge mediante a Lei nº 3552 de 16 de fevereiro de 1953, alterada pelo Decreto-Lei nº 196, de 27 de agosto de 1969, vinculada ao MEC por intermédio da SEMTEC. É uma autarquia educacional, tendo se firmado no Estado como instituição de excelência no ensino técnico-profissional.

As mudanças de nome foram decorrentes do sempre renovado papel da Instituição, para uma constante sintonia com os novos horizontes que eram delineados pela permanente dinâmica do progresso, muito acelerado nas últimas décadas.

A Escola Técnica Federal do Ceará teve inclusive seu campo de ação ampliado com a criação das UNEDs – Unidades Descentralizadas de Ensino – de Cedro e de Juazeiro do Norte (1994) viabilizando, assim, o ensino profissional em outras regiões do Estado.

A velocidade do desenvolvimento industrial do país e a penetração gradual de tecnologia de ponta demandam a formação de especialistas de diversos níveis, impondo um persistente reestudo na formação desses profissionais.

Nessa perspectiva, nascem os Centros Federais de Educação Tecnológica - CEFETs, tendo por objetivo ministrar ensino em nível superior de graduação e pós-graduação, visando à formação de profissionais em engenharia civil, industrial e tecnológica, a formação de professores e especialistas para o ensino médio e de formação profissional, formação de



técnicos, promoção de cursos de extensão, aperfeiçoamento, atualização profissional e realização de pesquisas na área técnico-industrial.

A denominação de Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará (CEFET-CE) foi oficializada pela Lei nº 8948, de 8 de dezembro de 1994, e regulamentada pelo Decreto-Lei nº 2406/97, de 27 de novembro de 1997 e pelo Decreto de 22/03/99 (DOU de 22/03/99) que implantou a nova entidade.

A necessidade de capacitação de novos profissionais levou o Governo Federal a sancionar a lei 11.892 que transformou os Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs), Escolas Agro técnicas e Técnicas em Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFs). Com o mesmo status das universidades federais, os IFs são obrigados a oferecer 20% das vagas para a formação de professores.

Os IFs representam uma nova concepção da educação tecnológica no Brasil e traduzem o compromisso do governo federal com os jovens e adultos. Esta nova rede de ensino tem um modelo institucional em que as unidades possuem autonomia administrativa e financeira.

A nova instituição terá forte inserção na área de Pesquisa e Extensão para estimular o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas.

A Lei 11.892/2008, sancionada pelo Presidente Luiz Inácio Lula da Silva, cria trinta e oito Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. O Instituto Federal do Ceará (IFCE) nasceu com nove Campi, dentre estes o *Campus Aracati*.

Aracati é um município na costa leste do Estado do Ceará, localizado na Região do Jaguaribe, caracterizada por um crescente contingente de empresas hoteleiras dos mais diversos portes.

O município possui 68.673 habitantes e se destaca por seu desenvolvimento turístico. O crescente desenvolvimento da atividade turística na região justifica a importância da criação do Curso de Tecnologia em Hotelaria no Campus de Aracati, tendo em vista o potencial hoteleiro da região e a falta de mão-de-obra qualificada para as empresas hoteleiras.



O *campus* Aracati se posiciona como suporte pedagógico e tecnológico para os alunos residentes no município e adjacências.

3. PRINCIPAIS ATIVIDADES DO CAMPUS ARACATI

O *campus* Aracati realiza hoje atividades no âmbito da educação técnica e tecnológica nas áreas de Aquicultura, Bacharelado em Ciências da Computação, Informática, Guia de Turismo e Eventos, sendo o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria o primeiro curso superior de educação profissional implantado na Instituição.

Os discentes do *campus* Aracati são provenientes em sua grande maioria do litoral leste do estado do Ceará, e desta forma recebe alunos de Pindoretama, Beberibe, Fortim e Icapuí, municípios estes que exploram o turismo e vislumbram nele o futuro das suas economias.

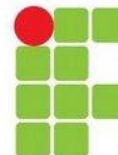
Além dos alunos das regiões litorâneas, ainda são beneficiados os alunos do baixo Jaguaribe, provenientes das cidades de Palhano, Jaguaruana e Itaiçaba, o que demonstra que a zona de influência do *campus* Aracati bem como os benefícios gerados pela interiorização do ensino é capaz de irradiar para áreas circunvizinhas.

As atividades de extensão do *campus* vêm sendo desenvolvidas, mediante atividades relacionadas às áreas dos cursos, bem como parcerias com organismos públicos e privados e ainda com o terceiro setor.

A comunidade aracatiense e circunvizinha é beneficiada com ações participativas em eventos ofertados no contexto dos seus cursos.

Podemos relacionar entre as ações de extensão: grupo de teatro, aulas de informática, suporte à piscicultura das comunidades, cursos de idiomas e preparatórios para provas de proficiência, dentre outros.

A pesquisa é desenvolvida através da participação em programas, projetos e grupos de pesquisa.



4. CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

4.1. Denominação

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
--

4.2. Equipe de Elaboração do Projeto do Curso:

4.2.1 Projeto inicial (matriz 2011.2):

Adriano Freitas	adrianofreitas@ifce.edu.br
Conceição Malveira Diógenes	conceicaomalveira@ifce.edu.br
Eveline Porto Sales Aguiar	evelineps@gmail.com evelineporto@ifce.edu.br
Francisca Natalia Sampaio Pinheiro Monteiro	nataliaspinheiro@gmail.com natalia@ifce.edu.br
Iane Sampaio Moreira Lima	ianesampaio@ifce.edu.br
José Afonso dos Santos Santil	afonsosantil@ifce.edu.br
Lorena Cunha de Sena	lorenasena@gmail.com
Marcus Tullius Soares Falcão	marcius@ifce.edu.br
Maíra Nobre de Castro Porto	mairanobre@ifce.edu.br
Susana Dantas Coelho	susana.dantas09@gmail.com

4.2.2 Projeto de alteração da Matriz (2016.2):

Maíra Nobre de Castro Porto	mairanobre@ifce.edu.br
Eveline Porto Sales Aguiar	evelineporto@ifce.edu.br
Juarina Ana da Silveira	juarina.silveira@ifce.edu.br
Meiriane Rebouças da S. do Rosário	Meiriane.reboucas@ifce.edu.br
Conceição Malveira Diógenes	conceicaomalveira@ifce.edu.br
Francisca Natalia Sampaio P. Monteiro	natalia@ifce.edu.br
José Afonso dos Santos Santil	afonsosantil@ifce.edu.br
Lorena Cunha de Sena	lorenasena@gmail.com
Vanilson Portela Sousa	vanisportela@hotmail.com



4.3. Dados do Coordenador do Curso

Vanilson Portela Sousa
e-mail: vanilson.sousa@ifce.edu.br
Siape: 1939694
CPF: 354.022.883 72
RG: 816.002 SSP PI

4.4. Dados da Instituição:

Razão Social:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
Expressão de Fantasia:	IFCE
Esfera Administrativa:	Federal
Endereço:	Rua: Teófilo Pinto, 200 – Bairro: Farias Brito Aracati – CE CEP: 62800-000
Telefone:	(88) 3303 1000
Diretor Responsável:	Maira Nobre de Castro
Site:	www.ifce.edu.br http://aracati.ifce.edu.br

4.5. Regime de Matrícula:

Oferta	Semestral
Turno	Diurno (com alternância matutina e vespertina)

4.6. Total de Vagas Anuais

60 vagas anuais

4.7. Carga horária

1.900 horas obrigatórias e 40 horas optativas



5. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

5.1. Justificativa do Curso

A atividade turística é um dos segmentos da economia que mais vem crescendo atualmente, sendo responsável por grande quantidade de empregos e renda. Segundo a OMT (Organização Mundial do Turismo), o turismo mundial crescerá entre 4 e 5% em 2011 e para acompanhar esse crescimento, a forma mais adequada seria investir em novos destinos e na qualificação da mão de obra local.

A exploração da atividade turística iniciou-se em Aracati na década de 1970, quando turistas com perfil desbravador aportaram na Praia de Canoa Quebrada. Em 1995, com a criação da Secretaria Estadual do Turismo (SETUR/CE), a atividade passa a ser uma prioridade nas políticas públicas do Governo do Estado e representa uma alternativa para o desenvolvimento econômico do Ceará.

O sol, grande vilão das atividades econômicas tradicionais cearenses (agricultura e pecuária), passa a ser uma grande diferencial de mercado. A baixa pluviometria e a forte incidência solar fazem do turismo de sol e praia o principal produto turístico cearense.

Em 2004 o Ministério do Turismo cria o Programa de Regionalização do Turismo, responsável pela estruturação e oferta turística do Brasil. Partindo do pressuposto da gestão descentralizada e da cooperação, realiza-se um grande diagnóstico com o objetivo de identificar destinos capazes de induzir e dinamizar o desenvolvimento turístico nas regiões brasileiras. No Estado do Ceará foram identificados quatro destinos: Fortaleza, Capital do Estado e portão de entrada para os demais destinos; Jijoca de Jericoacoara, no litoral oeste, a cidade de Nova Olinda, na região do Cariri, grande caldeirão cultural do Ceará e a Praia de Canoa Quebrada, no litoral leste do estado, mais especificamente no município de Aracati.

Analisando dados informados pela Secretária de Turismo - SETUR (2011) e de desenvolvimento econômico da região onde o Aracati está inserido, verifica-se um grande potencial turístico e um crescente aumento do setor.



Atualmente, Aracati conta com uma rede

hoteleira bastante diversificada, com dimensões variadas e que emprega parte dos jovens aracatienses, porém convive com um problema que é comum em outras regiões turísticas: a falta de mão de obra qualificada.

QUADRO 1								
Evolução - 1995/2010								
Agregados	Resultados		Var(%)		Metas		Variações 2010/08(%)	
	1995	2008	Total	Anual	2009	2010	Total	Anual
Demanda Turística Via Fortaleza	761.777	2.178.395	186,0	8,8	2.300.000	2.420.000	11,1	5,4
Nacional	723.688	1.956.199	170,3	8,3	2.047.000	2.129.600	8,9	4,3
Internacional	38.089	222.196	483,4	15,2	253.000	290.400	30,7	14,3
Receita Turística Direta (R\$ milhões)	486,0	2.908,7	498,5	15,4	3.197,0	3.509,0	20,6	9,8
Renda Ceará (R\$ milhões)	651,2	5.090,2	681,7	17,9	5.594,8	6.140,8	20,6	9,8
Impacto sobre o PIB (%)	5,2	9,8	88,2	5,2	10,0	10,4	6,3	3,1
Oferta Hoteleira no Ceará (UHS)	10.739	24.743	130,4	6,9	26.500	28.500	15,2	7,3
Fortaleza	5.264	10.365	96,9	5,6	10.500	11.500	11,0	5,3
Interior	5.475	14.378	162,6	8,0	16.000	17.000	18,2	8,7
Movimento no Aeroporto (mil Pax)	1.147	3.112	171,3	8,3	3.400	3.700	18,9	9,0
Movimentação Turística mil(*)	3.276	10.182	210,8	9,5	10.895	11.766	15,6	7,5

Fonte: SETUR/CE
(*) Considera-se ao fluxo turístico nos municípios turísticos do Estado, incluindo o turismo de origem nacional, internacional e intrastadual.
Dados: 2009 e 2010 (previsão)

Quadro 1: Evolução do turismo entre 1995 e 2010

Fonte: SETUR Ceará.

Observando o quadro acima, verifica-se a evolução crescente dos mais importantes agregados turísticos no Ceará.

Entre 1995 e 2008, o fluxo de turistas para o Ceará cresceu de 762 mil para 2.178 mil turistas, somando um crescimento médio anual de 8,8%.

A oferta de hospedagem (UHS) passou de 10.739 UHS para 24.743 UHS entre 1995 e 2008 nos principais municípios turísticos, resultando um crescimento anual de 6,9%. Segundo a SETUR-CE, a movimentação turística no Estado (considerando as formas de turismo doméstico, nacional e internacional) saltou de 3,3 milhões em 2000 para 10,2 milhões de turistas em 2008.

Os destinos preferidos pelos turistas que visitaram o Ceará em 2007 foram: litoral (73,8%); sertão (21,5%); e serra (4,7%).

Em 1998 o litoral representava 82,5%, o que revela uma maior diversificação da oferta e do posicionamento do produto turístico do Estado nos mercados emissores, sendo o segmento sol e praia o dominante nas preferências dos turistas.



As praias mais demandadas foram:

Cumbuco, Canoa Quebrada (Aracati), Morro Branco, Porto das Dunas e Jericoacoara.

A taxa de interiorização do fluxo turístico subiu de 43,3% em 1998 para 64,8% em 2007.

Especificação	DEZEMBRO			JANEIRO A DEZEMBRO		
	2009	2010	VAR(%)	2009	2010	VAR(%)
1. Vôos (Pousos)	2.568	2.943	14,6	25.942	31.286	20,6
- Nacionais	2.469	2.866	16,1	24.991	30.361	21,5
- Internacionais	99	77	-22,2	951	925	-2,7
2. Embarques de Passageiros	167.554	187.607	12,0	1.881.155	2.216.703	17,8
- Nacionais	156.361	177.533	13,5	1.766.802	2.099.284	18,8
- Internacionais	11.193	10.074	-10,0	114.353	117.419	2,7
3. Desembarques de Passageiros	219.313	254.823	16,2	1.920.271	2.332.952	21,5
- Nacionais	207.344	244.177	17,8	1.810.970	2.220.908	22,6
- Internacionais	11.969	10.646	-11,1	109.301	112.044	2,5
4. Movimento de Passageiros	386.867	442.430	14,4	3.801.426	4.549.655	19,7
- Nacionais	363.705	421.710	15,9	3.577.772	4.320.192	20,8
- Internacionais	23.162	20.720	-10,5	223.654	229.463	2,6

Fonte: INFRAERO e SETUR/CE

A tabela acima ressalta o aumento no volume de desembarques de passageiros no Aeroporto Internacional Pinto Martins, o que evidencia o crescimento da movimentação turística no Ceará.

Analisando os dados disponibilizados pela SETUR/CE, fica evidente a importância da criação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria que possibilitará a qualificação profissional, garantindo egressos qualificados e aptos a entrar no concorrido mercado de trabalho.

Essa mão de obra qualificada seria absorvida não apenas por Aracati, mas pelo seu entorno que também necessita do profissional tecnólogo em hotelaria.

Quanto à Canoa Quebrada, atualmente há oferta significativa de meios de hospedagem, ainda segundo os dados fornecidos pela SETUR/CE, há em Canoa Quebrada 99 meios de hospedagem cadastrados, enquanto o Sebrae (2011) aponta que o número MH's de informais é de aproximadamente 43, totalizando uma oferta de 142, entre pequenas e medias pousadas.



A cidade de Aracati possui 8

empreendimentos hoteleiros formais que atendem aos que realizam viagens a trabalho, dinamizando o comércio local.

O grande número de empreendimentos e a insuficiência de instituições para a capacitação e qualificação no município demonstram a importância da criação de cursos do eixo de turismo, hospitalidade e lazer, para a inserção da força jovem existente na região em boas condições de trabalho.

Existe uma grande expectativa de que com a implantação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, os objetivos de qualificação da mão de obra local, da responsabilidade social, da produção de conhecimento, do incentivo à pesquisa e extensão serão alcançados.

A justificativa maior para a criação do curso é a qualificação profissional da população, promovendo o planejamento, a organização e a execução de atividades relacionadas à área, como consequência a geração de novos empregos, fixação de trabalhadores na sua terra natal bem como melhores condições de vida desses profissionais.

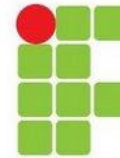
Outra observação que corrobora com a criação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é o fato de em 2014 termos a Copa do Mundo de Futebol.

As cidades de Fortaleza e Natal serão cenárias desta competição, e o município de Aracati está localizado entre estas duas capitais. Desta forma, observa-se que com seu polo hoteleiro e sua riqueza turística existe uma considerável tendência relativa ao aumento do fluxo turístico, bem como maiores investimentos no setor.

A primeira turma do Curso concluiria já com grande possibilidade de inserir-se no mercado, com excelente formação.

Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis – ABIH, meio de hospedagem é definido como:

“(…) todo estabelecimento de uso coletivo que fornece aos hóspedes bens e serviços consistentes na cessão temporária remunerada de aposentos mobiliados e na prestação de serviços complementares conexos referentes ao bem-estar de seus consumidores”.



O Curso Superior de Tecnologia em

Hotelaria utiliza-se do método tático-operacional que aprofunda os conhecimentos nos dois principais departamentos da empresa hoteleira: hospedagem e alimentos e bebidas, assim como as técnicas de promoção e vendas, entendendo que o turista procura a maior oferta possível de prestação de serviços.

A matriz curricular do curso oportuniza ao discente o estudo dos serviços inerentes ao setor de hospedagem, abrangendo o setor de reservas, recepção e governança.

No departamento de alimentos e bebidas, o estudo do atendimento no restaurante, sua administração organizacional e financeira e nas aulas práticas aprimora os conhecimentos quanto ao preparo de alimentos e bebidas.

Segundo Duarte (1996), o departamento de alimentos e bebidas é responsável por 30% da receita do hotel, enfatizando a importância de seu estudo e compreensão pelo discente do curso.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – *campus* Aracati buscará a construção de habilidades e competências obtidas por meio de aulas teóricas, práticas e demais modalidades de ensino-aprendizagem.

Dessa forma, ressalta-se que a criação do curso de hotelaria, atende as exigências do catálogo de cursos superiores, estando em conformidade com as políticas de desenvolvimento do turismo estabelecidas pelo Governo Federal / Mtur e preocupa-se em entender as necessidades do mercado estadual e local.



5.2. Objetivos do Curso:

5.2.1 Geral:

Formar profissionais qualificados e capazes de assumir cargos e funções na hotelaria, buscando o equilíbrio e a coerência metodológica e mercadológica, extraindo o melhor aproveitamento possível do “saber-fazer”.

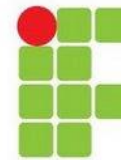
5.2.2 Específicos:

- 5.2.2.1 Propiciar ao discente, técnicas de recepção, reservas, governança, sala-bar e de promoção e venda dos produtos hoteleiros.
- 5.2.2.2 Oportunizar ao aluno o desenvolvimento do perfil de gestor, de modo a assumir funções estratégicas na administração hoteleira.
- 5.2.2.3 Valorizar o conhecimento e os procedimentos na área de hospitalidade, incluindo os segmentos de hospedagem, alimentos e bebidas, hotelaria hospitalar, lazer, recreação e eventos.

5.3. Perfil Profissional de Conclusão

O tecnólogo em hotelaria estará apto a:

- Atuar com responsabilidade socioambiental;
- Avaliar criticamente o mercado hoteleiro em nível regional, nacional e internacional a partir de suas variáveis;
- Decidir a melhor estrutura organizacional em empresas de hospedagem;
- Aplicar teorias, instrumentos e técnicas de planejamento, organização, direção e controle de acordo com o contexto organizacional;
- Gerir equipes;
- Adequar os produtos oferecidos ao segmento de mercado atendido;
- Avaliar criticamente os serviços prestados e propor alternativas de melhoria;



- Atuar preventivamente em relação à legislação do consumidor, comercial e trabalhista;
- Utilizar índices de desempenho para melhorar os processos e resultados da empresa;
- Desenvolver relações humanas de qualidade;
- Comunicar-se em inglês e espanhol.

5.4. Áreas de Atuação

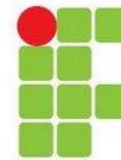
- **Gerência:** trabalha com a administração de estabelecimentos hoteleiros e complexos turísticos, planeja estratégias de marketing, métodos de captação de clientes, é responsável pelo quadro de funcionários e fornecedores e pelos serviços oferecidos.
- **Gastronomia:** trabalha com a coordenação da parte gastronômica, contrata os *chefs*, *maîtres* e garçons, estabelece cardápios e cartas de vinhos.
- **Eventos:** trabalha com a captação e produção de eventos, sejam feiras, seminários, convenções ou congressos.
- **Empreendimento:** trabalha com a análise de regiões interessantes do ponto de vista turístico e identifica a viabilidade de implantação do tipo adequado de empreendimento hoteleiro, além de estabelecer a infraestrutura necessária.

5.5. Formas de Acesso ao Curso

O ingresso no Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria dar-se-á através de Sistema de Seleção Unificada – SISU, sistema informatizado gerenciado pelo Ministério da Educação – MEC, por meio do qual são selecionados candidatos a vagas em cursos de graduação disponibilizadas pela instituição.

A seleção dos candidatos às vagas disponibilizadas por meio do SISU será efetuada com base nos resultados obtidos pelos estudantes no Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM.

No caso de não preenchimento de todas as vagas ofertadas através do SISU, aplicar-se-á o processo seletivo articulado com os conteúdos do



ensino médio, conforme dispõe o Art. 51 da Lei nº.

9394/96, respeitando-se a quantidade de vagas oferecidas em cada processo seletivo.

As inscrições para o Processo Seletivo são abertas em Edital anualmente, no qual constam os cursos com os respectivos números de vagas a preencher, os prazos, a documentação exigida para a inscrição, os instrumentos, os critérios de seleção e demais informações úteis.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria oferta 60 vagas anualmente, em que o preenchimento destas vagas é efetuado por intermédio dos resultados dos processos de seleção anteriormente citados.

O aluno também pode ingressar como transferido, com matriz curricular e competências compatíveis com as do curso superior de tecnologia em Hotelaria ou como graduado a partir de outros cursos superiores.

A quantidade de vagas, ofertadas para transferidos ou graduados, é condicionada primeiramente à disponibilidade de vagas, por edital específico para este fim.

5.6. Metodologia

O Curso Tecnólogo em Hotelaria utilizará metodologia com teor teórico-prático para melhor aprendizado do aluno. Partindo da interdisciplinaridade entre as áreas afins com a aplicação de casos práticos, realizações de visitas técnicas, além de aulas práticas nos laboratórios disponíveis para o curso, aliando assim a teoria à prática de uma forma dinâmica e que facilita a compreensão do estudante.

Serão promovidos também momentos de interação com o mercado de trabalho através de eventos internos com profissionais que atuam nas diversas áreas contempladas no curso.

5.7 Avaliação do curso

O Instituto Federal de Educação do Ceará possui uma Comissão Permanente de Avaliação (CPA) que atua no planejamento das avaliações institucionais.



Cada *campus* possui uma subcomissão

que atua no incentivo e conscientização do processo de avaliação institucional e os resultados obtidos contribuem para o planejamento das atividades educacionais.

A subcomissão de avaliação do Campus Aracati é composta por representantes dos docentes, discentes, técnicos administrativos e comunidade local e apresenta a visão de cada um desses representantes sobre a imagem institucional em seus três pilares de atuação: ensino, pesquisa e extensão.

A partir de 2012 a subcomissão passa a avaliar também os cursos superiores de forma individual, nas mesmas dimensões (ensino, pesquisa extensão). Realizará ainda um acompanhamento com os egressos para identificar a inserção desses jovens no mercado de trabalho.

Essa avaliação a partir de 2012 será realizada periodicamente no segundo semestre de cada ano letivo e envolverá docentes e discentes dos cursos.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFCE, *campus* de Aracati, será composto por cinco (05) semestres letivos, com intervalo de tempo de 100 dias letivos de atividade de ensino, contendo uma média de 400h/a para que os conteúdos possam ser trabalhados, assim como desenvolvidas as competências e habilidades requeridas.

