

**INSTITUTO  
FEDERAL  
FLUMINENSE**

**CURSO SUPERIOR  
DE TECNOLOGIA  
EM HOTELARIA**

*campus* **CABO FRIO**  
**CABO FRIO - RJ**

**2017**

## DADOS DA INSTITUIÇÃO

<b>CNPJ</b>	10.779.511/0003-79
<b>Razão Social</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense – Campus Cabo Frio
<b>Esfera Administrativa</b>	Federal
<b>Endereço</b>	Estrada Búzios – Cabo Frio, s/n – Bairro: Baía Formosa –
<b>Cidade/UF/CEP</b>	Cabo Frio – RJ - CEP: 28.900-000
<b>Telefone/FAX</b>	(22)2645-9500
<b>Email do Contato</b>	iffcabofrio@iff.edu.br
<b>Site da Instituição</b>	www.iff.edu.br

**REITOR**

Jefferson Manhães de Azevedo

**PRÓ-REITOR DE ENSINO**

Carlos Arthur de Carvalho Arêas

**DIRETOR DO IFFLUMINENSE *CAMPUS* CABO FRIO**

Victor Barbosa Saraiva

**DIRETOR DE ENSINO**

Renato Cerqueira de Carvalho

**COORDENADORA DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA**

Jaqueline Kropf Esteves de Matos

**MEMBROS DO NDE**

Jaqueline Kropf Esteves de Matos

Fábio de Lima Wenceslau

Karla Maria Rios de Macedo

Renato Cerqueira de Carvalho

Romilda de Fátima Suinka de Campos

**TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS**

André Luiz Pestana de Lacerda

**COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA**

Mônica Machado Neves Ramos

## Sumário

<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>6</b>
<b>2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....</b>	<b>11</b>
<b>3. JUSTIFICATIVA: .....</b>	<b>12</b>
<b>4. OBJETIVOS.....</b>	<b>16</b>
<b>4.1. Objetivo Geral .....</b>	<b>16</b>
<b>4.2. Objetivos Específicos .....</b>	<b>16</b>
<b>5. PERFIL DO EGRESSO PROFISSIONAL.....</b>	<b>18</b>
<b>5.1. Competências Profissionais.....</b>	<b>19</b>
<b>6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....</b>	<b>20</b>
<b>7. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA.....</b>	<b>25</b>
<b>8. COMPONENTES CURRICULARES .....</b>	<b>33</b>
<b>9. METODOLOGIA DE ENSINO.....</b>	<b>98</b>
<b>10. ESTRATÉGIAS DE FOMENTO AO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, AO COOPERATIVISMO E À INOVAÇÃO TECNOLÓGICA.....</b>	<b>100</b>
<b>11. ATIVIDADES ACADÊMICAS .....</b>	<b>101</b>
<b>11.1. Estágio Profissional.....</b>	<b>101</b>
<b>11.2. Atividades Complementares .....</b>	<b>103</b>
<b>11.3. Projeto Integrador: Trabalho de Conclusão de Módulo (TCM).....</b>	<b>105</b>
<b>11.4. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC): NSA .....</b>	<b>106</b>
<b>11.5. Programas de Iniciação Científica e Projetos de Pesquisa .....</b>	<b>106</b>
11.5.1. Formas de Incentivo às Atividades de Extensão e à Pesquisa Aplicada.....	106
11.5.2. Atividades de Pesquisa e Produção Científica .....	106
<b>11.6. Ofertas de Componentes Curriculares por EaD .....</b>	<b>107</b>
<b>11.7. Oferta de Programas de Extensão Universitária:.....</b>	<b>108</b>
<b>12. SISTEMAS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM.....</b>	<b>109</b>
<b>12.1. Avaliação do Estudante.....</b>	<b>109</b>

<b>12.2.</b>	<b>da Qualidade do Curso .....</b>	<b>112</b>
12.2.1.	Avaliação da Permanência dos Estudantes.....	112
12.2.2.	Sistema de Avaliação do Projeto do Curso .....	112
<b>13.</b>	<b>CORPO DOCENTE E TÉCNICO .....</b>	<b>113</b>
13.1.	Corpo Docente.....	113
13.2.	Corpo Técnico Administrativo .....	113
<b>14.</b>	<b>ESTRUTURAÇÃO DO NDE (NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE) .....</b>	<b>114</b>
<b>15.</b>	<b>GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO (COORDENAÇÃO) .....</b>	<b>115</b>
<b>16.</b>	<b>INFRAESTRUTURA.....</b>	<b>116</b>
16.1.	Espaço Físico.....	116
16.2.	Laboratórios Específicos.....	116
16.3.	Infraestrutura de Informática.....	121
16.4.	Biblioteca .....	122
<b>17.</b>	<b>SERVIÇOS DE ATENDIMENTO AO ESTUDANTE.....</b>	<b>123</b>
17.1.	Serviços Diversos Gerais (Diretoria de Assuntos Estudantis) .....	123
17.2.	Infraestrutura de Acessibilidade (NAPNEE).....	124
17.3.	Proteção dos direitos de Pessoas com Transtorno do Espectro Autista .....	125
<b>18.</b>	<b>CERTIFICADOS E/OU DIPLOMAS .....</b>	<b>127</b>
<b>19.</b>	<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>128</b>

## 1. INTRODUÇÃO

O *Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense* foi criado pela Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, devido à expansão da Rede Federal de Educação Profissional, originado do Centro Federal de Educação Tecnológica de Campos dos Goytacazes. A instituição teve origem na Escola de Aprendizes e Artífices, datada de 23 de setembro de 1909, contando com mais de um século de história e passando por várias mudanças: de *Escola de Aprendizes e Artífices* para *Escola Técnica Industrial* (1945); de *Escola Técnica Industrial* para *Escola Técnica Federal* (1959); de *Escola Técnica Federal* para *Centro Federal de Educação Tecnológica* (1999); e de *Centro Federal de Educação Tecnológica* para *Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia* (2008). Ao longo das transformações a instituição foi sofrendo alterações que vão desde a sua filosofia até a sua estrutura organizacional.

No movimento de territorialização, o Instituto Federal Fluminense (IF-Fluminense) encontra-se em 11 municípios, com uma malha espacial que alcança 12 *campi*, um Polo de Inovação, um Centro de Referência em Tecnologia, Informação e Comunicação na Educação e a Reitoria, reunindo 14.238 estudantes, 938 professores e 742 técnico-administrativos (Dados atualizados em 2016).

Este desenho tem como base os municípios de Bom Jesus do Itabapoana, Itaperuna, Cambuci e Santo Antônio de Pádua na região Noroeste Fluminense; de Campos dos Goytacazes, São João da Barra, Quissamã e Macaé na região Norte Fluminense; na região das Baixadas Litorâneas, o de Cabo Frio; e os municípios de Itaboraí e Maricá na região Metropolitana.

A representatividade territorial do IF-Fluminense ainda conta com os polos de Educação a Distância nos municípios de Casimiro de Abreu, Bom Jardim, Porciúncula e Miracema; que se somam aos municípios onde há *campus*, constituindo, assim, uma verdadeira rede.

No movimento de ocupação deste território, o Instituto atua com uma verticalizada oferta de formação, com a formação inicial e continuada; os Cursos Técnicos, em sua maioria na forma integrada com o Ensino Médio; as Licenciaturas; os Cursos Superiores de Tecnologia e os Bacharelados, estendendo-se a oferta de formação até à Pós-graduação *lato e stricto sensu*.

A interiorização do IF-Fluminense merece registro importante na medida em que multiplicou oportunidades de acesso à educação de milhares de jovens e adultos, ampliando o direito ao conhecimento e ao trabalho, por meio da educação inicial e continuada de trabalhadores e da formação técnica de nível médio ou em nível superior, forçando mudanças estruturais na pirâmide social.

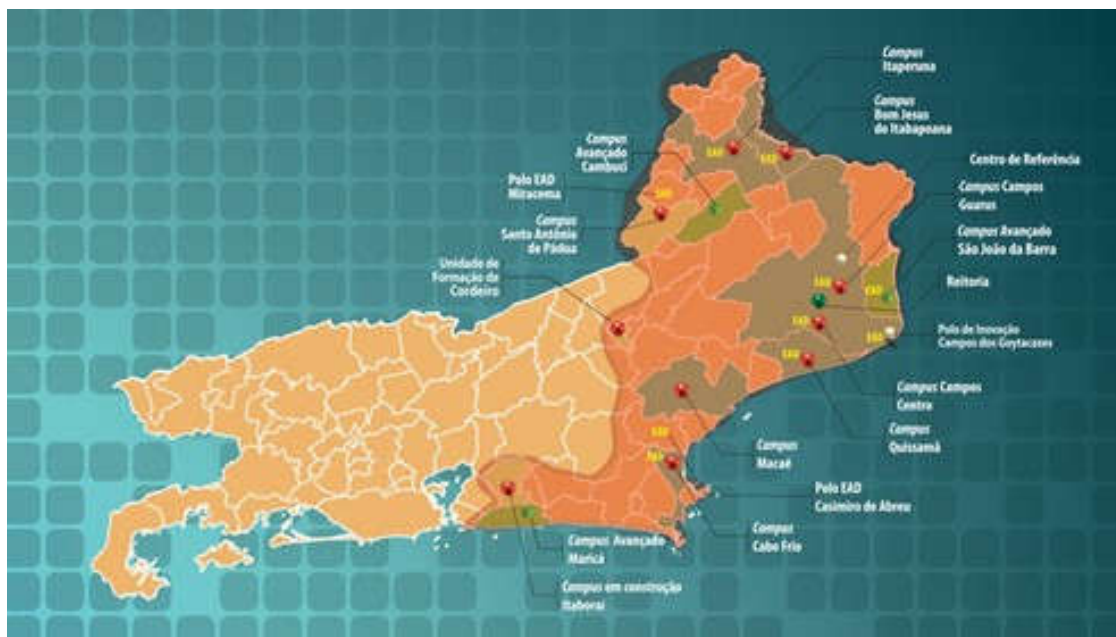
Dentro deste cenário, o movimento de expansão e a interiorização do IF-Fluminense o coloca sempre diante da necessidade de um olhar revigorado por esses ‘novos espaços’, reafirmando por uma postura de coragem da instituição de se antecipar no movimento social, não por ser blindada aos erros, mas pela certeza do raio de alcance das políticas educacionais.

O endereço do IF-Fluminense é o estado do Rio de Janeiro, que vem retomando sua dinâmica socioeconômica, caracterizada por uma desconcentração espacial, da capital em direção ao interior do estado. Essa malha espacial dos grandes investimentos do estado coincide, em parte, com a atuação territorial do IF-Fluminense. É fundamental pensar esse território tão heterogêneo, antecipar-se ao perceber as potencialidades e criar rotas de inclusão para jovens e adultos que buscam uma formação profissional e tecnológica e elevação de sua escolaridade.

Isso traduz a sua missão:

*“Formar e qualificar profissionais no âmbito da educação tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional, bem como realizar pesquisa aplicada e promover o desenvolvimento científico e tecnológico de novos processos, produtos e serviços, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade em geral, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada e criando soluções técnicas e tecnológicas para o desenvolvimento sustentável com inclusão social.”*  
(PDI, 2010-2014).

Assim, o Instituto cumpre os objetivos da educação nacional, integrando os seus cursos aos diferentes níveis e demais modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da ciência e da tecnologia.



**Figura 1 – Mapa da Abrangência Regional do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Fluminense.**

O *Campus* Cabo Frio surgiu da implantação da Unidade de Ensino da Rede Federal de Educação Tecnológica na Região das Baixas Litorâneas em junho de 2007, como parte do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica - FASE II. O município de Cabo Frio foi escolhido de acordo com o conceito de cidade-polo<sup>1</sup>, pois apresenta como referência o conjunto de municípios na abrangência da região das Baixadas Litorâneas, na perspectiva de aproveitar o potencial de desenvolvimento, a proximidade com Arranjos Produtivos Locais (APL), a possibilidade de parcerias e infraestrutura existentes.

A área de abrangência do *Campus* Cabo Frio é composta por treze municípios e atende a uma população de aproximadamente 801.535 habitantes distribuídos em uma área de 5.415Km<sup>2</sup>, sendo o município mais distante o de Cachoeira de Macacu (144km do *Campus*).

Em 2009, foram implantados os cursos técnicos de nível médio integrados nas áreas de Petróleo e Gás e Hospedagem e os na modalidade concomitante em

<sup>1</sup> Conforme os critérios para definição de cidades-polo definidos pelo Ministério da Educação/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica/Departamento de Políticas e Articulação Institucional/Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica, a saber: (a) distribuição territorial equilibrada das novas unidades; (b) cobertura do maior número possível de mesorregiões; (c) sintonia com os Arranjos Produtivos Locais. (d) Aproveitamento de infraestruturas físicas existentes; (e) Identificação de potenciais parcerias.



Eletromecânica e o subsequente em Guia de Turismo. Nesse mesmo ano, houve a inserção do Curso de Nível Superior – Licenciatura em Física, na Área Básica de Ciências da Natureza – para formar professores habilitados em Física. No período de 2010-2011 foram implantados os cursos técnicos em Cozinha e em Eventos, na forma concomitante, Licenciatura em Química e Biologia, Pós-Graduação *Latu Sensu* em Ensino de Ciências e de Educação Ambiental, todos em atendimento ao Programa de Integração da Educação Básica com a Educação Profissional e ao compromisso de formação de professores. Em 2013, foi implantado o Curso Técnico Concomitante em Química.

A proposta estruturada no *Campus* Cabo Frio configura-se nos seguintes objetivos:

I. Organizar as atividades de ensino, pesquisa e extensão como expedientes fundamentais ao processo de ensino e de aprendizagem, nas modalidades de ensino ofertadas, em atendimento às novas demandas da sociedade que, por sua vez, exige uma formação que articule a competência científica e técnica com a inserção política e a postura ética.

II. Buscar um padrão de trabalho que possa ser referência na educação profissional tecnológica, em seu compromisso com o desenvolvimento local e regional.

III. Discutir permanente e sistemicamente com os campi do IF-Fluminense no sentido da implantação e implementação de uma metodologia de trabalho que integre propostas de atuação no ensino, pesquisa e extensão.

IV. Incentivar a participação dos discentes em projetos de iniciação científica e em outros programas de pesquisa, por meio de ampliação de bolsas e outros.

V. Atuar em diferentes níveis e modalidades de formação na perspectiva da verticalização do ensino, estimulando a criação de linhas de pesquisa relacionadas aos cursos ofertados pelo *Campus* Cabo Frio.

VI. Estabelecer diálogo permanente com o setor produtivo e a sociedade, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada, na perspectiva de aprimoramento das propostas de formação profissional técnica e tecnológica.

VII. Reafirmar a política nacional de aperfeiçoamento profissional de professores, atuando nas licenciaturas e especialização de professores (em especial da Área de Ciências Naturais - Física, Química e Biologia).

VIII. Trabalhar no sentido da criação de novos espaços de modo que o estudo das ciências aconteça de forma mais viva e integrada.

IX. Intensificar as iniciativas no campo da pesquisa, buscando responder aos editais de órgão de fomento.

X. Intensificar os cursos de FIC (Formação Inicial e Continuada) para trabalhadores da região, em especial nos eixos tecnológicos de Controle e Processos Industriais, Turismo, Hospitalidade e Lazer e Produção Industrial.

XI. Consolidar convênios e cooperação técnica com empresas e órgãos governamentais.

XII. Estabelecer convênios com órgãos e movimentos sociais voltados para Tecnologias Sociais, Conservação Ambiental e Patrimônio Cultural.

Respeitando a legislação em vigor, especificamente a dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, a organização curricular que sustenta a proposta pedagógica no *Campus* Cabo Frio envolve os conceitos de interdisciplinaridade, contextualização, flexibilidade e atualização permanente, apresentados nos princípios estabelecidos na Carta de Cabo Frio para o IF-Fluminense em consonância às Diretrizes Curriculares Nacionais.

## 2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

<b>Denominação do Curso:</b> Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria		
<b>Nível</b>  Superior	<b>Bases Legais</b>  Fundamentação legal: LDB N°9.394/96, Decreto N° 5.773 de 2006. Parecer CNE/CES N°. 277/2006, Resolução CNE/CP N° 3/2002, Resolução N° 006 de 29 de janeiro de 2016 (aprova o PPC do curso).	
<b>Unidade Ofertante</b>  IF-Fluminense <i>Campus Cabo Frio</i>	<b>Eixo Tecnológico</b>  Turismo, Hospitalidade e Lazer	<b>Modalidade de Ensino</b>  Presencial
<b>Público Alvo</b>  Estudantes do curso técnico integrado em hospedagem, estudantes dos cursos técnicos concomitantes ou pós-médio do eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Estudantes egressos do ensino médio das redes pública e privada dos municípios, e profissionais da área de hospitalidade e lazer.		
<b>Nº de Vagas Oferecidas:</b>  60 vagas anuais	<b>Periodicidade da Oferta</b>  Anual	<b>Forma de Oferta</b>  Tecnólogo
<b>Requisitos de Acesso:</b>  Processo seletivo próprio (vestibular), Sistema de Seleção Unificada (SISU), Edital de transferência interna e externa, edital de ingresso para portadores de diploma e edital próprio de vagas remanescentes.		
<b>Tempo de Duração do Curso:</b>  2,5 anos (5 semestres)	<b>Tempo de Integralização do Curso:</b>  Mínimo 2,5 anos (5 semestres) e máximo recomendado de 5 anos (10 semestres)	<b>Título Acadêmico Conferido:</b> Tecnólogo em Hotelaria
<b>Coordenação de Curso:</b> Jaqueline Kropf Esteves de Matos - Mestre em Sistemas de Gestão		

### 3. JUSTIFICATIVA:

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IF) apresentam uma caracterização singular que se fundamentam na verticalização do ensino, segundo PACHECO (2011) onde os docentes atuam nos diferentes níveis do ensino com os discentes compartilhando os espaços pedagógicos, incluindo os laboratórios e procurando estabelecer itinerários formativos do curso técnico ao doutorado, o que faz com que sejam ambientes de aprendizagem favoráveis à contextualização da Ciência e da Tecnologia. Além de apresentarem um corpo docente cuja atuação pauta-se no domínio da teoria em estreita associação com atividades práticas, o que sem dúvida representa um contexto de aprendizagem dinâmico, apropriado, motivador às ações teórico-práticas que, por sua vez, estimulam e favorecem a pesquisa.

O papel desse *campus*, no eixo de turismo, hospitalidade e lazer, é fundamental a partir do momento em que a Região da Costa do Sol é uma das regiões turísticas prioritárias para o desenvolvimento do turismo nacional, desde o início do Programa de Regionalização em Turismo, no ano de 2002, do Ministério do Turismo (MTUR), tendo o município de Armação dos Búzios, limítrofe às instalações do *campus* e dentro de sua região de atuação, como um dos destinos indutores do turismo no Brasil.

Transformações significativas ocorridas no país e no mundo inauguram uma nova era, com reflexos nos diferentes setores da sociedade. Todos estão sendo desafiados a acompanhar esse movimento, criando outras propostas para compreender e acompanhar essa diversa realidade, seus significados e redefinir conceitos. No caso específico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, o currículo enfatiza conhecimentos que privilegiam a gestão, a formação cultural e a responsabilidade socioambiental das empresas.

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria contempla o exposto anteriormente e se assenta no tripé: formação do cidadão, inovação tecnológica e preparação para o mundo do trabalho e para o mercado de trabalho<sup>2</sup>, em sincronismo

---

<sup>2</sup> Utilizado aqui no sentido de mercado de trabalho que é constituído pelas ofertas de trabalho ou de emprego oferecidas pelas organizações em um determinado lugar e em determinada época. Assim, envolve uma dimensão de espaço e de tempo. É basicamente definido pelas organizações e suas oportunidades de emprego. Quanto maior o número de organizações em uma determinada região, tanto maior o mercado de trabalho e seu potencial de disponibilidades de vagas e oportunidades de emprego. O mercado de trabalho pode ser segmentado por setores de atividades ou por categorias (como empresas metalúrgicas, de plásticos, bancos e financeiras etc.) ou por tamanhos (organizações grandes, médias, pequenas,

com as demandas da sociedade e do mercado. O projeto pedagógico ancora-se na formação profissional de um gestor e o corpo docente contribuirá como mediador entre teoria e prática, devido aos seus saberes específicos, valores e competências, ora acadêmicas ora de ordem prática.

Como proposta dos Institutos Federais, a verticalização do ensino do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer possibilita o crescimento do trabalhador nos vários níveis hierárquicos de uma empresa, alinhado a construção de um pensamento crítico e inovador, incentivado pelas ações de pesquisa e extensão.

A possibilidade de ofertar e trabalhar a verticalização do ensino no Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, como proposta de atuação dos Institutos Federais, tem como foco melhorar a qualificação e prestação de serviços nos meios de hospedagem na região de abrangência do *campus*.

A crescente demanda no campo de atuação do profissional, aliado ao fato do enorme potencial mercadológico nacional, que movimentou 18% do PIB, IBGE, 2013, em sua cadeia produtiva, e, principalmente a necessidade de adaptação às novas e emergentes demandas de mercado justifica a preparação de nível superior colocando no mercado um profissional com sólida formação geral e humanística, com capacidade de análise e articulação de conceitos e argumentos de interpretação e valorização dos fenômenos sociais, aliado a uma postura reflexiva e visão crítica que fomente a capacidade de trabalho em equipe, favoreça a aptidão para a autonomia intelectual, de aptidão para enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade e do mercado que atua, além de estar preparado para exercer a cidadania, respeitar as questões ambientais e exercer a responsabilidade social.

O curso tem como parte do público alvo pessoas já atuantes no segmento de meios de hospedagem que buscam atualização de conhecimentos, formação teórica para melhor desempenho profissional ou graduação de nível superior para crescimento profissional.

Além deste grupo o curso busca atender aos indivíduos que procuram a formação superior visando ingressar na área hospedagem, egressos do ensino médio que pretendam dar continuidade aos estudos em nível superior e estudantes do ensino técnico que desejam continuar a desenvolver os conhecimentos no eixo tecnológico de Turismo,

---

microempresas etc.). Cada um desses segmentos tem características próprias (CHIAVENATO, 2009 - pág. 18).

## Hospitalidade e Lazer.

A cidade de Armação de Búzios possui mais de 300 meios de hospedagem, IBGE, 2011, e é um dos principais destinos de turismo internacional e doméstico brasileiro, conhecido pela beleza de suas praias, boa estrutura hoteleira e diversidade gastronômica.

Limítrofe a região de abrangência do *campus* está situado o segundo polo hoteleiro do estado do Rio de Janeiro – a cidade de Macaé, com hotéis administrados por redes nacionais e internacionais o município tem um grande volume de turismo de negócios vinculado à indústria do Petróleo e Gás.

Cabo Frio está cerca de 200 km distante da cidade-sede Rio de Janeiro. Os cursos aqui ofertados poderão ser utilizados como meio para capacitar e oferecer mão-de-obra para as áreas, direta ou indiretamente, envolvidas no suporte, apoio e operação dos eventos relacionados às Olimpíadas em 2016, entre outros, além de suprir a necessidade de pessoal capacitado em todos os setores para acolher o público de turistas atraído pelo evento.

A oferta de cursos no eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer surge como uma nova perspectiva profissional para o mercado, atuando de forma dinâmica nos diversos setores de trabalho sugeridos pela profissão. Compreende-se, portanto, que a implantação de cursos acrescentaria expectativas positivas na qualificação de mão de obra regional e na qualidade dos serviços de hospitalidade prestados na região.

A capacitação de profissionais do turismo atende às necessidades do mercado e pode colaborar para a diminuição da informalidade e precariedade das relações de trabalho, resultado da característica sazonal da atividade. Em um mercado altamente competitivo em razão de transição entre a sociedade industrial e uma sociedade de prestação de serviços, com a utilização da tecnologia, surge o vértice de dois grandes paradigmas: globalização da economia e desenvolvimento humano, que se distanciam no mesmo compasso da evolução humana.

Conceituado nos chamados quatro pilares da educação, aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a viver juntos (atitude) e aprender a ser, (ação – reflexão – ação) o trabalho desenvolvido na construção do curso tem foco no respeito às diversidades culturais e saber lidar com elas, comprometendo-se com o sucesso dos alunos, vislumbrando o conhecimento como instrumento de compreensão do mundo e de si mesmo, promove uma visão ampla do mundo do trabalho articulando os processos com

o conhecimento, ambos inseparáveis, e a importância do desenvolvimento total da pessoa humana.

Conceitos gerais e conhecimentos específicos sobre área de hospedagem e o mercado são alguns dos temas abordados com a oferta do curso, objetivando instrumentalizar o aluno para uma ação constante e deliberada de educação permanente, preparando adequadamente o cidadão visando a sua inserção exitosa no mercado de trabalho.

Observa-se que o mercado de atuação para o Tecnólogo em Hotelaria na Região dos Lagos tem tido crescimento contínuo com a inauguração de forma constante de novos meios de hospedagem, incluindo, *resorts*, *apart* hotéis e pousadas temáticas que ocorrem em toda a região.

O IFFluminense *campus* Cabo Frio vem buscando a excelência para o Mercado Turístico, por meio de um processo formativo de conhecimento do setor.

A demanda por profissionais especializados para atuar nesse mercado de trabalho tem sido uma constante. Como consequência, as empresas passaram a investir no treinamento de seus empregados, as pessoas procuram se capacitar nessa área para conquistas profissionais de melhor remuneração e os estudantes vislumbram conquistar um diferencial para conseguir entrar no mercado de trabalho.

O IFFluminense vem buscando a excelência do curso em Processos Gerenciais e Operacionais que envolvem o mercado de hospedagem, por meio de um processo formativo que considera todas as características que criaram a cultura de gestão: criatividade, novas tecnologias e conhecimento do mercado.

Esse curso vem preparar objetivamente o profissional para a sua inserção no mercado de trabalho e vem suprir essa lacuna formando profissionais com qualidade num menor espaço de tempo. O curso é focado em aplicação prática do conhecimento.

De acordo com o Art. 2º da Resolução CNE/CP nº03/2002, os cursos de educação profissional de nível tecnológico serão designados como cursos superiores de tecnologia e deverão:

- I. Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos;
- II. Incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;

- III. Desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços;
- IV. Propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;
- V. Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação;
- VI. Adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos;
- VII. Garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria enquadra-se nas determinações da citada resolução, atendendo, portanto, aos pré-requisitos da legislação em vigor.

## **4. OBJETIVOS**

### **4.1. Objetivo Geral**

Formar profissionais capazes de gerenciar e promover produtos e serviços em empresas de hospedagem em suas diversas segmentações pautados em princípios, éticos, humanísticos, científicos e tecnológicos, promovidos por uma perspectiva de desenvolvimento sustentável, fomentando ainda o desenvolvimento regional.

### **4.2. Objetivos Específicos**

Formar Tecnólogos em Hotelaria aptos a exercerem atividades específicas de:

- Construir um referencial teórico-prático-investigativo que possibilite acompanhar o novo conhecimento gerado continuamente, e mesmo gerar novos conhecimentos com vistas a uma atuação eficiente em sua área profissional.



- Demonstrar o embasamento legal das atividades que já vêm sendo desenvolvidas pelos profissionais de área;
- Possibilitar melhor organização e funcionamento do setor de hospedagem a partir do entendimento e análise de suas questões operacionais e administrativas.
- Proporcionar condições que permitam a discussão no sentido de atingir o melhor desempenho, de acordo com as exigências do setor turístico;
- Promover de forma permanente o desenvolvimento da capacidade de integração entre a organização e o meio ambiente, através do desenvolvimento sustentável.
- Incentivar alternativas que visem o uso de práticas significativas para o setor de hospedagem e turismo em prol do bem-estar e da convivência harmônica entre as pessoas.
- Conscientizar o profissional no sentido de realizar práticas de ética e cidadania.
- Preparar o aluno para elaborar e incrementar Planos de negócios, utilizando métodos e técnicas de gestão na formação e organização empresarial.
- Formar profissionais capazes de compreender os impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias ligadas ao setor de hospedagem.
- Qualificar e atualizar os alunos com conhecimentos específicos, visando a sua inserção e melhor desempenho no mercado de trabalho.
- Ampliar o nível de informações dos alunos para desenvolver senso crítico e trabalhar em equipes multidisciplinares.
- Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico.
- Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação.

