



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS ARACATI

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM HOTELARIA**

Aracati, 2025

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS ARACATI

Presidente da República
LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Ministro da Educação
CAMILO SOBREIRA DE SANTANA

Secretário de Educação Profissional e Tecnológica
MARCELO BREGAGNOLI

Reitor do Instituto Federal do Ceará
JOSÉ WALLY MENDONÇA MENEZES

Pró-Reitora de Ensino
CRISTIANE BORGES BRAGA

Pró-Reitor de Administração e Planejamento
REUBER SARAIVA DE SANTIAGO

Pró-Reitora de Extensão
ANA CLAUDIA UCHOA ARAÚJO

Pró-Reitora de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação
JOÉLIA MARQUES DE CARVALHO

Diretor-Geral do campus Aracati
MÁRIO WEDNEY DE LIMA MOREIRA

Chefe do Departamento de Ensino do campus Aracati
DAVIDSON MOURA LOPES SILVA

Coordenadora de Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria
EMLY LIMA ARAUJO

Coordenação da Coordenadoria Técnico-Pedagógica
SORAYA VIANA DO NASCIMENTO

Coordenadora de Extensão
SANDRA MARIA COSTA LIMA

Coordenador de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação
GILLES CHAVES DOS SANTOS

Colegiado do Curso¹

Emly Lima Araújo

Coordenadora do Curso/Presidente do Colegiado

Soraya Viana do Nascimento

Representante da Coordenação Técnico Pedagógica (titular)

Kézia Cristiane dos Santos Dantas

Representante da Coordenação Técnico Pedagógica (suplente)

Irislany Cazumba Parente Pinho

Docente da área básica (titular)

Ana Cristina de Lima e Souza Oliveira

Docente da área básica (suplente)

Valdiane Rodrigues Canuto

Docente da área técnica (titular)

Denise Silva do Amaral Miranda

Docente da área técnica (suplente)

Márcia de Negreiros Viana

Docente da área técnica (titular)

Maria Máisa Farias Jordão

Docente da área técnica (suplente)

Ícaro Coriolano Honório

Docente da área técnica (titular)

Eveline Porto Sales Aguiar

Docente da área técnica (suplente)

Núcleo Docente Estruturante²

Presidente

Hiran Nogueira Moreira

Membros

Ana Cristina de Lima e Souza Oliveira

Charles Vasconcelos Vale

Elsine Carneiro Falcão

Eveline Porto Sales Aguiar

Ícaro Coriolano Honório

Irislany Cazumba Parente Pinho

Joab Frankley da Silva Dantas

José Roberto de Souza Brito

Lorena Cunha de Sena

Márcia de Negreiros Viana

Maria Máisa Farias Jordão

Valdiane Rodrigues Canuto

¹ Portaria Nº 2136/GAB-ARA/DG-ARA/ARACATI, de 28 de março de 2024.

² Portaria Nº 3386/GAB-ARA/DG-ARA/ARACATI, de 10 de junho de 2024.

SUMÁRIO	
DADOS DO CURSO	5
APRESENTAÇÃO	7
1. BREVE HISTÓRICO DO IFCE	8
2. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	10
2.1. <i>Justificativa</i>	10
2.2. <i>Fundamentação Legal</i>	14
2.3. <i>Objetivos</i>	17
2.3.1. <i>Objetivo Geral</i>	17
2.3.2. <i>Objetivos Específicos</i>	17
2.4. <i>Formas de Ingresso</i>	18
2.5. <i>Áreas De Atuação</i>	19
2.6. <i>Perfil Esperado do Futuro Profissional</i>	19
2.7. <i>Metodologia</i>	20
3. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	22
3.1. <i>Curricularização da extensão na organização curricular</i>	23
3.2. <i>Matriz Curricular</i>	24
3.3. <i>Fluxograma curricular</i>	28
4. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	29
5. PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA (PPS)	31
6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	32
7. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	33
8. EMISSÃO DE DIPLOMA	34
9. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	35
10. ATUAÇÃO DO(A) COORDENADOR(A) DE CURSO	38
11. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES NO PDI NO ÂMBITO DO CURSO	39
11.1. <i>Ações de Ensino</i>	39
11.2. <i>Ações de Extensão</i>	40
11.3. <i>Ações de Pesquisa</i>	40
12. APOIO AO DISCENTE	41
12.1. <i>Atendimento Individualizado</i>	41

12.2. <i>Atividades de Nivelamento</i>	41
12.3. <i>Assistência Estudantil</i>	42
12.4. <i>Coordenação Técnico-Pedagógica</i>	43
12.5. <i>Coordenação de Assuntos Estudantis</i>	43
12.6. <i>Semana da Integração</i>	45
12.7. <i>NAPNE</i>	45
12.8. <i>NEABI</i>	46
12.9. <i>Setor de Controle Acadêmico</i>	47
12.10. <i>Colegiado de Curso</i>	47
12.11. <i>Apoio a Participação em Entidades de Representação Estudantil</i>	48
12.12. <i>Apoio à participação em intercâmbios</i>	48
13. CORPO DOCENTE	49
14. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO (RELACIONADO AO CURSO)	54
15. INFRAESTRUTURA	57
15.1. <i>Laboratório de Informática</i>	58
15.2. <i>Biblioteca</i>	59
15.3. <i>Laboratórios Específicos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</i>	61
15.3.1. <i>Laboratório de Alimentos e Bebidas</i>	61
15.3.2. <i>Laboratório de Hospedagem</i>	68
REFERÊNCIAS	71
ANEXOS	73

DADOS DO CURSO**Identificação da Instituição de Ensino**

Nome:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – <i>campus</i> Aracati
CNPJ	35005347/0001-01
Endereço:	Rodovia CE 040, Km 137, s/n – Aeroporto, Aracati, Ceará, CEP: 62800-000
Telefone:	(88) 3303 1200
Diretor Responsável:	Mário Wedney de Lima Moreira
E-mail:	hotelaria.aracati@ifce.edu.br
Página institucional na internet:	www.ifce.edu.br/aracati

Informações Gerais do Curso

Denominação do curso	Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria
Titulação conferida	Tecnólogo em Hotelaria
Nível	Superior
Modalidade de ensino	Presencial
Duração do curso	5 semestres - 2,5 anos
Número de vagas autorizadas	60 por ano - 30 por semestre
Periodicidade de oferta de novas vagas do curso	Semestral
Período letivo	Semestral

Formas de ingresso	ENEM-SISU / Transferidos / Graduados / Vestibular
Turnos de funcionamento	Vespertino e Noturno
Ano e semestre do início do funcionamento	2011.2
Informações sobre a carga horária do curso	
Carga horária dos componentes curriculares obrigatórios	1920 horas
Carga horária dos componentes curriculares optativos	120 horas
Carga horária total para integralização	1920 h (obrigatórias) + 40 h (optativa) = 1960 h
Percentual total de carga horária presencial e a distância presentes na matriz	Presencial: 1920 horas (obrigatórias)/120 horas (optativas) A distância: Não há
Carga horária total de Prática Profissional Supervisionada	80 horas
Atividades Complementares	Não há.
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	Não obrigatório
Carga horária total destinada à curricularização da extensão	196 horas
Sistema de carga horária	01 crédito = 20 horas
Duração da hora-aula	60 minutos ³

³ Incluindo as atividades não presenciais para cursos de oferta noturna conforme define a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023. No turno vespertino não há obrigatoriedade de atividades não presenciais.