Os componentes curriculares do Curso de Tecnologia em Hotelaria estão divididos por competências de área básica, específica e de gestão.



6.1. Matriz Curricular (2011.2) Curso Tecn. em Hotelaria:

PERÍODO	NOME DA DISCIPLINA	CRED	C H
S1	Fundamentos da administração	2	40
	Matemática Comercial e financeira	2	40
	Abordagem geográfica do turismo	2	40
	Teoria Geral do Turismo	2	40
	Técnicas de Comunicação oral e escrita	2	40
	Fundamentos da Hotelaria	4	80
	Gestão Ambiental na hotelaria	2	40
	Informática aplicada	2	40
	Metodologia da pesquisa em Turismo	2	40
Total da carga horária por semestre			400h/a
S2	Iniciação ao Estudo de Alimentos e Bebidas	2	40
	Higiene alimentar e Noções de Nutrição	2	40
	Estatística aplicada	2	40
	Inglês aplicado ao turismo I	4	80
	Espanhol aplicado ao turismo I	4	80
	Sistemas e Técnicas de governança	2	40
	Direito Empresarial	2	40
	Sistemas e Técnicas de recepção	2	40
Total da carga horária por semestre			400h/a
S3	Inglês aplicado ao turismo II	4	80
	Saúde e Segurança do Trabalho	2	40
	Marketing turístico	2	40
	Captação e Coordenação de Eventos em meios de hospedagem	2	40
	Custos e Orçamentos	2	40
	Bases de Produção Culinária	2	40
	Lazer e Recreação	2	40
	Espanhol aplicado ao turismo II	4	80
Total da carga horária por semestre			400h/a
S4	Gestão de pessoas	2	40
	Desempenho Social, Cerimonial e Protocolo.	2	40
	Coquetelaria e vinhos	2	40
	Gestão de Hospedagem	2	40
	Controladoria e auditoria	2	40
	Sistemas e Técnicas de sala e bar	2	40
	Políticas Públicas do Turismo	2	40
	Elaboração de Projeto de Pesquisa	2	40
Gestão em Alimentos e Bebidas	2	40	
Total da carga horária por semestre			360h/a
S5	Programa de prática profissional	5	100
	Projeto social	2	40
	Ética e Relações interpessoais	2	40
	Hotelaria Hospitalar	2	40
	Trabalho de conclusão de curso	2	40
	Empreendedorismo	2	40
	Libras (optativa)	2	40
Total da carga horária por semestre			340h/a
Total da carga horária do curso			1.900h/a

6.2 **NOVA MATRIZ CURRICULAR** do curso de Tecnologia em Hotelaria:

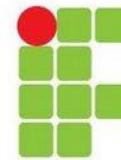
PERÍODO	NOME DA DISCIPLINA	CRED	C H
S1	Fundamentos da Hotelaria	4	80
	Teoria Geral do Turismo	2	40
	Técnicas de Comunicação oral e escrita	2	40
	Lazer e Recreação	2	40
	Ética e Relações interpessoais	2	40
	Iniciação ao Estudo de Alimentos e Bebidas	2	40
	Abordagem geográfica do turismo	2	40
	Captação e Coordenação de Eventos em meios de hospedagem	2	40
	Fundamentos da administração	2	40
Total da carga horária por semestre			400h/a
S2	Sistemas e Técnicas de recepção	2	40
	Marketing turístico	2	40
	Espanhol aplicado ao turismo I	4	80
	Matemática Comercial e financeira	2	40
	Metodologia da pesquisa em Turismo	2	40
	Higiene alimentar e Noções de Nutrição	2	40
	Sistemas e Técnicas de sala e bar	2	40
	Desempenho Social, Cerimonial e Protocolo.	2	40
	Gestão de pessoas	2	40
Total da carga horária por semestre			400h/a
S3	Sistemas e Técnicas de governança	2	40
	Políticas Públicas do Turismo	2	40
	Espanhol aplicado ao turismo II	4	80
	Custos e Orçamentos	2	40
	Estatística aplicada	2	40
	Bases de Produção Culinária	2	40
	Gestão em Alimentos e Bebidas	2	40
	Informática aplicada	2	40
	Gestão Ambiental na hotelaria	2	40
Total da carga horária por semestre			400h/a
S4	Gestão de Hospedagem	2	40
	Direito empresarial	2	40
	Inglês aplicado ao turismo I	4	80
	Controladoria e auditoria	2	40
	Elaboração de Projeto de Pesquisa	2	40
	Coquetelaria e vinhos	2	40
	Saúde e Segurança do Trabalho	2	40
	Empreendedorismo	2	40
Total da carga horária por semestre			360h/a
S5	Programa de prática profissional	5	100
	Hotelaria Hospitalar	2	40
	Inglês aplicado ao turismo II	4	80
	Projeto social	2	40
	Trabalho de conclusão de curso	2	40
	Libras (optativa)	2	40
Total da carga horária por semestre			340h/a
Total da carga horária do curso			1.900h/a



6.2. Fluxograma curricular

FLUXOGRAMA DO CURSO (representação gráfica do percurso de formação)

	S1 400 HA	S2 400 HA	S3 400 HA	S4 360 HA	S5 340 HA
1	Fundamentos da Hotelaria 80 ha	Sistemas e Técnicas de Recepção 40 hs	Sistemas e Técnicas de Governança 40 ha	Gestão de Hospedagem 40 ha	Programa de Prática Profissional 100 ha
2	Teoria Geral do Turismo 40 ha	Marketing Turístico 40 ha	Políticas Públicas do Turismo 40 ha	Direito Empresarial 40 ha	Hotelaria Hospitalar 40 ha
3	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita 40 ha	Espanhol aplicado ao Turismo I 80 ha	Espanhol aplicado ao Turismo II 80 ha	Inglês aplicado ao Turismo I 80 ha	Inglês aplicado ao Turismo II 80 ha
4	Lazer e Recreação 40hs	Matemática Comercial e Financeira 40 ha	Custos e Orçamentos 40 hs	Controladoria e Auditoria 40 ha	Projeto Social 40 ha
5	Ética e Relações Interpessoais 40 ha	Metodologia da Pesquisa em Turismo 40 ha	Estatística Aplicada 40 ha	Elaboração de Projeto de Pesquisa 40 ha	Trabalho de Conclusão de Curso 40 ha
6	Inic. ao Estudo de Alimentos e Bebidas 40 ha	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição 40 ha	Bases de Produção Culinária 40 ha	Coquetelaria e Vinhos 40 ha	Libras 40 ha
7	Abordagem Geográfica do Turismo 40 ha	Técnicas de Sala e Bar 40 ha	Gestão em Alimentos e Bebidas 40 ha	Saúde e Segurança do Trabalho 40 ha	
8	Captação e Coordenação de Eventos em MHs 40 ha	Desem. Social, Cerimonial e Protocolo 40 ha	Informática Aplicada 40 ha		
9	Fundamentos da Administração 40 ha	Gestão de Pessoas 40 ha	Gestão Ambiental na Hotelaria 40 ha	Empreendedorismo 40 ha	



6.3. Critério de aproveitamento de experiências anteriores

Será utilizado como critério para aproveitamento de experiências anteriores a validação de conhecimentos expressa no Regulamento da Organização Didática.

O IFCE validará conhecimentos adquiridos em estudos regulares e/ou em experiência profissional, mediante avaliação teórica e/ou prática, feita por uma banca instituída pelo coordenador do curso, composta, no mínimo, de dois professores.

O aluno não poderá pedir validação de componente curricular em que tenha sido reprovado no IFCE. A validação de conhecimentos só poderá ser solicitada uma vez, por componente curricular e deverá ser solicitada nos primeiros cinquenta dias letivos do semestre em curso.

6.4. Avaliação do Projeto de Curso

Os Cursos Superiores de Tecnologia do IFCE apresentam mecanismos de avaliação permanente da efetividade do processo de ensino e aprendizagem com o objetivo de tornar compatível a oferta de vagas e o modelo do curso com a demanda do mercado de trabalho.

Ao longo do desenvolvimento das atividades curriculares, a Coordenação do Curso deve agir na direção da consolidação de mecanismos que possibilitem a permanente avaliação dos objetivos do curso. Tais mecanismos contemplam o mercado de trabalho, as condições de empregabilidade, a parceria com o setor empresarial e a atuação profissional dos formandos, entre outros.

A avaliação dos docentes realizada semestralmente pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE tem o objetivo de analisar o desenvolvimento da atuação do professor no que diz respeito ao planejamento da aula e relação professor-aluno, dentre outros aspectos. Os dados coletados visam propiciar uma melhoria do trabalho pedagógico na referida instituição.

Esta avaliação, feita semestralmente, é disponibilizada aos alunos via sistema eletrônico (Q-ACADÊMICO).



6.5. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do processo ensino aprendizagem e os critérios de promoção estão estabelecidos no Regulamento de Organização Didática do IFCE.

Subseção III – Da sistemática de avaliação no ensino superior

Art. 54 A sistemática de avaliação se desenvolverá em duas etapas.

§1 Em cada etapa, serão atribuídas aos discentes médias obtidas nas avaliações dos conhecimentos construídos.

§2 Independentemente do número de aulas semanais, o docente deverá aplicar, no mínimo, 02 (duas) avaliações por etapa.

§3 A nota do semestre será a média ponderada das avaliações parciais, devendo o discente obter a média mínima 7,0 para a aprovação.

Art. 55 A média final de cada etapa e de cada período letivo terá apenas uma casa decimal; as notas das avaliações parciais poderão ter até duas casas decimais.

Art. 56 Caso o aluno não atinja a média mínima para a aprovação (7,0), mas tenha obtido, no semestre, a nota mínima 3,0, ser-lhe-á assegurado o direito de fazer a prova final.

§1 A prova final deverá ser aplicada no mínimo três dias após a divulgação do resultado da média semestral.

§2 A média final será obtida pela soma da média semestral, com a nota da prova final, dividida por 2 (dois); a aprovação do discente estará condicionada à obtenção da média mínima 5,0.

§3 A prova final deverá contemplar todo o conteúdo trabalhado no semestre.

§4 A aprovação do rendimento acadêmico far-se-á, aplicando-se a fórmula a seguir:

SUPERIOR

$$X_s = \frac{2X_1 + 3X_2}{5} \geq 7,0$$

$$X_f = \frac{X_s + AF}{2} \geq 5,0$$



LEGENDA

X_s =Média semestral

X_1 =Média da primeira etapa

X_2 =Média da segunda etapa

X_f =Média final

AF =Avaliação final

Art. 57 Será considerado aprovado o discente que obtiver a média mínima, desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total das aulas de cada componente curricular.

6.5 Avaliação do curso

O Instituto Federal de Educação do Ceará possui uma Comissão Permanente de Avaliação (CPA) que atua no planejamento das avaliações institucionais. Cada Campus possui uma subcomissão que atua no incentivo e conscientização do processo de avaliação institucional e os resultados obtidos contribuem para o planejamento das atividades educacionais.

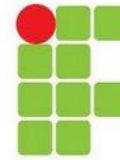
A subcomissão de avaliação do Campus Aracati é composta por representantes dos docentes, discentes, técnicos administrativos e comunidade local e apresenta a visão de cada um desses representantes sobre a imagem institucional em seus três pilares de atuação: ensino, pesquisa e extensão.

A partir de 2012 a subcomissão passa a avaliar também os cursos superiores de forma individual, nas mesmas dimensões (ensino, pesquisa extensão). Realizara ainda um acompanhamento com os egressos para identificar a inserção desses jovens no mercado de trabalho.

Essa avaliação a partir de 2012 será realizada periodicamente no segundo semestre de cada ano letivo e envolverá docentes e discentes dos cursos.

6.6. Atividades Complementares

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é estruturado em cinco (05) módulos, composto por unidades curriculares que serão desenvolvidas utilizando-se de diversos instrumentos para a condução e



verificação das competências, através de trabalhos

práticos, estudos de casos, situações problemas simuladas, visitas técnicas, práticas em laboratórios, debates, seminários, relatórios, pesquisas, dentre outros.

Ao início de cada semestre letivo, os professores deverão apresentar aos alunos o cronograma de suas unidades curriculares, disponibilizados no sistema acadêmico, e no decorrer do semestre letivo, registrar no sistema os conteúdos ministrados, as frequências e notas dos alunos.

Cabe ao discente a responsabilidade na busca do conhecimento. A curiosidade e a observação devem ser marcas permanentes do corpo discente.

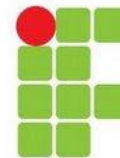
O profissional do futuro precisa ter a capacidade de aprender a aprender, estudando a vida toda, ou seja, seu aprendizado será permanente e esta postura deve ser incorporada ao processo ensino aprendizagem fomentado no curso.

As atividades educacionais complementares devem privilegiar a construção de comportamentos sociais e profissionais que as atividades acadêmicas tradicionais, de sala de aula ou de laboratório não têm condições de propiciar.

Nesta perspectiva, devem ser inseridas as atividades de cunho social e de interesse coletivo, privilegiando atividades de monitoria acadêmica e de iniciação científica ou tecnológica que propiciem a participação do estudante na vida da instituição.

As atividades complementares ou extracurriculares do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria constituem um conjunto de atividades práticas que permitem, no âmbito do currículo, a articulação entre teoria e prática e a complementação dos saberes e habilidades necessárias, a serem desenvolvidas durante o período de formação do profissional.

Algumas atividades podem ser pensadas e inseridas na vida acadêmica do discente, como atividades esportivas e culturais, trabalhos de iniciação científica, projetos multidisciplinares, visitas técnicas, trabalhos em equipe, seminários, monitorias, participação em empresa Junior e outras atividades empreendedoras, além de intercâmbios, graduação sanduíche com



instituições estrangeiras congêneres em programas como o *IF Internacional*, *Futuros Líderes para as Américas* e *Ciências sem Fronteiras*.

As Atividades Complementares dos Cursos Superiores de Tecnologia deverão ser consideradas e avaliadas pelas coordenações de cursos, de acordo com a duração ou carga horária mínima para validação.

As atividades destinadas aos alunos do Curso Tecnólogo em Hotelaria são:

1) **Visitas técnicas:** acontecem a partir do primeiro semestre cursado, com o intuito facilitar o processo ensino-aprendizagem das disciplinas estudadas para garantir um bom aproveitamento da atividade. São realizadas semestralmente visitas técnicas a empresas hoteleiras de Aracati e proximidades e de Fortaleza.

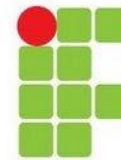
2) **Eventos e seminários:** os alunos são estimulados a participarem de seminários, congressos, palestras e em eventos como organizadores ou recepcionistas. Os Alunos de iniciação científica poderão ter seus trabalhos publicados em eventos de nível nacional e internacional, participando como apresentadores.

3) **Bolsa de monitoria e administrativa:** o curso Tecnólogo em Hotelaria pretende contar com um bolsista para atividades de monitoria das disciplinas práticas de alimentos e bebidas e outro bolsista administrativo atuando no apoio a coordenação do curso. O programa de monitoria será desenvolvido como estratégia institucional para a melhoria do processo ensino-aprendizagem. A atividade de monitoria pode ainda ser pontuada como atividade complementar e constar no histórico escolar do estudante.

6.7. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

O Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) tem como objetivo promover a consolidação dos conhecimentos. O aluno propõe à coordenação de curso, o estudo sobre um tema de seu interesse ou o desenvolvimento de um processo ou produto inovador.

O estudo, como coroamento dos conhecimentos adquiridos, permite ao futuro profissional o desenvolvimento de sua capacidade inovadora e



criativa e a inserção, já no decorrer de sua formação, nos procedimentos de pesquisa e desenvolvimento tecnológico.

O professor, como orientador, passa a desempenhar o novo papel pedagógico, não mais como mero transmissor de conhecimentos, porém como profissional pleno em toda a sua potencialidade, criando núcleos de competência em sua área de atuação. Durante o desenvolvimento do TCC, o professor permite a seus orientandos produzirem conhecimentos e saberes e aplicarem a tecnologia, construindo o conhecimento científico e tecnológico.

O TCC, portanto, ultrapassa seus limites e deve ser desenvolvido até o último período do curso, nascendo do interesse do estudante e consubstanciando-se no contato entre a teoria e a prática no mundo do trabalho.

O TCC pode ser desenvolvido como atividade de pesquisa ou extensão, vinculados ao Instituto. Por exemplo: como projetos de Iniciação Científica (preferencialmente) ou por atividades de pesquisa aplicada em empresas públicas ou privadas, desde que intermediadas pelo Instituto. Além disso, trabalhos em comunidades são aceitos como objeto do TCC desde que esses trabalhos façam parte de projetos específicos desenvolvidos pelo Instituto e conduzidos pelos seus docentes.

A carga horária mínima para o TCC está definida na Matriz Curricular (disciplina Projeto Final de Curso), e inclui a participação do aluno em Seminário de Acompanhamento, Orientação e Avaliação dos trabalhos.

O Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser cumprido após o quarto semestre, ocorrendo preferencialmente no quinto semestre do curso, e sendo equivalente a 2 (dois) créditos. As normas para realização do Trabalho de Conclusão de Curso são as estabelecidas pela ABNT para artigos científicos.

A defesa do TCC deverá ser feita para uma banca examinadora (defesa pública) composta de 03 (três) professores, incluindo o professor/orientador da disciplina ou indicado por este. Professores de outras instituições poderão ser convidados como membro da banca.



6.8. Diploma

O aluno após integralizar a carga horária das disciplinas, defender e ter aprovado o Trabalho de Conclusão de Curso fará jus ao Diploma de Tecnólogo em Hotelaria.

6.9. Programas de Unidades Didáticas por módulos com ementas e bibliografia básica e complementar.

Disciplina: FUNDAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1º
Nível:	Superior
EMENTA	
Conceito de administração. A finalidade da administração. Evolução do pensamento e da Teoria Administrativa. Administração e sua relação com o desenvolvimento social. O papel do cliente nas organizações. Processos administrativos. Planejamento, organização, liderança e controle. Estruturas organizacionais. Funções administrativas. Enfoque crítico da administração. Perspectivas da administração na sociedade contemporânea.	
OBJETIVO	
Conceituar, compreender e aplicar os princípios básicos da administração. Desenvolver no educando conhecimentos de administração necessários para a sua aplicação prática. Administração: conceitos de empresa e administração, princípios da administração, funções e níveis da administração, objetivos da administração, eficiência, eficácia e economicidade organizacional, os recursos empresariais, necessidade da teoria administrativa, elementos da teoria administrativa. Teorias clássicas da administração, teorias modernas da administração, modelos de gestão.	
PROGRAMA	
Administração: conceitos de empresa e administração; Princípios da administração; Funções e níveis da administração; Objetivos da administração, Eficiência, eficácia e economicidade organizacional, Os recursos empresariais,	



Necessidade da teoria administrativa,
Elementos da teoria administrativa,
Teorias clássicas da administração,
Teorias modernas da administração,
Modelos de gestão.

METODOLOGIA DE ENSINO

Apresentação oral com recursos audiovisuais, estudo de casos, exercícios, leitura dirigida, resenhas, discussões em grupo e elaboração de trabalho de campo em grupo.

AVALIAÇÃO

Avaliação escrita, trabalho em grupo, trabalho individual e notas de participação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENATO, I. *Iniciação à Administração Geral*, 3ª Edição. São Paulo: MAKRON Books, 2000.

SILVA, R. O. *Teorias da Administração*, 1ª Edição. São Paulo: Pioneira, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DORNELAS, José Carlos Assis. *Empreendedorismo Corporativo: Como ser um empreendedor, inovar e se diferenciar da sua empresa*. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

MAXIMIANO, A.C.A. *Introdução à Administração*, 7 Edição. São Paulo: Atlas, 2008.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

REVISÃO / /

Revisor

Disciplina: INFORMÁTICA APLICADA

Código:

Carga Horária: 40 40

Número de 2

Código pré-

Semestre: 1º 3º



Nível: Superior	Superior
EMENTA	
Histórico dos computadores. Organização e evolução dos computadores. Sistemas operacionais. Editoração básica. Noções de redes de computadores e internet como realização de estratégias da comunicação.	
OBJETIVO	
Conhecer a arquitetura básica de um microcomputador e seus periféricos. Conhecer e dominar os comandos de um sistema operacional gráfico. Ter conhecimentos básicos em editor de textos para ambiente gráfico em editor de textos para ambiente gráfico e sobre uso da internet (browsers e correio eletrônico).	
PROGRAMA	
I – A evolução histórica dos computadores – Definição de hardware e software	
II - Tecnologia da Informação	
III – conhecendo os principais aplicativos para área de jornalismo – Noções básicas de diagramação – Word, PageMaker, CorelDraw, PhotoShop, PowerPoint e Internet.	
IV – A comunicação na Internet	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas e/ou práticas Trabalhos em equipe Exercícios programados Seminários	
AVALIAÇÃO	
- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade - Trabalhos individuais e em grupo - Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHIAVENETO, Idalberto. Introdução a Teoria Geral da Administração. LAUDON, Kenneth C. Sistemas de informação com Internet. PRESSMAN, Roger S. Engenharia de Software	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BIO, Sergio Rodrigues. Sistema de Informação – Um enfoque gerencial.	



MANAS, Antonio Vico. Administração de Sistemas de Informação.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
REVISÃO / /	Revisor _____

Disciplina: FUNDAMENTOS DA HOTELARIA

Código:

Carga Horária: 80 40

Número de 2

Código pré-

Semestre: 1° 1°

Nível: Superior Superior

EMENTA

Origem da hotelaria em nível internacional e nacional; Conceitos da hotelaria; Tipologia e Classificação dos meios de hospedagem; Estrutura e organização geral de um hotel; Análise crítica das estruturas organizacionais, em suas dimensões teóricas e práticas e sua vinculação a administração organizacional a partir da compreensão das funções administrativas de planejamento, organização, direção, controle, qualidade nas áreas de hospedagem, governança, alimentos e bebidas.

OBJETIVO

Compreender a evolução histórica da hotelaria analisando as mudanças organizacionais no decorrer dos tempos;
Conhecer e analisar a estrutura organizacional dos meios de hospedagem;
Analisar a classificação dos meios de hospedagem em nível nacional e internacional.
Identificar as funções administrativas da hotelaria.

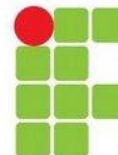
PROGRAMA

I – História e Evolução da Hotelaria

- História da hotelaria mundial
- História e evolução da hotelaria no Brasil

II – Conceitos e tipologias da hotelaria

- Conceitos da hotelaria



- Tipologias de meios de hospedagem
- Serviços da hotelaria

III – Estrutura organizacional dos meios de hospedagem

- Organograma e fluxograma dos hotéis
- O hotel como um sistema
- Funções administrativas na hotelaria
- Qualidade na hotelaria

IV – Classificação dos meios de hospedagem

- Sistema Brasileiro de Classificação
- Regulamentos da hotelaria no Brasil

METODOLOGIA DE ENSINO

Aplicar aulas expositivas;
Estudos de caso;
Visitas técnicas;
Exercícios em aula;
Avaliações;
Dinâmicas de grupo;
Filmes.

