



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE

REITORIA
RUA CORONEL WALTER KRAMER, Nº 357, PARQUE SANTO ANTONIO, CAMPOS DOS GOYTACAZES / RJ, CEP 28080-565
Fone: (22) 2737-5600

RESOLUÇÃO CONSUP/IFFLU Nº 133, DE 29 DE JUNHO DE 2023

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FLUMINENSE - IFFLUMINENSE, no uso das atribuições legais que lhe conferem a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, a Portaria MEC nº 645, de 17 de agosto de 2021 e o Decreto Presidencial de 03 de abril de 2020, publicado no DOU de 06 de abril de 2020.

CONSIDERANDO:

- A 3ª reunião extraordinária do Conselho Superior do Instituto Federal Fluminense, realizada em 15 de junho de 2023.

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR a Reformulação do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Campus Cabo Frio, conforme o anexo a esta Resolução.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

JEFFERSON MANHÃES DE AZEVEDO
Presidente do Conselho Superior

Documentos Anexados:

- **Anexo #1.** PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Campus Cabo Frio (anexado em 29/06/2023 15:25:36)

Documento assinado eletronicamente por:

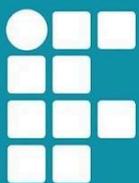
- **Jefferson Manhaes de Azevedo, REITOR(A) - CD1 - REIT, REITORIA**, em 29/06/2023 15:46:23.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 29/06/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 464413

Código de Autenticação: 5d5a1ce121





PROJETO PEDAGÓGICO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

CAMPUS CABO FRIO
2023



IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL

IFFLUMINENSE – Campus: Cabo Frio

CNPJ: 10.779.511/0003- 79

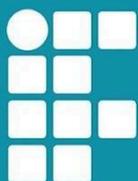
Endereço completo: Estrada Cabo-Frio-Búzios, s/nº - Baía Formosa - Cabo Frio - RJ, CEP: 28909-971

Fone/Fax de contato: (22) 2645-9500

E-mail de contato: iffcabofrio@iff.edu.br

Diretor Geral: Victor Barbosa Saraiva

Número do Processo: 23321.000600.2023-45



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FLUMINENSE
CAMPUS CABO FRIO**

REITOR

Jefferson Manhães de Azevedo

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Carlos Artur de Carvalho Areas

DIRETOR GERAL DO CAMPUS CABO FRIO

Victor Barbosa Saraiva

DIRETOR DE ENSINO

COORDENADOR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

Adriana Vaz Braga

MEMBROS DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)/COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PPC

Adriana Vaz Braga

Fábio de Lima Wenceslau

Karla Maria Rios de Macedo

Lucas Martinelli

Renato Cerqueira de Carvalho

Vítor Yoshihara Miano

ASSESSORAMENTO PEDAGÓGICO

Lygia Gottgroy Fraga Zigolis Filha de Oliveira

REVISÃO PEDAGÓGICA

Lygia Gottgroy Fraga Zigolis Filha de Oliveira



COLEGIADO DE CURSO

Adriana Vaz Braga

Adriana Paula Slongo Marcussi

Aline Bravo Barbosa

Bernardo Alberto Marcussi

Catia Cristina de Oliveira Ramos

Claudia Maria Fiuza Alves

Evelyn Pereira Barbosa

Fabio de Lima Wenceslau

Fernando Antônio Trindade Campos

Gleris Domingues

Jaqueline Kropf Esteves de Matos

Karla Maria Rios de Macedo

Lucas Martinelli

Maria Célia Cardoso de Lira

Marina Marins Moretoni

Renato Cerqueira de Carvalho

Silvio Ronney

Vinicius Teixeira Santos

Vitor Yoshihara Miano



HISTÓRICO DE MUDANÇAS

Campus: Cabo Frio		
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA		
Versão	Data	Alterações realizadas
1.0	29/01/2016	-
1.1	18/12/2017	<ul style="list-style-type: none">● Resolução 44/2017 Art.1.º – RETIFICAR, ad referendum, o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, constante no Anexo I da Resolução.
1.2	10/03/2023	<ul style="list-style-type: none">● Alteração da estrutura e redação do PPC para atender ao novo modelo da PROEN● Exclusão do item Introdução no PPC para atender ao novo modelo da PROEN● Inserção do item Apresentação● Inserção do item Histórico do campus● Alteração do item Justificativa● Alteração do item Perfil do egresso● Inclusão do item Perfil do curso● Alteração no item Objetivos Específicos● Alteração da Organização curricular (Matriz, Componentes Curriculares, Representação Gráfica do Perfil do Curso, Flexibilização Curricular, Metodologia de Ensino)● Alteração do item Atividades Complementares● Inclusão do item Prática Profissional● Exclusão do item de ofertas de componentes Curriculares por EaD● Exclusão do item estratégias de de fomento ao desenvolvimento sustentável, ao cooperativismo e à inovação tecnológica● Alteração do item Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório● Exclusão do Estágio não Obrigatório

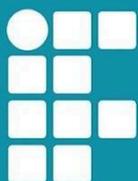


		<ul style="list-style-type: none">● Exclusão do item Projeto Integrado: Trabalho de Conclusão de Módulo (TCM)● Alteração do item Programas de Iniciação Científica e Projetos de Pesquisa● Inclusão do item Indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão● Exclusão do item de ofertas de Componentes curriculares EaD● Alteração do item oferta de Programas de Extensão Universitária● Alteração do Sistema de Avaliação do Processo de Ensino Aprendizagem (avaliação do Estudante e Qualidade do Curso)● Alteração do item Corpo Docente e Técnico● Alteração do item de Estruturação do Núcleo Docente Estruturante● Alteração do item Gestão Acadêmica do Curso● Alteração do item Infraestrutura● Alteração do Serviços de Atendimento ao Estudante● Inclusão do item Políticas de Apoio ao Estudante● Alteração do item Certificados e/ou Diplomas● Alteração das Referências● Alteração dos Anexo
--	--	---



SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	9
2. CONTEXTO EDUCACIONAL	12
2.1. APRESENTAÇÃO	12
2.2. HISTÓRICO DO <i>CAMPUS</i>	14
2.3. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO	18
2.4. OBJETIVOS DO CURSO	20
2.4.1. GERAL	20
2.4.2. ESPECÍFICOS	21
3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	22
3.1. PERFIL DO CURSO	22
3.2. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO/SAÍDAS PROFISSIONAIS	22
4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	26
4.1. METODOLOGIA	29
4.2. APROVEITAMENTO DE ESTUDOS COM BASE EM ITINERÁRIOS FORMATIVOS PROFISSIONAIS	32
4.3. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO/PLANO CURRICULAR DO CURSO	34
4.4. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO	39
4.5. COMPONENTES CURRICULARES	40
4.6. FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR	110
5. PRÁTICA PROFISSIONAL	111
6. ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO	113
7. ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO	117
8. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC	122
9. INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO	125
10. PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E PROJETOS DE PESQUISA	127
11. OFERTA DE PROGRAMAS E/OU PROJETOS DE EXTENSÃO	130
12. SISTEMAS DE AVALIAÇÃO	132
12.1. A AVALIAÇÃO DO ESTUDANTE	132
12.2. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO CURSO	135
12.3. AVALIAÇÃO DA PERMANÊNCIA DOS ESTUDANTES	136



13.	CORPO DOCENTE	138
14.	SERVIDORES TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS	139
15.	NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)	140
16.	GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO (COORDENAÇÃO)	142
17.	INFRAESTRUTURA	144
17.1.	BIBLIOTECA	144
17.2.	LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS	145
17.3.	INFRAESTRUTURA DE INFORMÁTICA	154
17.4.	APLICAÇÃO DE TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	158
18.	POLÍTICAS DE APOIO AO ESTUDANTE	161
18.1.	SERVIÇOS DIVERSOS GERAIS	161
18.2.	INFRAESTRUTURA DE ACESSIBILIDADE	163
18.3.	AÇÕES INCLUSIVAS	165
19.	CERTIFICADOS E/OU DIPLOMAS	166
20.	REFERÊNCIAS	167
21.	ANEXOS	174



1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO		
1.	Denominação do Curso	Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria
2.	Área de Conhecimento ou Eixo Tecnológico	Turismo, hospitalidade e lazer
3.	Nível	Superior
4.	Modalidade de Ensino	Presencial
5.	Rótulo Cine Brasil	Área Geral: 10 Área Específica: 101 Área Detalhada: 1015 Rótulo Cine Brasil: 1015H01
6.	Bases Legais	<ul style="list-style-type: none">• Constituição Federal de 1988• Lei N.º 9.394/1996.• Lei N.º 9.795/1999.• Lei N.º 10.098/2000.• Lei N.º 10.861/2004• Lei N.º 11.788/2008.• Lei N.º 11.892/2008.• Lei N.º 11.741/2008.• Lei N.º 12.764/2012• Lei N.º 13.005/2014.• Lei N.º 13.146/2015.• Decreto N.º 2.406/1997.• Decreto N.º 4.281/2002.• Decreto N.º 5154/2004• Decreto N.º 5.296/2004.• Decreto N.º 5.626/2005.• Decreto N.º 6.949/2009.• Decreto N.º 7.611/2011.• Decreto N.º 9.057/2017.• Decreto N.º 9235/2017.• Resolução CNE/CP N.º 01/2004.• Resolução CNE/CP N.º 01/2012.• Resolução CNE/CP N.º 02/2012.• Resolução CNE/CP N.º 01/2021.



		<ul style="list-style-type: none">• Parecer CNE/CP N.º 03/2004.• Parecer CNE/CP N.º 277/2006.• Portaria MEC N.º 391/2002.• Portaria MEC N.º 3.284/2003.• Portaria MEC N.º 413/2016.• Portaria MEC N.º 1.715/2019.• Resolução IFFluminense N.º 25/2014• Resolução IFFluminense N.º 27/2020.• Resolução IFFluminense N.º 36/2020.• Resolução IFFluminense N.º 20/2015.• Resolução IFFluminense N.º 23/2015.• Resolução IFFluminense N.º 34/2016.• Resolução IFFluminense N.º 39/2016.• Resolução IFFluminense N.º 43/2018.• Resolução IFFluminense N.º 04/2022.• Portaria IFFluminense n.º 1387, 14 de dezembro de 2015.• Portaria IFFluminense n.º 9, 25 de fevereiro de 2021.• Portaria IFFluminense n.º 722, 06 de setembro de 2022.• Regulamentação Didático Pedagógica do IFF – RDP
7.	Unidade Ofertante	IFFluminense <i>Campus</i> Cabo Frio Endereço: Estrada Búzios, s/n - Bairro Baía Formosa
8.	Público-Alvo	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 que já atuam no mercado da região.
9.	Número de vagas oferecidas	30
10.	Periodicidade da oferta	Anual
11.	Forma de oferta	Superior de Tecnologia
12.	Requisitos e formas de acesso	Aprovação em Processo Seletivo Próprio (Vestibular); Sistema de Seleção Unificada (SISU); Transferência Externa, Transferência Interna e Processo Seletivo para Obtenção de Novo Título (Ingresso de Portadores de Diplomas). Todos os processos seletivos de ingresso de estudantes no IFFluminense são regidos por edital próprio.
13.	Regime de matrícula ou Regime acadêmico de oferta	Semestral
14.	Turno de funcionamento	Noturno



15.	Carga horária total do curso	1800 horas
16.	Total de horas/aula	Não se aplica
17.	Estágio Curricular Supervisionado	120 horas
18.	Tempo de duração do curso	5 semestres
19.	Tempo de integralização do curso	Tempo Mínimo de 2,5 anos (5 semestres letivos) e Máximo: 5 anos. O tempo de integralização máximo não deverá computar o tempo previsto para trancamento de matrícula.
20.	Título/Grau acadêmico conferido	Tecnólogo em Hotelaria
21.	Coordenação do curso	Adriana Vaz Braga Mestre hotelaria.cabofrio.iff.edu.br
22.	Início do Curso	2o.semestre letivo 2023.2
23.	Trata-se de	() Apresentação Inicial de PPC (x) Reformulação de PPC



2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. APRESENTAÇÃO

O Curso Superior de Tecnologia (CST) em Hotelaria, do campus Cabo Frio, foi estruturado para que o egresso possua as competências e habilidades para exercer a profissão de Tecnólogo em Hotelaria, conforme a Resolução CNE/CES Nº01, de 5 de Janeiro de 2021. Para tanto, é necessário a conclusão e aprovação em todos os componentes curriculares do curso definido nesse PPC, que totaliza a carga horária total de **1800 horas**, em um período mínimo de dois anos e meio.

O primeiro Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Superior de Tecnologia em Hotelaria foi aprovado em 2017, com a Resolução IFF Nº 44, de 28 de dezembro de 2017. Em 2022 e 2023, o Núcleo Docente Estruturante do Curso realizou várias reuniões para analisar e propor novas retificações visando o constante aprimoramento do PPC.

A metodologia adotada para atualização do PPC pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), em 2022, foi um estudo comparativo e o diálogo permanente com os docentes do curso, que apontaram alterações no Projeto, que foram analisadas e ratificadas pelo NDE.

O estudo comparativo ocorreu entre o PPC e o Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação Presencial e a distância do INEP para verificar se o projeto estava de acordo com os critérios de qualidade averiguados no instrumento. Após as alterações realizadas pelo NDE, o PPC foi encaminhado ao Colegiado do Curso e posteriormente ao Conselho do Campus para aprovação.

Ressalta-se a proposta inovadora da possibilidade de verticalização do curso técnico Integrado de Hospedagem do IFF, campus Cabo Frio ao CST de Hotelaria, com aproveitamento de estudos por itinerário formativo, mediante critérios de avaliação descritos neste PPC.

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é um documento que orienta a prática pedagógica, o currículo e tudo mais que se refira ao desenvolvimento do curso, visando à formação profissional dos seus egressos. Para tanto,



dialoga com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e o Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFluminense, incorporando os valores, a visão, a missão institucional, o pressuposto de sociedade, os princípios norteadores, dentre outros.

Missão

Promover a Educação Profissional e Tecnológica nacional e suas relações com a educação básica e superior a partir das regiões noroeste, norte e baixadas litorâneas do estado do Rio de Janeiro, na perspectiva da formação integral dos jovens e trabalhadores e do desenvolvimento regional, articulando os atores socioeducacionais e econômicos, assumindo protagonismo na definição e execução de políticas de educação e trabalho.

Visão

Ser uma instituição inclusiva de educação profissional, científica e tecnológica, fundamentada na gestão colegiada e democrática, integrando ensino, pesquisa, inovação, extensão, esporte, cultura e internacionalização, reconhecida pela sua relevância e compromisso com o desenvolvimento regional.

Valores

Valorização de pessoas; Respeito à diversidade humana e cultural; Integração institucional; Inclusão social; Defesa da educação pública e de qualidade; Formação integral; Cooperação; Comprometimento; Gestão colegiada e democrática; Equidade; Sustentabilidade. (IFF, 2018-2022, p. 45)

A análise da sociedade brasileira presente no PPI denota as desigualdades vividas pelos brasileiros para ingressar ao mundo do trabalho e ao acesso à serviços essenciais, o mesmo documento adota como princípio norteador “a igualdade de condições para o acesso, a permanência e o êxito dos estudantes no IFF, tendo como meta a qualidade das ações pedagógicas” (IFF, 2018-2022, p. 53).

O PPI ao reafirmar que a Educação é um direito humano e universal traz a educação, a ciência, a tecnologia, a arte, a cultura e o esporte como meio de liberdade e igualdade, definindo os princípios pedagógicos que devem fundamentar o processo educativo no IFF, como: a Indissociabilidade de Ensino, Pesquisa e Extensão; a Pesquisa como Princípio Pedagógico; o Trabalho como Princípio Educativo; o Respeito à Diversidade e a Interdisciplinaridade.



Este projeto em consonância aos princípios pedagógicos institucional adota como metodologia de ensino ações integradoras, dialógicas e interdisciplinares entre os diversos componentes curriculares e os projetos, contemplando a indissociabilidade entre ensino, pesquisa, extensão e a prática profissional, de forma que o egresso apresente um perfil profissional que atenda às necessidades regionais e nacionais. O CST em Hotelaria é uma área do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer que administra e operacionaliza os serviços de hospedagem.

Planeja, supervisiona e opera serviços de recepção, governança, segurança e manutenção em meios de hospedagem. Gerencia setores de alimentos e bebidas em meios de hospedagem, restaurantes e eventos. Formula e executa eventos. Organiza a infraestrutura e instalações de alojamento. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Elabora e realiza planos de marketing e vendas de produtos hoteleiros. Administra recursos institucionais, financeiros, patrimoniais e de suprimento em hospedagem. Gerencia orçamentos de negócios hoteleiros. Operacionaliza a montagem de novos negócios em hotelaria. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação. (MEC, 2016, p.155)

O perfil do egresso do curso de Tecnologia em Hotelaria possibilita a atuação do profissional em diversos setores, tais como: Associações de turismo e hotelaria; Centros gastronômicos; Condomínios comerciais, industriais e residenciais; Empresas de eventos e lazer; Hotéis, pousadas, albergues, resorts e similares; Hospitais e spas; Parques temáticos, aquáticos e cruzeiros marítimos; Restaurantes, bares e catering e Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

Dessa forma, o CST em Hotelaria do campus Cabo Frio pretende formar Tecnólogos em Hotelaria para atender às demandas socioeconômica e sócio-profissionais, tanto globalmente como regionalmente, além de verticalizar o curso Técnico Integrado de Hospedagem ofertado no *campus*.

2.2. HISTÓRICO DO CAMPUS

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 seu início 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 (Lei nº11.892/2008).

Ao longo das transformações, a instituição foi sofrendo alterações que vão desde a sua filosofia até a sua estrutura organizacional.

Conforme descrito no Portal do IFF, no site https://portal1.iff.edu.br/reitoria/campi_nova, no movimento de territorialização, o Instituto Federal Fluminense (IFFluminense) encontra-se em 12 municípios do estado do Rio de Janeiro, com uma malha espacial que alcança 12 campi, um Polo de Inovação, dois Centros de Referência em Tecnologia, Informação e Comunicação na Educação e a Reitoria. (IFF, 2022)

No movimento de ocupação deste território, o Instituto atua com uma verticalizada oferta de formação, com a oferta de curso de Formação Inicial e Continuada; de Cursos Técnicos, em sua maioria na forma integrada com o Ensino Médio; de Licenciaturas; de Cursos Superiores de Tecnologia, e de Bacharelados, estendendo-se a oferta de formação até a Pós Graduação lato e stricto sensu.

A interiorização do IFFluminense 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 IFFluminense coloca o Instituto sempre diante da necessidade de um olhar revigorado por esses “novos” espaços, reafirmando uma postura de coragem da instituição de se antecipar ao movimento social, não por ser blindada aos erros, mas pela certeza do raio de alcance das políticas educacionais. 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.

O *campus* Cabo Frio surgiu da implantação da Unidade de Ensino da Rede Federal de Educação Tecnológica na Região das Baixadas Litorâneas em junho de 2007, como parte do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica. Na FASE II o município de Cabo Frio foi escolhido de acordo com o conceito de cidade-polo, 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 5.415Km², sendo o município mais distante o de Cachoeira de Macacu (144 km do *Campus*).

Em 2009, no campus Cabo Frio, foram implantados os cursos técnicos de nível médio integrados nas áreas de Petróleo e Gás, e Hospedagem e os cursos na modalidade concomitante em Eletromecânica e na modalidade 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 concomitantes de técnicos em Cozinha e em Eventos. Ademais, os cursos de Licenciatura em Química e Biologia, Pós-Graduação *Lato Sensu* em Ensino de Ciências e de Educação Ambiental foram implantados 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, e o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria em 2015.

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

- 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.

- Buscar um padrão de trabalho que possa ser referência na educação profissional tecnológica, em seu compromisso com o desenvolvimento local e regional.
- Discutir permanente e sistematicamente com os campi do IFFluminense no sentido da implantação e implementação de uma metodologia de trabalho que integre propostas de atuação no ensino, pesquisa e extensão.
- Incentivar a participação dos discentes em projetos de iniciação científica e em outros programas de pesquisa, por meio de ampliação de bolsas e outros.
- 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.
- 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.
- 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).
- Trabalhar no sentido da criação de novos espaços de modo que o estudo das ciências aconteça de forma mais viva e integrada.
- Intensificar as iniciativas no campo da pesquisa, buscando responder aos editais de órgão de fomento.
- Consolidar convênios e cooperação técnica com empresas e órgãos governamentais.
- 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 (IPHAN/2008) para o IFFluminense em consonância às Diretrizes Curriculares Nacionais.

2.3. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IF) apresentam uma caracterização singular que se fundamentam na verticalização do ensino, segundo PACHECO (2011), na qual 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.

Visando a otimização dos Recursos Humanos e a Infraestrutura *do campus* e com a intenção de proporcionar a continuidade dos estudos e o desenvolvimento discente entre o ensino do curso técnico integrado de Hospedagem ao CST em Hotelaria, *do campus* Cabo Frio, por intermédio de aproveitamento de estudos por itinerário formativo é que consta nesse PPC a implantação do Projeto de Verticalização.

Do ponto de vista do desenvolvimento regional, o setor hoteleiro na região da Costa do Sol¹ gerou 5.374 empregos e arrecadou R\$ 59.486.232,00 em impostos, segundo o Mapa do Turismo, Edição 2022, elaborado pelo CONDETUR (Conselho de Turismo da Região Costa do Sol - Rio de Janeiro).

¹ A região da Costa do Sol é composta pelas Cidades de Armação de Búzios, Cabo Frio, São Pedro da Aldeia, Arraial do Cabo, Saquarema, Araruama, Iguaba Grande, Carapebus, Silva Jardim, Maricá, Casimiro de Abreu, Macaé, Quissamã e Rio das Ostras



Além do desenvolvimento regional, a cidade de Cabo Frio e demais cidades da região da Costa do Sol, na qual o *campus* está localizado, se destaca por apresentar uma vocação para o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Segundo o estudo técnico realizado pela Fundação Centro Estadual de Estatísticas, Pesquisas e Formação de Servidores Públicos do Rio de Janeiro (CEPERJ), a Cidade de Cabo Frio foi a segunda cidade no Estado do Rio de Janeiro que mais recebeu turistas brasileiros em 2019, um milhão duzentos e nove mil, quinhentos e trinta e nove turistas, além de estar inserida em uma região em que as cidades vizinhas como Armação dos Búzios, Rio das Ostras e Arraial do Cabo, também receberam uma grande quantidade de turistas.

TABELA 1: Os dez municípios que receberam mais turistas em 2019

OS DEZ MUNICÍPIOS DO ERJ QUE RECEBERAM MAIS TURISTAS BRASILEIROS EM 2019	
Município	Qtd estimada
Rio de Janeiro	7.119.416
Cabo Frio	1.209.539
Angra dos Reis	841.279
Armação dos Búzios	671.819
Macaé	486.356
Campos dos Goytacazes	398.380
Rio das Ostras	347.607
Arraial do Cabo	260.542
Nova Friburgo	251.467
Fonte: elaboração própria a partir de dados da Cadastrur/Mtur	

Fonte: CEPERJ

Audiodescrição: Tabela colorida com indicação dos dez municípios que receberam mais turistas em 2019. Título com fundo laranja em letras brancas e maiúsculas: os dez municípios do ERJ que receberam mais turistas brasileiros em 2019; subtítulo com fundo verde e letras pretas, apresentam as duas colunas com indicação do Município e QTD estimada de turistas. Abaixo em ordem decrescente os municípios: Rio de Janeiro, 7.119.416; Cabo Frio, 1.209.539; Angra do Reis, 841.279; Armação dos Búzios, 671.819; Macaé, 486.356; Paraty, 404.233; Campos dos Goytacazes, 398.380; Rio das Ostras, 347.607; Arraial do Cabo,



260.542; Nova Friburgo, 251.467. Abaixo, linha em fundo cinza com letras brancas: Fonte: Elaboração própria a partir de dados da Cadastur/MTur. Fonte: CEPERJ. Fim da audiodescrição[1].

Observa-se que o mercado de atuação para o Técnico em Hotelaria na Região da Costa do Sol tem tido um crescimento contínuo, com a inauguração de novos meios de hospedagens, incluindo, resorts, *apart* hotéis e pousadas temáticas em toda a região.

O CST em Hotelaria tem como parte do público alvo 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 que buscam atualização de conhecimentos, formação teórica para melhor desempenho profissional, ou ainda, egressos de cursos de graduação que buscam adquirir habilidades e competências para atuarem no mercado hoteleiro.

Apesar do setor de hotelaria na Região da Região da Costa do Sol ser grande, a oferta de Cursos Superiores de Tecnologia em Hotelaria não acompanha o desenvolvimento deste setor. Em toda a região, existe apenas um curso superior de Tecnologia em Hotelaria, que é ofertado pelo IFFluminense, *campus* Cabo Frio.

Assim, além da demanda existente na Região da Costa do Sol por cursos no Eixo de Turismo Hospitalidade e Lazer e a missão dos Institutos Federais de interiorizar a oferta de ensino público e verticalizar o ensino, o CST em Hotelaria no *campus* Cabo Frio garante a formação de profissionais qualificados para atuar no mercado do trabalho.

2.4. OBJETIVOS DO CURSO

2.4.1. GERAL

Formar profissionais capazes de gerenciar e promover produtos e serviços em empresas de hospedagem em suas diversas segmentações pautadas em princípios, éticos,



humanísticos, científicos e tecnológicos, promovidos por uma perspectiva de desenvolvimento sustentável, fomentando ainda o desenvolvimento regional.

2.4.2. 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, de cidadania e inclusão.
- Preparar o estudante 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 estudantes com conhecimentos específicos, visando a sua inserção e melhor desempenho no mercado de trabalho.



- Incentivar o desenvolvimento da capacidade de reação, da capacidade de trabalhar em equipe, da capacidade de prestar um serviço comprometido com a qualidade, tendo visão empreendedora e comprometida com o 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.

3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

3.1. PERFIL DO CURSO

O perfil do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria refere-se a formação operacional, tecnológica e administrativa dos diversos setores dos meios de hospedagem e da atividade de hospitalidade, por meio da aprendizagem compartilhada, inovadora e prática, através de desafios, em parceria com o mercado de trabalho, formando um profissional competente, comprometido e capaz de proporcionar novas experiências. A proposta formativa está centrada na importância da qualificação operacional, tática e estratégica para a atuação no mercado de trabalho.

3.2. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

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, agirem 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.

Competências Profissionais

Planeja, supervisiona e coordena os serviços de recepção, governança, segurança e manutenção em meios de hospedagem. Formula e executa eventos. Organiza a infraestrutura e instalações de alojamento. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Elabora e realiza planos de marketing e vendas de produtos hoteleiros. Administra recursos institucionais, financeiros, patrimoniais e de suprimento em hospedagem. Gerencia orçamentos de negócios hoteleiros. Operacionaliza a montagem de novos negócios em hotelaria. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

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

- Planejar, supervisionar e coordenar os serviços de recepção, governança, segurança e manutenção em meios de hospedagem.
- Gerenciar setores de alimentos e bebidas em meios de hospedagem, restaurantes e eventos.
- Propor, elaborar e executar projetos para eventos e captação de demanda.
- Organizar a infraestrutura das instalações de alojamento, operacionais e administrativas.
- Coordenar e gerenciar pessoas de sua equipe.
- Elaborar e realizar planos de marketing e vendas de produtos hoteleiros.
- Administrar recursos institucionais, financeiros, patrimoniais e de suprimentos em hospedagem.
- Gerenciar orçamentos de negócios hoteleiros.



- Operacionalizar a montagem de novos negócios em hotelaria.
- Vistoriar, avaliar e emitir parecer técnico em sua área de formação.
- Projetar a implantação de projetos de melhoria contínua;
- Propor modelos de gestão inovadores;
- 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 eficiência e eficácia.
- Exercer julgamento da melhor solução em avaliação de riscos;

Sua preparação para atuação no mercado está voltada para a preservação do meio ambiente, a responsabilidade social e a inclusão. 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, listam-se 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 Vendas no segmento de turismo e hospitalidade;
- Gerente de Operações para meio de hospedagem;
- Gerente Administrativo para meio de hospedagem;
- Consultor para pequenos e médios empreendimentos hoteleiros.



4. 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, 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 (CST) em Hotelaria alia formação teórica e prática em atividades interdisciplinares, que ocorrem em todos os períodos, e com o incentivo ao desenvolvimento de atividades de extensão e projetos de pesquisa. A interação entre teoria e prática, percebendo-as como dimensões complementares no processo de construção do conhecimento do estudante.

A articulação com o mercado de trabalho se dá através de palestras com profissionais atuantes, visitas técnicas, parcerias técnicas e em atividades práticas, como as participações dos estudantes, 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 1800 horas. Para a integralização do curso e obtenção do diploma de Graduação Tecnológica, o estudante deverá apresentar um Projeto em Hotelaria acompanhado por um professor orientador, que espelhará a sistematização do



conhecimento do estudante sobre temática por ele tratada dentro do contexto dos processos da atividade hoteleira.