- Contribuir para a formação de profissionais a partir de uma visão global, abrangendo todas as fases da atividade de hospedagem, principalmente com os conhecimentos relacionados às práticas gerenciais desenvolvidas nas empresas turísticas.

## 5. PERFIL DO EGRESSO PROFISSIONAL

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria desenvolve um conjunto de competências e habilidades para garantir o domínio de conteúdos práticos e teóricos que se articulam para a formação do perfil profissional adequado às necessidades laborais aliado aos valores socioculturais e históricos, indispensáveis ao exercício da cidadania.

O profissional egresso receberá uma sólida formação geral e humanística sendo instrumentalizado no desenvolvimento das competências para, diante de uma situação complexa, e, tendo em vista as finalidades necessárias, agir com os seguintes critérios:

- Identificar seus pontos relevantes apresentados;
- Mobilizar os recursos disponíveis para o encaminhamento da solução;
- Articular esses recursos e os pontos identificados como relevantes e tomar a melhor decisão ou fazer o encaminhamento mais adequado.

Em seu processo didático-pedagógico, concebido e ofertado segundo a demanda do mercado local e regional, apresenta conteúdos interligados, organização curricular multidisciplinar, flexível e contextualizada à necessidade prática profissional regional e à Base Científica e Tecnológica.

O curso deve garantir ao seu final, necessariamente, um profissional comprometido com:

- A responsabilidade social, a justiça e a ética profissional;
- A formação humanística e visão global para compreender o meio onde está inserido e a tomar decisões em um mundo diversificado e interdependente;

- A formação técnica e científica para atuar no mercado e desenvolver atividades específicas da prática profissional;
- A compreensão da necessidade do contínuo aperfeiçoamento profissional.
- A preparação para ser um agente transformador no meio profissional que atua.
- O domínio da comunicação interpessoal;
- A capacidade para levantar, analisar e criticar documentos; independência e curiosidade intelectual; conhecimentos éticos sobre administração hoteleira, gestão de pessoas e capacidade para trabalhar em equipe;
- Autonomia profissional e intelectual;
- A capacidade de superar os desafios das rápidas transformações da sociedade, no mercado de trabalho e das condições do exercício profissional;
- A flexibilidade para atender às novas e emergentes demandas do mercado em consonância com a competência teórico/prática;
- A competência intelectual que reflita a heterogeneidade das demandas sociais.
- A formação de uma consciência cultural para preservação do meio ambiente e sua sustentabilidade.

### **5.1. Competências Profissionais**

O profissional formado pelo Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria estará habilitado a planejar, organizar, dirigir e controlar as atividades ligadas ao setor de Hospedagem. Seus conhecimentos tecnológicos advindos das competências adquiridas permitem:

- Exercer julgamento da melhor solução em avaliação de riscos;
- Propor modelos de gestão inovadores;
- Subsidiar a implantação de projetos de melhoria contínua;
- Realizar estudos de viabilidade técnica, econômica e comercial de empreendimentos;
- Participar de estudos ligados ao mercado turístico e administrar pequenos e médios empreendimentos hoteleiros com meios para a obtenção de eficácia.

Sua preparação para atuação no mercado está voltada para a preservação do meio ambiente e a responsabilidade social.

O curso tem como diferencial a oferta de atividades práticas junto ao mercado profissional sob a orientação do Coordenador do curso e do corpo docente.

Outro aspecto importante é a valorização da formação continuada com seus referenciais coerentes com a proposta educacional inovadora. O egresso precisa entender que a busca do conhecimento deve acompanhá-lo permanentemente, não se restringindo apenas a uma etapa da sua vida.

Sendo assim, listamos os possíveis campos de atuação para o Tecnólogo em Hotelaria:

- Gerente Geral de empreendimentos hoteleiros de pequeno, médio e grande porte;
- Gestor de Hospedagem;
- Gerente de Eventos e Banquetes;
- Gerente de Vendas no segmento de turismo e hospitalidade;
- Gerente de Hotelaria Hospitalar;
- Gerente de Hotelaria *Off Shore*;
- Consultor para pequenos e médios empreendimentos hoteleiros.

## 6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O IFF *Campus* Cabo Frio, ao elaborar a proposta do Curso Superior de Tecnologia apresenta como princípios: flexibilidade curricular; metodologias de ensino que concorram para a interdisciplinaridade; constituição de um caráter crítico-reflexivo sobre as questões que envolvem o dinamismo do mundo contemporâneo; tratando de forma indissociável Ensino-Pesquisa-Extensão, promovendo a dialética entre teoria e prática.

A concepção das estruturas curriculares do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria está articulada com os pressupostos teórico-metodológicos do projeto político pedagógico institucional e com os objetivos institucionais.

Dentro desta perspectiva, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria baseia-se em uma metodologia problematizadora e interdisciplinar, com foco na reorganização curricular em eixos formadores com competências comuns, como um meio de romper a fragmentação do conhecimento e a segmentação presente entre os componentes

curriculares, e na sua utilização como instrumento de incentivo à pesquisa, à curiosidade pelo inusitado e ao desenvolvimento do espírito inventivo, nas práticas diárias.

A estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria alia formação teórica e prática em atividades interdisciplinares, que ocorrem em todos os módulos, e com o incentivo ao desenvolvimento de projetos de pesquisa e de extensão. A interação entre teoria e prática, percebendo-as como dimensões complementares no processo de construção do conhecimento do estudante, favorece a construção de um conceito de cidadania que rompe com oposição entre trabalho intelectual e trabalho manual.

A articulação com o mercado se dá através de palestras com profissionais atuantes, visitas técnicas, parcerias técnicas e em atividades práticas, como a participações dos alunos, orientados por professores, em eventos e atividades do trade turístico.

O CST em Hotelaria do IFF *Campus* Cabo Frio, tem uma carga horária do currículo pleno que corresponde a 1960 horas/aula ou 1634 horas/relógio. Para a integralização do curso e obtenção do diploma de Graduação tecnológica o estudante deverá apresentar 5 projetos (TCM's – Trabalhos de Conclusão de Módulo), que espelhará a sistematização do conhecimento do estudante sobre temática por ele tratada dentro do contexto dos processos da atividade hoteleira e possibilitará certificações intermediárias, que facilitam a entrada do discente no mercado de trabalho.

Importante observar a integração do currículo à disciplina obrigatória “Atividades Complementares” (80 horas), que pretende atualizar o estudante com o que de mais atual houver na área de Hoteleira, e o Estágio Supervisionado obrigatório (200 horas) que proporciona a aplicação prática do conhecimento teórico desenvolvido durante o curso bem como a atuação profissional como prática da formação ética e cidadã do trabalhador dos meios de hospedagem. O prazo mínimo para a integralização do curso é de 05 (cinco) semestres letivos e o prazo máximo recomendado é de 10 (dez) semestres letivos. O regime de matrícula é semestral com um ingresso anual, e o número médio de estudantes por turma é de 30 estudantes.

Serão ofertadas disciplinas optativas, possibilitando a inserção de conteúdos diversos que contemplem a formação sociocultural deste futuro profissional do setor hoteleiro. A cada semestre o aluno terá possibilidade de cursar uma disciplina optativa alinhada com as demandas de mercado e ou possíveis parcerias educacionais desenvolvidas pelo IFF *Campus* Cabo Frio.

Para atender à Resolução CNE/CP N.º 01/2004, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, o IF-Fluminense *Campus* Cabo Frio incluirá, nos conteúdos de disciplinas e atividades curriculares a Educação das Relações Étnico-Raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes e indígenas, em consonância com a proposta do NEABI do nosso *Campus*, objetivando promover a educação de cidadãos atuantes e conscientes, no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil, buscando relações étnico-sociais positivas, rumo à construção da nação democrática.

Tendo em vista as explicitações acima, destacam-se como principais ações do NEABI *Campus* Cabo Frio:

- Buscar maneiras de contribuir para a superação do racismo em nossa sociedade;
- Contribuir com propostas de intervenção pedagógica, com vistas à formação integral dos educandos, a partir de uma política educacional que reconheça a formação étnica do nosso país, valorizando, assim, os padrões culturais das etnias;
- Criar caminhos favoráveis para desconstruir, ressignificar e reconstruir conceitos e conteúdos necessários aos conhecimentos históricos e culturais do povo negro e indígena em nosso país.

Nessa perspectiva, o núcleo pretende abordar em seus projetos questões de identidade negra, identidade africana, identidade indígena, através de conexões histórico-sociais relevantes para a compreensão da rica cultura brasileira, traçando itinerários de pesquisas identificados e pactuados com um projeto de sociedade fundada na igualdade política, econômica e social, sem incorrer em dogmas, estereótipos ou folclorizações.

É importante destacar que as ações desenvolvidas pelo NEABI *Campus* Cabo Frio buscam integrar sobremaneira os diferentes itinerários formativos que fazem parte da estrutura pluricurricular de nossa instituição. É nesse sentido que se propõe agregar as práticas desenvolvidas em neste curso com as atividades do Núcleo por meio da participação do corpo docente/discente, em especial nos eventos IFFestival Negressência e Painel Cultural Indígena, que fazem parte da agenda do *Campus*.

Os temas serão tratados transversalmente durante o curso por alguns componentes curriculares, como exemplo os componentes de Trabalhos de Conclusão de Módulo, Fundamentos de Turismo e Hospitalidade, Gestão de Pessoas, Gestão de Alimentos e Bebidas, tendo destaque como conteúdo dos seguintes componentes

curriculares: Coquetelaria e Vinhos, Planejamento e Gestão de Eventos e Banquetes, Legislação Hoteleira e Cerimonial, Protocolo e Etiqueta.

No presente curso, ocorrerão atividades integradoras entre os componentes curriculares e as atividades curriculares, e contemplará a indissociabilidade entre: ensino, pesquisa, extensão e prática profissional. Nessa perspectiva, a cada semestre de ensino são propostas visitas a empresas do setor, atividades complementares, participação dos estudantes em eventos e projetos de extensão.

A Educação em Direitos Humanos, é um dos eixos fundamentais do direito à educação, e refere-se ao uso de concepções e práticas educativas fundadas nos Direitos Humanos e em seus processos de promoção, proteção, defesa e aplicação na vida cotidiana e cidadã de sujeitos de direitos e de responsabilidades individuais e coletivas. Dentro desta inserção os conhecimentos concernentes à Educação em Direitos Humanos na organização dos currículos da Educação Básica e da Educação Superior é de suma importância para o desenvolvimento do cidadão, conforme também consta na Resolução CNE N°01 de 30 de maio de 2012, e a mesma dentro do curso de Tecnólogo em Hotelaria será abordada nos projetos de TCM, que focam as questões de responsabilidade socioambiental das instituições, e pela transversalidade, por meio de temas relacionados aos Direitos Humanos e tratados interdisciplinarmente em disciplinas como Gestão de Pessoas e Legislação Hoteleira.

A gestão de resíduos será amplamente discutida durante o decorrer deste curso, pois essa área de trabalho gera muitos resíduos inorgânicos e orgânicos, os quais, se devidamente condicionados e separados podem diminuir o impacto ambiental gerado pela atividade hoteleira e também gerar benefícios para os colaboradores e para a sociedade, com ações de coleta seletiva e utilização de resíduos orgânicos para adubação de hortas. O quarto período terá seu foco nas ações, projetos e responsabilidades socioambientais dos meios de hospedagem.

Diante da grande importância que a educação ambiental exige para este curso, alguns professores deste *Campus* desenvolvem um projeto de extensão com vistas na construção e manutenção sustentável de uma horta orgânica. Os resíduos alimentares produzidos durante as aulas práticas do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria serão separados, e servirão de adubo para a horta orgânica. Este assunto, além de ser tema constante nos projetos de TCM, será amplamente discutido em várias disciplinas, como Governança, Higiene e Segurança Alimentar e Gestão Hoteleira Sustentável, onde desta

maneira o estudante estará aplicando os conhecimentos teóricos em ações e projetos para reaproveitamento de resíduos.

O desenvolvimento das atividades de extensão ao longo do curso é de suma importância para que o estudante esteja em contato com o mercado de trabalho e outras entidades sociais relacionadas a sua área de atuação. As atividades de extensão serão realizadas ao longo do curso e garantidas por meio das visitas técnicas, seminários, e palestras, como ocorre no o SATHHEL, evento anual do eixo de turismo, hospitalidade e lazer. Algumas atividades ocorrerão também como forma prática de algumas disciplinas, proporcionando a aplicação da teoria na prática e atendendo aos público externo, até mesmo empresários e profissionais do *trade* turístico.

As ações de extensão objetivam a integração entre os estudantes, a área profissional e a comunidade por meio do estabelecimento de parcerias. Na área da hotelaria é possível elencar alguns parceiros que possuem relacionamento com o IF-Fluminense Campus Cabo Frio, a saber: Associação de Hotéis de Búzios, Secretaria de Turismo de Cabo Frio, Secretaria de Turismo de Búzios, Cabo Frio *Convention e Visitors Bureau*, Búzios *Convention e Visitors Bureau* e Associação Comercial de Cabo Frio.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria desenvolverá projetos técnicos científicos de forma interdisciplinar integrando as áreas do curso, incentivando os estudantes à produção do conhecimento e a participação em conjunto com os professores, de programas institucionais de bolsas de iniciação científica e de outros programas de fomento à pesquisa e à extensão. A pesquisa é uma ferramenta importante de complementação da formação ao longo do percurso escolar, pois auxilia o estudante na organização das ações embasadas em metodologia e rigor científico. A busca contínua de informações aprimora a habilidade do estudante de ter acesso rápido as informações utilizando diferentes ferramentas disponíveis em meio eletrônico e físico.

A inter-relação entre o ensino a pesquisa e extensão contribui para uma formação completa, utilizando os conceitos teóricos para a aplicação direta com rigor científico, contribuindo para a eficiência e eficácia da formação.



## 7. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria está organizado em regime de períodos, e os componentes curriculares estão estruturados numa matriz curricular integrada, constituída por uma base de conhecimentos científicos, tecnológicos e humanísticos de formação geral. A matriz curricular possui 39 (trinta e nove) componentes curriculares organizados em 5 eixos formativos, que juntos possibilitam alcançar o perfil do egresso desejado, estabelecendo entre eles uma teia de relações ligadas ao mercado de hotelaria; as ciências humanas e ambientais; as competências administrativas e as competências empreendedoras.

Os componentes curriculares explicitados na estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria integram os seguintes conjuntos que estabelecem uma teia de relações: atividades complementares, competência científica, competência artístico-cultural, competência profissional e competência empreendedora.

Abaixo apresentamos os eixos formativos:

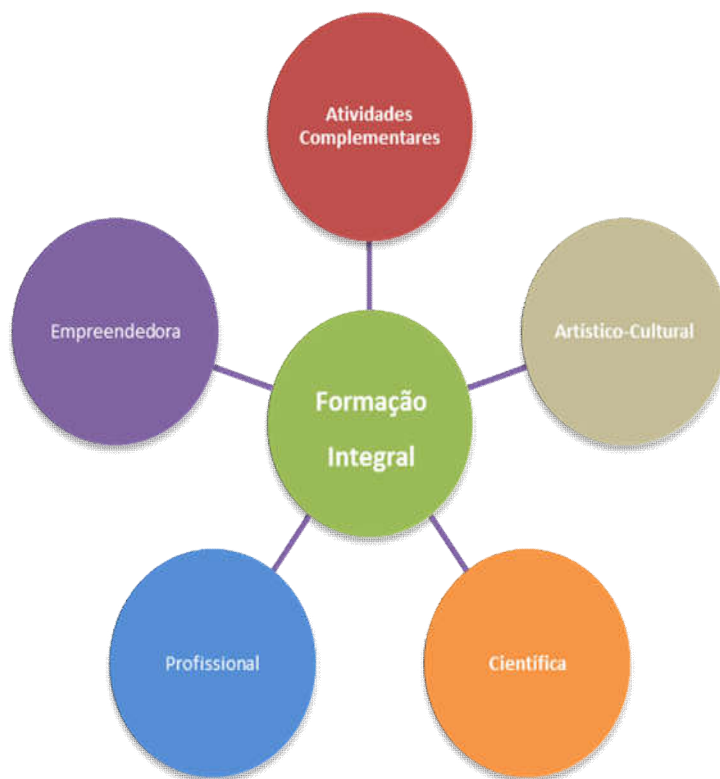
- **Atividades Complementares (AC):** Estas atividades possibilitam o conhecimento de novas habilidades e vivências que serão adquiridas fora do ambiente escolar, especialmente nas relações com o mundo da pesquisa e do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade. O acompanhamento da carga horária se dará com o preenchimento de documentos próprios a serem entregues ao Núcleo de Apoio a Prática Profissional (NAPP).

- **Competência Sócio-Artístico-Cultural:** Possibilita conhecimentos de diferentes culturas e comportamento. Permitindo o desenvolvimento e aprimoramento de habilidades artísticas e criativas, gerando uma atuação diferenciada e inovadora, além de ajudar na compreensão e respeito às diferentes crenças e valores existentes na sociedade globalizada.

- **Competência Científica:** Aborda temas e conceitos fundamentais relacionados aos aspectos da construção do raciocínio e do conhecimento científico e ao desenvolvimento de projetos de inovação e tecnologia.

- **Competência Profissional** – A competência profissional pretende alcançar uma formação integrada de técnicas de operação e de gestão de meios de hospedagem.

- **Competência Empreendedora** – O domínio dos conceitos e técnicas de gestão possibilitará ao profissional gerir e administrar seu ambiente de trabalho, podendo atuar de forma independente na formatação do seu próprio empreendimento ou na coordenação e assessoramento de profissionais da área ou áreas afins.



**Figura 2** - Representação dos eixos formativos.

A matriz curricular é organizada em cinco semestre letivos, e na tabela 1 são apresentados os componentes curriculares que compõem cada Competências:



**Tabela 3 - Matriz Curricular – Curso Tecnólogo em Hotelaria**

Competências	Componente Curricular	Carga Horária		Período Ofertado					
		Teórica	Prática	1º	2º	3º	4º	5º	
<b>Atividades Complementares</b>	Atividades Complementares	80 (h)		X	X	X	X	X	
<b>Competência Sócio-Artístico-Cultural</b>	Comunicação Oral e Escrita	40		X					
	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	40		X					
	Turismo e Desenvolvimento Territorial	60					X		
	Patrimônio Histórico e Cultural	40					X		
<b>Competência Científica</b>	Metodologia Científica Aplicada à Hotelaria	40		X					
	Higiene e Segurança Alimentar	40	20		X				
	Matemática Aplicada à Hotelaria	60			X				
<b>Competência Profissional</b>	Operação de Governança	40	20	X					
	Gestão e Operação de Recepção e Reservas	40	20	X					
	Bebidas e Mixologia	40			X				
	Room Service e Café da Manhã	40			X				
	Gestão de Alimentos e Bebidas	40			X				
	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	40					X		
	Legislação Hoteleira	60					X		
	Gestão Organizacional	40						X	
	Seminários para a Formação Profissional I	40						X	
	Seminários para a Formação Profissional II	40							X
	Espanhol Aplicado à Hotelaria I	40		X					
	Espanhol Aplicado à Hotelaria II	40			X				



	Espanhol Aplicado à Hotelaria III	40				X		
	Inglês Aplicado à Hotelaria I	60					X	
	Inglês Aplicado à Hotelaria II	60						X
	Gestão de Pessoas	60						X
	Gestão Financeira	40						X
<b>Competência Empreendedora</b>	TCM – Manual de Operação em Hospitalidade		40	X				
	Fundamentos da Restauração	60			X			
	TCM – Projeto em Restauração		40		X			
	Gestão de Eventos em Hotelaria	60	20			X		
	Introdução à Administração Hoteleira	60				X		
	TCM – Projeto de Eventos em Hotelaria		60			X		
	Gestão Hoteleira Sustentável	40					X	
	TCM – Projeto de Intervenção para a Sustentabilidade		40				X	
	Marketing Hoteleiro	60						X
	TCM – Plano de Negócios		60					X
<b>Disciplinas Optativas</b>	Inovação Tecnológica	40			X	X	X	X
	Linguística Aplicada ao Turismo	40			X	X	X	X
	A Formação Científica em Turismo e Hotelaria	40					X	X
	Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS (ênfase em hotelaria e turismo)	40			X	X	X	X
	O Turismo e a Inclusão de Pessoas com Deficiência	40		X	X	X	X	X
	Recreação e Lazer em Meios de Hospedagem	40		X	X	X	X	X

	Planejamento Turístico e Políticas Públicas	40		X	X	X	X	X
<b>Total do curso (horas aulas*)</b>		<b>1.960</b>						
<b>Total do curso (horas)</b>		<b>1633</b>						
<b>Carga Horária Total de Atividade Complementar (h)</b>		<b>80</b>						
<b>Carga horária total de aulas práticas (h/a) / (h)</b>		<b>320</b>	<b>266</b>					
<b>Carga horária total de aulas teóricas (h/a) / (h)</b>		<b>1.640</b>	<b>1366</b>					
<b>Carga Horária das Disciplinas Optativas (h/a) / (h)</b>		<b>280</b>	<b>233</b>					
<b>Carga horária total de Estágio Supervisionado ** (h)</b>		<b>200</b>						

\*Observação: hora/aula equivalente a 50 min.

\*\*O estágio está previsto para o 4º e 5º módulos.

O domínio dos conteúdos referentes às competências voltadas para o exercício da profissão promove um tratamento adequado dos conteúdos de cada área de conhecimento. Esse conjunto engloba disciplinas que permitem ao futuro gestor desenvolver competências e habilidades práticas. Assim, a matriz está organizada conforme apresentada, mas o estudante tem a autonomia de escolher o itinerário formativo, respeitando as especificidades do curso, amparado pela Equipe Pedagógica e o Coordenador de Curso para organizar o seu Plano de Estudo e posteriormente efetuar sua inscrição nos componentes curriculares selecionados.

O estudante que for aprovado em todas as unidades curriculares do semestre seguirá, automaticamente, para o próximo período/semestre. Em caso de reprovação em unidades curriculares, o estudante precisará cursar as unidades curriculares pendentes e poderá cursar unidades curriculares do período/semestre seguinte, desde que atenda às seguintes condições: (1) disponibilidade de vagas da unidade curricular do período/semestre; (2) compatibilidade de horários entre as unidades curriculares pendentes e as do período/semestre seguinte. Desta forma estaremos contribuindo com a permanência e êxito do estudante no curso.

Os componentes curriculares estão divididos em disciplinas obrigatórias e optativas, sendo as optativas apresentadas e analisadas, a cada semestre, pelo NDE do curso, com a proposta de atualização constante das competências socioculturais e técnicas para a formação do egresso. Considerando a existência da disciplina de LIBRAS

no curso de Licenciatura deste campus, esta será ofertada como optativa para os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, conforme o Decreto N° 5.626 de 22 de dezembro de 2005.

**Figura 4 - Representação Gráfica da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, IF Fluminense *campus* Cabo Frio**

1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º período										
<table border="1"> <tr><td>Operação de Governança</td></tr> <tr><td>20**   40*</td></tr> </table>	Operação de Governança	20**   40*	<table border="1"> <tr><td>Gestão de Alimentos e Bebidas</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Gestão de Alimentos e Bebidas	40*	<table border="1"> <tr><td>Gestão de Eventos em Hotelaria</td></tr> <tr><td>20**   60*</td></tr> </table>	Gestão de Eventos em Hotelaria	20**   60*	<table border="1"> <tr><td>Gestão Hoteleira Sustentável</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Gestão Hoteleira Sustentável	40*	<table border="1"> <tr><td>Gestão de Pessoas</td></tr> <tr><td>60*</td></tr> </table>	Gestão de Pessoas	60*
Operação de Governança														
20**   40*														
Gestão de Alimentos e Bebidas														
40*														
Gestão de Eventos em Hotelaria														
20**   60*														
Gestão Hoteleira Sustentável														
40*														
Gestão de Pessoas														
60*														
<table border="1"> <tr><td>Comunicação Oral e Escrita</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Comunicação Oral e Escrita	40*	<table border="1"> <tr><td>Espanhol Aplicado à Hotelaria II</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Espanhol Aplicado à Hotelaria II	40*	<table border="1"> <tr><td>Espanhol Aplicado à Hotelaria III</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Espanhol Aplicado à Hotelaria III	40*	<table border="1"> <tr><td>Gestão Organizacional</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Gestão Organizacional	40*	<table border="1"> <tr><td>Gestão Financeira</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Gestão Financeira	40*
Comunicação Oral e Escrita														
40*														
Espanhol Aplicado à Hotelaria II														
40*														
Espanhol Aplicado à Hotelaria III														
40*														
Gestão Organizacional														
40*														
Gestão Financeira														
40*														
<table border="1"> <tr><td>Espanhol Aplicado à Hotelaria I</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Espanhol Aplicado à Hotelaria I	40*	<table border="1"> <tr><td>Matemática aplicada à Hotelaria</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Matemática aplicada à Hotelaria	40*	<table border="1"> <tr><td>Cerimonial Protocolo e Etiqueta</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Cerimonial Protocolo e Etiqueta	40*	<table border="1"> <tr><td>Inglês Aplicado à Hotelaria I</td></tr> <tr><td>60*</td></tr> </table>	Inglês Aplicado à Hotelaria I	60*	<table border="1"> <tr><td>Inglês Aplicado à Hotelaria II</td></tr> <tr><td>60*</td></tr> </table>	Inglês Aplicado à Hotelaria II	60*
Espanhol Aplicado à Hotelaria I														
40*														
Matemática aplicada à Hotelaria														
40*														
Cerimonial Protocolo e Etiqueta														
40*														
Inglês Aplicado à Hotelaria I														
60*														
Inglês Aplicado à Hotelaria II														
60*														
<table border="1"> <tr><td>Fundamentos de Turismo e Hospitalidade</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	40*	<table border="1"> <tr><td>Bebidas e Mixologia</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Bebidas e Mixologia	40*	<table border="1"> <tr><td>Legislação Hoteleira</td></tr> <tr><td>60*</td></tr> </table>	Legislação Hoteleira	60*	<table border="1"> <tr><td>Turismo e Desenvolvimento Territorial</td></tr> <tr><td>60*</td></tr> </table>	Turismo e Desenvolvimento Territorial	60*	<table border="1"> <tr><td>Marketing Hoteleiro</td></tr> <tr><td>60*</td></tr> </table>	Marketing Hoteleiro	60*
Fundamentos de Turismo e Hospitalidade														
40*														
Bebidas e Mixologia														
40*														
Legislação Hoteleira														
60*														
Turismo e Desenvolvimento Territorial														
60*														
Marketing Hoteleiro														
60*														
<table border="1"> <tr><td>Gestão e Operação de Recepção e Reservas</td></tr> <tr><td>20**   40*</td></tr> </table>	Gestão e Operação de Recepção e Reservas	20**   40*	<table border="1"> <tr><td>Room Service e Café da Manhã</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Room Service e Café da Manhã	40*	<table border="1"> <tr><td>Introdução à Administração Hoteleira</td></tr> <tr><td>60*</td></tr> </table>	Introdução à Administração Hoteleira	60*	<table border="1"> <tr><td>Patrimônio Histórico e Cultural</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Patrimônio Histórico e Cultural	40*	<table border="1"> <tr><td>Seminários para a Formação Profissional I</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Seminários para a Formação Profissional I	40*
Gestão e Operação de Recepção e Reservas														
20**   40*														
Room Service e Café da Manhã														
40*														
Introdução à Administração Hoteleira														
60*														
Patrimônio Histórico e Cultural														
40*														
Seminários para a Formação Profissional I														
40*														
<table border="1"> <tr><td>Metodologia Científica Aplicada à Hotelaria</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Metodologia Científica Aplicada à Hotelaria	40*	<table border="1"> <tr><td>Higiene e Segurança Alimentar</td></tr> <tr><td>20**   40*</td></tr> </table>	Higiene e Segurança Alimentar	20**   40*	<table border="1"> <tr><td>Trabalho de Conclusão de Módulo III</td></tr> <tr><td>60**</td></tr> </table>	Trabalho de Conclusão de Módulo III	60**	<table border="1"> <tr><td>Seminários para a Formação Profissional II</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Seminários para a Formação Profissional II	40*	<table border="1"> <tr><td>Seminários para a Formação Profissional II</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Seminários para a Formação Profissional II	40*
Metodologia Científica Aplicada à Hotelaria														
40*														
Higiene e Segurança Alimentar														
20**   40*														
Trabalho de Conclusão de Módulo III														
60**														
Seminários para a Formação Profissional II														
40*														
Seminários para a Formação Profissional II														
40*														
<table border="1"> <tr><td>Trabalho de Conclusão de Módulo I</td></tr> <tr><td>40**</td></tr> </table>	Trabalho de Conclusão de Módulo I	40**	<table border="1"> <tr><td>Fundamentos da Restauração</td></tr> <tr><td>60*</td></tr> </table>	Fundamentos da Restauração	60*	<table border="1"> <tr><td>Optativa III</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Optativa III	40*	<table border="1"> <tr><td>Trabalho de Conclusão de Módulo IV</td></tr> <tr><td>40**</td></tr> </table>	Trabalho de Conclusão de Módulo IV	40**	<table border="1"> <tr><td>Trabalho de Conclusão de Módulo V</td></tr> <tr><td>60**</td></tr> </table>	Trabalho de Conclusão de Módulo V	60**
Trabalho de Conclusão de Módulo I														
40**														
Fundamentos da Restauração														
60*														
Optativa III														
40*														
Trabalho de Conclusão de Módulo IV														
40**														
Trabalho de Conclusão de Módulo V														
60**														
<table border="1"> <tr><td>Optativa I</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Optativa I	40*	<table border="1"> <tr><td>Trabalho de Conclusão de Módulo II</td></tr> <tr><td>40**</td></tr> </table>	Trabalho de Conclusão de Módulo II	40**		<table border="1"> <tr><td>Optativa IV</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Optativa IV	40*	<table border="1"> <tr><td>Optativa V</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Optativa V	40*		
Optativa I														
40*														
Trabalho de Conclusão de Módulo II														
40**														
Optativa IV														
40*														
Optativa V														
40*														
<table border="1"> <tr><td>Optativa II</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Optativa II	40*												
Optativa II														
40*														
<b>360h/a</b>	<b>420h/a</b>	<b>380h/a</b>	<b>360h/a</b>	<b>360h/a</b>										

### Informações Complementares da Figura 4 - Representação Gráfica da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, IF Fluminense campus Cabo Frio

#### Relação de carga horária:

Carga horária teórica\*: 1640 horas/aula – 1366 horas

Carga horária prática\*\*: 320 horas/aula – 266 horas

Estágio Curricular Supervisionado: 200 horas

Atividades complementares: 80 horas

**Total: 1960 horas/aula – 1633 horas**

#### Legenda:

Nome do componente	
Código	Carga horária

#### Eixos formativos:

Atividades Complementares

Competência Sócio-Artístico-Cultural (LARANJA)

Competência Científica (VERDE)

Competência Profissional (AZUL)

Competência Empreendedora (VERMELHO)

Disciplinas Optativas





## 8. COMPONENTES CURRICULARES

### PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Operação de Governança**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica / 20 h/a - prática**

**Período: 1º Módulo**

**Competência: Profissional**

#### ***Ementa:***

O setor de governança é responsável por cuidar do bem estar dos hóspedes, zelando pela sua comodidade, segurança e qualidade desde o momento da chegada até a partida. É de vital importância, pois abrange diversas atividades dentro dos meios de hospedagem, tais como: limpeza e arrumação das UH's, serviços de lavanderia, manutenção e segurança. A disciplina trabalha um pouco de todas estas áreas de forma clara e prática.