AVALIAÇÃO

Estudos de casos,
Relatórios técnicos,
Avaliações objetivas,

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Educus, 2003
DUARTE, Vladir. **Administração dos Sistemas Hoteleiros**. SENAC: São Paulo, 1997.
MARQUES. J. Albano. **Manual de hotelaria**. Ed. Thex, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASCANIO, Alfredo. **Turismo e planejamento hoteleiro**. Papirus, 2003.
BARROWS, Clayton. W. POWERS, Tom. **Administração no setor de hospitalidade**. São Paulo: Atlas, 2004.
CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Editora Aleph, 2004
DIAS, Reinaldo. **Gestão de hotelaria e turismo**. Pearson Prentice Hall, 2005.

Disciplina: TEORIA GERAL DO TURISMO

Código:

Carga Horária: 40



Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1º.
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Conceituação geral do turismo, elementos constitutivos, tipologia e dinâmica, variável da motivação e do deslocamento. O turismo como atividade econômica. Abordagem científica e o relacionamento do turismo com as demais ciências. Turismo como sistema integrado a outros setores de atividade produtiva. Estrutura institucional e operacional do turismo. Aspectos do mercado turístico. O turismo como atividade sustentável.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none">- Analisar, a partir da antiguidade, os diversos, motivos que impulsionam as viagens através da história, definindo e conceituando turismo e turismo.- Compreender a dinâmica do turismo, através da análise dos fenômenos de retração do turismo, identificando as motivações e classificando as diversas formas e tipos de turismo.- Conhecer e compreender os aspectos estruturais do turismo.- Estudar os impactos econômicos, sociais, culturais e ambientais da atividade turística.- Compreender o turismo como atividade profissional e como ciência.- Relacionar o turismo com a sociologia, direito, geografia, estatística, psicologia, dentre outras ciências.- Distinguir responsabilidades básicas das organizações essenciais para o desenvolvimento da atividade turística.- Abordar a importância econômica do turismo, caracterizando o mercado turístico, através da oferta e da demanda turística.- Entender o turismo como atividade sustentável.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Turismo - conceituação geral.</p> <p>1.1 - Histórico e evolução do turismo: o turismo ao longo da história, surgimento das viagens obrigatórias (Séculos II – X d.C.), ocorrências anteriores ao Turismo moderno – Turismo Barroco (Séculos XVI – XVIII), o Turismo Moderno (século XIX), o Turismo Contemporâneo, o Turismo no Brasil;</p> <p>1.2 - Evolução do conceito de turismo – tendências de conceituação do turismo (econômica, técnica e holística);</p> <p>1.3 - Aspectos estruturais do turismo – O SISTUR – os diversos modelos de Sistema Turístico, seus objetivos e componentes.;</p> <p>1.4 - Terminologia turística.</p> <p>UNIDADE II - A dinâmica do turismo.</p>	



- 2.1 – O fenômeno turístico
- 2.2 – Sazonalidade turística;
- 2.3 – Impactos do turismo: econômicos (efeito multiplicador do turismo), sociais, culturais e ambientais;
- 2.4 – Aspectos motivacionais do turismo;
- 2.5 - Tempo livre e deslocamento – a divisão do tempo;
- 2.6 – Classificação dos viajantes e as formas e tipos de turismo.

UNIDADE III - A atividade profissional do turismo.

- 3.1 - O turismo como profissão;
- 3.2 - Atividades diretas e indiretas do turismo;
- 3.3 - Ciência e técnica no turismo;
- 3.4 - Relação entre turismo e outras ciências.

UNIDADE IV - Estrutura institucional e operacional do turismo.

- 4.1 – Organismos internacionais de turismo
- 4.2 – Organização oficial do turismo no Brasil - níveis federal, estadual e municipal;
- 4.3 – Empresas privadas relacionadas ao desenvolvimento econômico do turismo;
- 4.4 – Organizações Nacionais Não-Governamentais: associações, sindicatos e entidades ligadas à atividade turística no Brasil
- 4.5 – Importância do planejamento para o estudo do turismo: conceitos, objetivos.
- 4.6 – Competências do Estado e da iniciativa privada no planejamento turístico

UNIDADE V - Noções de mercado turístico.

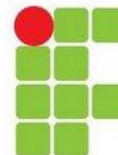
- 5.1 – Turismo como atividade econômica;
- 5.2 – Mercado turístico;
- 5.3 – Oferta/Produto turístico – conceito, classificação e características;
- 5.4 – Inventário Turístico para levantamento da oferta turística: atrativos turísticos (naturais e culturais), bens e serviços turísticos e infraestrutura de apoio ao turismo;
- 5.5 – Demanda turística – conceito, classificação e características.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas - dialogadas, com o uso de recursos audiovisuais
Palestras e seminários
Atividades de pesquisa no laboratório de informática
Visita técnica ao município de Aracati para reconhecimento turístico
Estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina

AVALIAÇÃO

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos



- Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 7ª. ed. Editora SENAC, 2002.
DIAS, Reinaldo. **Introdução ao Turismo**. São Paulo: Atlas, 2005.
IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do turismo**. 2ª. Ed. São Paulo: Ed. Pioneira Thomson Learning, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Turismo responsável : manual para políticas locais
http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&coobra=6170

Organização Mundial do Turismo <http://www2.unwto.org>

Publicações Ministério do Turismo
http://www.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/publicacoes/

Plano Nacional do Turismo
http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/plano_nacional_turismo_2007_2010.pdf

Programa de Regionalização do TURISMO

Livro I http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/livro_1_turismo1.pdf

Livro II http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/livro_2_turismo1.pdf

Segmentação do Turismo
[http://arquivo.rosana.unesp.br/docentes/savanna/TGT%20I/Segmentcao_Livro_1. ca pa.pdf](http://arquivo.rosana.unesp.br/docentes/savanna/TGT%20I/Segmentcao_Livro_1_ca pa.pdf)

Turismo de negócios e ventos
[http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Turismo de Negxcios e Eventos Versxo Final IMPRESSxO .p df](http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Turismo_de_Negxcios_e_Eventos_Versxo_Final_IMPRESSxO .p df)

Turismo no Brasil (2011-2014)
[http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/downloads_outrosetudos/Turismo no Brasil 2011 - 2014 sem margem corte.pdf](http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/downloads_outrosetudos/Turismo_no_Brasil_2011_-_2014_sem_margem_corte.pdf)

Pesquisa de serviços de hospedagem 2011
Relatório
[http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/estudo_ibge_hospedagem/download_ibge_hospedagem/IBGE - Pesquisa de Servixos de hospedagem 2011 - Relatxrio Completo.pdf](http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/estudo_ibge_hospedagem/download_ibge_hospedagem/IBGE_-_Pesquisa_de_Servixos_de_hospedagem_2011_-_Relatxrio_Completo.pdf)

Apresentação
[http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/estudo_ibge_hospedagem/download_ibge_hospedagem/IBGE - Pesquisa de Servixos de Hospedagem - Apresentaxo.pdf](http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/estudo_ibge_hospedagem/download_ibge_hospedagem/IBGE_-_Pesquisa_de_Servixos_de_Hospedagem_-_Apresentaxo.pdf)



Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
REVISÃO / /	Revisor _____

Disciplina: METODOLOGIA DA PESQUISA EM TURISMO
Código:
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 2º.
Nível: Tecnólogo
EMENTA
Métodos e técnicas de estudo: leitura e fichamento. Concepção de texto científico. Tipos de trabalhos científicos e normas de elaboração. Normas da ABNT. A pesquisa científica. Caracterização e tipos de pesquisa. O projeto de pesquisa: Etapas de elaboração de um projeto de pesquisa.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none">- Utilizar métodos e técnicas de estudo individual e de grupo necessários à compreensão e análise de textos escritos.- Identificar e caracterizar as diferentes formas de trabalho científico.- Conceituar e caracterizar os tipos de pesquisa, especificando seus traços essenciais e atitudes básicas.- Conhecer as etapas para elaboração de um projeto de pesquisa.- Elaborar o projeto de pesquisa, definindo com clareza cada elemento do projeto, de acordo com a necessidade do tema e do tipo de pesquisa.
PROGRAMA
UNIDADE I - Métodos e técnicas de estudo. 1. O ato de ler – A Leitura: a) Elementos b) Objetivos c) Leitura de estudo ou informativa: fases, como sublinhar 2. Documentação pessoal: tipos de fichamento
UNIDADE II – Ciência e conhecimento científico. 1. Tipos de conhecimento



2. Conceito de ciência
3. Classificação e divisão da ciência

UNIDADE III – O método científico

1. Conceito de método científico
2. Classificação do método científico

UNIDADE IV – O texto científico

1. Concepção de escrita científica
2. Tipos de trabalhos científicos e normas de elaboração: relatório, resumo, artigo, resenha, monografia, dissertação e tese.
3. Normas práticas de elaboração segundo a ABNT

UNIDADE V - A pesquisa científica.

1. Conceitos de pesquisa científica
2. Etapas da pesquisa
3. Tipos de pesquisa e técnicas de pesquisa (coleta de dados)
4. Ética na pesquisa.

UNIDADE VI – O projeto e o relatório de pesquisa.

1. Conceito de projeto de pesquisa
2. Estrutura de um projeto de pesquisa
3. Estrutura do relatório de pesquisa

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas - dialogadas, com o uso de recursos audiovisuais
Palestras e seminários
Estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina

AVALIAÇÃO

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos escritos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ECO, U. **Como se faz uma tese.** Tradução de Gilson César Cardoso de Souza. 23. ed. São Paulo: Perspectiva, 2010. (Estudos, 85)
MARCONI, M. de A. & LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
SEVERINO, A.J. **Metodologia do Trabalho Científico.** 23^o ed. São Paulo: Cortez

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BASTOS, L. da R. **Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisa,**



teses, dissertações e monografias. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

DOCUMENTOS OFICIAIS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 14724

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 6023

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 10520

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
REVISÃO / /	Revisor _____

Disciplina: ABORDAGEM GEOGRÁFICA DO TURISMO

Código:

Carga Horária: 40 horas 40

Número de Créditos: 02 2

Código pré-requisito:

Semestre: 1º semestre 1º

Nível: Superior Superior

EMENTA

Espaço geográfico; categorias geográficas, atividade turística e espaço; impactos socioambientais e econômicos do turismo; continentes; mapas e turismo.

OBJETIVO

Conhecer os elementos referentes à ciência geográfica no que diz respeito a seus conceitos, categorias, princípios e aplicações.

PROGRAMA

- Importância da geografia
- Histórico da ciência geográfica
- Entendimento geográfico do turismo
- Turismo e geografia
- Mapas e turismo
- Potencial natural e atividade turística
- A cultura e o turismo
- Nova Ordem Mundial
- Defesa do ambiente
- Turismo e questões socioambientais



- Educação ambiental e turismo
- Potencial natural dos continentes do globo

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e/ou práticas
Trabalhos em equipe
Exercícios programados
Seminários

AVALIAÇÃO

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, José Vicente de, Turismo Fundamentos e Dimensões, São Paulo, Ática, 1999.

CRUZ, Rita Ariza da, Geografia do Turismo, São Paulo, Roca, 2001.

IGNARRA, Luiz Renato, Fundamentos do Turismo, São Paulo, Pioneira, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PELLEGRINI, Américo Filho. Ecologia, Cultura e Turismo. Campinas, SP, Papyrus, 1993.

RODRIGUES, Lucio Martins. Manual do Turismo Brasileiro. São Paulo, ALEPH, 2000.

SWARBROOKE, Johns. Turismo Sustentável: Conceitos e Impacto Ambiental. São Paulo, ALEPH, 2000.

Disciplina: MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA

Código:

Carga Horária: 40

Número de Créditos 2

Código pré-requisito:

Semestre: 2º

Nível: Superior

EMENTA

Introdução à Matemática Financeira, e seus conceitos básicos, elaboração de diagramas de Fluxo de Caixa. Cálculos e fórmulas com juros simples, desconto



simples, desconto racional, desconto comercial e desconto bancário. Cálculos e fórmulas com juros simples, juros compostos, taxas equivalentes, Inflação, taxa aparente e taxa real, capitais equivalentes.

OBJETIVO

Desenvolver no educando a base conceitual e as ferramentas para resolver situações gerenciais relacionadas a pratica da Matemática Financeira.

PROGRAMA

- Introdução à Matemática Financeira
- Diagramas de Fluxo de Caixa. Cálculos e Fórmulas com Juros Simples
- Desconto Simples. Desconto Racional. Desconto Comercial. Desconto Bancário
- Juros Simples. Juros Compostos. Taxas Equivalentes
- Inflação, Taxa Aparente e Taxa Real. Capitais Equivalentes

METODOLOGIA DE ENSINO

Apresentação oral com recursos audiovisuais, exercícios, leitura dirigida, e elaboração de trabalho em grupo.

AVALIAÇÃO

Uma Avaliação escrita , um trabalho em grupo, um trabalho individual e notas de participação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BASTOS, Rafael Rabelo. Matemática Financeira Essencial. Editora Livro Técnico, Fortaleza, 2009.

ASSAF NETO, Alexandre. *Matemática Financeira e suas aplicações*. 11a ed. Atlas. São Paulo, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CRESPO, Antônio Arnot. *Matemática Financeira Fácil*. 14a ed. Saraiva. São Paulo, 2009.

Disciplina: TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA

Código:

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 1º

Nível: Superior



EMENTA
Conhecimentos sobre a técnica da comunicação humana: processo de comunicação, linguagem, obstáculos, tipos de comunicação, comunicação empresarial. A transmissão da informação através dos veículos: jornal, rádio e TV. Teorias de relações públicas.
OBJETIVO
Desenvolver habilidades conceituais e técnicas de modo que o aluno possa entender como funciona a dinâmica da comunicação humana e sua importância no convívio social e profissional.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none">– O processo de comunicação humana e seus princípios– Condições de efetividade– Persuasão– Comunicação não verbal– A linguagem na comunicação humana– Obstáculos à comunicação humana– Audição– A arte da escrita– Oratória– Comunicação empresarial: internet e intranet– Veículos de comunicação: jornal, rádio e TV.– Teorias de relações públicas
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas teóricas e/ou práticas Trabalhos em equipe Exercícios programados Seminários
AVALIAÇÃO
Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade Trabalhos individuais e em grupo Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ACERENZA.M.A. Promoção turística – um enfoque metodológico. São Paulo, 1991. BELTRÃO, Otto di. Turismo e comunicação. São Paulo: Valer, 2001.



GOMES, Antônio Silva. Publicidade e Comunicação. Texto Editora, Lisboa – Portugal

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERLO, David. O processo da comunicação. São Paulo: Fundo de Cultura, 1986.

DAVIS, Flora. A comunicação não-verbal. São Paulo: Summus, 1979.

GUIRAUD, Pierre. A linguagem do corpo. São Paulo: Ática, 1990.

Disciplina: GESTÃO AMBIENTAL NA HOTELARIA

Código:

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 3º

Nível: Superior

EMENTA

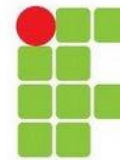
Recursos naturais e fontes de energia. Conceito de desenvolvimento sustentável e turismo sustentável. Impactos socioambientais do turismo e da atividade hoteleira. Proposta de ecoturismo. ISO série 14000. Certificação da qualidade ambiental e auditoria ambiental. Gestão de resíduos gerados na atividade hoteleira

OBJETIVOS

Desenvolver a capacidade de compreensão da temática ambiental de forma holística e no âmbito interdisciplinar, enfocando o papel da educação para a construção de sociedades sustentáveis.

PROGRAMA

1. Recursos Naturais e Fontes de energia
 - Ecossistemas
 - Recursos naturais renováveis e não-renováveis
 - Fontes de energia convencionais e alternativas
2. Desenvolvimento sustentável e turismo sustentável
 - Sustentabilidade
 - Exemplos de turismo sustentável
3. Meio Ambiente x Turismo e atividade hoteleira
 - Impactos Poluidores
 - Impactos ambientais dos recursos naturais



4. Qualidade Ambiental

- Certificações de Qualidade ambiental
- Fatores que influenciam as certificações
- As certificações como fatores de competitividade
- ISO série 14000
- Auditoria ambiental

5. Gestão de resíduos

- Resíduos sólidos
- Tratamento de efluentes

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas
- Trabalho individual
- Trabalho em grupo
- Visitas técnicas
- Seminários

AVALIAÇÃO

A avaliação se dará de forma contínua considerando os seguintes critérios:

- Participação
- Coerência e consistência
- Cumprimento de prazos
- Clareza de idéias (oral e escrita)

E através de:

- Avaliação escrita;
- Trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, estudo dirigido, pesquisa e relatórios das práticas).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, Reinaldo. **Turismo sustentável e meio ambiente**; Atlas; 2008.

LINDERG, K e Hawkins, D., **Ecoturismo: um guia para planejamento e gestão**. 2ª Ed. São Paulo: SENAC, 1999

GONÇALVES, Luiz Cláudio. **Gestão ambiental em meios de hospedagem**; Aleph; 2004

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DYLLICK- BRENZINGERN. Thomas; GELGEN, Herren Paul; Hafliiger, Beat & Wasner, Rene. Guia da série de normas 14001: sistemas de gestão ambiental, Blumenau: Edifurb, 2000

FIGUEIREDO, P. J. M. **A sociedade do lixo, os resíduos, a questão energética e a crise ambiental**. 2. ed. Piracicaba: UNIMEP, 1995.

LOPES, Ignez Vidigal, **Gestão Ambiental no Brasil: Experiência e sucesso**. 3ª Ed. Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 1999.

MOURA, Luiz Antonio Abdalla de, **Qualidade e Gestão Ambiental: sugestões para**



implantação das normas ISO 14000 nas empresas, São Paulo

NETO, Pereira e João Tinoco. **Gerenciamento do lixo urbano: aspectos técnicos e operacionais**. UFV; 2007

TCHIZAWA, Takeshy. Gestão Ambiental e responsabilidade social corporativa: estratégias de negócios focadas na realidade brasileira. São Paulo: Atlas, 2002

Legislação brasileira do meio ambiente, Rocco, Rogério (org.), DP&A, 2005

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

Disciplina: ESTATÍSTICA APLICADA

Código:

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 3º

Nível: Superior

EMENTA

A estatística com o uso da informática. Conceitos básicos de estatística: correlação / regressão / linear. Gráficos e dados estatísticos. Métodos estatísticos aplicáveis ao turismo. Análise de dados estatísticos relacionados ao turismo.

OBJETIVO

Estabelecer embasamento conceitual e operacional da estatística de forma a evidenciar a sua aplicabilidade na resolução de problemas práticos ligados ao curso e de tomada de decisão, bem como se familiarizar com uso de softwares específicos para o uso em estatística aplicada à área.

PROGRAMA

- Fundamentos da estatística
- Séries estatísticas
- Medidas de posição
- Medidas de variabilidade

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e/ou práticas
Trabalhos em equipe
Exercícios programados



Seminários	
AVALIAÇÃO	
Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade Trabalhos individuais e em grupo Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CRESPO, Antonio Arnot. Estatística Fácil. 17ª. Ed, Editora Saraiva, São Paulo, 1999. DONAIRE, Denis & MARTINS, G.A. Princípios de Estatística. São Paulo: Atlas, 1995. GÓES, L.A.C. Estatística: Uma Abordagem Decisória. São Paulo: Saraiva, 1995.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ANGELINI, Flávio. Estatística Geral. São Paulo: Atlas, 1999. BUSSAD, Wilton O. Marettin, Pedro A. Estatística Básica. São Paulo. Atual Editora Ltda, 1987. SPIEGEL, Murray R. Estatística. São Paulo. Makron Books do Brasil, 1993.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
REVISÃO / /	Revisor _____

Disciplina: INICIAÇÃO AO ESTUDO DE ALIMENTOS E BEBIDAS	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1º
Nível	Superior
EMENTA	
Conhecer e compreender a evolução da gastronomia e restauração, Segmentos e tendências contemporâneas, Interpretar a complexidade das categorias,	
OBJETIVO	



Conhecer a história e a evolução dos meios de restauração.
Conhecer a origem e evolução da gastronomia internacional e a sua influência na cultura gastronômica brasileira
Classificar os vários meios de restauração existentes
Conhecer dependência do A&B com outros setores
Conhecer cargos e funções em A&B, Estrutura física e funções da empresa restaurativa, sua tipologia e importância social.

PROGRAMA

I - Gastronomia

- Gastronomia
- Cronologia histórica da gastronomia

II - Restaurantes e diversidade gastronômica

- Surgimento dos restaurantes
- Gastronomia brasileira

III - Comercialização gastronômica

- O alimento no século XX: empresas de alimentação

IV - Alimentos e bebidas

- Estrutura de alimentos e bebidas (A&B)
- Organização da cozinha
- Conhecendo as bebidas

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
Estudo de casos;
Atividades práticas;
Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

AVALIAÇÃO

Estudos de casos,
Relatórios técnicos,
Avaliações objetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: Campus, 2003.
FERNANDES, Arnesto Felipe. Comida: uma história: Record, 2004.
LEAL, Maria Leonor Macedo. A história da gastronomia: Senac Nacional, 1998.

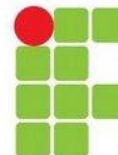
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico: Educs, 2000.
CASCUDO, Câmara. História da alimentação no Brasil: Global, 2004.



LANDRIN, Jean ; MONTANARO, Massimo. História da alimentação: Estação Liberdade, 1998.

Disciplina: HIGIENE ALIMENTAR E NOÇÕES DE NUTRIÇÃO	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	2º
Nível	Superior
EMENTA	
<p>A disciplina aborda aspectos gerais a respeito de energia, macro e micronutriente e regulamentação técnica sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimento de alimentos.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer e identificar os nutrientes dos alimentos, suas principais fontes e recomendações. Fornecer conceitos e orientações básicas sobre uma boa alimentação. Estabelecer os critérios de higiene e boas práticas operacionais para alimentos.</p>	
PROGRAMA	
<p>Apresentação do curso Importância de uma boa alimentação para o indivíduo na sociedade Nutrição e dietética: conhecendo os alimentos Importância de cada grupo dos alimentos (pirâmide alimentar) Hidrato de Carbono (Glicídios): classificação, funções, fontes alimentares – necessidades diárias, excesso, deficiência. Proteínas (Protídios): classificação, funções, fontes alimentares – necessidades diárias, excesso, deficiência. Lipídios: classificação, funções, fontes alimentares – necessidades diárias, excesso, deficiência Vitaminas: classificação, funções, fontes alimentares – necessidades diárias, excesso, deficiência. Sais minerais: classificação, funções, fontes alimentares – necessidades diárias, excesso, deficiência. Energia: necessidades de energéticas: gasto e consumo de energia.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas e/ou práticas	



Trabalhos em equipe
Exercícios programados

AVALIAÇÃO

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUTRA -DE- OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. Ciências Nutricionais. São Paulo, editora Savier, 1998.

TIRAPÉGUI, J. – Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. São Paulo, editora Atheneu, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PORTO, F. – Nutrição para quem não conhece nutrição. São Paulo, ed. Varela, 1998.

SHILLING, M. – Qualidade em nutrição. São Paulo, ed. Varela, 1998.

VAN WAY III, C.W. – Segredos em Nutrição. Porto Alegre, Artes Médicas Sul, 2000.

Disciplina: SISTEMAS E TÉCNICAS DE GOVERNANÇA

Código:

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 3º

Nível: Superior

EMENTA

Conceber a complexidade do setor de governança. Conhecer e organizar a hierarquização do setor de governança. Conhecer os procedimentos limpeza, higienização, arrumação das unidades habitacionais e áreas sociais; conhecer os tipos de equipamentos em lavanderia, compreender relatórios e estatísticas em governança.