O currículo do curso possibilita a certificação intermediária de Assistente de Operações na Hotelaria após o estudante integralizar o 1º e o 2º período do curso, o que pode facilitar o seu ingresso no mercado de trabalho.

É importante observar a integração do currículo por intermédio do componente curricular obrigatório, “Atividades Complementares” (80 horas), que proporciona ao estudante o acesso à informações atualizadas do mercado de trabalho. O Estágio Supervisionado obrigatório (120 horas) 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 regime de matrícula é semestral com um ingresso anual e o número médio de estudantes por turma é de 30.

São oferecidas 4 (quatro) disciplinas optativas no quarto período, de 40 horas, das quais o estudante deverá escolher apenas uma delas para integralizar a carga horária obrigatória, todavia, ao longo do curso ele pode cursar as outras disciplinas optativas conforme o seu interesse.

As disciplinas optativas são oferecidas no 4º período do curso devido a necessidade de conhecimento prévio e maturidade acadêmica para que o estudante possa ter seu campo de interesse desenvolvido.

A flexibilidade curricular é uma característica do currículo do curso, que pode ser observada não só na oferta das disciplinas optativas, mas como na ausência de pré-requisitos das demais disciplinas.

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 AfroBrasileira e Africana, o IFFluminense Campus Cabo Frio inclui as temáticas nos conteúdos das disciplinas de Fundamentos de Turismo e Hospitalidade, Patrimônio Cultural



e Turismo, Gestão de Pessoas, Alimentos e bebidas e as atividades interculturais com as comunidades quilombolas locais, que fazem parte da agenda do Campus, e das atividades interculturais.

A Educação em Direitos Humanos, é um dos eixos fundamentais do direito à educação, conforme a Resolução CNE/CP N.º 01, de 30 de maio de 2012 e refere-se ao uso de concepções e práticas educativas fundamentadas 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 são desenvolvidos de forma transversal na organização do currículo e de forma interdisciplinar nas disciplinas: Ética e Trabalho, Legislação Hoteleira e Gestão de Pessoas.

A Política Nacional Anti Droga, conforme o Decreto Nº 9.761, DE 11 DE ABRIL DE 2019 é desenvolvida nos conteúdos das disciplinas Ética e Trabalho e Legislação Hoteleira, relativo à prevenção do uso de drogas lícitas e ilícitas, com ênfase na promoção da vida, da saúde, na promoção de habilidades sociais e para a vida, formação e fortalecimento de vínculos, promoção dos fatores de proteção às drogas, conscientização e proteção contra os fatores de risco.

A prevenção e combate a incêndio e a desastres , conforme o Art. 8º da Lei Nº 13.425 de 30 de Março de 2017 é desenvolvido nos conteúdos das disciplinas Governança e Manutenção Hoteleira e Administração de Pequenos e Médios Meios de Hospedagem.

A Educação Ambiental, conforme o Artigo 16 da Resolução CNE CP Nº 2 de 15 de Junho de 2012, é desenvolvida no currículo do curso de forma interdisciplinar nos conteúdos das disciplinas: Fundamentos de Turismo e Hospitalidade, Gestão Hoteleira Sustentável e Governança e Manutenção Hoteleira, além de ser abordado de forma transversal no currículo.

A indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão ocorre no currículo do curso



através de visitas técnicas nas empresas do setor, atividades complementares, participação dos estudantes em eventos, projetos de pesquisa e a atividades de extensão.

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 IFFluminense Campus Cabo Frio, a saber: Associação de Hotéis de Búzios, Secretaria de Turismo de Cabo Frio, Secretaria de Turismo de Búzios, Cabo Frio Convention & Visitors Bureau, Búzios Convention & Visitors Bureau e Associação Comercial de Cabo Frio.

As atividades extensionistas também são desenvolvidas no curso de forma curricularizada, conforme a Resolução Nº 7 de 18 de Dezembro de 2018 (Brasil,2018), que totalizam 10% da carga horária do curso e descritas neste PPC e a Resolução IFFluminense Nº 45 de Agosto de 2022, que aprova as Diretrizes Curriculares da Extensão no IFFluminense.

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 à sua área de atuação. As atividades de extensão serão realizadas ao longo do curso e garantidas por meio das visitas técnicas, seminários, palestras, *workshops*, oficinas de capacitação, treinamentos e eventos como a Semana Acadêmica e Técnica do Eixo Hospitalidade e Lazer - SATEHL. Algumas atividades ocorrem também como forma prática de algumas disciplinas, proporcionando a aplicação da teoria na prática e atende ao público interno e externo, até mesmo empresários e profissionais do trade turístico.

4.1. METODOLOGIA

A metodologia de ensino do CST em Hotelaria do IFFluminense Campus Cabo Frio está fundamentada na interdisciplinaridade e incorpora métodos que permitem ao



estudante aliar teoria e prática. Buscando 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.

São propostas, durante o curso, atividades, ações integradoras entre os diversos componentes curriculares de forma a contemplar a indissociabilidade entre ensino, pesquisa, extensão e a prática profissional. Para isso, são utilizadas metodologias diversificadas para alcançar esta integração, como estudos de casos, seminários, ambientações profissionais, aulas expositivo-dialogadas, atividades em laboratórios, trabalhos individuais e em grupos, debates, visitas técnicas, palestras, leituras de artigos, projetos, estágio curricular, dentre outros.

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 no qual 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, artigos, arquivos, mídia eletroeletrônica e outras. O aprender a aprender leva o estudante a aplicar na prática os conhecimentos



teóricos. Já o aprender a conviver e o aprender a ser, faz parte da educação, 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 extraclasse: 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 apresentam relatórios e/ou meios de discussão sobre o evento e a sua interação com o trabalho em si.

8) Avaliações: a avaliação do desempenho do estudante deve ser contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos ao longo de cada um dos



cinco períodos, 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.

O Desenvolvimento Sustentável 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. São estimulados durante todo o curso o desenvolvimento de atividades que fomentem o desenvolvimento sustentável e o trabalho em equipe, com incentivo à capacidade de reação e espírito de serviço, voltado para o comprometimento com a qualidade nos processos.

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 tecnológicas.

No ingresso do estudante com deficiência no CST em Hotelaria, o currículo será adaptado, de acordo com a orientação do Núcleo de Apoio à Pessoa com Necessidade Especial (NAPNE) do *campus* para que ocorra a acessibilidade plena desse estudante, incluindo a acessibilidade metodológica.

4.2. APROVEITAMENTO DE ESTUDOS COM BASE EM ITINERÁRIOS FORMATIVOS PROFISSIONAIS

O estudante ingressante no CST de Hotelaria, mediante aprovação em Processo Seletivo Próprio (Vestibular) ou pelo Sistema de Seleção Unificada (SISU), que tenha concluído o curso Técnico Integrado de Hospedagem no *campus* Cabo Frio, poderá solicitar aproveitamento de estudos com base em itinerário formativo profissional.

O aproveitamento de estudo deverá ser solicitado, via e-mail para hotelaria.cabofrio@iff.edu.br, em até 15 (quinze) dias do início das aulas, conforme



calendário acadêmico. O processo avaliativo será realizado em até 30 (trinta) dias a partir da data de solicitação.

No início do semestre letivo, o Colegiado de curso determinará os instrumentos e os indicadores que serão utilizados no processo de avaliação individual, podendo utilizar os exemplos abaixo discriminados:

- Portfólio
- Banca avaliadora
- Entrevista
- Atividade prática
- Atividade escrita
- Resolução de problemas
- Estudo de caso

As competências da formação profissional do curso técnico em hospedagem dialogam diretamente com as competências desenvolvidas nos seguintes componentes curriculares:

- Fundamentos do Turismo e Hospitalidade
- Operação de Front Office
- Governança e manutenção hoteleira
- Higiene e segurança alimentar
- Gestão de eventos na hotelaria (exceto as atividades extensionistas, que equivalem a 40 horas)
- Inglês aplicado à hotelaria 1, 2 e 3
- Espanhol aplicado à hotelaria 1 e 2

O aproveitamento de competência do curso técnico em hospedagem pode equivaler a até 560 horas do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, mediante avaliação individual do requerente e o reconhecimento das competências conforme processo avaliativo determinado pelo Colegiado do Curso.

A fundamentação legal que possibilita a verticalização do curso técnico ao curso de tecnologia, com aproveitamento de estudos é encontrada nas seguintes legislações:



- Lei de Diretrizes e Bases da Educação 9394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional
- Decreto Federal 5154, de 23 de Julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.
- Decreto Federal 8268, de 18 de Junho de 2014.

4.3. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO/PLANO CURRICULAR DO CURSO

A Matriz Curricular do CST em Hotelaria está abaixo apresentada, ressalta-se que os componentes curriculares estão distribuídos em 4 (quatro) núcleos, a saber: Núcleo de Comunicação (NCOM), Núcleo Operacional (NO), Núcleo Comercial e Tecnológico (NCT) e Núcleo Administrativo (NA).

FORMAÇÃO INTEGRAL			
NÚCLEO DE COMUNICAÇÃO (NCOM)	NÚCLEO OPERACIONAL (NO)	NÚCLEO COMERCIAL E TECNOLÓGICO (NCT)	NÚCLEO ADMINISTRATIVO (NA)

Os componentes curriculares obrigatórios e os optativos estão organizados dentro dos Eixos, além das atividades de Estágio Curricular Supervisionado e Atividades Complementares, que possibilitam alcançar o perfil do egresso desejado, estabelecendo entre eles uma teia de relações ligadas ao mercado de Hotelaria.

A matriz curricular possui 30 (trinta) componentes curriculares organizados em 4 (quatro) Eixos Formativos além dos componentes curriculares optativos, conforme abaixo descrito:

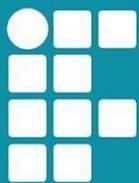
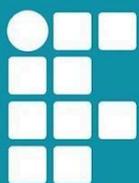


Tabela2: Matriz Curricular

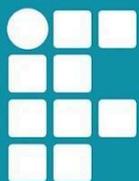
Campus: Cabo Frio					
EIXO TECNOLÓGICO/ÁREA DO CONHECIMENTO: TURISMO HOSPITALIDADE E LAZER					
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA					
Matrícula por componente curricular - Ano de Implantação: 2024					
	NÚCLEO	Componente Curricular	Correquisito	Pré-requisito	Carga horária (h)
					Presencial
1º Período	NCOM	Inglês aplicado à hotelaria 1	-	-	40
		Comunicação oral e escrita	-	-	40
	NO	Operação de <i>front office</i>	-	-	40
		Pesquisa, Ensino e Extensão no Eixo Hospitalidade e Lazer	-	-	40
	NCT	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	-	-	80
		Tecnologias digitais para a hotelaria	-	-	40
	NA	Ética e Trabalho	-	-	40
SUBTOTAL: Carga horária do 1º Período			-	-	320

	NÚCLEO	Componente Curricular	Correquisito	Pré-requisito	Carga horária (h)
					Presencial
	NCOM	Inglês aplicado à hotelaria 2	-	-	40
	NO	Governança e manutenção hoteleira	-	-	80
		Patrimônio Cultural e Turismo	-	-	40
	NCT	Pesquisa de Mercado	-	-	40
	NA	Matemática aplicada a finanças	-	-	40
		Legislação hoteleira	-	-	80
SUBTOTAL: Carga horária do 1º Período					320
SUBTOTAL: Carga horária do 1º e do 2º Período					640



	NÚCLEO	Componente Curricular	Correquisito	Pré-requisito	Carga horária (h)
					Presencial
3 e P e r í o d o	NCOM	Inglês aplicado à hotelaria 3	-	-	40
	NO	Gestão de eventos na hotelaria	-	-	120
		Higiene e segurança alimentar	-	-	40
	NCT	Marketing aplicado à hotelaria	-	-	40
	NA	Gestão organizacional e financeira	-	-	80
SUBTOTAL: Carga horária do 1º Período					320
SUBTOTAL: Carga horária do 1º, 2º e 3º Período					960

	NÚCLEO	Componente Curricular	Correquisito	Pré-requisito	Carga horária (h)
					Presencial
4 e P e r í o d o	NCOM	Espanhol aplicado à hotelaria 1	-	-	80
	NO	Alimentos e Bebidas na Hotelaria	-	-	80
	NCT	Empreendedorismo e inovação	-	-	80
	NA	Gestão de pessoas	-	-	40
	Optativa	OPTATIVA	-	-	40
SUBTOTAL: Carga horária do 4º Período					320
SUBTOTAL: Carga horária do 1º, 2º, 3º e 4º Período					1280



	NÚCLEO	Componente Curricular	Correquisito	Pré-requisito	Carga horária (h)
					Presencial
5º Período	NCOM	Espanhol aplicado à hotelaria 2	-	-	40
	NO	Gestão de alimentos e bebidas	-	-	80
		Projetos em Hotelaria	-	-	40
	NCT	Análise de dados em turismo e hotelaria	-	-	40
		Gestão Hoteleira Sustentável	-	-	40
	NA	Administração de pequenos e médios meios de hospedagem	-	-	40
Planejamento Estratégico		-	-	40	
SUBTOTAL: Carga horária do 5º Período					320
SUBTOTAL: Carga horária do 1º, 2º, 3º, 4º e 5º Período					1600

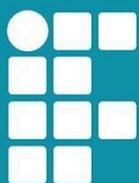
	NÚCLEO	Componente Curricular	Correquisito	Pré-requisitos	Carga horária (h)
					Presencial
opção	NCOM	Libras	-	-	40
	NO	Tópicos especiais em Ciências Sociais e Humanas	-	-	40
		Pesquisa Científica em Hospitalidade	-	-	40
	NCT	Tópicos especiais em Gestão e Tecnologia	-	-	40
					40
SUBTOTAL: Componentes Curriculares + Componente Curricular Optativo					1600
ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO					120
ATIVIDADE COMPLEMENTAR					80
TOTAL: Carga horária dos Componentes Obrigatórios (10 períodos) + Componentes Optativos					1800



DISTRIBUIÇÃO DAS HORAS TOTAIS POR NÚCLEO	
NÚCLEOS	Carga Horária (h)
Núcleo de Comunicação (NCOM)	280
Núcleo Operacional (NO)	560
Núcleo Comercial e Tecnológico (NCT)	360
Núcleo Administrativo (NA)	360
Optativa	40
Total dos Núcleos	1600

4.4. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO

1º PERÍODO	2º PERÍODO	3º PERÍODO	4º PERÍODO	5º PERÍODO
-Inglês aplicado à hotelaria 1 CH: 40 h	-Inglês aplicado à hotelaria 2 CH: 40 h	-Inglês aplicado à hotelaria 3 CH: 40 h	-Espanhol aplicado à hotelaria 1 CH: 80 h	-Espanhol aplicado à hotelaria 2 CH: 40 h
-Comunicação oral e escrita CH: 40 h	-Governança e manutenção hoteleira CH: 80 h	-Higiene e segurança alimentar CH: 40 h	-Alimentos e Bebidas na Hotelaria CH: 80 h	-Gestão de alimentos e bebidas CH: 80 h
-Operação de front office CH: 40 h	-Patrimônio Cultural e Turismo CH: 40 h	-Gestão de eventos na hotelaria CH: 120 h	-OPTATIVA - Tópicos Especiais CH: 40 h	-Projetos em Hotelaria CH: 40 h
-Pesquisa, Ensino e Extensão no Eixo Hospitalidade e Lazer CH: 40 h	-Legislação hoteleira CH: 80 h	-Marketing aplicado à hotelaria CH: 40 h	-Empreendedorismo e inovação CH: 80 h	-Análise de dados em turismo e hotelaria CH: 40 h
-Fundamentos de Turismo e Hospitalidade CH: 80 h	-Pesquisa de Mercado CH: 40 h	-Gestão organizacional e financeira CH: 80 h	Gestão de pessoas CH: 40 h	-Gestão Hoteleira Sustentável CH: 40 h
-Tecnologias digitais para a hotelaria CH: 40 h	-Matemática aplicada a finanças CH: 40 h			-Administração de peq. e médios meios de hospedagem CH: 40 h
-Ética e Trabalho CH: 40 h				-Planejamento Estratégico CH: 40 h
CH TOTAL: 320 h	CH TOTAL: 320 h	CH TOTAL: 320 h	CH TOTAL: 320 h	CH TOTAL: 320 h



4.5 COMPONENTES CURRICULARES

CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Inglês aplicado à hotelaria 1		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 2	Código:	Série e/ou Período: 1º	

EMENTA:

A importância da língua inglesa no ramo de hotelaria e turismo. Estratégias de leitura. Compreensão e uso da gramática e vocabulário básicos da língua inglesa, suficientes para a interpretação e elaboração de textos e diálogos simples em inglês.

OBJETIVOS:

- Compreender e produzir mensagens orais e escritas em língua inglesa em nível elementar no setor hoteleiro, com vistas a atender às demandas e expectativas dos hóspedes, de forma a servi-los com objetividade e cordialidade.
- Reconhecer e utilizar o vocabulário técnico da área de Hotelaria.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- A importância da língua inglesa no ramo de hotelaria e turismo
 - Buscando a autonomia na leitura e escrita de textos
 - Estratégias de leitura
 - Usando dicionários e tradutores
 - O gênero acadêmico
 - Situações cotidianas na hotelaria
- 3.1. Welcoming guests
- 3.2. Identifying people



- 3.3. The hotel staff
- 3.4. Main parts of a hotel
- 3.5. The hotel bedroom
- 3.6. The hotel bathroom

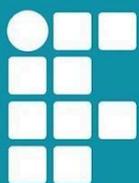
REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- DE BIAGGI, E. T. K., STAVALE, E. B. Enjoy your stay: inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004.
- O'HARA, Francis. Be my Guest. Cambridge: Cambridge University Press, 2002.
- SANTOS, Denise. Como Ler Melhor em Inglês. São Paulo: Editora Disal, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- DE CHIARO, T. Inglês para hotelaria: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. São Paulo: Disal, 2012.
- JONES, Leo. Welcome! English for the Travel and Tourism Industry: student's book. 2nd edition. Cambridge University Press, 2005.
- SCHUMACHER, Cristina; DA COSTA, Francisco. 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.
- SEYMOUR, Mike. Hotel and Hospitality English. Collins, 2012.
- STOTT, Trish; REVELL, Rod. Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry. New York: Oxford University Press, 2004.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Comunicação oral e escrita		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	(x) Obrigatório	() Optativo	() Eletivo
	(x) Presencial	() A distância	() Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período: 1º	

EMENTA:

A língua(gem) como instrumento da formação e da atuação profissional em Hotelaria. Caracterização de usos da linguagem na formação acadêmica, científica e na atuação hoteleira. Teorias linguísticas aplicadas à Hotelaria: o Processo de Interação pela Linguagem; Variação Linguística; Polidez Linguística. O reconhecimento das variedades linguísticas: diversidade; padrões; preconceitos. O desenvolvimento das habilidades comunicativas de fala, de escuta, de leitura e de escrita, em atividades de desconstrução de preconceitos (linguístico; racial, contra mulheres; e outros).

OBJETIVOS:

- (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.
- Promover reflexão crítica sobre sustentem interações de linguagem em Hotelaria, explicitando conceitos e preconceitos em suas práticas;
- Promover a desconstrução de preconceitos diversos, especialmente em seus aspectos linguísticos;
- Refletir sobre a produção de gêneros textuais orais e escritos na formação acadêmica e na futura atuação do hoteleiro;

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- 1 Processo de interação pela língua(gem):
 - 1.1 Conceitos (quadro-resumo);



- 1.2 Evento e contrato sociocomunicativo;
- 1.3 Gêneros textuais da formação em Hotelaria;
- 1.3.1 Condições de produção e de recepção de textos acadêmicos/científicos;
- 1.4 Gêneros textuais da atuação em Hotelaria.

2 Variação linguística:

- 2.1 Tipologia;
- 2.2 Variação diamésica: fala x escrita;
- 2.3 Variedade padrão da língua;
- 2.4 Preconceito linguístico.

3 A perspectiva linguística da hospitalidade:

- 3.1 Conversação;
- 3.2 Etiqueta e polidez linguística.

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- CÂMARA JUNIOR, J. M. **Manual de expressão oral e escrita**. 25. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.
- KOCH, I. G. V.; ELIAS, V. M. **Ler e compreender: os sentidos do texto**. 3.ed. São Paulo: Contexto, 2010.
- MACHADO, A. R. (Coord.); LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. **Planejar gêneros acadêmicos**. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- CUNHA, C.; CINTRA, L. F. L. **Nova gramática do português contemporâneo**. 5. ed. Rio de Janeiro: Lexikon, 2008.
- FARACO, C. A.; MANDRYK, D. **Língua portuguesa – prática de redação para estudantes universitários**. 12.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.
- GARCIA, O. M. **Comunicação em prosa moderna: aprenda a escrever, aprendendo a pensar**. 26. ed. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 2006.
- 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.
- MARCUSCHI, L. A. **Análise da conversação**. 6. ed. São Paulo: Ática, 2008.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Operação de <i>front office</i>		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	(x) Obrigatório	() Optativo	() Eletivo
	(x) Presencial	() A distância	() Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período:1º	

EMENTA:

Noções de recepção, atendimento e comunicação no setor de recepção, operações técnicas do setor de recepção. Softwares hoteleiro. Cálculo de fatura. Principais KPIs (*key performance indicators*), aplicados à hotelaria, introdução ao Revenue Management.

OBJETIVOS:

Reconhecer o papel/importância do setor de recepção dentro de um estabelecimento hoteleiro. Identificar e compreender o fluxo de atividades de uma recepção hoteleira, desde a chegada do hóspede, sua estada, até sua saída adquirir e aplicar vocabulário específico da área profissional em estudo. Desenvolver atividades no âmbito da organização e logística de uma recepção hoteleira. Compreender a importância de uma boa gestão a nível do *Front Office* Analisar e compreender os dados obtidos a partir da análise de documentos e relatórios emitidos pelo setor de recepção. Identificar e aprender a manusear sistemas informáticos disponíveis no mercado, tendo em vista a gestão do setor de recepção.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

1 Funcionalidade da recepção, Terminologia técnica, Modalidades de hospedagem

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



2.1 Faturamento: tipos

2.2 Operações realizadas durante a estada do hóspede:

2.3 Check-in

2.4 Tarifas e descontos

2.5 Registro de hóspede

2.6 Check – out

2.7 Apresentação e cobrança de contas

2.8 Reclamações

2.9 Atitudes a adotar em caso de reclamação

3. Cálculo de fatura

3.1 KPI – Diária média, taxa de ocupação, Revpar, Taxa de no-show ...

3.2 Introdução ao Revenue Management

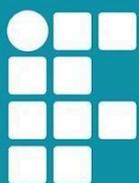
REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- CASTELLI, G. Administração hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. (Coleção Hotelaria).
- CENTURIÓN, Ligia (Lígia Centurión). Princípios e práticas de Revenue Management: gerenciamento de demanda, de receita e de distribuição. Ed. SENAC. 2015
- DUARTE, V. V. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. São Paulo: Ed. SENAC, 2003.
- Di Muro Pérez, Luis. Manual prático de recepção hoteleira/ 2. ed. 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- MARQUES, J. A. Manual de hotelaria: políticas e procedimentos. 2. ed. Rio de Janeiro. Thex Editora. 2004.
- SILVA, Fernando Brasil da. A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria. 2004.
- SILVA, Maria da Glória Lanci da. Cidades turísticas: identidades e cenário de lazer. 2004
- VALLEN, Gary K. Check-in, check-out: gestão e prestação de serviços em hotelaria / 6. ed. 2012
- ZANELLA, Luiz Carlos. Administração de custos em hotelaria / 4. Ed. 2010



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Pesquisa, Ensino e Extensão no Eixo Hospitalidade e Lazer		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período: 1º	

EMENTA:

O que é ensino, pesquisa, extensão e inovação. Turismo e ensino. A pesquisa no turismo e na hotelaria. Extensão e a relação com a comunidade. Inovação no Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

OBJETIVOS:

Entender a verticalização no ensino do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer e sua relação com a qualificação da mão de obra na Região da Costa do Sol. Identificar os principais eventos e publicações científicas do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Conhecer a pesquisa científica no Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Identificar as inovações do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Compreender o papel da extensão do curso no desenvolvimento da hotelaria da Região da Costa do Sol.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Ensino no Eixo de Turismo Hospitalidade e Lazer
- A pesquisa científica
- Extensão e sua relação com o mundo do trabalho
- Inovação e turismo

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- BARRETO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo de turismo. Campinas, SP: Papirus, 2014.



- DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas. São Paulo: Futura, 1998.
- TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo. Como aprender, como ensinar. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- BASTOS, Cleverson Leite. Aprendendo a aprender: introdução à metodologia científica. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.
- CERVO, Amado Luiz. Metodologia científica. São Paulo: Pearson Education, 2007.
- GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2019.
- GOELDNER, Charles R. Turismo: princípios, práticas e filosofias. Porto Alegre: Bookman, 2002.
- GOLDENBERG, Miriam. A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em
- LOCKWOOD, A. (org.). Turismo e hospitalidade no século XXI. Barueri, SP: Manole, 2003.
- MATIAS, Marlene. Turismo: formação e profissionalização: 30 anos de história. Barueri, SP: Manole, 2002.
- REJOWSKI, Miriam. Turismo no percurso do tempo. São Paulo: Aleph, 2002.
- TEIXEIRA, Elizabeth. As três metodologias: acadêmica, da ciência e da pesquisa. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Fundamentos de Turismo e Hospitalidade		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 80 horas	Carga horária presencial: 80 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 04	Código:	Série e/ou Período:1º	

EMENTA:

Identificação dos diversos tipos de turismo e sua relação com os meios de hospedagem. Planejamento turístico e políticas públicas de turismo. Inovação e turismo. Cadeia produtiva do turismo. Sustentabilidade, educação ambiental e turismo. Impactos econômicos, sociais e ambientais da atividade turística.

OBJETIVOS:

Apresentar aos alunos uma visão profissional da atividade turística na Região da Costa do Sol e no mundo. Compreender a relação dos diversos prestadores de serviço da cadeia produtiva do turismo. Identificar os diversos tipos de turistas e turismos, observando e respeitando suas preferências e diferenças sociais, religiosas, culturais e étnico-raciais. Analisar os impactos sociais, ambientais e econômicos da atividade turística, no núcleo receptor, e trabalhar em prol do turismo sustentável. Receber e acolher bem o visitante, compreendendo e respeitando suas características sociais, religiosas, culturais, étnico-raciais. Perceber as tendências de inovação nos serviços e as mudanças das profissões no mercado turístico. Conhecer as políticas públicas nacionais, estaduais e municipais do turismo.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Fundamentos do turismo
- Os diversos tipos de viajantes
- O papel do profissional do turismo e da hotelaria na relação dos turistas com os autóctones, identificando, respeitando e evitando conflitos devido às diferenças sociais, religiosas, culturais, étnico-raciais.



- Cadeia produtiva do turismo
- Turismo sustentável
- Turismo nas redes sociais
- Planejamento e políticas públicas do turismo

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- BARRETO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo de turismo. Campinas, SP: Papirus, 2014.
- DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas. Barueri, SP. Manole, 2002.
- IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do turismo. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2013.
- GOELDNER, Charles R. Turismo: princípios, práticas e filosofias. Porto Alegre: Bookman, 2002.
- LASHLEY, Conrad (org.). Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri, SP: Manole, 2004.
- PETROCCHI, Mario. Turismo: planejamento e gestão. Rio de Janeiro: Futura, 1998.
- PIRES, Paulo dos Santos. Dimensões do ecoturismo. São Paulo: SENAC, 2008.
- PORTUGUEZ, Anderson Pereira (org.). Turismo, memória e patrimônio cultural. São Paulo, Roca: 2004.
- RUSCHMANN, Doris Van (org.). Turismo: uma visão empresarial. Barueri, SP: Manole, 2004.
- RUSCHMANN, Doris Van. Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente. Papirus, 2008.
- SWARBROOKE, John. Turismo sustentável: volume 3: setor público e cenários geográficos. São Paulo, Aleph, 2006.
- TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo básico. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2009.
- UVINHA, Ricardo Ricci (org.). Turismo de aventura: reflexões e tendências. Rio de Janeiro: Aleph, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- BAHL, Miguel. Mercado turístico: áreas de atuação. São Paulo: Roca, 2003.
- CHIMENTI, Silvia. Guia de turismo: o profissional e a profissão. São Paulo: ed. SENAC São Paulo, 2008.