#### ***Objetivos:***

O objetivo da disciplina é capacitar o aluno para implantar o departamento de governança de forma organizada e funcional, treinando sua equipe dentro das diversas funções que compõe o setor, passando pelas atribuições, procedimentos, controles e operacionalidade na rotina no estabelecimento hoteleiro, assegurando a qualidade na prestação do serviço de hospedagem.

#### ***Conteúdos:***

##### **Unidade I: Montagem e implantação do departamento de governança do hotel**

- Atribuições e funções da governança em hotelaria
- Cargos que compõem o departamento de governança
- Procedimentos operacionais do setor de governança

##### **Unidade II: Controles e liderança no departamento de governança**

- Liderança e distribuição de tarefas na governança
- Controles e formulários do departamento de governança
- A atuação da governança em situações diversas no ambiente hoteleiro

##### **Unidade III: Manutenção Hoteleira**

- A importância da manutenção hoteleira
- Controle patrimonial em meios de hospedagem
- Operacionalização da manutenção hoteleira
- Sustentabilidade

##### **Unidade IV: Segurança em meios de hospedagem**

- A importância do plano de segurança em meios de hospedagem
- Procedimentos em caso de sinistros
- Operacionalidade da segurança em meios de hospedagem.

#### ***Bibliografia Básica:***

CASTELLI, G. *Administração hoteleira*. 9 Ed., Caxias do Sul: Educus, 2001  
LINZMAYER, E. *Guia básico para administração da manutenção hoteleira*. 5 ed., São Paulo: Ed. SENAC, 2010  
RAMIREZ CAVASSA, César. *Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção*. São Paulo: Roca, 2001.

#### ***Bibliografia Complementar:***

CANDIDO, I. *Controles em hotelaria*. 5ª. Edição. Caxias do Sul: Educus, 2003.

CANDIDO, I.; VIEIRA, E. *Gestão de hotéis, técnicas, operações e serviços*. Caxias do Sul: Educus, 2003.

CONRAD, Lashey; MORRISON, Alison. *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Barueri, São Paulo: Manole, 2004.

POWERS, Tom. *Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante*. São Paulo: Atlas, 2004.

---

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Metodologia Científica Aplicada à Hotelaria**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: 1º Módulo**

**Competência: Científica**

### ***Ementa:***

As diferentes formas de conhecimento. O conhecimento científico. Métodos. O processo de pesquisa. Metodologia de estudos. Trabalhos científicos.

### ***Objetivos:***

Conhecer e correlacionar os fundamentos, os métodos e as técnicas de análise presentes na produção do conhecimento científico. Compreender as diversas fases de elaboração e desenvolvimento de pesquisas e trabalhos acadêmicos. Elaborar e desenvolver pesquisas e trabalhos científicos na área de hotelaria obedecendo às orientações e normas vigentes nas Instituições de Ensino e Pesquisa no Brasil e na Associação Brasileira de Normas Técnicas.

### ***Conteúdos:***

1. Fundamentos da Metodologia Científica.
2. A Comunicação Científica.
3. Métodos e técnicas de pesquisa.
4. A comunicação entre orientados/orientadores.
5. Normas para Elaboração de Trabalhos Acadêmicos.
6. O Projeto de Pesquisa.
7. O Experimento.
8. A organização de texto científico na área de hotelaria e gastronomia seguindo as normas ABNT.

### ***Bibliografia Básica:***

BARROS, Aidil de Jesus Paes de. Projeto de pesquisa: propostas metodológicas. Coautor Neide Aparecida de Souza Leheld. 21. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.  
CERVO, Amado Luiz. Metodologia Científica. 6ªed. Pearson Prentice Hall, São Paulo, 2007.  
MACHADO, A. R.; LOUSADA, E. G.; ABREU T. L. S. Planejar gêneros acadêmicos. 3ª ed. Parábola, 2005.

### ***Bibliografia Complementar:***

ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. 9ªed. Atlas, 2009.  
LAKATOS, E. M. Fundamentos da metodologia científica. Atlas, 2010.  
KOCHE, J. C. Fundamentos da metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 32ªed. Vozes, 2012.  
RUIZ, João Álvaro. Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos. 6. ed. Atlas, 2006.  
SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. Cortez, 2007.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Comunicação Oral e Escrita**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: 1º Módulo**

**Competência: Sócio-Artístico-Cultural**

### ***Ementa:***

A competência comunicativa como instrumento da atuação profissional em Hotelaria. O processo de interação pela linguagem. A produção de gêneros textuais orais e escritos em Hotelaria: condições de produção/recepção. O reconhecimento das variedades linguísticas: diversidade; padrões; preconceitos. Linguística aplicada à Hotelaria: a polidez linguística.

### ***Objetivos:***

Ao final do período o aluno deverá ser capaz de:

#### **Geral**

(Re)Conhecer teorias linguísticas para descrição e compreensão de aspectos da linguagem em práticas orais e escritas na formação e na futura atuação profissional em Hotelaria.

#### **Específicos**

- (Re)Conhecer a competência comunicativa como instrumento da atuação profissional em Hotelaria;
- Promover reflexão crítica sobre discursos/ideologias que sustentem interações de linguagem em Hotelaria, explicitando conceitos e preconceitos em suas práticas;
- Refletir sobre a produção de gêneros textuais orais e escritos da Hotelaria, em suas condições de produção/recepção;
- Promover valorização das variedades linguísticas e aprimorar domínio de variedades formais de língua oral e escrita.

### ***Conteúdo:***

- 1 Processo de interação pela língua(gem);
  - 1.1 Evento e contrato sociocomunicativo;
  - 1.2 Condições de produção e de recepção de textos;
  - 1.3 Gêneros textuais orais e escritos da Hotelaria.
- 2 Variação linguística:
  - 2.1 Preconceito linguístico;
  - 2.2 Variedade padrão da língua escrita;
  - 2.3 Variação diamésica: fala x escrita;
- 3 Linguística aplicada: características da formação e da atuação em Hotelaria;
  - 3.1 Conversação;
  - 3.2 Etiqueta e polidez linguística.

### ***Bibliografia Básica:***

CÂMARA JUNIOR, J. M. Manual de expressão oral e escrita. 25. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 164 p.

KOCH, I. G. V.; ELIAS, V. M. Ler e compreender: os sentidos do texto. 3.ed. São Paulo: Contexto, 2010. 216 p.

MARCUSCHI, L. A. Análise da conversação. 6. ed. São Paulo: Ática, 2008.

***Bibliografia Complementar:***

---

CUNHA, C.; CINTRA, L. F. L. Nova gramática do português contemporâneo. 5. ed. Rio de Janeiro: Lexikon, 2008. 760 p.

FARACO, C. A.; MANDRYK, D. Língua portuguesa – prática de redação para estudantes universitários. 12.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 352 p.

GARCIA, O. M. Comunicação em prosa moderna: aprenda a escrever, aprendendo a pensar. 26. ed. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 2006. 539 p.

INSTITUTO ANTÔNIO HOUAISS; AZEREDO, J. C. (Coord.). Escrevendo pela nova ortografia: como usar as regras do novo acordo ortográfico da língua portuguesa. 2. ed. São Paulo: Publifolha, 2008. 135 p.

MACHADO, A. R. (Coord.); LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. **Planejar gêneros acadêmicos**. São Paulo: Parábola Editorial, 2005. 116 p.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Espanhol Aplicado à Hotelaria I**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: 1º Módulo**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

O aprendizado da língua espanhola para fins específicos requer um domínio prévio de um determinado conjunto de estruturas do idioma. Segundo essa premissa, estabelece-se que, no primeiro bimestre do curso, temas referentes à cultura e à história dos países hispanoparlantes serão privilegiados. De modo equivalente, as estruturas básicas da língua serão estudadas. No segundo bimestre, serão apresentados os primeiros temas referentes ao turismo e serviços de hotel.

### ***Objetivos:***

- Promover o desenvolvimento, em língua espanhola, das competências discursivas do aluno. O domínio de estruturas básicas da língua visa ampliar competências linguísticas do discente, utilizando gêneros discursivos, promovendo, concomitantemente, o desenvolvimento de competências comunicativas.
- Proporcionar o conhecimento das quatro habilidades linguísticas (ouvir, ler, falar e escrever) em língua espanhola em nível básico.
- Propiciar a aquisição de vocabulário específico da área de turismo e hotelaria.

### ***Conteúdos:***

**Aspectos Gramaticais:** *abecedario; sonidos del español; pronunciación; pronombres personales/formas de tratamiento; saludos y despedidas; nacionalidades; números; datos personales/ verbos en presente de indicativo: verbos llamarse, tener, estar, ser, vivir y hacer; artículos definidos/indefinidos/ contracciones; heterogéneros; expresiones relacionadas a tiempo; tener + que + Infinitivo; colores; verbos en presente de indicativo: regulares, irregulares (ser, estar, ir, e-ie, o-eu, e-i, etc); verbos y vocabulario relacionado al cotidiano.*

**Aspectos culturais:** *el español en el mundo: variedad lingüística; las lenguas de España: las Comunidades Autónomas; Latinoamérica y sus gentes: cultura e historia.*

**Fins específicos:** *temas relacionados al hotel: recepción y habitaciones.*

### ***Bibliografía Básica:***

FANJUL, Adrián Pablo (Org.). Gramática y práctica de español para brasileños: con respuestas. Madrid: CLAVE-ELE, 2005.

RODRIGUEZ, Maria; RODRIGUEZ, Amparo. Leer en español: ejercicios de comprensión lectora. 2 ed. Madrid: SGEL, 2006.

MARTIN, IvanRodrigues. Síntesis: curso de lengua española: libro 1. São Paulo Ática, 2012.

### ***Bibliografía Complementar:***

FLAVIAN, Eugenia. Minidicionário espanhol-português, português espanhol. 18. ed. Ática, 2005.

GODED, Margarita; Varela, Raquel. Bienvenidos: español para profesionales – turismo y hotelaría. Bienvenidos 1 (Libro del Alumno). Madrid: Clave ELE, 2004.

RODRIGUEZ, Maria; RODRIGUEZ, Amparo. Escucha y aprende: ejercicios de comprensión auditiva. 2 ed. Madrid: SGEL, 2006.

PINILLA, Raquel; ACQUARONI, Rosana. Bien Dicho: ejercicios de expresión oral. 2ed. Madrid: SGEL, 2007.

*Revista Punto y coma* nº 0. Madrid; Habla con eñe. S.L. 2006. Acesso disponível em: <<http://www.pyc-revista.com>>

*Revista Punto y coma* nº 1. Madrid; Habla con eñe. S.L. 2006. Acesso disponível em: <<http://www.pyc-revista.com>>

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Fundamentos de Turismo e Hospitalidade**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: 1º Módulo**

**Competência: Sócio-Artístico-Cultural**

### ***Ementa:***

Identificação dos diversos tipos de turismo e sua relação com os meios de hospedagem. O processo de globalização e a atividade turística. Planejamento turístico e políticas de turismo. Hospitalidade e turismo.

### ***Objetivos:***

Apresentar os conceitos básicos de turismo, hospitalidade e lazer. Analisar os modelos, ações e projetos de planejamento e políticas públicas de turismo. Avaliar a cadeia produtiva do turismo. Identificar os diversos tipos de turistas e turismos, observando suas preferências e diferenças sociais, religiosas, culturais e étnico-raciais, para evitar preconceitos e choques culturais. Avaliar a relação da globalização com a hotelaria e com o turismo.

### ***Conteúdos:***

Unidade I: Turismo, turista e hospitalidade

Unidade II: A cadeia produtiva do turismo.

Unidade III: Globalização, turismo e hotelaria.

Unidade IV: Planejamento turístico e políticas públicas.

### ***Bibliografia Básica:***

IGNARRA, Luiz Renato. *Fundamentos do turismo*. São Paulo: Pioneira Thomson, 2013.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. *Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Manole: São Paulo, 2004.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. *Turismo Básico*. São Paulo: Ed. SENAC, 2009.

### ***Bibliografia Complementar:***

BOULLÓN, Roberto C. *Planejamento do espaço turístico*. Bauru: EDUSC, 2002.

CASTELLS, Manuel. *A sociedade em rede: a era da informação: economia, sociedade e cultura volume 1*. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

DIAS, Célia Maria de Moraes *et al.* (Org.). *Hospitalidade: reflexos e perspectivas*. Barueri: Manole, 2012.

LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. *Turismo e hospitalidade no século XXI*. Manole: São Paulo, 2003.

SILVA, Fernando Brasil da. *A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria : entender o cliente e atender com eficácia*. São Paulo: Pioneira Thomson, 2004



## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Gestão e Operação de Recepção e Reservas**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica / 20 h/a - prática**

**Período: 1º Módulo**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

Conceitos básicos da indústria de hospedagem. Tendências globais e locais da indústria de hospedagem. Classificação hoteleira – sistemas oficiais, comerciais e independentes, no Brasil e no mundo. Categorização de meios de hospedagem e a percepção de qualidade pelo consumidor. Tipologias de meios de hospedagem. Produtos, serviços e mercados hoteleiros. Técnicas de recepção; Reservas; Atendimento de solicitações e reclamações; Portaria de serviços; Serviços de comunicação interna; *Conciergerie*.

### ***Objetivos:***

Identificar e compreender as formas de organização e funcionamento dos meios de hospedagem e congêneres, em seus diversos contextos. Permitir que o aluno consiga compreender e analisar as estruturas organizacionais da indústria da hospedagem, com uma visão global e interdependente. Apresentar e discutir as políticas e metodologias de classificação e categorização de meios de hospedagem, tanto públicas quanto independentes. Mapear e conceituar as diferentes tipologias hoteleiras, no Brasil e no mundo, Permitir aos alunos o exercício das práticas profissionais de hospitalidade, na área de hospedagem e nos setores de recepção, reservas, atendimento, telefonia e portaria de serviços, de forma a capacitá-lo mínima e previamente para a atuação no mundo do trabalho.

### ***Conteúdos:***

Unidade I: Evolução da hotelaria; - Tipologia: pousadas, resorts, apart-hotel, camping, pensões, hotéis, hostels, motéis, hotel flutuante e outras modalidades;

Unidade II: Classificação de hospedagem de acordo com a MTUR e ABIH;

Unidade III: Fluxograma e procedimentos : Check in, check out, walk in, abertura de contas individuais e fechamento de caixa, passagem de turno, auditoria e mensageria ;Rotina operacional do setor da recepção; Infraestrutura e serviços do hotel.

Unidade IV: Tipos de reservas; procedimentos operacionais considerando os tipos de reserva; Processo de reservas em sistemas informatizados ou não informatizados; Políticas de comercialização: tarifário, critérios para confirmação e cancelamento, condições de pagamento, comissionamento etc.; Introdução ao software de gerenciamento hoteleiro Desbravador Reservas: Individual/Grupos; Controle de Lista de Espera; Controle de Dead-Line; Pagamento Antecipado; Mapa de Ocupação; Disponibilidades; Gráfico de Ocupação; Cortesias; Permutas; Recepção: Check-In/Walk-In; Abertura de Contas Adicionais; Previsão de Chegadas; Previsão de Saídas;

### ***Bibliografia Básica:***

DI MURO PEREZ, Luis. *Manual prático de recepção hoteleira*. Tradução de Andrea Favano. São Paulo: Rocca. 2014.

TARABOUSI, Fadi Antoine. *Administração de hotelaria hospitalar: serviços aos clientes, humanização no atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia da informação*. Atlas, 2009.

VIERA, Elenara Viera de. *Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos*. Caxias do Sul: Educs, 2004.

***Bibliografia Complementar:***

ANDRADE, Nelson; BRITO Paulo Lucio de; JORGE, Wilson Edson. *Hotel: planejamento e projeto*. 9. Ed. São Paulo: Senac, 2007

CANDIDO, Índio; VIERA, Eleanara Viera de. *Gestão de Hotéis: técnicas, operação, serviços*. Caxias do Sul: Educs, 2003.

CASTELLI, Geraldo. *Administração hoteleira*. 9. ed. Caxias do Sul: Educs, 2001.

DAVIES, Carlos Alberto. *Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria*. 3ª. ed. Caxias do Sul: Educs, 2007

MARQUES, J. Albano. *Introdução à hotelaria*. Bauru, SP. EDUSC, 2003.

\_\_\_\_\_. *Manual de hotelaria: políticas e procedimentos*. 2.ed. Rio de Janeiro: Thex, 2004.

RUTHERFORD, Denney G. *Hotel: gerenciamento e operações*. São Paulo, Roca, 2004.

VIERA, Elenara Viera de. *Recepção Hoteleira*. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2002.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina:** TCM – Manual de Operação em Hospitalidade

**Carga Horária:** 40 h/a - prática

**Período:** 1º Módulo

**Competência:** Empreendedora

### ***Ementa:***

Documentos de controle e operação de recepção e reservas. Hospitalidade nos meios de hospedagem.

### ***Objetivos:***

Desenvolver ferramentas de controle de qualidade para prestação de serviços nos setores de recepção de reservas. Manuais de procedimentos para hospitalidade e acolhimento dos diversos tipos de hóspedes respeitando sua cultura, etnia, religião, orientação sexual e demais características particulares de cada hóspede.

### ***Conteúdos:***

Unidade I: Manual de operação da recepção

Unidade II: Manual de operação de reservas

Unidade III: Hospitalidade

### ***Bibliografia Básica:***

CONRAD, Lashey; MORRISON, Alison. *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Barueri, São Paulo: Manole, 2004.

VIEIRA, Elena Vieira de. *Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos*. Caxias do Sul: Educus, 2004.

SILVA, Fernando Brasil da. *A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria : entender o cliente e atender com eficácia*. São Paulo: Pioneira Thonson, 2004

### ***Bibliografia Complementar:***

BENI, Carlos. *Análise Estrutural do Turismo*. São Paulo. SENAC, 2007.

CANDIDO, Índio; VIEIRA, Eleanara Vieira de. *Gestão de Hotéis: técnicas, operação, serviços*. Caxias do Sul: Educus, 2003.

CASTELLI, Geraldo. *Administração hoteleira*. Caxias do Sul: Educus, 2001.

DAVIES, Carlos Alberto. *Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria*. 3ª. ed. Caxias do Sul: Educus, 2007.

DI MURO PEREZ, Luis. *Manual prático de recepção hoteleira*. Tradução de Andrea Favano. São Paulo: Rocca. 2001.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Espanhol Aplicado à Hotelaria II**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: 2º Módulo**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

O aprendizado da língua espanhola para fins específicos requer um domínio prévio de um determinado conjunto de estruturas do idioma. Segundo essa premissa, estabelece-se que, no primeiro bimestre do curso, as competências linguísticas em nível básico serão desenvolvidas a partir de temas relacionados aos problemas sociais provocados pelo turismo, como exploração do meio ambiente e turismo sexual, dentre outros. No segundo bimestre, o foco do aprendizado mantém-se na aquisição de vocabulário sobre serviços de hotel, bar e restaurante.

### ***Objetivos:***

- Promover o desenvolvimento, em língua espanhola, das competências discursivas do aluno. O domínio de estruturas básicas da língua visa desenvolver competências linguísticas do discente e sua capacidade crítica ao analisar temas complexos do turismo praticado na América Latina.
- Proporcionar o conhecimento das quatro habilidades linguísticas (ouvir, ler, falar e escrever) em língua espanhola em nível básico.
- Propiciar a aquisição de vocabulário específico da área de turismo e hotelaria.

### ***Conteúdos:***

Aspectos gramaticais: *repaso de presente de indicativo; verbo gustar; pretérito imperfecto; pretérito perfecto compuesto; pretérito indefinido; Imperativo; pronombre posesivo; diferencia entre haber y tener; expresiones de localización/ instrucciones; expresiones de cortesía*

Aspectos culturais: *turismo en el mundo hispánico: ganos y pérdidas- turismo sexual, desarrollo sostenible y medio ambiente.*

Fins específicos: *vocabulário sobre restaurante y cafetería, diferentes tipos de menú y de comida y tapas, estructuras necesarias para expresar sugerencias, peticiones, pedir la factura; expresión oral: diálogo entre cliente y camarero ; cartas (menú)/ recetas.*

### ***Bibliografía Básica:***

FANJUL, Adrián Pablo (Org.). Gramática y práctica de español para brasileños: con respuestas. Madrid: CLAVE-ELE, 2005.

MARTIN, IvanRodrigues. Síntesis: curso de lengua española: libro 2. São Paulo Ática, 2012.

MARTIN, IvanRodrigues. Síntesis: curso de lengua española: libro 3. São Paulo Ática, 2012.

### ***Bibliografía Complementar:***

GODED RAMBAUD, Margarita; VARELLA MÉNDEZ, Raquel. Bienvenidos: curso de español: libro del alumno: nivel 1. Madrid: CLAVE-ELE, 2006..

GODED RAMBAUD, Margarita; VARELLA MÉNDEZ, Raquel. Bienvenidos: curso de español: libro del alumno: nivel 2. Madrid: CLAVE-ELE, 2006.

FLAVIAN, Eugenia. Minidicionário espanhol-português, português espanhol. 18. ed. Ática, 2005.

Dicionário virtual monolíngue. *Real Academia Española*. Acesso disponível em: <<http://www.rae.es>>

Dicionário virtual bilíngue. *WordReference.com*: Português – Espanhol / Espanhol – Português. Acesso disponível em: <<http://www.wordreference.com>>

---

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Higiene e Segurança Alimentar**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica / 20 h/a - prática**

**Período: 2º Módulo**

**Competência: Científica**

### ***Ementa:***

Citologia. Os cinco reinos dos seres vivos. Relação entre os cinco reinos, os alimentos, e os organismos patogênicos veiculados por alimentos. Doenças de origem alimentar. Qualidade e segurança alimentar. Boas práticas para serviços de alimentação.

### ***Objetivos:***

Despertar no aluno a consciência sobre a importância de boas práticas relacionadas à alimentação de coletividades, inclusive no serviço de alimentos & bebidas prestado em empreendimentos hoteleiros e de restauração.

Conhecer, compreender, analisar e sintetizar as principais ideias referentes à higiene alimentar, a fim de permitir a condução das operações típicas dos serviços de alimentação de forma a garantir a integridade da saúde dos consumidores.

### ***Conteúdos:***

#### 1– INTRODUÇÃO

- 1.1- Importância da segurança alimentar;
- 1.2- Exemplos de surtos de doenças de origem alimentar;
- 1.3- Causas frequentes de surtos.

#### 2 – CONCEITOS BÁSICOS

- 2.1 – Qualidade de produtos e serviços;
- 2.2 - Segurança alimentar;
- 2.3 – Perigos alimentares;
- 2.4- Boas práticas;
- 2.5- Legislações.

#### 3 – BIOLOGIA

- 3.1- Os cinco reinos dos seres vivos e os alimentos;
- 3.2- Os cinco reinos e os perigos alimentares biológicos;
- 3.3- A célula; a organização dos seres vivos;
- 3.4- Procariontes e eucariontes;
- 3.5- Morfologia e fisiologia de uma célula bacteriana e de uma animal;
- 3.6- Fatores que afetam a fisiologia celular
- 3.7- Fatores que afetam a atividade enzimática
- 3.8- Lisossomos e conservação;
- 3.9- Bactérias úteis, indicadores de higiene, e deteriorantes;
- 3.10- Bactérias patogênicas transmitidas por alimentos;
- 3.11- Protozoários patogênicos de origem alimentar;
- 3.12- Fungos e micotoxinas em alimentos;
- 3.13- Platelminhos e Nematelminhos patogênicos de origem alimentar;
- 3.14- Vírus transmitidos por alimentos.

#### 4 – AS BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- 4.1- Perigos físicos;
- 4.2- Perigos químicos;

- 4.3- Perigos biológicos;
- 4.4- Fontes de perigos biológicos;
- 4.5- Reprodução bacteriana;
- 4.6- Fatores que afetam a reprodução de microrganismos;
- 4.7- Higiene e saúde pessoal;
- 4.8- Qualidade da água;
- 4.9- Edificações, instalações e fluxo de produção;
- 4.10- Equipamentos, móveis e utensílios,
- 4.12- Sanitários e vestiários;
- 4.13- Indumentária;
- 4.14- Higiene ambiental;
- 4.15- Visitantes;
- 4.16- Controle de pragas;
- 4.17- Manejo de resíduos sólidos;
- 4.18- Padrões de identidade e qualidade;
- 4.19- Recepção e armazenamento;
- 4.20- Congelamento;
- 4.21- Descongelamento;
- 4.22- Dessalgagem;
- 4.23- Refrigeração;
- 4.24- Higienização de vegetais;
- 4.25- Cocção;
- 4.26- Distribuição;
- 4.27- Transporte;
- 4.28- Conservação;
- 4.29- Sobras;
- 4.30- Reaquecimento e reutilização;
- 4.31- Amostragem;
- 4.32- Procedimento Operacional Padrão (P.O.P) de higienização dos reservatórios;
- 4.33- P.O.P. de higienização das instalações, equipamentos e móveis;
- 4.34- P.O.P. de controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- 4.35- P.O.P. de higiene e saúde dos manipuladores;
- 4.36- Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- 4.37- Portaria N.º 1428/MS, de 26 de novembro de 1993.

