**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**
**INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ**

# RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO – 2024

## DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria
Coordenadora: Lidiana Souza Correia Lima
*Campus* : Fortaleza
Período de execução: 05 de fevereiro de 2024 a 29 de janeiro de 2025

## 1. APRESENTAÇÃO:

Trata-se do relatório dos resultados do Plano de Ação da Coordenação do Curso de Tecnologia em Hotelaria, do IFCE *Campus* Fortaleza, referente aos semestres do ano de 2024, aprovado pelo Colegiado do Curso.

O semestre letivo de 2024.1 foi iniciado sob a coordenação do professor Régis Esmeraldo Azevedo, no início do mês de março, houve a troca de coordenador de curso com a publicação na Portaria nº 1427/GABR/REITORIA, de 05 de março de 2024, designando a coordenação do Curso de Tecnologia em Hotelaria para a professora Lidiana Souza Correia Lima.

No dia 11 do mês de abril, houve o interrompimento das aulas devido à greve nacional dos professores federais que durou aproximadamente dois meses. O retorno às atividades e continuação do semestre 2024.1, aconteceu dia 24/07/2024 após férias docentes já planejadas e finalizando no mês de outubro. Após duas semanas de recesso, ainda no mês de outubro, dia 16, iniciou-se o semestre 2024.2.

As disciplinas da turma do semestre 2024.1 foram ofertadas normalmente, contemplando os alunos que ingressavam no curso. Também, atendeu à alunos, que

por vários motivos, tiveram que repetir disciplinas do 1º Semestre do curso. Entretanto, considerando as estratégias da direção do *Campus* Fortaleza, em priorizar as ofertas dos cursos de nível técnico, não houve oferta de vagas para o 2º Semestre de 2024. Desta forma, somente as disciplinas do segundo semestre da matriz curricular do curso, em diante, foram ofertadas.

Os eventos do departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer (DTUHL), foram realizados pós greve, em especial o evento do curso, “Hotelaria em Foco. Também, as visitas previstas a equipamentos turísticos, como hotéis, pousadas, restaurantes, entre outros, aconteceram conforme cronograma pré-estabelecido.

A atuação dos professores do curso foi satisfatória tendo em vista que os conteúdos e as atividades pedagógicas foram realizados como planejadas, permanecendo a normalidade das práticas pedagógicas das disciplinas, apesar do interrompimento das aulas no primeiro semestre devido à greve.

As ações idealizadas no Plano de Ação da Coordenação do Curso 2024, em referência, foram realizadas quase na sua totalidade, com poucas exceções sendo decorrentes de contenção de gastos ou estratégias administrativas do *Campus* Fortaleza.

Ressaltando algumas atividades mais importantes do semestre, como finalização e envio do projeto pedagógico do curso, projeto de imersão e viagens técnicas. As demais ações previstas no Plano de Ação da Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria seguem especificada a seguir.

## 2. OBJETIVO GERAL DO PLANO DE AÇÃO 2024

Promover a melhoria contínua dos processos e serviços para o curso de Tecnologia em Hotelaria, integrando práticas inovadoras alinhadas às necessidades do mercado, priorizando o ensino de qualidade, estimulando a permanência do aluno na instituição e consequente integralização do curso.

## 3. RESULTADOS OBTIDOS

### 3.1 Ações executadas

- **Elaboração do plano de ação do curso**: Foi elaborado o Plano de Ação da Coordenação do Curso de Tecnologia em Hotelaria, modalidade presencial, para o ano de 2025 e apresentado ao Colegiado do Curso, tendo sua aprovação.

- **Correções dos pareceres obtidos após análise da atualização do Projeto Pedagógico do Curso (PPC):** Foram enviadas via despacho no SEI com as devidas correções solicitadas. A atualização contou com a participação dos professores do curso opinando e sugerindo melhorias. As reflexões foram encaminhadas ao NDE e Colegiado para análises e aprovações.

- **Implementação da curricularização da extensão no Curso de Hotelaria:** No mês de janeiro de 2025, foi feito despacho no processo no SEI de n° 23255.008055/2022-95, do PUD da disciplina de “Extensão”, obtendo termo de ciência (SEI anexo n° 6974809), aceite e conformidade do alinhamento da proposta de Programa de Unidade Didática da disciplina pelo Departamento de Ensino Superior.