OBJETIVO

Estudar as técnicas de trabalho da governança;
Conhecer a hierarquização do setor de governança;
Conhecer os procedimentos limpeza, higienização, arrumação das Uhs e



áreas sociais.

Analisar os relatórios pertinentes ao setor de governança.

Identificar e analisar as técnicas e operações da lavanderia/rouparia.

PROGRAMA

I - A complexidade do setor de governança

- O setor de governança nos meios de hospedagem
- Organograma do setor de governança
- A comunicação do setor governança com os demais setores do hotel.

II - Postura profissional, atributos pessoais e procedimentos no setor de governança

- A hierarquização do setor de governança: cargos e funções.
- Responsabilidades e atributos pessoais dos colaboradores do setor de governança hoteleira
- Postura profissional dos colaboradores do setor de governança

III - Procedimentos operacionais da governança: técnicas de limpeza, higienização e arrumação

- Tipos de UH's
- O ciclo do Hóspede no setor de governança
- Técnicas de limpeza, higienização e arrumação

V – Técnicas e operações dos serviços de lavanderia hoteleira

- A lavanderia do hotel
- Pessoal de lavanderia/rouparia
- Lavanderia hoteleira: máquinas e equipamentos
- Processos de lavagem de roupas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Visitas técnicas: particularidades inerentes de cada setor de cada estabelecimento visitado.

Aplicar aulas expositivas;

Estudos de caso;

Exercícios em aula;

Avaliações;

Trabalhos em grupo;

AValiação

As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.



BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. São Paulo: EDUCS, 1999.
MARQUES. J. Albano. **Manual de hotelaria**. Caxias do Sul: Educus, 2006.
MARTIN, Robert J. **Governança: administração e operação de hotéis**. São Paulo: Roca, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARROWS, Clayton; W. POWERS, Tom. **Administração no setor de hospitalidade**. São Paulo: Atlas

CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Editora Aleph, 2004

CORRÊA, Henrique; L. CAON, Mauro. **Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação de clientes**. São Paulo: Atlas, 2006.

DUARTE, Vladir Vieira. **Administração de sistemas hoteleiros**. São Paulo: Editora Senac, 2005.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

REVISÃO / /

Revisor

Disciplina: DIREITO EMPRESARIAL

Código:

Carga Horária: 40 ha

Número de 02

Código pré-

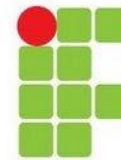
Semestre: 4º Semestre

Nível: Tecnólogo

EMENTA

Histórico do Direito Empresarial. Instrumental Interpretativo. Fontes, relações e objeto. Princípios do Direito Empresarial. Territorialidade e Temporalidade. Atos de Comércio e Teoria da Empresa. Atividade Empresarial. Pessoa Jurídica no Direito Privado. Sociedade Empresária. Desconsideração da Personalidade Jurídica. Empresário Individual. Capacidade. Estabelecimento Empresarial. Atributos e Elementos do Estabelecimento Empresarial. Propriedade Industrial. Disciplina Jurídica da Concorrência. Responsabilidade Empresarial no Código de Defesa do Consumidor.

OBJETIVOS



- 1.0- Proporcionar ao aluno Noções Gerais de Direito para o entendimento da legislação da Área de Hotelaria.
- 2.0 Apresentar as normatizações de tutela consumerista e contextualizá-las no âmbito das prestações de serviços turísticos e de hotelaria.
- 3.0 Conhecer as principais características das principais Instituições do Plano Nacional de Turismo e dos Agentes Prestadores de Serviços Turísticos
- 4.0 Estabelecer as Diretrizes Legais da Lei Geral de Turismo

PROGRAMA

UNIDADE I – Noções Gerais de Direito

- 1.1. Conceituação e Definição do Direito
- 1.2. Terminologias Jurídicas. Direito Objetivo e Subjetivo
- 1.3. Enciclopédia Jurídica. Direito Público e Direito Privado. Interno e Internacional.

UNIDADE II – Direito Empresarial

- 2.1. Teoria Geral da Empresa e do Empresário
- 2.2. Registro da Empresa e atributos empresariais
- 2.3. Propriedade Industrial

UNIDADE III – Noções de Direito do Consumidor

- 3.1. Direito do Consumidor. Conceito. Importância. Histórico. Fins. Relações com o Direito.
- 3.2. Relação Consumerista. Conceito. Sujeitos. Regulamentação e Tutela. Responsabilidade Empresarial.
- 3.3. Tópicos da Relação Consumerista. Direitos e Obrigações. Organização do CDC.

UNIDADE IV – Legislação Turística

- 3.1. Direito Turístico. Conceito. Importância. Histórico. Fins. Relações com o Direito.
- 3.2. Política Nacional de Turismo. Organização da Tutela interna do Turismo e suas Instituições.
- 3.3. A Lei Geral do Turismo. Organização Institucional. Legislação da área de Hotelaria.
- 3.4. Classificação dos meios de hospedagem: Portaria nº 100 - 21/06/2011.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e presenciais expositivas, com leitura e discussão sobre temas em grupos.

Exercícios programados intra e extraclasse com pesquisas em Revistas, Jornais e Internet

Apresentação de Documentários para Discussão e Debate

Recursos didáticos

Plano de Aula

Plano de Disciplina



Quadro de Acrílico e Pincéis
Utilização de recursos audiovisuais (DVDs, Data Show).

AVALIAÇÃO

- Presença obrigatória de 75 % das atividades desenvolvidas em classe
- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos individuais e em grupo intra e extraclasse
- Avaliações escritas objetivas e subjetivas individuais
- Apresentação de Seminários em grupo

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BADARÓ, Rui Aurélio De Lacerda. Direito do Turismo: história e legislação no Brasil e no exterior. 2ª ed.rev.Senac,São Paulo 2005.

Constituição Federal do Brasil

DORTA, Lurdes. POMILIO, Rúbia A. Santos. As leis e o turismo. Uma visão panorâmica. 1ª. Edição. Textonovo, São Paulo, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. **Turismo e direito**. Convergências. 1ª. Edição. Ver. Senac, São Paulo. 2003.

BOITEUX, Bayard do Coutto. **Legislação de Turismo: tópicos de direito aplicados ao turismo**. 2ª ed. Elsevier, Rio de Janeiro 2005.

MAMEDE, Gladston. **Direito do Turismo: legislação específica aplicada**. 1 ed. São Paulo: Atlas, 2001

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

REVISÃO / /

Revisor

Disciplina: SISTEMAS E TÉCNICAS DE RECEPÇÃO

Código:

Carga Horária: 40 horas

Número de 02

Código pré-

Semestre: 2º semestre

Nível: Tecnólogo

EMENTA

Noções básicas de recepção, atendimento e comunicação no setor de



recepção, operações técnicas do setor de recepção (chegada do hóspede, *check-in*, *check-out*, procedimentos durante a estada do hóspede, reclamações, procedimentos de caixa), informática aplicada ao setor de recepção.

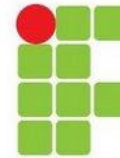
OBJETIVOS

- Reconhecer o papel/importância do setor de recepção dentro de um estabelecimento hoteleiro.
- Traçar o perfil do profissional de recepção hoteleira
- Definir as categorias profissionais do setor de recepção e respectivas competências
 - Identificar e compreender o fluxo de atividades de uma recepção hoteleira, desde a chegada do hóspede, sua estada, até sua saída
 - Adquirir e aplicar vocabulário específico da área profissional em estudo
 - Demonstrar autonomia e familiaridade na utilização dos termos técnicos inerentes à atividade
 - Desenvolver capacidade de diálogo fluente adequado a cada situação pertinente às atividades de uma recepção hoteleira
 - Aplicar os conhecimentos adquiridos em situações do cotidiano;
 - Desenvolver atividades no âmbito da organização e logística de uma recepção hoteleira
 - Realizar as funções/tarefas inerentes ao perfil do profissional de recepção hoteleira.
 - Compreender a importância da comunicação para o atendimento e a qualidade do serviço no setor de recepção de um hotel.
 - Compreender a importância de uma boa gestão a nível do *Front Office*
 - Analisar e compreender os dados obtidos a partir da análise de documentos e relatórios emitidos pelo setor de recepção
 - Identificar e aprender a manusear sistemas informáticos disponíveis no mercado, tendo em vista a gestão do setor de recepção.

PROGRAMA

1. NOÇÕES BÁSICAS DE RECEPÇÃO

- 1.1 Localização do setor de recepção na estrutura organizacional de um hotel
- 1.2 Funcionalidade da recepção
- 1.3 Perfil do quadro funcional de uma recepção hoteleira: categorias profissionais dos membros do setor de recepção e respectivas competências: apresentação/postura, requisitos profissionais e pessoais.
- 1.4 Relação da recepção com os demais setores e áreas do hotel
- 1.5 Ciclo do cliente: pré-reserva, reserva, estadia, saída
- 1.6 Terminologia técnica: *allotment*, *check-in*, *check-out*, *front-office*, *back-office*, unidade habitacional, *early check-in*, *late check-out*, hóspede *walk-in*, *no-show*, *overbooking* (vantagens e desvantagens), *rooming-list*, *voucher*, etc
- 1.7 Modalidades de hospedagem: sistemas e tipos de diárias



1.8 Livros, impressos oficiais, relatórios e formulários: livro de ocorrência, BOH, FNRH, faturas, etc

2. ATENDIMENTO E COMUNICAÇÃO NO SETOR DE RECEPÇÃO

2.1 Qualidade do Serviço

2.2 Atendimento telefônico

2.3 Atendimento na Recepção

3. OPERAÇÕES TÉCNICAS NO SETOR DE RECEPÇÃO

3.1 Meios de reservas, circuito e metodologia da tomada de reserva, formulários de reservas, *planning* de reservas (registro, interpretação e correspondência de confirmação), :

3.2 Elaboração do *rooming –list*

3.3 Faturamento: tipos

3.4 Centrais de reservas

3.5 Arquivo de reservas

3.6 Operações realizadas durante a estada do hóspede:

3.6.1 Informações diversas

3.6.2 Mensagens e correspondências

3.6.3 Manutenção de contas

3.6.4 Troca de quartos

3.6.5 Guarda de valores

3.6.6 Controle de chaves

3.6.7 Situações especiais

3.7 *Check – in*

3.7.1 Tarifas e descontos

3.7.2 Registro de hóspedes

3.7.3 Formas de pagamento e garantias de estada

3.7.4 Procedimentos administrativos durante o *check-in*

3.7.5 Comunicação e coordenação com outros serviços do hotel

3.7.6 Situações especiais durante o *ckeck-in*

3.8 *Check – out*

3.8.1 Controle de chaves

3.8.2 Gastos de última hora

3.8.3 Apresentação e cobrança de contas

3.8.4 Situações especiais no *check-out*

3.8.5 Comunicação e coordenação com outros serviços do hotel

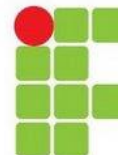
3.9 Reclamações

3.9.1 Atitudes a adotar em caso de reclamação

3.9.2 Cuidados a ter com o Livro de Ocorrências

3.10. O caixa da recepção

3.10.1 Controle diário de faturamento – conta corrente



- 3.10.2 Registro de vendas
- 3.10.3 Controle de crédito
- 3.10.4 Auditoria noturna – fechamento diário das contas
- 3.10.5 Análise de relatórios diários
- 3.10.6 Estatísticas e gráficos

4. INFORMÁTICA APLICADA AO SETOR DE RECEPÇÃO

- 4.1 Sistemas Manuais e Mecânicos
- 4.2 Vantagens e desvantagens
- 4.3 Aplicação Prática dos Sistemas: reservas, relatórios, *check-in*, *check-out*, etc
- 4.4 Uso da internet: comunicação global e comunicação restrita
- 4.5 Suportes de segurança: *back-up*

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas - dialogadas, com o uso de recursos áudio-visuais
- Atividades de pesquisa no laboratório de informática.
- Atividades em sala de aula (em grupo e/ou individuais)
- Palestras e seminários
- Visitas técnicas: particularidades inerentes de cada setor de cada estabelecimento visitado
- Estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina
- Estudos de caso

AVALIAÇÃO

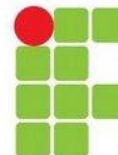
- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos escritos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. (Coleção Hotelaria).
- DIAS, R. & PIMENTA, M. A. (orgs.). **Gestão de hotelaria e turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
- DUARTE, V. V. **Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos**. São Paulo: Ed. SENAC, 1997.
- MARQUES, J. A. **Manual de hotelaria: políticas e procedimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro. Thex Editora. 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CORRÊA, H. L. & CAON, M. **Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes**. São Paulo: Atlas, 2006.



FITZSIMMONS, J. A. & FITZSIMMONS, M. J. **Administração de serviços:** operações, estratégias e tecnologia da informação.

POWERS, T & BARROWS, C. W. **Administração no setor de hospitalidade:** turismo, hotelaria e restaurante. Tradução de Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.

DOCUMENTO

OFICIAL _____

EMPRESA BRASILEIRA DE TURISMO – EMBRATUR. **Deliberação normativa n° 387, de 28/01/98.**

SITES _____ PARA
CONSULTA _____

- _ Associação Brasileira da Indústria de Hotéis: www.abih.com.br
- _ Associação Brasileira das Entidades de Gastronomia, Hospitalidade e Turismo: www.abresi.com.br
- _ Federação Nacional de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares: www.fnhrbs.com.br
- _ Instituto de Hospitalidade: www.hospitalidade.org.br
- _ Ministério do Turismo: www.embratur.gov.br

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
REVISÃO / /	Revisor _____

Disciplina: INGLÊS APLICADO AO TURISMO I

Código:

Carga Horária: 80 horas

Número de Créditos: 04

Código pré-requisito:

Semestre: 4° semestre

Nível: Tecnólogo

EMENTA

Desenvolvimento da competência comunicativa do aprendiz de língua inglesa em tendo como referência os níveis A1 do Marco Comum Europeu de referências de



línguas.
OBJETIVO
Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, com foco na aplicabilidade do idioma para o cenário de atuação do profissional de turismo e hospitalidade.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none">• Funções básicas de comunicação da língua inglesa: saudações, apresentações, títulos, informações pessoais;• Pedir informações pessoais;• Descrever lugares;• Falar e perguntar sobre a família;• Falar sobre preferências sobre viagens e atividades no tempo livre;• Descrever a rotina diária;• Fazer uma ligação telefônica;• Falar sobre nacionalidades e países;• Descrever locais turísticos em uma cidade e o que fazer para se divertir;• Falar sobre comidas regionais e internacionais;• Estudo inicial do vocabulário específico turismo/viagens;
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas teóricas e/ou práticas; Trabalhos em equipe; Role-plays; Pesquisas; Vídeos; Exercícios programados.
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none">- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;- Trabalhos individuais e em grupo;- Avaliações escritas individuais;- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
Longman Dicionário Escolar: Inglês – Português, Português –Inglês. 2ª. Edição. England: Pearson ELT Longman, 2008. OLIVEIRA, Luciano M. English for tourism students. São Paulo: Rocca, 2001. ROGERS, Mickey; TAYLORE-KNOWLES, Joanne; TAYLORE-KNOWLES, Steve.



Open Mind: Level 1A. Thailand: Macmillan, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COE, Norman; HARRISON, Mark; PATERSON; Ken. **Oxford Practice Grammar: Basic**. OUP: China, 2008.

CRUZ, Décio Torres. **Inglês para Turismo e Hotelaria**. São Paulo: DISAL, 2005

DE BIAGGI, Enaura T. Kriek; STAVALE, Emeri De Biaggi. **Enjoy your Stay! Inglês Básico Para Hotelaria e Turismo**. São Paulo: DISAL Editora, 2004

DUBICKA, Iwonna; O'KEEFFE, Margaret. **English for International Tourism**. England: Longman, 2003.

JACOB, Miriam; STRUTT, Peter. **English for International Tourism**. England: Longman, 1999.

MARTINEZ, Ron. **Como dizer tudo em inglês para viagens**. Rio de Janeiro: Elsevier; Editora Campus, 2006.

O'Hara, Francis. **Be my guest: English for the Hotel Industry**. United Kingdom: CUP, 2004.

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: ESPANHOL APLICADO AO TURISMO I

Código:

Carga Horária: 80 horas

Número de Créditos: 04

Código pré-requisito:

Semestre: 2º semestre

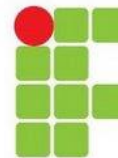
Nível: Tecnólogo

EMENTA

Desenvolvimento das competências comunicativas do aprendiz de língua espanhola em nível básico aplicado ao turismo.

OBJETIVO

Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, com foco na aplicabilidade do idioma. Desenvolver a gramática funcional, ou seja, aprofundar o estudo da gramática a partir de seu uso na comunicação. Desenvolver o conhecimento básico no léxico voltado para o turismo.



PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none">- Funções básicas de comunicação da língua espanhola: saudações, apresentações, títulos, informações pessoais;- Discurso formal e informal em língua espanhola;- Descrição de lugares, indicando itinerário turístico;- Vocabulário de família;- Descrição de rotina diária;- Descrição de locais turísticos em uma cidade e do que fazer para se divertir;- Gostos e preferências;- Gramática aplicada ao conteúdo funcional da língua espanhola.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas teóricas e/ou práticas; Trabalhos em equipe; Dinâmicas; Pesquisas; Exercícios programados.
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none">- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;- Trabalhos individuais e em grupo;- Avaliações escritas individuais;- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
LAROUSSE EDITORIAL, S. A. !SÍ! - dicionário larousse espanhol-português / português-espanhol - míni (novo acordo) . São Paulo: Larousse do Brasil, 2009. MORENO, C.; TUTS, M. Cinco Estrellas: español para el turismo . Madrid: SGEL, 2009. MORENO, Concha; MORENO, Vitoria; PIEDAD, Zurita. Nuevo Avance 1 . Madrid: SGEL, 2012
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
DE HENARES, Universidad Alcalá. Señas: diccionario para la enseñanza de la lengua . WMF Martins Fontes, 2010. GONZALEZ HERMOSO. A.. Conjugar es fácil en español . Madrid: Edelsa, 1997. MILANI, Esther Maria. Gramática de Espanhol para Brasileiros . São Paulo: Saraiva, 2000. MORENO, Concha; FERNÁNDEZ, Gretel M. Eres. Gramática Contrastiva del español para brasileños . Madrid: SGEL, 2012. MORENO, Concha; MORENO, Vitoria; PIEDAD, Zurita. Nuevo Avance 1 - Cuaderno de ejercicios . Madrid: SGEL, 2012.



Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
REVISÃO / /	Revisor _____

Disciplina: CUSTOS E ORÇAMENTOS	
Código:	
Carga Horária:	80 horas
Número de Créditos:	04
Código pré-requisito:	
Semestre:	3º semestre
Nível:	Tecnólogo
EMENTA	
Introdução a Administração de Custos; Métodos de Custeio; Análise Custo/Volume/Lucro; Formação de preço; Sistemas orçamentários.	
OBJETIVO	
Identificar os conceitos e termos aplicados na área de custos; Compreender a elaboração e funcionamento do sistema de custos; Conhecer as técnicas de formação de preço e de orçamento.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none">- Conceitos e classificação de custos- Métodos de custeio- Análise custo/volume/lucro- Formação de preços de venda- Orçamento	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas e/ou práticas Trabalhos em equipe Exercícios programados Seminários	
AVALIAÇÃO	



- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CONTABILIDADE PARA HOTÉIS E RESTAURANTES ZANELLA, Luiz Carlos Educ
ESTUDO DE VIABILIDADE PARA PROJETOS HOTELEIROS CAMPOS, Jorge Ruy
Veloso Papyrus

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ADMINISTRAÇÃO DE CUSTOS EM HOTELARIA LUIZ Carlos Zanella EDUCS – 2
edição. Rio Grande do Sul 2001

MANUAL DE CONTABILIDADE HOTELEIRA ROGÉRIO Atlas São Paulo 2004
ANÁLISE DE CUSTOS E PREÇO DE VENDA RODNEY Loernke Saraiva São Paulo
2005

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

REVISÃO / /

Revisor

Disciplina: BASES DE PRODUÇÃO CULINÁRIA

Código:

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 3º semestre

Nível: Tecnólogo

EMENTA

Histórico, evolução e os principais pratos da gastronomia influenciada pela cozinha clássica e pela Nouvelle Cuisine. Conhecer o histórico, a importância, os tipos de ervas, especiarias e fungos, bem como o emprego de cada um deles na culinária. Métodos de cocção e as bases para as produções culinárias Histórico e produção de queijos, pastas, pães e doces de base.

OBJETIVO



Conhecimento sobre as técnicas das bases dos pratos para grandes produções culinárias.

PROGRAMA

I - Cozinha clássica e Nouvelle Cuisine

- Cozinha clássica
- Nouvelle Cuisine
- Clássicos da cozinha clássica e da Nouvelle Cuisine

II - Ervas, especiarias e fungos

- Histórico das ervas e especiarias
- Ervas condimentícias (usadas frescas)
- Especiarias (condimentos que se extraem das ervas, arbustos e árvores)
- Fungui (Cogumelos – Trufa)

III - Métodos de cocção e as bases para as produções culinárias

- Tipos de métodos de cocção
- Bases de cozinha (caldos e molhos)
- Agentes de ligação ou espessantes
- Queijos, pastas, pães e doces de base: histórico, produção e tipos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
Atividades práticas em laboratório de A&B
Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

AVALIAÇÃO

Prova escrita
Relatórios técnicos,
Avaliações objetivas
Aula prática

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: Campus, 2003.
FERNANDES, Arnesto Felipe. Comida: uma história: Record, 2004.
LEAL, Maria Leonor Macedo. A história da gastronomia: Senac Nacional, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico: Educus, 2000.
CASCUDO, Câmara. História da alimentação no Brasil: Global, 2004.
LANDRIN, Jean ; MONTANARO, Massimo. História da alimentação: Estação Liberdade, 1998.



Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
REVISÃO / /	Revisor _____

Disciplina: SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO	
Código:	
Carga Horária:	40 horas
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	
Semestre:	3º semestre
Nível:	Tecnólogo
EMENT	
Introdução à segurança no trabalho; Legislação e normatização; Proteção contra incêndios; EPI/EPC; Primeiros socorros; Segurança com a eletricidade; Higiene e medicina do trabalho; Ergonomia; Ecologia e meio ambiente.	
OBJETIVO	
Estudar as normas de segurança, higiene e medicina de trabalho vigente. Desenvolver a cultura prevencionista e conhecer as medidas que devem ser tomadas para evitar condições e atos inseguros.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none">- A evolução da segurança do trabalho (histórico); Análise do contexto atual da segurança do trabalho. Conceitos relacionados à segurança do trabalho e a prevenção de acidentes.- Normas regulamentadoras e a legislação pertinente.- Norma e da legislação pertinente. Conceitos relacionados à prevenção e a proteção contra incêndios. Prática de uso de extintores: o tipo de extintor adequado ao tipo de incêndio.- O uso dos equipamentos de proteção individual e coletiva. Tipos de proteção individual e coletiva e suas aplicações.- Principais providências na ocorrência dos acidentes de trabalho. Procedimentos práticos na ocorrência de acidentes de trabalho.- Efeitos no organismo na ocorrência de um acidente com eletricidade. Fatores	



que propiciam a ocorrência do acidente com eletricidade. Causas e medidas de prevenção na ocorrência de um acidente com eletricidade.