#### ***Bibliografia Básica:***

---

FIGUEIREDO, R. M.. DVA: guia prático para evitar DVA – Doenças veiculadas por alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos. São Paulo: Manole, 2000.

NEVES , D. P.; FILIPPIS, T.. Parasitologia básica. São Paulo: Editora Atheneu, 2010.

SILVA JUNIOR, E. A.. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo: Livraria Varela, 2014.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R; CASE, C. L.. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2012.

#### ***Bibliografia Complementar:***

---

CÂNDIDO, Índio. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

DAVIES, C. A.. Alimentos e Bebidas. 4 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. 2.ed. rev. São Paulo: Ed. Blücher, 2007.

SENAC DN. O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 2 ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011.

TEICHMANN, I. M.. Tecnologia Culinária. 2 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.





## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Room Service e Café da Manhã**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: 2º Módulo**

**Competência: Alimentos e Bebidas**

### ***Ementa:***

Planejar e operacionalizar e coordenar o serviço de room service e café da manhã. Elaborar rotinas de trabalho durante as etapas de concepção, mise en place e execução.

### ***Objetivos:***

Dar ao aluno condições de executar preparações básicas de copa e operacionalizar o room service. Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente. Comercializar cardápios em sintonia com o perfil do estabelecimento. Aprimorar o atendimento ao cliente e desenvolver processos de melhoria da qualidade.

### ***Conteúdos:***

Estrutura, utensílios e equipamentos;  
Sistemas de serviços utilizados;  
Cargos e funções;  
Mise-en-place das mesas de serviço e do salão;  
Preparo e montagem de café da manhã, brunch e coffee break;  
Tipos e formatos de café da manhã;  
Cardápios de room service;  
Amenities  
Qualidade de atendimento e personalização

### ***Bibliografia Básica:***

CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003.

MARQUES, José Albano. Manual de hotelaria: políticas e procedimentos. 2ª ed. Rio de Janeiro: Thex, 2004.

RUTHERFORD, Denney G. Hotel: gerenciamento e operações. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2004.

### ***Bibliografia Complementar:***

CÂNDIDO, Índio. Maître d'hotel – técnicas de serviço. Caxias do Sul: Educs, 2002.

CASTELLI, Geraldo. Gestão Hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2016.

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4ª ed. Caxias do Sul: Educs, 2010.

TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: Educs, 2009.

VIERA, Elenara Viera de. Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos. Caxias do Sul: Educs, 2004.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Bebidas e Mixologia**

**Carga Horária: 40h/a – teórica**

**Período: 2º Módulo**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

Desenvolver o conhecimento sobre bebidas fermentadas e destiladas. Aprimorar o conhecimento e a elaboração de drinks. Aprimorar o conhecimento e o serviço de vinhos e cervejas e desenvolver as técnicas de harmonização na teoria e na prática.

### ***Objetivos:***

- Conhecer os principais termos técnicos para o serviço de bebidas
- Conhecer os tipos de bebidas e seus processos de fabricação;
- Conhecer os tipos de bebidas e o processo de elaboração de drinks;
- Identificar as principais regiões produtoras de vinhos no Brasil e no mundo;
- Praticar o serviço do vinho e os conceitos de harmonização;
- Identificar os principais estilos de cervejas e suas características;
- Análise sensorial e degustação de vinhos e cervejas.

### ***Conteúdos:***

- Classificação das bebidas;
- Bebidas fermentadas e destiladas;
- Equipe e funcionamento do bar e da adega;
- Famílias e estilos de cervejas;
- Classificação e tipos de vinhos;
- Serviço do vinho e técnicas de harmonização;
- Técnicas de degustação e elaboração de fichas de degustação;
- Elaboração de cartas de vinho e de bebidas.

### ***Bibliografia Básica:***

SENAC. Barman: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. [Rio de Janeiro]: SENAC, c2007.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à Enologia. 6. Ed. São Paulo: SENAC, 2009.

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

### ***Bibliografia Complementar:***

Association de la Sommellerie Internationale. Sommelier, profissão do futuro: técnicas para formação profissional. 3. Ed. Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2010.

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

MARQUES, J. Albano (José Albano). Manual de restaurante e bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. 7. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2010.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. Educ. Caxias do Sul, 2009.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Gestão de Alimentos e Bebidas**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: 2º Módulo**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

Serviços contemporâneos de Alimentos e Bebidas. A arte culinária e a operação de serviços de alimentação. Operação de Alimentos e Bebidas e produção culinária. Elaboração e administração de cardápios. Técnicas de administração e gestão de setor de Alimentos e Bebidas. Gerenciamento contábil e financeiro de Alimentos e Bebidas. Gerenciamento da segurança alimentar no setor de Alimentos e Bebidas. O setor de alimentação nos serviços de meios de hospedagem.

### ***Objetivos:***

Dar ao aluno condições de identificar e conduzir as principais técnicas de operação e gestão de empresas de alimentos e bebidas, dentro contexto hoteleiro, que estejam em consonância com a administração contemporânea e com as demandas do mercado turístico em geral. Capacitar o aluno a planejar, operacionalizar e gerenciar o serviço de bebidas em bares e restaurantes, desde a organização do espaço físico e a gestão de estoque até a produção de bebidas e o gerenciamento de resultados.

### ***Conteúdos:***

Unidade I: Tipos de serviços

Unidade II: Equipamentos e controles

Unidade IV: Alimentação – diferenças étnicas e culturais. A influência da cultura indígena e africana na gastronomia brasileira.

Unidade V: Análise e estruturação de cardápios.

Unidade VI: *Layout* e planejamento de cozinhas e estruturas de suporte para serviços de preparo e finalização de alimentos.

Unidade VII: Organograma e procedimentos operacionais.

### ***Bibliografia Básica:***

CAVALCANTI, Pedro. A pátria nas panelas: histórias e receitas da cozinha brasileira. São Paulo. Ed. SENAC, 2007.

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. 4 ed. Caxias do Sul. Educ, 2010.

FONSECA, Marcelo Traldi. *Tecnologias gerenciais de restaurantes*. 6. ed. São Paulo: SENAC, 2011.

### ***Bibliografia Complementar:***

BARRETO, Ronaldo. Passaporte para o sabor. São Paulo: SENAC, 2010.

CÂNDIDO, Índio. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010.

CASCUDO, Luis da Câmara. Antologia da alimentação no Brasil. São Paulo. Global Gaia, 2008.

INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Fundamentos da Restauração**

**Carga Horária: 60 h/a - teórica**

**Período: 2º Módulo**

**Competência: Empreendedora**

### ***Ementa:***

Desenvolvimento de produtos e mercados. Criação de novos negócios e técnicas de avaliação de cenários. Novas tendências de análise de contextos sociais, econômicos, culturais e políticos – a pós-modernidade e a estratégia de desenvolvimento. Como avaliar localizações para implantação de negócios de restauração. A análise de oferta em um ambiente mutável e altamente competitivo. Como atender às necessidades, desejos e expectativas do público alvo – como lidar com opiniões que mudam continuamente e com concorrentes que se reinventam a todo momento. Estratégias de posicionamento e reposicionamento no setor de alimentação. Redes, franquias e tipos de empresas no setor de restauração. Restaurantes temáticos. Operação de restaurantes e bares.

### ***Objetivos:***

#### **1.1- Geral**

Desenvolvimento de produtos e mercados. Criação de novos negócios e técnicas de avaliação de cenários. Novas tendências de análise de contextos sociais, econômicos, culturais e políticos – a pós-modernidade e a estratégia de desenvolvimento. Como avaliar localizações para implantação de negócios de restauração. A análise de oferta em um ambiente mutável e altamente competitivo. Como atender às necessidades, desejos e expectativas do público alvo – como lidar com opiniões que mudam continuamente e com concorrentes que se reinventam a todo o momento. Estratégias de posicionamento e reposicionamento no setor de alimentação. Redes, franquias e tipos de empresas no setor de restauração. Restaurantes temáticos. Operação de restaurantes e bares.

#### **1.2- Específicos**

Proporcionar ao aluno condições de entender o processo de criação e administração de um restaurante, no contexto da compreensão dos conceitos de planejamento, de desenvolvimento e de administração, além dos princípios de análise de viabilidade mercadológica e econômico-financeira de implantação de empreendimentos. Capacitar à análise subjetiva de investimentos em produtos de restauração e seus congêneres e sua interação com o ambiente e a sociedade, de acordo com os princípios de ética, cidadania e sustentabilidade. Desenvolver as competências para o exercício da função de analista de mercados e de projetos da área de hospitalidade.

### ***Conteúdos:***

Unidade I: Mercado de Alimentos e Bebidas

Unidade II: Tipologia de bares, restaurantes e simulares.

Unidade III: Etapas do planejamento de estabelecimentos de restauração.

Unidade IV: Projeção de vendas e análise de viabilidade

### ***Bibliografia Básica:***

CANDIDO, Índio. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul,

RS: EDUCS 2010. 326 p., II (Hotelaria) ISBN 978-85-706-1556-5.  
FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 6. ed. São Paulo: SENAC São Paulo 201p.il. ISBN 978-85-7359-837-7  
MARQUES, J. Albano (José Albano). Manual de restaurante e bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002. vii, 194p. (Coleção Manuais de Hotelaria). ISBN 978-85-855-7577-8

***Bibliografia Complementar:***

BIJOS, Pedro. Paladar Carioca: guia dos restaurantes tradicionais cariocas. Rio de Janeiro: MauadX, 2008, 157p.,il.color ISBN 978-85-747-8261-4.  
BRASIL = Brasil: gastronomia, cultura e turismo = gastronomy, culture and tourism. Coautor Equipe BEI; coordenação de Eva Ribenboim Steinbruch; fotografias Antônio Rodrigues. São Paulo: BEI, 2010 . 242p.,il.color ISBN 978-85-785-0034-4  
GASTRONOMIA, restaurantes e comportamento do consumidor. organização de Donald Sloan; Tradução de Sonia Bidutte. Barueri, SP Manole, 2005 xiv, 221, II  
SCHLUTER, Regina G. Gastronomia e Turismo. Tradução de Roberto Sperling. .2 ed.(S.I): Aleph, (2006). 94p. (Coleção ABC do turismo). ISBN 85-85887-79-6  
SOARES, Esther Proença. A mesa; arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados: casa e restaurante. Coautor Felícia da Câmara Falcão. 9. ed. Barueri, SP. Manole, 2010. xvii, 98p.;il. ISBN 978-85-2043-012-5

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Matemática Aplicada à Hotelaria**

**Carga Horária: 60 h/a - teórica**

**Período: 2º Módulo**

**Competência: Científica**

### ***Ementa:***

Sistemas de juros: conceitos de juros e nomenclaturas. Juros simples. Cálculo de juros. Cálculo de montante. Valor atual e valor futuro. Juros compostos: conceito. Cálculo de juros. Montante. Valor atual. Taxa equivalente. Séries de pagamentos (classificação, fatores de conversão, aplicações de séries e pagamentos aos sistemas). Financiamento. Sistema de amortização: sistema francês (tabela price); sistema americano; sistemas de amortização constante. Custos de uma operação financeira. Inflação e seu reflexo no custo de uma operação financeira: taxa de juros nominais taxa de juros efetiva e taxa de juro real. Juros e Descontos: Simples e Composto. Taxas. Rendas. Amortização de dívidas

### ***Objetivos:***

Proporcionar ao aluno condições para adquirir e aplicar na área de hotelaria os conceitos de matemática financeira. O aluno deverá ser capaz de calcular e interpretar o conceito de juro; diferenciar taxas nominais, taxas efetivas e taxas reais de juro; resolver problemas envolvendo juros simples e juros compostos; resolver problemas envolvendo descontos; analisar alternativas de investimentos e analisar o custo benefício. Juros e capitalização simples. Capitalização composta. Desconto e taxa de desconto. Séries de pagamento. Métodos de avaliação de fluxos de caixa. Taxas de juros. Sistemas de amortização. Operações realizadas no sistema financeiro brasileiro.

### ***Conteúdos:***

#### UNIDADE I – Juros e Descontos Simples

##### 1.1. Juros Simples

1.1.1. Conceito de: juros simples, capital e taxa de juros.

1.1.2. Cálculo de juros simples e do montante.

##### 1.2. Descontos Simples

1.2.1. Conceito de desconto simples, comercial, racional e bancário

1.2.2. Taxas proporcionais e taxas equivalentes

1.2.3. Juro comercial e juro exato

#### UNIDADE II – Juros e Descontos Compostos

##### 2.1. Juros compostos

2.1.1. Conceito de: Juros compostos, capital e taxa de juros;

2.1.2. Cálculo de juros compostos e do montante.

##### 2.2. Descontos compostos

2.2.1. Cálculo do desconto composto

2.2.2. Taxas proporcionais e taxas equivalentes

2.2.3. Taxa nominal, taxa efetiva, taxa real e taxa aparente

2.3. Montantes para períodos não inteiros

2.4 Juros compostos com taxas variáveis

2.5 Valor atual, sequência uniforme de pagamentos postecipados e antecipados

### UNIDADE III - Amortização de Dívidas, Empréstimos e Financiamentos

3.1 Diferenciar os vários Sistemas de Amortização de Dívidas, Empréstimos e Financiamentos e calcular em cada um deles: saldo devedor, amortização, encargos financeiros e prestação num período qualquer do financiamento ou empréstimo.

### UNIDADE IV – Câmbio

4.1 Operações com câmbio.

#### ***Bibliografia Básica:***

---

CRESPO, Antonio Arnot. Matemática financeira fácil. 14 ed. São Paulo. Saraiva, 2009.

IEZZI, Gelson; HAZZAN, Samuel; DEGENSZAJN, David. Fundamentos de Matemática Elementar. Vol. 11 – 1ª edição. São Paulo: Atual, 2010.

IEZZI, Gelson et al. Matemática: Ciência e Aplicações. Vol. 3 – 6ª edição. São Paulo: Saraiva, 2010.

#### ***Bibliografia Complementar:***

---

ASSAF NETO, A., **Matemática Financeira e suas Aplicações**. São Paulo: Atlas. 2008.

DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações. São Paulo: Ática, 2006.

FARIA, Rogério G. de. **Matemática comercial e financeira**. 5.ed. São Paulo: Makron Books, 2000.

FEIJÓ, Ricardo. **Matemática financeira com conceitos econômicos**. São Paulo: Saraiva, 2009.

ZANELLA, Luiz Carlos. *Administração de Custos em Hotelaria*. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina:** TCM – Projeto em Restauração

**Carga Horária:** 40 h/a – prática

**Período:** 2º Módulo

**Competência:** Empreendedora

### ***Ementa:***

Planejamento e operação de serviços de alimentos e bebidas em meios de hospedagem.

### ***Objetivos:***

- Aplicação da gestão de alimentos e bebidas nos diversos serviços dessa área que são prestados nos meios de hospedagem.

### ***Conteúdos:***

- Ambientação dos diversos serviços que o setor de alimentos e bebidas pode prestar nos meios de hospedagem;
- Relacionar a importância da segurança alimentar nos serviços prestados envolvendo a área de alimentos e bebidas;
- Gerenciamento de gastos em cada setor.

### ***Bibliografia Básica:***

DURO, Jorge; BONAVITA, J. R. *Desperte o empreendedor em você*. 4. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Rio, 2015.

FONSECA, Marcelo Traldi. *Tecnologias gerenciais de restaurantes*. 5 ed. São Paulo: SENAC, 2009.

VASCONCELOS, Frederico.; CAVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Lourdes. *Menu: como montar um cardápio eficiente*. São Paulo: Roca, 2002.

### ***Bibliografia Complementar:***

ANDRADE, Nelson et al. *Hotel: planejamento e projeto*. São Paulo: SENAC SP, 2000.

ANSARAH, Marília Gomes dos R. (org.). *Turismo: como aprender, como ensinar*. 4 ed. São Paulo: SENAC, 2008.

CÂNDIDO, Índio. *Restaurante: administração e operacionalização*. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010.

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



## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Espanhol Aplicado à Hotelaria III**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: 3º Módulo**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

O terceiro módulo objetiva, predominantemente, ampliar vocabulário de fins específicos de hotelaria e turismo, com foco na oralidade. Visa, ainda, aprofundar alguns aspectos gramaticais relacionados ao nível intermediário 1, propiciando um adensamento dos conhecimentos linguísticos do estudante.

### ***Objetivos:***

- Promover o desenvolvimento, em língua espanhola, das competências discursivas do aluno. O domínio de estruturas intermediárias da língua visa desenvolver competências linguísticas do discente e sua capacidade crítica ao analisar textos referentes a seu exercício profissional inseridos no contexto político e social
- Proporcionar o conhecimento das quatro habilidades linguísticas (ouvir, ler, falar e escrever) em língua espanhola em nível intermediário 1.
- Propiciar a aquisição de vocabulário específico da área de turismo e hotelaria.

### ***Conteúdos:***

*Aspectos gramaticais:* repaso de los verbos en pretéritos e imperativo; pronombres complemento (directo, indirecto); colocación de los pronombres complemento; pronombre posesivo; conectores discursivos y lingüísticos.

*Aspectos culturais:* Política: globalización, Mercosur, Celac, Unasur.

*Fines específicos:* aeropuerto, agencia de viajes, atención al cliente: quejas, agradecimientos y reclamaciones- pedir factura, atención al teléfono. recoger y dejar mensajes; estructuras necesarias para expresar sugerencias, peticiones; expresión oral: Tipos de turismo y su público.

### ***Bibliografía Básica:***

FANJUL, Adrián Pablo (Org.). Gramática y práctica de español para brasileños: con respuestas. Madrid: CLAVE-ELE, 2005.

MARTIN, IvanRodrigues. Síntesis: curso de lengua española: libro 2. São Paulo Ática, 2012.

MARTIN, IvanRodrigues. Síntesis: curso de lengua española: libro 3. São Paulo Ática, 2012.

### ***Bibliografía Complementar:***

GODED RAMBAUD, Margarita; VARELLA MÉNDEZ, Raquel. Bienvenidos: curso de español: libro del alumno: nivel 1. Madrid: CLAVE-ELE, 2006..

GODED RAMBAUD, Margarita; VARELLA MÉNDEZ, Raquel. Bienvenidos: curso de español: libro del alumno: nivel 2. Madrid: CLAVE-ELE, 2006.

FLAVIAN, Eugenia. Minidicionário espanhol-português, português espanhol. 18. ed. Ática, 2005.

Dicionário virtual monolíngue. *Real Academia Española*. Acesso disponível em: <<http://www.rae.es>>

Dicionário virtual bilíngue. *WordReference.com*: Português – Espanhol / Espanhol – Português. Acesso disponível em: <<http://www.wordreference.com>>

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Introdução à Administração Hoteleira**

**Carga Horária: 60 h/a - teórica**

**Período: 3º Módulo**

**Competência: Empreendedora**

### ***Ementa:***

Introdução a Administração. Conceitos básicos. As organizações e o seu ambiente. Ética e Responsabilidade Social. Os processos organizacionais. Métodos e Processos. Principais correntes da Administração. Grandes pensadores da Administração. Introdução à administração estratégica.

### ***Objetivos:***

Oferecer uma visão geral da administração e das organizações. Detalhar principais conceitos básicos da Administração. A evolução do Processo Administrativo. Tendências. O papel das organizações na sociedade contemporânea. Demonstrar a importância das inter-relações entre as organizações e o meio ambiente. Relacionar as teorias da administração à gestão hoteleira.

### ***Conteúdos:***

#### **Unidade I: Principais teorias da administração clássica**

- Antecedentes históricos da administração
- A abordagem clássica
- A abordagem humanística
- Escola clássica: administração científica, os processos administrativos e a burocracia

#### **Unidade II: Abordagem neoclássica**

- O papel do administrador
- Os tipos de organização
- A departamentalização
- Administração por objetivos

#### **Unidade III: Abordagem estruturalista, comportamental, sistêmica e contingencial**

- O modelo burocrático e a teoria estruturalista
- A teoria comportamental e a teoria de desenvolvimento organizacional
- A teoria sistêmica: a tecnologia das empresas e racionalização das decisões
- A teoria contingencial: flexibilidade e competitividade

### ***Bibliografia Básica:***

CHIAVENATO, Idalberto. Teoria Geral da Administração: abordagens prescritivas e normativas. 7. Ed. Barueri: Manole, 2014.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração. São Paulo: Atlas, 2009.

MARQUES, J. Albano. Introdução à hotelaria. Bauru: Educs, 2003.

### ***Bibliografia Complementar:***

CHIAVENATO, Idalberto. Administração em recursos humanos: fundamentos básicos. 7. ed. Barueri Manolo, 2009.

DE LA TORRE, Francisco. Administração hoteleira: parte I. 9.ed. Caxias do Sul: Educs, 2001.

DIAS, Célia Maria de Moraes *et al.* (Org.). Hospitalidade: reflexos e perspectivas. Barueri: Manole, 2012.

LASHLEY, Conrad (Org). MORRISON, Alison. (Org.). Em busca da hospitalidade: perspectiva para um mundo globalizado. Barueri: Monole, 2004.

POWERS, T. *Administração no setor de hospitalidade: Turismo, hotelaria e restaurante*, São Paulo: Atlas, 2004.

VAN DER WAGEN, Lynn; DAVIES, Christine. *Supervisão e liderança em turismo e hotelaria*. 2ed. São Paulo: Contexto.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Legislação Hoteleira**

**Carga Horária: 60 h/a - teórica**

**Período: 3º Módulo**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

Noções gerais do Direito. A legislação do turismo no Brasil. Lei Geral do Turismo - 11.771/08 e a Política Nacional do Turismo. Elementos constitutivos da relação jurídica. Negócio jurídico. As relações de consumo e contratuais de Turismo e Hospedagem. Conceito de responsabilidade civil. Contratos. Código de defesa do consumidor. Legislação aplicada aos serviços turísticos e hoteleiros.

### ***Objetivos:***

Ao final da disciplina o aluno deverá estar apto a compreender a legislação pertinente a sua área de formação. Reconhecer leis e decretos. Compreender a Política Nacional de Turismo e sua importância para o segmento. Conhecer as normas vigentes e aplicadas a todos os serviços turísticos, em especial aos meios de hospedagem. Demonstrar conhecimento do previsto no CDC e aplicá-lo em sua atuação profissional.

### ***Conteúdos:***

**Unidade 1.** Noções de Direito: Elaboração e aprovação da legislação no Brasil. Hierarquia entre leis - Constituição Federal, Lei complementar, Lei Ordinária, Lei Delegada, Decreto Legislativo e Medida Provisória. Estrutura e forma de leitura de uma lei.

**Unidade 2.** A legislação do turismo no Brasil. O turismo na CF/88. Lei Geral do Turismo nº11.771/08. Estrutura e organização da Política Nacional do Turismo. Cadastro e classificação dos serviços turísticos (Agências de Turismo; Meios de Hospedagem; Transportadoras turísticas; Organizadoras de eventos; Parques temáticos; Acampamentos Turísticos).

**Unidade 3.** Legislação aplicada a Hotelaria: Código de Defesa do Consumidor – CDC (relações de consumo; contratos verbais e escritos e as consequências civis e penais). Responsabilidade civil do profissional de turismo no direito brasileiro (responsabilidade objetiva/subjetiva; negligência; imprudência, imperícia; culpa e dolo). Consolidação das Leis Trabalhistas – CLT (noções).

### **Bibliografia Básica**

BADARÓ, Rui Aurelio de Lacerda. **Direito do turismo: história e legislação no Brasil e no exterior.** São Paulo: Editora SENAC, 2003.

MAMEDE, Glaudston. **Agências, viagens e excursões: regras jurídicas, problemas e soluções.** Barueri: Manole, 2003.

PINTO, Antonio Carlos Brasil. **Turismo e meio ambiente: aspectos jurídicos.** Campinas: Papirus, 2006

### **Bibliografia Complementar**

LAGE, Beatriz Helena Gels; MILONE, Paulo César. **Economia do Turismo**. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2001. 226 p., il.

MARQUES, Claudia Lima; BENJAMIM, Antônio Herman V.; MIRAGEM, Bruno. **Comentários ao código de defesa do consumidor**. 4. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2013. 1966 p. ISBN 978-85-203-4812-3.

MAMEDE, Gladston. **Direito do consumidor no turismo: código de defesa do consumidor aplicado aos contratos, aos serviços e ao marketing do turismo**. São Paulo: Atlas, 2004.

NERY JUNIOR, Nelson; NERY, Rosa Maria de Andrade. **Constituição Federal comentada e legislação constitucional**. 4. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2013. 1983 p. ISBN 978-85-203-4741-6.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Cerimonial Protocolo e Etiqueta**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: 3º Módulo**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

Conceitos – Cerimonial, Etiqueta, protocolo e Ética. Funções do Cerimonial Público. Visão histórica do Cerimonial, Ordem de precedência. Execução e avaliação do Cerimonial. O tratamento, Trajes, Símbolos. Diversas solenidades – especificidades. Eventos Sociais, Étnicos e Culturais.

### ***Objetivos:***

Proporcionar o estudo e aplicabilidade das ferramentas básicas que permitam o aprendizado e entendimento dos conteúdos relativos à Etiqueta, Protocolo e Cerimonial nos eventos públicos e privados, internacionais e nacionais.

### ***Conteúdos:***

Unidade I: História da etiqueta, etiqueta à mesa, *mise en place*. Etiqueta em eventos, comportamento e trajes.

Unidade II: Eventos sociais.

Unidade III: Cerimonial e protocolo. Regras protocolares, ordem geral de precedência, organização de cerimonial. Ordem de precedência; Execução e avaliação do Cerimonial; O tratamento; Símbolos Nacionais; Diversas solenidades – especificidades

### ***Bibliografia Básica:***

BORGES, Cecília. *Festas: recebendo com charme*. 3. Ed. Rio de Janeiro: Senac, 2006.

LUKOWER, Ana. *Cerimonial e protocolo*. São Paulo: Contexto, 2016.

SOARES, Esther Proença. *A mesa: arranjo e etiqueta : anfitriões e convidados : casa e restaurantes*. Coautor Maria Felícia da Câmara Falcão. 9. ed. Barueri, SP: Manole, 2010.

### ***Bibliografia Complementar:***

ALLEN Jonhy, et al. *Organização e gestão de eventos*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

BRITTO, Janaina. *Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo*. Coautor Nena Fontes. 2 ampl. [S.l.]: Aleph, 2006.

CESCA, Cleuza G. Gimenes. *Organização de eventos: Manual para planejamento e execução* 13. Ed. São Paulo: Summus, 2015.

FREITAG, Bárbara. *Escola, Estado e Sociedade*. 7 ed. SP: Centauro, 2007.

OLIVEIRA, Iolanda de (org.). *Relações Raciais e Educação: Novos Desafios*. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Gestão de Eventos em Hotelaria**

**Carga Horária: 60 h/a - teórica 20 h/a - prática**

**Período: 3º Módulo**

**Competência: Empreendedora**

### ***Ementa:***

Etapas na produção de um evento; tipos e características dos eventos e suas particularidades; organização e dimensionamento de espaço e recursos (pessoal, financeiro, ambiental, cultural); tipos de serviço e supervisão de banquetes em eventos; eventos e cultura brasileira; planejamento de eventos: pesquisa, planejamento, organização, coordenação, controle e implantação de um projeto.

### ***Objetivos:***

Capacitar profissionais para atuar em eventos, utilizando os recursos de gestão, planejamento e organização, por meio de aplicações de atividades práticas visando à projeção das teorias existentes na área específica de eventos.

### ***Conteúdos:***

Unidade I: Conceituação e Tipologia de Eventos

Unidade II: Planejamento e Gestão de Eventos

Unidade III: A estrutura da indústria de eventos: logística e agências reguladoras

Unidade IV: Eventos culturais e étnicos no Brasil.

Unidade V: Captação e patrocínios em eventos.

### ***Bibliografia Básica:***

ALLEN, J; O'TOOLE, W; MCDONNEL, I; HARIS, R. Organização e gestão de eventos. 3 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

BRITTO, Janaína; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2 ed. São Paulo: Aleph, 2006.

PACHECO, Aristides Oliveira. Manual de Organização de Banquetes. Editora Senac. São Paulo, 1999

ZANELLA., Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

### ***Bibliografia Complementar:***

CÂNDIDO, Índio. Maitre d'hotel - técnicas de serviço. Educ. Caxias do Sul, 2002.