- FUNARI, Pedro Paulo Abreu (org.). Turismo e patrimônio cultural. São Paulo: Contexto, 2007.
- LAGE, Beatriz Helena Gelas. Economia do turismo. Atlas, 2001.
- LINDBERG, Kreg (org.). Ecoturismo: um guia para planejamento e gestão. São Paulo: SENAC, 2005.
- LOCKWOOD, A. (org.). Turismo e hospitalidade no século XXI. Barueri, SP: Manole, 2003.
- MARTINS, Clerton (org.). Turismo, cultura e identidade. Roca, 2003.
- MATIAS, Marlene. Turismo: formação e profissionalização: 30 anos de história. Barueri, SP: Manole, 2002.
- MONTEJANO, Jordi Montaner. Estrutura do mercado turístico. São Paulo: Roca, 2001.
- POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria e restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.
- PRADO, Wania Gaspar Martins do. Manual prático para organização de viagens. São Paulo: Aleph, 2004.
- RIPOLL, Graciela. Turismo popular: investimentos rentáveis. São Paulo, Roca, 2003.
- REJOWSKI, Miriam. Turismo no percurso do tempo. São Paulo: Aleph, 2002.
- SILVA, Fernando Brasil da. A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia. São Paulo: Pioneira Thomson, 2004.;
- SWARBROOKE, John. Turismo sustentável: volume 3: conceitos e impacto ambiental. São Paulo, Aleph, 2000.
- TAVARES, Adriana de Menezes. City tour. São Paulo: Aleph, 2002.
- URRY, John. O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. São Paulo: Studio Nobel, SESC-SP, 2001.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologias digitais para a hotelaria		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	(x) Obrigatório	() Optativo	() Eletivo
	(x) Presencial	() A distância	() Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período: 1º	

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; Desenvolver a habilidade de gerenciar recursos tecnológicos como planilhas eletrônicas, documentos e demonstrações digitais de conteúdo.

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 PROGRAMÁTICOS:

- **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: Planilhas Eletrônicas – Ms Excel**



- O editor de planilhas eletrônicas MS Excel;
- O que é uma planilha eletrônica;
- Conhecendo o MS Excel;
- Utilização do Mouse e do Teclado;
- Criando uma planilha;
- Títulos, valores e fórmulas;
- Procedimentos para cálculo;
- Formatando planilhas;
- Salvando, fechando e abrindo uma planilha;
- Formatação condicional;
- Utilização de funções (ex: se, máximo, soma, etc.);
- Impressão de documentos, tabelas, etc.
- **Unidade III – Editores De Texto**
 - O Microsoft Office Word;
 - O editor de texto do MS Word;
 - Conhecendo o MS Word;
 - Utilização do Mouse e do Teclado;
 - Criando um novo documento;
 - Configurações da página;
 - Formatação de fonte;
 - Formatação de parágrafo;
 - Editando um texto;
 - Salvando o documento;
 - Fechando o documento;
 - Abrindo um documento existente;
 - Encerrando o MS Word;
 - Estrutura de um documento técnico científico e regras gerais de apresentação, de acordo com a Associação Brasileira de Normas Técnicas;
 - Inserindo e formatando imagens, quadros e caixas de texto;
 - Criando e inserindo legendas;
 - Notas de rodapé;
 - Quebra de página e de seção;
 - Configurando seções;
 - Desenhando e inserindo tabelas;
 - Selecionando, inserindo e excluindo linhas, colunas e células;
 - Mesclando células;
 - Bordas e sombreamento;
 - Marcadores e numeração;
 - Estilos e formatação;
 - Tabulações;
 - Índices analíticos;
 - Imprimindo um documento.



- **Unidade IV – Apresentação De Slides**

- O Microsoft Office Powerpoint;
- Conhecendo o MS Powerpoint;
- Utilização do Mouse e do Teclado;
- Criando uma nova apresentação;
- Configurações da página;
- Formatação de fonte;
- Formatação de parágrafo;
- Editando um texto;
- Salvando a apresentação;
- Fechando a apresentação;
- Abrindo um documento existente;
- Encerrando o MS Powerpoint;
- Estrutura de uma apresentação de slides;
- Inserindo e formatando imagens, quadros e caixas de texto;
- Criando e inserindo legendas;
- Notas de rodapé;
- Desenhando e inserindo tabelas;
- Selecionando, inserindo e excluindo linhas, colunas e células;
- Marcadores e numeração;
- Imprimindo um documento.

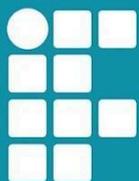
REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- AGUIAR, Wagner. EXCEL 2007 Série Padrão. Editora Komedi, 2009.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14724: Informação e 03. Documentação – trabalhos acadêmicos – apresentação. 2o Ed. Rio de Janeiro, ABNT, 2006.
- BUENO, Fabrício. Otimização Gerencial com Excel. Editora Visual Books, 2007.
- LASHLEY, Conrad (Org). MORRISON, Alison. (Org.). Em busca da hospitalidade: perspectiva para um mundo globalizado. Barueri: Monole, 2004.
- MARÇULA, Marcelo; BENINI Filho, Pio Armando. Informática: Conceitos e Aplicações, 3o Ed, Editora Érica.
- MORAZ, Eduardo. Office 2007 na Prática. Universo dos Livros Editora Ltda, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- MORAZ, Eduardo. Excel na Prática. Universo dos Livros Editora Ltda, 2009.
- PINTO, Sandra Rita Bento. Desvendando os Recursos do Excel. Universo dos Livros Editora Ltda, 2007.
- TIGRE, P. B. Gestão da Inovação. 1a ed. Rio de Janeiro: Ed. Elsevier: 2006.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Ética e Trabalho		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período:1º	

EMENTA:

Conceituação de Ética, Introdução geral e as questões éticas tradicionais, Ética e Moral, Ética Aplicada no comportamento profissional, Ética e Trabalho, Direitos humanos, orientação da política nacional antidroga no ambiente de trabalho, Responsabilidade e Ética social, Comportamento moral e postura do profissional de hotelaria.

OBJETIVOS:

Introduzir o que é Ética, fornecer conceitos e ferramentas teóricas para a reflexão sobre o agir bem, a ação profissional no cotidiano e no mundo do trabalho.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- **Unidade 1: Introdução conceitual**
 - 1.1 Conceituação e apresentação do que é Ética;
 - 1.2 Moral, sociedade, cultura, e a especificidade da reflexão ética;
 - 1.3 Direitos humanos e política nacional anti drogas (lícitas e ilícitas)
- **Unidade 2: Ética aplicada**
 - 2.1 Ética e o mundo do Trabalho;
 - 2.2 Ética profissional, etiqueta e regras de comportamento;
 - 2.3 O comportamento ético e a postura do profissional de hotelaria;
 - 2.4 Responsabilidade social e inclusão das pessoas no mundo do trabalho

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- SMILANSKY, Saul; *10 paradoxos morais*; Editora: Tinta Negra, RJ; 2011.



- SILVA, Fernando Brasil da; *A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia*. 2004.
- KANAANE, Roberto; *Ética em turismo e hotelaria*. 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 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.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Inglês aplicado à hotelaria 2		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período: 2º	

EMENTA:

Compreensão e uso da gramática e vocabulário básicos da língua inglesa, suficientes para a interpretação e elaboração de textos e diálogos simples em inglês, priorizando as seguintes funções / setores dentro de um meio de hospedagem: recepção, governança, mensageiro, camareira e o setor de alimentos e bebidas.

OBJETIVOS:

- Compreender e produzir mensagens orais e escritas em língua inglesa em nível elementar no setor hoteleiro, com vistas a atender às demandas e expectativas dos hóspedes de forma a servi-los com objetividade e cordialidade.
- Ampliar o vocabulário técnico da área de Hotelaria.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Services in the hotel
- Room services
- Facilities for the business traveler
- Helping guests with their luggage
- Giving information about the hotel room
- Having a room serviced
- Location of facilities
- Meals services
- Taking bar orders
- In the restaurant
- Paying the restaurant bill



REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- DE BIAGGI, E. T. K., STAVALE, E. B. **Enjoy your stay: inglês básico para hotelaria e turismo**. São Paulo: Disal, 2004.
- FENTON, Linda; MCLARTY, Penny. **Welcome to Brazil 1!** Oxford University Press, 2011.
- O'HARA, Francis. **Be my Guest**. Cambridge: Cambridge University Press, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- DE CHIARO, T. **Inglês para hotelaria: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas**. São Paulo: Disal, 2012.
- JONES, Leo. **Welcome!: English for the Travel and Tourism Industry: student's book**. 2nd edition. Cambridge: Cambridge University Press, 2005.
- SCHUMACHER, Cristina; DA COSTA, Francisco. **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.
- SEYMOUR, Mike. **Hotel and Hospitality English**. Collins, 2012.
- STOTT, Trish; REVELL, Rod. **Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry**. New York: Oxford University Press, 2004.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Governança e manutenção hoteleira		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ:2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 80 horas	Carga horária presencial: 80 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 04	Código:	Série e/ou Período:2º	

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, segurança em relação à prevenção de incêndios e desastres. A disciplina trabalha um pouco de todas estas áreas de forma clara e prática, abordando também questões ligadas a educação ambiental no treinamento do setor de governança.

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 PROGRAMÁTICOS:

- **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
 - Educação ambiental no treinamento dos colaboradores da 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;
 - Ações de prevenção no combate à incêndios e desastres;
 - Operacionalidade da segurança em meios de hospedagem.

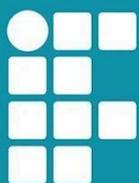
REFERÊNCIAS:

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.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Patrimônio Cultural e Turismo		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	(x) Obrigatório	() Optativo	() Eletivo
	(x) Presencial	() A distância	() Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período: 2º	

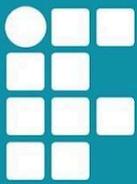
EMENTA:

Conceito ampliado de patrimônio. Patrimonialidades. Patrimônio cultural dentro da ótica da materialidade e imaterialidade. A composição e consagração do patrimônio cultural brasileiro. Políticas públicas a partir do IPHAN e da UNESCO. Formação de identidades e as noções de território. Memória social e lugares de memória. Uso de patrimônios locais/regionais/nacionais pelo turismo. Turismo predatório versus turismo orgânico e de experiência.

OBJETIVOS:

- Apresentar as bases conceituais da composição identitária de um indivíduo e de um povo através da cultura;
- Inserir discussões que transcendam as perspectivas simplistas sobre as relações étnico raciais, assim como visualizar a formação do patrimônio cultural brasileiro por diferentes grupos étnicos;
- Evidenciar as dinâmicas culturais do patrimônio nacional com origens africana e indígena;
- Debater sobre os usos e desusos do discurso patrimonial e sua consolidação através da memória social;
- Entender o caráter de outorga de um patrimônio material e imaterial pelas políticas públicas nacionais e internacionais;
- Confluir os saberes patrimoniais com as perspectivas do turismo contemporâneo, visualizando o planejamento e a gestão e os impactos positivos e negativos nos destinos turísticos.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:



1 Memória e identidade

- 1.1 Formação da memória
- 1.2 Memória social e memória coletiva
- 1.3 Lugares de memória
- 1.4 Memória, tradição e identidade

2 O que é patrimônio?

- 2.1 O patrimônio cultural
- 2.2 Materialidade e imaterialidade
- 2.3 Políticas públicas pelo IPHAN
 - 2.3.1 De Mario de Andrade até o decreto 3.551/02
- 2.4 Políticas públicas pela UNESCO
 - 2.4.1 Carta de salvaguarda do patrimônio imaterial
- 2.5 Bens culturais brasileiros

2.5.1 Composição étnico racial dos bens culturais nacionais

3 Turismo e patrimônio cultural: interfaces e características

- 3.1 Usos locais, regionais e nacionais dos patrimônios materiais pelo turismo
- 3.2 Patrimônios culturais imateriais brasileiros e formas de apropriação turística: manifestações religiosas e festas populares
- 3.3 Patrimônios culturais imateriais brasileiros e formas de apropriação turística: culinária regional e saberes populares
- 3.4 Impactos positivos e negativos do turismo nos destinos
- 3.5 Confluências entre o turismo e o território
 - 3.5.1 Novas perspectivas: turismo gastronômico e turismo de experiência

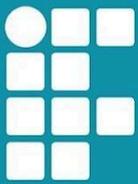
REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- CHOAY, Françoise. A alegoria do patrimônio. Tradução de Luciano Vieira Machado. 3. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2006.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos; GUIMARÃES, Roberta Sampaio; BITAR, Nina Pinheiro. A alma das coisas: patrimônios, materialidade e ressonância. Rio de Janeiro: MAUAD, 2013. 296 p.
- HALBWACHS, Maurice. A memória coletiva. Tradução de Beatriz Sidou. 2. ed. São Paulo: Centauro, 2006. 222 p.
- DIAS, Reinaldo. **Turismo e Patrimônio Cultural: recursos que acompanham o crescimento das cidades.** – São Paulo: Saraiva, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- HERNÁNDEZ, J, B; TRESSERAS, J, J. *Gestión del patrimonio cultural*. 3a ed. Barcelona: Editorial Ariel, 2007. 238p
- HALL, S. A Identidade Cultural na Pós-Modernidade. 11.ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006
- HAESBAERT, R. O mito da desterritorialização: Do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. 6. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 396p, 2011.



- POULOT, D. Uma história do patrimônio no Ocidente, séculos XVIII-XXI: do monumento aos valores. Tradução Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Editora Estação Liberdade, 2009.
- URRY, John. **O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas**. São Paulo: SESC, 1996.
- ABREU, Regina; CHAGAS, Mario (Org.). **Memória e patrimônio**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.
- FUNARI, Pedro; PINSKI, Jaime. **Turismo e Patrimônio Cultural**. 4ª edição-São Paulo: Contexto, 2005.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Legislação hoteleira		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 80 horas	Carga horária presencial: 80 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 04	Código:	Série e/ou Período:2º	

EMENTA:

Noções Gerais do Direito. Direitos Humanos. Fundamentos históricos dos Direitos Humanos. Cidadania e Democracia: Direitos civis e políticos, Direitos econômicos e sociais, Direitos Difusos. A legislação e os Direitos Humanos no Brasil. 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. Contratos. As relações de consumo e contratuais de Turismo e Hospedagem. Responsabilidade civil. 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 PROGRAMÁTICOS:

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. Direitos Humanos. Cidadania e Democracia: Direitos civis e políticos, Direitos econômicos e sociais, Direitos Difusos. A legislação e os Direitos Humanos no Brasil.

Unidade 2. A legislação do turismo no Brasil. O turismo na CF/88. Lei Geral do Turismo no 11.771/08. 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 à 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).

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- BADARÓ, Rui Aurelio de Lacerda. Direito do turismo: história e legislação no Brasil e no exterior. São Paulo: Editora SENAC, 2003.
- MAMEDE, Gladston. Agências, viagens e excursões: regras jurídicas, problemas e soluções. Barueri: Manole, 2003.
- PINTO, Antonio Carlos Brasil. Turismo e meio ambiente: aspectos jurídicos. Campinas: Papyrus, 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.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Matemática aplicada a finanças		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ:2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período:2º	

EMENTA:

Sistemas de juros: conceitos de juros e nomenclaturas. Juros simples. Cálculo de juros.Cálculo de montante. Juros compostos: conceito. Cálculo de juros.Montante. Juros e Descontos: Simples e Composto.Financiamento. Sistema de amortização: sistema francês (tabela price); sistema americano; sistemas de amortização constante.Amortização de dívidas. 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. Câmbio.

OBJETIVOS:

- Proporcionar ao estudante condições para adquirir e aplicar na área de hotelaria os conceitos de matemática financeira.
- 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. Sistemas de amortização.
- Analisar as Taxas de juros.
- Realizar operações realizadas no sistema financeiro brasileiro.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

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.

REFERÊNCIAS:

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.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Pesquisa de Mercado		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ:2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período: 2º	

EMENTA:

O mercado turístico e o mercado de hotelaria. Hóspede e cliente. Pesquisa e marketing. Segmentação de mercado. Tendências de mercado e inovação. Necessidades e desejos dos hóspedes. Mercado potencial e mercado real. Dados estatísticos do mercado hoteleiro e turístico.

OBJETIVOS:

Utilizar as técnicas de pesquisa de marketing para identificar mercados em potencial. Avaliar tendências e comportamento do mercado hoteleiro e turístico. Identificar as necessidade e desejos de segmentos de mercado do turismo da Região da Costa do Sol. Analisar e interpretar dados das pesquisas de mercado. Elaborar uma pesquisa de marketing.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Fundamentos de Marketing
- Necessidade e desejos
- Mercado, demanda e oferta
- Sistema de informação de marketing
- Fatores externos do macroambiente
- Pesquisa de marketing



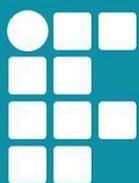
REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- GUARDANI, Fátima. Gestão de marketing em hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006.
- KOTLER, Philip. Princípios de marketing. São Paulo: Pearson Makron Books, 2015.
- CYPRIANO, Pedro. Desenvolvimento hoteleiro no Brasil: panorama de mercado e perspectivas: barreiras, riscos, oportunidades, estratégias de crescimento. São Paulo: SENAC São Paulo, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo. Como aprender, como ensinar. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2008.
- DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas. São Paulo: Futura, 1998.
- GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2019.
- GOLDENBERG, Miriam. A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais. Rio de Janeiro, Record, 2013.
- TEIXEIRA, Elizabeth. As três metodologias: acadêmica, da ciência e da pesquisa. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.
- BONFATO, Antonio Carlos. Desenvolvimento de hotéis: estudos de viabilidade. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2013.
- ANDRADE, Nelson. Hotel: planejamento e projeto. Rio de Janeiro: SENAC, 2007.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Inglês aplicado à hotelaria 3		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período:3º	

EMENTA:

A utilização contextualizada de estruturas e vocabulário básicos da língua inglesa que evidenciam o uso funcional do idioma alvo em ambiente natural de comunicação na área de hotelaria, priorizando as seguintes funções / setores dentro de um meio de hospedagem: concierge, telefonista, setor de recepção e reservas, gerência.

OBJETIVOS:

- Compreender e produzir mensagens orais e escritas em língua inglesa em nível básico no setor hoteleiro, com vistas a atender às demandas e expectativas dos hóspedes de forma a servi-los com objetividade e cordialidade.
- 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.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Making suggestions
- Giving outdoors directions
- Answering the phone
- Making a reservation
- Confirming a reservation by email
- Checking in
- Checking out
- Giving polite explanations
- Problems and solutions
- Dealing with an accident
- A job interview



REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- FENTON, Linda; MCLARTY, Penny. Welcome to Brazil 1! Oxford University Press, 2011.
- O'HARA, Francis. Be my Guest. Cambridge: Cambridge University Press, 2002.
- STOTT, Trish; REVELL, Rod. Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry. New York: Oxford University Press, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- DE BIAGGI, E. T. K., STAVALE, E. B. Enjoy your stay: inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004.
- DE CHIARO, T. Inglês para hotelaria: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. São Paulo: Disal, 2012.
- JONES, Leo. Welcome!: English for the Travel and Tourism Industry: student's book. 2nd edition. Cambridge: Cambridge University Press, 2005.
- SCHUMACHER, Cristina; DA COSTA, Francisco. 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.
- SEYMOUR, Mike. Hotel and Hospitality English. Collins, 2012.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Higiene e segurança alimentar		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período:3º	

EMENTA:

Importância da segurança alimentar; conceitos fundamentais sobre segurança alimentar; biologia e relação com a segurança alimentar; doenças de origem alimentar; as boas práticas para serviços de alimentação

OBJETIVOS:

- Estudar as Boas Práticas para serviços de alimentação;
- Entender a importância dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);
- Controlar os processos envolvendo a manipulação e segura dos alimentos;
- Estudar as legislações de alimentos;
- Ter noções de APPCC;

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

1. - Microbiologia dos alimentos;
2. - Doenças Transmitidas por alimentos;
3. - Perigos alimentares;
4. - Introdução às boas práticas para serviços de alimentação; Localização, edificações, instalações, equipamentos, utensílios e móveis.
5. - Controle da qualidade da água; controle de pragas, manejo de resíduos sólidos.
6. - Saúde do manipulador; higiene pessoal, e comportamento no trabalho.
7. - Higiene ambiental; higienização de vegetais.
8. - Controle e fornecedores, seleção de insumos e matérias-primas, transporte e



armazenamento.

9. - Congelamento; refrigeração, descongelamento; e dessalgue.

10. - Cocção, manutenção a quente ou a frio

11. - Distribuição, resfriamento e reaquecimento.

12. - Registros documentais; responsabilidade técnica.

13. - O procedimento operacional padrão de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

14. - O procedimento operacional padrão de controle de pragas e vetores urbanos.

15. - O procedimento operacional padrão de higienização dos reservatórios de água.

16. - O procedimento operacional padrão de controle da higiene e saúde dos manipuladores.

17. - Definições essenciais sobre o processo de higienização

18. - Detergentes: tipos, mecanismos de ação, resíduos alvo.

19. - Sanificantes: físicos ou químicos, ação, eficácia.

20. - Métodos de limpeza e sanitização.

21. - Métodos de higienização;

22. - Fabricação de alimentos segundo as normas de higiene e segurança alimentar.

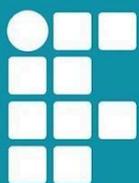
REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- ALVES, E.SILVA JR. **Manual de controle higiênico sanitário em serviço de alimentação**. Editora: Varela, ano: 2014
- FRANCO, B.D.G.M. **Microbiologia dos Alimentos**, editora: Atneneu.
- GRASSI NETO, R. ***Segurança Alimentar - Da Produção Agrária: A PROTEÇÃO DO CONSUMIDOR**, editora: Saraiva, ano : 2013.
- STANGARLIN, L. **Instrumentos para elaboração do manual de boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizados em serviços de alimentação**, editora: Rubio, ano: 2015

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- FIGUEIREDO, R.M. **Programa de redução de patógenos**, editora: Manole, ano: 1999.
- FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**, editora: Artmed.
- GERMANO, P.M.L. **Higiene e vigilância sanitária dos alimentos**, editora: Manole, ano: 2014.
- TAVELLA, ALNA. **Boas práticas de fabricação para o serviço de alimentação**. Editora: Senai, ano: 2016.
- TONDO, E.C.; BORTZ, S. **Microbiologia e sistema de gestão da segurança dos alimentos**, editora: Manole, ano: 2014



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Gestão de eventos na hotelaria		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ:2024	
Especificação do componente:	(x) Obrigatório	() Optativo	() Eletivo
	(x) Presencial	() A distância	() Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 120 horas		Carga horária presencial: 120 horas	Carga horária a distância: Não há
Carga horária de Extensão:40 h			
Aulas por semana: 06		Código: ...	Série e/ou Período:3º

EMENTA:

Montagem e organização do departamento de eventos em meios de hospedagem, contemplando os conceitos de cerimonial, protocolo e etiqueta. Funções do Cerimonial Público. Venda execução e avaliação do evento. Tipos de eventos na hotelaria. Atividade curricular extensionista (elaboração de Projeto e realização de Workshop).

OBJETIVOS:

- Proporcionar o estudo e aplicabilidade das ferramentas que permitam o aprendizado e entendimento dos conteúdos relativos ao funcionamento do setor de eventos em um meio de hospedagem;
- Capacitar o aluno para atender aos requisitos de Etiqueta, cerimonial e protocolo;
- Preparar o aluno para criar e operacionalizar eventos que possam atrair demanda para o meio de hospedagem,
- Preparar o aluno para atender às demandas por serviços na área de eventos, concretizando vendas no setor.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

• **Unidade 1: Montagem e implantação de depto de eventos:**

- 1.1 Formulário de atendimento do cliente de eventos
- 1.2 Montagem da proposta comercial do evento
- 1.3 Venda do evento em um meio de hospedagem.
- 1.4 Fluxo de serviços do setor de eventos em um meio de hospedagem.

• **Unidade 2: Operacionalização de eventos em hotelaria**

- 2.1 Montagem do roteiro de providencias;



- 2.2 Ordens de serviço para eventos;
- 2.3 Organização do setor de Steward;
- 2.4 Check list e acompanhamento do evento;
- 2.5 Fechamento de faturas e relatório pós evento.

- **Unidade 3: Cerimonial, protocolo e etiqueta**

- 3.1 História da etiqueta, etiqueta à mesa, *mise en place*. Etiqueta em eventos, comportamento e trajes.
- 3.2 Eventos sociais.
- 3.3 Cerimonial e protocolo. Regras protocolares, ordem geral de precedência, organização de cerimonial. Ordem de precedência;
- 3.4 Apresentação dos símbolos nacionais.
- 3.5 Tipos de eventos

REFERÊNCIAS:

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. Co-autor 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.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Marketing aplicado à hotelaria		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas		Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02		Código:	Série e/ou Período: 3º

EMENTA:

O produto turístico e o produto hoteleiro. Gestão de marketing. Promoção e distribuição na hotelaria. Competitividade e inovação. Plano de marketing.

OBJETIVOS:

Utilizar as ferramentas de marketing no processo de planejamento do produto hoteleiro e no processo de gestão. Compreender as formas de promover o produto hoteleiro. Estruturar estratégias de relacionamento com o cliente. Elaborar um plano de marketing.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- As ferramentas de marketing.
- O produto hoteleiro e o consumo de experiências.
- Gestão de marketing.
- Promoção e distribuição na hotelaria.
- Relacionamento com o cliente.
- Segmentação de mercado, competitividade e inovação.

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

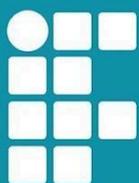
- BRITTO, Janaína. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Alpeh, 2006



- GRONROOS, Christian. Marketing: gerenciamento e serviços. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
- SILVA, Fernando Brasil da. A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- BOECHAT, Ricardo. Copacabana Palace: um hotel e sua história. Rio de Janeiro: DBA Artes Gráficas, 1998.
- BONFATO, Antonio Carlos. Desenvolvimento de hotéis: estudos de viabilidade. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2013.
- DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas. São Paulo: Futura, 1998.
- DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa: uma ideia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.
- GUARDANI, Fátima. Gestão de marketing em hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006.
- JOHANSSON, Johny K.. Determinação: a fórmula japonesa de fazer marketing. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
- KOTLER, Philip. Princípios de marketing. São Paulo: Pearson Makron Books, 2015.
- MELO Neto, Francisco Paulo de. Marketing de eventos. Rio de Janeiro: Sprint, 2007.
- VIERA, Elenara Viera de. Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2004.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Gestão organizacional e financeira		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 80 horas	Carga horária presencial: 80h	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: 30 horas			
Aulas por semana:04	Código:	Série e/ou Período:3º	

EMENTA:

Gestão organizacional, o administrador e suas funções de tomada de decisão, os diversos aspectos do ambiente institucional e a gestão financeira. Familiarizar os discentes com os 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. Atividade Curricular Extensionista.

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, estimulando a inovação intraorganizacional.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Administração e suas perspectivas
- Gestão organizacional: O mundo das organizações e a hotelaria
- 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
- Criatividade e inovação na gestão organizacional

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- COSTA, Silvia; AUTRAN, Margarida; VIEIRA, Silvia. SENAC. DN. Pousada: como montar e administrar. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007.
- 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. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2003;

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9 Ed., Caxias do Sul: Educus, 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.
- HAYES, David K et al. Gestão de operações hoteleiras. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
- MARQUES, J. Albano. Introdução à hotelaria. Bauru. EDUSC, 2003.
- POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo, Atlas, 2004.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Espanhol aplicado à hotelaria		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	(x) Obrigatório	() Optativo	() Eletivo
	(x) Presencial	() A distância	() Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 80 horas	Carga horária presencial: 80 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 04	Código:	Série e/ou Período:4	

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 - que têm o Espanhol como língua oficial - sejam 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:

Proporcionar o conhecimento das quatro habilidades linguísticas (ouvir, ler, falar e escrever) em língua espanhola.

·Dar instrumentos para que o aluno seja capaz de ler e compreender textos de variados gêneros, colaborando para sua formação acadêmica, profissional e pessoal, aproximando-o de várias culturas e integrando-o ao mundo globalizado atual.