- Tipos de riscos de acidentes do trabalho. Meios de atuação na higiene e medicina do trabalho.
- Conceitos e a importância da ergonomia. Análise de equipamentos e comportamentos adequados para o correto desempenho de uma atividade profissional.
- Legislação ambiental para as indústrias. Meio Ambiente e os resíduos industriais.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e/ou práticas
Trabalhos em equipe
Exercícios programados

AVALIAÇÃO

Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
Trabalhos individuais e em grupo
Avaliações escritas individuais
Avaliações orais – apresentação de trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KINDERMANN, Geraldo. Choque Elétrico. Ed. Sagra Luzzatto, 1995.
ROUSSELLET, Edson; FALCÃO, Cesar. A Segurança na Obra. Ed. Interciência, 1999.
SINDUSCON - SP. Pcmat - Programa de condições e meio ambiente do trabalho na Construção Civil. São Paulo: Ed. Pini, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DULL, Jan; WEERDMEESTER, Bernard. Ergonomia na Prática. São Paulo: Ed. Edgard Blucher, 1995.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

REVISÃO / /

Revisor



Disciplina: CONTROLADORIA E AUDITORIA	
Código:	
Carga Horária:	40 horas
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	
Semestre:	3º semestre
Nível:	Tecnólogo
EMENTA	
<p>Transmitir uma nova visão do papel dos gestores de hotéis, restaurantes e similares e destacar as oportunidades de contribuição para a gestão das empresas na obtenção de êxito nas metas estratégicas.</p>	
OBJETIVO	
<p>Fornecer aos alunos as ferramentas necessárias para a atuação do Controller no moderno ambiente corporativo das empresas de classe mundial, enfocando os processos decisórios oriundos dos aspectos operacionais, econômicos, financeiros, contábeis e fiscais.</p>	
PROGRAMA	
<p>I - A Controladoria e as Funções do Controller</p> <ul style="list-style-type: none">– Evolução da Controladoria como instrumento de controle e gerenciamento das atividades– Estruturação, Funções e o papel da Controladoria– Conceito de accountability e sua relação com a Controladoria <p>II - Planejamento e Controladoria Estratégica</p> <ul style="list-style-type: none">– Conceito de Estratégia e as implicações para a Controladoria– Metas Estratégicas– Gestão Estratégica <p>III - Ferramentas da Administração Financeira e da Gestão Estratégica de Custos na Controladoria</p> <ul style="list-style-type: none">– Ponto de Equilíbrio Contábil, Financeiro e Econômico– Grau de Alavancagem Operacional e Financeiro– Margem de Segurança– Lote Econômico de Compras– Ponto de Pedido– Ponto de Reposição– Curva ABC para Gestão de Estoques	



IV - Estratégias e Táticas para Determinação do Preço de Venda

- Preço de Venda Orientado pelo custo
- Preço de Venda Orientado pelo mercado
- Preço de Venda Orientado pela concorrência
- Preço de Venda Orientado pelo lucro

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e/ou práticas
Trabalhos em equipe
Exercícios programados

AVALIAÇÃO

Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
Trabalhos individuais e em grupo
Avaliações escritas individuais
Avaliações orais – apresentação de trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 8ª edição. Caxias do Sul: EDUCS, 2001
OLIVEIRA, Luís Martins, et al. Controladoria Estratégica. São Paulo, Atlas, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BETHLEM, Agrícola. Estratégia Empresarial. 2ª edição. São Paulo, Atlas, 1999.
FEMENICK, Tomislav R. Sistemas de Custos para Hotéis. 2ª edição. São Paulo: CenaUm, 2000
MARTINS, Eliseu. Contabilidade de Custos. 9ª edição. São Paulo, Atlas, 2000.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

REVISÃO / /

Revisor

Disciplina: CAPTAÇÃO E COORDENAÇÃO DE EVENTOS EM MEIOS DE HOSDEPAGEM

Código:



Carga Horária:	40 horas
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	
Semestre:	1º semestre
Nível:	Tecnólogo
EMENTA	
Planejamento estratégico para captação de eventos nacionais e internacionais.	
OBJETIVO	
Capacitar o aluno para captar eventos nacionais e internacionais.	
PROGRAMA	
I - Estratégias e técnicas para captação. II - Elaboração de projetos III - Planejamento para captação de eventos nacionais e internacionais IV - Elaboração de um bidding-book <ul style="list-style-type: none">- Informações necessárias- Dados sobre o setor- Serviços para eventos	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas e práticas Leituras de estudos de casos	
AVALIAÇÃO	
Aplicação de estudos de casos Provas Elaboração de um bidding-book	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BRITTO, Janaína e Nena Fontes. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. São Paulo: Manole, 2001.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	



Disciplina: INGLÊS APLICADO AO TURISMO II	
Código:	
Carga Horária:	80 horas
Número de Créditos:	04
Código pré-requisito:	
Semestre:	5° semestre
Nível:	Tecnólogo
EMENTA	
Desenvolvimento da competência comunicativa do aprendiz de língua inglesa em tendo como referência os níveis A1 e A2 do Marco Comum Europeu de referências de línguas.	
OBJETIVO	
Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, com foco na aplicabilidade do idioma para o cenário de atuação do profissional de turismo e hospitalidade.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none">• Identificando os diferentes tipos de turismo;• Entendendo o termo “hospitalidade”;• Dando informações;• Socializando e quebrando gelo;• Ajudando e servindo o cliente/hóspede;• Oferecendo produtos de maneira polida;• Dando direções;• Lidando com pedidos;• Recebendo pagamento;• Vendendo bilhetes e dando orientações;• Leitura de artigos sobre turismo e hospitalidade.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas e/ou práticas; Trabalhos em equipe; Role-plays; Pesquisas; Vídeos; Exercícios programados.	
AValiação	



- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Avaliações escritas individuais;
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Longman Dicionário Escolar: Inglês – Português, Português –Inglês. 2ª. Edição. England: Pearson ELT Longman, 2008.

OLIVEIRA, Luciano M. English for tourism students. São Paulo: Rocca, 2001.

POHL, Alison; STOTT, Trish. Welcome to Brazil: Level 2. Oxford: OUP, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COE, Norman; HARRISON, Mark; PATERSON; Ken. **Oxford Practice Grammar: Basic**. OUP: China, 2008.

CRUZ, Décio Torres. **Inglês para Turismo e Hotelaria**. São Paulo: DISAL, 2005.

DE BIAGGI, Enaura T. Kriek; STAVALE, Emeri De Biaggi. **Enjoy your Stay!** Inglês Básico Para Hotelaria e Turismo. São Paulo: DISAL Editora, 2004

DUBICKA, Iwonna; O'KEEFFE, Margaret. **English for International Tourism**. England: Longman, 2003.

JACOB, Miriam; STRUTT, Peter. **English for International Tourism**. England: Longman, 1999.

MARTINEZ, Ron. **Como dizer tudo em inglês para viagens**. Rio de Janeiro: Elsevier; Editora Campus, 2006.

O'HARA, Francis. **Be my guest: English for the Hotel Industry**. United Kingdom: CUP, 2004.

Disciplina: LAZER E RECREAÇÃO

Código:

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 3º. Semestre

Nível: Tecnólogo

EMENTA

Importância do lazer, da recreação e da animação para os setores turístico e



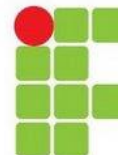
hoteleiro, antecedentes históricos do lazer e da recreação, a animação no contexto turístico e hoteleiro, o âmbito da animação turística, estrutura e funcionamento do setor de lazer e recreação no hotel.

OBJETIVOS

- Compreender e reconhecer o papel e a importância do lazer, da recreação e da animação para os setores turístico e hoteleiro;
- Conhecer os benefícios do lazer e da animação turística no desenvolvimento de comunidades regionais.
- Conhecer e compreender os antecedentes históricos do lazer, da recreação e da animação turística;
- Dotar os alunos de uma formação específica (conceitos teóricos e técnicos) relativa ao lazer, à recreação e à animação turística que lhes permita adquirir competências necessárias na área do lazer, da recreação e da animação turística;
- Conhecer a estrutura e funcionamento do setor de lazer e recreação de um hotel;
- Traçar o perfil do profissional de lazer e animação turística e enumerar as suas funções;
- Possibilitar ao estudante referencial teórico para compreender e atuar no planejamento e gestão, no que se refere à concepção, organização e estruturação de atividades relacionadas à animação turística, através da elaboração de Programas de Animação Turística para o âmbito hoteleiro.

PROGRAMA

- 1 – ANTECEDENTES HISTÓRICOS DO LAZER**
- 1.1 Lazer e tempo livre: das sociedades tradicionais às sociedades pós-industriais
- 1.2 Evolução do conceito de lazer a partir da Revolução Industrial
- 2 – A IMPORTÂNCIA DO LAZER NA VIDA MODERNA**
- 2.1 O trinômio tempo livre x lazer x turismo
- 2.2 Valores e interesses abrangidos pelo lazer
- 3 – A ANIMAÇÃO NO CONTEXTO TURÍSTICO E HOTELEIRO**
- 3.1 Histórico e evolução da animação turística (a importância dos Club Méd no surgimento e evolução da animação turística)
- 3.2 Objetivos da animação turística
- 3.3 Conceitos de animação turística
- 3.4 Diferença entre animação turística e atração turística – prerrogativa da animação turística o âmbito da animação turística
- 3.5 Diferenças e semelhanças entre os conceitos de lazer, recreação e animação turística
- 3.6 Tipologia da animação turística



4 – ÂMBITO DA ANIMAÇÃO TURÍSTICA

- 4.1 Os conceitos “produto-animação” e “animação do produto”
- 4.2 Espaços para animação (características, tipos e destinação)
- 4.3 Benefícios da animação no desenvolvimento de comunidades regionais

5. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DO SETOR DE LAZER E RECREAÇÃO DE UM HOTEL

- 5.1 O sistema hoteleiro e o lazer
- 5.2 O lazer como serviço hoteleiro
- 5.3 A atuação do profissional de lazer nos hotéis: perfil, funções, atribuições e responsabilidades dentro de um programa de animação turística
- 5.4 Atividades de lazer e animação turística em hotéis
 - 5.4.1 Adequação das atividades segundo a faixa etária (a animação e a satisfação das necessidades dos indivíduos)
 - 5.4.2 Adequação das atividades segundo o âmbito de atuação
 - 5.4.3 Adequação das atividades segundo o potencial cultural e físico da região
- 5.5 A programação de lazer nos hotéis - estruturação de programas de lazer e animação turística em hotéis.
- 5.6 Equipamentos e instalações

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas - dialogadas, com o uso de recursos áudio-visuais
Atividades de pesquisa no laboratório de informática.
Palestras e seminários
Visitas técnicas
Estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina
Estudos de caso

AVALIAÇÃO

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários
- Entrega de um trabalho escrito (em grupo) – proposta de um Programa de Animação Turística para um determinado espaço hoteleiro a ser escolhido pelo grupo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AGUIRRE, R. S. *et. al.* **Recreação e turismo para todos**. Caxias dos Sul: EDUCS, 2003. (Coleção Turismo).

BARRETO, M. F. M. (org.). **Dinâmica de grupo: história, prática e vivências**. Campinas, SP: Ed. Alínea, 2006.

COUTTO, B. & WERNER, M. **Introdução ao estudo do turismo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.



DIAS, R. **Fundamentos do turismo**. Campinas, SP: Alínea, 2002.
FRITZEN, S. J. **Exercícios práticos de dinâmicas de grupo**. 36. ed. Petrópolis – RJ: Vozes, 2006.
IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Cengage Learning, 2011.
MIRANDA, S. de. **101 atividades recreativas para grupos em viagens de turismo**. São Paulo: Papyrus, 2001.
NEGRINE, A.; BRADACZ, L.; CARVALHO, P. E. de G. **Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico**. Caxias do Sul: EDUCS, 2001. (Coleção Hotelaria)
PEARCE, D. G. **Desenvolvimento em turismo**. São Paulo: Contexto, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMARGO, L. O. de L. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.
COOPER, C. **Turismo: princípios e práticas**. Porto Alegre: Bookman, 2001.
DIAS, C. M. de M. **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. Barueri, SP: Manole, 2002.
LAGE, B. H. G. **Turismo: teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2000.
MOTA, K. C. N. & ARAGÃO, A. R. F. (orgs.). **Educação tecnológica: teoria e prática do turismo, da hospitalidade e do lazer**. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2001.
TULIK, O. **Turismo e meios de hospedagem**. São Paulo: Roca, 2001.
URRY, J. **O olhar do turista**. São Paulo: Studio Nobel, 2001.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

REVISÃO / /

Revisor

Disciplina: ESPANHOL APLICADO AO TURISMO II

Código:

Carga Horária: 80 horas

Número de 4

Código pré-

Semestre: 3º

Nível: Superior

EMENTA

Desenvolvimento das competências comunicativas do aprendiz de língua espanhola em nível intermediário aplicado ao turismo.



OBJETIVO
Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, com foco na aplicabilidade do idioma. Desenvolver a gramática funcional, ou seja, aprofundar o estudo da gramática a partir de seu uso na comunicação. Desenvolver o conhecimento intermediário no léxico voltado para o turismo.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none">– Vocabulário correspondente ao hotel: serviços e atendimento;– Estruturas e expressões comunicativas necessárias para recepcionar, acolher, reclamar, dar informações meteorológicas, atender telefonas, realizar reserva e cancelar reserva;– Vocabulário de comidas e pratos típicos hispânicos;– Estruturas de como fazer pedido de serviços de comida e de identificação da fatura;– Gramática aplicada ao conteúdo funcional da língua espanhola em consonância com o conteúdo comunicativo.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas teóricas e/ou práticas; Trabalhos em equipe; Dinâmicas; Pesquisas; Exercícios programados.
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none">- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;- Trabalhos individuais e em grupo;- Avaliações escritas individuais;- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
LAROUSSE EDITORIAL, S. A. !SÍ! - dicionário larousse espanhol-português / português-espanhol - míni (novo acordo) . São Paulo: Larousse do Brasil, 2009 MORENO, C.; TUTS, M. Cinco Estrellas : español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009. MORENO, Concha; MORENO, Vitoria; PIEDAD, Zurita. Nuevo Avance 1 . Madrid: SGEL, 2012..
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ARAÚJO, F. M. G. de. Espanhol aplicado à recepção . Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.



DE HENARES, Universidad Alcalá. **Señas**: diccionario para la enseñanza de la lengua. WMF Martins Fontes, 2010.

GONZALEZ HERMOSO. A.. **Conjugar es fácil en español**. Madrid: Edelsa, 1997.

MILANI, Esther Maria. **Gramática de Espanhol para Brasileiros**. São Paulo: Saraiva, 2000.

MORENO, Concha; FERNÁNDEZ, Gretel M. Eres. **Gramática Contrastiva del español para brasileños**. Madrid: SGEL, 2012.

MORENO, Concha; MORENO, Vitoria; PIEDAD, Zurita. **Nuevo Avance 1 - Cuaderno de ejercicios**. Madrid: SGEL, 2012.

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
REVISÃO / /	Revisor _____

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS	
Código:	
Carga Horária:	40 horas
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	3°
Nível:	Superior
EMENTA	
Conhecer as sete partes distintas da gestão; Aprender a controlar; A importância do controle em A&B;	
OBJETIVO	
Aprofundar as definições de gestão e montar conceitos para a mesma; Perceber as sete partes distintas que compõem a gestão; Destacar o controle como uma das partes da gestão; Modelar a gestão para a produção e o serviço de A&B; Propor, através de um plano de negócio, a montagem de um negócio de A&B.	
PROGRAMA	
I - O estudo da gestão percebido em sete partes distintas: PODC³S	



- A gestão e suas sete partes
- Planejar, organizar, dirigir, comandar, coordenar, controlar, selecionar

II - A gestão do controle

- Controle e planejamento
- Controle no serviço de alimentação
- Gestão do controle em A&B

III - O controle na gestão de alimentos e bebidas

- O controle em A&B
- Classificação do controle em A&B
- Seis aspectos primordiais do controle

IV - O controle a a montagem de um negócio em A&B

- Perguntas de partida para a montagem de um negócio
- Clientes, concorrentes e fornecedores em A&B
- Análise do setor: fortalezas, oportunidades, deficiências e ameaças.

METODOLOGIA DE ENSINO

Visitas técnicas: particularidades inerentes de cada setor de cada estabelecimento visitado.

- Aplicar aulas expositivas;
- Estudos de caso;
- Exercícios em aula;
- Avaliações;
- Trabalhos em grupo;

AVALIAÇÃO

As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira: Educus, Caxias do Sul, 2000.
DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCUS, 2007
WALKER, John R. Introdução à hospitalidade: Manole, Barueri – SP, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio. Copeiro. Canoas: ULBRA, 1998.
CAMARGO, Luis Otavio Lima. Hospitalidade: Aleph
MONISON, Alison & LASHLEY, Conrad . Em busca da hospitalidade: Manol



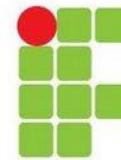
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
REVISÃO / /	Revisor _____

Disciplina: MARKETING TURÍSTICO
Código:
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 2
Código pré-requisito:
Semestre: 2º
Nível: Superior
EMENTA
Marketing turístico como fator de desenvolvimento para produtos e serviços turísticos. Plano de marketing para o turismo e hotelaria. Objetivos, estratégias, táticas e planos de ação. Análise situacional PFOA. Pesquisa de marketing. Administração dos esforços de marketing.
OBJETIVO
Apresentar os princípios e conceitos de marketing, facilitar a concretização dos conceitos na prática das empresas (hotéis), elaboração de um plano estratégico de marketing.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none">- Estudo dos fundamentos de marketing e de turismo- Estudo do macro-ambiente de marketing turístico- Análise das oportunidades de marketing turístico- Estudo comportamento mercadológico do turista- Segmentação do mercado turístico- Pesquisa mercadológica- O composto de marketing turístico- Plano de marketing turístico- Análise e elaboração de plano de marketing turístico
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas teóricas e/ou práticas



Trabalhos em equipe Exercícios programados	
AVALIAÇÃO	
- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade - Trabalhos individuais e em grupo - Avaliações escritas individuais - Avaliações orais – apresentação de trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
• KOTLER, Philip. Marketing – Edição Compacta. São Paulo: Atlas S.A., 1992.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
• ACERENZA, Miguel Àngel. Promoção turística: Um enfoque metodológico. 5ª edição. São Paulo: Pioneira, 1991. • ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. Turismo: Segmentação de mercado. São Paulo: Editora Futura, 1999. • BOONES & KURTZ. Marketing Contemporâneo. 8ª edição. Rio de Janeiro: L.T.C. Editora S.A., 1998.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
REVISÃO / /	Revisor _____

Disciplina: GESTÃO DE PESSOAS	
Código:	
Carga Horária:	40 horas
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	3º
Nível:	Superior
EMENTA	
Estudos dos pressupostos básicos, técnicas e ferramentas relativas ao	



planejamento, seleção, capacitação e desenvolvimento dos recursos humanos no contexto da organização de eventos. A Administração de Recursos Humanos - ARH no contexto da organização de eventos: objetivos, importância para os negócios e para as pessoas; características gerais e específicas, missão, objetivo de estudo, evolução, posição da administração de recursos humanos na estrutura organizacional para eventos. Assuntos do cotidiano da administração de recursos humanos.

OBJETIVO

- Compreender e aplicar técnicas e ferramentas com base em uma visão crítica e sistêmica, relativas aos subsistemas de desenvolvimento de recursos humanos, aplicáveis nas organizações de eventos;
- treinamento e desenvolvimento organizacional;
- estratégias de recursos humanos;
- liderança.

PROGRAMA

- Aspectos básicos, das técnicas e ferramentas relativas ao planejamento da Gestão de Pessoas aplicado a eventos.
- Os Processos da Gestão de Pessoas: agregar; aplicar; recompensar; desenvolver; manter e monitorar pessoas.
- Planejamento estratégico de Gestão de Pessoas para as áreas administrativas de eventos.
- Agregando Pessoas - Recrutamento de pessoas e seleção de pessoas. Avaliação dos resultados da seleção.
- Aplicando Pessoas - Cultura organizacional e modelagem do trabalho para as áreas administrativas de eventos.
- Desenvolver pessoas - Treinamento e desenvolvimento. Avaliação do programa de treinamento. Avaliação do desempenho. Métodos tradicionais de avaliação de desempenho. Aplicações de avaliação de desempenho para as áreas administrativas de eventos.
- Recompensar Pessoas - Conceitos de remuneração. Avaliação e classificação de cargos. Programas de incentivos. Planos de benefícios aplicados as áreas administrativas de eventos .
- Mantendo pessoas - Relações com os empregados. Disciplina. Gestão de conflitos.
- Monitorando Pessoas - Banco de dados e sistema de informações. Auditoria de RH em organizações de eventos.

METODOLOGIA DE ENSINO



Aulas teóricas e/ou práticas
Trabalhos em equipe
Exercícios programados

AVALIAÇÃO

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENTATO, Idalberto. Gestão de Pessoas. 2 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

GIL, Carlos Antonio – Gestão de Pessoas. Enfoque nos Papéis Profissionais. São Paulo: Atlas, 2001.

RABLAGIO, Maria Odete. Seleção por Competência, 4 ed. São Paulo: Educator, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHIAVENATO, Idalberto – Recursos Humanos – O Capital Humano das Organizações. 8 ed. São Paulo: Atlas, 2004.

CHIAVENATO, Idalberto. Planejamento, Recrutamento e Seleção de Pessoal: como agregar talentos à empresa. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2004.

LUCENA, Maria Diva da Salette. Planejamento de Recursos Humanos. São Paulo: Atlas, 1995.