APRESENTAÇÃO

O presente projeto apresenta a proposta pedagógica do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Aracati. Autorizado⁴ a funcionar desde o semestre letivo de 2011.2, este projeto pedagógico de curso (PPC) é o terceiro desde sua criação em 2011. Ele sucede ao PPC de 2016. Sua reformulação e alteração são motivadas pela implantação do alinhamento curricular das matrizes dos cursos de Hotelaria do IFCE e da curricularização da extensão e atualização de disciplinas, bibliografias e demais necessidades apontadas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e colegiado.

Após diversas reuniões de análise, estudo e reflexão por parte da Coordenação de Curso, do NDE e do Colegiado juntamente com a Coordenação Técnico-Pedagógica, Direção de Ensino e Direção Geral do campus Aracati, além da escuta ativa dos estudantes, este novo projeto foi tomando forma, sendo avaliado e revisado até ser submetido ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Fundamentamos tais mudanças nas bases legais e nos princípios norteadores explicitados nas Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação (MEC) e na Resolução CONSUP/IFCE nº 141, de 18 de dezembro de 2023 que trata da normatização de projetos pedagógicos dos cursos técnicos e de graduação do IFCE.

O IFCE, buscando diversificar programas e cursos para elevar os níveis da qualidade da oferta, propôs implementar novos cursos, de modo a formar profissionais com maior fundamentação teórico-prática para uma qualificação cada vez mais elevada, com a finalidade de responder às exigências do mundo contemporâneo e à realidade regional e local, assumindo uma postura de compromisso e responsabilidade social na perspectiva de formar profissionais competentes e cidadãos comprometidos com o mundo em que vivem.

Como marco orientador desta proposta, estão presentes as decisões institucionais e a compreensão da educação como uma prática social, os quais se materializam na função social do IFCE de promover educação científico-tecnológico-humanística. O modelo de educação sob o qual este projeto pedagógico foi construído visa a formação

⁴ Autorizado pela Resolução Interna CONSUP nº 013 DE 12/04/2011 e reconhecido por meio da Portaria MEC/SERES nº 819, de 29/10/2015, publicada no D.O.U. de 05/11/2015.

de um profissional-cidadão, crítico-reflexivo, com competência técnica, ético e comprometido efetivamente com as transformações sociais, políticas e culturais em condições de atuar no mundo do trabalho.

Com sentimentos de renovação e esperança em novos tempos para o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, nas páginas seguintes apresentamos a organização didático-pedagógica com objetivos, justificativa, perfil do futuro profissional, metodologia e a nova matriz e fluxograma curricular modificados após alinhamento curricular e curricularização da extensão. Não podiam faltar as informações e os dados sobre o apoio ao discente realizado pela Coordenação de Assistência Estudantil, juntamente com a CTP, Coordenação de Curso, Colegiado, Biblioteca, NAPNE, NEABI, além do novo quadro docente e técnico-administrativo, laboratórios com novas aquisições e programas de unidade didática atualizados.

1. BREVE HISTÓRICO DO IFCE

A história do IFCE se inicia em 1909, como Escola de Aprendizes e Artífices, ofertando ensino profissional primário. Em 1937, passa a ser Liceu Industrial de Fortaleza, e em 1942, Escola Industrial de Fortaleza, ofertando educação profissional em nível equivalente ao ensino secundário. Em 1968, a Escola Industrial foi transformada em Escola Técnica Federal do Ceará, tornando-se autarquia com autonomia didática e de gestão. Sob a perspectiva de ampliação da oferta de ensino superior, em 1999, a instituição passou a ser Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará (CEFET-CE).

Com a finalidade de ampliar e democratizar o acesso ao ensino profissional no país, na década de 2000, o Governo Federal através do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, iniciado em 2005, iniciou investimento significativo na construção de unidades federais de ensino profissional e na contratação de pessoal (corpo docente e técnico administrativo). Nesse contexto, para ampliar a capacidade de diversificação na oferta de cursos e estruturar a instituição para essa nova perspectiva, em 29 de dezembro de 2008, por meio da Lei N° 11.892, o CEFET-CE muda de institucionalidade, juntamente com a maioria dos CEFETs e todas as escolas agrotécnicas do país, passando a ser denominado: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia.

Os Institutos Federais representam uma nova concepção da educação

tecnológica no Brasil e traduzem o compromisso do governo federal com os jovens e adultos. Esta nova rede de ensino tem um modelo institucional em que as instituições possuem autonomia administrativa e financeira. O único Instituto Federal presente no estado do Ceará, o IFCE, possui atualmente 35 unidades de ensino distribuídas em 35 municípios do Ceará, sendo uma destas unidades no município de Aracati.

O campus Aracati oferece cursos de nível básico, técnico e tecnológico, além de licenciatura e bacharelado, contando com atividades acadêmicas de Ensino, Pesquisa e Extensão. Foi inaugurado em fevereiro de 2010 como campus avançado de Fortaleza, funcionando inicialmente no Centro Vocacional Tecnológico CVT, com a oferta dos cursos de: Agenciamento de Viagens, Aquicultura e Informática. Foi nessa primeira sede que conseguiu, em sete anos de atividade, passar dos 80 alunos inicialmente matriculados, para mais de mil estudantes, oriundos de Aracati e municípios circunvizinhos, como: Icapuí, Itaiçaba, Fortim, Beberibe, Jaguaruana, Palhano e Russas. Desde então, o campus vem avançando e trabalhando para promover uma educação de qualidade para a comunidade local e municípios circunvizinhos.

Em agosto de 2016, foi entregue a nova sede do campus, situada à Rodovia CE – 040, visando ampliar a oferta de atendimento de cursos de níveis básico, técnico e superior, além de ações de ensino, pesquisa e extensão. O funcionamento de todas as atividades nessa nova sede só se deu em novembro de 2017. No entanto, ainda hoje na sede antiga funcionam algumas atividades do eixo de Recursos Naturais.

