



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL, CIENTÍFICA E
TECNOLÓGICA DO CEARÁ (MEC)

ANEXO DA **RESOLUÇÃO Nº 6, DE 23 DE MARÇO DE 2023**, PROCESSO
SEI 23255.008055/2022-95.

CURRÍCULO ALINHADO DOS CURSOS DE **TECNOLOGIA EM HOTELARIA**

Os cursos de TECNOLOGIA EM HOTELARIA em oferta e a serem criados no âmbito do Instituto Federal do Ceará terão uma carga horária total de **1200** horas alinhadas das 1600 horas mínimas exigidas pelo MEC. Seguindo o que estabelece a Nota Técnica Nº 02/2018/PROEN, a carga horária alinhada corresponde a 75% da carga horária mínima dos cursos, distribuídas nos componentes curriculares listados na tabela número 1, seguindo a nomenclatura, carga (teórica/prática/extensão) e ementas, constantes nesta resolução.

Os componentes curriculares listados na tabela no. 1 são obrigatórios para todos os cursos de TECNOLOGIA EM HOTELARIA ofertados pelo Instituto Federal do Ceará.

Tabela no. 1: Matriz dos Componentes Curriculares Alinhados do Curso de Tecnologia em Hotelaria

Componente curricular	Carga Horária			
	Total	Teórica	Prática	Extensão
Matemática Comercial e Financeira	40	30	10	0
Introdução ao turismo	40	40	0	0
Fundamentos da Hotelaria	40	32	8	0
Introdução a Alimentos e Bebidas	40	40	0	0
Sociologia do turismo	40	40	0	0
Básico de Espanhol 1	80	40	40	0
Básico de Espanhol 2	80	40	40	0
Básico de Inglês 1	80	40	40	0
Higiene alimentar e noções de nutrição	40	40	0	0
Metodologia do Trabalho Científico	40	40	0	0
Estatística Aplicada	40	30	10	0
Serviços de Alimentos e Bebidas	40	20	20	0
Introdução à Contabilidade	40	30	10	0
Ética e Relações Interpessoais	40	40	0	0
Processos de Reservas e Recepção	80	50	30	0
Processos de Governança	40	30	10	0
Gestão de Pessoas	40	40	0	0
Marketing Turístico	40	40	0	0
LIBRAS (opt)	40	30	10	0
Eventos, Cerimonial e Protocolo	40	40	0	0
Extensão	80	10	70	80 (100%)
Prática de Eventos	40	10	30	40 (100%)

Gestão de Alimentos e Bebidas	40	30	10	0
Projeto Social	40	10	30	40 (100%)
Sustentabilidade e Meios de Hospedagem	40	40	0	0
CH total alinhamento	1200	812	388	160 (13%) da CH total

EMENTAS E ESTRUTURA DAS DISCIPLINAS OBRIGATORIAS A TODOS OS CURSOS DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA DO IFCE

DISCIPLINA: Matemática Comercial e Financeira			
Carga Horária Total:	CH TEÓRICA: 30	CH PRÁTICA: 10	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito:	não		
EMENTA			
Introdução a matemática financeira e seus conceitos básicos e noções de Fluxo de Caixa; Cálculos e fórmulas com juros simples; Descontos simples, desconto racional, desconto comercial e bancário; Juros compostos; Taxas equivalentes, inflação, tx aparente, real e capitais equivalentes			

DISCIPLINA: Introdução ao turismo			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 0	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito:	não		
EMENTA			
Identificação e compreensão da evolução e conceitos do turismo; Impactos sociais, econômicos, culturais e ambientais advindos do turismo; O turismo como vetor de geração de emprego e renda; Relevância do sistema do Turismo e componentes da Cadeia Produtiva. A segmentação do turismo, considerando os aspectos global, regional e local, bem como de turismo comunitário relacionado às populações nativas, afro-brasileiros e povos indígenas; Órgãos oficiais do turismo e sociedade civil organizada. Tendências do mercado turístico; Turismo de base local em comunidades tradicionais (indígenas e quilombolas).			

DISCIPLINA: Fundamentos da Hotelaria			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 32	CH PRÁTICA: 8	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito:	não		
EMENTA			
A história e evolução da hotelaria; Tipologia Hoteleira; Terminologia hoteleira; Conhecimento geral da estrutura e funcionamento dos meios de hospedagem: organograma geral; cargos e funções em hospedagem; Bases de Checkin e Checkout; Regulamento, conceitos e classificação dos meios de hospedagem conforme sistemas vigentes			

DISCIPLINA: Introdução a Alimentos e Bebidas			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 0	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito: não			
EMENTA			
Introdução ao Estudo de Alimentos e Bebidas. Contexto Histórico da Alimentação. Sociedades e Alimento. Evolução e Tipologia dos Empreendimentos Restaurativos. Estudo do Mercado de Alimentos e Bebidas. Organogramas e Profissionais do Setor de A&B			

DISCIPLINA: Sociologia do Turismo			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 0	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito: não			
EMENTA			
Caracterização da abordagem sociológica da sociedade e do turismo. Relação do turismo com as estruturas econômicas, políticas e culturais da sociedade. Aspectos da cultura brasileira que influenciam as práticas turísticas. Turismo inclusivo e a pluralidade étnico-racial e de gênero. Educação e cidadania direcionada à valorização do turismo			

DISCIPLINA: Básico de Espanhol 1			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 40	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	4 CREDITOS		
Pré-requisito: não			
EMENTA			
Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, assim como a compreensão e a produção de textos escritos e orais.			