·Iniciar a apresentação de vocabulário específico da área de turismo e hotelaria.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Conteúdos comunicativos (apresentação pessoal, saudações, despedidas...);
- Nacionalidades/adjetivos pátrios;
- Material de escritório;
- Dias da semana, meses e estações do ano (para auxiliar na elaboração/organização de agenda);
- Descrição física e estados de ânimo;



- Vocabulário de vestimenta em geral e específica de ambiente hoteleiro, incluindo variedade de tecidos, texturas e cores;
- Meio ambiente e turismo sustentável;
- Alfabeto e os sons da Língua Espanhola (variedade linguística);
- Pronomes: interrogativos, exclamativos, pessoais, demonstrativos, possessivos, indefinidos e complemento;
- Numerais cardinais e ordinais;
- Hora;
- Artigos e contrações;
- Tratamento Formal x Informal (Usted x Tú/Vos);
- Verbos regulares no presente do indicativo;
- Verbos *llamarse, ser, estar, hacer, tener, ir* (presente del indicativo);
- Verbos irregulares no presente do indicativo (e>i, e>ie, o>ue, u>eu, ng, g, zc);
- Verbo *GUSTAR* (expressar gostos e preferências);
- Muy x Mucho.
- Gerúndio
- Perífrasis (ir + a + infinitivo)

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- BANDA, B. A. **Espanhol para hotelaria**, editora WMF Martins Fontes, São Paulo, 2012.
- MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Cinco Estrellas: Español para el Turismo**, editora SGEL, Madrid, 2009
- MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Hotel.es: Español en el hotel**, editora SGEL, Madrid, 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- Fanjul, Adrián (org.). **Gramática y práctica de español para brasileños**. São Paulo, Moderna, 2005.
- FLAVIAN, E. & FERNÁNDEZ, I.G.R. **Minidicionário Espanhol – Português. Português-Espanhol**. São Paulo, Ática. 18ª ed., 2005.
- GODED, Margarita; VARELA, Raquel. **Bienvenidos: español para profesionales – turismo y hotelería. Bienvenidos 1** (Libro del Alumno). Madrid: Clave ELE, 2004
- MARTIN, Ivan. **Síntesis: curso de lengua española**. Ensino médio, volume 1, Ática, São Paulo, 2010.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Alimentos e Bebidas na Hotelaria		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 80 horas		Carga horária presencial: 80 horas	Carga horária a distância: Não há
Carga horária de Extensão: 40 horas			
Aulas por semana: 04		Código:	Série e/ou Período: 4º

EMENTA:

Gastronomia X Culinária X Alimentação. Principais influências culturais para a alimentação brasileira. Saberes e fazeres dos povos originários brasileiros na contemporaneidade alimentar. Fluxos turísticos e seus desdobramentos para a hotelaria. Serviços contemporâneos de alimentos e bebidas. Organização hoteleira operacional. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Atividade Curricular Extensionista.

OBJETIVOS:

- Entender as bases conceituais que compõe a cultura alimentar brasileira, respeitando a diversidade e a inserção de saberes originários por vezes invisibilizados.
- Apresentar a diversidade cultural global e traçar relações com o contexto brasileiro.
- Evidenciar os tipos possíveis de serviços de A&B dentro da hotelaria, assim como suas bases operacionais e legislações regulamentadoras.
- Introduzir saberes referentes as bebidas mais populares, como vinhos, cervejas, destilados (mixologia), chás, cafés e outros.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

1. Aproximação a cultura alimentar
 - 1.1. Alimentação X culinária X gastronomia
 - 1.2. Influências alimentares nacionais
 - 1.2.1. O papel lusitano, indígena e africano na alimentação contemporânea
 - 1.2.2. Outras influências à cultura alimentar nacional
 - 1.3. Principais culturas alimentares no mundo
 - 1.4. Regiões brasileiras
 - 1.5. Patrimônios alimentares nacionais
2. Opções alimentares em meios de hospedagem



- 2.1. Room service e café da manhã
 - 2.1.1. Tipos e modelos
 - 2.1.2. Principais alimentos e preparações
- 2.2. Restaurantes
- 2.3. Bares
- 2.4. Eventos
3. Organização operacional
 - 3.1. Cargos
 - 3.2. Funções
 - 3.3. Uniformes e EPIs
 - 3.4. Serviços e Mise en Place
4. Aproximação às bebidas
 - 4.1. Termos técnicos
 - 4.2. Não alcoólicas
 - 4.2.1. Sucos
 - 4.2.2. Chás
 - 4.2.3. Cafés
 - 4.3. Alcoólicas
 - 4.4. Cerveja
 - 4.5. Vinhos
 - 4.6. Destilados
 - 4.7. Mixologia
5. Desenvolvimento de atividade extensionista junto a Semana Acadêmica e Técnica do Eixo de Hospitalidade e Lazer (SATEHL)

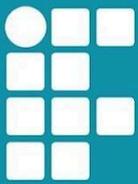
REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

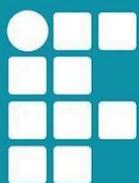
- CASCUDO, Luis da Câmara. *Antologia da alimentação no Brasil*. São Paulo. Global Gaia, 2008
- DAVIES, Carlos Alberto. *Alimentos e Bebidas*. 4 ed. Caxias do Sul. Educs, 2010
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**, editora: Senac, ano: 2017

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE. *Sommelier, profissão do futuro: técnicas para formação profissional*. 3. Ed. Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2010.
- CÂNDIDO, Índio. *Restaurante: administração e operacionalização*. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010
- CAVALCANTI, Pedro. *A pátria nas panelas: histórias e receitas da cozinha brasileira*. São Paulo. Ed. SENAC, 2007



- 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.
- PACHECO, Aristides de Oliveira. *Iniciação à Enologia*. 6. Ed. São Paulo: SENAC, 2009
- PACHECO, Aristides de Oliveira. *Manual do bar*. 7. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2010



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Tópicos Especiais em Gestão e Tecnologia		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período: 4º	

EMENTA:

Desenvolvimento sustentável; Inovação e sua dinâmica; Estratégia de inovação: uma capacidade dinâmica; Empresa inovadora e sustentabilidade; Ferramentas tecnológicas de gestão sustentável.

OBJETIVOS:

Desenvolver habilidades com diversas ferramentas modernas que permitam a melhor compreensão, organização e automatização dos processos já vigentes dentro das organizações, junto com sua iniciativa, capacidade criativa e de inovar. Criar, modificar processos para que sejam mais sustentáveis, inovadores e produtivos.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- **Unidade I: Inovação Tecnológicas:**
 - Classificação dos tipos de inovação tecnológica;
 - Os processos de inovação tecnológica.
 - Tendências de mercado

Unidade II: Tecnologia da Informação

- **Unidade III: Noções de Diagramação**
 - Ferramentas de criação de processos organizacionais
 - Ferramentas de reuniões remotas



- Ferramentas de diagramação
- Ferramentas de desenvolvimento colaborativo

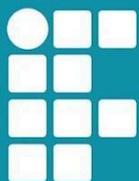
REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- LAUDON, Kenneth C. Sistemas de informação com Internet.
- MANAS, Antonio Vico. Administração de Sistemas de Informação.
- PRESSMAN, Roger S. Engenharia de Software.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- BERKUN, S. Mitos da Inovação. Rio de Janeiro: AltaBooks, 2007.
- BIO, Sergio Rodrigues. Sistema de Informação – Um enfoque gerencial.
- FLEURY, A. Aprendizagem e inovação organizacional: as experiências de Japão, Coréia e Brasil. 2. ed. São Paulo: Atlas,1997.
- NELSON, Richard R. (Org.). Tecnologia, aprendizado e inovação: as experiências das economias de industrialização recente. Campinas: Ed. Unicamp, 2009.
- POWERS, T. Administração no setor de hospitalidade: Turismo, hotelaria e restaurante, São Paulo: Atlas, 2004.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Tópicos Especiais em ciências sociais e humanas		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período: 4º	

EMENTA:

Conceito de etnia. A ideia de raça no mundo Atlântico (a partir do século XVI) e as principais teorias raciais do século XIX. Racismo, colonialismo e seus impactos na Educação e no ensino de História. As lutas anticolonialistas e antirracistas. Movimentos negros e movimentos indígenas no Brasil. Conceitos de diferença, diversidade e desigualdade.

OBJETIVOS:

Possibilitar informações e discussões sobre temas relativos a história afro-brasileira e indígena, em especial, a partir dos aspectos econômicos, sociais, culturais e científicos.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Conceito de etnia.
- A ideia de raça no mundo Atlântico (a partir do século XVI) e as principais teorias raciais do século XIX.
- Movimentos negros e movimentos indígenas no Brasil.
- Conceitos de diferença, diversidade e desigualdade.

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

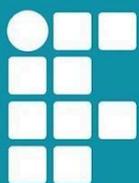
- ALMEIDA, Silvio Luiz de. O que é racismo estrutural? Belo Horizonte (MG): Letramento, 2018.



- BRASIL. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília: Ministério da Educação/Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade, 2004.
- BRASIL. Educação anti-racista: caminhos abertos pela Lei Federal nº 10.639/03. Brasília: Ministério da Educação/Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade, 2005.
- Carneiro da Cunha, Manuela e Cesarino, Pedro de Niemeyer. (orgs.). Políticas culturais e povos indígenas. São Paulo: Editora Unesp, 2016.
- NASCIMENTO, E. L. (Org.). Afrocentricidade: uma abordagem epistemológica inovadora. São Paulo: Selo Negro, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- ACCIOLI, Nilma Teixeira. José Gonçalves da Silva à Nação Brasileira. Disponível em http://www.bn.br/portal/arquivos/pdf/nilma_accioli_pnap.pdf Acesso em: 02 de julho, 2019.
- BRASIL, Lei 12.288/10. Estatuto da Igualdade Racial. Brasília, DF: Presidência da República, 2010.
- MOURA, J; MOREIRA, L. História de Cabo Frio. Cabo Frio: Sophia Editora, 2020.
- MOREIRA, L. G.; SANT'ANA LEMOS, M. . O primeiro indígena universitário do Brasil: dr. José Peixoto Ypiranga dos Guaranys (1824-1873). *Acervo*, [S. l.], v. 34, n. 2, p. 1–24, 2021. Disponível em: <https://revista.arquivonacional.gov.br/index.php/revistaacervo/article/view/1697>. Acesso em: 1 mar. 2023.
- PEREIRA, Amilcar Araujo. (Org.). Educação das relações étnico-raciais no Brasil: trabalhando com histórias e culturas africanas e afro-brasileiras nas salas de aula. 1ed. Brasília: Fundação Vale/UNESCO, 2014.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Língua Brasileira de Sinais - Libras		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período: 4º	

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 PROGRAMÁTICOS:

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

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- BRASIL. Lei N.º 10.436, de 24 de abril de 2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais. Disponível em: . Acesso em 20 mar. 2017.
- _____. Decreto N.º 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei N.º 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei N.º 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Disponível em: . Acesso em 20 mar. 2017.
- 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 . Acesso em 20 mar. 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. 5. 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. 4. ed. Rio de Janeiro: Martins Fontes, 2008.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Pesquisa Científica em Hospitalidade		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período: 4º	

EMENTA:

A formação científica em Hotelaria, com suas peculiaridades e convergências. A hospitalidade como conceito-chave da produção científica: referencial teórico e objeto de estudos. Gêneros textuais, orais e escritos, de produção e de divulgação científica. Eventos de divulgação científica da Hotelaria. Produção de (pré-)projeto de pesquisa científica em hospitalidade.

OBJETIVOS:

- Refletir sobre implicações das noções de ciência e de serviço em Hotelaria, distinguindo tipos de conhecimento;
- Promover reflexão crítica sobre a formação científica em hospitalidade;
- (Re)Conhecer características de pesquisa em hospitalidade, bem como sua convergência com estudos de Turismo e de Gastronomia;
- Entender pertinência e aplicabilidade da metodologia científica na produção de conhecimento em hospitalidade;
- (Re)Conhecer gêneros textuais de produção e de divulgação científica;
- Planejar (pré-)projeto de pesquisa em hospitalidade.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

1 Produção científica em Hotelaria;

1.1 Contextualização;

Tipos de conhecimento: técnico e científico;



1.3 Hospitalidade como referência e como objeto de estudos;

2 Formação científica em Hotelaria;

2.1 Metodologia científica aplicada;

2.2 Convergência de pesquisas em Turismo, Hospitalidade e Gastronomia;

2.3 Gêneros textuais de produção científica;

2.3.1 Projeto de pesquisa científica;

2.3.2 Monografia, dissertação e tese;

2.3.3 Artigo científico;

2.4 Produção de (pré-)projetos de pesquisa em hospitalidade;

3 Divulgação científica em Hotelaria;

3.1 Eventos de divulgação científica;

3.2 Revistas de divulgação científica;

3.3 Gêneros textuais de divulgação científica: orais e escritos.

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- LASHLEY, C.; MORRISON, A. (org.). Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri, SP: Manole, 2004.
- CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. Metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
- MACHADO, A. R. (Coord.); LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. Trabalhos de pesquisa. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- DENCKER, A. F. M. Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas. 9. ed. São Paulo: Futura, 2007.
- GIL, A. C. Como elaborar projeto de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 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. Resenha. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.
- MACHADO, A. R. (Coord.); LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Empreendedorismo e Inovação		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 80 horas	Carga horária presencial: 80 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: 40 h			
Aulas por semana: 04	Código:	Série e/ou Período: 4º	

EMENTA:

Compreender o conceito de empreendedorismo, o processo empreendedor e suas diversas vertentes. Relacionar o empreendedorismo e a inovação, ilustrando sua relevância para o desenvolvimento sócio-econômico e ambiental, assim como seu papel intraorganizacional. Atividade de Curricularização da Extensão. (SATEHL)

OBJETIVOS:

- Conhecer as características essenciais e atitudes de profissionais empreendedores.
- Compreender fatores relevantes para as atividades empreendedoras: intraempreendedorismo, institucional e social.
- Identificar os objetivos e comportamentos da atividade empreendedora.
- Identificar ambientes favoráveis ao empreendedorismo e à inovação.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Empreendedorismo: bases teóricas.
- Empreendedorismo: casos e cases.
- O perfil dos empreendedores.
- A busca de oportunidades dentro e fora do escopo da organização.
- A iniciativa e processo decisório.
- Risco: aspectos qualitativos e quantitativos.
- A gestão empreendedora de pessoas nas organizações.



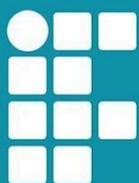
REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- BEZERRA, Carolina Marchior. Inovações tecnológicas e a complexidade do sistema econômico. Editora UNESP, 2010. (E-book disponível no Scielo Books, gratuito)
- MARIOTTI, S.; Glackin, C. Entrepreneurship and small business management, 2/E, PrenticeHall, 2015.
- PORTO, G. S. (Org.). Gestão da Inovação e Empreendedorismo. 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier/ Campus, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- CARVALHO, L.; COSTA, T. Empreendedorismo. Uma Visão Global e Integradora. Edições Sílabo, Portugal, 2015.
- CASSON, M. Entrepreneurship, Edward Elgar, 2010.
- DEAKINS, D., FREEL, M. (2012) Entrepreneurship and small firms, 6th edition, McGraw-Hill, 2012
- HASHIMOTO, Marcos; Borges, Candido. Empreendedorismo - Plano de Negócios Em 40 Lições. Editora Saraiva Editora. 2014.
- OSTERWALDER, Alexander. Business Model Generation: Inovação em Modelos de Negócios. Editora Alta Books. 2011.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Gestão de pessoas		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período: 4º	

EMENTA:

Conceito e natureza de recursos humanos. Princípios e funções, fases evolutivas. Políticas e tipos de administração de pessoas, incluindo relações étnico raciais e direitos humanos nas atividades laborais. 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 PROGRAMÁTICOS:

- Unidade I: A interação entre as pessoas e as organizações
 - Variabilidade e cognição humana. Teoria de campo de Lewin
 - Relações étnicas raciais e direitos humanos nas atividades laborais
 - Bullying no ambiente de trabalho
 - 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
 - Plano de carreira
- 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
 - Treinamento
- 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

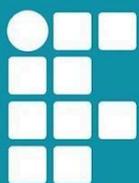
REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- BRAGA, N. Recursos humanos, a prática da gestão. Divino São
- CHIAVENATO, Idalberto. Teoria geral da administração: abordagens prescritivas e normativas, volume I. 7ª. Edição. Barueri, SP: Manole, 2014. Lourenço, Ed. Semente. 2013.
- RUTHERFORD, Denney G. Hotel: gerenciamento e operações – 2ª. Edição. São Paulo, Roca, 2004.

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.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Espanhol aplicado à hotelaria 2		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas		Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02		Código:	Série e/ou Período: 5º

EMENTA:

Aprofundar o estudo da Língua Espanhola e da cultura dos países que a tem como língua materna, dominando com eficiência os diversos registros de linguagem e o uso do tratamento formal e informal. Expandir o vocabulário específico no campo da hotelaria, meios de transporte e alimentos, além do uso da gramática que dê suporte a este vocabulário.

OBJETIVOS

- Ampliar o conhecimento das quatro habilidades linguísticas (ouvir, ler, falar e escrever) em língua espanhola.
- Estimular a capacidade crítica do discente frente às variadas formas de turismo e dos profissionais que atuam neste setor.
- Desenvolver a produção oral com estruturas específicas para atuar em situações relativas à hotelaria.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Tipos de turismo e público-alvo respectivo;
- Vocabulário específico da atividade hoteleira (atendimento ao cliente, reclamações e agradecimentos, faturação, reservas e cancelamento);
- Vocabulário de alimentos e bebidas (geral e específico como tipos de café da manhã em hotéis, tipos de menu);
- Vocabulário de cidade e expressões de localização;
- Vocabulário de profissões (gerais e específicas do setor hoteleiro);



- Mobiliário e objetos de uma unidade habitacional;
- Aspectos culturais: globalização, MERCOSUR, CELAC, UNASUR;
- Uso dos conectores discursivos e linguísticos;
- Verbos no pretérito (perfecto, indefinido, imperfecto) e no futuro imperfecto do modo indicativo;
- Verbos regulares e irregulares no modo imperativo afirmativo e negativo;

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- BANDA, B. A. **Espanhol para hotelaria**, editora WMF Martins Fontes, São Paulo, 2012.
- MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Cinco Estrellas: Español para el Turismo**, editora SGEL, Madrid, 2009
- MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Hotel.es: Español en el hotel**, editora SGEL, Madrid, 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- FLAVIAN, E. & FERNÁNDEZ, I.G.R. **Minidicionário Espanhol – Português. Português-Espanhol**. São Paulo, Ática. 18ª ed., 2005.
- Fanjul, Adrián (org.). **Gramática y práctica de español para brasileños**. São Paulo, Moderna, 2005.
- GODED, Margarita; VARELA, Raquel. **Bienvenidos: español para profesionales – turismo y hotelería. Bienvenidos 1** (Libro del Alumno). Madrid: Clave ELE, 2004
- Matte Bom, Francisco. **Gramática Comunicativa del español. Tomos I y II**. Madrid. Edelsa. 2010.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Gestão de alimentos e bebidas		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	(x) Obrigatório	() Optativo	() Eletivo
	(x) Presencial	() A distância	() Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 80 horas		Carga horária presencial: 80 horas	Carga horária a distância: Não há
Carga horária de Extensão: 20h			
Aulas por semana: 04		Código:	Série e/ou Período: 5º

EMENTA:

Controladoria em A&B. Administração estratégica de recursos no setor. Fundamentos na construção de cardápios. Softwares de controle e gestão.

OBJETIVOS:

- Desenvolver aptidões e habilidades em nível tático;
- Possibilitar ao estudante diagnosticar e conduzir técnicas de operação e gestão em empresas de A&B;
- Capacitar para a gestão empreendedora na área;
- Capacitar o planejamento, operacionalização e o gerenciamento de serviços de bebidas em bares e restaurantes, desde a organização do espaço físico e a gestão de estoque até a produção de bebidas e a administração de resultados.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

1. Controladoria
 - 1.1. Compras
 - 1.2. Recebimento
 - 1.3. Almoxarifado
 - 1.4. Estoque
 - 1.5. Inventário
 - 1.6. Check-list
 - 1.7. Comandas
2. Administração estratégica
 - 2.1. Ficha técnica
 - 2.1.1. Operacional
 - 2.1.2. Gerencial



- 2.1.3. Nutricional
 - 2.2. Cálculos alimentares
 - 2.2.1. Fator de correção, índice de cocção, peso bruto, peso líquido, porção, per capita
 - 2.3. Custos
 - 2.4. Mapa de vendas
 - 2.5. Giro de estoque
3. Cardápio
 - 3.1. Princípios de alimentação e nutrição - PAN
 - 3.2. Mercado
 - 3.3. Concorrência
 - 3.4. Público alvo
 - 3.5. Localização
 - 3.6. Engenharia de menu
4. Softwares de controle
 - 4.1. Excel
 - 4.2. Específicos

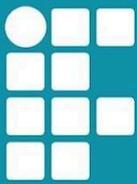
REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. *Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços*. Caxias do Sul: EducS, 2003
- FONSECA, Marcelo Traldi. *Tecnologias gerenciais de restaurantes*. 6. ed. São Paulo: SENAC, 2011
- TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes *et al.* **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. [12], 219 p.
- REGGIOLLI, Márcia Regina. **Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. 134 p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. 5. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2010. 132 p.
- RUTHERFORD, Denney G. *Hotel: gerenciamento e operações*. 2a ed. São Paulo: Roca, 2004.
- SILVA, Sandra Maria Chemin S. da; MARTINEZ, Sílvia. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. XIV, 418 p.
- TEICHMANN, Ione Mendes. *Cardápios: técnicas e criatividade*. Caxias do Sul: EducS, 2009
- ZITTA, Carmem. **Organização de eventos: da ideia à realidade**. 6. ed. Brasília, DF: Ed. SENAC Nacional, 2018. 387 p.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Projetos em Hotelaria		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período: 5º	

EMENTA:

Relacionar a hotelaria com questões práticas e tendências de mercado. Estudar 'cases' hoteleiros e apresentar soluções viáveis à realidade do empreendimento. Desenvolver projetos que podem ser aplicados em meios de hospedagem. Elaborar o projeto com auxílio de professor orientador e apresentar o projeto proposto diante de uma banca composta por três professores, onde são avaliadas a parte escrita, a aplicabilidade e a apresentação oral do projeto.

OBJETIVOS:

Estimular o aluno a observar, organizar e propor soluções em meios de hospedagem;

Desenvolver no estudante a capacidade de pensar e estruturar idéias e propostas que possam ser desenvolvidas em diversos setores dos meios de hospedagem.

Estimular o desenvolvimento do pensamento crítico e do pensamento pró ativo na atividade hoteleira.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Unidade 1: Montagem e organização de projetos

1.1 A escrita do projeto

1.2 Objetivos, justificativa e metodologia para elaboração de um projeto

1.3 Formatação de um projeto

Unidade 2: Projetos em meios de hospedagem

2.1 Como formatar a ideia de um projeto para meios de hospedagem



- 2.2 Projetos na área administrativa
- 2.3 Projetos em áreas operacionais
- 2.4 Projetos em setores de tecnologia e/ou comerciais
- 2.5 Projetos na área de sustentabilidade

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- BOOG, Magdalena (Coord.). Manual de treinamento e desenvolvimento: gestão e estratégias. São Paulo: Pearson, 2011.
- CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2010.
- DIAS, Reinaldo. Hotelaria e Turismo: elementos de gestão e competitividade. São Paulo: Alínea, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Pesquisa em Turismo: planejamento, métodos e técnicas. São Paulo: Futura, 1998.
- GLAESSER, Dirk. Gestão de crises na indústria do turismo. Porto Alegre: Bookman, 2008.
- RUSCHMANN, D. e SOLHA, K. (org.). Turismo: uma visão empresarial. Barueri: Manole: 2003.
- TRIGO, Luiz G. G. (Org.). Turismo: como aprender, como ensinar. São Paulo: Senac São Paulo, 2001.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Análise de dados em turismo e hotelaria		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	(x) Obrigatório	() Optativo	() Eletivo
	(x) Presencial	() A distância	() Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas		Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02		Código:	Série e/ou Período: 5º

EMENTA:

Destinos turísticos inteligentes. Planejamento turístico. Dados, informação e conhecimento. Análise de dados para planejamento e gestão. Banco de dados. Inovação e empreendedorismo nos setores de hotelaria e turismo. Redes de conhecimento.

OBJETIVOS:

Desenvolver processos e ferramentas para coleta de dados. Analisar dados estatísticos. Interpretar gráficos e tabelas. Planejar o produto turístico com foco em inovação. Preparar estudos e relatórios do mercado.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Dados, informação e conhecimento.
- Banco de dados, Mineração de dados e Big Data.
- Gráficos e tabelas
- Destinos turísticos inteligentes
- Redes de conhecimento

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- CASTELLS, Manuel. A sociedade em rede. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.
- TARABOUSI, Fadi Antoine. Administração de hotelaria hospitalar: serviços aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia da informação. São Paulo: Atlas, 2009.
- COSTA, Sérgio Francisco. Estatística aplicada ao turismo. São Paulo: Aleph, 2003.



- COSCARELLI, Carla Viana. Novas tecnologias, novos textos, novas formas de pensar. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- BONFATO, Antonio Carlos. Desenvolvimento de hotéis: estudos de viabilidade. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2013.
- CASTELLS, Manuel. Redes de indignação e esperança: movimentos sociais na era da internet. Rio de Janeiro: Zahar, 2017.
- DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas. São Paulo: Futura, 1998.
- FERRETI, Celso João (org.). Novas tecnologias, trabalho e educação: um debate multidisciplinar. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.
- GUARDANI, Fátima. Gestão de marketing em hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006.
- KOTLER, Philip. Princípios de marketing. São Paulo: Pearson Makron Books, 2015.
- OLIVEIRA, Fátima Bayma de (org.). Tecnologia da informação e da comunicação: a busca de uma visão ampla e estruturada. Prentice Hall, 2007.
- OLIVEIRA, Fátima Bayma de (org.). Tecnologia da informação e da comunicação: desafios e propostas estratégicas para o desenvolvimento dos negócios. Pearson Prentice Hall, 2006.
- OMAE, Ken'ichi. O continente invisível: quatro estratégias definitivas par atuar na era das empresas sem fronteiras. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
- PETROCCHI, Mario. Turismo: planejamento e gestão. Rio de Janeiro: Futura, 1998.
- POTTRUCK, David S. Empresa turbinada pela web: o crescimento impulsionado pela paixão no mundo da internet. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
- VALENTE, José Armando (org). Aprendizagem na era das tecnologias digitais: conhecimento, trabalho na empresa e design de sistemas. São Paulo: FAPESP: Cortez, 2007.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Gestão Hoteleira Sustentável		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	(x) Obrigatório	() Optativo	() Eletivo
	(x) Presencial	() A distância	() Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas		Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02		Código:	Série e/ou Período: 5º

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. As tecnologias e inovações aplicadas para o alcance da sustentabilidade na Hotelaria. Caracterização das habilidades e competências interpessoais necessárias para a gestão de uma empresa sustentável.

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 PROGRAMÁTICOS:

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 iniciativas nacionais

Unidade 5 – Inovações e tecnologias aplicadas à sustentabilidade hoteleira

Unidade 6 – Indicadores de sustentabilidade para meios de hospedagem

Unidade 7 - Gestão hoteleira sustentável na prática

Unidade 8 – Liderança para a sustentabilidade

REFERÊNCIAS:

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: Papyrus, 1997.
- VOLTOLINI, Ricardo. Conversas com Líderes Sustentáveis. São Paulo: Editora SENAC, 2011.

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.
- LUNKES, R. J.; ROSA, F. S. Gestão Hoteleira – Custos, Sistemas de Informação, Planejamento Estratégico, Orçamento e Gestão Ambiental. Curitiba: Juruá Editora, 2012.
- OLIVEIRA, M. A. S.; ROSSETTO, A. M. Certificações Sustentáveis como Fator Estratégico em Hotéis no Brasil. Novas Edições Acadêmicas, 2014.
- 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.
- QUINTAS, Manuel Ai. Manual de Renovação de Hotéis Ambientalmente Responsáveis. Lisboa: Oteltur, 2014.
- QUINTAS, Manuel Ai. Sustentabilidade = Hotéis Eficientes & Rentáveis. Lisboa: Oteltur, 2014.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Administração de pequenos e médios meios de hospedagem		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período:5º	

EMENTA:

Apresentar os fundamentos e conceitos dos meios de hospedagem, sua tipologia, formas de organização, cargos e funções e características dos serviços. Destacar a importância da hotelaria na estrutura e produção do Turismo e descrever seus principais produtos e serviços. Aborda aspectos da administração de pequenos e médios meios de hospedagem e suas especificidades.

OBJETIVOS:

- Apresentar os fundamentos de técnicas da gestão de meios de hospedagem;
- Desenvolver competências gerenciais para meios de hospedagem;
- Desenvolver competências para a implantação de indicadores e mecanismos de controle na gestão hoteleira

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Unidade 1: ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

- 1.1 Estrutura Organizacional da Empresa Hoteleira
- 1.2 Departamentos Essenciais
- 1.3 Formas de Organização dos Meios de Hospedagem
- 1.4 Estrutura Organizacional de Pousada
- 1.5 Estrutura Organizacional de Hotelaria de Pequeno Porte.
- 1.6 Cargos em hotelaria

Unidade 2: Gestão de hospedagem:



- 1.1 Controles e indicadores em meios de hospedagem
- 1.2 Aplicação de ferramentas de Gestão: PDCA, 5"5", Matriz Swot
- 1.3 Demonstrativos de lucros e perdas
- 1.4 Relatórios técnicos e de custos
- 1.5 Organização do setor de compras
- 1.6 Custos em hotelaria e ponto de equilíbrio

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 2001
- PETROCCHI, Mário. Hotelaria: planejamento e gestão. 2 ed. São Paulo: Futura, 2002.
- CANDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. Gestão de Hotéis. Caxias do Sul: EducS, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- BOEGER, Marcelo Assad. Gestão financeira para meios de hospedagem: hotéis, pousadas, hotelaria hospitalar e hospitalidade. São Paulo: Atlas, 2005.
- CAVASSA, César Ramires. Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção. São Paulo: Roca, 2001.
- COIMBRA, Ricardo. Assassinatos na hotelaria ou como perder seu hóspede em 8 capítulos. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.
- COOPER, C. Turismo: princípios e prática. 2ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.
- DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. – Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
- MAMEDE, Gladston. Manual de direito para a administração hoteleira: incluindo análise dos problemas e dúvidas jurídicas, situações estranhas e as possíveis soluções previstas no direito. – São Paulo: Atlas, 2002.