O campus Aracati é uma instituição comprometida com o desenvolvimento social e regional de forma a atender a comunidade e suas necessidades, contemplando assim os seguintes Eixos Tecnológicos: Produção Industrial; Turismo, Hospitalidade e Lazer; Recursos Naturais; Tecnologia da Informação e Comunicação e Formação de Professores. Dessa forma, atualmente, o campus oferece uma maior diversidade de cursos em diferentes níveis de ensino. Entre as opções estão os cursos técnicos integrados ao ensino médio em Aquicultura, Química e Informática, subsequente em Eventos e Guia de Turismo e ainda quatro cursos superiores: bacharelado em Ciência da Computação, bacharelado em Engenharia de Aquicultura, licenciatura em Química e Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, além de contar com as mais diversas atividades de pesquisa e extensão nos diversos eixos.

Ao longo desses anos, o campus Aracati vem contribuindo na construção do conhecimento na comunidade externa, na promoção da inclusão social na comunidade

local e regional, como também na formação de profissionais qualificados e capazes de atuar no mundo do trabalho.

2. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

2.1. Justificativa

O Contexto do Turismo no Litoral Leste do Ceará

O processo de globalização tem impulsionado a integração dos espaços geográficos e seus recursos, indo além da esfera econômica. Nesse contexto, o turismo desponta como uma atividade capaz de transformar espaços e promover o ordenamento territorial, atendendo às demandas do mercado globalizado e estimulando a dinâmica socioeconômica dos territórios receptores. No Brasil, e particularmente no Nordeste, o turismo encontra forte potencial devido às riquezas naturais e culturais da região.

O estado do Ceará tem se destacado no cenário nacional. De acordo com o Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (IPECE), o setor turístico apresentou crescimento de 15,2% no primeiro trimestre de 2023, superando a média nacional de 11% e confirmando sua relevância econômica. Esse crescimento é ainda mais expressivo no Litoral Leste, onde estão localizados destinos consolidados como Canoa Quebrada (Aracati) e Morro Branco (Beberibe), que possuem reconhecimento internacional.

Oportunidades e Desafios no Litoral Leste

Os recursos naturais do Litoral Leste, como falésias, dunas, manguezais e praias de águas mornas, configuram a base para diversas atividades turísticas. Além disso, o clima favorável durante todo o ano e os investimentos em infraestrutura, como o Aeroporto Regional de Aracati, reforçam o potencial da região. Dados da Secretaria de Turismo do Ceará (SETUR/CE) mostram que, em 2019, o Litoral Leste contava com mais de 14.000 leitos, como nos mostra a Tabela 1.

Tabela 1: Oferta Hoteleira do Estado do Ceará: 2010/2019

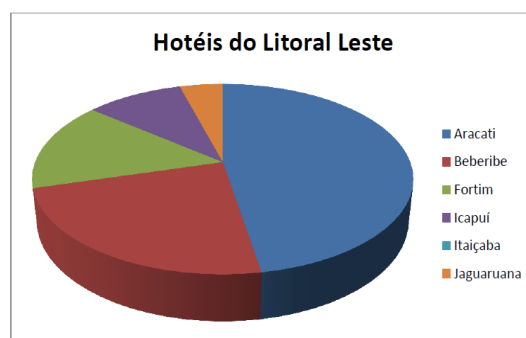
Localidades	2010			2019			Crescimento (%)		
	MH	Uhs	Leitos	MH	Uhs	Leitos	MH	Uhs	Leitos
Fortaleza	20 3	10.56 3	26.85 3	25 8	12.130	30.93 7	27,09	14,83	15,21
Metropolitana	51	1.047	3.284	10 7	2.795	7.169	109,8 0	166,9 5	118,30
Litoral Oeste	30 8	4.611	11.58 3	64 2	8.120	20.77 9	108,4 4	76,10	79,39
Litoral Leste	23 1	4.516	12.70 9	27 9	5.915	17.49 7	20,78	30,98	37,67
Ibiapaba	47	887	2.137	12 6	2.776	6.407	168,0 9	212,9 7	199,81
Sertão Central	52	1.095	2.946	11 1	2.421	5.863	113,4 6	121,1 0	99,02
Araripe/Cariri	94	2.225	6.063	21 2	5.006	12.29 6	125,5 3	124,9 9	102,80
Serras Úmidas Baturité	58	843	2.465	79	3.219	3.219	36,21	39,98	30,59
Total Ceará	1.0 44	25.78 7	68.04 0	1.8 14	40.34 3	104.1 67	73,7 5	56,45	53,10

Fonte: SETUR/CE

Verifica-se na Tabela 1 que a região onde está o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do campus Aracati é bem servida por meios de hospedagem, apresentando um crescimento de 37,67% em um período de nove anos, embora nem todos os municípios possuam um número expressivo de unidades habitacionais.

Já de acordo com o Gráfico 1, a região composta pelos municípios de Aracati, Fortim, Icapuí, Itaíçaba e Jaguaruana é objeto de intensos investimentos da iniciativa privada no segmento de hotelaria e gastronomia.

Gráfico 1: Número de hotéis Litoral Leste



Fonte: ECONODATA (2022)

Nesse gráfico é possível verificar que o município de Aracati tem o maior número de hotéis da região, seguido de Beberibe, demonstrando, de certo modo, a importância desses dois destinos para o turismo no estado. Ou seja, os meios de hospedagem continuam pujantes, o que demanda mão-de-obra qualificada.

Por fim, cabe destacar que Aracati é um município situado na costa leste do estado do Ceará, na região do Vale do Jaguaribe. Sua rica história está nitidamente expressa no patrimônio histórico, que se destaca como um forte atrativo turístico e cultural, oferecendo uma imersão única na história e na cidadania.

Essa cidade (assim como suas vizinhas, Fortim, Icapuí e Beberibe) é caracterizada por um crescente contingente de meios de hospedagem dos mais diversos portes e que se destaca pelo crescente desenvolvimento da atividade turística, tendo em vista o potencial hoteleiro da região e a falta de mão-de-obra qualificada para as empresas hoteleiras. Diante desses aspectos, o município, e a costa leste também, crescem em número de habitantes e destaca-se por seu desenvolvimento no turismo.

É nesse cenário que o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria se insere, contribuindo com a formação de profissionais comprometidos com a realidade social, econômica e cultural. Dessa forma, somos uma opção de qualidade voltada para os alunos residentes no município de Aracati e região.

Necessidade de Formação Profissional

A cadeia produtiva do turismo possui efeitos multiplicadores expressivos, gerando empregos diretos e indiretos. No entanto, a qualidade dos serviços oferecidos depende da formação de profissionais especializados. O Litoral Leste, com sua diversificada oferta de meios de hospedagem e sua posição de destaque no turismo estadual, exige gestores de hotelaria com conhecimento em planejamento, gestão de empreendimentos e hospitalidade.