DISCIPLINA: Básico de Espanhol 2			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 40	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	4 CREDITOS		
Pré-requisito: Básico de Espanhol 1			
EMENTA			
Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: vocabulário relacionado aos meses e às estações do ano, tempo atmosférico, família, estado civil, vestuário, descrição de locais turísticos em uma cidade e atendimento ao turista, assim como a compreensão e a produção de textos escritos e orais.			

DISCIPLINA: Básico de Inglês 1			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 40	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	4 CREDITOS		
Pré-requisito:	não		
EMENTA			
Desenvolvimento das habilidades de escrita, fala, escuta e leitura em nível básico da língua inglesa, através da aprendizagem e utilização de estruturas elementares de uso de expressões familiares do dia a dia e de frases básicas direcionadas a satisfazer necessidades concretas como: apresentação de si mesmo e de outras pessoas; descrição da família; informação sobre cidades, países, lugar de nascimento, nacionalidade, profissão, língua materna e idade; descrição física das pessoas, de roupas e cores; apresentação do clima, das estações do ano, números e horas; compreensão de instruções; interação social; intercâmbio de informações pessoais e de ações de rotina			

DISCIPLINA: Higiene alimentar e noções de nutrição			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 0	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito:	não		
EMENTA			
Aplicação de técnicas de nutrição em consonância com a produção e manipulação dos alimentos nas produções culinárias.			

DISCIPLINA: Metodologia do Trabalho Científico			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 0	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito:	não		
EMENTA			
Introdução a leitura e Redação Acadêmica: concepção de um texto científico. Procedimentos metodológicos. Pesquisa científica. Tipos de trabalhos científicos e norma de elaboração. Normas da ABNT e Guia de Normalização Institucional.			

DISCIPLINA: Estatística Aplicada			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 30	CH PRÁTICA: 10	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito:	não		
EMENTA			
A natureza da estatística; População e amostra; Séries estatísticas; Variáveis e gráficos; Distribuição de frequência; Medidas de posição; Medidas de dispersão ou de variabilidade; Medidas de assimetria e Curtose; Teoria elementar da probabilidade; Distribuição binomial e Normal; Correlação e Regressão.			

DISCIPLINA: Serviços de Alimentos e Bebidas			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 20	CH PRÁTICA: 20	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito: Introdução a Alimentos e Bebidas			
EMENTA			
Introdução ao Serviço de Alimentos e Bebidas. Conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas. Tipologia de Serviços de Alimentos e Bebidas. Progressão do Serviço de Alimentos e Bebidas. Mise-en-place de Salão. Instrumental e técnicas em Serviços de Alimentos e Bebidas			

DISCIPLINA: Introdução à Contabilidade			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 30	CH PRÁTICA: 10	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito: Matematica Comerical e Financeira			
EMENTA			
Contabilidade: conceitos e finalidades; O patrimônio: conceito, estrutura e variações; Estática e dinâmica patrimonial; Contas: conceitos, classificação e plano de contas; Escrituração: método das partidas dobradas; Noções de demonstrações contábeis: Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado do Exercício e Demonstração dos Fluxos de Caixa			

DISCIPLINA: Ética e Relações Interpessoais			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 0	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito: não			
EMENTA			
Ética e Moral. Moralidade dos comportamentos. Valores das Organizações. Relações Pessoais e Competências Sociais. Ética Profissional.			

DISCIPLINA: Processos de Reservas e Recepção			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 50	CH PRÁTICA: 30	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	4 CREDITOS		
Pré-requisito: Fundamentos da Hotelaria			
EMENTA			
Conhecimento sobre o histórico e evolução dos procedimentos e técnicas de reservas e recepção; Prestação de Serviços na recepção (hardware, software, humanware, experiência anterior); Tendências de gestão e hospedagem como o AIRBNB; Tendências de reservas por OTAs; Tipos de hóspedes; Serviços essenciais; alfabeto fonético internacional; A hierarquia e função e comunicação entre os setores; Relatórios em reservas e recepção; Procedimentos e atividades de efetivação das reservas e do <i>check in</i> (entrada), da estadia e do <i>check out</i> (saída) do hóspede; Tipos de bloqueios; Yeld Management, Forcast, Tarifas flutuantes; Conta corrente na recepção; aplicação de plano de reservas; simulação de procedimentos de checkin e checkout em software hoteleiro e em laboratório específico			