- **Visitas Técnicas a Equipamentos de Alimentos e Bebidas**: Os alunos fizeram visitas aos meios de hospedagens, dentre os quais, Hotel Sonata, no dia 24 de setembro de 2024, com a disciplina de Saúde e Segurança do Trabalho, com observações nas práticas de saúde e segurança nas atividades desenvolvidas em identificar os pontos críticos. Nesta visita, os alunos tiveram que fazer um levantamento do que foi observado e sugerir melhorias para serem aplicadas de acordo com as normas regulamentadoras de saúde e segurança do trabalho. Os alunos estiveram também em visita técnica ao restaurante Hard Rock Café acompanhados pelo professor Marcellus para verem na prática os conteúdos teóricos dos Processos de sala e bar. Os alunos do curso de hotelaria, no semestre 2024.1, no mês de setembro, tiveram a oportunidade de visitar a Escola de Gastronomia e Hotelaria do Ceará e o Magna Praia Hotel com aplicação dos conhecimentos da disciplina de Processos de Governança. Outra visita e atividade

prática no laboratório do *Campus* com intuito de observar praticar as técnicas de identificação de contaminação cruzada de alimentos, com a disciplina de Higiene alimentar e noções de nutrição. Em outubro e novembro, foram realizadas visitas técnicas ao Hotel Ibis Praia de Iracema com o objetivo aplicar os conhecimentos adquiridos em saúde e segurança do trabalho, ao Hotel Sonata, com o objetivo de realizar *check list* nas áreas de governança, restaurante, limpeza, funcionários, cozinha e restaurante verificando se o equipamento encontra-se adequado segundo as normas regulamentadoras e utilização de EPI”S nas atividades atividade.es relacionadas à disciplina de Gestão de Hospedagem. Em janeiro de 2025 (semestre 2024.2), houve a visita técnica e aula prática da disciplina de Processos de Enologia (Figura 1) na loja Wine, onde houve a degustação ministrada pelo Sommelier Artur.

**Figura 1 – Registro da participação dos alunos do curso deTecnologia em Hotelaria na visita técnica e aula prática na loja Wine**

Fonte: autor (2025)

- **Encontro de Estudantes de Turismo, Hotelaria e Desporto (ETUHD):** No X Encontro de Estudantes de Turismo, Hotelaria e Desporto (ETUHD), realizado no dia 22 de agosto de 2024, com a temática **Turismo Comunitário no Ceará: Um percurso pela autenticidade** (Figura 2a e 2b). Os alunos do curso de hotelaria participaram da programação que contou com mesas redondas em rodas de conversa com a administradora da Mangará Pousada, a primeira pousada com "lixo zero", Andréa Gondim; com a coordenadora do Centro de Formação Frei Humberto, Clarice Rodrigues; com Daiana Oliviera, turismóloga e pesquisadora dedicada aos festejos indígenas do Ceará e Elisângela Sousa, professora do IFCE de Acaraú, formando futuras gerações de profissionais do turismo.

**Figura 2a – *Card* de divulgação do ETUHD para Semana de Eventos do DTUHL - 2024.1**

Fonte: https://encurtador.com.br/vYMe2

**Figura 2b – *Card* de divulgação do ETUHD da Semana de Eventos do DTUHL - 2024.1**

Fonte: https://encurtador.com.br/vYMe2

- **Hotelaria em Foco:** No primeiro semestre de 2024, no dia 21de agosto, o hotelaria em foco ocorreu com o tema: **A Arte dos doces: inspiração e criatividade (**Figura 3a e 3b**)**. A segunda edição ocorreu no dia 22 de janeiro de 2025 com o tema: Cruzeiros e carreiras: Desvendando o mercado e as experiências no mar (Figuras 4c e 4d), com a participação de profissionais ilustres dividindo suas experiências em cruzeiros.