CAMPUS: CABO FRIO			
CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
COMPONENTE CURRICULAR: Planejamento Estratégico		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024	
Especificação do componente:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A distância	<input type="checkbox"/> Presencial com carga horária a distância
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Carga horária: 40 horas	Carga horária presencial: 40 horas	Carga horária a distância: Não há	
Carga horária de Extensão: Não está previsto a curricularização da extensão para este componente curricular			
Aulas por semana: 02	Código:	Série e/ou Período: 5º	

EMENTA:

Administração estratégica: conceitos e relações com a hotelaria.

Formulação e implantação de estratégias: tipos, monitoramento e análise.

Avaliação de Desempenho como fundamento do Sistema de Implementação e Monitoramento da Estratégia.

OBJETIVOS:

Apresentar e discutir com os participantes a metodologia de planejamento, elaboração, implementação e controle do processo estratégico.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Conceitos e modelos de Planejamento Estratégico

Core competence

Unidades Estratégicas de Negócios - UEN's e Sinergia

Cenários

Implementação de estratégias e gestão estratégica

Clusters e redes de negócios

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

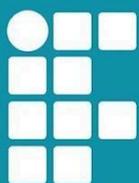
- HEIJDEN, K. V. D. Planejamento de Cenários: a arte da conversação estratégica. Porto Alegre: Bookman, 2004. Cap. 6, pg. 98-111.No mínimo 3 títulos;



- MINTZBERG, Henry. Ascensão e queda do planejamento estratégico. São Paulo: Bookman, 2004.
- ZACCARELLI, S. B.; TELLES, R.; SIQUEIRA, J. P. L.; BOAVENTURA, J. M.; DONAIRE, D. Clusters e Redes de Negócios: uma nova visão para gestão dos negócios. São Paulo: Atlas, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- FISCHMANN, Adalberto A.; ALMEIDA, Martinho I. R. de. Planejamento estratégico na prática. São Paulo: Atlas, 1995.
- HUNGER, J. David. Gestão estratégica: princípios e prática. 2. ed. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2002.
- KALLÁS, David. Gestão da estratégia: experiências e lições de empresas brasileiras. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.
- MINTZBERG, Henry. Safári de estratégia. São Paulo: Bookman, 1999.
- SCHOEMACKER, P. J. H. Scenario Planning: a tool for strategic thinking. Sloan Management Review, winter, 1995, pg. 25-40.



4.6 FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria adota a matrícula por componente curricular, o que flexibiliza a escolha dos componentes que serão cursados pelo estudante no período, além de ofertar vários componentes curriculares optativos que possibilita a escolha do seu percurso formativo de acordo com as suas intenções profissionais.

O PPC é um documento dinâmico, com isso fatores externos e internos demandaram a atualização da sua Matriz Curricular, assim segue uma tabela de equivalência dos componentes curriculares da matriz anterior para matriz atual.

MATRIZ ANTIGA			MATRIZ NOVA		
COMPONENTE CURRICULAR	CH	PERÍODO	COMPONENTE CURRICULAR	CH	PERÍODO
Operação de Governança	60		Operação de Governança e Manutenção	80	
Comunicação Oral e Escrita	40		Comunicação Oral e Escrita	40	
Operação de Recepção e Reservas	60		Operação de Front Office	40	
Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	40		Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	40	
Higiene e Segurança Alimentar	40		Higiene e Segurança Alimentar	40	
Gestão de Eventos em Hotelaria	80		Gestão de Eventos em Hotelaria	80	
Legislação Hoteleira	60		Legislação Hoteleira	40	
Gestão Hoteleira Sustentável	40		Gestão Hoteleira Sustentável	40	
Patrimônio Histórico e Cultural	40		Patrimônio Histórico e Cultural	40	
Gestão de Pessoas	60		Gestão de Pessoas	40	
Marketing Aplicado	60		Marketing Aplicado	40	



5. PRÁTICA PROFISSIONAL

Pela própria natureza do curso, a integração eficiente entre a teoria e a prática profissional no processo ensino aprendizagem é da maior importância na boa formação do profissional de Tecnólogo em Hotelaria. Neste contexto, a prática profissional está inserida ao longo de todo o curso nas diversas disciplinas do núcleo operacional. Nestas disciplinas a prática profissional poderá ser desenvolvida na implementação de experiências em laboratório e realização de eventos.

A educação profissional constitui um espaço significativo de formação, atualização e especialização profissional. Nesse sentido, a prática profissional norteia o estudo e a implantação de formas mais flexíveis de organização curricular, visando à associação entre teoria e prática, na busca de uma constante renovação ou atualização tecnológica que proporcione a integração dos alunos ao mercado de trabalho.

As práticas profissionais abrangem conhecimento do mercado e das empresas, através de visitas técnicas; planejamento e execução de eventos e de projetos concretos e experimentais característicos da área, com participação em seminários, palestras e outras atividades que denotem a relação educação e trabalho, conforme já explicitado neste documento.

Destaca-se, ainda, a Semana Acadêmica e Técnica do Eixo de Hospitalidade e Lazer (SATEHL), um evento organizado bianualmente no campus, com duração de vários dias. Ao longo desse evento, são oferecidas à comunidade escolar e aos profissionais da área de turismo, hotelaria e gastronomia da região diversas atividades de formação profissional, como oficinas, workshops, palestras, mesas-redondas, entre outras.

A atividade laboral viabiliza ao homem apropriar-se do conhecimento do mundo e seu entorno, em um processo mútuo de transformação. Projetos de estudo e trabalho, terão a finalidade de ser socialmente úteis, realizando-se no coletivo e permitindo assim, a apropriação do conhecimento e habilidades de forma a possibilitar a integração dos conhecimentos entre todas as disciplinas, tendo como fim a interdisciplinaridade.



Assim, a prática profissional segue sua construção inicial numa estreita relação entre os fundamentos científicos e as práticas experienciadas, na articulação entre ensino, pesquisa e extensão.



6. ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO

O estágio curricular supervisionado é um conjunto das praxis vivenciadas pelos discentes, oportunizadas pelas situações de aprendizagens construídas especificamente para este fim. A carga horária total do Estágio Curricular Supervisionado no CST em Hotelaria é de 120 horas.

De acordo com o Regulamento Geral de Estágio do IFFluminense, Resolução N.º 034/2016, Art. 2.º - “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.

O coordenador do curso indicará um professor-orientador para cada estudante, que deve ser um docente vinculado ao curso, bem como os meios de hospedagem conveniados para receber os alunos.

A avaliação do Estágio Supervisionado ocorre durante todo o processo é realizada através da avaliação do desempenho do estudante 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 o cumprimento das etapas do fluxo abaixo:

- I. O(A) aluno(a) envia e-mail para hotelaria.cabofrio@iff.edu.br solicitando o modelo de TCE - Termo de Compromisso de Estágio.
- II. A coordenação responde o e-mail enviado(a) pelo(a) estudante e envia o modelo de TCE, com a indicação do professor(a) orientador(a), com cópia para o professor(a) orientador(a).
- III. Após o TCE ser preenchido e aprovado pelo professor(a) orientador(a), o(a) aluno(a) reenvia o documento para a coordenação (em Word), que vai providenciar a criação do processo no SUAP. O(A) aluno(a) poderá acompanhar a tramitação por e-mail.
- IV. O documento será assinado eletronicamente pelo(a) próprio(a) aluno(a), pelo(a) diretor(a) do campus, coordenador(a) e pelo(a) professor(a) orientador(a).
- V. Cabe ao aluno a responsabilidade pelo acompanhamento do processo no SUAP até a conclusão das assinaturas e avisar ao coordenador para que ele seja finalizado.



VI. Após todas as assinaturas, a coordenação finaliza o documento e avisa ao aluno, que deverá imprimir e levar o TCE para ser assinado pela empresa.

VII. Após a assinatura de todas as partes, o estudante deverá digitalizar e enviar pelo SUAP o documento para a coordenação. Somente após o término deste processo o estágio poderá ser iniciado.

VIII. O estudante deve entregar, dentro do prazo máximo de 15 dias, o original do documento assinado no Registro Acadêmico do *campus*, sob pena de invalidação da concessão do estágio a que se refere o termo.

4. A apresentação do "Plano de Trabalho do Estágio Curricular Supervisionado" com seus respectivos cronogramas a serem elaborados sob a orientação de um professor, também é uma exigência para o estagiário apresentar ao professor orientador, assim como o registro de todas as atividades desenvolvidas, retratadas ao término, via "Relatório Final", das atividades da Prática Profissional desenvolvidas.

O último dia de estágio deverá ser realizado até o último dia letivo do quinto período do curso, caso não haja o cumprimento deste prazo será necessário o encerramento da relação de estágio com a empresa, a indicação de um novo orientador de estágio e a elaboração de um novo Termo de Compromisso de Estágio (TCE).

Para reconhecimento e contabilização da carga horária de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório é necessário:

- I. Comprovar o vínculo formal com o local de estágio por intermédio da carteira de trabalho ou contrato de prestação de serviço;
- II. Comprovar que as atividades efetivamente realizadas apresentam afinidades com as habilidades e competências descritas no perfil profissional do egresso no PPC, por intermédio de uma declaração das atividades realizadas no local de estágio, que



será analisada pelo coordenador de estágio, ou coordenador geral e/ou colegiado do curso;

III. Firmar o Termo de Compromisso de Estágio;

A avaliação do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório será construída de forma qualitativa, durante as situações do estágio, seguindo os critérios estabelecidos pelo professor orientador, a partir das temáticas propostas, ou seja, não é dar uma nota em um relatório final e dizer se o estudante está aprovado ou não. Não significa excluir os que não aprenderam, significa realizar o acompanhamento do estudante pelo professor “podendo ajudá-lo no seu percurso escolar, fundamentado no diálogo, reajustando continuamente o processo de ensino, aonde todos chegam e alcançam com sucesso os objetivos definidos, revelando suas potencialidades.

Dessa forma, estará apto e terá concluído com êxito o Estágio Supervisionado o estudante que concluir as 120 h de estágio, registradas e assinadas, e ter entregue o Relatório de Estágio. Com relação ao registro acadêmico do cumprimento do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, será usada as seguintes nomenclaturas: "em aberto", para os casos que não houve a conclusão da carga horária e "concluído", para os casos que houve a finalização da carga horária prevista. Há de se ressaltar, que as questões como a natureza e obrigações da concedente de campo de estágio, as obrigações do estagiário, os documentos de formalização do Estágio, o Plano de Atividades do Estagiário, documento de acompanhamento do Estágio, obrigações do professor orientador, dentre outros, estão definidos no Regulamento Geral de Estágio do IFF (IFFluminense, 2019).

As demais questões referentes às condições e desenvolvimento do Estágio Curricular Supervisionado, como: a orientação e coordenação do estágio, a Avaliação, o Aproveitamento do Estágio, o modelo para elaboração do Relatório e etc., estão normatizadas no Regulamento de Estágio Curricular dos Cursos Superiores de Tecnologia, em anexo à este PPC.



7. ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO

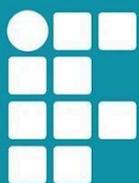
A carga horária das Atividades Complementares deve ser cumprida durante todo o itinerário formativo dos estudantes. Essas atividades possibilitam o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do estudante, inclusive adquiridas fora do ambiente escolar, incluindo a prática 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 Atividades Complementares:

- Complementar a formação profissional, cultural e cívica do estudante pela realização de atividades extracurriculares obrigatórias.
- Contribuir para que a formação do futuro egresso seja generalista, humanista, crítica e reflexiva.
- Estimular a capacidade analítica do estudante na argumentação de questões e problemas.
- Possibilitar ao estudante escolher seu itinerário formativo.
- Auxiliar o estudante na identificação e resolução de problemas, com uma visão ética e humanista.

As Atividades Complementares 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 80h e os documentos de comprovação devem conter a descrição da atividade e a carga horária cumprida. As Atividades Complementares não conferem grau/nota aos tecnólogos, mas devem estar



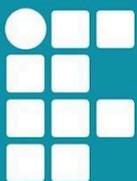
articuladas à formação profissional e concomitantes com o Curso de Tecnologia ao qual estão articulados.

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

Grupo de Atividade	Descrição da Atividade	Carga Horária Máxima	Certificação
GRUPO 1 Atividades de Extensão	Participação no desenvolvimento de projetos de extensão sob orientação de professor (exceto os previstos na curricularização da extensão)	10 h	Declaração de participação assinada pelo responsável do projeto
	Visitas orientadas a exposições, restaurantes, hotéis, pousadas, museus, teatros, patrimônio artístico ou cultural	20h (5h por atividade)	Declaração de participação assinada pelo responsável do projeto
	Participação em vivência profissional dentro da cozinha do IFFluminense Campus Cabo Frio	30h	Declaração de participação assinada pelo coordenador do curso
	Participação em cursos de extensão (exceto os previstos na curricularização da extensão)	10h	Declaração de Participação
Grupo 2 Eventos Acadêmico Científico Cultura	Participação como ouvinte na apresentação oral de Defesa de Estágio Obrigatório, monografias (Trabalho Conclusão de Curso, Dissertações, Teses) no campo da formação profissional	10 h	Declaração emitida pela unidade que realiza a atividade.



	Participação como ouvinte em Palestras, Seminários, Congressos, Conferências, Simpósios, Fóruns, Encontros, Mesas Redondas na área de formação	20 h (5 h por atividade)	Declaração de Participação
	Participação como ouvinte em atividades artísticas e culturais	5 h	Apresentação de comprovação de participação
Grupo 3 Produção Acadêmico Científico Cultural e Pesquisa Institucional Vinculada a Agência de Fomento	Apresentação de trabalhos acadêmicos, científicos ou culturais em instituições promotoras de âmbito local, regional, nacional e internacional	20h (5h por atividade)	Certificação de apresentação e resumo do trabalho apresentado
	Publicação em Periódicos	15h	Cópia do trabalho publicado no periódico
	Publicação em Livros	10h	Cópia do trabalho publicado no livro
	Participação na organização e coordenação de eventos acadêmico-científico-culturais internos ou externos ao IFFluminense	20h (5h por evento)	Declaração da Instituição responsável pelo evento
	Participação no desenvolvimento de projetos de pesquisa por período letivo	20h (5h por período)	Declaração do professor ou responsável pelo projeto
	Apresentação de trabalhos de pesquisa institucional em eventos científicos internos ou externos	10h (5h por atividade)	Declaração do professor ou responsável pela orientação do trabalho
	Total		80h



Para solicitar a validação de Atividades Complementares, o estudante deverá seguir o fluxo definido na Resolução IFF Nº 35/2020, a saber:

Art.12- O estudante solicitará o aproveitamento de Atividades Complementares conforme o fluxo apresentado abaixo

- I. Preencher o formulário de Ficha de Entrega de Documentos Comprobatórios das Atividades Complementares (Anexo II), disponível no site do IFFluminense e no SUAP.
- II. Anexar ao formulário de Solicitação de Aproveitamento de Atividades Complementares as cópias autenticadas de documentos comprobatórios. A autenticação da cópia será realizada no próprio campus, mediante a apresentação do documento original.
- III. Protocolar o formulário e as cópias dos documentos na Coordenação de Registro Acadêmico.
- IV. Aguardar prazo de 15 (quinze) dias letivos, a contar da data do protocolo, para a referida análise da solicitação.
- V. Ao término do prazo, retornar à Coordenação de Registro Acadêmico para fins de verificação do deferimento ou não da solicitação, assinando a ciência do resultado da solicitação.

Art. 13 O Setor responsável encaminhará, no prazo de 03 (três) dias letivos a contar da data do protocolo, a solicitação para análise da Coordenação do Curso.

Art. 14 Em caso de falta de documentação, o Coordenador deferirá parcialmente ou indeferirá a solicitação.



Art. 15 Em caso de indeferimento por falta de documentação comprobatória, o estudante poderá fazer nova solicitação, complementando a documentação faltante.

Parágrafo único. No caso da complementação de documentação mencionada no caput deste artigo, o prazo da análise da solicitação será reiniciado.

Art. 16 Caso o estudante não concorde com o Parecer, terá o prazo de 03 (três) dias letivos para ingressar com Recurso junto ao setor responsável.

§ 1º A Coordenação de Curso realizará a análise da solicitação e terá o prazo de 15 (quinze) dias letivos, a contar da data do recebimento do documento no setor responsável, para a referida análise e devolução ao estudante.

§ 2º Caso necessário, a Coordenação do Curso poderá solicitar ao Colegiado do Curso a convocação de uma banca para analisar a solicitação encaminhada.



8. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) no CST em Hotelaria se dá por meio do componente curricular obrigatório Projeto Hoteleiro, ofertado no 5º período do curso, com carga horária de 40 horas.

A proposta é despertar no aluno o conhecimento sobre a elaboração de projetos na área hoteleira, que contemplem o desenvolvimento de atividades, tais como: implantação, criação de departamentos, entre outras atividades.

A disciplina aborda diversas possibilidades de desenvolvimento de atividades aplicadas no setor hoteleiro, como: atividades de gestão de pessoas, tecnologia e inovação, alimentos e bebidas, governança, eventos, ações de responsabilidades ambiental, social, econômica e cultural, elaboração de manuais de treinamento, manuais de operações, entre outros, que serão apresentadas diante de uma banca examinadora ao término do curso.

O estudante deve escolher um professor orientador quando iniciar o componente curricular Projeto Hoteleiro. Caso o estudante tenha dificuldades em escolher ou ser aceito por um orientador, deve passar esta informação para o professor que ministra o componente curricular, para que este o indique um orientador.

Ao final do componente curricular Projeto Hoteleiro, o estudante deverá apresentar individualmente, ou em dupla, o Trabalho de Conclusão de Curso por escrito e oralmente à uma banca examinadora. Ressalta-se que a parte escrita do TCC deverá seguir o Manual de Orientações Gerais e Normalizações de Trabalhos de Conclusão de Curso do *campus* Cabo Frio.

De acordo com Art. 7º da Resolução IFF Nº 42/2020, são consideradas modalidade de TCC, no âmbito do IFF:

- I. Pesquisa científica básica, compreendendo a realização de estudos científicos que envolvam verdades e interesses universais, com o objetivo de gerar novos conhecimentos úteis para o avanço da ciência sem aplicação prática prevista;
- II. Pesquisa científica aplicada, compreendendo a realização de estudo científicos que envolvam verdades e interesses locais, com o objetivo de



- gerar conhecimentos para aplicação prática, dirigidos à solução de problemas específicos;
- III. Desenvolvimento de tecnologia, processos, produtos e serviços, compreendendo a inovação em práticas pedagógicas, instrumentos, equipamentos ou protótipos, revisão e proposição de processos, oferta de serviços, novos ou reformulados, podendo ou não resultar em patente ou propriedade intelectual/industrial;
 - IV. Artigo científico.

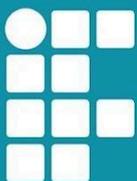
§1º Considerando a natureza das modalidades de TCC/TFG expressas, o estudante poderá, conforme definição da pesquisa, utilizar-se do(s) seguinte(s) procedimento(s) técnico(s):

- I. Pesquisa Bibliográfica: quando elaborada a partir de material já publicado;
- II. Pesquisa Documental: quando elaborada a partir de materiais que não receberam tratamento analítico;
- III. Pesquisa Experimental: quando há estudo no qual uma ou mais variáveis são manipuladas;
- IV. Levantamento: quando a pesquisa envolve a interrogação direta das pessoas cujo comportamento se deseja conhecer;
- V. Estudo de Caso; quando há utilização de um caso específico para análise, mediante metodologia e referencial teórico definidos;
- VI. Pesquisa Ex-post Facto: quando o “experimento” se realiza depois dos fatos;
- VII. Pesquisa-Ação: quando os pesquisadores e colaboradores estão envolvidos de modo cooperativo e participativo;
- VIII. Pesquisa Participante: quando desenvolvida a partir da interação entre pesquisadores e membros das situações investigadas.

Os critérios para a orientação, a formação da Banca Avaliadora, a avaliação do TCC, dentre outros, também seguirão a Resolução IFF Nº 42 de 2020.

A nota final da disciplina será obtida pela média aritmética da apresentação escrita e pela apresentação oral do projeto diante da banca examinadora, ficando a nota registrada em Ata e arquivada na pasta do aluno.

Os projetos após serem aprovados são disponibilizados na página do curso, no portal do Instituto Federal Fluminense, campus Cabo Frio para que a comunidade interna e externa tenha acesso.



Os critérios para elaboração do Registro e Formalização de TCC, Roteiro Básico da Proposta de TCC/TFG, Estrutura do TCC/TFG, Ata, Ficha de Avaliação Individual, Declaração de Autoria de Trabalho, dentre outros, devem seguir a orientação da Resolução IFFINº 42, disponível no <<https://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2020/resolucao-39>> . Além de seguir as normas elaboradas pela biblioteca no Manual de Trabalho de Conclusão de Curso do campus, disponível no site: <terminal.biblioteca.iff.edu.br> e o fluxo existente no SUAP, que está estabelecido no manual do Processo Eletrônico Nacional (PEN), disponível no link <<https://portal1.iff.edu.br/painel-do-servidor/processo-eletronico-nacional-pen>> . Ressalta-se que caberá ao coordenador do curso realizar a orientação de todo esse processo.



9. INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

A indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão é um princípio garantido na Constituição Brasileira, que impacta na qualidade do trabalho acadêmico nas Universidades, favorecendo a aproximação da academia com a sociedade.

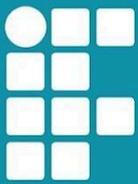
Art. 207. As universidades gozam de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, e obedecerão ao princípio de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

A Resolução IFFluminense Nº 27, de abril de 2020 que regulamenta as Atividades de Pesquisa, Extensão e Inovação, em anexo à este PPC, reafirma a indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão, no âmbito do IFFluminense. Já o Planejamento do Desenvolvimento Institucional traz a orientação que a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão também é um princípio pedagógico, que fornece conhecimentos de diferentes áreas do conhecimento efetivando o trabalho interdisciplinar no contexto acadêmico e deve guiar a prática educativa.

Segundo Puhl e Dresch, "O ensino desenvolvido em sala de aula é retroalimentado pela pesquisa e a extensão, é o que baliza a pesquisa e extensão; e estas que desafiam e provocam a re-significação e re-elaboração e a construção de novos conhecimentos, os quais por sua vez provocam novas pesquisas e extensões" (2016, p. 53). Através da extensão há a interação entre o IFFluminense e a comunidade, proporcionando aos envolvidos uma oportunidade de reflexão acerca da realidade social e trazendo as questões sociais para serem pesquisadas na academia.

Defende-se que a adoção de tal princípio projeta possibilidades pedagógicas de reprodução, produção e socialização de conhecimentos, o que contribui na efetivação da interdisciplinaridade, além de ser um meio de transcender a dicotomia entre teoria/prática, sujeito/objeto, empiria/razão, constituindo, pois, outro fundamento epistêmico. (PUHL; DRESCH, 2016, p. 37).

As atividades de pesquisa e extensão do Campus Cabo Frio são gerenciadas pela Coordenação de Pesquisa e Extensão, que é responsável por atividades inerentes ao levantamento de demandas de ações para a pesquisa e extensão, elaboração e comunicação de editais, acompanhamento e controle das atividades, entre outras



atividades previstas no regimento interno de ensino do Campus. Foi institucionalizado no *campus* o Comitê de Pesquisa e Extensão, que é um órgão consultivo e propositivo das políticas e ações internas de pesquisa e extensão.

Ressalta-se que a oferta de Programas, Projetos de Extensão e as Atividades Acadêmicas de Extensão totalizam 10% da carga horária total do curso, de acordo com a Resolução 7, de 18 de dezembro de 2018 e estão informadas neste PPC.



10. PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E PROJETOS DE PESQUISA

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 IFFluminense e pelo próprio IFFluminense 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.

Ressalta-se a existência, no campus Cabo Frio, de um Núcleo de Pesquisa denominado Centro de Estudos Interdisciplinares em Alimentação e Hospitalidade (CEIAH), que tem como objetivo o desenvolvimento de pesquisas que possibilitem uma maior compreensão dos fundamentos da Gastronomia e da Hospitalidade. O seu funcionamento está regulado conforme a Resolução IFF Nº 27, de 28 de Abril de 2020, que normatiza as atividades de Pesquisa, Extensão e Inovação do Instituto Federal Fluminense.

O núcleo de pesquisa é constituído por quatro linhas de pesquisa, conforme abaixo discriminado:

1 - TECNOLOGIA E INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO REGIONAL, PLANEJAMENTO E GESTÃO

Investigar as tendências de inovação nos segmentos da gastronomia e hospitalidade. Produzir conhecimento nas áreas de planejamento municipal e regional. Analisar os processos de gestão e planejamento de empresas e de profissionais de hospedagem, de alimentação, de eventos e de prestadoras de serviços turísticos, numa abordagem interdisciplinar, que inclui aspectos sociais, políticos, econômicos, ambientais e culturais, das diferentes organizações do setor, voltados para o desenvolvimento local e regional e para o incentivo ao empreendedorismo. Analisar o desenvolvimento das tecnologias da informação e comunicação nos segmentos, bem como sua influência no papel humano. Promover pesquisas e produções científicas sobre produtos e práticas



alimentícias regionais, como a pesca artesanal, a agroecologia e o uso de recursos da restinga.

2 - SOCIEDADE, HISTÓRIA, CULTURA E SUSTENTABILIDADE

Esta linha congrega pesquisas sobre temas que se situam na interface entre o turismo e alimentação em uma perspectiva que considera a articulação, dentre outros aspectos, as questões históricas, sociais, culturais e ambientais. Investigando os processos de transformação das relações sociais que atravessam: o Turismo, a Hospitalidade e a alimentação regional. Esta linha também analisa os bens culturais e sua articulação com as políticas, representações e práticas do Turismo Regional, bem como os bens culturais de caráter material e imaterial.

3 - EDUCAÇÃO, ENSINO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL

A linha de pesquisa tem por objetivo a realização de estudos com enfoque teórico-prático e metodológico dos processos de ensino/aprendizagem em diferentes níveis e modalidades, examinando currículos, saberes profissionais e formação docente. Investigar o cenário contemporâneo e a educação em turismo, hotelaria e gastronomia, incentivando a qualificação profissional nestes setores, a partir de articulações do ensino e da pesquisa a partir das demandas da sociedade, buscando o comprometimento da comunidade acadêmica com interesses e necessidades da sociedade. Envolve grande número de atores sociais, internos e externos, no desenvolvimento de inúmeras ações, integradas ou isoladas, que resultam em várias atividades com uma gama de dados, informações e produtos que serão organizados, sistematizados e colocados à disposição da comunidade. Envolve também estudos da educação profissional e da verticalização do ensino nas áreas de hotelaria e gastronomia.

4 - DESENVOLVIMENTO DE OLERÍCOLAS VISANDO HORTICULTURA DE BAIXO IMPACTO.

A linha de pesquisa tem por objetivo a realização de estudos que investiguem a ação de micro-organismos em rizosfera de plantas simbiotes e o desenvolvimento de



inoculantes com fungos micorrízicos autóctones (biofertilizante) que promovam melhor crescimento e produção vegetal em horticultura orgânica e agricultura familiar. Como objetivo extensionista, alguns projetos visam desenvolver estratégias de ensino para a população, principalmente aos agricultores familiares, que os orientem a produzirem inoculantes fúngicos a partir de amostras do solo de suas propriedades. Tal ação, desenvolvida e ministrada pelos próprios estudantes envolvidos com os projetos de pesquisa, busca promover a redução do uso de fertilizantes químicos e defensivos agrícolas em suas culturas, a sensibilização da população para os impactos ambientais causados pelo manejo indevido do solo agricultável e a confiança em produtos mais saudáveis em sua alimentação.

O Núcleo de Pesquisa CEIAH é formado por pesquisadores, que também são professores no CST em Gastronomia e por discentes, que podem ser do próprio curso, das Licenciaturas em Química, Física e Biologia e do CST em Hotelaria.