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4a ed. Educ. Caxias do Sul, 2010.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. Educ. Caxias do Sul, 2009.

VIEIRA, Elenara Vieira de. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Educ. Caxias do Sul, 2002.

RUTHERFORD, Denney G. Hotel: gerenciamento e operações. 2a ed. Roca. São Paulo, 2004.

MARQUES, José Albano. Manual de Hotelaria: políticas e procedimentos. 2a ed. Thex Ed. Rio de Janeiro, 2004.

GIACAGLIA, M.C. Organização de Eventos: teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina:** TCM – Projeto de Eventos em Hotelaria

**Carga Horária:** 60 h/a – prática

**Período:** 3º Módulo

**Competência:** Empreendedora

### ***Ementa:***

Planejamento e operação de eventos.

### ***Objetivos:***

Desenvolver projetos de conceituação e concepção de eventos. Elaborar rotinas e processos de planejamento e operação de eventos. Desenvolver ferramentas para controle de qualidade na organização e operação de eventos.

### ***Conteúdos:***

Unidade I: Conceituação e projeto de eventos

Unidade II: Fluxograma de processos de planejamento e operação de eventos

Unidade III: Organograma e checklist

Unidade IV: Avaliação e controle

### ***Bibliografia Básica:***

CERVO, Amado Luiz. Metodologia científica. 6a ed. Pearson Prentice Hall. São Paulo, 2007.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 4. ed. [S.l.]: SENAC, 2008.

ZANELLA, Luiz Carlos. *Manual de Organização de Eventos: planejamento e organização*. São Paulo: ed. Atlas, 2004.

### ***Bibliografia Complementar:***

CÂNDIDO, Índio. Maitre d'hotel - técnicas de serviço. Educ. Caxias do Sul, 2002.

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4a ed. Educ. Caxias do Sul, 2010.

MARQUES, José Albano. Manual de Hotelaria: políticas e procedimentos. 2a ed. Thex Ed. Rio de Janeiro, 2004.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. Educ. Caxias do Sul, 2009.

VIEIRA, Elenara Vieira de. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Educ. Caxias do Sul, 2002.



## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Gestão Hoteleira Sustentável**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: 4º Módulo**

**Competência: Empreendedora**

### ***Ementa:***

Reconhecimento dos principais sistemas de gestão disponíveis para adoção pela hotelaria atualmente. Compreensão do conceito de sustentabilidade e sua aplicação à gestão hoteleira. Definição de normas e certificações e suas implicações para o Turismo e Hotelaria. Análise dos impactos positivos e negativos que um meio de hospedagem pode causar ao meio ambiente e comunidade onde está inserido. Identificação das principais iniciativas nacionais em prol da sustentabilidade na hotelaria. Aplicação de indicadores de sustentabilidade específicos às empresas hoteleiras.

### ***Objetivos:***

- Promover o planejamento e a gestão responsáveis na hotelaria, para o alcance de resultados econômicos com ética, tendo em vista a preservação ambiental e a responsabilidade sociocultural.
- Formar profissionais gestores e empreendedores com competências para aplicar práticas sustentáveis nas operações em hotelaria.

### ***Conteúdos:***

**Unidade 1** – Turismo, Hotelaria e Sistemas de Gestão para Meios de Hospedagem

**Unidade 2** – Os selos como mecanismos de diferenciação e suas implicações para o Turismo e Hotelaria

**Unidade 3** - Sustentabilidade: da teoria à prática

**Unidade 4** – Turismo e hotelaria sustentável: conceitos, histórico e principais iniciativas nacionais

**Unidade 5** – Tecnologias aplicadas à sustentabilidade hoteleira

**Unidade 6** – Indicadores de sustentabilidade para meios de hospedagem

**Unidade 7** - Gestão hoteleira sustentável na prática

### ***Bibliografia Básica:***

CASTELLI, G. Gestão Hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006.

SWARBROOKE, J. Turismo Sustentável. 3ª edição, São Paulo: Aleph, 2002.

RUSCHMANN, D. Turismo e Planejamento Sustentável. Campinas: Papirus, 1997.

### ***Bibliografia Complementar:***

DIAS, R.; PIMENTA, M. A. Gestão de Hotelaria e Turismo. São Paulo: Pearson, 2005.

GONÇALVES, L. C. Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem. São Paulo: Aleph, 2004.

KANAANE, R.; SEVERINO, F. Ética em Turismo e Hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. Iniciativas voluntárias para o turismo sustentável: inventário mundial e análise comparativa de 104 selos ecológicos, prêmios e iniciativas de autocomprometimento. São Paulo: Roca, 2004.

PETROCCHI, Mario. Turismo: Planejamento e Gestão. São Paulo: Futura, 1998.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Patrimônio Histórico e Cultural**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: 4º Módulo**

**Competência: Sócio-Artístico-Cultural**

### ***Ementa:***

A função social da Arte, o conceito antropológico de cultura, sentidos e significados da Arte, movimentos artísticos mundiais e influências da Arte africana e indígena via História da Arte, o geometrismo decorativo e as máscaras africanas; conceito de Patrimônio Cultural, diversidade cultural brasileira, influências da música africana e indígena. Patrimônios culturais da humanidade. Folclore: características, potencialidades e interferências. Ampliação da noção de patrimônios culturais brasileiros, em sua diversidade de manifestações, tangíveis e intangíveis. Patrimônio Material e Imaterial. Tombamento e preservação.

### ***Objetivos:***

- Identificar o patrimônio histórico cultural brasileiro e regional.
- Relacionar o patrimônio histórico cultural com as atividades hoteleiras e com o fenômeno turístico.
- Identificar as atividades de sustentabilidade do turismo e sua relação com a preservação dos patrimônios imateriais e materiais.
- Compreender os conceitos de patrimônio, material e imaterial, e sua ampliação ao longo do tempo.
- Refletir sobre a trajetória das políticas culturais voltadas para a questão do patrimônio.

### ***Conteúdos:***

#### **UNIDADE 1 – PRIMEIRAS MANIFESTAÇÕES ARTÍSTICAS**

- A Arte na pré-história brasileira
- Conceitos e origem de Arte
- A necessidade da Arte
- A Arte na antiguidade clássica
- Barroco europeu e brasileiro

#### **UNIDADE 2 – CULTURA**

- Conceito de Cultura
- Multiculturalismo, Relativismo Cultural
- Pluralidade Cultural brasileira
- Manifestações culturais no Brasil
- Folclore: características, potencialidades e interferências

#### **UNIDADE 3 – PATRIMÔNIO CULTURAL E ARTE**

O que é patrimônio cultural  
Patrimônios culturais da humanidade  
Educação Patrimonial

Espaços tombados pelo contexto artístico cultural

#### **UNIDADE 4 – PATRIMÔNIO CULTURAL E POLÍTICAS PÚBLICAS**

Política Institucional sobre Patrimônios  
Políticas nacionais para a conservação do patrimônio.  
Legislação patrimonial  
A preservação patrimonial internacional

Ampliação da noção de patrimônios culturais brasileiros, em sua diversidade de manifestações, tangíveis e intangíveis, materiais e imateriais

***Bibliografia Básica:***

---

GOMBRICH, Ernst Hans. A história da arte. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1999.

FUNARI, Pedro Paulo (Org.) e PINSKY, Jaime (Org.). Turismo e patrimônio cultural. São Paulo: Contexto, 2007.

PORTUGUEZ, Anderson Pereira. Turismo, memória e patrimônio cultural. São Paulo: Roca, 2004.

***Bibliografia Complementar:***

---

HARVEY, David. Condição pós-moderna: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural. São Paulo: Loyola, 2011.

FISCHER, Ernst. A necessidade da arte. Rio de Janeiro: Guanabara Koogna, 2002.

ROUSSEAU, Jean – Jacques. Discurso sobre as ciências e as artes. São Paulo: M. Claret, 2010.

SCHLUTER, Regina G.. Gastronomia e turismo. São Paulo: Aleph, 2006.

QUERINO, Manuel. A arte culinária na Bahia. São Paulo: Martins Fontes, 2011.

## **PLANO DE ENSINO**

**Disciplina: Turismo e Desenvolvimento Territorial**

**Carga Horária: 60 h/a - teórica**

**Período: 4º Módulo**

**Competência: Sócio-Artística-Cultural**

## **EMENTA**

---

Produção do espaço capitalista e a problemática do desenvolvimento. Teoria do planejamento urbano e regional. Turismo: impactos econômicos e territoriais. O turismo e o planejamento urbano e regional.

## **OBJETIVO**

---

Discutir o papel do turismo como atividade econômica que, como tal, está inserida numa lógica ampliada de uma economia capitalista mundializada e inerentemente desigual. No escopo dessa abordagem, apontar o potencial e os limites da atividade turística como setor econômico e as políticas públicas de cunho territorial que tem por base a atividade.

## **CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS**

---

- 1- Processo social e produção do espaço.
  - 1.1- A lógica da sociedade capitalista
  - 1.2- A produção social do espaço capitalista
  - 1.3- Integração territorial e o desenvolvimento desigual
  
- 2- Planejamento urbano e regional: teoria e história
  - 2.1- Origens do planejamento: o ordenamento do caos
  - 2.2- O planejamento regional e urbano sob o paradigma macro-regional
  - 2.3- O planejamento regional sob o paradigma micro-regional
  - 2.4- A questão das escalas espaciais e o desenvolvimento
  
- 3- Turismo, economia e território
  - 3.1- A economia do turismo
  - 3.2- Impactos da atividade turística no território
  - 3.3- Turismo e inserção social
  - 3.4- Turismo e exclusão social
  
- 4- O planejamento territorial do turismo
  - 4.1- Os planos nacionais de turismo e sua lógica territorial

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

---

ABREU, Luciano Muniz. **Uma “viagem” de inclusão:** turismo, desenvolvimento e território. Tese de doutorado, IPPUR-UFRJ, 2010.

CASIMIRO FILHO, Francisco. **Contribuições do turismo à economia brasileira.** Tese de doutorado em economia aplicada, ESALQ-USP, 2002.

HARVEY, David. **A produção capitalista do espaço.** São Paulo: Annablume, 2005.

LAFER, Betty Mindlin. (Org.) **Planejamento no Brasil.** 3ª edição, São Paulo: Perspectiva, 1975.

NATAL, Jorge, (Org.) **Território e planejamento.** Rio de Janeiro: Letra Capital, 2011.

PAULA, Mariana Murta Barbosa. **Desenvolvimento desigual e turismo no Brasil pós 1995:** planejamento governamental e padrão espacial. Dissertação de mestrado, IPPUR-UFRJ, 2009.

TAVARES, Hermes Magalhães. **Planejamento regional e mudança.** Rio de Janeiro: H. P. Comunicação Editora, 2004.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Inglês Aplicado à Hotelaria I**

**Carga Horária: 60 h/a - teórica**

**Período: 4º Módulo**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

A importância da língua inglesa no ramo de hotelaria e turismo. O papel da língua inglesa como *Global Language*. Compreensão da gramática e vocabulário básicos da língua inglesa, suficientes para a leitura e interpretação de textos simples em inglês nas áreas de Turismo e Hotelaria.

### ***Objetivos:***

Despertar no educando o gosto e o interesse pelo idioma alvo, reconhecendo a língua inglesa como elemento enriquecedor do processo intelectual, suporte à formação acadêmico-profissional, e fundamental imprescindível para que estes possam se expressar comunicativamente na comunidade global. Utilizar a gramática e o vocabulário da Língua Inglesa em contextos e situações diversas que auxiliem na leitura e compreensão de textos nas áreas de Turismo e Hotelaria. Desenvolver as habilidades de leitura.

### ***Conteúdos:***

**Unidade 1** - a importância da língua inglesa no ramo de hotelaria e turismo; estratégias de leitura; a relevância da tradução; estrangeirismos e cognatos.

**Unidade 2** – welcoming guests, identifying people, telling the time, the hotel staff.

### ***Bibliografia Básica:***

DE BIAGGI, E. T. K., STAVALE, E. B. Enjoy your stay: inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004.

SOUZA, A. G. F. [et al.]. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal, 2005.

VIERA, E. V.; NUNES, A. Z. C.; NUNES, N. R. C. The language of hotels in English—book 1. Caxias do Sul: Educus, 2004.

### ***Bibliografia Complementar:***

DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR PARA ESTUDANTES BRASILEIROS DE INGLÊS – PORTUGUÊS/INGLÊS/PORTUGUÊS. Oxford: Oxford University Press, 1999.

DUBICKA, Iwonna; O'KEEFFE, Margaret. English for International Tourism: pre-intermediate student's book. Harlow: Longman, 2003.

MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura: módulo II. Texto novo, 2001.

SCHUMACHER, C.; COSTA, F. Inglês para turismo e hotelaria: a comunicação essencial para o dia a dia: um guia para turismo, hotelaria, restaurante, comunicação pessoal. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

STAVALE, Emeri de Biaggi. Glossário de Turismo: português – inglês, inglês – português. São Paulo: Disal, 2004.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Gestão Organizacional**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: 4º Módulo**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

Gestão organizacional. Abordagem da administração e a importância das organizações no mundo globalizado. O administrador com suas funções de tomada de decisões.

### ***Objetivos:***

Desenvolver no discente a visão de administrador e responsável financeiro pela organização hoteleira, buscando de forma objetiva e prática capacitá-lo(a) para gerir os recursos, valorizando as pessoas que compõem a organização.

### ***Conteúdos:***

#### **Unidade I: Administração e suas perspectivas**

- Abordagem Estruturalista e Comportamental na Administração
- Abordagem comportamental e a teoria de desenvolvimento organizacional
- Abordagem Estruturalista e Comportamental na administração hoteleira

#### **Unidade II: Gestão organizacional: abordagem sistêmica e contingencial**

- O mundo das organizações e a hotelaria
- A teoria de sistemas e a tecnologia na hotelaria
- A teoria da contingência e a tecnologia na hotelaria

### ***Bibliografia Básica:***

- CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**, 9 Ed., Caxias do Sul: EducS, 2001
- CHIAVENATO, Idalberto. *Teoria geral da administração: abordagens prescritivas e normativas*, volume I. 7ª. Edição, Barueri, SP: Manole, 2014.
- LASHLEY, Conrad (Org.). MORRISON, Alison (Org.). *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Tradução David Szlak. Barueri: Manole, 2004.
- RUTHERFORD, Denney G. *Hotel: gerenciamento e operações*. 2ª ed. Roca. São Paulo, 2004.
- VAN DER WAGEM, Lynn; DAVIES, Christine. *Supervisão e liderança em turismo e hotelaria*. 2ª. Edição, São Paulo: Contexto, 2003;

### ***Bibliografia Complementar:***

- COSTA, Silvia; AUTRAN, Margarida; VIEIRA, Silvia. SENAC. DN. *Pousada: como montar e administrar*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007.
- HAYES, David K et al. *Gestão de operações hoteleiras*. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
- MARQUES, J. Albano. *Introdução à hotelaria*. Bauru. EDUSC, 2003.
- MENEGHELLI, Leocádio. *O Ambiente das Organizações na Era da Globalização*. Associação Educacional Leonardo Da Vinci. UNIASSELVI-ICPG, Blumenau. Out. 2008. Disponível em: <http://www.posuniasselvi.com.br/artigos/rev01-03.pdf>. Acesso em 10 de maio de 2016.
- MOTTA, Fernando Carlos Prestes; ISABELLA Gouveia de Vasconcelos. **Teoria Geral da Administração**. 3ª Ed. Ver. – São Paulo: Cengage Learning, 2015.

O'BRIEN, James A. *Sistemas de informação e as decisões gerenciais na era da internet*. 2ª. Edição, São Paulo: Saraiva, 2004.

PETROCCHI, Mário. *Hotelaria: planejamento e gestão*. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

POWERS, Tom. *Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante*. São Paulo, Atlas, 2004.

## **PLANO DE ENSINO**

**Disciplina: Seminário para Formação Profissional I**

**Carga Horária: 40 h/a**

**Período: 4º Módulo**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

O estágio nas empresas. O papel do estagiário no processo de inovação. Mundo do trabalho e mercado de trabalho. O mercado de trabalho e mundo do trabalho hoteleiro. Tendências de mercado.

### ***Objetivos:***

Desenvolver conhecimentos relacionados à atividade profissional e a contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

Materializar os conhecimentos teóricos adquiridos no curso, por meio de ações práticas desenvolvidas no contexto das atividades profissionais no eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

### ***Conteúdos:***

#### **Unidade I: Aspectos legais do Estágio**

- Legislação específica;
- Trâmites para a realização de estágio;
- Procedimentos institucionais para a realização de estágio.

#### **Unidade II: Seminários de Estágios:**

- Mapeamento das ocupações da Hotelaria;
- Construção de um banco de dados das potenciais empresas ofertantes de estágio;
- Realização de seminários de estágio.

#### **Unidade III: Plano de estágio**

- Preparação de um plano de estágio;
- Execução de um plano do estágio;
- Técnicas de entrevistas para estágio.

#### **Unidade IV: Relatório de estágio**

- Metodologia para elaboração de relatórios.

#### **Unidade IV: Avaliação**

- Análise de soluções de problemas nas estruturas organizacionais de empresas hoteleiras.

### ***Bibliografia Básica:***



DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Pesquisa em Turismo: planejamento, métodos e técnicas. São Paulo: Futura, 1998.

TRIGO, Luiz G. G. (Org.). *Turismo: como aprender, como ensinar*. 1. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2001.

VIEIRA, Elena Vieira de. *Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos*. Caxias do Sul: Educus, 2004.

***Bibliografia Complementar:***

BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. Estágio em Turismo e Hotelaria. São Paulo: Aleph, 2002.

DE LA TORRE, F. *Administração hoteleira: parte I: Departamento*, São Paulo: Roca, 2001.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico. SP: Atlas, 2001.

POWERS, T. *Administração no setor de hospitalidade: Turismo, hotelaria e restaurante*, São Paulo: Atlas, 2004.

TARDIF, Maurice. Saberes docentes e formação profissional 14. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

**Disciplina: TCM – Projeto de intervenção pela sustentabilidade**

**Carga Horária: 40 h/a – prática**

**Período: 4º Módulo**

**Competência: Empreendedora**

***Ementa:***

As responsabilidades socioambientais das empresas. Planejamento de intervenção no meio de hospedagem para uma gestão sustentável.

***Objetivos:***

Identificar e propor ações e projetos que o meio de hospedagem pode desenvolver em prol do desenvolvimento sustentável.

***Conteúdos:***

Unidade I: Hotelaria e desenvolvimento sustentável

Unidade II: Impactos sócio-ambientais – positivos e negativos

Unidade III: Desenvolvimento local e regional

Unidade IV: Projetos de intervenção no meio de hospedagem

Unidade V: Benefícios econômicos e de gestão empresarial

***Bibliografia Básica:***

PIRES, Paulo dos Santos. *Dimensões do Ecoturismo*. São Paulo: SENAC, 2008.

LINDENBERG, KREG. *Ecoturismo: um guia para planejamento e gestão*. São Paulo: SENAC, 2005.

MCKECHER, Bob. *Turismo de Natureza – planejamento e sustentabilidade*. São Paulo: Contexto, 2002.

***Bibliografia Complementar:***

BENI, Carlos. *Análise Estrutural do Turismo*. São Paulo: SENAC, 2007.

GONÇALVES, L. C. *Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem*. São Paulo: Aleph, 2004.

KANAANE, R.; SEVERINO, F. *Ética em Turismo e Hotelaria*. São Paulo: Atlas, 2006.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. *Iniciativas voluntárias para o turismo sustentável: inventário mundial e análise comparativa de 104 selos ecológicos, prêmios e iniciativas de autocomprometimento*. São Paulo: Roca, 2004.

\_\_\_\_\_. *Desenvolvimento Sustentável do Turismo – uma compilação de boas práticas*. São Paulo: ROCA, 2005

PETROCCHI, Mario. *Turismo: Planejamento e Gestão*. São Paulo: Futura, 1998.

RUSCHMANN, D. *Turismo e Planejamento Sustentável*. Campinas: Papirus, 1997

SWARBROOKE, J. *Turismo Sustentável*. 3ª edição, São Paulo: Aleph, 2002.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Marketing Hoteleiro**

**Carga Horária: 60 h/a - teórica**

**Período: 5º Módulo**

**Competência: Empreendedora**

### ***Ementa:***

Conceitos de Marketing. Administração de Marketing. Marketing de Serviços. Marketing Hoteleiro. Marketing Turístico.

### ***Objetivos:***

Compreender os conceitos básicos de Marketing. Utilizar as ferramentas de marketing nos processos de gestão. Identificar as estratégias do marketing de serviços. Aplicar os conceitos de marketing para adequações dos serviços de hospedagem. Relacionar as estratégias de marketing dos meios de hospedagem com a estratégia de marketing de destinos turísticos.

### ***Conteúdos:***

Unidade I: Conceitos de marketing. Ferramentas de marketing. Evolução dos conceitos de marketing. Sistema de marketing.

Unidade II: Produtos e Serviços Turísticos e Hoteleiros

Unidade III: Análise do mercado. Segmentação de mercado. Competitividade.

Unidade IV: Sistema de comunicação integrada em Marketing.

Unidade V: Marketing de serviços. Marketing de relacionamento. Comércio eletrônico.

Unidade VI: Marketing turístico. Marketing de cidades.

Unidade VII: O plano de marketing aplicado aos serviços de hospedagem.

### ***Bibliografia Básica:***

GUARDANI, Fátima. *Gestão de marketing em hotelaria*. São Paulo: Atlas, 2006.

KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. *Princípios de Marketing*. 15ª ed. São Paulo: Prentice Hall, 2015.

SWARBROKE, John. *Turismo Sustentável: gestão e marketing*. São Paulo: Aleph, 2000.

### ***Bibliografia Complementar:***

BRITTO, Janaina. *Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2006.

JOHANSSON, Johny. *Determinação: a fórmula japonesa de fazer marketing*. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

GRONROOS, Christian. *Marketing: gerenciamento e serviços*. 3. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

MELO NETO, Francisco Paulo de. *Marketing de Eventos*. Rio de Janeiro: Sprint, 2007.

MONTEJANO, Jordi Montaner. *Estrutura do Mercado Turístico*. São Paulo: ROCA, 2001.

SILVA, Fernando Brasil da. *A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia*. Pioneira Thomson, 2004.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Gestão Financeira**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: 5º Módulo**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

O administrador com suas funções de tomada de decisões, gestão financeira, controles financeiros no mercado hoteleiro, a importância do cálculo do ponto de equilíbrio e da ocupação hoteleira, demonstrativos de resultados, diagnóstico da saúde econômica financeira e fluxo de caixa.

### ***Objetivos:***

Desenvolver no discente a visão de administrador e responsável financeiro pela organização hoteleira, buscando de forma objetiva e prática capacitá-lo(a) para gerir os recursos, valorizando as pessoas que compõem a organização e os objetivos da empresa.

### ***Conteúdos:***

#### **Unidade I: Gestão na Hotelaria**

- A gerência de hotel: responsabilidades e desenvolvimento de habilidades
- Gestão e supervisão na hotelaria
- A controladoria e o *controller*

#### **Unidade III: A controladoria**

- A contabilidade: sistemas contábeis centralizados e descentralizados
- Previsão de receitas: receitas das unidades habitacionais, de alimentos e bebidas e receitas diversas
- Orçamento (*budget*): orçamentos de longo prazo, orçamentos anuais e orçamentos mensais
- Demonstrações financeiras: demonstração de renda, balanço, *cash flow*
- Análise de relatórios operacionais

#### **Unidade III: Gestão financeira em meios de hospedagem**

- Controles financeiros em hotelaria
- Cálculo do ponto de equilíbrio e fórmula do rateio de custos
- Demonstrativos e relatórios financeiros.

### ***Bibliografia Básica:***

- CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**, 9 Ed., Caxias do Sul: Educus, 2001.
- HAYES, David K *et al.* **Gestão de operações hoteleiras**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
- RUTHERFORD, Denney G. **Hotel: gerenciamento e operações**. 2ª ed. Roca. São Paulo, 2004.
- VAN DER WAGEM, Lynn; DAVIES, Christine. **Supervisão e liderança em turismo e hotelaria**. 2ª. Edição, São Paulo: Contexto, 2003;

### ***Bibliografia Complementar:***

- CHIAVENATO, Idalberto. **Teoria geral da administração: abordagens prescritivas e normativas**, volume I. 7ª. Edição, Barueri, SP: Manole, 2014.

COSTA, Silvia; AUTRAN, Margarida; VIEIRA, Silvia. SENAC. DN. *Pousada: como montar e administrar*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007.

LASHLEY, Conrad (Org.). MORRISON, Alison (Org.). **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Tradução David Szlak. Barueri: Manole, 2004.

MARQUES, J. Albano. *Introdução à hotelaria*. Bauru. EDUSC, 2003.

POWERS, Tom. *Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante*. São Paulo, Atlas, 2004.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Gestão de Pessoas**

**Carga Horária: 60 h/a - teórica**

**Período: 5º Módulo**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

Conceito e natureza de recursos humanos. Princípios e funções, fases evolutivas. Políticas e tipos de administração de pessoas. Planejamento e programação da gestão de pessoas. A busca, a escolha e a contratação de pessoas para a hotelaria. Os cargos, planos de cargos e salários e a avaliação do desempenho funcional e pesquisa de clima organizacional.

### ***Objetivos:***

O objetivo desta disciplina é capacitar o aluno para organizar e lidar com a complexidade da gestão de pessoas no ambiente hoteleiro, em todo o seu dimensionamento, bem como, potencializar a contribuição positiva que estas pessoas podem dar a fim de melhorar os resultados organizacionais da prestação de serviços em meios de hospedagem.

### ***Conteúdos:***

#### **Unidade I: A interação entre as pessoas e as organizações**

- Variabilidade e cognição humana. Teoria de campo de Lewin
- Reciprocidade e clima organizacional
- Análise de clima, ciclo e comunicação organizacional.
- Diferenças culturais e cultura organizacional.

#### **Unidade II: Cargos em Hotelaria**

- Organograma e departamentalização em hotelaria
- Montagem do descritivo de cargos e procedimento operacional padrão

#### **Unidade III: Técnicas de recrutamento e seleção**

- Construção do perfil de vagas e processos seletivos
- Técnicas de entrevistas
- O uso de dinâmicas e cases em recrutamento e seleção

#### **Unidade IV: Técnicas de chefia e liderança**

- Tipos de liderança
- O comportamento do líder em um mercado de grande concorrência
- Liderança sustentável em meios de hospedagem

### ***Bibliografia Básica:***

BRAGA, N. *Recursos humanos, a prática da gestão*. Divino São Lourenço, Ed. Semente. 2013.

RUTHERFORD, Denney G. *Hotel: gerenciamento e operações – 2ª. Edição*. São Paulo, Roca, 2004.

CHIAVENATO, Idalberto. *Teoria geral da administração: abordagens prescritivas e normativas, volume I. 7ª. Edição*. Barueri, SP: Manole, 2014.

### ***Bibliografia Complementar:***

CHIAVENATO, I. *Administração de recursos humanos: fundamentos básicos*. 7. Ed. São Paulo, Atlas, 2009.

DE LA TORRE, F. Administração hoteleira: parte I: Departamento, São Paulo: Roca, 2001.

FREITAG, Bárbara. Escola, Estado e Sociedade. 7 ed. São Paulo: Centauro, 2007.

OLIVEIRA, Iolanda de (org.). *Relações Raciais e Educação: Novos Desafios*. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

VERGARA, Sylvia Constant. *Gestão de pessoas*. 15ª. Edição. São Paulo: Atlas, 2014.



## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Inglês Aplicado à Hotelaria II**

**Carga Horária: 60 h/a – teórica**

**Período: 5º Módulo**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

A língua inglesa no ramo de hotelaria e turismo: introdução a tópicos semântico-gramaticais que fornecem insumo para o desenvolvimento das habilidades comunicativas em inglês nesse contexto. Apresentação de informações acerca de particularidades linguístico-discursivas e socioculturais em inglês, que tendem a auxiliar no aperfeiçoamento do relacionamento intercultural entre profissionais da hotelaria e clientes estrangeiros. A utilização de estruturas da língua de forma contextualizada que evidenciam o uso funcional do idioma alvo em ambiente natural de comunicação na área de hotelaria.