A criação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria no IFCE, campus Aracati, responde a essa demanda. A localização estratégica do campus, em um dos principais destinos turísticos do estado, proporciona aos discentes uma vivência prática alinhada às necessidades do mercado. Além disso, o curso contribuirá para o desenvolvimento regional ao formar profissionais aptos a gerir empreendimentos hoteleiros e promover experiências de alta qualidade para os visitantes.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Instituto Federal do Ceará

(IFCE) tem um papel fundamental na formação de profissionais qualificados para atuar no setor de hospitalidade, um dos pilares da economia e do turismo no Brasil. No entanto, diante das constantes transformações no mercado hoteleiro e das novas demandas do setor, faz-se necessária a atualização do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) do curso, a fim de garantir uma formação alinhada às exigências contemporâneas da área.

A revisão do PPC é motivada pela necessidade de adequação às tendências e inovações do setor de hospitalidade, que incluem a digitalização dos serviços, a adoção de práticas sustentáveis, além da evolução dos perfis de consumo e das expectativas dos clientes. É importante destacar que as atualizações das normativas institucionais e educacionais, como o alinhamento curricular das matrizes dos cursos de hotelaria do IFCE e a curricularização da extensão, reforçam a importância de modernizar a estrutura curricular e os objetivos do curso.

Com essa atualização, busca-se aprimorar a formação dos discentes, proporcionando uma experiência acadêmica mais dinâmica e alinhada às exigências do mercado, além da inserção dos discentes e docentes nas comunidades onde atua o IFCE. Entre as principais mudanças previstas, destacam-se a inclusão de novas competências e habilidades, a modernização da matriz curricular com novas disciplinas e inserção de ações extensionistas, a incorporação de metodologias ativas de ensino e o fortalecimento da relação entre teoria e prática.

Destaca-se, ainda, o retorno da oferta do curso no período noturno, visto que após dezesseis semestres funcionando nos turnos matutino e vespertino, Direção Geral, de Ensino, Colegiado, NDE e discentes chegaram à conclusão de que muitos casos de evasão se deram por conta da necessidade de trabalho no período diurno, sendo o turno noturno mais propício para o estudo. Além das solicitações por parte de discentes e do público local para que a oferta seja à noite.

Espera-se que a reformulação do PPC contribua para a oferta de um curso atrativo e dinâmico e que amplie as oportunidades de inserção profissional dos egressos, fortalecendo sua atuação no setor de hotelaria e áreas correlatas. Além disso, a atualização permitirá ao IFCE continuar sendo uma referência na formação de profissionais qualificados, capazes de atender com excelência às demandas do mercado

e da sociedade.

Contribuição para o Desenvolvimento Regional

Ao aliar formação acadêmica às demandas específicas do Litoral Leste, o curso atenderá não apenas ao setor turístico, mas também às necessidades das comunidades locais. A geração de empregos qualificados e o fortalecimento da indústria do turismo impactarão positivamente a economia da região, promovendo inclusão social e desenvolvimento sustentável.

Com isso, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria no IFCE, campus Aracati, posiciona-se como uma resposta às demandas contemporâneas do mercado e como um catalisador para o crescimento do turismo no Ceará, especialmente no Litoral Leste.

2.2. Fundamentação Legal

Para atualização e norteamento do PPC do curso, seguem-se as normativas, resoluções e decretos da instituição e do MEC, tais como:

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB);
- Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais [...] e dá outras providências.
- Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Cria o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) como uma das avaliações que compõe o SINAES;
- Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2010. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências;
- Resolução CNE nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000;
- Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade

da temática História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena;

- Lei nº 13.409 de 28 de dezembro de 2016, que altera o artigo 3, 5 e 7 da Lei 12.711/2012 para dispor sobre a reserva de vagas para pessoas com deficiência nos cursos técnico de nível médio e superior das instituições federais de ensino;

- Portaria nº. 2.051, de 09 de julho de 2004, do Ministério da Educação. Regulamenta os procedimentos de avaliação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), instituído na Lei no 10.861, de 14 de abril de 2004;

- Decreto Nº 9.235, 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;

- Catálogo Nacional dos Cursos Superiores em Tecnologia, 3ª edição, MEC, 2016.

- Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004 – Institui Diretrizes Curriculares nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro-Brasileiras e Africana;

- Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, da Câmara de Educação Superior/Conselho Nacional de Educação/Ministério da Educação (Estabelece as diretrizes para a extensão na educação superior brasileira);

- Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012 – Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;

- Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012 – Estabelece as Diretrizes Curriculares nacionais para a Educação Ambiental;

- Resolução CNE /CP nº 1 de 5 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica;

- Resolução CONSUP/IFCE nº 35, de 22 de junho de 2015 – Aprova o Regulamento da Organização Didática (ROD);

- Resolução CONSUP/IFCE nº 04, de 28 de janeiro de 2015, que aprova o Regulamento de Organização do Núcleo Docente Estruturante;

- Resolução CONSUP/IFCE nº 50, de 14 de dezembro de 2015, sobre o Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) que promove o acesso, a permanência e o êxito educacional do discente com necessidades específicas no Instituto Federal do Ceará;

- Resolução CONSUP/IFCE nº 64, de 28 de maio de 2018, que traz algumas alterações na Resolução 050/2015;

- Resolução CONSUP/IFCE nº 143, de 20 de dezembro de 2023, último documento oficial que altera o regulamento dos NAPNEs no IFCE;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 71, de 15 de julho de 2017, que aprova o Regimento Interno dos Núcleos de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas no Instituto Federal do Ceará (NEABI);
- Resolução CONSUP/IFCE nº 65, de 28 de maio de 2018, dispõe sobre algumas alterações na Resolução nº 071/2017;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 103, de 31 de agosto de 2023, aprova o regimento atual dos Núcleos de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas no Instituto Federal do Ceará (NEABI);
- Resolução CONSUP/IFCE nº 043, de 22 de agosto de 2016 e Resolução nº 62, de 28 de maio de 2018 que aprovam as normas para emissão, registro e expedição de certificados do IFCE;
- Resolução CONSUP nº 100, de 27 de setembro de 2017, aprova o Regulamento para Criação, Suspensão de Oferta de Novas Turmas, Reabertura e Extinção de Cursos do IFCE;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 75, de 13 de agosto de 2018, que define as normas de funcionamento do colegiado dos cursos técnicos e de graduação do IFCE.
- Resolução CONSUP/IFCE nº 87, de 07 de outubro de 2019, aprova o Regulamento das Ações de Heteroidentificação do IFCE;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 6, de 23 de março de 2021 e Resolução CEPE / IFCE nº 68, de 07 de junho de 2023 que aprovam o alinhamento curricular dos Cursos Superiores de Tecnologia em Hotelaria do IFCE;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 83, de 05 de julho de 2023, altera o Anexo I da Resolução CONSUP/IFCE nº 63, de 6 de outubro de 2022, que trata da normatização e estabelecimento dos princípios e procedimentos pedagógicos e administrativos para os cursos técnicos de nível médio, de graduação e de pós-graduação, para a inclusão das atividades de extensão;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 63, de 06 de Outubro de 2022, revoga a Resolução nº 41 sobre a normatização da curricularização da extensão no âmbito do IFCE;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 141, de 18 de dezembro de 2023, aprova o Manual para Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 14, de 18 de dezembro de 2019, normatiza o

Programa de Auxílios da Política de Assistência Estudantil do IFCE.