O Núcleo tem caráter interdisciplinar objetivando a produção de estudos em diferentes áreas do conhecimento em torno da temática da gastronomia, da hospitalidade e do turismo.

O CST em Gastronomia ao fomentar a Pesquisa no curso visa a formação integral do estudante, com o objetivo de formar profissionais que sejam capazes de contribuir no avanço dos conhecimentos existentes em torno da temática. Possibilita que os estudantes tenham uma iniciação científica na graduação e disseminem, juntamente com os pesquisadores do Núcleo, os conhecimentos obtidos nas pesquisas por intermédio da publicação de artigos científicos.

Por fim, é necessário destacar o papel da Coordenação de Pesquisa, Extensão e Inovação para o fomento e a coordenação da pesquisa no campus. Nesse sentido, essa coordenação gerencia não só o Núcleo de Pesquisa do Centro de Estudos Interdisciplinares em Alimentação e Hospitalidade, mas todas as outras atividades de Pesquisa, Extensão e



Inovação do campus, tais como: bolsas, editais, inscrições, seleções, cadastros e andamento dos projetos.

11. OFERTA DE PROGRAMAS E/OU PROJETOS DE EXTENSÃO

Conforme a Lei de Diretrizes e Bases nº 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 à sua área de atuação. As atividades de extensão serão realizadas ao longo do curso e poderão ser realizadas por meio das visitas técnicas, programas, projetos, cursos e oficinas e eventos de extensão.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria tem a pretensão de desenvolver projetos técnicos científicos de forma interdisciplinar integrando as áreas do curso, incentivando os alunos à produção do conhecimento e à 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 Coordenação de Pesquisa de Extensão e Inovação 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: O Programa de Extensão Comunidades Remanescentes de



Quilombolos da Região dos Lagos: Terra, Renda, Cultura e Educação; O Programa de Extensão Caravana da Ciência; a Semana Acadêmica de Turismo, Hospitalidade, Entretenimento e Lazer (SATHHEL), Workshop; palestras com empresários locais; cursos de capacitação de higiene e manipulação de alimentos; dentre outros. Estes eventos aproximam as atividades de ensino, pesquisa e extensão com a comunidade regional, ajudando a disseminar o conhecimento acadêmico e científico.

As ações de extensão objetivam a integração entre os alunos, a área profissional e a comunidade por meio do estabelecimento de parcerias. Na área da Hotelaria é possível essa integração por meio de participações do público externo da área em determinadas aulas práticas, e parcerias com setores relacionados à área de Hotelaria.

As atividades extensionista no curso estão de acordo com a Resolução Nº 7 de 18 de Dezembro de 2018 (Brasil,2018) e totalizam 10% da carga horária do curso, da seguinte forma:

Nos componentes curriculares abaixo:

- Gestão de Eventos em Hotelaria (CH Total: 120 h)-
40 horas (CH atividades extensionistas curricularizadas)
- Gestão Organizacional e Financeira (CH Total: 80 h)
40 horas (CH atividades extensionistas curricularizadas)
- Alimentos e Bebidas na Hotelaria (CH Total: 80)
40 horas (CH atividades extensionistas curricularizadas)
- Empreendedorismo e Inovação (CH Total: 80 h)
40 horas (CH atividades extensionistas curricularizadas)
- Gestão de Alimentos e bebidas (CH Total: 80h)
20 horas (CH atividades extensionistas curricularizadas)

O Total das atividades de extensão curricularizadas no CST em Hotelaria é de 180 horas



12. SISTEMAS DE AVALIAÇÃO

12.1 A AVALIAÇÃO DO ESTUDANTE

A) Critérios de Avaliação da Aprendizagem

A avaliação da aprendizagem no curso é contínua e permanente norteando as ações docentes em prol de uma aprendizagem efetiva. Nos termos da legislação vigente, a aprovação em cada componente curricular cursado tem como preceito o rendimento do estudante com relação à aprendizagem e a frequência às atividades propostas.

O curso Superior em Tecnologia de Gastronomia para regulamentar os critérios utilizados na avaliação da aprendizagem no curso, tem como base a Lei de Diretrizes e Bases 9394/96 (Brasil,1996) e a Regulamentação Didático Pedagógico (RDP), que é um documento do IFF Fluminense que regulamenta e normatiza os procedimentos acadêmicos e didáticos pedagógicos dos cursos ofertados na instituição.

Devem ser aplicadas aos alunos, no mínimo, 2 (duas) atividades de elaboração individual, a Avaliação 1 (A1) que deve corresponder de 60% (sessenta por cento) a 80% (oitenta por cento) dos conteúdos previstos para o componente curricular ou eixo temático, como também, a Avaliação 2 (A2) capaz de perfazer o percentual de 20% (vinte por cento) a 40% (quarenta por cento) desses conteúdos previstos. Podem ser consideradas atividades de elaboração individual, condizentes com a especificidade de cada componente curricular: avaliações escritas, seminários, construção de projetos e demais maneiras de expressão individual.

A solicitação da revisão das avaliações poderá ser realizada pelo estudante, conforme critérios descritos na RDB e no prazo máximo de 3 (três) dias úteis após o prazo final de entrega de notas previsto no Calendário Acadêmico.

Será considerado aprovado o estudante que possuir frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária e nota final igual ou superior a 6,0 (seis), na



média aritmética das notas das avaliações A1 e A2, em cada componente curricular do período no curso.

B) A Recuperação da Aprendizagem

A recuperação é um direito do estudante, garantido pela LDB 9394/96 e regulamentada na RDP, que normatiza que a recuperação deverá ocorrer com a reformulação das atividades de elaboração individual que permita a recuperação dos conteúdos pelos alunos no decorrer do período ou, como um novo momento avaliativo (A3), ao final do período. Os critérios que serão adotados pelo professor deverão ser explicitados aos alunos no início do período letivo.

O estudante que não atingir a nota final igual ou superior a 6,0 (seis), na média aritmética das notas das avaliações A1 e A2, poderá recuperar a nota realizando mais uma avaliação (A3), que irá substituir o menor registro obtido pelo aluno no componente curricular.

Somente o aluno que ao final do período não tenha conseguido recuperar os conteúdos com aproveitamento satisfatório terá direito a A3. O aluno que, por qualquer motivo, não realizar A1 e/ou A2 estará automaticamente no mecanismo de recuperação denominado A3.

C) Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores –

Os estudantes matriculados regularmente nos Curso de Graduação no IFFluminense poderão obter aproveitamento de estudos dos componentes curriculares integrantes do currículo, desde que atendam aos requisitos estabelecidos na Regulamentação Didático-Pedagógica.

De acordo com a Portaria n.º 245, de 05 de abril de 2013 é resolvido que:

“ Autorizar o aproveitamento de conhecimentos dos alunos de graduação recebidos por processos de transferência, reingresso, ingresso de portador de diplomas,



matrícula de graduados ou quaisquer outros, orientados por seus colegiados acadêmicos, observados a compatibilidade de carga horária e conteúdo programático, sendo-lhe atribuídos, portanto, os créditos, notas e conceitos correspondentes, obtidos na instituição de origem.”

O aproveitamento de estudos poderá ser concedido pela Coordenação Acadêmica do Curso, mediante aproveitamento de conhecimentos e experiências adquiridas nos últimos dez anos, desde que haja correlação com o perfil de conclusão do curso em questão. O aproveitamento de estudos por componente curricular será efetuado quando este tenha sido cursado, com aprovação, em curso do mesmo nível de ensino, observando compatibilidade de, pelo menos, 75% (setenta e cinco por cento) do conteúdo e da carga horária do componente curricular que o aluno deveria cumprir no IFFluminense.

Para avaliação desses casos será constituída uma comissão composta pela Coordenação da Área/Curso e por professor (es) do (s) componente (s) curricular (es) envolvido (s) na solicitação do estudante.

O aproveitamento de estudos será concedido tendo por objetivo, exclusivamente, a integralização do currículo do curso, sendo que o aluno é obrigado a cursar, no Instituto Federal Fluminense, no mínimo 50% (cinquenta por cento) da carga horária prevista para a integralização do respectivo curso.

As solicitações de aproveitamento de estudos devem obedecer aos prazos estabelecidos pela Coordenação de Registro Acadêmico, mediante processo contendo os seguintes documentos:

- 1) Requerimento solicitando o aproveitamento de estudos.
- 2) Histórico escolar.
- 3) Plano de ensino ou programa de estudos contendo a ementa, o conteúdo programático, a bibliografia e a carga horária de cada componente curricular do qual solicitará aproveitamento.

O prazo máximo para tramitação de todo processo é de 30 (trinta) dias, ficando destinados os primeiros dez dias para o aluno solicitar o aproveitamento de estudos, a



partir do primeiro dia letivo. O aluno só estará autorizado a não mais frequentar as aulas do (s) componente (s) curricular (s) em questão após a divulgação do resultado constando o DEFERIMENTO do pedido.

A vivência profissional poderá ser utilizada como critério de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores para avaliação das disciplinas práticas profissionais.

Poderá ser utilizado para isenção de disciplinas a formação do itinerário formativo correspondente a área do curso mediante avaliação do coordenador do curso e do professor da área técnica correspondente.

12.2 AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO CURSO

O CST em Hotelaria, *campus* Cabo Frio, está sujeito a mecanismos de avaliação interna e externa, conforme legislações próprias.

Entre os mecanismos externos, destaca-se o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) realizado pelo MEC, integrante do sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), instituído pela Lei nº 10.861/2004 e a avaliação *in loco* realizada pela comissão de Avaliadores do INEP.

Com relação a avaliação interna, destaca-se a pesquisa de opinião aplicada à comunidade acadêmica, discentes, docentes e TAEs e a avaliação dos cursos de Graduação do IFFluminense, realizadas pela Comissão Própria de Avaliação (CPA).

A pesquisa de opinião contém questões que abrangem as políticas de desenvolvimento institucional, políticas acadêmicas, de inovação, de gestão, de acessibilidade, de infraestrutura, dentre outras contribuições gerais, já a avaliação dos cursos de graduação abrangem questões referentes à Políticas Institucionais de Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação; Organização Didático-Pedagógica; as Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação; a Infraestrutura e acessibilidade.



Após a análise dos resultados da pesquisa de opinião e da avaliação de curso são elaborados relatórios, que são encaminhados aos gestores para que tenham ciência e tomem as providências necessárias.

Destaca-se o papel do NDE em analisar a nota obtida pelos estudantes do curso no ENADE, como também a nota que o curso obteve na Avaliação Externa in loco, as taxas de evasão e retenção do curso e a Avaliação Interna do Curso. Esses resultados alimentam a discussão do NDE, subsidiando a avaliação do PPC, em prol de uma possível alteração no Projeto, conforme as necessidades diagnosticadas.

12.3 AVALIAÇÃO DA PERMANÊNCIA DOS ESTUDANTES

O acesso e a permanência dos estudantes têm sido objeto de atenção especial nas políticas de oferta dos cursos do IFFluminense.

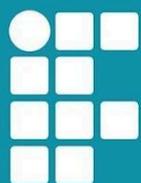
A partir das diretrizes apontadas no Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010 (BRASIL,2010) que institui o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e do Plano Estratégico de Estudantes do Instituto Federal Fluminense 2017-2019, de acordo com a Resolução nº 23, de 06 de outubro de 2017 (IFF, 2017) o curso de Tecnologia em Hotelaria assegura a igualdade de condições para o acesso e permanência dos estudantes, com as seguintes ações:

- Esclarecimento aos estudantes, na primeira semana de aula, das características de abandono do curso descritas na Regulamentação Didático Pedagógica (RDP);
- A oferta das disciplinas do Curso, especialmente as práticas, considerará o perfil do futuro profissional que terá sua ação de trabalho realizada, principalmente nos finais de semana. Portanto, todas as disciplinas ocorrerão sempre no turno noturno, 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;



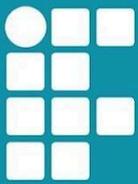
- Avaliação pelo NDE do curso da necessidade de realização de oferta semestral dos componentes curriculares que possam prejudicar a permanência e êxito de estudantes.
- Indicação de acompanhamento do estudante com chances de evasão ou retenção pela Diretoria de Políticas Estudantis.
- Oferta de bolsas 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.

O Programa de assistência Estudantil do IFFluminense prevê uma série de auxílios e bolsas, descritas no item de Serviços Diversos Gerais, neste PPC, com o objetivo de contribuir para o acesso, a permanência e o êxito dos estudantes do Instituto.



13. CORPO DOCENTE

NOME DO DOCENTE	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	ÁREAS DE CONHECIMENTO EM QUE PODERÁ ATUAR NO CURSO
Adriana Vaz Braga	Mestre	Dedicação Exclusiva	Gestão e Operacional e Administrativo na Hotelaria
Adriana Paula Slongo Marcuzi	Doutora	Dedicação Exclusiva	Alimentos e Bebidas
Aline Bravo Barbosa	Mestre	Dedicação Exclusiva	Alimentos e Bebidas
Bernardo Alberto Marcussi	Mestre	Dedicação Exclusiva	Alimentos e Bebidas
Cátia Cristina de Oliveira Ramos	Mestre	Dedicação Exclusiva	Libras
Claudia Maria Fiuza Alves	Mestre	Dedicação Exclusiva	Matemática
Evelyn Pereira Barbosa	Mestre	Dedicação Exclusiva	Legislação
Fábio de Lima Wenceslau	Doutor	Dedicação Exclusiva	Comunicação e Pesquisa
Fernando Antônio Trindade Campos	Mestre	Dedicação Exclusiva	Tecnologia da Informação
Gleris Domingues	Especialista	Dedicação Exclusiva	Artes, Patrimônio e Cultura
Jaqueline Kropf Esteve de Matos	Mestre	Dedicação Exclusiva	Inglês
Karla maria Rio de Macedo	Doutora	Dedicação Exclusiva	Turismo e Hotelaria
Lucas Martinelli	Mestre	40 horas	Alimentos e Bebidas
Maria Célia Cardoso de Lira	Mestre	Dedicação Exclusiva	Espanhol
Marina Marins Moretoni	Mestre	40 horas	Turismo e hotelaria
Renato Cerqueira de Carvalho	Mestre	Dedicação Exclusiva	Turismo, Hotelaria e Marketing
Silvio Ronney	Mestre	40 horas	Administração
Vinícius Teixeira	Doutor	Dedicação Exclusiva	História e cultura
Vitor Yoshihara Miano	Mestre	Dedicação Exclusiva	Administração e Tecnologia



14. SERVIDORES TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

NOME DO SERVIDOR	FORMAÇÃO	CARGO/FUNÇÃO
Amanda Cerqueira de Almeida	Especialista	Técnica em Assuntos Educacionais
Fábio dos Santos Santos	Especialista	Bibliotecário
Jéssica Vieira Baptista Moreira	Ensino Médio	Auxiliar de Biblioteca
Lygia G. Fraga Zigolis Filha de Oliveira	Mestre	Pedagoga
Marcos da Silveira Pugira	Especialista	Técnico em Assuntos Educacionais
Maíra Freitas Cardoso	Graduada	Assistente em Administração
Marlus José Soares dos Santos	Graduado	Bibliotecário
Silvia Regina Mattos do Nascimento	Especialista	Técnica em Assuntos Educacionais
Susany Sales Brandão	Especialista	Assistente em Administração



15. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

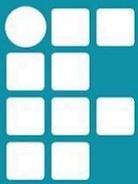
Os membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) eleitos em reunião do Colegiado do Curso e designados pela Portaria DGCCFIO/REIT/IFFLU Nº 01, de Janeiro de 2023, tem como característica a representação das diversas áreas que compõem o Colegiado.

O NDE do curso apresenta como competência:

- 1) Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso
- 2) Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constante no currículo;
- 3) Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades de graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
- 4) 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 cinco professores, conforme abaixo descrito.

COMPOSIÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE			
NOME	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	SUAP
Adriana Vaz Braga	Mestre	Dedicação Exclusiva	1058953
Fábio de Lima Wenceslau	Doutor	Dedicação Exclusiva	1221069
Karla Maria Rio de Macedo	Doutora	Dedicação Exclusiva	1571855
Lucas Matinelli	Mestre	Professor Substituto 40 horas	3305006
Renato Cerqueira de Carvalho	Mestre	Dedicação Exclusiva	1673836
Vitor Yoshihara Miano	Mestre	Dedicação Exclusiva	1909029



Nessa estrutura o Coordenador do Curso será responsável por presidir o NDE e zelar pelo correto funcionamento do curso. O NDE possui caráter consultivo e propositivo, cabendo ao Colegiado do Curso decisões deliberativas e desenvolverá todas as atividades de acordo com a Portaria 1.387, de 14 de Dezembro de 2015, que regulamenta o funcionamento do Núcleo Docente Estrutura (NDE) dos Cursos de Graduação no IFFluminense.



16. 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 humanística, 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.

A escolha do coordenador dos cursos técnicos e superiores do IFFluminense seguem as diretrizes instituídas pela Resolução IFF Nº 25 de 17 de outubro de 2014, que regulamenta no âmbito do IFFluminense a consulta à Comunidade Acadêmica para o Cargo de Coordenador dos Cursos, a saber: a organização da consulta à comunidade, a candidatura, os votantes, o sistema eleitoral, a natureza do voto, o registro dos votos, as mesas receptoras, a fiscalização, a votação, a apuração, as garantias e responsabilidades eleitorais, o resultado e mandato do coordenador.

A atual Coordenadora do Curso é Adriana Vaz Braga, Bacharel em Turismo, Pós graduada em Planejamento e Gestão Ambiental, Gestão de Recursos Humanos e Mestre em Arquitetura e Urbanismo. Possui ampla experiência como Gerente de vendas de Hotéis, Gerente de Operações de empresas de Eventos e Agências de Turismo, implantação de turismo na esfera municipal e na docência do Ensino Superior. O link para o currículo lattes da coordenadora do curso é <http://lattes.cnpq.br/9344344057313527> . Email para contato: hotelaria.cabofrio@iff.edu.br

O regime de trabalho da professora Adriana Vaz Braga é Dedicção Exclusiva (DE), tendo 20 horas destinadas à Coordenação do CST em Hotelaria.

As atribuições da Coordenadora do CST em Hotelaria, estão descritas na Resolução IFF Nº 24 de outubro de 2014 e recebe o 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 e pelas Atas.

O NDE é responsável pela concepção do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação e tem por finalidade a elaboração, a execução e a constante avaliação e atuação do mesmo, além de outras funções consultivas descritas na Portaria IFF 1.387, de 14 de Dezembro de 2015.

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 a Coordenadora do Curso apenas voto de minerva.



17. INFRAESTRUTURA

O Instituto Federal Fluminense *campus* Cabo Frio tem infraestrutura para atender às exigências do CST 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.

17.1 BIBLIOTECA

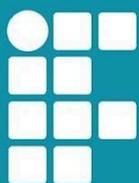
A biblioteca do IFFluminense, em sua descrição física, dispõe de um espaço de salão onde contêm:

- 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 conseqüentemente 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.

17.2 LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS

LABORATÓRIO DE HOSPEDAGEM	
EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
Cama box (casal)	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

LABORATÓRIO 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	1
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	2
Frigobar CONSUL	1
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
Máquina 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 champanhe 170ml	60
Taça champanhe 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 whisk	40
Copo iriosfee 240ml	30
Copo chopp 300 ml	60
Copo long drink 350ml	103
Copo vinho do porto 110 ml	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 Nº 01	1
Bico de confeitaria redondo Nº0	6
Bico de confeitaria redondo Nº05	4
Bico de confeitaria red Nº01	5
Bico de confeitaria	5
Bico de confeitaria Nº02	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

17.3 INFRAESTRUTURA DE INFORMÁTICA

O Campus conta com uma estrutura de informática dividida em três ambientes, sendo: um laboratório de informática no bloco A, um laboratório de informática no bloco J e um Telecentro, que é um Ponto de Inclusão Digital (PID), no bloco C. Esses três ambientes permitem o desenvolvimento de aulas, acesso aos ambientes virtuais de aprendizagem e pesquisas com suporte computacional e de internet por parte de alunos e docentes.



LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA - LABORATÓRIO BLOCO A	
Laboratório de Informática	64,05 m²
EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
Microsoft® Windows Vista™ Business. Processador Intel(R) Core(TM)2 Duo CPU E8400 @ 3.00GHz. Memória RAM. DIMM 2 (No ECC). GB 2. HD 160 GB	40
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	6
Switch Planet 24-Port 10/100 Mbps	2
LABORATÓRIO BLOCO C	
Telecentro	41,24
EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
Linux Comunicações 6.0. Intel(R) Core(TM) i5-7200U CPU Q8200 @ 2.33GHz. DIMM 2 (No ECC). GB 2. HD 160 GB	20
Monitor LCD Philips 150S, 15 polegadas, 50/60 Hz	20
Teclado BraView modelo TCO-2015M 870 PS/2 preto	20
Mouse BraView modelo MO-870PS2 preto	20
LABORATÓRIO BLOCO J	
Laboratório de Informática	54,95 m²
EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
Microsoft® Windows 10 Home Single Language. Intel(R) Core(TM) 2 Quad CPU @ 2.50GHz 2.71GHz. Memória RAM 4GB	20
Monitor LCD Philips 150S, 15 polegadas, 50/60 Hz	20
Teclado BraView modelo TCO-2015M 870 PS/2 preto	20
Mouse BraView modelo MO-870PS2 preto	20



Segundo descrito no Portal da Tecnologia da Informação e Comunicação no site Portal do IFF: “As coordenações/direções de TI dos campi, segundo o modelo institucional, não estão diretamente associadas organizacionalmente à DGTI, e possuem, portanto, sua própria autonomia. No entanto, lhes cabe seguir as diretrizes propostas por esta direção e/ou pelos colegiados de TIC. O responsável pelo setor de TI será o coordenador e/ou diretor de TI designado por meio de indicação do Diretor Geral do campus e instituído por portaria pelo Reitor. De acordo com o regimento do IFFluminense, suas atribuições e competências devem alinhar-se com as da DGTI, e são apresentadas abaixo:

1. Levantar as demandas/necessidades de TI do campus o qual a equipe pertence e efetuar o devido planejamento para atendê-las;
2. Providenciar a aquisição de recursos de TI para o campus o qual a equipe pertence segundo o Plano Diretor de Tecnologia da Informação e Comunicação e legislação vigente;
3. Desenvolver atividades de TI em consonância com as políticas e diretrizes de Tecnologia da Informação e Comunicação emanadas pelo Comitê Gestor de TIC, Câmara de TI, Diretoria de Gestão de Tecnologia da Informação e pelo Diretor Geral do campus o qual a equipe pertence;
4. Fazer cumprir as políticas e diretrizes de Tecnologia da Informação e Comunicação emanadas pelo Comitê Gestor de TIC, Câmara de TI, Diretoria de Gestão de Tecnologia da Informação e pelo Diretor Geral do campus o qual a equipe pertence;
5. Promover, orientar e acompanhar, no que compete à equipe de TI, a Política de Segurança da Informação;
6. Registrar, por meio de sistema específico, as requisições dos usuários;
7. Gerenciar e garantir o atendimento dos chamados de acordo com a ordem cronológica de abertura ou criticidade;



8. Manter os usuários informados, respondendo nos chamados abertos pelos mesmos, sobre o progresso de atendimento de suas requisições;
9. Monitorar o cumprimento dos acordos de níveis de serviço, quando houver;
10. Avaliar incidentes e, quando necessário, encaminhar as requisições de segundo e terceiro níveis às equipes pertinentes;
11. Prover suporte técnico aos serviços contantes no Catálogo de Serviços inerentes ao campus o qual a equipe pertence;
12. Instalar e configurar recursos computacionais e softwares que atendam aos interesses do campus o qual a equipe pertence, desde que solicitado formalmente;
13. Executar atividades de manutenção preventiva e corretiva necessárias à conservação dos recursos computacionais, instrumentos e outros materiais utilizados no campus o qual a equipe pertence, ou acompanhá-las quando forem realizadas por terceiros;
14. Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos e materiais peculiares ao trabalho da coordenação/direção de TI o qual a equipe pertence;
15. Prover e manter o gerenciamento e inventário das licenças de softwares utilizados no campus o qual a equipe pertence;
16. Prover e manter o gerenciamento e inventário de recursos computacionais, telefonia e softwares utilizados no campus o qual a equipe pertence;
17. Desenvolver outras atividades inerentes à coordenação/direção de TI o qual a equipe pertence.”

A Coordenação de Tecnologia da Informação, no *campus* Cabo Frio, é composta por:

- Wellington de Freitas Duarte (Coordenador)
- Clodoaldo Cristiano da Silva
- Luciano Duarte do Nascimento
- Rodrigo Tavora Gadelha
- Caio Guilherme Alvino Cruz Lima



O horário regular de funcionamento do T.I. é de segunda a sexta-feira, das 7h e 30 min às 20h e solicitações de Atendimento podem ser feitos pelo e-mail: cticf.cabofrio@iff.edu.br.

Sala	Descrição	Medida (m2)
A 17	T.I	31,55
A18	Sala de Atendimento do T.I	15,37
A 45	Sala de Vídeo Conferência	39,60

17.4 APLICAÇÃO DE TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

As Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC) englobam várias tecnologias que possibilitam a comunicação e o acesso à informação propiciando a interatividade, a colaboração e a aprendizagem no processo educativo.

As TICs são utilizadas há muitos anos na Educação, como exemplo temos o giz e a lousa, mas com o seu grande avanço tecnológico na era digital, resultante da difusão da informática e da internet, ressignificou a forma de utilizá-la no processo ensino aprendizagem, o que impacta em um processo educativo mais ativo, atraente, interativo e dinâmico.

Na atualidade, por intermédio das TICs, o professor consegue transcender a sala de aula, pode por exemplo trazer virtualmente uma biblioteca para dentro da sala para que seus alunos façam pesquisas e apliquem na resolução de problemas lançados na turma, para tanto basta ter acesso a internet e a um smartphone ou microcomputador, com um sistema operacional e um site de busca. É uma verdadeira transformação na percepção de tempo/espaço e na forma de ensinar e aprender.



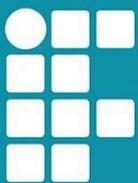
As tecnologias [...] propiciam a reconfiguração da prática pedagógica, a abertura e plasticidade do currículo e o exercício da coautoria de professores e alunos. Por meio da mediação das tecnologias de informação e comunicação, o desenvolvimento do currículo se expande para além das fronteiras espaço-temporais da sala de aula e das instituições educativas; supera a prescrição de conteúdos apresentados em livros, portais e outros materiais; estabelece ligações com os diferentes espaços do saber e acontecimentos do cotidiano; e torna públicas as experiências, os valores e os conhecimentos, antes restritos ao grupo presente nos espaços físicos, onde se realizava o ato pedagógico. (ALMEIDA; VALENTE, 2012, p. 60).

A reconfiguração da prática pedagógica, facilitada e potencializada com o uso das TICs, denota a importância da substituição de metodologias tradicionais de ensino, onde o professor é o transmissor do conhecimento e o estudante o receptor, para metodologias ativas, que possibilitam ao estudante uma aprendizagem mais autônoma, ativa e questionadora. As metodologias ativas podem ser definidas como "atividades que levam o aluno a pensar, constantemente, sobre o que está fazendo, com acesso a diferentes fontes de informações que poderão auxiliá-lo na tarefa" (BONWELL; EISON, 1991 apud BERNINI, 2017, p.105).

Dessa forma, a prática pedagógica utilizada pelos professores, no CST em Hotelaria do IFFluminense, combinada com a utilização das TICs, tem a pretensão de envolver os estudantes à uma busca de conhecimentos de forma ativa, por intermédio da prática da pesquisa e da extensão, do questionamento, da discussão, da resolução de problemas, do desenvolvimento de projetos etc.

Este PPC prevê a utilização das TICs como recurso didático para o desenvolvimento do ensino, pesquisa e extensão, tais como: celular, computador, televisão, vídeo-aulas, E-mails, Internet, redes sociais, projetores multimídia, sites de pesquisas, repertórios de Instituições Públicas de Ensino para a disseminação da produção científica etc.

Além da utilização das TICs como ferramentas pedagógicas, no IFFluminense existe um conjunto de serviços de TIC que permitem soluções para apoio ao ensino, pesquisa e extensão como compartilhamento de pastas na rede; o IFF Drive; o portal do IFF; sistemas administrativos, tais como: o SUAP; o gerenciamento de contas de e-mail de servidores no



domínio iff.edu.br; webconferência; terminal virtual das bibliotecas de todos os campi; serviço de unificação de senhas (IdIFF); acesso à área de trabalho remoto (RDWEB), incluindo o IFF Rotinas, Q-Acadêmico, etc. Para suporte ao funcionamento desses serviços, o Campus conta com a equipe de Tecnologia da Informação.