Disciplina: DESEMPENHO SOCIAL, CERIMONIAL E PROTOCOLO

Código:

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 2º

Nível: Superior

EMENTA

Visão geral do cerimonial. Protocolo, etiqueta, checklist e roteiro do



cerimonial.
OBJETIVO
Capacitar o aluno para desempenhar as funções de mestre de cerimônia.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none">- Visão geral do cerimonial no mundo- As normas de cerimonial público e a ordem geral de precedência- Protocolo. Nocões de cidadania: Bandeira e hino nacional- As formas de tratamento- Os convites. Os trajes- As solenidades nos poderes executivo, legislativo, judiciário e as de âmbito privado- O mestre-de-cerimônias e suas funções . As competências do cerimonial
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas teóricas e/ou práticas Trabalhos em equipe Exercícios programados
AVALIAÇÃO
- Prova e elaboração de um roteiro de cerimonial.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
NUNES, Marina Martinez. Cerimonial para executivos: uma guia para execução e supervisão de eventos empresariais. Porto Alegre: Sagra Luzzatto, 1999. OLIVEIRA, J.B. Como promover eventos: cerimonial e protocolo na prática, São Paulo: Madras, 2000. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Disciplina: SISTEMAS E TÉCNICAS DE SALA E BAR	
Código:	
Carga Horária:	40 horas
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	2º
Nível:	Superior



EMENTA
Tipologia de bares e restaurantes. Conhecimento e utilização dos equipamentos e utensílios de bares e restaurantes. Introdução aos serviços de comida e bebida. Elaboração <i>demise-en-place</i> . Higiene e apresentação pessoal. Definição e organização da brigada. Técnicas de vendas. Controles. Noções de Enologia. Conhecimento das bebidas. Introdução a Coquetelaria, sucos e sanduíches.
OBJETIVO
Possibilitar ao aluno: conhecer os tipos de bares e restaurantes, suas histórias e suas tendências; os diversos equipamentos, utensílios e móveis necessários para a execução dos serviços de bares e restaurantes; as diversas modalidades de serviços, bem como a <i>mise-em-place</i> utilizados em bares e restaurantes com a finalidade de servir comidas e bebidas; os cargos, funções e hierarquia existentes em restaurantes e bares; conhecer e entender as necessidades e a importância da apresentação e higiene pessoal. Adquirir conhecimentos básicos de enologia e coquetelaria, assim como os detalhes sobre as bebidas.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none">– Conceituação do setor e identificação do perfil profissional.– Apresenta o setor de alimentos e bebidas com enfoque nos serviços de sala e bar. Compreendendo estruturas de serviços em diferentes meios gastronômicos.– Introdução aos serviços e produtos de sala e bar.– Permite o contato com tipos de serviços, materiais específicos e suas técnicas de utilização, conhecimento de bebidas variadas e relacionamento interpessoal– Desenvolvimento de atividades práticas relacionadas aos procedimentos operacionais em laboratório pedagógico.– Introdução à enologia.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas teóricas e/ou práticas Trabalhos em equipe Exercícios programados
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none">- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade- Trabalhos individuais e em grupo- Avaliações escritas individuais



- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KOTSCHEVAR, L.H.; TANKE, M.L. **Gestão de bares e bebidas**. Salvador Instituto de Hospitalidade, 2000

MARQUES, José Albano. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do maître d'hotel** . 4 ed. São Paulo: SENAC, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar**. 5 ed. São Paulo: SENAC, 2005.

SENAC. DN. **Garçom: técnicas de trabalho, perfil profissional e mercado**. Silvia Vieira; Francisco Tommy Freund; Área Pessoa. Rio de Janeiro: SENAC, 2001.

Disciplina: COQUETELARIA E VINHOS

Código:

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 2º

Nível: Superior

EMENTA

Surgimento das bebidas;

Procedimentos de fabricação;

Misturas e serviço das bebidas fermentadas;

Produção e consumo de vinhos.

OBJETIVO

Conhecer o surgimento das bebidas através de sua origem histórica;

Conhecer a influência dos alimentos e bebidas nas manifestações culturais dos povos antigos e da atualidade.

PROGRAMA

I -As bebidas e suas influências nas manifestações culturais dos povos

- O surgimento das bebidas

- A influência das bebidas na sociedade

II - Os diferentes tipos de bebidas, suas características e seus efeitos no homem e na sociedade

- As características as bebidas



- Os tipos de bebidas e suas fabricações
- Uso responsável do álcool

III - Técnicas e procedimentos de preparo e serviços de bebidas

- O profissional de bebidas (Bartender) – Barman/barwoman
- Preparação de coquetéis

IV - Técnicas para escolha e serviço de vinhos

- História, classificação e origem dos vinhos
- Técnicas de armazenamento e serviços de vinho
- Competência profissional: sommelier

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
Estudo de casos;
Atividades práticas;
Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

AVALIAÇÃO

Estudos de casos,
Relatórios técnicos,
Avaliações objetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FERNANDES, Arnesto Felipe. Comida: uma história: Record, 2004.
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: Senac SP, 2001.
LEAL, Maria Leonor Macedo. A história da gastronomia: Senac Nacional, 1998.
SPANG, Rebecca. Invenção do restaurante: Record, 2003.
Dicionário de bebidas (não alcoólicas e alcoólicas). Disponível em
<http://www.newton.freitas.nom.br>
Bebidas. <http://www.newton.freitas.nom.br>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico: Educus, 2000.
CASCUDO, Câmara. História da alimentação no Brasil: Global, 2004.
LANDRIN, Jean ; MONTANARO, Massimo. História da alimentação: Estação Liberdade, 1998.
LUNDBERG, Donald; WALKER, John R. O Restaurante: Bookman, 2003.

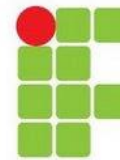
Disciplina: GESTÃO DE HOSPEDAGEM

Código:

Carga horária: 40 horas



Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	
Semestre:	4º. Semestre
Nível:	Tecnólogo
Ementa	
Gestão em serviços, gestão hoteleira pela qualidade total, gestão socioambiental em meios de hospedagem, operacionalidade e gestão dos departamentos de telefonia, lazer, portaria de serviços, almoxarifado, compras, manutenção e marketing.	
Objetivos	
<ul style="list-style-type: none">- Permitir que o aluno tenha conhecimento acerca da gestão dos meios de hospedagem em seus diversos contextos, com uma visão global e interdependente.- Promover a prática dos conhecimentos adquiridos no decorrer do curso, fazendo com que os alunos interajam com o mercado através de suas experiências adquiridas e colocando-as na prática.- Introduzir o aluno nos conceitos de Gestão de Serviços.- Conhecer e identificar os mecanismos de gestão pela qualidade total.- Conhecer e identificar os mecanismos de gestão socioambiental em meios de hospedagem.- Conhecer e identificar os mecanismos de gestão de uma empresa hoteleira.- Compreender e identificar as tendências atuais da gestão hoteleira.- Conhecer a estrutura organizacional, as funções, as interfaces, as rotinas e o ambiente de trabalho dos departamentos de: telefonia, lazer, portaria de serviços, almoxarifado, compras, manutenção e marketing, visando a melhoria contínua da qualidade dos serviços.	
Programa	
1. Gestão em serviços <ul style="list-style-type: none">1.1. Importância e conceitos1.2. Gestão por processos1.3. Caracterização dos serviços1.4. O sistema de operações de serviços1.5. O processo gerador de serviços1.3. Ciclo do serviço1.6. Estratégia de serviços	
2. Gestão pela qualidade total - gqt <ul style="list-style-type: none">2.1. Gestão da qualidade total2.2. Gestão da qualidade em serviços2.3. Controle do processo	



- 2.3.1. medição da qualidade em serviços
- 2.3.2. satisfação das pessoas – o comportamento do consumidor
- 2.3.3. o processo de melhoria da qualidade
- 2.3.4. o método pdca
- 2.3.5. o sistema 5s
- 2.4. Normalização e qualidade – normas iso

3. Gestão socioambiental em meios de hospedagem

- 3.1. Gestão socioambiental como fator de competitividade empresarial
- 3.2. Sistemas de gestão ambiental em meios de hospedagem
 - 3.2.1. Nih 54 – meios de hospedagem – requisitos para a sustentabilidade
 - 3.2.2. Nbr iso 14001
 - 3.2.3. Iso 26000
- 3.3. Impactos ambientais negativos nos meios de hospedagem

4. Operacionalidade e gestão

4.1. Hospedagem

4.1.1. Telefonia

- 4.1.1.1. Importância e requisitos
- 4.1.1.2. Código internacional
- 4.1.1.3. Materiais, equipamentos e instalações
- 4.1.1.4. Atribuições

4.1.2. Lazer

- 4.1.2.1. Importância
- 4.1.2.2. Atribuições e responsabilidades
- 4.1.2.3. Perfil e atividades
- 4.1.2.4. Equipamentos e instalações

4.2. Administração

4.2.1. Portaria de serviço

- 4.2.1.1. Atribuições e responsabilidades

4.2.2. Almoxarifado

- 4.2.2.1. Atividades básicas
- 4.2.2.2. Localização e organização

4.2.3. Compras

- 4.2.3.1. Estrutura funcional
- 4.2.3.2. Requisitos do comprador
- 4.2.3.3. Atribuições e responsabilidades: conhecimentos que o comprador deve ter



4.2.4. Manutenção

4.2.4.1. Administração de manutenção: como garantir a funcionalidade das instalações

4.2.4.2. Tipos de manutenção

4.2.4.3. Planejamento das tarefas de manutenção - atendimento aos serviços

4.2.4.4. Segurança e infra-estrutura física de hotéis

4.2.4.5. Redução dos custos operacionais através da manutenção

4.2.4.6. A importância da manutenção como enfoque de qualidade do setor hoteleiro

4.2.4.7. Controles

4.3. Marketing

4.3.1. Importância e objetivos

4.3.2. Marketing hoteleiro

4.3.3. Estrutura organizacional – gerência, pesquisa (interna: satisfação do hóspede e externa: pesquisa e avaliação de mercado), comunicação, eventos, vendas,

4.3.4. Plano de marketing

Metodologia de ensino

- Aulas expositivas - dialogadas, com o uso de recursos áudio-visuais
- Vídeos
- Atividades de pesquisa no laboratório de informática e biblioteca
- Palestras e seminários
- Visitas técnicas com o objetivo de despertar uma postura crítico-reflexiva sobre os temas abordados.
- Estudos dirigidos a partir de textos e artigos científicos pertinentes à disciplina

Avaliação

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Avaliações escritas individuais e em grupo: provas, trabalhos de pesquisa
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários

Bibliografia básica

Castelli, g. **Administração hoteleira**. 9. Ed. Caxias do sul: educs, 2003.

Corrêa, h. L. & caon, m. **Gestão de serviços**: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. São paulo: atlas, 2006.

Dias, r. & pimenta, m. A. (orgs.). **Gestão de hotelaria e turismo**. São paulo: pearson prentice hall, 2005.

Duarte, v. V. **Administração de sistemas hoteleiros**: conceitos básicos. São paulo: ed. Senac, 1997.

Fitzsimmons, j. A. & fitzsimmons, m. J. **Administração de serviços**: operações,



estratégias e tecnologia da informação.

Gonçalves, I. C. **Gestão ambiental em meios de hospedagem**. 3.ed. São paulo: aleph, 2004. (série turismo).

Bibliografia complementar

Ascânio, a. **Turismo e planejamento hoteleiro: avaliação econômica e ambiental**. Campinas – sp: papirus, 2003. (coleção turismo)

Costa, s. De s. **Lixo mínimo: uma proposta ecológica para hotelaria**. Rio de janeiro: senac nacional, 2007.

Marques, j. A. **Manual de hotelaria: políticas e procedimentos**. 2. Ed. Rio de janeiro. Thex editora. 2004.

Powers, t & barrows, c. W. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria e restaurante**. Tradução de ailton bomfim brandão. São paulo: atlas, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

Revisão / /

Revisor

Disciplina: POLÍTICAS PÚBLICAS DO TURISMO

Código:

Carga Horária:

Número de Créditos:

Código pré-requisito:

Semestre:

Nível:

EMENTA

Conceito e concepção de Políticas Públicas; Políticas básicas e setoriais; elaboração de políticas Públicas e realidade local; concepções e parâmetros de avaliação; Política Pública como objeto de avaliação; princípios, critérios e indicadores em avaliação em Políticas Públicas. Políticas Públicas do Turismo; Estado e Mercado Turístico; a necessidade de intervenção do Estado no Turismo; os níveis de intervenção pública no Turismo; Turismo e desenvolvimento local; Conselhos municipais e Gestão Participativa; Evolução Histórica das políticas Nacionais de Turismo; a Política Nacional de Turismo; Política Cearense de Turismo.

OBJETIVO



PROGRAMA

I - Política:

- Conceituação;
- Breve visão histórica;
- Atividade política, Estado e cotidiano;
- Política, cultura e ideologia;
- Formas de participação política;
- Algumas reflexões sobre política e poder.

II - Políticas Públicas:

- Conceito e concepção;
- Políticas básicas e setoriais;
- Política pública de Turismo;
- Avaliação de políticas públicas.

III - Estado e mercado turístico:

- A necessidade de intervenção;
- Justificativas para a intervenção;
- Objetivos da política de turismo;
- Os vários níveis da intervenção pública;
- A parceria entre o setor público e privado.

V - Turismo, desenvolvimento e poder local:

- Turismo sustentável: visão geral;
- Desenvolvimento do turismo e população local;
- Mecanismos de participação popular no Turismo;
- Os conselhos municipal, estadual e federal de turismo;

VI - Políticas Públicas de Turismo

- Evolução histórica das políticas nacionais de Turismo;
- Política Nacional de Turismo;
- EMBRATUR e Ministério de Turismo;
- Política Estadual de Turismo e SETUR.
- Política municipal de Turismo e SETFOR.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e debates. Seminários e exploração orientada de material didático. Estudos dirigidos; atividades em grupo e pesquisas.

AVALIAÇÃO



Prova dissertativa, exposição de textos, seminários temáticos, trabalhos individuais, pesquisa temática, relatórios e elaboração de projetos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BENI, Mário Carlos. **Política e Planejamento de Turismo no Brasil**. São Paulo: Aleph, 2006.
- CRUZ, Rita de Cássia. **Política de Turismo e Território**. Ed. Contexto, 2000.
- GASTAL, Susana. **Turismo, Políticas Públicas e Cidadania**. São Paulo: Editora Aleph, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BELLONI, Isaura; MAGALHÃES, Heitor de; SOUSA, Luzia Costa de. Metodologia de **Avaliação em políticas públicas**. São Paulo: Cortez, 2000.
- DIAS, Reinaldo. **Planejamento do turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil**. São Paulo: Atlas, 2003.
- Bibliografia disponibilizada na internet
Turismo responsável : manual para políticas locais
http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_acti on=&co_obra=6170
Organização Mundial do Turismo
<http://www2.unwto.org>
Publicações Ministério do Turismo
http://www.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/publicacoes/
Plano Nacional do Turismo
http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/plano_nacional_turismo_2007_2010.pdf
Programa de Regionalização do TURISMO
Livro I
http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/livro_1_turismo1.pdf
Livro II
http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/livro_2_turismo1.pdf
Turismo no Brasil (2011-2014)
http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/downloads_outrosetudos/Turismo_no_Brasil_2011_-



[2014 sem margem corte.pdf](#)

Proposta estratégica de organização turística para a copa de 2014

http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outs_estudos/downloads_outrosetudos/BRASIL_final_NOVO.pdf

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
REVISÃO / /	Revisor _____

Disciplina: ELABORAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA

Código:

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 4º semestre 2º

Nível: Superior Superior

EMENTA

O projeto no processo de planejamento. Fornecer ao aluno, conhecimentos técnicos e conceituais necessários para a elaboração de projetos de pesquisa. Sistematização do estudo, o processo de leitura e a produção de textos acadêmicos.

OBJETIVO

Sequenciar a elaboração de um projeto hoteleiro, lendo-se em consideração o público alvo, o mercado e o objetivo do empreendimento. Dimensionar as estruturas estimando os custos do empreendimento através de dados atualizados do mercado.

PROGRAMA

–

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e/ou práticas
Trabalhos em equipe
Exercícios programados



AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none">- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade- Trabalhos individuais e em grupo- Avaliações escritas individuais- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
REVISÃO / /	Revisor _____

Disciplina: PROGRAMA DE PRÁTICA PROFISSIONAL	
Código:	
Carga Horária:	100 horas
Número de Créditos:	5
Código pré-requisito:	
Semestre:	5º
Nível:	Superior
EMENTA	
Identificar e interligar o discente com o mercado de trabalho, relacionado às atividades turísticas. Oportunizar a aplicação, análise e reflexão dos conhecimentos com a rotina do trabalho.	
OBJETIVO	
Conhecer e interpretar as práticas de planejamento, organização e operacionalização de eventos;	



Conhecer e interpretar as práticas de planejamento, organização e operacionalização de meios de hospedagem, bares, restaurantes e similares;

Desenvolvimento e identificação profissional

Articulação dos saberes transmitidos com as práticas profissionais

Identificar a estrutura organizacional da empresa/instituição

Conceber a missão da empresa / instituição

PROGRAMA

- Orientação:
- Ética
- Relações Públicas
- Dinamismo
- Responsabilidade
- Conhecimentos específicos
- Noções das atividades na empresa correlacionadas ao curso

METODOLOGIA DE ENSINO

Contato do aluno com a empresa/instituição;

Matricula do aluno;

Acompanhamento do aluno por um professor e um tutor na empresa / instituição.

AVALIAÇÃO

Relatórios periódicos;

Contato com os tutores;

opinários

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

A prática do ensino e o estágio supervisionado Col. Magistério Papyrus Campinas.

Empreendedorismo Chiavaneto, Idalberto. Saraiva SP.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Fator humano da qualidade na empresa Serra, Farah Azenha. Qualymatic

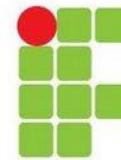
Manual de Orientação: estágio supervisionado Bianchi, Anna cecília de Moraes



Pioneira SP 1998.

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: EMPREENDEDORISMO	
Código:	
Carga Horária:	40 horas
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	4º
Nível:	Superior
EMENTA	
O espírito empreendedor; Entendendo o mundo dos negócios; Focalizando o novo negócio; Providências iniciais; Planejando o negócio; Gerenciando o negócio;	
OBJETIVO	
Desenvolver no educando a base conceitual e as ferramentas para fomentar a cultura e prática do empreendedorismo.	
PROGRAMA	
I - O espírito empreendedor	
– Origens do pensamento empreendedor	
– Características	
– O que torna um negócio bem sucedido	
II- Entendendo o mundo dos negócios;	
– O que é um negócio	
– O ambiente de negócios	
– As oportunidades	
III- Focalizando o novo negócio;	
– O que é uma empresa	
– Tipos e tamanhos	
– Como escolher um negócio adequado	



IV- Providências iniciais;

- O que fazer e por onde começar
- Investimento
- Potencialidades e riscos

V- Planejando o negócio;

- O plano de negócio
- Elaborando o plano de negócio

VI- Gerenciando o negócio;

- Gerenciando a equipe
- Gerenciando a produção
- Gerenciando o Marketing
- Gerenciando as finanças

METODOLOGIA DE ENSINO

Apresentação oral com recursos audiovisuais, estudo de casos, exercícios, leitura dirigida, resenhas, discussões em grupo e elaboração de trabalho de campo em grupo.

AVALIAÇÃO

Uma Avaliação escrita , um trabalho em grupo, um trabalho individual e notas de participação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: Dando asas ao espírito empreendedor. 3 ed. São Paulo: Saraiva, 2008.

DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo Corporativo: Como ser um empreendedor, inovar e se diferenciar da sua empresa. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

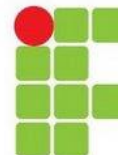
HISRICH, Robert D. PETERS, Michael P. Empreendedorismo. 5 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2004.

Coordenador do Curso

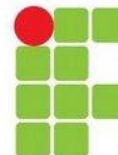
Setor Pedagógico

REVISÃO / /

Revisor



Disciplina: PROJETO SOCIAL	
Código:	
Carga Horária:	40 horas
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	
Semestre:	5º. Semestre
Nível:	Tecnólogo
EMENTA	
A compreensão da responsabilidade social de cada indivíduo como integrante do contexto social no qual está inserido. O acadêmico como agente de transformação social. A vivência comunitária como fator de aprendizagem para a formação integral. Aspectos metodológicos do planejamento, elaboração, execução e avaliação de projetos sociais.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none">- Compreender a responsabilidade social de cada indivíduo como parte integrante do contexto social no qual está inserido.- Levar o acadêmico a refletir sobre o seu papel como agente de transformação social.- Inferir sobre o contexto social e cultural de diversos públicos em diferentes contextos e realidades sociais, utilizando a vivência da ação comunitária, como fator de aprendizagem para a sua formação integral e desenvolvendo assim sua sensibilidade solidária.- Correlacionar as vivências com seu contexto de vida pessoal e profissional.- Compreender os aspectos metodológicos do planejamento, elaboração, execução e avaliação de projetos sociais.- Oferecer aos acadêmicos, instrumental teórico e prático para a aplicação de projetos sociais junto à comunidade.	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none">1- Cidadania e valores humanos: a questão social, responsabilidade social e contexto contemporâneo da sociedade.2- Vantagens e desafios da atuação em ações sociais.3- O que é um Projeto Social.4- Características de um projeto.5- Elementos básicos de um projeto.6. Etapas de elaboração de um projeto7- Roteiro para elaboração de um projeto: o projeto passo a passo8- Roteiro – Como apresentar o projeto	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none">- Encontro presencial de apresentação da disciplina, sensibilização por meio de	



conteúdos temáticos para estudo.

- Atividades em grupo, exposições dialogadas e recursos multimídia.
- Atividades de pesquisa no laboratório de informática e biblioteca
- Seminários
- Oficina de elaboração de projetos
- Estudos dirigidos a partir de textos e artigos científicos pertinentes à

disciplina

AVALIAÇÃO

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Avaliação escrita: Elaboração do projeto escrito.
- Avaliações orais – apresentação do projeto
- Aplicação prática do projeto – implementação de um projeto de caráter social em uma comunidade de Aracati.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASHLEY, P. A. (coord.). **Ética e responsabilidade social nos negócios**. São Paulo: Saraiva, 2005.

ÁVILA, C. M. de (coord.). **Gestão de projetos sociais**. São Paulo: AAPCS, 2001.

FRANCO, Augusto. **Ação local: a nova política da contemporaneidade**. ÁGORA/INSTITUTO DE POLÍTICA/FASE, 1995.

GONÇALVES *et al.* **Mãos à obra!** Como realizar um projeto voluntário. Aliança Brasil Universitário – Gráfica Editora Modelo Ltda, 2006.

KISSIL, R. **Elaboração de projetos e propostas para organizações da sociedade civil**. São Paulo: GLOBAL, 2001.

MORI, K. R. **Projetos sociais: como elaborar?** São Paulo: PAULINAS, 1998.

PEREZ, C. & JUNQUEIRA, L. P. **Voluntariado e a gestão das políticas sociais**. São Paulo: FUTURA, 2002.

TENÓRIO, F. G. (coord.). **Avaliação de projetos comunitários: abordagem prática**. Rio: CEDAC, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARMANI, D. **Como elaborar projetos?** Guia prático de elaboração de projetos. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2001.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

REVISÃO / /

Revisor



Disciplina: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	
Código:	
Carga Horária:	40 horas
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	
Semestre:	5º. Semestre
Nível:	Tecnólogo
EMENTA	
A disciplina tem por finalidade subsidiar a elaboração de uma monografia acerca da temática do curso.	
OBJETIVO	
Educação e pesquisa em turismo. Pesquisa científica em turismo. O ensino de turismo no Brasil. Análise do turismo como ciência.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none">- O processo de coleta de dados: fontes primárias e secundárias- Escolha do Tema- Justificativa da escolha do tema- Objetivos da pesquisa- Problema de Pesquisa- Formulação de Hipóteses- Marco teórico- Metodologia de Pesquisa- A seleção dos instrumentos de pesquisa- Interpretação dos dados	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas e/ou práticas Trabalhos em equipe Exercícios programados	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none">- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade- Trabalhos individuais e em grupo- Avaliações escritas individuais- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	



DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e Técnicas de pesquisa em Turismo**. São Paulo: Futura, 1998.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

MANRUBIA, Nynpha Iara Zornoff. **Metodologia: manual prático para trabalhos acadêmicos**. São Paulo:[s.n.], 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TURISMO em Análise. Revista da ECA – Escola de Comunicações e Artes da USP, São Paulo, v.10. n.1, p.1-120, maio 1999. (semestral).