DISCIPLINA: <u>Processos de Governança</u>			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 30	CH PRÁTICA: 10	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito:	Fundamentos da Hotelaria		
EMENTA			
Estudo e compreensão do setor de Governança através de conceitos, características, importância e procedimentos administrativos e operacionais referentes ao setor. Cargos e funções. Conhecimento dos procedimentos de limpeza, higienização, arrumação das unidades habitacionais e áreas sociais. Relatórios relacionados ao setor de governança			

DISCIPLINA: <u>Gestão de Pessoas</u>			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 0	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito:	Ética e Relações Interpessoais		
EMENTA			
Administração de recursos Humanos e estratégias de desenvolvimento humano. Análise da política de pessoas. Estratégia organizacional e aplicação no mercado de Turismo. Subsistemas de gestão de pessoas. Gestão por competências e lideranças, com ênfase em motivação e inteligência emocional e princípios da qualidade total. Gestão de equipes de trabalhos multifuncionais.			

DISCIPLINA: <u>Marketing Turístico</u>			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 30	CH PRÁTICA: 10	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito:	Fundamentos da Administração		
EMENTA			
Marketing e Marketing Turístico, conceituação, interpretação e aplicação. Ferramentas aplicadas ao marketing Turístico e princípios de administração de serviços em negócios turísticos. Elaboração do Plano de Marketing Turístico.			

DISCIPLINA: <u>LIBRAS</u>			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 10	CH PRÁTICA: 30	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito:	não		
EMENTA			
Concepções sobre surdez. Histórico e Fundamentos da Educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: noções básicas de léxico. Prática de Libras: desenvolvimento da competência comunicativa em Libras			

DISCIPLINA: Eventos, Cerimonial e Protocolo,			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 0	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito: não			
EMENTA			
Origem, Evolução, Conceito, Classificação e Tipologia dos Eventos; Eventos como segmentação econômica. As fases e procedimentos para a realização dos eventos. Cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais. Regras de etiqueta social. Eventos da cultura Indígena e Afro-brasileira.			

DISCIPLINA: Extensão			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 10	CH PRÁTICA: 70 <i>In loco</i>	CH EXTENSÃO: 80 (100%)
Número de Créditos:	4 CREDITOS		
Pré-requisito: P. Preservas Recepção; P. Governança; Serviços de A&B, Gestão de Pessoas			
EMENTA			
Identificação e interligação do discente com o mercado de trabalho relacionados às atividades do ramo hoteleiro, como meios de hospedagem, restaurantes, bares, hospitais, agências de viagens, eventos e afins. Postura profissional. Vivência dos conhecimentos adquiridos em sala de aula em ambiente laboral. Aplicação, relacionamento, interligação, serviços prestados do aluno para o hóspede/cliente/fornecedores			

DISCIPLINA: Prática de Eventos			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 10	CH PRÁTICA: 30	CH EXTENSÃO: 40 (100%)
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito: Eventos, Cerimonial e Protocolo			
EMENTA			
Captação de Eventos. Projeto e Viabilidade de eventos; Operacionalização e Execução dos eventos; Comissões e orçamento; Alimentos e Bebidas nos eventos; Prática de Evento.			

DISCIPLINA: Gestão de Alimentos e Bebidas			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 30	CH PRÁTICA: 10	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito: Serviços em Alimentos e Bebidas			
EMENTA			
Conceitos básicos de gestão em modelos de franquias em A&B. Composição e organização do departamentos de A&B. Os ciclos e processos de compras e controle (matéria prima, compra, custos, custo da mercadoria vendida- CMV, transporte, estoque, armazenamento, produção, consumo). Planejamento e Engenharia de cardápio (Preço de Venda: ficha técnica; mix de vendas; mapa de vendas)			

DISCIPLINA: Projeto Social			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 10	CH PRÁTICA: 30	CH EXTENSÃO: 40 (100%)
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito: não			
EMENTA			
Sociedade e Cidadania. Elementos teórico-conceituais para a intervenção social. Desenvolvimento econômico e sustentabilidade. Aplicação e desenvolvimento de atividades sociais, como garantia dos direitos humanos e cidadania na sociedade. Experiências de intervenção social nas comunidades.			

DISCIPLINA: Sustentabilidade e Meios de Hospedagem			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 30	CH PRÁTICA: 10	CH EXTENSÃO: 0
Número de Créditos:	2 CREDITOS		
Pré-requisito: não			
EMENTA			
Turismo e Meio Ambiente. Conceitos de Meio Ambiente. Movimento Ambiental. Eco92. Impactos Ambientais no Turismo. Tipos de Impactos Ambientais. Legislação Ambiental. Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem. Normas NBR 14.000 e NBR 15.401			