- Resolução CONSUP/IFCE nº 34, de 27 de dezembro de 2017, que aprova o Manual de normalização de trabalhos acadêmicos do IFCE: de acordo com as normas da ABNT;

- Portaria nº 653/IFCE/GR de 14 de outubro de 2015 que determina o processo de seleção de candidatos às vagas de diplomados e transferidos.

2.3. Objetivos:

2.3.1. Objetivo Geral:

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria tem como objetivo formar profissionais qualificados com capacidade de assumir cargos e funções nos diversos tipos de meios de hospedagem, hospitais, bares e restaurantes, com visão estratégica, responsabilidade socioambiental e capacidade de inovação, além de adotar formas diversificadas de atuação no desempenho técnico, ético e político, como cidadão emancipado, contribuindo para o desenvolvimento da sociedade com as habilidades e competências necessárias para buscar o equilíbrio e a coerência metodológica e mercadológica, atendendo às demandas do mundo do trabalho e contribuindo para o desenvolvimento econômico e social da região e do Estado.

2.3.2. Objetivos Específicos:

1. Formar cidadãos críticos, éticos, autônomos e empreendedores para atuar a partir de uma sólida formação humana em articulação com o trabalho, a ciência, a cultura e a tecnologia, buscando responder às necessidades do mundo do trabalho e comprometidos com o desenvolvimento social e sustentável da região;

2. Formar profissionais com capacidade para o exercício da excelência profissional nos diversos meios de hospedagem;

3. Propiciar ao discente, técnicas de recepção, reservas, governança, sala-bar e de promoção e venda dos produtos hoteleiros;

4. Oportunizar ao estudante o desenvolvimento do perfil de gestor, de modo a assumir funções estratégicas na administração hoteleira;

5. Valorizar o conhecimento e os procedimentos que envolvem o Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, incluindo os segmentos de hospedagem, alimentos e bebidas, hotelaria hospitalar, lazer, recreação e eventos.

6. Capacitar o profissional para atuar com responsabilidade socioambiental e

ética nos serviços de hospitalidade.

7. Articular a prática do conhecimento científico do ensino e da pesquisa com as necessidades da comunidade onde a instituição se insere através de ações de extensão que transformem a realidade social.

2.4. Formas de Ingresso

O ingresso no Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria dar-se-á através do Sistema de Seleção Unificada – SISU, sistema informatizado gerenciado pelo Ministério da Educação – MEC, por meio do qual são selecionados candidatos a vagas em cursos de graduação disponibilizados pela instituição.

A seleção dos candidatos às vagas disponibilizadas por meio do SISU será efetuada com base nos resultados obtidos pelos estudantes no Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM.

Os(as) candidatos(as) que desejam concorrer às vagas reservadas para autodeclarados(as) pretos(as), pardos(as), indígenas e quilombolas e por pessoas com deficiência, conforme legislação vigente, deverão assim se declarar no ato da inscrição e seguir os demais procedimentos cabíveis da instituição, como por exemplo, se submeter ao processo de heteroidentificação.

No caso de não preenchimento de todas as vagas ofertadas através do SISU, aplicar-se-á o processo seletivo (vestibular) articulado com os conteúdos do ensino médio, conforme dispõe o Art. 51 da Lei nº. 9394/96, respeitando-se a quantidade de vagas oferecidas em cada processo seletivo.

As inscrições para o Processo Seletivo são abertas em Edital anualmente, no qual constam os cursos com os respectivos números de vagas a preencher, os prazos, a documentação exigida para a inscrição, os instrumentos, os critérios de seleção e demais informações úteis.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria oferta 60 vagas anualmente, em que o preenchimento destas vagas é efetuado por intermédio dos resultados dos processos de seleção anteriormente citados.

O estudante também pode ingressar como transferido, com matriz curricular e competências compatíveis com as do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria ou como graduado a partir de outros cursos superiores.

A quantidade de vagas ofertadas para transferidos e graduados é condicionada primeiramente à disponibilidade de vagas, por edital específico para este fim.

2.5. Áreas De Atuação

- ✓ **Gerência:** trabalha com a administração de estabelecimentos hoteleiros e complexos turísticos, planeja estratégias de marketing, métodos de captação de clientes, é responsável pelo quadro de funcionários e fornecedores e pelos serviços oferecidos.
- ✓ **Gastronomia:** trabalha com a coordenação da parte gastronômica, contrata os chefs, maitres e garçons, estabelece cardápios e cartas de vinhos.
- ✓ **Eventos:** trabalha com a captação e produção de eventos, sejam feiras, seminários, convenções ou congressos.
- ✓ **Empreendimento:** trabalha com a análise de regiões interessantes do ponto de vista turístico e identifica a viabilidade de implantação do tipo adequado de empreendimento hoteleiro, além de estabelecer a infraestrutura necessária.
- ✓ **Setores operacionais de meios de hospedagem, bares e restaurantes:** planejamento e operacionalização de serviços de recepção, limpeza, arrumação e ornamentação de unidades habitacionais, salão de refeições, balcão do bar, áreas externas e internas e cozinha; produção de alimentos e bebidas; serviços de alimentos e bebidas, utilizando-se das técnicas de serviço apropriadas.

2.6. Perfil Esperado do Futuro Profissional

O tecnólogo em Hotelaria estará apto a:

- ✓ Atuar com responsabilidade socioambiental;
- ✓ Avaliar criticamente o mercado hoteleiro em nível regional, nacional e internacional a partir de suas variáveis;
- ✓ Decidir a melhor estrutura organizacional em empresas de hospedagem;
- ✓ Aplicar teorias, instrumentos e técnicas de planejamento, organização, direção e controle de acordo com o contexto organizacional;
- ✓ Gerir equipes;
- ✓ Adequar os produtos oferecidos ao segmento de mercado atendido;
- ✓ Avaliar criticamente os serviços prestados e propor alternativas de melhoria;
- ✓ Atuar preventivamente em relação à legislação do consumidor, comercial e trabalhista;
- ✓ Utilizar índices de desempenho para melhorar os processos e resultados da empresa;

- ✓ Desenvolver relações humanas de qualidade;
- ✓ Comunicar-se em inglês e espanhol;
- ✓ Executar as técnicas de produção de alimentos e bebidas;
- ✓ Operar os diferentes tipos de serviços de alimentos e bebidas em meios de hospedagem, bares e restaurantes;
- ✓ Operar as ferramentas tecnológicas para a otimização dos serviços hoteleiros;
- ✓ Desenvolver estratégias de vendas dos serviços hoteleiros;
- ✓ Estabelecer os procedimentos operacionais de qualidade dos serviços hoteleiros.