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
REVISÃO / /	Revisor _____

Disciplina: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS

Código:

Carga Horária: 40 ha

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 1º Semestre

Nível: Tecnólogo

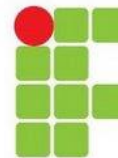
EMENTA

A condição humana. Ética e moral, aproximações conceituais, diferenciação e complementaridade. A estrutura do ato moral. Ética e construção da cultura. Ética no nascimento da filosofia ocidental. Ética e modernidade. Ética e exercício profissional: do respeito à defesa e promoção da biodiversidade. O código de conduta ético-moral do profissional de Turismo. Descrever as leis gerais do desenvolvimento humano, enfatizando-se as questões humanas no contexto pós-moderno e a importância da compreensão das diferenças individuais como base para as relações intra e interpessoais, intergrupais, organizacionais e comunitária

OBJETIVOS

Conceituar Ética e compreender a evolução do seu Conceito.

Conhecer os principais Códigos de Ética da área de Hotelaria.



Compreender a importância da Ética e das Relações Interpessoais para a área de Hotelaria.
Estabelecer os parâmetros Éticos e Legais para a conduta relacional laboral.
Apresentar os critérios inovadores da política de Qualidade Total aplicada ao Setor da Hotelaria.

PROGRAMA

UNIDADE I – Teoria Geral da Ética

- 1.1 Teoria dos Atos Humanos e Teoria Geral das Normas
- 1.2 Introdução ao Estudo da Ética e da Moral
- 1.3 Surgimento e Evolução da Ética Ocidental

UNIDADE II – Deontologia da Hotelaria

- 2.1. Ética aplicada à Hotelaria
- 2.2. Condutas Antiéticas na Hospedagem
- 2.3. Códigos de Ética aplicados ao Setor da Hotelaria

UNIDADE III – Ética de Grupos e Processos Sociais

- 3.1. Formação dos Grupos
- 3.2. Teoria dos Processos Sociais
- 3.3. Ética de Ambientes Corporativos

UNIDADE IV – Relações Interpessoais

- 4.1. Relações Humanas e Interatividade Social
- 4.2. Convivência e Motivação em Relações Interpessoais
- 4.3. Qualidade Total aplicada ao Setor da Informática

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e presenciais expositivas, com leitura e discussão sobre temas em grupos.

Exercícios programados intra e extraclasse com pesquisas em Revistas, Jornais e Internet

Apresentação de Documentários para Discussão e Debate

Recursos didáticos

Plano de Aula

Plano de Disciplina

Quadro de Acrílico e Pincéis

Utilização de recursos audiovisuais (DVDs, Data Show).

AValiação

- Presença obrigatória de 75 % das atividades desenvolvidas em classe
- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos individuais e em grupo intra e extraclasse



- Avaliações escritas objetivas e subjetivas individuais
- Apresentação de Seminários em grupo

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARANHA; Maria Lúcia de Arruda. PINTO MARTINS; Maria Helena. **Temas de filosofia**. 3ª. Edição. Ed. Moderna: São Paulo, 2005.

FRITZEN, Silvino José. **Relações humanas interpessoais nas convivências grupais e comunitárias**. 16ª Ed. Vozes: Petrópolis, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASHLEY, Patrícia Almeida (coord.). **Ética e responsabilidade social nos negócios**. 2ª ed. Saraiva, São Paulo 2006;

BOFF, Leonardo. **Ética e moral: a busca dos fundamentos**. Ed. Vozes: Petrópolis, 2012.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

REVISÃO / /

Revisor

Disciplina: LIBRAS (OPTATIVA)

Código:

Carga Horária: 40 ha

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: OPTATIVA

Nível: Tecnólogo

EMENTA

Histórico e Fundamentos da educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe; Noções de variação. Prática de Libras: desenvolver a competência comunicativa em Libras.

OBJETIVOS

Conhecer os aspectos históricos e os fundamentos da Educação de Surdos;
Identificar as características linguísticas da Língua Brasileira de Sinais;
Compreender as noções linguísticas básicas que envolvem a Língua Brasileira de Sinais;
Familiarizar os alunos com o uso da Língua Brasileira de Sinais.



PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none">1. Fundamentos da educação de Surdos;2. A Língua Brasileira de Sinais;3. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe;4. Noções de variação linguística aplicada à linguagem de sinais;5. Noções práticas: desenvolver a competência comunicativa em Libras.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas dialogadas• Oficinas de comunicação• Seminários• Vídeos• Dinâmica de grupo.• Atividades de campo.	
AValiação	
Avaliações Escritas, Atividades de pesquisa, Avaliações práticas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
LACERDA, Cristina Broglia Feitosa de (org); GOES, Maria Cecília Rafael de (org). Surdez processos educativos e subjetivos. São Paulo: Lovise, 2000. MOURA, Maria Cecília (org); VERGAMINI, Sabine Antoniali Arena (org); CAMPOS, Sandra Regina Leite de (org). Educação para surdos: práticas e perspectivas. São Paulo: Santos, 2008. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1996. 176 p. QUADROS, R. M. de & KARNOPP, L. Língua de sinais brasileira: estudos lingüísticos. ArtMed: Porto Alegre, 2004..	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
SKLIAR, Carlos Obra: A Surdez: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Mediação. 1998 BRASIL. Decreto 5.626 de 22 de dezembro de 2005. Brasília. 2005. FONSECA, V. Educação especial. Porto Alegre: Artes Médica, 1999 BRASIL, MEC. Libras em contexto. Brasília, 2000.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
REVISÃO / /	Revisor _____



Disciplina: Hotelaria hospitalar

História e evolução dos hospitais no Brasil. A hospitalidade e os hospitais. O macro ambiente dos hospitais. Fundamentos da hotelaria hospitalar. A humanização a partir da hotelaria hospitalar. Gestão em hotelaria hospitalar.

Bibliografia Básica

BOEGER. Marcelo A. Gestão em hotelaria hospitalar. Editora Atlas.

GODOI. Adalto Felix de. Hotelaria hospitalar. Icone editora.

6.10. Infraestrutura acadêmica

6.10.1. Biblioteca

Além dos laboratórios há microcomputadores à disposição dos alunos no recinto da biblioteca, todos com acesso a rede de dados, que ficam disponibilizados das 07 às 21 horas. Abaixo listamos os títulos concernentes à área de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

TITULO	AUTOR (ES)	EDITORA	ANO	QUANT
Administração hoteleira	Castelli, Geraldo	Educs	2003	13
101 atividades recreativas para grupos em viagens de turismo	Miranda, Simão De	Papirus	2001	2
A invenção do restaurante	SPANG, Rebeca L.	Record	2003	8
Administração de recursos humanos em hospitalidade	Tanke, Mary L.	Thomson	2004	4
Administração de serviços: operações, estratégias e tecnologia da informação	Fitzsimmons, James A. ;Fitzsimmons, Mona J.	Bookman	2005	5
Administração de sistemas hoteleiros	DUARTE, VladirVieira	SENAC-SP	1997	8
Administração financeira	CHIAVENATO, Idalberto	Elsevier	2005	8
Administração financeira da pequena e média empresa	SANTOS, Edno Oliveira dos	Atlas	2010	8
Administração hoteleira	CASTELLI, Geraldo	EDUCS	2003	13
Administração no setor de hospitalidade	POWERS, Tom	Atlas	2004	10



Administração teoria, processo e prática	CHIAVENATO, Idalberto	Elsevier	2007	8
Agências de turismo: planejamento e gestão	Petrocchi, Mario Et.Al.	Futura	2003	2
Alimentos e bebidas	FREUD, Francisco Tommy	SENAC	2011	8
Alimentos e bebidas	DAVIES, Carlos Alberto	EDUCS	2010	8
Análise Estrutural do Turismo	Beni, Mário Carlos	Senac	2007	13
As leis e o turismo	DORTA, Lurdes	Textonovo	2003	10
Comida: uma história	FERNÁNDEZ, Felipe	Record	2010	8
Como se faz uma tese	ECO, Umberto	Perspectiva	2010	8
Consumo e espaço: turismo, lazer e outros temas	PORTUGUEZ, ANDERSON PEREIRA	ROCA	2001	10
Contabilidade empresarial	MARION, José Carlos	Atlas	2012	8
De caçador a gourmet	FRANCO, Ariovaldo	SENAC	2001	8
Desenvolvimento em turismo	PEARCE, Douglas G.	Contexto	2002	7
Dinâmica de Grupo: história prática e vivências	Barreto, Maria Fernanda Mazziotti (Org.)	Alínea	2006	2
Direito do ambiente: doutrina, jurisprudência, glossário	Milarè, Édis	Revistas dos Tribunais	2007	4
Direito do Turismo: história e legislação no Brasil e no exterior	Badaró, Rui Aurélio De Lacerda	SENAC	2005	5
Empreendedorismo	HISRICH, Robert D.	Bookman	2009	10
Empreendedorismo: transformando idéias em negócios	DORNELAS, José	Elsevier	2012	8
English for tourismstudents	Oliveira, Luciano Amaral	Roca	2001	6
Estágio em turismo e hotelaria	MARQUES, Maria	Aleph	2002	8



	Angela			
Estatística básica	TIBONI, Conceição Gentil Rabelo	Atlas	2010	10
Estatística fácil	CRESPO, Antônio Arnot	Saraiva	2009	10
Ética e responsabilidade social nos negócios	Ashley, Patricia Almeida (coord.).	Saraiva	2005	6
Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio	BAHL, Miquel	Roca	2003	10
Exercícios práticos de dinâmicas de grupo	Fritzen, Silvino José	Vozes	2006	5
Fundamentos do turismo	IGNARRA, Luiz Renato	Cengage Learning	2011	8
Fundamentos do turismo	DIAS, Reinaldo	Alínea	2002	8
Fundamentos geográficos do turismo	TELES, Reinaldo Miranda de Sá	Elsevier	2009	8
Gerenciamento do lixo urbano: aspectos técnicos e operacionais	Pereira Neto, João Tinoco	UFV	2007	6
Gestão ambiental em meios de hospedagem	GONÇALVES, Luiz Cláudio	Aleph	2004	8
Gestão de hotelaria e turismo	DIAS, Reinaldo	Pearson Prentice Hall	2005	10
Gestão de pessoas	Vergara, Sylvia Constant	Atlas	2006	3
Gestão de pessoas: e o novo papel dos recursos humanos nas organizações	Chiavenato, Idalberto	Elsevier	2004	4
Gestão de Serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes	Corrêa, Henrique L.; Caon, Mauro	Atlas	2006	5
Gestão, planejamento e operação de restaurantes	KNIGHT, John B.	Roca	2005	8



Governança administração e operação de hotéis	MARTIN, Robert J.	Roca	2004	8
Guia do cerimonial: do trivial ao formal	Gomes, Sara	LGE	2007	5
Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos	Germano, Pedro Manuel Leal	Manole	2008	12
História da alimentação	FLANDRIN, Jean-Louis/ MONTANARI, Massimo	Estação Liberdade	1998	8
Hospitalidade	CAMARGO, Luiz Otávio de Lima	Aleph	2004	8
Hospitalidade, reflexões e perspectivas	DIAS, Célia Maria De Morais	Manole	2002	8
Hotelaria hospitalar	GODOI, Adalto Félix de	Ícone	2008	4
Inglês para turismo e hotelaria	Cruz, Décio Torres	Disal	2005	2
Introdução à estatística	TRIOLA, Mario F.	LTC	2012	9
Introdução à Geografia do Turismo	Cruz, Rita De Cássia ArizaDa	Roca	2003	12
Introdução à teoria geral da administração	CHIAVENATO, Idalberto	Elsevier	2011	8
Introdução ao empreendedorismo: construindo uma atitude empreendedora	SALIM, Cesar Simões	Elsevier	2010	8
Introdução ao estudo do turismo	COUTTO, Bayard do/ WERNER, Maurício	Elsevier	2009	8
Legislação brasileira do meio ambiente	Rocco, Rogério (org.)	DP&A	2005	5
Legislação de Turismo: tópicos de direito aplicados ao	Boiteux, Bayard Do Coutto	Elsevier	2005	5



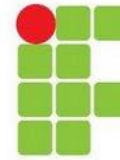
turismo				
Lixo mínimo	COSTA, Sílvia de Souza	SENAC	2007	8
Manual de controle higiênico-sanitário em serviço de alimentação	Silva Junior, Eneo Alves Da	Varela	1995	20
Manual de hotelaria	MARQUES, J. Albano	Thex Ed.	2004	8
Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização	Zanella, Luiz Carlos	Atlas	2008	5
Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo	Organização Mundial De Turismo	Roca	2003	20
Manual para a elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses, dissertações e monografias	BASTOS, Lília da Rocha; et al.	LTC	2012	8
Marketing de eventos	HOYLE JÚNIOR, Leonardo H.	Atlas	2012	10
Marketing de Eventos	MELO NETO, Francisco Paulo de	Sprint	2007	10
Marketing para destinos turísticos	Petrocchi, Mario	Futura	2005	2
Matemática financeira	MATHIAS, Washington Franco	Atlas	2011	8
Matemática financeira	ASSAF NETO, Alexandre	Atlas	2009	10
Matemática financeira	VIEIRA SOBRINHO, José Dutra	Atlas	2011	8
Matemática financeira	VERAS, Ladeira Veras	Atlas	2011	10
MATEMÁTICA FINANCEIRA (Último v. devolvido com defeito, restou 09)	PINHEIRO, Carlos Alberto Orge	Ciência Moderna	2009	9
Meu negócio é turismo	Carvalho, Ligia	Governo	[1998?]	20



	(Coord.)	Federal		
Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos	CENTENO, R. R.	ROCA	2003	8
O olhar do turista	URRY, John	Studio Nobel	2001	8
O que é gastronomia	BRAUNE, Renata	Brasiliense	2007	9
O valor turístico na economia da sustentabilidade	LEMOS, Leandro de	Aleph	2005	10
Organização de Eventos	Cesca, Cleuza Gertrude Gimenes	Summus	1997	5
Organização de eventos, procedimentos e técnicas	MATIAS, Marlene	Manole	2010	10
Organização de eventos, teoria e prática	GIACAGLIA, Maria Cecília	Cengage Learning	2012	10
Os restauradores	BOITO, Camilo	Ateliê Editorial	2008	8
Pesquisas em meio ambiente: subsídios para gestão de políticas públicas	Wendland, Edson;SCHALCH, Valdir(org.)	Rima	2003	4
Planejamento do turismo	DIAS, Reinaldo	Atlas	2008	10
Princípios de administração financeira	ROSS, S. A.	Atlas	2011	8
Princípios de administração financeira	GITMAN, Lawrence J.	Pearson Prentice Hall	2010	8
Recreação e turismo para todos	Aguirre, Rafael SanjuabenitoEt.Al	Educs	2003	2
Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico	Negrine, Airton Et.Al.	Educs	2001	7
Recursos Humanos	Chiavenato, Idalberto	Atlas	2006	2
Relações humanas interpessoais: nas convivências grupais e	Fritzen, Silvino José	Vozes	2007	7



comunitárias				
Tecnologias gerenciais de restaurantes	FONSECA, Marcelo Traldi	SENAC	1999	8
Teoria da restauração	BRANDI, Cesare	Ateliê Editorial	2004	8
Teorias de administração	ESCRIVÃO FILHO, Edmundo(org.)	Saraiva	2010	8
Turismo e direito: convergências	BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda (Org.)	SENAC	2004	8
Turismo e folclore: um bimônio a ser cultuado	Monica, Laura Della	Global	2001	12
Turismo e meios de hospedagem	TULIK, Olga	Roca	2001	4
Turismo e patrimônio cultural	FUNARI, Pedro Paulo (Org.)	Contexto	2011	8
Turismo e planejamento hoteleiro	ASCANIO, Alfredo	Papirus	2003	8
Turismo na economia	LAGE, Beatriz Helena Gelas	Aleph	2004	10
Turismo no percurso do tempo	Rejowski, Mirian Et.Al.	Aleph	2003	1
Turismo religioso: caminhos da fé	Alves Júnior, Nilo	Sebrae	2003	1
Turismo sustentável e meio ambiente	DIAS, Reinaldo	Atlas	2008	7
Turismo, imagem e imaginários	Gastal, Susana	Aleph	2005	2
Turismo: planejamento e gestão	PETROCCHI, Mário	Pearson Prentice Hall	2009	8
Turismo, teoria e prática	LAGE, Beatriz Helena Gelas (Org.)	Atlas	2000	8
Turismo: princípios e práticas	Cooper, Chris	Bookman	2001	2
			Total	849



6.10.2 Infraestrutura física e recursos materiais

O Campus dispõe de espaços para implantação de um laboratório de sala e bar outro de hospedagem (sala com banheiro), sendo esses essenciais para o bom desenvolvimento das atividades práticas do curso.

6.10.3 Infraestrutura de laboratórios

O Curso Tecnólogo em Hotelaria tem suas estratégias garantidas a partir da utilização de seus laboratórios, que são os meios físicos que asseguram a prática pedagógica e o processo de ambientação profissional.

6.10.3.1 Laboratórios Básicos

a) Laboratórios de Informática

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus de Aracati conta com dois laboratórios de informática climatizados, com um total de 40 microcomputadores.

A instituição fará a aquisição de softwares legalizados ou “free” e todas as máquinas terão ligação com internet em todos os ambientes de trabalho.

6.10.3.2 Laboratórios Específicos à área do Curso

a) Laboratório de Sala e Bar.

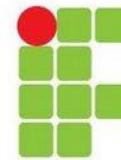
1 – Objetivo

1.1 Objetivo Geral

Dar suporte às atividades de ensino, pesquisa e extensão de alunos e aos professores que utilizarão o laboratório de alimentos e bebidas.

1.2 Objetivos específicos

- Realização de aulas práticas das disciplinas de alimentos e bebidas, etiqueta social, cerimonial e protocolo, organização de eventos, gastronomia e demais disciplinas afins;
- Realizar cursos de extensão para a comunidade aracatiense e adjacências voltados para o setor de eventos, hoteleiro e gastronômico;



- Cursos de qualificação e (re) qualificação profissional.

2 – Justificativa

O turismo de eventos e a hotelaria são áreas do conhecimento de grande importância por possuírem interfaces com inúmeras outras ciências naturais e humanas.

No Brasil, o turismo de eventos e a hotelaria crescem rapidamente e faz-se necessário o acompanhamento das novas tendências sem perda na qualidade dos serviços prestados pelas empresas.

Aracati é uma cidade rica em atrativos naturais e culturais. Sua localização geográfica, às margens do Rio Jaguaribe, resultou em sua construção econômica, social e cultural, ressaltando elementos que foram cruciais para a formação histórica do próprio Ceará.

Com o desenvolvimento de Canoa Quebrada e a crescente demanda turística na região, são constantes os eventos organizados na cidade, necessitando de mão de obra qualificada e disponível para atuar no setor.

Diante dessa realidade, inserir o aluno no mercado de trabalho com o mínimo de experiência é uma difícil tarefa que vem sendo solucionada em parte com as práticas nos laboratórios. Além disso, o rápido crescimento do mercado e a criação de novas instituições de ensino são responsáveis por uma concorrência desleal dos profissionais da área que precisam estar sempre dispostos a se qualificar e se requalificar, quando haja a necessidade.

Dessa forma, o Laboratório de Alimentos e Bebidas do IFCE Campus Aracati será de fundamental importância para realização das aulas práticas dos cursos do eixo hospitalidade e lazer por atender disciplinas distribuídas ao longo de todo o curso, além do desenvolvimento de pesquisa e extensão. O Laboratório de Alimentos e Bebidas propiciará o suporte à formação profissional com a realização de atividades letivas práticas, com caráter de demonstração e realização de experimentos. O Laboratório também ficará a disposição de quaisquer outras disciplinas dos cursos do IFCE Campus Aracati, demais campi do IFCE e qualquer instituição que necessite dos recursos disponíveis.



3 – Conclusão

Após a análise de dados mercadológicos e da atual necessidade de um espaço destinado às práticas de alimentos e bebidas, o Laboratório de alimentos e bebidas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Aracati é de grande importância por dar subsídio às disciplinas do eixo hospitalidade e lazer, favorecendo assim o desenvolvimento de atitudes e hábitos profissionais, exercendo e aprimorando conhecimentos técnicos no campo dos eventos, da hotelaria e dos restaurantes.

O laboratório possibilitará a ambientação em situações práticas dos serviços de alimentos e bebidas visando aspectos operacionais; oportunizando o exercício dos conhecimentos teóricos propiciando a prática no que se refere ao fluxograma das atividades nos diversos tipos de cozinhas e restaurantes. Outro aspecto interessante é a interdisciplinaridade com os outros cursos da Instituição no desenvolvimento de projetos integrados.

O professor responsável pela implantação do Laboratório de Alimentos e Bebidas realizará atividades de apoio aos alunos e professores que neste desenvolverem o ensino, a pesquisa e a extensão, recebendo, para tanto, treinamento e aperfeiçoamento das práticas a serem realizadas nas disciplinas dos cursos do eixo hospitalidade e lazer.

Conclui-se então que a implantação do referido laboratório oportunizará não só atividades de ensino como também o desenvolvimento de atividades de extensão, onde poderão ser ministrados cursos e aulas de aperfeiçoamento profissional de alunos e da comunidade.

4 – Recursos

Para que as aulas práticas possam ser iniciadas, torna-se necessária a aquisição de alguns equipamentos e maquinários. Na tabela abaixo seguem as especificações correspondentes. A maioria dos itens já foi adquirida, outros estão em processo licitatório.

EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS LABORATÓRIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
ITEM	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO
MOBILIÁRIO/DECORAÇÃO		



1.	01	Armário tipo colméia com 2 gavetas e 5 portas para guardar louças. Vidro nas portas. MDF e acabamento em branco, contendo 4 prateleiras.		
2.	01	Mesa tipo cavalete (tipo banquete)pranchão de 4 metros + 3 cavaletes em ferro		
3.	30unid	Cadeiras plásticas		
4.	05unid	Mesas plásticas grandes (redonda)		
5.	07	Arranjos florais		
6.	01	Armário tipo guarda volumes para guardar bacias/baldes e assadeiras		
.	01	Condicionador de Ar 24.000 Btu´s Frio 220V		
EQUIPAMENTOS				
1.	01	Amassadeira 5 em 1 Multi Mix		
2.	01	Estante 4 Divisões GradeadaCompr. 2000 - Larg. 500 - Altura 1650mm		
3.	02	Mesa aço inox gradeada tampo liso 2000x700x850mm		
4.	01	Expositor térmico para lanches		
5.	01	Aquecedor Croydon1600W MOD: MPES-20554-6 SERIE: 1132841		
6.	01	Aquecedor Croydon1600W MOD: MPES-20554-6 SERIE: 1122840		
7.	01	MAQUINA DE CREPE CROYDON 1800W MOD:MWRS-20550-6 SERIE: 1129667		
8.	01	MAQUINA DE CREPE CROYDON MOD: CRPP-20142 SERIE: 1132589		
9.	01	Refresqueira		
10.	01	Processador de Alimentos 200mm BECARRO		
11.	01	Cortador de Frios ARBEL		
12.	3	Refrigerador		
13.	2	Microondas BRASTEMP		
14.	01	Forno Elétrico FISCHER		
15.	02	Batedeira Industrial VENANCIO 20 LITROS SERIE: KF81629 IP N°: IPX1		
16.	01	Extrator de Suco VITALEX SERIE: 03117 MOD: ES		
17.	01	Moedor de Carne BECCARO MOD: PICADOR 9 LATERAL		
18.	01	Máquina Beckergo POTENCIA: 1/3CV 60 Hz MOD: PAL-150		
19.	03	Liquidificador Industriais		
20.	01	Liquidificador Comum		
21.	01	Fogão Industrial		
22.	01	Botijão de Gás		
23.	01	Freezer Horizontal		



24.	01	Balança Digital		
25.	01	Máquina Cilíndrica de Massa		
ROUPA DE MESA/DIVERSOS				
26.	05	Toalhas brancas (Brim, 1:80 X 1:20 cm)		
27.	06	Tolha sobre mesa verdes de 2 metros cada		
28.	12	Toalhas redondas brancas 1,50cm de diâmetro (microfibra)		
29.	12	Sobre toalhas verdes		
30.	40	Guardanapos brancos em algodão, 40 cm X 40 cm		
UTENSÍLIOS				
1.	03	Abridor de Latas Aço Inox		
2.	03	Açucareiro - Aço Inox 210g		
3.	02	Afiador de faca tipo CHAIRA em aço inox, tipo profissional, tamanho médio, COM 20 CM APROXIMADAMENTE		
4.	03	Assadeira comum Nº: 01 Comp. 29,5- Largura19,5 - Altura 3,5		
5.	03	Assadeira comum Nº: 04 Comp. 45- Largura30 - Altura 5		
6.	03	Assadeira Hotel Nº 1 - Comp. 29,0cm - Larg. 20,0cm - Alt. 5,0cm - Esp. 2,5cm		
7.	01	Azeiteiro		
8.	02	Bacia plástica com bico 16 litros		
9.	02	Bacia plástica com bico 27 litros		
10.	03	Balde para gelo em aço Inox		
11.	05	Bandeja Quadrada aço inox 45 cm		
12.	05	Bandeja redonda aço inox 30 cm tipo garçom		
13.	05	Bandeja redonda aço Inox 45 cm		
14.	03	Batedor tipo pêra - 25cm		
15.	03	Batedor tipo pêra - 35cm		
16.	03	Bico dosador grande		
17.	03	Bico dosador pequeno		
18.	01	Big Saleiro Big		
19.	03	Boleador		
20.	03	Bule para Leite - Aço Inox 600ml		
21.	02	Caçarola Alumínio com Cabo N.º 20		
22.	01	Caçarola Alumínio com Cabo N.º 26		
23.	02	Caçarola Alumínio Hotel Nº: 16 - Diâm. 16cm - Alt. 8cm - Vol. 1,6litros - Esp. 2mm		
24.	02	Caçarola Alumínio Hotel Nº: 30 - Diâm. 30cm - Alt. 14cm - Vol. 9,5litros - Esp. 3mm		
25.	02	Caçarola Alumínio Hotel Nº: 34 - Diâm. 34cm - Alt. 16cm - Vol. 14,5litros - Esp. 3mm		
26.	02	Caldeirão Hotel N.º 16 - Diâm 16,0cm - Alt 16,0cm - Capac. 3,2L		



27.	02	Caldeirão Hotel N.º 30 - Diâm 30,0cm - Alt 26,0cm - Capac. 19,0L		
28.	05	Cestinhas Oval Vime 01 - 20x15cm		
29.	05	Cestinhas Oval Vime 02 - 26x17cm		
30.	01	Cesto Espaguete 22cm		
31.	01	Cesto Padeiro oval Vime 46x40cm		
32.	03	Cloche em aço Inox		
33.	05	Colher de ArrozAço Inox		
34.	02	Colher Aço Inox Para Coquetel		
35.	05	Colher de Refresco Aço Inox		
36.	03	Colher de Spaghetti Aço Inox		
37.	03	Colher para Sorvete com Mola N.º 0		
38.	05	Colher Plástica 40cm		
39.	02	Concha Hotel N.º10 - Capacidade 275ml		
40.	01	Concha Hotel N.º12 - Capacidade 430ml		
41.	01	Concha Hotel N.º9 - Capacidade 200ml		
42.	02	Conjunto Para Banho-maria 20cm		
43.	01	Copo Batedor MilkShake Alumínio Doup		
44.	30	Copos de cachaça		
45.	03	Coqueteleira Aço Inox		
46.	03	Cortador de Pizza		
47.	05	Cumbuca de Barronº2		
48.	03	Cumbuca de Barro nº0		
49.	02	Cutelo 6" Profissional		
50.	01	Dispenser Para Copos 200ml (água) Aço Inox		
51.	05	Dosador de Whisky		
52.	02	Escorredor de Arroz Nº 35 9,2litros		
53.	02	Escorredor de Macarrão N.º 40 - Diâmetro 40 cm - Altura 17cm - Volume 14,5Litros		
54.	03	Escumadeira Aço Inox		
55.	01	Espagueteira Inox 4 Divisões		
56.	03	Espátula p/ pizza		
57.	03	Espremedor de Alho Alumínio		
58.	03	Espremedor de Batatas Aço Inox		
59.	03	Espremedor de Limão Alumínio		
60.	02	Faca - Açougue		
61.	02	Faca pão 8"		
62.	03	Faca para Legumes		
63.	03	Faca Desossar Inox 5 Polegadas Profissional		
64.	03	Facas para carne		
65.	02	Faqueiros Aço inox completo		
66.	02	Farinheiro Plástico		
67.	02	Forma Para Pizza N.º 30 - Diâmetro 30cm x Altura 2cm		
68.	02	Forma Para Pizza N.º 35 - Diâmetro 35cm x Altura 2cm		
69.	02	Forma Para Pizza Vigor N.º 40 - Diâmetro 40cm x		



		Altura 2cm		
70.	02	Forma Para Torta N.º 20 - Diâmetro 20cm x Altura 5cm		
71.	02	Forma Para Torta N.º 30 - Diâmetro 30cm x Altura 5cm		
72.	03	Forma Para Torta N.º 30 - Retangular 30cm x Altura 5cm		
73.	03	Forma Para Torta N.º 40 - Retangular 40cm x Altura 5cm		
74.	200 unid	Forminhas de alumínio tipo empada grandes		
75.	200 unid	Forminhas de alumínio tipo empada médias		
76.	03	Frigideira 30 cm antiaderente		
77.	02	Frigideira antiaderente 40cm		
78.	05	Galheteiro Redondo Inox		
79.	02	Garfo para Assados		
80.	02	Garfo para Assados		
81.	01	Garrafa Para Azeite 02		
82.	01	Garrafa Para Pimenta 04		
83.	01	Garrafa Para Shoyo 03		
84.	01	Garrafa Para Vinagre 01		
85.	01	Garrafa Térmica 1,8 Lts		
86.	03	Jarra acrílica medidora 1litro		
87.	02	Jarra em vidro – Grande		
88.	02	Jarra em vidro – Pequena		
89.	02	Jogo cortador redondo 7pç		
90.	05	Jogo de bicos inox 16 peças diversos		
91.	02	Jogos de peneiras em aço inox grandes		
92.	02	Jogos de peneiras em aço inox médias		
93.	01	Lixeira grande retangularcom Pedal 100 litros		
94.	05	Luva (par) longa 50cm		
95.	02 dz	Manteigueira 6cm Convencional Porcelana		
96.	01	Marcador de Torta Inox 12 pedaços		
97.	02	Martelo para bater carne grande - 5 x 8 x 25cm		
98.	02	Panela de Pressão Alumínio20cm4,5 Litros		
99.	02	Panela de Pressão Alumínio 24 cm 7 Litros Polida		
100	03	PanquequeiraAlumínio22cm Preta antiaderente		
101	08	Pão duro Raspador		
102	05	Pegador para carne		
103	05	Pegador para Massas Tramontina		
104	05	Pegador Universal		
105	03	Peneira tela malha grossa 12cm		
106	01	Porta Canudos		
107	03	Porta Guardanapos Deitado		
108	05	Porta Patê porcelana		
109	05	Porta Sachê porcelana		
110	03	Poteplasticoparamantimentos		
111	05 dz	Prato Branco Porcelana Hotel 19 cm – sobremesa		



112	05 dz	Prato fundo branco porcelana 25 cm		
113	05 dz	Prato raso branco porcelana 26 cm		
114	03	Pulverizador Plástico		
115	05	Queijeira / oreganeira com sobretampa plástica		
116	02	Rolo de silicone		
117	02	Rolo para Massa Profissional grande		
118	02	Rolo para Massa Profissional médio		
119	03	Saboneteira combinada em abs c/ reservatório		
120	03	Saca rolhas em aço inox		
121	03	Saladeira Tropical		
122	05	Socador de Limão Polietileno 3,5 x 25cm)		
123	30	Sousplat em aço Inox		
124	03	Suporte de inox redondo com 40 cm de diâmetro aproximadamente, com pedestal de inox ou acrílico (para colocar bolos confeitados, tortas ou docinhos)		
125	20	Tábua Para Corte de Carne		
126	02	Tábua para Corte de Pizza1 X 40 cm		
127	03 dzs	Taça Água 300ml (cristal)		
128	05 dzs	Taça Água 300ml (vidro)		
129	03 dzs	Taça Bistrô <i>Champagne</i> 186ml(cristal)		
130	05 dzs	Taça Bistrô <i>Champagne</i> 186ml(vidro)		
131	20unid	Taça Colegial Moderna 100ml		
132	03 dzs	Taça Iso para Degustação 210ml		
133	20 unid	Taça Martini		
134	20 unid	Taça MilkShake Moderna		
135	30 unid	Taça Sobremesa Inox		
136	03 dzs	Taça Vinho Branco (cristal)		
137	05 dzs	Taça Vinho Branco (vidro)		
138	03 dzs	Taça Vinho Tinto 263ml (cristal)		
139	05 dzs	Taça Vinho Tinto 263ml (vidro)		
140	01	Tacho Esmaltado 26 cm		
141	03	Tesoura Profissional 10"		
142	03	Tesoura Trinchante 10		
143	03	Tigela Mexicana 350ml Cerâmica		
144	03	Toalheiro de Parede Aço Inox		
145	03	Travessa Retangular Cerâmica 19x12x3cm		
146	03	Travessa Retangular Cerâmica 23x15x4cm		
147	03	Travessa Retangular Cerâmica 31x20x6cm		
148	03 dzs	Xícara Café porcelana		
149	03 dzs	Xícara Chá porcelana		
150	04	Kit Caipirinha		
151	01	Pinça Para Gelo Aço Inox		
152	01	Suporte Aço Inox Para Garrafas		



b) Laboratório de Hospedagem

1 – Objetivo

1.3 Objetivo Geral

Proporcionar ambiente adequado e favorável às atividades de ensino, pesquisa e extensão de alunos e professores que utilizarão o laboratório de hospedagem.

1.4 Objetivos específicos

- Possibilitar as práticas de ensino das disciplinas de Fundamentos de hotelaria, Sistemas e técnicas de recepção, Sistemas e técnicas de governança, Controladoria e auditoria, Gestão da qualidade em meios de hospedagem, Gestão de hospedagem, Prática profissional e demais disciplinas afins;
- Promover cursos de extensão para a comunidade aracatiense e adjacências voltados para o setor hoteleiro;
- Cursos de qualificação e (re)qualificação profissional na área de hotelaria.

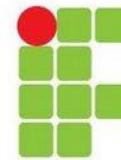
2 – Justificativa

A atividade hoteleira configura-se na atualidade como um dos pilares do turismo, especialmente no contexto econômico e social impactando toda a cadeia produtiva do setor.

No Brasil, o turismo e, conseqüentemente a hotelaria vem crescendo rapidamente e faz-se necessário o acompanhamento das novas tendências sem perda na qualidade dos serviços prestados pelas empresas.

Aracati é uma cidade rica em atrativos naturais e culturais. Sua localização geográfica, às margens do Rio Jaguaribe, resultou em sua construção econômica, social e cultural, ressaltando elementos que foram cruciais para a formação histórica do próprio Ceará.

Com o desenvolvimento de Canoa Quebrada e a crescente demanda turística na região, são constantes os investimentos no turismo e de



modo especial na área de hotelaria, necessitando de mão de obra qualificada e disponível para atuar no setor.

Diante dessa realidade, inserir o aluno no mercado de trabalho com o mínimo de experiência é uma difícil tarefa que vem sendo solucionada em parte com as práticas nos laboratórios. Além disso, o rápido crescimento do mercado e a criação de novas instituições de ensino são responsáveis por uma concorrência desleal dos profissionais da área que precisam estar sempre dispostos a se qualificar e se requalificar, quando haja a necessidade.

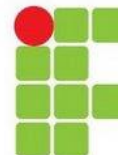
Dessa forma, o Laboratório de Hospedagem do IFCE Campus Aracati será de fundamental importância para realização das aulas práticas dos cursos do eixo hospitalidade e lazer por atender disciplinas distribuídas ao longo de todo o curso, além do desenvolvimento de pesquisa e extensão. O Laboratório de hospedagem propiciará o suporte à formação profissional com a realização de atividades letivas práticas, com caráter de demonstração e realização de experimentos. O Laboratório também ficará a disposição de quaisquer outras disciplinas dos cursos do IFCE Campus Aracati, demais campi do IFCE e qualquer instituição que necessite dos recursos disponíveis.

3 – Conclusão

Após a análise de dados mercadológicos e da atual necessidade de um espaço destinado às práticas do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, o Laboratório de hospedagem do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Aracati é de grande importância por dar subsídio às disciplinas do eixo hospitalidade e lazer, favorecendo assim o desenvolvimento de atitudes e hábitos profissionais, exercendo e aprimorando conhecimentos técnicos no campo dos eventos e da hotelaria.

O laboratório possibilitará a ambientação em situações práticas dos serviços de hospedagem visando aspectos operacionais; oportunizando o exercício dos conhecimentos teóricos propiciando a prática no que se refere ao fluxograma das atividades nos meios de hospedagem. Outro aspecto interessante é a interdisciplinaridade com os outros cursos da Instituição no desenvolvimento de projetos integrados.

O professor responsável pela implantação do Laboratório de hospedagem realizará atividades de apoio aos alunos e professores que neste



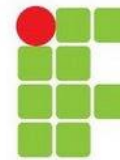
desenvolverem o ensino, a pesquisa e a extensão, recebendo, para tanto, treinamento e aperfeiçoamento das práticas a serem realizadas nas disciplinas dos cursos do eixo hospitalidade e lazer.

Conclui-se então que a implantação do referido laboratório oportunizará não só atividades de ensino como também o desenvolvimento de atividades de extensão, onde poderão ser ministrados cursos e aulas de aperfeiçoamento profissional de alunos e da comunidade.

4 – Recursos

Para que as aulas práticas possam ser iniciadas, torna-se necessária a aquisição de alguns equipamentos e maquinários. Na tabela abaixo seguem as especificações e custos.

EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS LABORATÓRIO DE HOSPEDAGEM					
TEM	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO			
MOBILIÁRIO/DECORAÇÃO					
7.	01	Cômoda com 3 gavetas e 01 porta para guardar roupas.			
8.	01	Conjunto Box casal 1,40 x 1,90			
9.	01	Maleiro com encosto em inox			
10.	01	Mesa escrivaninha			
11.	01	Cadeira			
12.	01	Espelho para banheiro			
13.	01	Chuveiro elétrico			
14.	02	Quadros decorativos			
15.	02	Arranjo de Flores			
16.	01	Sofá de 02 lugares			
17.	02	Poltronas			
18.	01	Porta revista			
19.	01	Claviculario			
EQUIPAMENTOS					
31.	01	Carrinho de camareira com rack-bar, rack-higiene, prateleiras e gaveta. Com duas rodas giratórias e duas fixas			
32.	01	TV plasma/LCD 21 "			
33.	01	Frigo-bar			
34.	01	Secador de cabelo			
35.	01	Rádio relógio			
36.	01	Relógio de parede			
37.	01	Computador c/ tela de plasma			
38.	01	Impressora			
ROUPA DE CAMA E BANHO/DIVERSOS					



39.	02	Saia para cama		
40.	02	Protetor de colchão		
41.	04	Lençol casal		
42.	02	Colcha de cama		
43.	02	Cobertor		
44.	02	Cobre-leito		
45.	04	Travesseiro		
46.	04	Fronha		
47.	04	Toalha de banho		
48.	04	Toalha de rosto		
49.	02	Piso de banheiro		
50.	04	Roupão		
UTENSÍLIOS				
153	04	Baldes espremedor 16l		
154	10	Luvras		
155	04	Cesto de lixo		
156	02	Vassouras de pelo		
157	02	Vassoura de piaçaba		
158	02	Rodos Mágico		



7. CORPO DOCENTE

De acordo com a Lei nº 11.784/2008, exige-se para a investidura no cargo de Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico aprovação em concurso público de provas e títulos, que consta de prova objetiva ou escrita, prova de desempenho didático e prova de títulos, de modo a selecionar profissionais que detenham as competências gerais, técnicas e/ou científicas e didáticas necessárias à atuação docente de qualidade na respectiva área.

O Corpo Docente do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é composto por 12 professores doutores, mestres e especialistas na área de atuação do curso, concursados em criterioso certame federal. E conta ainda com alguns 3 professores substitutos e 1 voluntário.

A apresentação do corpo docente do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFCE – campus Aracati, está delineado a seguir:

DOCENTE	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO
Adália Correia de Oliveira	Bacharelado em Turismo	Mestre em Administração de Empresas
Allan Bezerra Torres	Licenciatura em Letras Português	Mestre em Literatura Comparada
Ana Cristina de Lima e Souza Olivierva	Bacharel e Licenciatura em Geografia	Mestre em Gestão Ambiental em Áreas Litorâneas e Semiáridas
Adriana da Rocha Carvalho.	Graduação em Letras Português e Inglês	Doutoranda em Linguística Mestre em Linguística aplicada.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

		Especialista em Ensino de Línguas Estrangeiras
Antônio Mauro Barbosa de Oliveira.	Graduação em Engenharia Elétrica	Doutor em Informática Mestre em Sistemas de Computação (Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Puc-Rio - 1987);
Conceição Malveira Diógenes de Holanda.	Graduação em Turismo	Doutora em Geografia Mestre em Gestão de Negócios Turísticos
Elsine Falcão Carneiro	Graduação em Turismo Tecnologia em Hotelaria Graduanda em Gestão de Gastronomia	Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente Especialista em Educação a Distância
Eveline Porto Sales Aguiar.	Tecnologia em Gestão de Turismo.	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos Especialista em Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação.
Francisco Márcio Santos da Silva	Licenciatura em Pedagogia	Mestre em Informação Especialização em Profissional
Francisca Natália Sampaio Pinheiro Monteiro.	Graduação em letras português e espanhol	Mestrado em Linguística.
José Afonso dos Santos Santil.	Graduação em Turismo.	Mestre em Turismo e Hotelaria.



Joab Frankley da Silva Dantas	Bacharel em Ciências Sociais	Especialista em Proeja
Lorena Cunha de Sena.	Graduação em Turismo	Especialização em Marketing e Mestrado em Administração de Empresas.
Lorena Lima Barbosa	Graduação em Licenciatura em Letras Português Inglês e suas respectivas Literaturas	Doutora em Libguistica Mestre em Linguística Especialista em Linguística aplicada
Mônica de Sousa Viegas Nunes	Bacharel em Ciências Contábeis Licenciatura em Matemática	Mestranda em Computação Aplicada Especialista em Auditoria
Mario Wedney de Lima Moreira.	Graduado em Licenciatura em Matemática pela Universidade Estadual do Ceará	Doutorando em Matemática Mestre em Ensino de Ciências e especialista em Ensino de Matemática.
Márcia de Negreiros Viana	Bacharel em Administração	Doutoranda em Educação Mestre em Logística e Pesq. Operacional pela Universidade Federal do Ceará
Francisco Márcio Santos da Silva	Licenciatura em Pedagogia	Mestre em Informação Especialização em Profissional
Márcio Monteiro Cunha	Licenciatura em História	Mestre em Políticas Públicas Especialista em Ensino de História
Stênio Félix	Bacharel em Biologia	Mestrando em Ciências Naturais Especialista em Educação Ambiental



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Valdiane Rodrigues Canuto	Tecnologia em Hotelaria	Mestranda em Políticas Públicas e Gestão da Educação Superior Especialista Turismo e Hotelaria
Vanilson Portela Sousa.	Graduação em Direito.	Especialização em Controle das Adm.



7.1. COLEGIADO DO CURSO

O colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFCE – campus Aracati, é órgão consultivo e deliberativo, que atua no acompanhamento do processo pedagógico, com funções de normatização, deliberação e planejamento das políticas de ensino, pesquisa e extensão do curso. É composto de forma a seguir:

- O Coordenador do Curso é o presidente do colegiado;
- Todo o corpo docente efetivo do CST – Hotelaria;
- Um representante da equipe pedagógica;
- Dois representantes do corpo discente do curso.

Competências do Colegiado do Curso:

- Contribuir com o desenvolvimento da política de ensino, pesquisa e extensão em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI);
- Analisar e deliberar propostas de alteração do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), e as alterações necessárias encaminhadas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso;
- Propor convênios de cooperação técnica e científica;
- Emitir parecer sobre processos de transferência interna e externa de alunos a serem admitidos no curso;
- Promover o acompanhamento e avaliação permanente do curso, buscando articulação com a Comissão Própria de Avaliação (CPA) e auxiliando na divulgação dos resultados;
- Propor normas para o desenvolvimento da prática profissional/estágios e trabalhos de conclusão de curso;
- Estimular os docentes na promoção da interdisciplinaridade entre as disciplinas ofertadas;



- Acompanhar o cumprimento do conteúdo programático e da carga horária das disciplinas em cada período letivo;
- Propor atividades pedagógicas a serem desenvolvidas no curso;
- Apoiar e propor programas de pesquisa, ensino e extensão de interesse do curso.

De acordo com o Art 00 da portaria nº 0000/ XX de 01 de junho de 2011 a composição do Conselho Deliberativo do CST – Hotelaria é a seguinte:

7.2. Núcleo Docente Estruturante

Constituído por um grupo de docentes, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, tem atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso. São atribuições do NDE:

- Contribuir na elaboração das normas do curso, visando a garantir sua qualidade didático-pedagógica;
- Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso e a proposta pedagógica do curso;
- Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades do curso, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas ao Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria;
- Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Superiores de Tecnologia;
- Elaborar e manter atualizado o currículo do curso, em atendimento aos seus objetivos;
- Analisar e avaliar os planos de ensino das disciplinas do curso, propondo alterações quando necessárias;



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Conforme a Portaria n.º 31/GDG/CAMPUS-ARACATI,

de 05 de março de 2011, o Núcleo Docente Estruturante do CST- Hotelaria é composto pelos seguintes docentes:

Nome	SIAPE	Função
Vanilson Portela Sousa	1939694	Coordenadora
José Afonso dos Santos Santil	1543020	Membro
Conceição Malveira Diógenes	2706625	Membro
Francisca Natália Sampaio Pinheiro Monteiro	1887083	Membro
Eveline Porto Sales Aguiar	1809340	Membro

8. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

NOME	CARGO	SIAPE
Maíra Nobre Castro	Diretor Geral	1794191
Meiriane Rebouças da Silva do Rosário	Pedagoga	2165509
Juarina Ana da Silveira	Pedagoga	1940186
Luana Ferreira Ângelo Marques	Bibliotecária	1796285
Maria Francymeire Rodrigues	Auxiliar Biblioteca	1794185
Flávia Régia Holanda da Silva	Assistente Social	1954433
Francisco Jeferson Sousa da Costa	Técnico administrativo	1673844

Referências

WWW.SETUR.CE.GOV.BR