### ***Objetivos:***

Ampliar o vocabulário técnico dos educandos quanto ao uso de termos e expressões em inglês, comumente utilizados em ambiente natural de comunicação no segmento de hotelaria e turismo. Capacitar o aluno para: compreender e produzir mensagens orais e escritas de nível básico em língua inglesa, com vistas a atender às demandas e expectativas do mercado turístico-hoteleiro; usar estruturas do idioma alvo em situações comunicativas reais, reconhecendo variações culturais e linguísticas desse universo.

### ***Conteúdos:***

**Unidade 1** – Main parts of a hotel

**Unidade 2** – The hotel facilities

**Unidade 3** – Room facilities

**Unidade 4** – Room services

**Unidade 5** – Meals services

**Unidade 6** – The hotel restaurant

**Unidade 7** – Making a reservation

**Unidade 8** – Checking in

**Unidade 9** – Giving tourist information

**Unidade 10** – Checking out

### ***Bibliografia Básica:***

DE CHIARO, T. Inglês para hotelaria: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. São Paulo: Disal, 2012.

SEYMOUR, Mike. Hotel and Hospitality English. Collins, 2012.

STAVALE, Emeri De Biaggi. Glossário de turismo: português-inglês, inglês-português. São Paulo: DISAL, 2004.

### ***Bibliografia Complementar:***

*DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR PARA ESTUDANTES BRASILEIROS DE INGLÊS – PORTUGUÊS/INGLÊS/PORTUGUÊS.* Oxford University Press, 1999.

GARCIA, Maura Xavier. Vocabulário para turismo: português/inglês. SBS, 2004.



HARDING, Keith. High season: English for the hotel and tourism industry. New York, NY: Oxford University Press, 1994.

HOLDEN, Susan. Macmillan Portfolio: Travel & Tourism. São Paulo: Macmillan, 2004.

JONES, Leo. Welcome! English for the Travel and Tourism Industry: student's book. 2<sup>nd</sup> edition. Cambridge University Press, 2005.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina:** TCM – Plano de Negócios

**Carga Horária:** 60 h/a – prática

**Período:** 5º Módulo

**Competência:** Empreendedora

### ***Ementa:***

Elaboração e apresentação de um plano de negócios.

### ***Objetivos:***

Desenvolver um plano de negócios para meios de hospedagem. Apresentar um plano de negócios.

### ***Conteúdos:***

Unidade I: Organograma

Unidade II: Fluxograma

Unidade III: Recursos humanos

Unidade IV: Viabilidade financeira

Unidade V: Plano de negócios

Unidade VI: Sustentabilidade social e ambiental

### ***Bibliografia Básica:***

KANAANE, Roberto; SEVERINO, Fátima Regina Giannasi. *Ética em Turismo e Hotelaria*. São Paulo, Atlas, 2006.

MARQUES, J. Albano. *Introdução à hotelaria*. Bauru. EDUSC, 2003.

VAN DER WAGEN, Lynn; DAVIES, Christine. *Supervisão e liderança em turismo e hotelaria*. 2ª. Edição, São Paulo: Contexto, 2003.

### ***Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros***

CASTELLS, Manuel. *A sociedade em rede: a era da informação: economia, sociedade e cultura volume 1*. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

CHIAVENATO, Idalberto. *Teoria geral da administração: abordagens prescritivas e normativas*, volume I. 7ª. Edição, Barueri, SP: Manole, 2014.

COSTA, Silvia; AUTRAN, Margarida; VIEIRA, Silvia. SENAC. DN. *Pousada: como montar e administrar*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007.

LOCKWOOD, A; MEDLIK. *Turismo e hospitalidade no século XXI*. Manole: São Paulo, 2003.

O'BRIEN, James A. *Sistemas de informação e as decisões gerenciais na era da internet*. 2ª. Edição, São Paulo: Saraiva, 2004.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Seminário para Formação Profissional II**

**Carga Horária: 40 h/a**

**Período: 5º Módulo**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

O mercado de trabalho na Região dos Lagos. O mundo do trabalho e o mercado de trabalho globalizado. Tendências de mercado. Inovação Tecnológica.

### ***Objetivos:***

Identificar oportunidades no mundo do trabalho e no mercado de trabalho da Região dos Lagos. Avaliar as oportunidades de desenvolvimento profissional no mercado de trabalho globalizado da hotelaria. Aplicação prática de conhecimento teórico.

### ***Conteúdos:***

#### **Unidade I: O Mercado de Trabalho na Região dos Lagos**

- Tipos de meios de hospedagem.
- Principais empregadores.
- Características.

#### **Unidade II: Seminários de Estágios:**

- Tendências de mercado.
- Inovação e tecnologia.
- Globalização e o emprego na hotelaria.
- Realização de seminários de estágio.

#### **Unidade III: Plano de estágio**

- Preparação de um plano de estágio.
- Execução de um plano do estágio.
- Plano de carreira.

#### **Unidade IV: Relatório de estágio**

- Metodologia para elaboração de relatórios.

#### **Unidade IV: Avaliação**

- Análise de soluções de problemas nas estruturas organizacionais de empresas hoteleiras.

### ***Bibliografia Básica:***

BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. Estágio em Turismo e Hotelaria. São Paulo: Aleph, 2002.

TARABOUSI, Fadi Antoine. Administração de hotelaria hospitalar: serviços aos clientes, humanização no atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo. São Paulo: Atlas, 2009.

Yázigi, Eduardo. A pequena hotelaria e o entorno municipal: guia de montagem e administração. Contexto: São Paulo, 2003.

### ***Bibliografia Complementar:***

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Pesquisa em Turismo: planejamento, métodos e técnicas. São Paulo: Futura, 1998.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico. SP: Atlas, 2001.

POWERS, T. *Administração no setor de hospitalidade: Turismo, hotelaria e restaurante*, São Paulo: Atlas, 2004.

TARDIF, Maurice. Saberes docentes e formação profissional 14. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

TRIGO, Luiz G. G. (Org.). *Turismo: como aprender, como ensinar*. 1. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2001.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Inovação Tecnológica**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: Disciplina optativa**

**Competência: Empreendedora**

### ***Ementa:***

Gestão da tecnologia e da inovação: o Sistema Nacional de Inovação, Empresas de base tecnológica e Implementação de estratégias tecnológicas; Inovação Tecnológica: definição, perspectiva e o contexto da mudança; O processo de inovação tecnológica: competitividade e inovação, criação e disseminação de tecnologia; implementação de tecnologia;

### ***Objetivos:***

Preparar profissionais aptos a projetar, desenvolver e administrar atividades inovativas, contribuindo para o desenvolvimento de soluções, que visem ao fortalecimento das organizações sociais, produtivas e culturais da região, a partir de:

- Conhecimento dos processos que envolvam atividades voltadas à inovação tecnológica;
- Identificação de produtos e processos que podem ser aplicados à Hotelaria;
- Desenvolvimento de atividades inovativas que visem à geração de novos conhecimentos ou procedimentos para as empresas, produtos ou processos.
- Conhecimento das possibilidades de fomento à inovação tecnológica.

### ***Conteúdos:***

#### **Unidade I: Gestão da Tecnologia e da Inovação:**

- O Sistema Nacional de Inovação;
- As empresas de base tecnológica;
- A implementação de estratégias tecnológicas.

#### **Unidade II: Inovação Tecnológicas:**

- Classificação dos tipos de inovação tecnológica;
- Os processos de inovação tecnológica.

#### **Unidade III– O Processo de Inovação Tecnológica**

- Competitividade e inovação: a inovação como fator de vantagem competitiva;
- Gestão das relações com os públicos (parcerias/cooperação/joint ventures);
- Disseminação da Tecnologia;
- Implementação de tecnologia;

#### **Unidade IV - Aspectos legais da inovação**

- Propriedade intelectual, marcas e patentes;
- Transferência de tecnologia

#### **Unidade IV - Estudo de caso**

- Análise de soluções de problema nas estruturas organizacionais de empresas hoteleiras.

### ***Bibliografia Básica:***

LASHLEY, Conrad (Org). MORRISON, Alison. (Org.). Em busca da hospitalidade: perspectiva para um mundo globalizado. Barueri: Monole, 2004.

POWERS, T. *Administração no setor de hospitalidade: Turismo, hotelaria e restaurante*, São Paulo: Atlas, 2004.

RUSCHMANN, D. e SOLHA, K. (org.). Turismo: uma visão empresarial. Barueri: Manole: 2003.

***Bibliografia Complementar:***

---

TIGRE, P. B. Gestão da Inovação. 1ª ed. Rio de Janeiro: Ed. Elsevier: 2006. TERRA, J. C. C. Inovação: quebrando paradigmas para vencer. 1ª ed. São Paulo: Ed. Saraiva, 2007. CHRISTENSEN, C. M. O Futuro da Inovação. 1ª edição. Ed., Elsevier, Rio de Janeiro, 2007. BERKUN, S. Mitos da Inovação. Rio de Janeiro: Alta Books, 2007. FLEURY, A. Aprendizagem e inovação organizacional: as experiências de Japão, Coréia e Brasil. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1997.

KIM, Linsu ; NELSON, Richard R. (Org.). Tecnologia, aprendizado e inovação: as experiências das economias de industrialização recente. Campinas: Ed. Unicamp, 2009.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Linguística Aplicada ao Turismo**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: Disciplina optativa**

**Competência: Sócio-Artística-Cultural**

### ***Ementa:***

Linguística aplicada ao Turismo: noções e teorias. Conceitos linguísticos: Evento comunicativo e condições de produção e recepção de textos; Interação pela língua(gem); Polidez Linguística; Variação linguística e língua padrão; Discurso. Tipologia dos discursos e constituição do discurso do Turismo.

### ***Objetivos:***

1. Mobilizar teorias linguísticas para descrição e compreensão de aspectos da linguagem em práticas do Turismo, especialmente da Hotelaria;
2. Promover reflexão crítica sobre discursos/ideologias que sustentam práticas turísticas, explicitando conceitos e preconceitos em sua discursivização;
4. Estudar estruturalmente gêneros textuais do Turismo, especialmente da Hotelaria, em suas condições de produção/recepção;
5. Aprimorar domínio de variedades formais de língua oral e escrita.

### ***Conteúdos:***

1. Ciência x ciência aplicada.
2. Conceitos linguísticos:
  - 2.1. Evento comunicativo e condições de produção e recepção de textos;
  - 2,2, Processo de interação pela língua(gem);
  - 2.3. Polidez Linguística;
  - 2.4Variaçãolinguística:
    - 2.4.1 Preconceito linguístico;
    - 2.4.2 Variedade padrão da língua;
    - 2.4.3.Variação diamésica: fala x escrita;
  - 2.5. Noções de discurso: acadêmico, escolar, jurídico, familiar, religioso, publicitário, jornalístico, capitalista; machista, feminista e de senso comum.
    - 2.5.1 Constituição do discurso do Turismo.

### ***Bibliografia Básica:***

GARCIA, O. M. Comunicação em prosa moderna: aprenda a escrever, aprendendo a pensar. 26. ed. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 2006. 539 p.  
KOCH, I. G. V.; ELIAS, V. M. Ler e escrever: estratégias de produção textual. São Paulo: Contexto, 2009. 220 p.  
MARCUSCHI, L.A. Análise da conversação. 6. ed. São Paulo: Ática, 2008.

### ***Bibliografia Complementar:***

CUNHA, C.; CINTRA, L. F. L. Nova gramática do português contemporâneo. 5.ed. Rio de Janeiro: Lexikon, 2008. 760 p.  
INSTITUTO ANTÔNIO HOUAISS; AZEREDO, J.C. (Coord.). Escrevendo pela nova ortografia: como usar as regras do novo acordo ortográfico da língua portuguesa. 2.ed. São Paulo: Publifolha, 2008. 135 p.

KOCH, I. G. V.; ELIAS, V. M. Ler e compreender: os sentidos do texto. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2010. 216 p.

MACHADO, A. R. (Coord.); LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábola Editorial, 2005. 116 p.

MACHADO, A. R. (Coord.); LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. Resenha. São Paulo: Parábola Editorial, 2005. 116 p.

---



## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: A formação Científica em Turismo e Hotelaria**

**Carga Horária: 40 h/a**

**Período: Disciplina optativa**

**Competência: Científica**

### ***Ementa:***

Turismo e Hotelaria: ciência e serviço. A construção do pensamento científico: ciência teórica e aplicada. Metodologia científica. Gêneros textuais da ciência e da divulgação científica. Eventos de divulgação científica em Turismo e Hotelaria.

### ***Objetivos:***

1. Promover *reflexão crítica* sobre a formação científica em Turismo e Hotelaria;
2. Refletir sobre implicações das noções de *ciência* e de *serviço* em Turismo e Hotelaria;
3. Conhecer áreas de *pesquisa* em Turismo e Hotelaria;
4. Entender pertinência e aplicabilidade da *metodologia científica* na produção de conhecimento;
5. Planejar e executar *evento científico* para promoção da formação ciência em Turismo e Hotelaria.

### ***Conteúdos:***

- 1 Tipos de conhecimento;
- 2 A elaboração do conhecimento científico;
  - 2.1 Metodologia científica;
  - 2.2 Gêneros textuais da ciência;
    - 2.2.1 Projeto de pesquisa científica;
    - 2.2.2 Artigo científico;
    - 2.2.3 Monografia, dissertação e tese;
- 3 Divulgação científica;
  - 3.1 Eventos de divulgação científica;

### ***Bibliografia Básica:***

- CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 159 p.
- DENCKER, A. F. M. **Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas**. 9. ed. São Paulo: Futura, 2007. 335 p.
- MACHADO, A. R. (Coord.); LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. **Trabalhos de pesquisa**. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

### ***Bibliografia Complementar:***

- GIL, A. C. **Como elaborar projeto de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p.
- KOCH, I. G. V.; ELIAS, V. M. **Ler e escrever: estratégias de produção textual**. São Paulo: Contexto, 2009. 220 p.

LOCKWOOD, A.; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. Barueri-SP: Manole, 2003.

MACHADO, A. R. (Coord.); LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. **Planejar gêneros acadêmicos**. São Paulo: Parábola Editorial, 2005. 116 p.

MACHADO, A. R. (Coord.); LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. **Resenha**. São Paulo: Parábola Editorial, 2005. 116 p.

---

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS (ênfase em hotelaria e turismo)**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: Disciplina optativa**

**Competência: Sócio-Artística-Cultural**

### ***Ementa:***

História das línguas de sinais. As línguas de sinais como instrumentos de comunicação em contexto educacional dos sujeitos surdos. A língua de sinais na constituição da identidade e cultura surdas. Características da língua, seu uso e variações regionais. Noções básicas da Libras: configurações de mão, movimento, locação, orientação da mão, expressões não-manuais. Expressões socioculturais positivas e negativas. Vocabulário básico. Vocabulário específico dos meios de hospedagem. Diálogo e conversação com frases simples. Expressão viso-espacial.

### ***Objetivos:***

- Compreender os conceitos básicos da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), viabilizando diálogos simples que possam atender as necessidades das pessoas surdas nos meios de hospedagem.
- Identificar os parâmetros que compõem a Língua Brasileira de Sinais, reconhecendo sua importância para a consolidação da identidade da pessoa surda.
- Compreender e produzir palavras, frases e pequenos diálogos em Libras, construindo situações comunicativas para o acolhimento e atendimento das pessoas surdas nos meios de hospedagem.

### ***Conteúdos:***

1. A Língua Brasileira de Sinais e a constituição dos sujeitos surdos.
  - 1.1. História das línguas de sinais.
  - 1.2. As línguas de sinais como instrumentos de comunicação em contexto educacional dos sujeitos surdos;
  - 1.3. A língua de sinais na constituição da identidade e cultura surdas.
2. Legislação específica: a Lei nº 10.436, de 24/04/2002 e o Decreto nº 5.626, de 22/12/2005.
3. Introdução à Libras:
  - 3.1. Características da língua, seu uso e variações regionais.
  - 3.2. Noções básicas da Libras: configurações de mão, movimento, locação, orientação da mão, expressões não-manuais. Expressões socioculturais positivas: cumprimento, agradecimento, desculpas. Expressões socioculturais negativas: desagrado.
  - 3.3. Vocabulário básico.
  - 3.4. Vocabulário específico dos meios de hospedagem.
4. Prática introdutória em Libras:
  - 4.1. Diálogo e conversação com frases simples
  - 4.2. Expressão viso-espacial

***Bibliografia Básica:***

BRASIL. Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais.

BRASIL. Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.

GESUELI, Zilda Maria. Língua(gem) e identidade: a surdez em questão. *Educ. Soc.*, Campinas, vol. 27, n. 94, p. 277-292, jan./abr. 2006. Disponível em <http://www.cedes.unicamp.br>. Acesso em: 20 março 2017.

QUADROS, R. M. de & KARNOPP, L. B. Língua de sinais brasileira: Estudos linguísticos. Porto Alegre. Artes Médicas. 2004.

VIGOTSKY, L. S. Linguagem, desenvolvimento e aprendizagem. 12ª ed. São Paulo: Ícone Editora. 2012.

---

***Bibliografia Complementar:***

LODI, A. C. B. (et al). Letramento e minorias. 5ª ed. Porto Alegre: Mediação. 2013.

ROJO, R. H. R. Letramentos múltiplos, escola e inclusão social. São Paulo: Parábola, 2009.

SKLIAR, Carlos (org). A Surdez: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Mediação. Porto Alegre.1998.

\_\_\_\_\_. Atualidade da educação bilíngue para surdos: A localização política da educação bilíngue para surdos. Porto Alegre: Mediação, 1999.

VIGOTSKY, L. S. Pensamento e linguagem. 4ª ed. Rio de Janeiro: Martins Fontes, 2008.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: O Turismo e a inclusão de pessoas com deficiência**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: Disciplina optativa**

**Eixo Formativo: Sócio-Artística-Cultural**

### ***Ementa:***

A história das pessoas com deficiência e seus diferentes paradigmas. Os principais marcos legais. A tipologia da deficiência e a mobilidade reduzida. As deficiências sensoriais e o caminho entre a integração e a inclusão social. Acessibilidade e inclusão social. O turismo como indutor da inclusão social. A inclusão de pessoas com deficiência e o direito à cultura, ao esporte, ao turismo e ao lazer.

### ***Objetivos:***

- Reconhecer a importância da inclusão das pessoas com deficiência e seu direito à cultura, ao esporte, ao turismo e ao lazer.
- Conhecer a história da educação especial, identificando os diferentes paradigmas no tratamento das pessoas com deficiência e os principais marcos legais.
- Identificar as tipologias da deficiência mais comuns, sensibilizando-se sobre a importância da inclusão de pessoas com deficiência em espaços de turismo e lazer.
- Reconhecer as pessoas com deficiência como sujeito de direitos, identificando as tecnologias assistivas que podem contribuir para sua inclusão e auxiliar seu acesso à cultura, esporte, turismo e lazer.

### ***Conteúdos:***

#### **1. A história da educação especial ao longo da civilização humana.**

- 1.1. A educação especial na antiguidade e o paradigma da exclusão.
- 1.2. A educação especial na idade média e o paradigma da exclusão.
- 1.3. A educação especial na idade moderna e o paradigma da institucionalização.
- 1.4. A educação especial na idade contemporânea e os paradigmas da integração e inclusão.
- 1.5. Os principais marcos legais no caminho para a inclusão social das pessoas com deficiência.

#### **2. A tipologia da deficiência e a mobilidade reduzida.**

#### **3. As deficiências sensoriais e o caminho entre a integração e a inclusão social.**

- 3.1. Deficiência visual.
- 3.2. Deficiência auditiva.
- 3.3. Tecnologias assistivas.

#### **4. Acessibilidade e inclusão social**

- 4.1. Acessibilidade
- 4.2. Estigma e identidade social.
- 4.3. A desigualdade e a diversidade: um olhar sobre as pessoas com deficiência.

## **5. A inclusão de pessoas com deficiência e o direito à cultura, ao esporte, ao turismo e ao lazer.**

5.1. As normas da ABNT para a acessibilidade das pessoas com deficiência nos centros urbanos.

5.2. Políticas públicas para a acessibilidade das pessoas com deficiência.

## **6. O turismo acessível como indutor da inclusão de pessoas com deficiência.**

6.1. O turismo de aventura para pessoas com deficiência.

6.2. O turismo histórico e cultural para pessoas com deficiência.

## **7. Os meios de hospedagem e a acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.**

---

### ***Bibliografia Básica:***

BRAGANÇA, Soraya; PARKER, Marcelo orgs. Igualdade nas diferenças: os significados do “ser diferente” e suas repercussões na sociedade. Porto Alegre: Edipucrs, 2009. Disponível em: <http://www.pucrs.br/edipucrs/igualdadenasdiferencas.pdf>. Acesso em: 20 março 2017.

BRASIL. Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

BRASIL. Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009. Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu protocolo facultativo.

KANAANE, Roberto. Ética em turismo e hotelaria. Atlas, 2006.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2004.

SILVA, Fernando Brasil da. A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia.

---

### ***Bibliografia Complementar:***

FOGLI, B. F. C. dos S. A dialética da inclusão em educação: uma possibilidade em um cenário de contradições. Petrópolis: DP et alii, 2012;

LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. Turismo e hospitalidade no século XXI. São Paulo: Manole, 2003.

MANTOAN, M. T. Eglér. Inclusão escolar. O que é? Por quê? Como fazer? São Paulo: Summus, 2006.

PIRES, Paulo dos Santos. Dimensões do ecoturismo. 2ª ed. SENAC, 2008.

## **PLANO DE ENSINO**

**Disciplina: Recreação e lazer em meios de hospedagem**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: Disciplina optativa**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

A importância da recreação para o Turismo. O lazer e a recreação no contexto cultural e social. Vivências lúdicas e atividades recreativas. Reconhecimento dos diferentes tipos de públicos e atividades recreativas específicas para cada um deles. Acampamento e atividades lúdicas para tal fim.

### ***Objetivos:***

- Compreender a importância do lazer e recreação para o turismo;
- Introduzir os conceitos relacionados a lazer e recreação como: tempo livre, tempo de trabalho, ócio, entretenimento, entre outros;
- Conhecer e utilizar os principais tipos, técnicas e equipamentos necessários à realização de atividades recreativas em meios de hospedagem.
- Definir e conceituar animação, recreação e lazer; História do lazer: necessidades humanas, tempo livre trabalho; Recreação turística.
- Princípios educacionais do esporte e lazer; Técnicas de recreação e lazer; Jogos populares aplicados em Hotéis Fazendas e Resorts.
- Conhecimento sobre o corpo a partir dos brinquedos cantados. Piquenique. Pesquisa com os pais sobre brincadeiras populares.
- Acampamento; jogos alternativos; brincadeiras populares; colônia de férias.
- Atividades recreativas para crianças, atividades recreativas para adolescentes, atividades recreativas para jovens e adultos, atividades recreativas para idosos, atividades recreativas para pessoas com deficientes em acampamento;
- Organização de atividades recreativas para ambientes fechados;
- Atividades direcionadas às diversas faixas etárias (crianças, jovens, adultos, melhor idade, pessoas com deficiências auditivas).
- Organizar jogos, brincadeiras ou outras atividades corporais, valorizando-as como recurso para usufruto do tempo disponível;
- Jogos inteligentes.
- Atividades recreativas com materiais alternativos e jogos.

### ***Conteúdos:***

#### **1. A IMPORTÂNCIA DA RECREAÇÃO**

- 1.1. Definição e conceptualização e animação em recreação e lazer;
- 1.2. O tempo livre; ócio, ociosidade.

#### **2. O LAZER E A RECREAÇÃO NO CONTEXTO CULTURAL E SOCIAL; VIVÊNCIAS LÚDICAS E ATIVIDADES RECREATIVAS.**

- 2.1. Jogos e brincadeiras populares;
- 2.2. Brinquedos cantados;
- 2.3. Planejamento e aplicações de atividades recreativas e de lazer em diferentes contextos.



### **3. CONHECENDO OS DIFERENTES TIPOS DE PÚBLICOS.**

- 3.1. Atividades recreativas para crianças e adolescentes.
- 3.2. Atividades recreativas para jovens e adultos.
- 3.3. Atividades recreativas para idosos.
- 3.4. Atividades recreativas para pessoas com deficiências.

### **4. ACAMPAMENTO.**

- 4.1. Jogos e brincadeiras em acampamentos; montagem de barracas e recepção;
- 4.2. Jogos e brincadeiras em dias de chuva;
- 4.3. Jogos e brincadeiras em ambientes fechados e em ônibus.

---

#### ***Bibliografia Básica:***

ALVES JUNIOR, Edmundo de Drummond. Introdução ao lazer. Coautor Victor Andrade de Melo. Barueri, SP: Manole, 2003.

MIRANDA, Simão de. 101 atividades recreativas para grupos em viagens de turismo. ilustração de Paulo Branco. 6. ed. Campinas, SP: Papyrus, [2011].

NEGRINE, Airton. Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico. Coautor Luciane Bradacz, Paulo Eugênio Gedoz de Carvalho. Caxias do Sul, RS: EDUCS, [200-].

---

#### ***Bibliografia Complementar:***

BOULLÓN, Roberto C. Atividades turísticas e recreativas: o homem como protagonista. tradução de Maria Elena Ortega Ortiz Assumpcao. Bauru, SP: EDUSC, 2004.

DUMAZEDIER, Joffre. Sociologia empírica do lazer. tradução de Silvia Mazza, J. Guinsburg. 3. ed. [S.I.]: SESC-SP, 2008.

PIRES, Mário Jorge. Lazer e turismo cultural. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2002.

---



## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Planejamento Turístico e Políticas Públicas**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: Disciplina optativa**

**Competência: Profissional**

### ***Ementa:***

Políticas públicas do turismo no Brasil e no mundo. Planejamento Turístico.

### ***Objetivos:***

Compreender as políticas de desenvolvimento do turismo no Brasil e no mundo. Identificar as fases de um planejamento turístico. Identificar os atores e seus papéis e responsabilidades no planejamento turístico. Elaborar um modelo de planejamento turístico integrado com as ações de um meio de hospedagem ou de uma empresa do setor de alimentos e bebidas.

### ***Conteúdos:***

Unidade I: Planejamento turístico modelos e história

Unidade II: Entidades e atores envolvidos no planejamento turístico. Responsabilidades, deveres e ações.

Unidade III: Planejamento de um destino turístico.

Unidade IV: Políticas públicas do turismo.

Unidade V: Turismo e planejamento regional.

### ***Bibliografia Básica:***

BOULLÓN, Roberto C. *Planejamento do espaço turístico*. Bauru: EDUSC, 2002.

PETROCCHI, Mario. *Turismo: Planejamento e Gestão*. São Paulo: Futura, 1998.

SWARBROOKE, John. *Turismo Sustentável: volume 3: setor público e cenários geográficos*. São Paulo: Aleph, 2006.

### ***Bibliografia Complementar:***

BENI, Carlos. *Análise Estrutural do Turismo*. São Paulo: SENAC, 2007.

CASTELLS, Manuel. *A sociedade em rede: a era da informação: economia, sociedade e cultura volume 1*. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

LAGE, Beatriz. *Economia do Turismo*. Rio de Janeiro: Atlas, 2001.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. *Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Manole: São Paulo, 2004.

RUSCHMANN, D. *Turismo e Planejamento Sustentável*. Campinas: Papirus, 1997

TEIXEIRA, Elder Lins. *Gestão de Qualidade em Destino Turísticos*. São Paulo: Qualimark, 1999.

## 9. METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino do Curso Superior em Tecnologia em Hotelaria do IF-Fluminense *Campus* Cabo Frio incorpora métodos que permitem ao estudante aliar teoria e prática. Busca-se não somente o cumprimento dos programas, mas o envolvimento dos estudantes, sua participação ativa no processo de construção do conhecimento, oportunizando assim o desenvolvimento de novas competências e habilidades.