2.7. Metodologia

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria utilizará metodologia com teor teórico-prático para melhor aprendizado do aluno. Partindo da interdisciplinaridade entre as áreas afins com a aplicação de casos práticos, realizações de visitas técnicas, além de aulas práticas nos laboratórios disponíveis para o curso, aliando assim a teoria à prática de uma forma dinâmica e que facilita a compreensão do estudante. Serão promovidos também momentos de interação com o mercado de trabalho através de eventos internos com profissionais que atuam nas diversas áreas contempladas no curso.

Entende-se que a liquidez dos saberes ligada ao profissional da hotelaria exige não mais somente saberes técnicos, mas o mundo do trabalho passa a exigir competências de pesquisa e inovação aliadas ao pensamento crítico.

Nesta abordagem, o papel do professor como mediador é fundamental para consolidar o processo de ensino e aprendizagem, concebendo o estudante como parte ativa nesse processo, construtor do seu próprio conhecimento, que tem suas experiências prévias valorizadas e que interage com os colegas (seus pares) e o professor, através do desenvolvimento de atividades integradoras e interdisciplinares como: debates, reflexões, seminários, momentos de convivência, palestras e trabalhos coletivos, projetos integradores, etc.

Assim sendo, estarão inseridas nos Planos de Ensino e de Aula das unidades curriculares do curso, as seguintes estratégias diversificadas de ensino: aulas interativas, aulas expositivas dialogadas, atividades de laboratório, atividades individuais e em grupo, pesquisa, elaboração de projeto, seminário/debate, estudo de caso, resolução de exercícios, exibição de filmes, visita técnica, bem como uso de metodologias de aprendizagem ativa e de tecnologias digitais inovadoras, tendo o educando como centro

desse processo, tornando-o capaz de gerar habilidades em resolver problemas e conduzir projetos relacionados às novas tecnologias da informação e comunicação - TIC'S; para tanto, caberá ao docente, utilizar-se de recursos didáticos os mais diversificados possíveis para subsidiar suas atividades pedagógicas no ambiente educacional que esteja inserido.

É importante que o corpo docente do curso considere o desenvolvimento de estratégias didático-pedagógicas para garantir a abordagem de conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico raciais, como parte integrante da organização curricular, presente, de forma articulada e interdisciplinar, nos seus diversos componentes e nos seus projetos institucionais e pedagógicos, incluindo o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena. Não obstante, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria ainda poderá inserir-se em atividades desenvolvidas pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas - NEABI, assim como do Núcleo de Acessibilidade à Pessoas com Necessidades Específicas - NAPNE, nas demais atividades promovidas em âmbito acadêmico e Institucional.

Os discentes ao longo do curso terão acesso às tecnologias de informação através de pesquisas na Biblioteca Virtual Universitária (BVU) existente no *campus*. O acompanhamento dos alunos será feito através de monitorias, atendimento individual ou em grupo fora do horário de sala de aula, objetivando esclarecer dúvidas e/ou nivelar, aqueles com baixo rendimento escolar, no intuito de favorecer a permanência e êxito estudantil, minimizando, assim, evasões no curso.

Assim como as demais atividades de formação acadêmica, as aulas práticas e de laboratório são essenciais para que o estudante possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino de Tecnologia. O contato do aluno com a prática deve ser planejado, considerando os diferentes níveis de profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos, tipo de atividade, objetivos, competências e habilidades específicas. Nesse sentido, o estudante deve ter contato com os procedimentos a serem utilizados na aula prática a qual será realizada, simultaneamente, por toda a turma e acompanhada pelo(s) professor(es).

A articulação entre teoria e prática assim como das atividades de ensino, pesquisa e extensão deve ser uma preocupação constante do professor. Desse modo, no decorrer do curso, o contato do estudante com a teoria e a prática deve ser aprofundado por meio de atividades que envolvem a criação, o projeto, a construção e análise, e os

modelos a serem utilizados. O discente também deverá ter contato com a análise experimental de modelos, através de iniciação científica.

Em relação aos estudantes com necessidades educacionais específicas o professor deve planejar atividades de atendimento diferenciado, respeitando e adaptando o conhecimento aos seus ritmos de aprendizagem, bem como as estratégias metodológicas, com o apoio e acompanhamento do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), da Coordenadoria Técnico Pedagógica e da equipe multiprofissional do campus, proporcionando assim a permanência desses alunos no curso como também a conclusão do seu processo de formação.

Além das atividades propostas aos alunos no cotidiano universitário, o curso também promove um evento anual denominado Semana de Hospitalidade e Lazer (SHOL), visando ampliar o conhecimento bem como promover a integração entre os educandos e educadores. Trata-se de uma importante ferramenta na qual os discentes podem divulgar seus estudos e pesquisas realizadas ao longo do curso e trocar experiências e conhecimentos com estudantes de outras instituições, além de servir para divulgar o curso na região.

Nesse sentido, o fazer pedagógico propiciará condições para que o educando possa vivenciar e desenvolver suas competências: cognitiva (aprender a aprender); produtiva (aprender a fazer); relacional (aprender a conviver) e pessoal (aprender a ser). Este desenvolvimento de competências possibilitará a formação de profissionais com autonomia intelectual e moral, aptos ao exercício da cidadania e conscientes de sua responsabilidade com a sustentabilidade ambiental.

3. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria no IFCE, campus Aracati, observa as determinações legais presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN nº. 9.394/96), Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

O curso é presencial, vespertino e noturno, com uma carga horária total de 1920 horas de disciplinas obrigatórias. Além disso, o curso vai disponibilizar 120 horas de disciplinas optativas para que o discente escolha obrigatoriamente pelo menos uma disciplina optativa. São no total três disciplinas optativas, cada uma de 40 horas.

As disciplinas foram planejadas de forma que o primeiro e o segundo semestre apresentem conteúdos teóricos e práticos básicos que proporcionem o embasamento necessário para o restante do curso. A matriz curricular foi formatada contemplando os princípios da interdisciplinaridade. Por exemplo, além das disciplinas intrinsecamente ligadas à teoria e prática dos meios de hospedagem, há outros componentes curriculares relacionados ao meio ambiente, cultura, informática, empreendedorismo, linguagens, alimentos e bebidas, princípios éticos, higiene e segurança do trabalho.