18 POLÍTICAS DE APOIO AO ESTUDANTE

18.1 SERVIÇOS DIVERSOS GERAIS

O Planejamento estratégico do IFFluminense foi construído para atender os descritores estratégicos expressos no Plano Nacional de Educação (PNE) 2018-2022 o que embasou a construção dos seus 24 (vinte e quatro) objetivos, dentre esses destaca-se o objetivo 15, que é relacionado à promoção da Política Estudantil no âmbito do Instituto.

O objetivo 15, gerou um esforço da comunidade acadêmica na perspectiva da construção da Política de Apoio à Formação Integral do Estudante, o que levou a algumas conquistas, como a elaboração do Programa de Assistência Estudantil, aprovada pela Resolução 39 de 11 de março de 2016.

O Programa de assistência Estudantil do IFFluminense se constitui em um “conjunto de ações, serviços e projetos que visa possibilitar a democratização das condições de acesso, permanência e conclusão de curso pela minimização dos efeitos e impactos da desigualdade social estrutural na vida dos estudantes e suas famílias.” (IFF, 2016, p. 06). O Programa, em tela, apresenta as seguintes diretrizes:

- Promover o acesso e a permanência dos estudantes com vistas à inclusão social e democratização do ensino;
- Garantir a igualdade de oportunidades na perspectiva de direito social à educação de qualidade e exitosa;
- proporcionar aos estudantes condições necessárias para a permanência com pleno desempenho acadêmico na Instituição;
- Contribuir para minimizar a retenção ou a evasão dos estudantes de maneira ascendente;
- Assegurar aos estudantes maior equidade de oportunidades no exercício das atividades acadêmicas;
- Garantir ao estudante com necessidades educativas específicas as condições necessárias para o seu desenvolvimento acadêmico; e



- Contribuir para a formação integral dos estudantes, estimulando e desenvolvendo a criatividade, a reflexão crítica, a participação em atividades culturais, esportivas, artísticas, políticas, científicas e tecnológicas.

O Programa de assistência Estudantil do IFFluminense, visando a contribuição para o acesso, a permanência e o êxito dos estudantes, prevê auxílio e bolsa para a assistência estudantil da seguinte forma:

- Auxílio-transporte
- Auxílio-moradia
- Auxílio-alimentação
- Bolsa Educação para Necessidades Educacionais Especiais (ENEE)
- Bolsa Permanência IFF Bolsa de Monitoria
- Bolsa de Iniciação Científica
- Bolsa de Extensão Bolsa de Arte e Cultura Bolsa Atleta
- Bolsa de Desenvolvimento Acadêmico e Apoio Tecnológico
- Bolsa PROEJA
- Auxílio para participação em eventos e visitas técnicas

No período de exceção vivido por causa da Pandemia, que assolou o Brasil e o Mundo, a partir de 2020, foi elaborada e aprovada a Resolução Nº 41, de 9 de outubro de 2020 do IFFluminense, que regulamentou a disponibilização do auxílio para inclusão digital no âmbito do Instituto e Incorporou esse auxílio ao grupo de bolsas constituintes do Programa de Assistência Estudantil, normatizado pela Resolução Nº 39 de 11 de maio de 2016.

Para o desenvolvimento do Programa de Assistência Estudantil, o Campus Cabo Frio conta com a seguinte estrutura: 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. Com os seguintes objetivos:

- Reunir a equipe multidisciplinar e os serviços de atendimento ao educando;
- Organizar e otimizar os serviços ofertados;
- Implantar o Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNEE);
- Fomentar o planejamento e a execução de ações educativas junto aos discentes;
- Planejar, coordenar e executar os Programas de Assistência Estudantil sob sua responsabilidade;
- Fortalecer o acompanhamento dos estudantes participantes dos Programas de Assistência Estudantil e dos estudantes com dificuldades específicas;
- 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.
- 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.

18.2 INFRAESTRUTURA DE ACESSIBILIDADE

Para garantir a acessibilidade para pessoas com necessidade educacionais específicas, no âmbito do Instituto, o IFFuminense realizou um levantamento da condições de acessibilidade em suas dependências, no ano de 2017. Esse diagnóstico gerou informações para que fosse construído projetos de adequação aos problemas encontrados.

Finalizada a etapa de diagnóstico da acessibilidade, será iniciada, no ano de 2018, a etapa de desenvolvimento dos projetos de adequação. Tais projetos tornam-se complexos por conta da especificidade de cada campus, gerando a necessidade de serem realizadas visitas in loco para determinação de soluções pontuais para cada caso. (PDI, p.162)

Em 2018 foi aprovado o Programa de Acessibilidade Educacional do IFFluminense, por intermédio da Resolução IFF Nº 33, de 15 de outubro de 2018. O programa normatiza



as diretrizes, as ações, os serviços e os projetos para garantir a acessibilidade no Instituto, nos seguintes campos: Comunicação e acesso à informação; Arquitetura; Tecnologias Assistivas; Processo Seletivo e Ingresso; Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNEE); Adaptação curricular e terminalidade específica; Capacitação e Articulação Ensino, Pesquisa e Extensão.

Uma grande conquista também instituída pelo PDI (2018-2022) para fomentar a acessibilidade nos campi foi a indicação de que cada campus deveria ter um NAPNEE, com o objetivo de “contribuir para a implementação de políticas de acesso, permanência e conclusão com êxito dos estudos dos alunos com necessidades educacionais específicas, além de atender a esses alunos bem como aos seus professores e técnicos-administrativos” (PDI, p. 249)

O NAPNEE no campus Cabo Frio está localizado em uma sala no Bloco B, que está equipado com mesa de estudo, mesa de computador, cadeiras, computador e notebook, além de possuir tecnologias assistivas como impressora braile, scanner, lupa eletrônica, bengala e uma cadeira de rodas para ser disponibilizadas conforme a necessidade identificada pelo Núcleo.

O IFFluminense Campus Cabo Frio para atender as demandas exigidas pelo MEC no que diz respeito a infraestrutura como um todo, possui o Laboratório de Hospedagem (Bloco A) e o Laboratório de Gastronomia (Bloco G), necessários para o desenvolvimento das aulas práticas. O acesso a esses laboratórios se dá através de rampas de acesso e com portas largas, assim como os banheiros, que também são adaptados para estudantes com alguma necessidade específica.

As aulas teóricas deste curso são ofertadas no Bloco A. O mesmo possui portas de acesso largas e rampas, o que atende as necessidades de estudantes com necessidade especial. Também possui banheiros com acessibilidade.



18.3 AÇÕES INCLUSIVAS

Em atendimento à Lei n.º 13.146/2015, que institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência), considerando o Decreto nº 6.949/2009, que promulga a Convenção Internacional sobre o Direito das Pessoas com Deficiência; o Decreto n.º 7611/2011, que dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e o disposto nos artigos 58 a 60, Capítulo V, da Lei n.º 9394, de 20 de dezembro de 1996, é assegurado ao aluno com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotados atendimento educacional especializado para garantir igualdade de oportunidades educacionais, bem como prosseguimento aos estudos.

O NAPNE do campus Cabo Frio, promove ações para garantir a acessibilidade dos estudantes com necessidades educacionais específicas, como as deficiências: física, auditiva, visual, mental, múltiplas, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades, dentre outras, conforme descritas abaixo:

- capacitação de servidores - oferta de cursos sobre acessibilidade para professores e técnicos administrativos em educação
- rodas de conversas - realizadas com os estudantes para prevenir e/ou eliminar as barreiras atitudinais;
- atendimento aos estudantes com necessidades educacionais específicas - identificação; acolhimento; acompanhamento; oferta de monitoria; adaptações curriculares; encaminhamentos à profissionais especialistas, se necessário e disponibilização de tecnologias assistivas, de acordo com as necessidades identificadas.

As ações desenvolvidas para os alunos com deficiência, síndromes/transtornos, altas habilidades e dificuldades de aprendizagem que necessitam do suporte psicossocial e pedagógico, quanto à acessibilidade, à tecnologia assistiva e ao suporte educacional/operacional necessários à inclusão educacional efetiva são norteadas pela legislação vigente conforme citadas neste PPC.



19 CERTIFICADOS E/OU DIPLOMAS

O currículo do curso possibilita a certificação intermediária de Assistente de Operações na Hotelaria, após o estudante integralizar o 1º e o 2º período do curso, proporcionando uma maior integração entre teoria e prática, o que pode facilitar o seu ingresso no mercado de trabalho.

Após a integralização dos componentes curriculares que compõem o CST em Hotelaria, será conferido ao egresso o Diploma de Tecnólogo em Hotelaria.

Conforme está descrito na Regulamentação Didático Pedagógica, o aluno concluinte deve apresentar à Coordenação de Registro Acadêmico, o pedido formal de conferência de grau, dentro do prazo estabelecido no Calendário Acadêmico e que excepcionalmente, a conferência de grau fora do prazo estabelecido no Calendário Acadêmico deve ser avaliada pelo órgão colegiado do curso. A Colação de Grau é obrigatória para que o aluno tenha direito ao seu diploma de Tecnólogo em Hotelaria.



20 REFERÊNCIAS

ALMEIDA, E.; VALENTE, J. Integração currículo e tecnologias e a produção de narrativas digitais. Currículo sem Fronteiras, v. 12, n. 3, p. 57-82, set./dez.2012.

BEZERRA, M. de A.; CARVALHO, A. B. G. Tutoria: concepções e práticas na educação a distância. In: SOUSA, R. P.; MIOTA, F. M. C. S. C; CARVALHO, A. B. G. (Org.). Tecnologias digitais na educação . Campina Grande: EDUEPB, 2011. p. 233-258. Acesso em: 10 de fevereiro 2022. Disponível em: .

BERNINI, Simões D. Uso das TICs como ferramenta na prática com metodologias ativas. In DIAS, Simone R; VOLPATO Arceloni N. (org.). Práticas Inovadoras em Metodologias Ativas. Contexto digital, 2017. Pag. 102-118.

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988.

_____. Lei Federal N.º 9394, de 20 de dezembro de 1996. LDB – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da União, 34 p. Acesso em março de 2021. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm>

_____. Lei Federal N.º 9795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a Educação Ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Acesso em 09 de março de 2021. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19795.htm>

_____. Lei Federal N.º 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. Acesso em 10 de fevereiro de 2022. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/110098.htm

_____. Lei Federal N.º 10.861, de 14 de abril de 2004, que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências; Acesso em 11 de maio de 2021. Disponível em:

_____. Lei Federal N.º 11788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre estágio de estudantes. Acesso em abril de 2021. Disponível em:<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm>

_____. Lei Federal N.º 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.

_____. Lei Federal N.º 12764, de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o §3º do art. 98 da Lei nº 8112, de 11 de dezembro de 1990. Acesso em 09 de fevereiro de 2022. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2012/lei-12764-27-dezembro-2012-774838-publicacaooriginal138466-pl.html>

_____. Lei Federal N.º 13.005, de 25 de junho de 2014 - Aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) e dá outras providências. Acesso em 13/07/2021. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm>

_____. Lei Federal N.º 13.146 de 06 de Julho de 2015, que institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência. Acesso em 17 de fevereiro de 2022. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm

_____. Decreto Federal N.º 2406, de 27 de Novembro de 1997. Regulamenta a Lei N.º 8.948, de 8 de dezembro de 1994, e dá outras providências. LEX: Diário Oficial Da União, Brasília, n. 231, s.1, p. 27937-27938, 28 de novembro de 1997. Acesso em 09 de abril de 2021.

_____. Decreto Federal Nº4281 de 25 de Junho de 2002, Regulamenta a Lei nº 9795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Acesso em 11 de maio de 2021. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4281.htm

_____. Decreto Federal N.º 5296 de 2 de dezembro de 2004. Regulamenta as Leis 10.048/11/2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098 de 19/12/2000. Acesso em 08 de fevereiro de 2022. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5296.htm

_____. Decreto Federal N.º 6.949, de 25 de agosto de 2009, que promulga a Convenção Internacional sobre o Direito das Pessoas com Deficiência. Acesso em 17 de fev. de 2022. Disponível: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6949.htm

_____. Decreto Federal Nº 7.234, de 19 de julho de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), programa este executado no âmbito do Ministério da Educação e com a finalidade de ampliar as condições de permanência dos



jovens na educação superior pública federal. Acesso em 17 de fev. de 2022. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm

_____. Decreto Federal N.º 7611 de 17 de novembro de 2011, que dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e o disposto nos artigos 58 a 60, Capítulo V, da Lei n.º 9394, de 20 de dezembro de 1996. Acesso em 17 de fev. de 2022. Disponível: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm

_____. Decreto Federal Nº 9.057 de 25 de maio 2017. Regulamenta o art. 80 da Lei 9394 de 20 de dezembro de 1996. Acesso em 13 de abril de 2021. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9057.htm

_____. Decreto Federal Nº 9235, de 15 de dezembro de 2017. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino. Disponível <https://www.in.gov.br/web/dou/-/decreto-n-9-235-de-15-de-dezembro-de-2017-1101286-1101286>. Acesso em 12 de abril de 2021.

_____. Parecer CNE/CP 03, de 10 de março de 2004, que versa sobre as DCN para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Acesso em 15 de abril de 2021. Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_003.pdf?query=etnico%20racial

_____. Portaria MEC N.º 3.284/2003, que dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiência para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições. Acesso em 10 de junho de 2021. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/sesu/arquivos/pdf/port3284.pdf>

_____. Portaria MEC N.º 1.715, de 02 de outubro de 2019, que dispões sobre os procedimentos para classificação de cursos de graduação e de cursos sequenciais de formação específica e constitui a CTTC. Acesso em: 7 de outubro de 2021. Disponível em: https://download.inep.gov.br/download/2019/portaria-mec_n1715_02102019.pdf

_____. Parecer CES 277, de 07 de dezembro de 2006, que versa sobre nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. Disponível em:

_____. Portaria IFFluminense N.º 1387, de 14 de dezembro de 2015, que determina a organização do Núcleo Docente Estruturante dos Cursos Superiores no IFF; Acesso em



Agosto de 2021. Disponível em:

<https://cdd.iff.edu.br/documentos/portarias/reitoria/gabinete/2015/dezembro/portaria-no-1387-de-14-de-dezembro-de-2015>

_____. Portaria Normativa MEC N.º 12/2006. Denominação dos Cursos Superiores de Tecnologia. Acesso em 10 de nov. 2022. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/superior/legisla_superior_port12.pdf

_____. Portaria MEC Nº 413, de 11 de Maio de 2016, que aprova o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC 2016. Acesso em: abril de 2021. Disponível em: <https://www.semesp.org.br/legislacao/portaria-mec-n-413-de-11-d-maio-de-2016/>

_____. Portaria IFFluminense nº 722, de 06 de setembro de 2022, que institui Diretrizes para a criação e reformulação de Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC) do IFFluminense. Acesso em 30 de maio de 2023. Disponível em: <https://cdd.iff.edu.br/documentos/portarias/reitoria/gabinete/2022-1/setembro/portaria-9>

_____. Relatório para estudar medidas que visem a superar o déficit docente no Ensino Médio, CNE/CEB/MEC, Brasília (DF) 2007. Disponível em:

_____. Resolução CNE/CP N.º 1, de 17/06/2004. Dispõe sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Acesso em: 10 de maio de 2022. Disponível em: <http://www.prograd.ufu.br/legislacoes/resolucao-cnecp-no-1-de-17-de-junho-de-2004>

_____. Resolução CNE/CP N.º 01, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para Educação em Direitos Humanos. Acesso em 15 de maio de 2021. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf

_____. Resolução CNE 2 de 15 de Junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Acesso em 23 de março de 2021. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp002_12.pdf

_____. Resolução CNE/CP N.º 1 de 5 de Jan. de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Acesso em 05 de abril de 2021. Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_RES_CNECPN12021.pdf?query=vida%20escolar

_____. Resolução Nº 7 de 18 de Dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº



13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024. Acesso em 05 de abril de 2021. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/55877808

_____. Resolução IFFluminense N.º 04 de 18 de Fevereiro de 2022. Altera o art. 8º da Resolução nº 40/2017, de 22 de dezembro de 2017 – Estatuto do IFFluminense. Acesso em 30 de maio de 2023. Disponível em: <https://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2022/resolucao-2>

_____. Resolução IFFluminense Nº 36 de 14 de Junho de 2020. Aprova o Regulamento de Colegiado de Curso Superior do IFFluminenses. Acesso em 30 de maio de 2023. Disponível em: <https://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2020/resolucao-31>

CEPERJ, Fundação Centro Estadual de Estatísticas, Pesquisas e Formação de Servidores Públicos do Rio de Janeiro. Estudo Técnico sobre o Turismo no Rio de Janeiro. Acesso em: nov. de 2021. Disponível em: http://arquivos.proderj.rj.gov.br/sefaz_ceperj_imagens/Admin/Uploads/oft.pdf

CHIAVENATO, Idalberto. Planejamento, recrutamento e seleção de pessoal: como agregar talentos à empresa. Barueri, SP: Manole, 2009 – pág. 18.

DELORS, Jacques (org.). Educação um tesouro a descobrir – Relatório para a Unesco da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI. Editora Cortez, 7ª edição, 2012.

DEMO, Pedro. Introdução à metodologia da ciência. 2.ª Ed. São Paulo: Atlas, 1987.

INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE. Conselho Superior, que aprova a Resolução IFFluminense N.º 25, de 17 de outubro de 2014. Regulamento para Consulta à Comunidade Acadêmica para o Cargo de Coordenador dos Cursos Técnicos e Superiores. < Disponível em: <https://portal1.iff.edu.br/nossos-campi/cabo-frio/arquivo/anexo-ii-normas-eleicao-fcc.pdf>>

_____. Resolução IFFluminense Nº 20 de 19 de Junho de 2015. Dispõe sobre a Regulamentação da Atividade Docente (RAD) do IFFluminense. Acesso em: Acesso em: 04 de março de 2021 Disponível em: [Resolução nº 20 de 19 de junho de 2015 — Centro de Documentação Digital \(iff.edu.br\)](https://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2015/resolucao-20)

_____. Resolução nº 23, de 06 de outubro de 2017 Aprova o Plano Estratégico de Permanência e Êxito dos estudantes do Instituto Federal Fluminense 2017-2019. Acesso em: Acesso em: 04 de março de 2021 Disponível em:



_____. Resolução IFFluminense Nº 39 de 11 de 2016, que Aprova o Programa de Assistência Estudantil do Instituto Federal Fluminensearço de 2016. Acesso em 16 de novembro de 2021. Disponível em: [:http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2016/resolucao-no-39-de-11-de-marco-de-2016](http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2016/resolucao-no-39-de-11-de-marco-de-2016)

_____. Resolução IFFluminense N.º 034 de 11 de março de 2016, que aprova o Regulamento Geral de Estágio no âmbito do Instituto Federal Fluminense. Acesso em Agosto de 2021. Disponível em: <https://portal1.iff.edu.br/nossos-campi/camposcentro/extensao-e-cultura/documentos-da-agencia-de-oportunidades/regulamentacao-de-estagio-do-iff.pdf/view>

_____. Resolução IFFluminense N.º 43, de 21 de Dezembro de 2018. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI – do Instituto Federal Fluminense vigência de 2018 a 2022. Acesso em 17 de abril de 2021. Disponível em: <http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2018/resolucao-34>

_____. Resolução IFF Nº 27, de 28 de Abril de 2020, que regulamenta sobre as atividades de Pesquisa, Extensão e Inovação do Instituto Federal Fluminense. Acesso em: 05 de março de 2022. Disponível em: <https://portal1.iff.edu.br/nossos-campi/bom-jesus-do-itabapoana/arquivos/documentos/pesquisa/resolucao-especifica-nucleos-de-pesquisa.pdf/view>

_____. Resolução IFFluminense Nº 41 de 09 de outubro de 2020, que Aprova e Regulamenta o Auxílio Inclusão Digital no âmbito do Instituto Federal Fluminense. Acesso em 16 de novembro de 2021. Disponível em: <http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2020/resolucao-33>

_____. Resolução IFFluminense N.º 12 de 26 de março de 2021, que Regulamenta os critérios para a organização do Calendário Acadêmico do ano letivo 2021 dos campi do IFFluminense e dá outras providências. Acesso em 09 de fevereiro de 2022. Disponível em: [RESOLUÇÃO Nº 12/2021 - CONSUP/IFFLU — Centro de Documentação Digital](#)

_____. Resolução IFFluminense Nº 45, de 24 de agosto de 2022, que aprova as Diretrizes para a Curricularização da Extensão do IFFluminense. Acesso em 09 de fevereiro de 2022. Disponível em: <https://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2022/resolucao-43>

_____. REGULAMENTAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA (RDP). Cursos da educação Básica e Graduação. IFFluminense. Acesso em: 04 de março de 2021 Disponível em: [Regulamentação Didático-Pedagógica do IFFluminense — Portal IFFluminense](#)



NOGARO, Arnaldo. GRANELLA, Eliane. O Erro no processo de ensino e aprendizagem. 2004. Revistas URI – FW. Disponível em: [O ERRO NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM | Nogaro | Revista de Ciências Humanas \(uri.br\)](#)

PACHECO, Eliezer. Institutos Federais uma revolução na educação profissional e tecnológica. Moderna: São Paulo, 2011.

PUHL, Mário José. DRESCH, Óberson Isac. O Princípio da Indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão e o Conhecimento. Acesso em: 15 de fev. de 2022. Disponível em: [DREOCE \(philarchive.org\)](#)



21 ANEXOS

**REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO DO
IFF – CAMPUS CABO FRIO
PARA OS DE CURSOS DE TECNOLOGIA**

Art. 1º. O presente Regulamento visa estabelecer as normas e diretrizes do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório e do Estágio Supervisionado não Obrigatório dos Cursos de Tecnologia, campus Cabo Frio, de acordo com a Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008 e o Regulamento Geral do Estágio do IFFLUMINENSE.

**TÍTULO I
ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO
NOS CURSOS DE TECNOLOGIA**

**CAPÍTULO I
DAS CONDIÇÕES E DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO
OBRIGATÓRIO**

Art. 2º. O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório terá duração mínima e características definidas no Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia.

§ 1º: O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório por ser um ato educativo escolar supervisionado deverá ser desenvolvido no ambiente de trabalho externo ao IFFluminense e/ou nos laboratórios do Instituto destinados às práticas dos Cursos Superiores de Tecnologia.

§ 2º: O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório deverá ser cursado durante o 4º (quarto) e/ou 5º (quinto) período.

Art. 3º. O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório deverá ser acompanhado pelo professor(a) orientador(a), indicado pelo IFFLUMINENSE e pelo supervisor(a) do estagiário indicado pela parte concedente. **CAPÍTULO II DA ESTRUTURA INSTITUCIONAL E DAS ATRIBUIÇÕES**

Art. 4º. Os partícipes do processo de estágio dos cursos de Tecnologia do IFFLUMINENSE, campus Cabo Frio, são:



- Diretor(a) Geral
- Coordenador(a) de curso
- Professor(a) orientador(a) de estágio
- Professor(a) do componente curricular de estágio, caso exista esse componente curricular na matriz do curso
- Estagiário(a)

Art. 5º. Compete ao Coordenador(a) de Estágio:

- Realizar a distribuição da carga horária docente para a orientação de estágio, conforme o local que o estágio será realizado, o perfil profissional do professor(a) e a Regulamentação das Atividades Docentes (RAD)/IFF.
- Publicizar a oferta de vagas de estágios, quando houver;
- Realizar a orientação ao estudante, ao professor(a) orientador(a) e à empresa quanto ao estágio;
- Disponibilizar o Termo de Compromisso de Estágio (TCE), com o nome do professor(a) orientador(a), conforme o ANEXO I;
- Disponibilizar o modelo do Plano de Atividades do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, com seus respectivos cronogramas, conforme o ANEXO II e o modelo do Relatório Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, ao professor(a) orientador(a) para que realize a orientação do estudante em suas respectivas elaborações, conforme o ANEXO VI;
- Disponibilizar os demais documentos necessários à realização do estágio, conforme os ANEXOS III, IV e V;
- Fomentar a criação de parcerias para a oferta de vagas de estágios;

Art. 6º. Não havendo coordenador(a) de estágio as competências deverão ser assumidas pelo coordenador(a) do curso.

Art. 7º. As obrigações do Professor(a) Orientador(a) do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório e do Estagiário(a) seguem as normativas do Regulamento Geral de Estágio do IFFLUMINENSE.

CAPÍTULO III

DA AVALIAÇÃO E DO APROVEITAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Art. 8º. Para aproveitamento do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório o(a) estudante deverá entregar o Termo de Compromisso de Estágio, o Relatório periódico de atividades de estágio, o Plano de Atividades do Estágio Curricular Supervisionado



Obrigatório e as Ficha de avaliação do supervisor(a) da organização nos prazos estabelecidos pelo professor(a) orientador(a), ou setor de gestão de estágio do campus, devendo ser entregue no período máximo de seis meses, desde que não ultrapasse o final do último período letivo do curso.

§ 1º: O Relatório Final e seus anexos deverão ser avaliados qualitativamente pelo professor(a) orientador(a), que após aprovação lançará as horas do estágio no sistema acadêmico.

§ 2º: O não cumprimento do prazo previsto no caput do artigo 8º incorrerá na não contabilização das horas de estágio deste período e o encerramento do vínculo com o professor(a) orientador(a), que acarretará que o(a) estudante inicie um novo processo de estágio.

CAPÍTULO IV

DO APROVEITAMENTO DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL PARA CONVALIDAÇÃO DA CARGA HORÁRIA DE ESTÁGIO

Art. 9º. Será permitido aproveitamento de carga horária do exercício profissional para contabilização da carga horária de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório.

Art. 10º. Para reconhecimento e contabilização da carga horária de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório é necessário:

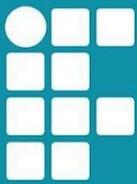
- I. Comprovar o vínculo formal com o local de estágio por intermédio da carteira de trabalho ou contrato de prestação de serviço;
- II. Comprovar que as atividades efetivamente realizadas apresentam afinidades com as habilidades e competências descritas no perfil profissional do egresso no PPC, por intermédio de uma declaração das atividades realizadas no local de estágio, que será analisada pelo coordenador de estágio, ou coordenador geral e/ou colegiado do curso;
- III. Firmar o Termo de Compromisso de Estágio;

Parágrafo único: Não será permitido o aproveitamento da carga horária do exercício profissional no caso em que o estudante seja sócio-proprietário da empresa na qual pretenda validar como Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório.

CAPÍTULO V

DOS PROCESSOS E DO FLUXO DE DOCUMENTAÇÃO DE ESTÁGIO

Art. 11º. O envio da listagem dos alunos aptos a estagiar para o setor de Estágio da Reitoria até o dia 20 do mês anterior ao início do semestre letivo é de responsabilidade do Registro Acadêmico.



Art. 12º. Os processos e os fluxos a serem realizados para solicitação dos documentos para o início do Estágio Supervisionado Curricular Obrigatório são:

- I. O(A) aluno(a) envia e-mail para ccg.cabofrio@iff.edu.br /hotelaria.cabofrio@iff.edu.br solicitando o modelo de TCE - Termo de Compromisso de Estágio.
- II. A coordenação responde o e-mail enviado(a) pelo(a) estudante e envia o modelo de TCE, com a indicação do professor(a) orientador(a), com cópia para o professor(a) orientador(a).
- III. Após o TCE ser preenchido e aprovado pelo professor(a) orientador(a), o(a) aluno(a) reenvia o documento para a coordenação (em Word), que vai providenciar a criação do processo no SUAP. O(A) aluno(a) poderá acompanhar a tramitação por e-mail.
- IV. O documento será assinado eletronicamente pelo(a) próprio(a) aluno(a), pelo(a) diretor(a) do campus, coordenador(a) e pelo(a) professor(a) orientador(a).
- V. Cabe ao aluno a responsabilidade pelo acompanhamento do processo no SUAP até a conclusão das assinaturas e avisar ao coordenador para que ele seja finalizado.
- VI. Após todas as assinaturas, a coordenação finaliza o documento e avisa ao aluno, que deverá imprimir e levar o TCE para ser assinado pela empresa.
- VII. Após a assinatura de todas as partes, o estudante deverá digitalizar e enviar pelo SUAP o documento para a coordenação. Somente após o término deste processo o estágio poderá ser iniciado.
- VIII. O estudante deve entregar, dentro do prazo máximo de 15 dias, o original do documento assinado no Registro Acadêmico do campus, sob pena de invalidação da concessão do estágio a que se refere o termo.

Art. 13º. O último dia de estágio deverá ser realizado até o último dia letivo do quinto período do curso, caso não haja o cumprimento deste prazo será necessário o encerramento da relação de estágio com a empresa, a indicação de um novo orientador de estágio e a elaboração de um novo Termo de Compromisso de Estágio (TCE).