As práticas pedagógicas orientam-se para atividades que conduzem o estudante para o perfil de profissional esperado e para a formação do cidadão atuante. Dentre essas práticas evidenciam-se:

1. **participação em atividades acadêmicas curriculares extensionistas, tais como:** feiras, cursos, palestras, seminários, visitas técnicas, mantendo o estudante em sintonia com a realidade e acompanhando a modernização do setor, seguindo as orientações do PDI;
2. **participação em Projetos Institucionais, tais como:** projetos de pesquisa, monitoria, apoio tecnológico e extensão;
3. **aulas expositivas, utilizando-se de multimeios de informação e comunicação** – a introdução das ferramentas computacionais da tecnologia educacional que buscam ampliar as possibilidades de construção interativa entre o estudante e o contexto instrucional onde se realiza a aprendizagem, apropriando-se dos diferentes meios de Tecnologia da Informação – TIC;
4. **o aprender a aprender, sempre de forma contínua e autônoma, através da interação com fontes diretas** (observação e coletas de dados) e fontes indiretas (diversos meios de comunicação, divulgação e difusão: relatórios técnico-científicos, artigos periódicos, livros, folhetos, revistas técnicas, jornais, arquivos, mídia eletroeletrônica e outras, da comunidade científica ou não). O aprender a aprender leva o estudante a aplicar na prática os conhecimentos teóricos. Já o aprender a conviver e o

aprender a ser fazer parte da educação integral uma vez que atuam no campo das atitudes e valores.

Estão previstas, no planejamento das práticas pedagógicas, a integração das atividades dos componentes curriculares, a saber:

1. **Aulas:** o estudante participa de aulas com exposição dialógica, envolvendo e desenvolvendo atividades em grupo, incluindo-se oficinas, *workshops* e estudos de casos.
2. **Pesquisa/Projeto:** o estudante é incentivado a realizar pesquisas em campo, bem como por meio de livros, jornais e revistas, internet e outros meios, além de vincular o projeto à prática em si.
3. **Exercícios:** os estudantes são estimulados a realizar exercícios com o objetivo de fixar as bases tecnológicas e científicas, tanto em sala de aula como fora dela, em todo o percurso formativo, bem como no uso de laboratórios, no sentido de incrementar a inter-relação teoria-prática.
4. **Debates:** são realizados com objetivo de avaliar o grau de aquisição das competências e habilidades desenvolvidas pelos estudantes.
5. **Trabalhos Práticos:** são aplicados trabalhos práticos, de acordo com os objetivos previstos, para acompanhamento das práticas profissionais.
6. **Seminários:** para melhor fixação dos conteúdos propostos, são realizados seminários e palestras sobre assuntos pertinentes ao perfil profissional e ao conjunto de bases tecnológicas do período, com opiniões de outros profissionais do meio, além de os estudantes poderem observar e acompanhar os avanços tecnológicos específicos na área profissional.
7. **Atividades Extra classe:** são realizadas visitas técnicas em empresas da região, eventos, feiras e congressos, entre outros, de modo a complementar os conhecimentos adquiridos, como também simulações situacionais do cotidiano de trabalho. Ao término de cada atividade extraclasse, os estudantes apresentarão relatórios e/ou meios de discussão sobre o evento e a sua interação com o trabalho em si.
8. **Atividades de Educação a Distância:** Os alunos são incentivados a interagir em projetos de pesquisa e no desenvolvimento de trabalhos

utilizando tecnologias de comunicação e informação em ambientes de aprendizagem virtuais.

9. **Avaliações:** a avaliação do desempenho do estudante deverá ser contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos ao longo de cada um dos cinco semestres, considerando que a avaliação deve ser entendida como um processo continuado e constante na obtenção de informações, de análise e de interpretação da ação educativa, visando ao aprimoramento do trabalho acadêmico. Essas práticas didático-pedagógicas são desenvolvidas também em ambientes de laboratórios, onde os estudantes vivenciam procedimentos operacionais.

## **10. ESTRATÉGIAS DE FOMENTO AO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, AO COOPERATIVISMO E À INOVAÇÃO TECNOLÓGICA**

O Desenvolvimento Sustentável, assim como o cooperativismo, não se limita a disciplinas ou a atividades isoladas. Estes temas são tratados de forma transversal e complementar, buscando formar um profissional autônomo e conhecedor dos meios aos quais pode utilizar para ser fundador ou parte de uma organização. Serão estimulados durante todo o curso o desenvolvimento de atividades que fomentem o desenvolvimento sustentável e o cooperativismo.

Nas disciplinas que desenvolverão as competências Artístico-Culturais serão tratados assuntos relacionados com as diversidades culturais e sociais. No conjunto que trabalhará as competências Científicas, os problemas relacionados com a utilização de recursos e destinação de resíduos serão temas constantes.

A utilização da tecnologia de maneira sustentável e ética, para o desenvolvimento da atividade profissional, será foco de trabalho nas disciplinas que contemplam as competências Profissionais. O cooperativismo e as atividades de responsabilidade empresarial serão ponto de referência para a formação das competências Empreendedoras.

No *Campus* Cabo Frio são desenvolvidas ações que estão em consonância com as Políticas de Educação Ambiental do Instituto:

1. Implantação de sistema de geração de energia limpa por placas solares: já em funcionamento no *Campus*. Esse projeto foi realizado em parceria

com a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e a companhia de energia ENEL, como uma das ações ambientais do *Campus*;

2. Projeto Horta Inteligente: esse projeto está em andamento e tem como principal objetivo o desenvolvimento de um sistema de irrigação inteligente e de baixo custo que resulta em um baixo consumo de água e uma irrigação eficaz, integrando diferentes cursos, para análise e desenvolvimento de agricultura orgânica (análise do solo; compostagem; irrigação...);
3. Pontos de coletas de baterias e pilhas e óleos utilizados em cozinha: no bloco A do *Campus* Cabo Frio temos dois pontos de coleta: para pilhas e baterias e para óleos utilizados. Projeto em parceria com a empresa de ônibus local, Salineiras.
4. Estudos sobre a captação e uso da água da chuva no *Campus*;
5. Promoção de campanhas para o uso controlado de material descartável, como papel, copos descartáveis e toalhas de papel;
6. Promoção de campanhas sobre o uso consciente da energia elétrica;
7. Ações de sensibilização para diminuir a produção de lixo e minimizar o impacto ambiental, com coleta e destinação adequadas.

## 11. ATIVIDADES ACADÊMICAS

### 11.1. Estágio Profissional

O estágio curricular supervisionado deve estar interligado com a prática profissional que é abordada pelos componentes curriculares Seminários para a Formação Profissional I e II e constitui-se no conjunto das *praxis* vivenciadas pelos discentes, oportunizadas pelas situações de aprendizagens construídas especificamente para este fim. A carga horária total do Estágio Curricular Supervisionado é de 200 horas.

De acordo com o Regulamento Geral de Estágio do IF-Fluminense, Deliberação N.º 03/2014, Art. 2º - Estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido pelo estudante no ambiente de trabalho, visando ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular. São

questões preponderantes em relação ao futuro docente no Estágio Curricular Supervisionado:

1. A necessidade de compreender o ambiente profissional como espaço de construção e reconstrução de saberes e conhecimentos – esse ambiente precisa ser reconhecidamente espaço onde se tem a oportunidade de planejamento, orientação, dimensionamento dos saberes, de estabelecimento de metas e de avaliação permanente. Sendo local instituído para a construção do conhecimento, relação teoria e prática ele deverá oportunizar elos com outras esferas de saber;
2. A relação entre a teoria e a prática como ferramenta de construção do conhecimento, voltada para o desenvolvimento de competências, não poderá mais estar centrada apenas no binômio estudante-professor, necessitando da atuação de outros atores, novas interlocuções. Assim, a necessidade de colocar os estudantes em contato, intermediado, com o mercado de trabalho, tem o objetivo de colaborar com a construção de conhecimentos coerentes com o perfil desejado de egresso;
3. A necessidade de desenvolver um trabalho que ultrapasse os limites das disciplinas/campos de saberes restritos - é notório que as ciências, dado o avanço a que se submeteram, viram-se obrigadas a quebrar seus muros, visto que, as experiências restritas ao ambiente acadêmico limitam, muitas vezes, a compreensão mais ampla da realidade.

As orientações das atividades do Estágio Supervisionado, bem como as apreciações críticas sobre os dados coletados nos diferentes campos de atuação, são desenvolvidas em tempo e espaço curricular específicos com objetivo de promover a articulação das diferentes ações, numa perspectiva de transversalidade, com ênfase nos procedimentos de observação e reflexão para compreender e atuar em situações contextualizadas entendidas como situações do cotidiano profissional.

A avaliação do Estágio Supervisionado ocorre durante todo o processo é realizada através da avaliação do desempenho do aluno pela empresa e pelo professor/orientador, através da elaboração de relatórios e da sua postura profissional e acadêmica durante a realização do estágio. Em relação ao estágio, de cada discente, exige-se:

4. A apresentação do "Plano de Trabalho do Estágio Curricular Supervisionado" com seus respectivos cronogramas a serem elaborados sob a orientação de um professor;
5. O registro de todas as atividades desenvolvidas, retratadas ao término, via "Relatório Final", das atividades da Prática Profissional desenvolvidas.

Para a iniciação e a realização do estágio é importante que o estudante procure o Núcleo de Apoio a Prática Profissional, setor dentro da Direção de Ensino, responsável pela emissão e guarda de documentos relacionados ao processo de estágio.

Para fins de registro do cumprimento do estágio, serão usadas as seguintes nomenclaturas: "**em aberto**", para os casos em que o estudante não concluiu a carga horária prevista e/ou não entregou o relatório final; "**concluído**", para os casos em que o estudante finalizou a carga horária prevista e entregou o relatório final de estágio.

## 11.2. Atividades Complementares

As Atividades Complementares (AC) são apresentadas na matriz curricular como o componente, com carga horária total de 80 horas. A carga horária da AC deve ser cumprida durante todo o itinerário formativo dos estudantes. Essas atividades possibilitam o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do estudante, inclusive adquiridas fora do ambiente escolar, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mundo da pesquisa e do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade.

Dessa forma, são objetivos das AC:

1. Complementar a formação profissional, cultural e cívica do estudante pela realização de atividades extracurriculares obrigatórias.
2. Contribuir para que a formação do futuro egresso seja generalista, humanista, crítica e reflexiva.

3. Estimular a capacidade analítica do estudante na argumentação de questões e problemas.
4. Possibilitar ao estudante escolher seu itinerário formativo.
5. Auxiliar o estudante na identificação e resolução de problemas, com uma visão ética e humanista.

As Atividades Complementares (AC) são parte integrante e facultativa dos currículos dos Cursos Superiores de Tecnologia em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos Superiores de Tecnologia (Resolução CNE/CP 03 de 18 de dezembro de 2002), podendo ser cumpridas a partir do primeiro semestre do curso e se apresentam como condição básica para sua conclusão. O estudante deve comprovar o cumprimento de um total de 80 horas. As AC não conferem grau/nota aos tecnólogos, mas devem estar articuladas à formação profissional e concomitantes com o Curso de Tecnologia no qual estiverem matriculados.

As AC aceitas para o cômputo da carga horária exigida estão listadas a seguir:

- Atividades na área de formação e áreas correlatas, cuja duração é especificada em horas;
- Semestre de participação em projeto de pesquisa e/ou extensão;
- Participação em eventos Acadêmico-Científico-Culturais na área de formação específica;
- Trabalho apresentado em eventos acadêmicos ou científicos;
- Artigo científico publicado em jornais e revistas de circulação geral;
- Resumos em periódicos científicos ou em anais de congressos;
- Artigo publicado em periódicos científicos indexados ou como capítulo de livro;
- Participação em comissões organizadoras de eventos na área de formação;
- Atuação como monitor em componentes curriculares correlatos ao curso; e participação em projetos de pesquisa e extensão.



### **11.3. Projeto Integrador: Trabalho de Conclusão de Módulo (TCM)**

A construção de um Trabalho de Conclusão de Módulo (TCM) traz a necessidade da reflexão, por mais breve que seja, acerca do significado de pesquisa, enquanto ato, através do qual se procura obter conhecimento sobre determinado assunto na perspectiva da superação da percepção superficial e aparente do mundo das coisas, dos homens, da natureza e das relações existentes. Busca-se, portanto, ultrapassar os fatos, desvelar processos, explicar e descrever, com consistência e plausibilidade, fenômenos a partir de determinado referencial.

Vale ressaltar que não se trata de uma simples atividade de reprodução de conhecimentos acumulados pela humanidade e, portanto, deve ser entendida como atividade científica pela qual o ser humano desvela a realidade, partindo do pressuposto de que, conforme DEMO (1987), "a realidade não se desvenda na superfície. Não é o que aparenta a primeira vista. Ademais, [os] esquemas explicativos [do ser humano] nunca esgotam a realidade, porque esta é mais exuberante que aqueles" (DEMO, 1987, p23). Daí a razão pela qual se pode afirmar que sempre há algo na realidade a ser conhecido.

O tema do TCM é determinado pela proposta formativa do módulo, com suporte do professor do componente curricular (TCM). Compreendendo que a pesquisa é um instrumento de aprendizagem, que o egresso do curso deverá utilizá-la para manter-se atualizado e avaliar as tendências do mercado de trabalho e desenvolvimento tecnológico no setor de hotelaria.

O TCM, conforme definido em seu Regulamento, é realizado em grupo, sob a orientação de um professor do *campus*, que por sua vez, deve computar a frequência (mínima de 75%) do(s) estudante(s) aos encontros de orientação, bem como registrar, sistematicamente, através de relatórios, o desempenho do discente, durante o processo de construção do TCM. No caso do não comparecimento do estudante aos encontros de orientação, para acompanhamento do processo de construção do TCM, este não pode ser aceito pelo orientador.

Os TCMs são apresentados por escrito e oralmente a uma Banca Avaliadora composta por no mínimo dois professores, sendo um deles o orientador do estudante, e podendo ter ainda em sua composição convidados externos, como

profissionais do *trade* turístico. A Banca Avaliadora atribui o resultado final de Aprovação, Aprovação Condicional ou Reprovação, justificado em parecer assinado pelos membros da Banca Avaliadora. O professor responsável pelo TCM converte o parecer dos membros e as avaliações do desempenho do discente em uma única nota a ser lançada no sistema acadêmico. Este componente curricular não possui as avaliações A1, A2 e A3 devido ao seu caráter teórico-prático.

#### **11.4. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC): NSA**

#### **11.5. Programas de Iniciação Científica e Projetos de Pesquisa**

##### **11.5.1. Formas de Incentivo às Atividades de Extensão e à Pesquisa Aplicada**

As atividades de pesquisa e extensão do *Campus* Cabo Frio são gerenciadas pela Diretoria de Pesquisa e Extensão que é responsável por atividades inerentes ao levantamento de demandas de ações para extensão e pesquisa, elaboração e comunicação de editais, acompanhamento e controle das atividades, entre outras atividades previstas no regimento interno de ensino do *Campus*.

##### **11.5.2. Atividades de Pesquisa e Produção Científica**

As atividades de iniciação à pesquisa podem ser exercidas tanto voluntariamente, quanto mediante a concessão de bolsas de Iniciação Científica providas por órgãos financiadores, pelo IF-Fluminense (pró-reitora de pesquisa/extensão) e pelo próprio IF-Fluminense *Campus* Cabo Frio. As atividades destinam-se a estudantes de cursos de graduação que se proponham a participar, individualmente ou em equipe, de projeto de pesquisa desenvolvido por pesquisador qualificado, que se responsabiliza pela elaboração e implementação de um plano de trabalho a ser executado com a colaboração do candidato por ele indicado.

A Diretoria de Pesquisa e Extensão é o setor que gerencia todo o fluxo de projetos de pesquisa como: bolsas, editais, inscrições, seleções, cadastros e andamento dos projetos.

## 11.6. Ofertas de Componentes Curriculares por EaD

Em consonância com tendências apresentadas nos processos de comercialização e treinamento no ambiente corporativo dos meios de hospedagem, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria utiliza ferramentas para desenvolvimento de atividades de ensino e aprendizagem utilizando tecnologias de comunicação e de informação que possibilitam a interação entre docentes e discentes a distância.

Caracterizam-se como componentes curriculares ofertados na modalidade a distância, as disciplinas de uma matriz curricular nas quais o processo de ensino-aprendizagem ocorre por meio de Tecnologias da Informação e Comunicação, com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares e tempos diversos, em consonância com a regulamentação para oferta de componentes curriculares na modalidade a distância em cursos presenciais do IFFluminense. Será permitido incluir atividades não presenciais nos Planos de Ensino de qualquer componente curricular do CST em Hotelaria, tendo como limite máximo a carga horária de até 20% (vinte por cento) do total previsto para o semestre, respeitados os mínimos previstos de duração, dias letivos e carga horária total do curso, desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento aos estudantes pelo docente responsável pelo componente curricular e tenha aprovação do Colegiado do Curso.

Serão consideradas atividades não presenciais somente aquelas desenvolvidas por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA, adotado pelo IFFluminense. Deverão ser executadas, exclusivamente, de forma presencial: avaliações individuais, atividades práticas desenvolvidas em laboratórios e atividades obrigatoriamente presenciais, previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais.

O planejamento, bem como a descrição das atividades não presenciais deverá constar no Plano de Ensino de cada componente curricular de forma clara e precisa, especificando a carga horária à distância, a metodologia adotada, critérios de avaliação, cronograma de atividades e mecanismos de atendimento individualizado aos estudantes, bem como períodos em que as atividades virtuais estarão disponíveis.

O Colegiado do Curso poderá aprovar a oferta de disciplinas que sejam totalmente na modalidade de EaD, desde que sejam respeitadas a legislação vigente e as diretrizes do IFFluminense para o ensino a distância.

### **11.7. Oferta de Programas de Extensão Universitária:**

Conforme a Lei de Diretrizes e Bases N° 9.394/1996, no capítulo IV, art. 43: a educação superior tem por finalidade promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição. O desenvolvimento das atividades de extensão ao longo do curso é de suma importância para que o aluno esteja em contato com o mercado de trabalho e outras entidades sociais relacionadas a sua área de atuação. As atividades de extensão serão realizadas ao longo do curso e garantidas por meio das visitas técnicas, seminários, contato com a área de atuação para desenvolvimento de soluções tecnológicas e inovadoras, e outras atividades complementares. O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria desenvolverá projetos técnicos científicos de forma interdisciplinar integrando as áreas do curso, incentivando os alunos à produção do conhecimento e a participação em conjunto com os professores, de programas institucionais de bolsas de iniciação científica e de outros programas de fomento à pesquisa e à extensão.

Projetos de extensão são desenvolvidos pelo IFFluminense *Campus* Cabo Frio com o objetivo de possibilitar a inserção dos estudantes na realidade regional, buscando sua formação profissional e humanística. A Diretoria de Pesquisa e Extensão do *Campus* é responsável pela administração do programa. Para promover a integração do ensino e a articulação com a sociedade, o IFFluminense *Campus* Cabo Frio, busca criar e atualizar convênios e parcerias entre o IFF e representantes da comunidade regional, sendo parceiros públicos ou privados. A criação desses canais de interação entre a escola e a comunidade proporcionará não somente o crescimento do profissional que estará sendo formado, mas também o desenvolvimento local.

Vários eventos extensionistas são desenvolvidos no Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer no *Campus* Cabo Frio: Semana Acadêmica de Turismo,

Hospitalidade, Entretenimento e Lazer (SATHHEL), palestras com empresários locais, cursos de capacitação em turismo para taxistas, intercâmbio com Liceus franceses, participação de docentes e discentes em eventos regionais (Festival Gastronômico de Búzios, Festival do Camarão), dentre outros. Estes eventos aproximam as atividades de ensino, pesquisa e extensão com a comunidade regional, ajudando a disseminar o conhecimento acadêmico e científico.

A pesquisa é uma ferramenta importante de complementação da formação ao longo do percurso escolar, pois auxilia o aluno na organização das ações embasadas em metodologia e rigor científico. A busca contínua de informações aprimora a habilidade do aluno de ter acesso rápido as informações utilizando diferentes ferramentas disponíveis em meio eletrônico e físico.

A inter-relação entre o ensino a pesquisa e extensão contribui para uma formação completa, utilizando os conceitos teóricos para a aplicação direta com rigor científico, contribuindo para a eficiência e eficácia da formação.

A carga horária total de atividades de extensão do curso será de 220 horas/aulas, totalizando 10% da carga horária total do curso. A cada início do período letivo o NDE apresentará o calendário de atividades extensionistas do curso que podem ocorrer com atividades complementares, com visitas técnicas, com a realização ou participação em eventos e com atividades de recepção da comunidade nas instalações do campus.

## **12. SISTEMAS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM**

### **12.1. Avaliação do Estudante**

O estudante é avaliado de forma contínua e permanente, durante o processo de sua aprendizagem. A avaliação, realizada de forma processual, com caráter diagnóstico e formativo, tem como princípios o aprender a ser, o aprender a conviver, o aprender a fazer e o aprender a conhecer. A verificação do rendimento utiliza, como critério, a avaliação contínua, com prevalência dos aspectos qualitativos e quantitativos, presentes na formação integral do aluno.

### **a) Critérios de Avaliação da Aprendizagem**

A avaliação do aproveitamento tem como parâmetro para aprovação, tanto o desenvolvimento das competências de forma satisfatória em cada componente disciplinar do período, obtendo média maior ou igual a 6,0, quanto à frequência mínima de 75% em cada componente curricular. A avaliação discente no *Campus* Cabo Frio está em consonância com a Regulamentação Didático-Pedagógica dos Cursos da Educação Básica e da Graduação do IF-Fluminense, que atualmente passa por um processo de reformulação.

O estudante pode solicitar revisão das avaliações, oficializada através de requerimento junto à Coordenação de Registro Acadêmico, que encaminhará à Coordenação do Curso para que seja realizada revisão por uma banca constituída pelo professor da disciplina e mais dois docentes da área em data previamente estabelecida.

Devem ser aplicadas aos estudantes, no mínimo, 2 (duas) atividades de elaboração individual, correspondendo de 60% (sessenta por cento) a 80% (oitenta por cento) dos conteúdos previstos para o componente curricular ou eixo temático, e atividades outras capazes de perfazer o percentual de 20% (vinte por cento) a 40 (quarenta por cento) da previsão total de cada Avaliação, denominadas Avaliação 1 (A1) e Avaliação 2 (A2), conforme previsto no Calendário Acadêmico.

### **b) Recuperação da Aprendizagem**

A reelaboração de atividades é realizada de forma a permitir ao aluno refazer sua produção até o final do período, visando a melhoria do seu desempenho especialmente nas componentes curriculares cujos conhecimentos são interdependentes. A operacionalização da recuperação fica a cargo de cada professor que escolhe entre realizá-la paralelamente ao período ou através da aplicação de um instrumento de elaboração individual conclusivo, que pode substituir o registro de desempenho obtido em um dos instrumentos de elaboração individual ministrado ao longo do semestre letivo, desde que maior.

### **c) Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores**

Será possível o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores a estudantes, desde que tenham sido adquiridos / cursados no mesmo nível de ensino pleiteado, nos últimos 05 (cinco) anos, haja correlação com o perfil do egresso e conclusão do curso em questão, e que tenham sido adquiridos em: Componentes curriculares/disciplinas cursados em instituições reconhecidas pelo MEC; Componentes curriculares/disciplinas cursadas no IFFluminense; Qualificações profissionais adquiridas em curso de nível superior; Processos formais de certificação profissional; Processos não formais de aquisição de saberes e competências. O aproveitamento de conhecimentos relativos a cursados em instituições reconhecidas pelo MEC e componentes curriculares/disciplinas cursadas no IFFluminense deverá ser solicitado mediante requerimento à Coordenação de Curso, de acordo com os prazos e processos estabelecidos em Calendário Acadêmico do campus. Em todos os casos mencionados acima caberá a análise e parecer da Coordenação do Curso/Diretoria de Ensino, pois o aproveitamento de estudos por componente curricular será efetuado quando este tenha sido cursado, com aprovação, em curso do mesmo nível de ensino, observando-se compatibilidade de 75% (setenta e cinco por cento) do conteúdo e da carga horária do componente curricular que o estudante deveria cumprir no IFFluminense, sendo facultado à comissão submeter o estudante a uma verificação de rendimento elaborada por professor ou equipe de especialistas. O aproveitamento de estudos poderá ser concedido numa proporcionalidade de até 50% (cinquenta por cento) dos componentes curriculares do seu curso no IFFluminense. O estudante só terá o direito de não mais frequentar o(s) componente(s) curricular(es) em questão após a divulgação do resultado onde conste o deferimento do pedido. Será concedida a dispensa em componentes curriculares apenas nos casos previstos em Lei e que atenda aos requisitos estabelecidos na Regulamentação Didático-Pedagógica do IFFluminense.

## **12.2. da Qualidade do Curso**

### **12.2.1. Avaliação da Permanência dos Estudantes**

Seguindo as Políticas de Permanência e Êxito do IFFluminense as seguintes ações serão promovidas a fim de minimizar a evasão e retenção de estudantes:

- Esclarecimento aos estudantes, na primeira semana de aula, das características de abandono do curso descritas no artigo 288 e 289 da Regulamentação Didático-Pedagógica – Cursos da Educação Básica e de Graduação;

- A oferta das disciplinas do Curso, especialmente as de prática, considerará o perfil do futuro profissional que terá sua ação de trabalho realizada, principalmente nos horários noturnos e nos finais de semana. Portanto todas as disciplinas ocorrerão sempre nos turnos matutino ou vespertino, de acordo com a disponibilidade das salas de aula e dos laboratórios.

- Realização de atividades extracurriculares que visem à motivação e o interesse do estudante pelo curso, a exemplo de palestras, seminários, visitas técnicas e outros.

- Avaliação permanente da frequência dos estudantes a fim de identificar possíveis casos de evasão;

- Avaliação pelo NDE do curso da necessidade de realização de oferta semestral dos componentes curriculares que possam prejudicar a permanência e êxito de estudantes.

- Indicação de acompanhamento do estudante com chances de evasão ou retenção pela Diretoria de Políticas Estudantis.

- Oferta de bolsas de monitoria para auxiliar os estudantes com dificuldades no acompanhamento do conteúdo de algumas unidades curriculares.

- Colocar em prática as ações do constante no Plano Estratégico de Ações de Permanência e Êxito dos Estudantes do IFFluminense.

### **12.2.2. Sistema de Avaliação do Projeto do Curso**

O CST em Hotelaria utiliza-se dos seguintes mecanismos de avaliação: ENADE - Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes; Avaliação de Cursos (Comissão do INEP); Autoavaliação Institucional e Avaliação do Colegiado do Curso.



Destaca-se que a Autoavaliação Institucional é da competência da Comissão Própria de Avaliação (CPA) composta pela Comissão Central de Avaliação (CCA) e pela Comissão de Local de Avaliação (CLA), aprovadas nos termos do artigo 11 da Lei nº 10.861/2004, cuja constituição se faz por professores, técnicos administrativos, discentes e representantes da sociedade civil organizada. A avaliação do colegiado do curso é contínua, por meio de reuniões periódicas.

### 13. CORPO DOCENTE E TÉCNICO

#### 13.1. Corpo Docente

**Tabela 1 - Corpo Docente IFF Campus Cabo Frio**

<b>Professor</b>	<b>Titulação</b>
Adriana Vaz Braga	Mestrado
Adriana Paula Slongo Marcussi	Doutorado
Aline Bravo Barbosa Couto	Doutorado
Anderson Alexander Gomes Cortines	Doutorado
Bernardo Alberto Marcussi	Mestrado
Bianca Baptista da Silva	Mestrado
Carlos Fabiano de Souza	Especialização
Evelyn Pereira Barbosa	Mestrado
Fabiano Souza de Almeida Castro	Especialização
Fabio de Lima Wenceslau	Doutorado
Gustavo Guterman	Especialização
Jaqueline Kropf Esteves de Matos	Mestrado
Karla Maria Rios de Macedo	Mestrado
Maurecir Guimarães de Moraes	Mestrado
Romilda de Fátima Suinka de Campos	Mestrado
Renato Cerqueira de Carvalho	Mestrado

#### 13.2. Corpo Técnico Administrativo

**Tabela 2 - Corpo técnico-administrativo IFF Campus Cabo Frio.**

<b>Técnico-administrativo</b>	<b>Titulação</b>	<b>Cargo/Função</b>
André Luiz Pestana de Lacerda	Especialização	Técnico em Assuntos Educacionais
Carlos Augusto dos Santos Lima	Ensino Médio	Assistente em Administração
Cilene De Vico Pardini	Graduação	Auxiliar Administrativo
Daiana da Costa Pereira	Graduação	Assistente de Aluno

Delma Maria Medici	Especialista	Técnico em Assuntos Educacionais
Eduardo Fleming R. Girão	Especialista	Assistente em Administração
Fábio dos Santos Santos	Especialista	Bibliotecário
Flávia Silva Evangelista	Especialista	Auxiliar em Administração
Jéssica Vieira Baptista Moreira	Ensino Médio	Auxiliar de Biblioteca
Maíra Freitas Cardoso	Ensino Médio	Assistente em Administração
Marlus José Soares dos Santos	Graduação	Bibliotecário
Silvia Regina Mattos do Nascimento	Especialista	Técnico em Assuntos Educacionais
Susany Sales Brandão	Especialista	Assistente em Administração

#### **14. ESTRUTURAÇÃO DO NDE (Núcleo Docente Estruturante)**

Os membros do NDE são eleitos em reunião do Colegiado do Curso, para um mandato de três anos, e tem como característica a representação das diversas áreas que compõem o Colegiado. Apresenta como competência:

- I. Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- II. Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- III. Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
- IV. Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação.