Tendo em vista a uma maior flexibilidade da matriz, procurou-se colocar o menor número possível de pré-requisitos sem, no entanto, comprometer a legalidade da sequência curricular. As cargas horárias práticas foram pensadas em complementação às cargas horárias teóricas, de modo a fortalecer o conhecimento técnico a partir do conhecimento empírico, embasando-os através de bibliografias específicas e atualizadas, capacitando, desse modo, os discentes, para uma competente atuação no mercado hoteleiro.

Na busca do Ensino e da Pesquisa que dialoguem com a sociedade, apresentamos a seguir como foi organizada a curricularização da extensão dentro da organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do campus Aracati.

3.1. Curricularização da extensão na organização curricular

Em consonância com a Resolução N° 7, de 18 de dezembro de 2018 da Câmara de Educação Superior/Conselho Nacional de Educação/Ministério da Educação (Estabelece as diretrizes para a extensão na educação superior brasileira) e de acordo com as resoluções IFCE/CONSUP N° 83, de 05 de julho de 2023 e N° 63, de 06 de outubro de 2022, que tratam da normatização da curricularização da extensão no âmbito do IFCE, entende-se por curricularização da extensão, a inserção de atividades de extensão em componentes curriculares obrigatórios para a integralização do curso. E mais, este projeto pedagógico compreende a Extensão como parte indissociável do Ensino e da Pesquisa, jamais como um apêndice na oferta deste curso.

Em harmonia com o que preconizam as diretrizes supracitadas, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do campus Aracati contempla, em seu projeto pedagógico

de curso, a Modalidade Curricular de Extensão I e II⁵: Parte de componentes curriculares com destinação de carga horária de extensão definida no currículo (Modalidade I) e Unidade Curricular Específica de Extensão composta por ações curriculares de extensão constituintes do Plano de Unidade Didática (PUD) e da matriz curricular do curso (Modalidade II).

Seguindo esse modelo de curricularização da extensão, os componentes curriculares *Espanhol Básico II (16h)*⁶, *Empreendedorismo (10h)*, *Higiene Alimentar e Noções de Nutrição (10h)*, *Práticas de Eventos (40h)* e *Projeto Social (40h)* enquadram-se na Modalidade Curricular de Extensão I e a disciplina *Extensão (80h)* se classifica na Modalidade II. Temos, portanto, **196 horas/aula** de ações de extensão curricularizada, atingindo dez por cento da carga horária obrigatória destinada à curricularização da extensão.

3.2. Matriz Curricular

A distribuição semestral das disciplinas, bem como a sua sequência ideal, é apresentada nos quadros a seguir. O curso foi estruturado numa sequência lógica e contínua de apresentação das diversas áreas do conhecimento e das suas interações no contexto da formação do profissional Tecnólogo em Hotelaria. Os programas de unidades didáticas (PUD) dos componentes curriculares que constam na matriz curricular listada a seguir estão descritos no Apêndice I.

Vale salientar que esta matriz curricular atende o alinhamento curricular aprovado pela Resolução CONSUP/IFCE N° 6, de 23 de março de 2021 e Resolução CEPE / IFCE N° 68, de 07 de junho de 2023. Tal alinhamento abrange os três Cursos Superiores de Tecnologia em Hotelaria do IFCE presentes nos campi de Aracati, Baturité e Fortaleza. São 1200 horas alinhadas com a finalidade de corresponder a 75% da carga horária mínima exigida pelo MEC. No Apêndice II apresentamos a tabela com as disciplinas e os três itens exigidos para alinhamento: nomenclatura da disciplina, carga horária (teórica/prática/extensão) e ementa.

⁵ As modalidades curriculares de extensão praticadas no IFCE estão definidas em: Resolução IFCE/CONSUP N° 83, de 05 de julho de 2023 e Resolução IFCE/CONSUP N° 63, de 06 de outubro de 2022.

⁶ As horas entre parênteses se referem apenas às horas de extensão inseridas dentro da carga horária total da disciplina.

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TENOLOGIA EM HOTELARIA							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
SEMESTRE I							
	Fundamentos da Hotelaria	40	32	08	00	02	-
	Introdução ao Turismo	40	40	00	00	02	-
	Introdução à Alimentos e Bebidas	40	40	00	00	02	-
	Fundamentos da Administração	40	40	00	00	02	-
	Ética e Relações Interpessoais	40	40	00	00	02	-
	Espanhol Básico I	80	40	40	00	04	-
	Comunicação e Linguagem	40	40	00	00	02	-
	Saúde e Segurança do Trabalho	40	30	10	00	02	-
	Informática Aplicada	40	20	20	00	02	-
	TOTAL	400	322	78	00	20	-
SEMESTRE II							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Processos de Reservas e Recepção	80	50	30	00	04	Fundamentos da Hotelaria
	Marketing Turístico	40	40	00	00	02	-
	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição	40	30	10	10	02	-
	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	20	20	00	02	Introdução à Alimentos e Bebidas
	Gestão de Pessoas	40	40	00	00	02	-
	Espanhol Básico II	80	40	40	16	04	Espanhol Básico I
	Metodologia do Trabalho Científico	40	40	00	00	02	-
	Matemática Comercial e Financeira	40	30	10	00	02	-
	TOTAL	400	290	110	26	20	-
SEMESTRE III							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Processos de Governança	40	30	10	00	02	Fundamentos da Hotelaria
	Eventos, Cerimonial e Protocolo	40	40	00	00	02	-

	Bases da Produção Culinária	80	40	40	00	04	Introdução a Alimentos e Bebidas e Higiene e Noções de Nutrição
	Gestão de Alimentos e Bebidas	40	30	10	00	02	Serviços de Alimentos e Bebidas
	Empreendedorismo	40	30	10	10	02	-
	Inglês Básico I	80	40	40	00	04	-
	Introdução à Contabilidade	40	30	10	00	02	-
	Custos e Orçamentos	40	30	10	00	02	-
	TOTAL	400	270	130	10	20	-

SEMESTRE IV

Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Gestão de Hospedagem	40	40	00	00	02	-
	Práticas de Eventos	40	10	30	40	02	Eventos, Cerimonial e Protocolo
	Bar e Bebidas	40	20	20	00	02	-
	Aspectos Legais da Gestão Empresarial Aplicados à Hotelaria	40	40	00	00	02	-
	Inglês Básico II	80	40	40	00	04	Inglês Básico I
	Elaboração de Projeto de Pesquisa	40	30	10	00	02	Metodologia do Trabalho Científico
	Estatística Aplicada	40	30	10	00	02	-
	Controladoria e Auditoria	40	40	00	00	02	-
	TOTAL	360	250	110	40	18	-