Art. 14º. Documentos obrigatórios para conclusão do Estágio Supervisionado Curricular Obrigatório:

- I. O aluno estagiário deverá entregar ao professor orientador o Relatório Parcial e Plano de Trabalho, conforme modelos em anexo, ao concluir 50% (cinquenta por cento) do Estágio Supervisionado Curricular Obrigatório.
- II. O aluno estagiário deverá entregar ao professor orientador o relatório final, plano de trabalho, avaliação de estágio feita pela empresa, declaração de estágio curricular supervisionado obrigatório elaborada pela empresa ao concluir 100% do estágio.



TÍTULO II
ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO NÃO OBRIGATÓRIO
NOS CURSOS DE TECNOLOGIA

Art. 15º. O Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório é opcional, no entanto é necessário que o Estudante esteja devidamente matriculado no curso, já tenha cursado uma carga horária mínima conforme previsto no PPC do curso e tenha sido aprovado no colegiado do curso.

Art. 16º. O Estágio Curricular não Obrigatório deverá ser acompanhado pelo professor orientador, indicado pelo IFFLUMINENSE e pelo supervisor do estagiário indicado pela parte concedente.

Art. 17º. Dos processos e do fluxo de documentação do Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório seguirá o mesmo padrão do estágio obrigatório, com exceção do seguro que será de responsabilidade da empresa concedente do estágio.

TÍTULO III
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 18º. Caberá ao professor orientador, ou ao colegiado, avaliar a respeito “da compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no plano de atividades de estagiário (PAE) contido no TCE” e autorizar ou não a realização do estágio obrigatório ou não obrigatório pelo estudante. Parágrafo único: O coordenador do curso indicará um professor-orientador, que deverá ser um docente vinculado ao curso, as atribuições deste último estão definidas no RGE, em anexo a este Regulamento.

Art. 19º. O professor orientador de estágio obrigatório e não obrigatório deverá ser preferencialmente do campo de estágio do aluno estagiário.

Art. 20º. O professor orientador de estágio curricular supervisionado obrigatório e não obrigatório poderá orientar no máximo cinco alunos estagiários.

Parágrafo único: Nos casos em que o número de orientados excederem a quantidade máxima de cinco estagiários por professor orientador do campo de estágio ou a carga horária do professor estiver no limite permitido pela RAD, à orientação poderá ser realizada pelos professores dos CST que não sejam do referido campo de estágio do orientado, de acordo com o perfil do egresso definido no PPC.

Art. 21º Os casos não previstos nesse regulamento deverão ser avaliados pelos colegiados dos cursos.



ANEXO I

TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO (TCE)

Conforme Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008 que regulamenta o estágio, celebram, para fins de abertura de Campo de Estágio, este Termo de Compromisso de Estágio as partes a seguir:

Estagiário(a) Tecnólogo(a)

Nome: XXXXXXXXXXXXXXXX

Matrícula: XXXXXXXXX

Data de Nascimento: XXXXXXXXXXXX

CPF: XXXXXXXXXXXXXXXX

RG: XXXXXXXXX

Endereço: XXXXXXXXXXXXXXXX

Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria

Ano Letivo: XXXX

Período/Semestre: XXXX

Instituição de Ensino

Razão Social: IFF - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense Campus Cabo Frio

Endereço: Estrada Cabo Frio-Búzios, s/n, Km 7 – Baía Formosa – Cabo Frio - RJ CEP: 28909-971

CNPJ: 10.779.511/0003-79

Representante Legal: Victor Barbosa Saraiva

CPF: 075.817.047-50 RG: 10.762.169-0

Cargo: Diretor Geral

Portaria de Nomeação: Nº 235 de 09 de abril de 2020

Professor orientador: XXXXXXXXXXXX

SIAPE: XXXXXXXX

Empresa/Instituição Concedente

Razão Social: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Endereço: XXXXXXXXXXXXXXXX

CNPJ: XXXXXXXXX

Telefone: (22) XXXXXXXX

Representante Legal: XXXXXXXXXXXXXXXX



Cargo: XXXXXXXXXXXX

As atividades em Estágio Supervisionado a serem cumpridas pelo Estagiário, serão desenvolvidas no horário de XXX às XXX, durante XXX dias na semana (máximo 05 dias na semana), não devendo ultrapassar a 6 (seis) horas de atividades por dia.

O(a) Estagiário(a) será supervisionado(a) na Empresa por: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX Cargo: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX. Serão concedidos ao(a) estagiário(a) os seguintes benefícios: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

Ficando acordado o que segue:

Cláusula 1ª – Fica compromissado entre as partes:

- a) O estágio supervisionado se realizará no período de XXXXXX à XXXXXX. A duração do estágio é estabelecida pelas Normas Técnicas e Processuais Estágio da Instituição, aprovadas pelo seu Conselho Superior, em conformidade com o estabelecido pela legislação específica. Fica definido neste Termo de Compromisso o prazo de estágio conforme estipulado acima, obedecendo a modalidade de semestralidade própria do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria/Gastronomia com possibilidades de prorrogação por mais 1 semestre letivo.
- b) O (A) ESTAGIÁRIO (A) estará seguro(a) contra acidentes pessoais, vigente durante todo o período de estágio, pela Instituição de Ensino, através da Apólice XXXXXXXXXXXX da MBM Seguradora S.A.
- c) O (A) ESTAGIÁRIO (A), em caso de estágio com duração igual ou superior a 01 (um) ano ininterrupto na mesma Instituição, terá assegurado um período de recesso de 30 (trinta) dias, ou de maneira proporcional naquele em que a duração for inferior ao período acima mencionado. O recesso de que trata este item, deverá ser gozado, preferencialmente, durante as férias escolares.

Cláusula 2ª – Estágio Curricular Supervisionado compreende um conjunto de atividades que propiciam aos (às) ESTAGIÁRIOS(AS) situações e oportunidades reais de trabalho. É ato educativo escolar, supervisionado, desenvolvido em ambiente profissional correlato à área de atuação acadêmica do aluno em conformidade com a Lei 11.788/08.

- a) O Estágio Curricular Supervisionado tem por finalidade, propiciar o desenvolvimento e o aperfeiçoamento de competências próprias da atividade profissional, objetivando o desenvolvimento do(a) ESTAGIÁRIO(A) para a vida cidadã e para o trabalho, conforme disposição legal.



- b) O Estágio Curricular Supervisionado do IFF constitui-se de atividades relacionadas às competências próprias dos profissionais da área em que o(a) ESTAGIÁRIO(A) se encontra matriculado(a), previstas nas diretrizes curriculares e no Projeto Pedagógico do curso.
- c) O estágio, como ato educativo escolar supervisionado, será acompanhado pelo professor orientador indicado pela Instituição de Ensino, em conformidade com as Normas Técnicas do IFF – Instituto Federal Fluminense e a legislação vigente, ficando o(a) ESTAGIÁRIO(A) sujeito(a) a essa regulamentação.

Cláusula 3ª – No desenvolvimento de estágio supervisionado, ora compromissado, caberá à Instituição de Ensino:

- a) Orientar o(a) ESTAGIÁRIO(A) quanto ao planejamento e desenvolvimento das atividades do estágio e quanto a sua participação nas diversas etapas previstas para a ação no campo.
- b) Indicar Professor Orientador como responsável pelo acompanhamento e desempenho do(a) ESTAGIÁRIO(A), avaliando, paralelamente com o Supervisor de Campo, as atividades desenvolvidas.
- c) Definir atividades específicas para avaliação do desenvolvimento das competências previstas no perfil do egresso, com a participação dos estagiários, conforme o artigo 8 deste regulamento e os Anexos IV (Avaliação do Preceptor – Desempenho do Estagiário) e V (Avaliação do Estagiário).
- d) Fornecer o material necessário ao registro das atividades do estágio.
- e) Solicitar ao(à) ESTAGIÁRIO(A) a apresentação periódica de relatórios das atividades realizadas durante a vigência do estágio.
- f) Zelar pelo cumprimento do Termo de Compromisso, reorientando o(a) ESTAGIÁRIO(A) para outra Instituição, em caso de descumprimento das presentes normas.
- g) Expedir Atestado de Conclusão de Prática Profissional, na qual o Estágio Curricular Supervisionado se encontra como parte integrante, para fins de colação de grau.
- i) Disponibilizar, ao(à) ESTAGIÁRIO(A), oportunidades de aplicabilidade dos conhecimentos pertinentes à sua área profissional, em ambiente condizente com as exigências legais e educacionais, no âmbito de sua formação.
- j) Conceder ao(à) ESTAGIÁRIO(A) oportunidades de aperfeiçoamento na sua área de formação, complementando e consolidando, na prática, os conhecimentos em construção e o desenvolvimento de competências e habilidades específicas.
- k) Elaborar, juntamente com o(a) ESTAGIÁRIO(A), o Plano de Atividades (PAE), em conformidade com as propostas de atividades para o estágio e com as competências próprias da atividade profissional previstas no Plano de Curso.
- l) Comprovar a frequência e as atividades desenvolvidas durante o estágio, com vistos e respectivas identificações, nas Fichas de Registro de Atividades (FRA).



- m) Registrar, por ocasião da finalização do período de estágio, avaliação final pelo Supervisor, em ficha própria (Ficha de Avaliação do Estagiário).
- n) Estabelecer a jornada e a duração do estágio, que deverão ser definidas, em comum acordo, entre a CONCEDENTE e o(a) aluno(a) ESTAGIÁRIO(A).
- o) Garantir ao(à) ESTAGIÁRIO(A) redução da carga horária de estágio nos períodos de avaliação acadêmica, observando o calendário acadêmico da Instituição de Ensino.
- p) Indicar, enquanto perdurar o Estágio Curricular Supervisionado, uma bolsa (ou outra forma de contraprestação) ao(à) ESTAGIÁRIO(A), quando houver.

Cláusula 4ª – Durante o período ora comprometido, caberá ao(à) ESTAGIÁRIO(A):

- a) Atender às normas e procedimentos da CONCEDENTE como estagiário.
- b) Manter relacionamento de cordialidade e respeito no ambiente de trabalho.
- c) Cumprir a jornada estabelecida no presente Termo e registrar as atividades desenvolvidas, diariamente, na Ficha de Registro de Atividades (FRA).
- d) Executar as atividades que lhe forem atribuídas e zelar pelos equipamentos e materiais que venha utilizar no desenvolvimento do seu estágio.
- e) Contribuir com a CONCEDENTE, com os recursos didáticos pedagógicos elaborados pelo estagiário e utilizados na prática docente quando do desenvolvimento de projetos alternativos de aprendizagem ou atividades específicas em sala de aula.
- f) Informar por escrito, e em tempo hábil, à CONCEDENTE, qualquer fato que o impossibilite de cumprir a programação do estágio, quer quanto ao horário, duração ou aspectos técnicos.
- g) utilizar equipamento de segurança que for disponibilizado pela CONCEDENTE em ambientes de aprendizagem específicos.

Cláusula 5ª – A realização do Estágio Curricular Supervisionado não acarretará vínculo empregatício entre o(a) ESTAGIÁRIO(A) e a CONCEDENTE, em razão da legislação vigente e do presente Termo.

Cláusula 6ª – O Estágio Curricular Supervisionado poderá ser interrompido pelas partes contratantes, mediante comunicação por escrito, com antecedência mínima de 10 (dez) dias.

Parágrafo Único – O cancelamento do Estágio Curricular Supervisionado será imediato quando o Professor(a) Orientador(a) ou Coordenador(a) do curso verificar qualquer irregularidade no contrato ou no desenvolvimento do Estágio. Cláusula

7ª – O compromisso ESTAGIÁRIO(A)/CONCEDENTE será rescindido:



- a) Automaticamente ao término do prazo de validade do Termo de Compromisso.
- b) Por abandono do(a) ESTAGIÁRIO(A), caracterizado por ausência não justificada por 15 (quinze) dias consecutivos.
- c) A partir da interrupção do curso na Instituição de Ensino pelo(a) aluno(a) ESTAGIÁRIO(A), através de trancamento da matrícula.
- d) A pedido do(a) ESTAGIÁRIO(A) ao professor orientador ou ao Coordenador, quando não houver condições de adaptação ao plano de estágio proposto pela CONCEDENTE, ou vice-versa. Esta rescisão deverá se dar no prazo de até 30 (trinta) dias a partir do início do estágio.
- e) Por interesse e conveniência de uma das partes, a qual deverá apresentar à parte contrária, por escrito, justificativa do fato.
- f) Por desempenho insuficiente do(a) ESTAGIÁRIO(A) nas atividades propostas e nas avaliações a que for submetido(a) pelo orientador da CONCEDENTE.
- g) Por conduta incompatível do(a) ESTAGIÁRIO(A) em relação às normas exigidas pela CONCEDENTE.

Cláusula 8ª – De comum acordo as partes elegem o foro da Comarca de Cabo Frio, renunciando desde logo a qualquer outro, para dirimir qualquer questão que se originar deste Termo de Compromisso e que não possa ser resolvida amigavelmente.

Cláusula 9ª – Os casos omissos serão resolvidos em consonância com a legislação específica em vigor.

E por estarem de inteiro e comum acordo com as condições e dizeres deste Termo de Compromisso de Estágio, as partes assinam-no em três vias, de igual teor, cabendo a 1ª via ao(à) ESTAGIÁRIO(A), a 2ª via à empresa CONCEDENTE e a 3ª via ao IFF.

Cabo Frio, XXX de XXX de XXX.

Empresa (assinatura do representante legal)

Instituição de Ensino (assinatura do representante legal)

Estagiário(a) (assinatura do responsável legal)

Professor Orientador (assinatura do professor indicado pelo IFF)



ANEXO II

Plano de Atividades do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório

1. Estagiário(a) Tecnólogo(a) em Gastronomia

Nome: XXXXXXXXXXXXXXXXX

Matrícula: XXXXXXXXX

Data de Nascimento: XXXXXXXXXXX

CPF: XXXXXXXXXXXXXXXXX

RG: XXXXXXXXX

Endereço: XXXXXXXXXXXXXXXXX

Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia

Ano Letivo: XXXX

Período/Semestre: XXXX

2. Empresa/Instituição Concedente

Nome: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Endereço: XXXXXXXXXXXXXXXXX

Município: XXXXXXXXX

UF: XXX CNPJ: XXXXXXXXX

Representante Legal: XXXXXXXXXXXXXXXXX

Cargo: XXXXXXXXX

3. Professor(a) Orientador(a)

Nome: XXXXXXXXX

SIAPE: XXXXXXXXX

4. Relatório das Atividades Data Carga Horária Atividades Desenvolvidas

Data	Carga Horária	Atividades Desenvolvidas
...../...../.....		
...../...../.....		
...../...../.....		



...../...../.....		
...../...../.....		
...../...../.....		
...../...../.....		
...../...../.....		
...../...../.....		
...../...../.....		
...../...../.....		
...../...../.....		
...../...../.....		
...../...../.....		
...../...../.....		

Total de horas de atividades: _____

Cabo Frio, XXX de XXX de XXX.

Aluno (a)

Professor(a) Orientador(a)



ANEXO III

Declaração de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório

Empresa/Instituição Concedente

Razão Social: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Endereço: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Município: XXXXXXXXXX UF: XXX

CNPJ: XXXXXXXXXX

Representante Legal: XXXXXXXXXXXXXXXX

Cargo: XXXXXXXXXX

Atesto para os devidos fins que o (a) aluno (a) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX , do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFF - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense, cumpriu um total de XXXX horas de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório nesta empresa.

A carga horária especificada foi executada no(s) setor (es) de XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX da Empresa, conforme Programa de Atividades do Estágio Supervisionado elaborado por esta Empresa concedente e a Coordenação de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório em Hotelaria do IFF.

Cabo Frio, XXX de XXX de XXX.

Assinatura e Carimbo



ANEXO IV

AVALIAÇÃO DO PRECEPTOR - DESEMPENHO DO ESTAGIÁRIO

1. Estagiário(a) Tecnólogo(a) em Hotelaria

Nome: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Matrícula: XXXXXXXXXX

Data de Nascimento: XXXXXXXXXXXX

CPF: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

RG: XXXXXXXXXX

Endereço: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria

Ano Letivo: XXXX

Período/Semestre: XXXX

2. Empresa/Instituição Concedente

Razão Social: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Endereço: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Município: XXXXXXXXXX

UF: XXX

CNPJ: XXXXXXXXXX

Representante Legal: XXXXXXXXXXXXXXXX

Cargo: XXXXXXXXXX

3. Professor(a) Orientador(a)

Nome: XXXXXXXXXXXXX

SIAPE: XXXXXXXXX

4. Avaliação do Preceptor(a) - Desempenho do Estagiário(a)

1) Segurança

Está apto. Não requer supervisão.

Geralmente não requer supervisão. Pode-se confiar, dando as orientações básicas.

Requer orientação normal.

Realiza atividades, mas para bons resultados necessita supervisão.

Requer supervisão constante.



2) Atividades realizadas

- Ultrapassa as solicitações.
- Ultrapassa algumas vezes.
- Realiza apenas as atividades programadas.
- Realiza em parte as atividades programadas.
- Quase não realiza as atividades programadas.

3) Aplicação de conhecimentos adquiridos durante o curso

- Extrapola os conhecimentos adquiridos.
- Conhece e aplica todo o conhecimento adquirido no curso.
- Conhece o suficiente para realizar a rotina.
- Conhece parte do assunto necessitando reciclagem.
- Não conhece o assunto, portanto, não o aplica.

4) Compreensão de situações, bom senso e iniciativa

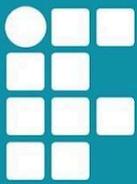
- Ótima capacidade de compreensão, apreensão, raciocínio rápido e lógico em situações imprevistas.
- Boa capacidade para resolver os problemas e situações normais.
- Satisfatório em situações. Bom senso e iniciativa rotineira.
- Pouca compreensão, engana-se freqüentemente, requer orientação detalhada.
- Nenhuma. Sempre analisa e decide erroneamente uma situação.

5) Criatividade

- Tem sempre idéias novas.
- Quase sempre tem boas idéias.
- Levemente rotineiro, tem poucas idéias.
- Tipo rotineiro, não tem idéias novas.
- Com idéias impróprias ao serviço.

6) Cooperação e Atitude

- Voluntarioso, possui excelente espírito de colaboração.
- Trabalha bem em equipe, procura colaborar.
- Colabora com a equipe quando solicitado.
- Não demonstra boa vontade. Só colabora quando muito solicitado, sem entusiasmo.
- Individualista. Não colabora com a equipe.



7) Apresentação Pessoal

- Ótima apresentação. Jaleco dentro dos padrões. Proteção para cabeça, sem adornos, sapatos fechados.
- Normal sem tantos detalhes para adornos, proteção.
- Não se apresenta adequadamente ao serviço. Sem jaleco. Descuido com a aparência.

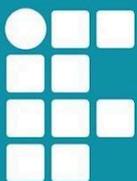
8) Assiduidade

- Sem faltas e sem atrasos.
- Sem faltas e com atrasos justificados.
- Com faltas justificadas e sem atrasos.
- Com faltas e com atrasos justificados.
- Faltas e atrasos constantes, sem justificativa.

9) Observações

Cabo Frio, _____ de _____ de _____.

Assinatura e Carimbo do Preceptor(a) do Estágio



ANEXO V

AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO 1.

1) Estagiário(a) Tecnólogo(a) em Gastronomia

Nome: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Matrícula: XXXXXXXXX

Data de Nascimento: XXXXXXXXXXXX

CPF: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

RG: XXXXXXXXX

Endereço: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria

Ano Letivo: XXXX

Período/Semestre: XXXX 2.

2) Empresa/Instituição Concedente

Razão Social: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Endereço: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Município: XXXXXXXXXX UF: XXX

CNPJ: XXXXXXXXXX

Representante Legal: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Cargo: XXXXXXXXXX

3) Professor(a) Orientador(a)

Nome: XXXXXXXXXX

SIAPE: XXXXXXXXX



4) Avaliação do Estagiário(a)

1) Considera que o conteúdo teórico das disciplinas específicas foi suficiente para o desenvolvimento do estágio?

Sim Não. Por quê?

2) Houve oportunidade de aplicar os conhecimentos adquiridos no curso durante o período de estágio?

Sim Não. Por quê?

3) Considera que o estágio foi útil para sua formação profissional?

Sim Não. Por quê?

4) Como foi o seu relacionamento com a equipe do local? Justifique.

Bom Ruim Conturbado Problemático Indiferente

5) Descreva as principais dificuldades encontradas durante o período de estágio no restaurante

6) Considera que o restaurante onde estagiou deve permanecer como opção para estágio para os próximos períodos?

Sim Não. Por quê?

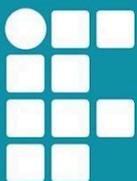
7. O sistema de avaliação utilizado, poder ser considerado: Justifique.

Adequado Inadequado Completo Incompleto Outros

8. Observações Gerais do Estágio Supervisionado em Gestão, críticas e sugestões objetivas.

Cabo Frio, _____ de _____ de _____.

Aluno (a)



ANEXO VI
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia/Hotelaria

Relatório Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório

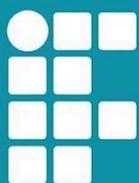
Elaborado por Nome do Aluno(a)

Relatório de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório apresentado a Coordenação do Curso de Tecnologia em Gastronomia/Hotelaria do Instituto Federal Fluminense como parte dos requisitos para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia/Hotelaria.

Orientador de estágio: xxxxxxxx

Cabo Frio

Mês/ano



I. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

1.1 IDENTIFICAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Nome	
Matrícula	
Curso	
Turma	
Turno	
Período	

1.2 IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁGIO

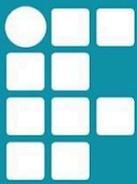
Área	
Duração	DE xx/xx/xxxx à xx/xx/xxxx
Total de Horas	
Professor	

1.3 IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO/EMPRESA

Nome	
CNPJ	
Endereço	
Cidade	
UF	
Cep	



Telefone	
E-mail	
Home page	
Área de atuação	
Avaliador de Estágio	
Nº de funcionários	
Setor(es)do estágio	



SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO

2. ANÁLISE DA EMPRESA

2.1. HISTÓRICO DA ORGANIZAÇÃO/EMPRESA

2.2. MISSÃO E POLÍTICA DA ORGANIZAÇÃO

2.3. SEGMENTO DE MERCADO DA ORGANIZAÇÃO

2.4. PRODUTOS E SERVIÇOS OFERECIDOS

2.5. ASPECTOS DA CONCORRÊNCIA

2.6. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

2.7. RELAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO COM FORNECEDORES, PARCEIROS, CLIENTES, FUNCIONÁRIOS E INTERSETORIAL

3. DESENVOLVIMENTO DE ESTÁGIO

3.1. CARACTERÍSTICAS DA ÁREA DO ESTÁGIO

3.2. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

4. DIAGNÓSTICO E SUGESTÕES

4.1. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

4.2. ESTRUTURA FÍSICA

4.3. AMBIENTE DE TRABALHO

4.4. PROCESSO DE TRABALHO

5. CONSIDERAÇÕES/RECOMENDAÇÕES

6. REFERÊNCIAS

APÊNDICES

ANEXOS



1. INTRODUÇÃO

Apresentação geral do trabalho, considerando os objetivos e a justificativa do estágio em dada empresa. Apresentação geral da empresa, contemplando nome, localização, e principais diferenciais. Apresentação do setor designado ao estagiário e suas principais atribuições. Exposição das principais reflexões extraídas da experiência do estágio para a formação profissional.

2. ANÁLISE DA EMPRESA

2.1. HISTÓRICO DA ORGANIZAÇÃO/EMPRESA

Surgimento da empresa, principais fundadores, marcos, mudanças e desenvolvimento ao longo de sua trajetória.

2.2. MISSÃO E POLÍTICAS DA ORGANIZAÇÃO

Apresentação da missão e das políticas de trabalho da empresa; qual sua abordagem de gestão de recursos humanos e seus objetivos no mercado. Identificar políticas de recursos humanos desenvolvidas na empresa, planos de carreira, oportunidades e restrições provenientes do método de trabalho da empresa.

2.3. SEGMENTO DE MERCADO DA ORGANIZAÇÃO

Principal segmento de mercado turístico com o qual a empresa trabalha. Público-alvo, identidade de marca, proposta de serviço.

2.4. PRODUTOS E SERVIÇOS OFERECIDOS

Apresentação da estrutura física da empresa, seu formato, ambientes, instalações. Descrição dos serviços e produtos promovidos pela empresa, seus diferenciais e elementos característicos de sua proposta.

2.5. ASPECTOS DA CONCORRÊNCIA

Identificação das tipologias concorrentes da empresa; levantamento das ameaças promovidas pela concorrência e das oportunidades e diferenciais que a empresa tem como vantagem sobre a concorrência.



2.6. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

Apresentação do organograma, departamentos e setores, cargos e funções que compõem a empresa.

2.7. RELAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO COM FORNECEDORES, PARCEIROS, CLIENTES/HÓSPEDES E FUNCIONÁRIOS

Descrição sobre a natureza e características das relações que a empresa estabelece com as entidades ao seu redor: fornecedores de seus produtos e serviços, empresas ou entidades parceiras, seus próprios funcionários e seus clientes/hóspedes.

3. DESENVOLVIMENTO DE ESTÁGIO

3.1. CARACTERÍSTICAS DA ÁREA DO ESTÁGIO

Apresentação do setor no qual o aluno estagiou: mencionar a composição de funcionários, principais atributos e responsabilidades, perfil profissiográfico para o cargo, localização geográfica do setor na empresa, localização no organograma, setores aos quais responde e setores subordinados, dentre outras informações pertinentes.

3.2. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

Descrição da rotina operacional do aluno, apresentando os equipamentos utilizados, a periodicidade e quantidade do serviço, o fluxograma das atividades desenvolvidas, as tecnologias e inovações utilizadas no processo e nos serviços, exemplos de formulários, planilhas e controles utilizados, dentre outros atributos pertinentes.

4. DIAGNÓSTICO E SUGESTÕES

4.1. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

Diagnóstico e sugestões do aluno a respeito da estrutura organizacional da empresa: cargos e funções, divisão de tarefas, políticas de recursos humanos, dentre outros atributos relacionados.

4.2. ESTRUTURA FÍSICA

Diagnóstico e sugestões do aluno a respeito da estrutura física da empresa: quarto, área social, restaurante, departamentos e setores, uniformes, tecnologias, materiais utilizados, dentre outros atributos relacionados.

4.3. AMBIENTE DE TRABALHO



Diagnóstico e sugestões do aluno a respeito do ambiente de trabalho do qual o aluno participou, ou seja, do seu setor de trabalho. Como foram as relações entre funcionários, comentários e posturas perceptíveis ao aluno, qualidade do treinamento recebido, qualidade do acesso ao superior em caso de dúvidas ou necessidades, dentre outros atributos relacionados.

4.4. PROCESSO DE TRABALHO

Diagnóstico e sugestões do aluno a respeito da eficiência dos procedimentos desenvolvidos por sua função, a qualidade da relação e comunicação entre sua função e outras funções correlatas, a qualidade dos materiais e tecnologias utilizados nos procedimentos, dentre outros atributos relacionados.

5. CONSIDERAÇÕES/RECOMENDAÇÕES

Reflexão e análise crítica da experiência de estágio, comentando os pontos positivos e negativos observados tanto no conteúdo do aprendizado quanto na forma. Sugerir melhorias e alternativas ao processo de estágio realizado, tanto da parte do instituto quanto da parte da empresa onde houve o estágio. O estágio foi proveitoso e atendeu aos objetivos? Quais os pontos positivos e/ou negativos identificados ao longo da experiência? Destacar algum aspecto que surpreendeu em relação aos demais e comentar a sua importância. Comparar os procedimentos apresentados nos setores trabalhados com o conhecimento adquirido em sala de aula. Outros comentários que julgar necessário.

6. REFERÊNCIAS

Caso haja citações ao longo do trabalho, as mesmas devem ser referenciadas em uma lista nessa seção.

APÊNDICES

Elementos pós-textuais utilizados para complementar ou comprovar a argumentação realizada no trabalho. Os apêndices são de elaboração do próprio autor do trabalho.

ANEXOS

Elementos pós-textuais que, assim como os apêndices, complementam ou comprovam a argumentação realizada no trabalho. Os anexos não são elaborados pelo próprio autor, mas retirado de outras obras ou fontes.

Documento Digitalizado Público

PPC CST de Hotelaria. Campus Cabo Frio

Assunto: PPC CST de Hotelaria. Campus Cabo Frio

Assinado por: Adriana Braga

Tipo do Documento: PPC

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Cópia Simples

Responsável pelo documento: Adriana Vaz Braga

Documento assinado eletronicamente por:

- Adriana Vaz Braga, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTHOTCF, COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA, em 01/06/2023 13:38:41.

Este documento foi armazenado no SUAP em 01/06/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 634436

Código de Autenticação: 9a3e4619c6



Documento Digitalizado Público

PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Campus Cabo Frio

Assunto: PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Campus Cabo Frio

Assinado por: -

Tipo do Documento: Projeto Pedagógico de Curso (PPC)

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Documento Original