Buscando maior representatividade na composição do NDE com o Colegiado do curso, o NDE será composto pelo Coordenador do Curso e mais quatro professores.

Nessa estrutura o Coordenador do Curso será responsável por presidir o NDE e zelar pelo correto funcionamento do mesmo. O NDE possui caráter consultivo e propositivo, cabendo ao Colegiado do Curso decisões deliberativas. O coordenador terá apenas voto de minerva no NDE.

Conforme ordem de serviço nº 29 de 14 de junho de 2017 encontram-se nomeados para o NDE do curso os servidores abaixo:

Nome	Titulação	Regime de Trabalho	Matrícula SIAPE
Jaqueline Kropf Esteves de Matos	Mestrado	DE - 40	1657964
Fábio de Lima Wenceslau	Doutorado	DE - 40	1221069
Karla Maria Rios de Macedo	Mestrado	DE - 40	1571822
Renato Cerqueira de Carvalho	Mestrado	DE - 40	1673836
Romilda de Fátima Suinka de Campos	Mestrado	DE - 40	1194867

## 15. GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO (COORDENAÇÃO)

No âmbito da Instituição, reconhecidamente, o Coordenador de Curso é um dos atores centrais na dinâmica educativa, uma vez que suas atribuições possibilitam a articulação e a operacionalização de todo o processo pedagógico. É o Coordenador de Curso que, em diálogo permanente, visando à formação do ser humano, é capaz de estabelecer uma verdadeira rede de relações, com os demais membros da equipe gestora, seja com seus pares, seja com os estudantes para o sucesso das ações propostas.

No Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, de acordo com a Resolução n.º 25/2014, o coordenador é eleito pelo voto de todos os servidores em exercício na correspondente Coordenação de Curso e todos os estudantes, com matrícula regular ativa no curso. Os demais servidores licenciados e afastados ou em cargo de gestão poderão votar nas coordenações em que estavam em exercício no ato de seu licenciamento ou afastamento. A apuração dos votos seguirá o sistema de proporcionalidade, expresso da seguinte forma: 50% (cinquenta por cento) para o segmento de servidores e 50% (cinquenta por cento) para o segmento de discentes. Não terão direito a voto os Professores substitutos e temporários, servidores afastados por vacância, licença sem vencimento ou em cessão técnica para outros órgãos. O IFF possui um documento denominado "Atribuições do Coordenador de Curso", no qual são descritas as atividades desempenhadas pelo coordenador e o perfil desejado para o mesmo.

O Coordenador do Curso recebe assessoramento nas atividades de gestão acadêmica pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e pelo Colegiado do Curso. O

Coordenador preside as reuniões do Colegiado e do NDE, sendo o responsável pela convocação e elaboração das atas. As decisões deliberativas são tomadas no âmbito do Colegiado do Curso, que pode ser convocado por e-mail institucional com antecedência mínima de cinco (05) dias, não sendo necessário percentual mínimo de presentes para votação. As decisões serão tomadas com base na escolha da maioria simples dos presentes cabendo ao Coordenador do Curso apenas voto de minerva.

A atual coordenadora do curso é a professora Jaqueline Kropf Esteves de Matos. Possui graduação em Letras – Português / Inglês pelo Centro Universitário da Cidade (1999). Especialista em Língua Inglesa pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ, 2001) e mestre em Sistemas de Gestão (Universidade Federal Fluminense, 2013). Possui ampla experiência no magistério na rede pública de ensino, lecionando Língua Inglesa. Tem interesse em pesquisa nas áreas de Sustentabilidade e Hotelaria Sustentável.

## **16. INFRAESTRUTURA**

### **16.1. Espaço Físico**

O Instituto Federal Fluminense campus Cabo Frio conta com uma boa infraestrutura para atender às exigências do Curso Superior Tecnólogo em Hotelaria. Conta com salas de aula, laboratórios de informática, laboratório de hospedagem, instalações sanitárias, área para circulação, biblioteca, salas administrativas, serviço de saúde, salas de reuniões, ginásio de esportes e auditório.

### **16.2. Laboratórios Específicos**

**Tabela 4 - Laboratório de Hospedagem**

LABORATÓRIO DE HOSPEDAGEM	
Equipamentos	Quantidade
Cama box (casal x solteiro)	1
Carrinho para arrumadeira	1
Kit cama e banho	4
Kit limpeza	2
Mesa para computador	1

Mesa para impressora	1
Computador	1
Software de gestão hoteleira	1
Balcão de recepção	1
Armário pasta suspensa	1
Armário baixo	1
Cadeira	2
Lixeira	2
Telefone	1

**Tabela 5 - Laboratório de Gastronomia**

ORATÓRIO DE GASTRONOMIA	
Equipamentos	Quantidade
Defumador	1
Freezer industrial	1
Geladeira industrial	1
Máquina de gelo	1
Cilindro	1
Forno embutido	1
Forno combinado	1
Liquidificador industrial	1
Liquidificador e Multiprocessador	1
Batedeira planetária	3
Espremedor de frutas	1
Máquina de café expresso	1
Lixeira grande inox	1
Microondas	1
Masseira industrial	1
Fogões	3
Lava-louça industrial	2
Adega VENAX	5
Adega DYNASTY	1
Adega GELOPAR	2
Defumador	1
Máquina para embalar a vácuo	2
Frigobar VENAX	1
Frigobar CONSUL	2
Frigobar frente de vidro BRASTEMP	2
Fogões industriais	2
Coifa da TRAMONTINA	6
Coifa da parede	1
Salamandra	2
Amaciador de carne	2
Liquidificador industrial	1
Secadora de folhas	2

Fritadeira	1
Cilindro	1
Freezer	1
Cafeteira industrial	1
Máquina de café automático	1
Descascador de batatas	2
Moedor de café	1
Exaustor	3
Espremedor de frutas	2
Batedeira planetária	2
Masseira industrial	1
Ferro de passar	3
Balança manual	1
Forno combinado	1
Resfriador rápido	1
Máquina de banho maria	1
Máquina de gelo	3
Ar condicionado	2
Lava-louça ecomax 500	1
Lixeira grande inox	1
Lixeira pequena inox	1
Garrafa térmica	27
Maquina de lavar	1
Cubas inox com torneira	2
Pias de inox dupla	6
Pias de inox individual	3
Travessa de porcelana branca grande	15
Travessa de porcelana branca média	14
Bowl porcelana branca média	14
Bowl porcelana branca grande	7
Ramequim porcelana branca média	3
Ramequim porcelana branca média	14
Ramequim porcelana branca pequeno	13
Ramequim liso pequeno	12
Manteigueira porcelana branca	15
Porta sachet porcelana branca com alça	10
Petisqueira (couvert) porcelana branca	15
Caçarola oval porcelana branca pequena com tampa	15
Caçarola redonda porcelana branca média com tampa	12
Sopeira individual marrom	14
Taça para água 240a250ml	56
Taça para água 350a400ml	10
Taça vinho branco 150ml	60
Taça vinho branco 230a260ml	12
Taça vinho tinto 300ml	24
Taça vinho tinto 190ml	57
Taça sobremesa	15



Taça champagner 170ml	60
Taça champagner 170ml 336mm de altura	12
Taça dry martini	30
Taça decorativa Grande	2
Taça decorativa Pequena	2
Copo tipo tulipa 300ml	51
Copo 360ml 12oz	12
Copo de vinho 200ml	135
Copo whisky	40
Copo iriosfee 240ml	30
Copo chopp 300 ml	60
Copo long drink 350ml	103
Copo vinho do porto 110ml	60
Copo americano	47
Copo mixing glass graduado	27
Copo fashioned 97mmx88mm	28
Copo de cognac 550ml	31
Copo vinho borgonha 590ml	6
Copo pé facetado 240ml	36
Copo dose	56
470ml-16oz-bristol	12
Pote para sobremesa	53
Pote para sobremesa pequeno	17
Jarra Patricia	9
Jarra com tampa	8
Jarra sem tampa 500a800ml	10
Jarra média sem tampa	8
Jarra graduada	2
Decanter	2
Tábua de vidro quadrada	5
Tábua de vidro redonda	5
Tábua de vidro	6
Travessa de vidro oval grande	3
Travessa de vidro redonda média	3
Travessa de vidro retangular grande e rasa	5
Travessa de vidro retangular média e funda	13
Travessa de vidro retangular com tampa 11 tampas	6 travessas
Travessa cerâmica marrom oval	9
Travessa de porcelana branca oval pequena	15
Tábua vermelha	15
Tábua verde	15
Tábua amarela	15
Tábua azul	15
Tábua bege	15
Tábua branca	15
Tábua branca pequena	14
Prato fundo de porcelana branca	117



Prato raso de porcelana branca com borda	155
Prato raso de porcelana branca sem borda	
Prato de vidro branco quadrado	10
Prato de vidro redondo	20
Prato de sobremesa porcelana branca	107
Xícara com pires de porcelana branca oval com alça(57 pires)	105
Xícara com pires de porcelana branca redonda grande com alça(75 pires)	22
Xícara com pires de porcelana branca média pequena com alça(39 pires)	108
Show plate	40
Bico de confeitaria flor N° 01	1
Bico de confeitaria redondo N°0	6
Bico de confeitaria redondo N°05	4
Bico de confeitaria red N°01	5
Bico de confeitaria	5
Bico de confeitaria N°02	4
Cortador meia lua com cabo	8
Cortador coração (jogos com 7peças)	6
Cortador gota (jogos com 7peças)	6
Cortador redondo (jogos com 7peças)	6
Cortador quadrado (jogos com 7peças)	6
Cortador sextavado (jogos com 7peças)	6
Manga de tecido	1
Manga de plástico	3
Funil para fio de ovos	3
Peneiras pequenas	6
Peneiras médias	3
Silpat	19
Pedra de amolar	4
Termômetro infravermelho	11
Termômetro	8
Colher medidora conjuntos	7
Bandeja de plástico	13
Pinça	12
Espátula de silicone	5
Fuer	3
Abridor de ostra	11
Pincel de silicone	3
Cortador de pizza	6
Pegador de macarrão	6
Pegador de gelo	4
Pegador multiuso	5
Pá de bolo	6
Espátula cabo branco	16
Espátula cabo preto	7



Espátula branca de plástico	6
Descaroçador	10
Descascador de fios	5
Sacarrolha	3
Tesoura de desossar	2
Pegador de grãos inox	5
Lâmina de bisturi	400
Cabo para bisturi	4
Descaroçador de azeitona	5
Colher de pau	3
Colher bailarina	15
Colher de suco	14
Colher //	116
Colher cabo oval média	94
Colher cabo redondo	12
Colher de chá pequena	102
Colher de café pequena	76
Colher de café média	3
Colher grande	10
Garfo	113
Garfo	122
Garfo	103
Garfo//	15
Garfo grande	9
Garfo de três dentes	3
Faca de peixe	112
Faca cabo redondo	130
Faca	99
Faca de cabo branco grande	10
Faca de cabo branco média	6
Faca de cabo branco pequena	9
Faca de cabo branco pequena de serra	2
Faca de cabo branco de desossar	4
Concha grande	8
Concha pequena	10

### 16.3. Infraestrutura de Informática

**Tabela 6 - Laboratório de Informática**

<b>LABORATÓRIO INFORMÁTICA</b>	
<b>Equipamentos</b>	<b>Quantidade</b>
Computador Intel® Celeron® 2.53 GHz, 512 MB, HD 80 GB, 6 portas USB, placa de rede RealTek RTL-8139, placa de vídeo on-board Intel® 82945G, DVD/CD-ROM LG, unidade de disquete 3 ½ polegadas, sistema	40

operacional Ubuntu 8.10 e pacote de aplicativos BrOffice 3.0	
Monitor LCD Philips 150S, 15 polegadas, 50/60 Hz	40
Teclado BraView modelo TCO-2015M 870 PS/2 preto	40
Mouse BraView modelo MO-870PS2 preto	40
Estabilizador de tensão RCG Energetic 1.0, monovolt 115 Vac/60 Hz, potência nominal 300 Va, corrente nominal 2,62 A	40
Switch Planet 24-Port 10/100 Mbps	2

#### 16.4. Biblioteca

A biblioteca do IFFluminense, em sua descrição física, dispõe de um espaço de salão onde contém:

- Cinco blocos com 32 estantes com cinco prateleiras cada, onde fica organizado, em seus respectivos assuntos, o acervo da biblioteca;
- Cinco mesas de consulta e estudos com quatro lugares cada;
- Seis cabines de estudos individuais;
- Duas poltronas de leitura;
- Um balcão de referência para atendimento ao usuário com dois computadores para a realização da circulação do material (empréstimos e devoluções);
- 52 armários de guarda volumes;
- Dois aparelhos de ar condicionado de 48 btu para climatização da biblioteca.

Além disso, possui uma sala onde acontece o processamento técnico das novas aquisições da biblioteca e que serão inseridas ao acervo.

A biblioteca possui um projeto de ampliação onde aumentará seu espaço de acervo, devido à demanda dos cursos e ao aumento no número de usuários e consequentemente de sua coleção.

A biblioteca do *Campus* Cabo Frio conta com aproximadamente 2 mil títulos, divididos em torno de 6200 exemplares, no seu acervo total, contando com os livros das bibliografias básicas e complementares dos cursos de Técnico de Cozinha, Técnico em Hospedagem e de Tecnólogo de Hotelaria e está dando início as assinaturas de periódicos científicos das diversas áreas dos cursos oferecidos. No seu projeto de ampliação está incluído o espaço para os mesmos. Atualmente possui alguns periódicos de doações didáticos e científicos.

Em relação às bases de dados, a biblioteca tem acesso atualmente apenas ao Portal Capes, mas outras serão assinadas paralelamente com os periódicos.

O horário regular de funcionamento da Biblioteca é de segunda a sexta-feira, das 8h às 21h e está disponível para consulta tanto na própria Biblioteca, como no ambiente virtual, no *site* do IFFluminense.  
<http://portal.iff.edu.br/campus/cabofrio/biblioteca>.

Ofertamos os serviços de treinamento de usuário, formatação de trabalhos acadêmicos, levantamento bibliográfico, emissão de nada consta.

## 17. SERVIÇOS DE ATENDIMENTO AO ESTUDANTE

### 17.1. Serviços Diversos Gerais (Diretoria de Assuntos Estudantis)

Nosso *Campus* conta com um setor denominado Diretoria de Assuntos Estudantis, setor responsável pelas questões humanas relacionadas aos estudantes do *Campus*. A Diretoria de Assuntos Estudantis é composta por:

- Coordenação do Serviço Multidisciplinar;
- Coordenação do NAPNEE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas);
- Coordenação de Esporte e Lazer;
- Coordenação de Arte e Cultura.

Essa Diretoria tem como objetivos principais:

- a) Reunir a equipe multidisciplinar e os serviços de atendimento ao educando;
- b) Organizar e otimizar os serviços ofertados;
- c) Implantar o Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNEE);
- d) Fomentar o planejamento e a execução de ações educativas junto aos discentes;
- e) Planejar, coordenar e executar os Programas de Assistência Estudantil sob sua responsabilidade;
- f) Fortalecer o acompanhamento dos estudantes participantes dos Programas de Assistência Estudantil e dos estudantes com dificuldades específicas;

g) Apoiar as atividades e ações das Coordenações e os projetos da Educação Básica e do Ensino Superior, garantindo a qualidade do processo de aprendizagem e o apoio pedagógico ao corpo discente e docente.

h) Apoiar e acompanhar os estudantes que apresentem problemas familiares e de adaptação ao ambiente acadêmico, em um trabalho articulado com a Diretoria de Departamento de Ensino e seus coordenadores.

Esse setor não é responsável em acolher, orientar e encaminhar estudantes com quaisquer necessidades físicas e psicológicas.

### **17.2. Infraestrutura de Acessibilidade (NAPNEE)**

O NAPNEE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas) é um dos subsetores da DAE (Diretoria de Assuntos Estudantis). E é nesse subsetor que são tratadas as questões relacionadas com estudantes que apresentem necessidades específicas no processo de ensino-aprendizado.

O IFFluminense *Campus* Cabo Frio para atender as demandas exigidas pelo MEC no que diz respeito a infraestrutura como um todo, possui um Bloco de Gastronomia (Bloco G), onde neste encontram-se os laboratórios didáticos necessários para o desenvolvimento das aulas práticas. O acesso a este bloco se dá através de uma rampa de acesso, a qual atende a estudantes que apresentem alguma necessidade especial. As portas dos laboratórios didáticos, assim como os banheiros também são adaptados para estudantes com alguma necessidade específica.

As aulas teóricas deste curso serão ofertadas no central de aulas (Bloco C) deste *Campus*. O mesmo possui portas de acesso largas e rampas, o que atende as necessidades de estudantes com necessidade especial. Também possui banheiros de acordo com as exigências necessárias.

### **17.3. Proteção dos direitos de Pessoas com Transtorno do Espectro Autista**

O IFFluminenseCampus Cabo Frio respeita e defende os direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista. Ao instituir a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, a Lei Federal nº 12.764 de 27 de dezembro de 2012, que concede a este segmento os mesmos direitos conquistados pelas pessoas com deficiência, abrangendo entre outros aspectos, o direito à educação.

Do ponto de vista legal, é considerada pessoa com transtorno do espectro autista aquela portadora de síndrome clínica caracterizada por:

- Deficiência persistente e clinicamente significativa da comunicação e da interação sociais, manifestada por deficiência marcada de comunicação verbal e não verbal usada para interação social;
- Ausência de reciprocidade social;
- Falência em desenvolver e manter relações apropriadas ao seu nível de desenvolvimento;
- Padrões restritivos e repetitivos de comportamentos, interesses e atividades, manifestados por comportamentos motores ou verbais estereotipados ou por comportamentos sensoriais incomuns;

São diretrizes da Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista:

I. a intersetorialidade no desenvolvimento das ações e das políticas e no atendimento à pessoa com transtorno do espectro autista;

II. a participação da comunidade na formulação de políticas públicas voltadas para as pessoas com transtorno do espectro autista e o controle social da sua implantação, acompanhamento e avaliação;

III. a atenção integral às necessidades de saúde da pessoa com transtorno do espectro autista, objetivando o diagnóstico precoce, o atendimento multiprofissional e o acesso a medicamentos e nutrientes;

IV. o estímulo à inserção da pessoa com transtorno do espectro autista no mercado de trabalho, observadas as peculiaridades da deficiência e as disposições da Lei no 8.069, de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente);

- O incentivo à formação e à capacitação de profissionais especializados no atendimento à pessoa com transtorno do espectro autista, bem como a pais e responsáveis;

O estímulo à pesquisa científica, com prioridade para estudos epidemiológicos tendentes a dimensionar a magnitude e as características do problema relativo ao transtorno do espectro autista no País.

São direitos da pessoa com transtorno do espectro autista:

1. A vida digna, a integridade física e moral, o livre desenvolvimento da personalidade, a segurança e o lazer;

2. A proteção contra qualquer forma de abuso e exploração;

3. O acesso a ações e serviços de saúde, com vistas à atenção integral às suas necessidades de saúde, incluindo:

a) o diagnóstico precoce, ainda que não definitivo;

b) o atendimento multiprofissional;

c) a nutrição adequada e a terapia nutricional;

d) os medicamentos;

e) informações que auxiliem no diagnóstico e no tratamento;

4. O acesso:

a) à educação e ao ensino profissionalizante;

b) à moradia, inclusive à residência protegida;

c) ao mercado de trabalho;

d) à previdência social e à assistência social.

Em casos de comprovada necessidade, a pessoa com transtorno do espectro autista incluída nas classes comuns de ensino regular, nos termos do inciso IV do art. 2º, terá direito a acompanhante especializado.

A pessoa com transtorno do espectro autista não será submetida a tratamento desumano ou degradante, não será privada de sua liberdade ou do convívio familiar nem sofrerá discriminação por motivo da deficiência.

Neste sentido o *Campus* Cabo Frio pode dar amplo atendimento ao estudante autista, especialmente no que diz respeito:

- O atendimento multiprofissional;

- À educação e ao ensino profissionalizante;

- Direto a acompanhante especializado.

## 18. CERTIFICADOS E/OU DIPLOMAS

Após a integralização dos componentes curriculares que compõem o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da realização da correspondente Prática Profissional, será conferido ao egresso o Diploma de **Tecnólogo em Hotelaria**.

O curso é estruturado em módulos que permitem uma certificação intermediária para a rápida inclusão do discente no mercado de trabalho, proporcionando uma integração melhor entre teoria e prática.

O primeiro módulo visa desenvolver no estudante as competências relacionadas com a supervisão e operação do setor de **Recepção e Reservas** de um meio de hospedagem. No final deste módulo o discente receberá a certificação de **Recepcionista de Meios de Hospedagem**.

No segundo módulo serão desenvolvidas as competências com foco no setor de **Alimentos e Bebidas (A&B)**, possibilitando a emissão de um certificado de **Assistente de Alimentos e Bebidas**.

Atendendo a demanda local de crescimento do setor de **Eventos** em meios de hospedagem o terceiro módulo trabalhará as competências pertinentes à formação de um **Coordenador de eventos**, que será a terceira certificação emitida no curso.

O quarto e o quinto módulos deverão envolver os conhecimentos adquiridos nos anteriores sob o prisma da **gestão e da responsabilidade sócio-ambiental das empresas**, proporcionando ao aluno a convergência dos conteúdos aplicados na gestão de empreendimentos do setor Hoteleiro. Ao final do quinto módulo será conferido o diploma de **Tecnólogo em Hotelaria**.

Todos os módulos são estruturados para um trabalho interdisciplinar que será consolidado no Trabalho de Conclusão de Módulo (TCM), onde serão desenvolvidas competências no âmbito da gestão.

## 19. REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Educação. **Proposta de diretrizes para formação inicial de professores da Educação Básica em Cursos de Nível Superior.** Maio, 2000.
- BRASIL. Ministério da Educação. Decreto 5.773 de 2006.
- \_\_\_\_\_. Ministério da Educação. **Lei Federal nº. 9394, de 20 de dezembro de 1996. LDB - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.** Diário Oficial da União, 34 p.
- \_\_\_\_\_. **Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.** Diário Oficial da União, Seção 1, p. 1, 30/12/2008.
- CHIAVENATO, Idalberto. **Planejamento, recrutamento e seleção de pessoal: como agregar talentos à empresa.** Barueri, SP: Manole, 2009 – pág. 18.
- DEMO, P. **Introdução à metodologia da ciência.** 2ª Ed. São Paulo: Atlas, 1987.
- PARECER CNE/CES nº 277/2006, Resolução CNE/CP nº 3/2002.
- PACHECO, Eliezer. **Institutos Federais uma revolução na educação profissional e tecnológica.** Moderna: São Paulo, 2011.
- **Relatório para estudar medidas que visem a superar o déficit docente no Ensino Médio, CNE/CEB/MEC,** Brasília (DF) 2007.
- **PROJETO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PDI).** Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Fluminense. Quadriênio 2010-2014.
- **PROJETO POLÍTICO INSTITUCIONAL (PPI).** Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Fluminense *campus* Cabo Frio. Quadriênio 2010-2014.
- **REGULAMENTAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA. Cursos da educação Básica e Graduação.** Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Fluminense. Quadriênio 2010-2014.



## AVALIAÇÃO

### SEÇÃO IX

#### DA AVALIAÇÃO

Art. 308. A avaliação de aprendizagem é feita por objetivos, sendo parte integrante do processo de construção do conhecimento e instrumento diagnosticador, com vistas ao desenvolvimento global do aluno e à construção dos saberes requeridos para o desempenho profissional de cada período.

Art. 309. Nos termos da legislação em vigor, a aprovação em cada componente curricular tem como preceito o rendimento do aluno e a frequência às atividades propostas.

Art. 310. O registro do rendimento acadêmico dos alunos compreenderá a apuração da assiduidade e a avaliação do aproveitamento em todos os componentes curriculares.

§ 1º. O professor deverá registrar diariamente as atividades desenvolvidas nas aulas, além da frequência dos alunos, em instrumento de registro adotado pelo IFFluminense.

§ 2º. O professor deverá efetuar o lançamento no Sistema Acadêmico (eletrônico), bem como encaminhar à Coordenação de Registro Acadêmico, o diário impresso contendo notas, frequência e conteúdos, conforme prazo estabelecido no Calendário Acadêmico.

Art. 311. A avaliação por frequência tem como base o preceito legal que estabelece a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas de cada componente curricular.

Art. 312. A avaliação de aprendizagem do aluno tem como base os conteúdos trabalhados em cada componente curricular no período.

§ 1º. Devem ser aplicadas aos alunos, no mínimo, 2 (duas) atividades de elaboração individual, correspondendo de 60% (sessenta por cento) a 80% (oitenta por cento) dos conteúdos previstos para o componente curricular ou eixo temático, e atividades outras capazes de perfazer o percentual de 20% (vinte por cento) a 40% (quarenta por cento) da previsão total de cada Avaliação, denominadas Avaliação 1(A1) e Avaliação 2 (A2), conforme previsto no Calendário Acadêmico.

§ 2º. Entende-se por “atividades de elaboração individual” provas escritas, apresentações orais, elaboração e desenvolvimento de projetos e outras formas de expressão individual, além de outros instrumentos de trabalho condizentes com a especificidade de cada componente curricular.

Art. 313. Para o mecanismo de recuperação tem-se a Avaliação 3 (A3), prevista no Calendário Acadêmico, que irá substituir o menor registro obtido pelo aluno no componente curricular.

§ 1º. O aluno que, por qualquer motivo, não realizar A1 e/ou A2 estará automaticamente no mecanismo de recuperação denominado A3.

§ 2º. Somente o aluno que ao final do período não tenha conseguido recuperar os conteúdos com aproveitamento satisfatório terá direito a A3.

§ 3º. As avaliações em época especial, garantidas por Lei, devem ser requeridas mediante preenchimento de formulário, com apresentação de documento que justifique a ausência na(s) avaliação(ões), no prazo de até 3 (três) dias úteis, a contar da data da aplicação da A3, prevista no Calendário Acadêmico.

§ 4º. O requerimento, devidamente protocolado, de que trata o parágrafo anterior, deve ser encaminhado à Coordenação do Curso e analisado juntamente com o professor do componente curricular ou eixo temático em questão.

Art. 314. A avaliação de aprendizagem de cada componente curricular tem como parâmetro para aprovação o desempenho obtido de forma satisfatória, conforme descrito no Art. 317.

§ 1º. A avaliação de aprendizagem quanto ao domínio cognitivo do aluno deverá ser processual, contínua e sistemática, obtida com a utilização de, no mínimo, dois instrumentos documentados.

§ 2º. Os critérios adotados pelo professor deverão ser explicitados aos alunos no início do período letivo.

§ 3º. A re-elaboração de atividades de forma a permitir o acompanhamento dos estudos e recuperação de conteúdos, previsto por Lei, pelos alunos deve ser possibilitada de forma concomitante e atendendo às necessidades apresentadas pelos alunos no decorrer do período ou, como um novo momento avaliativo (A3), ao final do período.

Art. 315. O aluno tem direito à vista das avaliações antes de cada registro parcial do resultado.

Art. 316. O aluno pode solicitar revisão das avaliações, oficializada através de requerimento à Coordenação de Registro Acadêmico, que encaminhará à Coordenação do Curso para que seja realizada.

§ 1º. O prazo máximo para a solicitação da revisão é de 3 (três) dias úteis após o prazo final de entrega de notas previsto no Calendário Acadêmico.

§ 2º. A revisão é realizada por uma banca constituída pelo professor do componente curricular e mais dois docentes da área, marcando-se a data para tal, que não deverá ultrapassar 15 (quinze) dias úteis após o pedido de revisão.