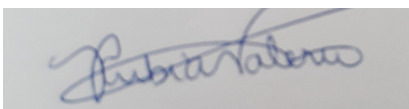


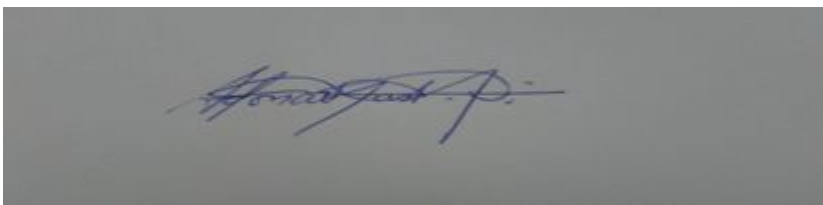
## ATA REUNIÃO COLEGIADO TECNOLOGIA EM HOTELARIA – 08/09/2020

Aos oito dias do mês de setembro de 2020 estiveram reunidos às dezessete horas e trinta minutos os membros do Colegiado do curso de Tecnologia em Hotelaria através da ferramenta Google Meet. Estiveram presentes: **Adonai Martins, Amaury Gurgel, Bruno Almeida, Jenifer Ranna Povoas França, José Solon Sales, Regis Azevedo, Rejane Saraiva, Rubia Pinheiro, Susana Dantas, Virgílio Vasconcelos e Roberto Aragão.** Profa. Rubia inicia destacando a situação das disciplinas que apresentam atividades práticas e salienta ter chamado o Colegiado com a licença da coordenação do curso para aprovar tais atividades. Desta forma, com as práticas sendo realizadas de maneira virtual, as disciplinas poderão ser fechadas sem pendências. Em uma dessas disciplinas, sobre a **VISITAS TÉCNICAS de Fundamentos da Hotelaria**, expõe que durante as aulas presenciais realizada visitas a hotéis para apresentar este estabelecimento para os estudantes. **No contexto remoto explica ter repassado aos alunos um tour virtual de bastidores de hotéis em vídeos para suprir tal atividade.** Destaca que a disciplina de Bases da Produção Culinária será fechada com pendência pois nela são realizadas práticas com manipulação de alimentos, o que não seria possível em contexto remoto. A seguir, expõe a situação da **parte prática da disciplina de Processos de Recepção e Reservas.** Nesta se trabalha um software com os procedimentos a serem realizados, inclusive havendo o departamento conseguido uma licença para a utilização no laboratório de informática do departamento. Explica que no contexto remoto irá passar para os alunos a tela com os procedimentos, havendo inclusive solicitado a instalação do referido software em seu computador. **Desta forma, os alunos poderão acompanhar remotamente os diversos procedimentos e possibilitando assim um contato com a vivência do setor de recepção e reservas, que serviria como um tutorial.** Salienta ter feito **uma enquete com os alunos e que a maioria aceitou tais atividades da forma como foram expostas,** ficando esta enquete disponível na sala de aula remota das disciplinas. Apresenta a tela do programa para os presentes. **A seguir, prof. Amaury expõe sua metodologia para realização das práticas da disciplina de Processos de Governança, destacando ter solicitado aos alunos que gravassem os procedimentos e os apresentassem e que também houve anuência dos alunos.** Prof. Solon expõe estar realizando apresentação de imagens dos rótulos dos vinhos e sugere cuidado para que tudo fique bem visível para os alunos durante as gravações das aulas assíncronas e durante as aulas síncronas. Profa. Susana também expõe estar realizando com os alunos a produção de alguns vídeos na disciplina de Processos de sala bar como metodologia para os alunos praticarem e que teve bastante êxito. Após exposição da profa. Rúbia sobre os recursos financeiro (bolsa) para as disciplinas práticas que utilizam a manipulação de alimentos e bebidas, no caso da Enologia, os **profs. Solon e Susana se manifestam por manter as aulas práticas presenciais nas disciplinas de Enologia e de Processos de Sala e Bar respectivamente no regresso das aulas presenciais.** Desta forma, **fica a aprovação dos presentes das aulas práticas de PROCESSOS DE RESERVAS E RECEPÇÃO, FUNDAMENTOS DA HOTELARIA e PROCESSOS DE GOVERNANÇA** a serem realizadas de forma remota e com fechamento das **disciplinas em forma integral.** As demais disciplinas que têm parte prática fecharão com os **diários com pendência e as práticas serão realizadas no retorno das aulas presenciais, são elas: PRÁTICAS PROFISSIONAIS, BASES DA PRODUÇÃO**

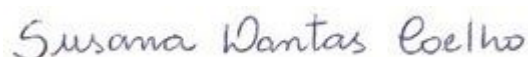
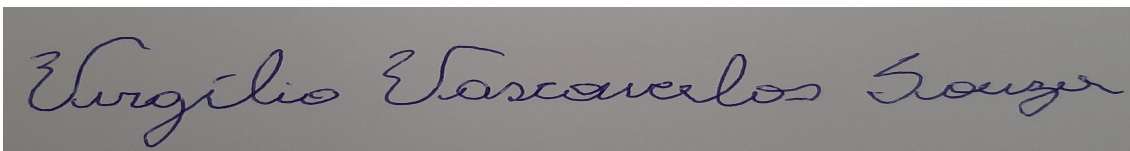
CULINÁRIA, PROCESSOS DE SALA BAR, PROCESSOS DE ENOLOGIA e PRINCÍPIOS E PRÁTICAS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS . O professor Adonai Martins, Virgílio Vasconcelos e o professor Roberto Aragão elogiam as estratégias propostas pelos professores das disciplinas que preveem práticas e dizem que as sugestões são pertinentes para o momento. Os professores presentes por unanimidade e após manifestação aprovam tais práticas, bem como o fechamento com pendência e realização das práticas quando do retorno das aulas presenciais nas disciplinas de Princípios e Práticas de Tecnologia de Alimentos e Bebidas, Bases da Produção Culinária, Processos de Enologia e Processos de Sala e Bar e Práticas Profissionais. A aluna Jenifer também aprova a proposta e o pedagogo Bruno Fernandes (substituindo a pedagoga Barbara Luana) indaga como ficará o fechamento com pendência das disciplinas. Profa. Rúbia informa que todos irão prosseguir e que o sistema Acadêmico não irá reter os alunos. Nada mais havendo a tratar, lavra-se esta ata assinada pelos que estiveram presentes.



Régis Azevedo  
Coord. Pedagógico Curso  
de Tecnologia em Hotelaria - FCE  
SIAPE 1323640



Adonai Martins Aragão



Rejane Saraiva de Santiago

~~Antonio Roberto Tenreiro Andrade~~

Bruno Fernandes Almeida

Jenifer Lúcia Passos França