**Figura 3a –*Card* de divulgação do Hotelaria em Foco da Semana de Eventos do DTUHL - 2024.1**

Fonte: https://encurtador.com.br/wiKmD

**Figura 3b – Participação da coordenação do curso de Tecnologia em Hotelaria na mesa de abertura do Hotelaria em Foco edição 2024.1**

Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

**Figura 4a – *Card* de divulgação Hotelaria em Foco da Semana de Eventos do DTUHL - 2024.2**

Fonte: Instagran @oficialhotelariaemfoco

**Figura 4b – Participação da coordenação e dos alunos do curso no Hotelaria em Foco edição 2024.2 .**

- **Conecta DTUHL:** Participação do curso de Tecnologia em Hotelaria no Conecta DTUHL, realizado no dia 21 de janeiro de 2025 na semana de eventos do departamento (Figura 5a), o qual abordou informações importantes para os discentes do Campus com foco para os que fazem parte dos cursos do Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer, na ocasião, os organizadores do evento lançaram um Guia de Informações para estudantes do DTUHL (Figura 5b) disponível no em : https://drive.google.com/file/d/1N5td7AqZI3gTSnCDDaeIHn_VOOUP5oFu/view

**Figura 5a – *Card* de divulgação do Conecta DTUHL para a Semana de eventos do DTUHL 2024.2**

Fonte: Instagran @conecta.dtuhl

**Figura 5b - Guia de Informações para estudantes do DTUHL**

Fonte: Instagran @conecta.dtuhl

- Durante as programações da Semana de eventos do Departamento de Turismo Hospitalidade e Lazer – DTUHL, houve participação do curso de hotelaria nos eventos realizados pelo curso de Tecnologia de Gestão Desportiva e de Lazer. Nos dia 19 e 20 de agosto de 2024, foi promovido o II Congresso Cearense de Gestão do Esporte (Figura 6a) apresentando painéis com temas: Diversidade e Igualdade no Esporte; Marketing e Comunicação no Esporte: conteúdos e experiências de marca; Governança em Organizações do Esporte e palestra sobre os Sistemas Nacional, Estaduais e Municipais de Esporte no Brasil: premissas para o desenvolvimento esportivo nacional. No segundo semestre, o curso de Desporto e Lazer, promoveu o evento Ciclo Carnavalesco: editais, vivências e oportunidades (Figura 6b), neste evento houve mesas e palestras com profissionais do setor cultural e da gestão do carnaval, que trouxeram suas vivências e apontaram as principais oportunidades que se pode ter nesse ciclo de carnaval.

**Figura 6a – *Card* de divulgação II Congresso Cearense de Gestão do Esporte – 2024.1**

Fonte: Instagran @gestaodesportivaifce

**Figura 6b – *Card* de divulgação Ciclo Carnavalesco – 2024.2**

Fonte: Instagran @gestaodesportivaifce

- **Viagem Técnica aos Vinhedos do Nordeste**: Viagem Técnica às vitivinícolas da região do Rio São Francisco, utilizando a logística das viagens obrigatórias do Curso Técnico em Guia de Turismo. A viagem nomeada de **"Rota dos Vinhos"** foi realizada no período de 07 a 09 junho de 2024 (Figura 7), com a participação de 12 alunos e um professor do curso de Tecnologia em Hotelaria em ação conjunta com os alunos do curso de Guia de Turismo. A viagem teve como objetivo conhecer e executar as técnicas profissionais de Enologia; experienciar as técnicas de enologia nas vinícolas dar região do Rio São Francisco; compreender e executar as fases do planejamento turístico; vivenciar situações reais em equipamentos de alojamento e A&B; experimentar a condição de turista/hospede; experienciar o contato com o trabalho de profissionais da hotelaria, guias regionais e condutores locais.

**Figura 7 – Alunos do curso de Tecnologia em Hotelaria participando da Viagem Técnica Rota dos Vinhos, semestre 2024.1**

Fonte: Autor (2024)

- **Análise e despacho de processos:** São atividades de praxe realizadas no dia a dia da Coordenação do Curso de Tecnologia em Hotelaria a maioria das demandas chega via sistema SEI, as ações foram realizadas durante os meses letivos referentes aos semestres de 2024.

- **Realizar reuniões com os alunos do Curso de Hotelaria**: Foi realizada reunião com os alunos do Curso de Hotelaria, no mês de janeiro de 2025 a fim de avaliar os dois semestres de 2024, com a pauta de atuação dos professores das disciplinas em sala de aula, conteúdos e práticas pedagógicas, atuação do coordenador do curso e do departamento. De forma geral os alunos elogiaram os professores, o coordenador do curso e as atividades do departamento. Algumas observações foram mencionadas como alguns conteúdos pouco explorados e sugestões de abordagem de temas para alguns professores, o que foi repassado aos docentes em reuniões de professores do DTUHL.

- **Reunião com o NDE** para traçar ações que venham diminuir a evasão do curso dentre outras demandas, foi realizada durante o semestre, assim como com colegiado do curso para discutir ações para desenvolvimento do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria. A maioria das reuniões tiveram como pauta a finalização de atualização do PPC para aprovação no CONSUP. Nas ações para reduzir a evasão destacam-se o projeto de imersão realizado no primeiro semestre de 2024 (Figura 8a e 8b ), com a participação de professores de disciplinas práticas, juntamente com a atuação dos professores do *Campus* de Guaramiranga que, juntos, oportunizam os alunos à práticas das atividades inerentes ao funcionamento de um hotel, quando realizam tarefas de hospedagem e A&B. Também a realização da Viagem Técnica Rota dos Vinhos, com a companhia do professor da disciplina de enologia, realizada no segundo semestre de 204 à Região do Vale do São Francisco para visitar as vitivinícolas permitindo ao aluno do curso a experiência da produção de vinhos de diferentes castas, bem como o processo de comercialização. Ressalta-se ainda as informações adquiridas nas vitivinícolas durante os momentos de degustação dos vinhos. Ainda no intuito de diminuir a evasão dos alunos do Curso de Tecnologia em Hotelaria os alunos foram beneficiados com bolsas para desenvolverem atividades de assistências nos laboratórios do curso, assim como no Restaurante do IFCE.

**Figura 8a – Alunos do curso de Tecnologia em Hotelaria participando da Projeto de imersão no IFCE *Campus* Guaramiranga, semestre 2024.1**

Fonte: Autor (2024)

**Figura 8b – Alunos do curso de Tecnologia em Hotelaria participando da Projeto de imersão no IFCE *Campus* Guaramiranga, semestre 2024.1**

Fonte: Autor (2024)

- **Organizar, planejar e executar a entrada de graduados e transferidos:** Por tratar-se de atividades do cotidiano da Coordenação do Curso de Tecnologia em Hotelaria, as ações foram realizadas durante os meses do ano de 2024, considerando a realização de dois editais, nos dois semestres do ano em questão.

- **Organizar, planejar e executar seminários para os alunos novatos:** Os alunos novatos foram recebidos pela Direção Geral do IFCE, quando foram passadas informações gerais sobre a instituição, bem como alusivas ao Regimento da organização Didática (ROD). Em seguida os alunos realizaram um *tour* pelas dependências do IFCE, na companhia do coordenador do curso que finalizou apresentando as características e matriz de disciplina do curso. Ressalta-se que não houve ingresso de alunos para o segundo semestre de 2024. Os alunos novatos também participaram do Seminário de neo ingresso (Figura 9) realizado pelo prof. Solon Sales no Memorial do IFCE.

**Figura 9 – Participação dos alunos do curso de Tecnologia em Hotelaria no Seminário de neo ingresso realizado no Memorial do IFCE.**

Fonte: Autora (2025)

- **Ações de execução do Acordo de Cooperação Técnica entre o IFCE e Hotelaria Accorinvest Brasil S.A**.: O acordo ainda permanece e as ações resultantes do acordo de cooperação técnica entre o IFCE e a Hotelaria Accorinvest Brasil S.A. são para promoção e participação dos alunos do **Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Ifce – *Campus* de Fortaleza** em desenvolver atividades voltadas nas dependências dos hotéis. No ano de 2024, as ações foram realizadas como visitas técnicas ao Hotel Ibis, atividades programadas no espaço da **ACCORINVEST** como prática profissional, ações socioambientais e de inclusão e consultorias visando o aprendizado, o treinamento e a formação dos alunos.

- Diante do exposto, considera-se que o objetivo do Plano de Coordenação de ação 2024 foi atingido haja vista que as ações foram concluídas com sucesso devido ao comprometimento e engajamento de professores, técnicos administrativos e alunos.

Fortaleza, 29 de janeiro de 2025.

gov.br
Documento assinado digitalmente
LIDIANA SOUZA CORREIA LIMA
Data: 29/01/2025 18:10:06-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**Lidiana Souza Correia Lima**
Coordenadora do Curso de Tecnologia em Hotelaria