SEMESTRE V

Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Programa de Práticas Profissionais	80	10	70	00	04	Processos de Reservas e Recepção, Processos de Governança e Serviços de Alimentos e Bebidas.
	Hotelaria Hospitalar	40	40	00	00	02	-
	Tópicos Avançados em Hotelaria	40	40	00	00	02	-

	Sociologia do Turismo	40	40	00	00	02	-
	Projeto Social	40	10	30	40	02	-
	Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem	40	40	00	00	02	-
	Extensão	80	10	70	80	04	-
TOTAL		360	190	170	120	18	-
Carga horária total das Disciplinas Obrigatórias (hora/aula)		1920	1362	598	196	98	
Código	Disciplinas Optativas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Trabalho de Conclusão de Curso	40	40	00	00	02	Metodologia do Trabalho Científico e Elaboração de Projeto de Pesquisa
	Etiqueta Profissional e Social	40	40	00	00	02	
	Libras	40	30	10	00	02	-
Carga horária total das Disciplinas Optativas (hora/aula)		120	110	10	00	06	
CARGA HORÁRIA TOTAL DAS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS + 01 OPTATIVA PARA INTEGRALIZAÇÃO (hora/aula)		1960					

SÍNTESE DA CARGA HORÁRIA – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS						
SEMESTRE	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	
I	400	322	78	00	20	
II	400	290	110	26	20	
III	400	270	130	10	20	
IV	360	250	110	40	18	
V	360	190	170	120	18	
Carga horária total das Disciplinas Obrigatórias (hora/aula)		1920	1322	598	196	96

3.3. Fluxograma curricular

	S1 400 h/a	S2 400 h/a	S3 400 h/a	S4 360 h/a	S5 360 h/a
1	Fundamentos da Hotelaria 40 h/a	Processos de Reservas e Recepção 80 h/a	Processos de Governança 40 h/a	Gestão de Hospedagem 40 h/a	Programa de Práticas Profissionais 80 h/a
2	Introdução ao Turismo 40 h/a	Marketing Turístico 40 h/a	Eventos, Cerimonial e Protocolo 40 h/a	Práticas de Eventos 40 h/a	Hotelaria Hospitalar 40 h/a
3	Introdução à Alimentos e Bebidas 40 h/a	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição 40 h/a	Bases da Produção Culinária 80 h/a	Optativa 01	Tópicos Avançados em Gestão de Hospedagem e Restauração 40 h/a
4	Ética e Relações Interpessoais 40 h/a	Serviços de Alimentos e Bebidas 40 h/a	Gestão de Alimentos e Bebidas 40 h/a	Bar e Bebidas 40 h/a	Sociologia do Turismo 40 h/a
5	Fundamentos da Administração 40 h/a	Gestão de Pessoas 40 h/a	Empreendedorismo 40 h/a	Aspectos Legais da Gestão Empresarial Aplicados à Hotelaria 40 h/a	Projeto Social 40 h/a
6	Espanhol Básico I 80 h/a	Espanhol Básico II 80 h/a	Inglês Básico I 80 h/a	Inglês Básico II 80 h/a	Extensão 80 h/a
7	Comunicação e Linguagem 40 h/a	Metodologia do Trabalho Científico 40 h/a	Introdução à Contabilidade 40 h/a	Elaboração de Projeto de Pesquisa 40 h/a	Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem 40 h/a
8	Saúde e Segurança do Trabalho 40 h/a	Matemática Comercial e Financeira 40 h/a	Custos e Orçamentos 40 h/a	Estatística Aplicada 40 h/a	Optativa 02
9	Informática Aplicada 40 h/a			Controladoria e Auditoria 40 h/a	Optativa 03

4. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Avaliar configura-se como processo de acompanhamento da construção do conhecimento do discente, tendo caráter processual, diagnóstico, contínuo e formativo, com a prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, em conformidade com a LDB nº 9.394/1996, artigo 24.

A avaliação da aprendizagem é inerente ao percurso formativo, uma vez que evidencia se os objetivos foram alcançados, possibilitando ao professor a (re)elaboração do planejamento, de forma a atender as dificuldades dos alunos, tendo em vista, superá-las. Neste sentido, o processo avaliativo exige uma diversidade de instrumentos e técnicas, oportunizando ao professor observar e intervir no desempenho do aluno, considerando os aspectos que necessitam ser melhorados e as formas diferenciadas de aprendizagem, em seus processos e ritmos.

Para tanto, poderão ser utilizados instrumentos de avaliação como os trabalhos de natureza teórico-práticos, observação diária dos estudantes pelos professores durante a aplicação de suas diversas atividades, exercícios, trabalhos individuais e/ou coletivos, fichas de observações, relatórios, auto avaliação, provas escritas com ou sem consulta, provas práticas e provas orais, seminários, projetos interdisciplinares, resolução de exercícios, planejamento e execução de experimentos ou projetos, relatórios referentes a trabalhos, experimentos ou visitas técnicas, realização de eventos ou atividades abertas à comunidade, auto avaliação descritiva e outros instrumentos de avaliação, destacando o seu caráter progressivo e que explorem a resolução de problemas pertinentes ao processo de formação do tecnólogo em Hotelaria.

Nos componentes que fazem parte da curricularização da Extensão, os alunos serão avaliados através da realização de atividades extensionistas como oficinas, minicursos, simpósios, assessoria técnica, criação de produtos, além de relatórios e apresentação de seminários em sala de aula sobre a prática feita com a comunidade externa.

Ressalta-se ainda que, conforme o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE, os instrumentos, critérios e valores de avaliação adotados pelo professor deverão ser explicitados aos estudantes no início do período letivo.

O processo de avaliação de cada componente curricular é orientado pelos objetivos definidos no Programa de Unidade Didática de cada disciplina (PUD), fundamentado no que estabelece o Projeto Pedagógico Institucional, o Regulamento da

Organização Didática (ROD) do IFCE e a Lei de Diretrizes e Base da Educação.

Sobre a sistemática de avaliação no IFCE, ela se desenvolverá em duas etapas, conforme está exposta na Subseção I, Seção I, Capítulo III, Título III, do Regulamento da Organização Didática (ROD) de junho de 2015.

Será considerado aprovado o discente que obtiver a média mínima, sete (7,0), desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total de aulas de cada componente curricular. As faltas justificadas não serão abonadas, embora seja assegurado ao aluno o direito à realização de trabalhos e avaliações ocorridos no período da ausência.

Caso o aluno não atinja a média para aprovação, porém tenha obtido média semestral de no mínimo três (3,0), ser-lhe-á assegurado o direito de fazer a prova final. Esta deverá ser aplicada pelo menos três dias após a divulgação do resultado da média semestral e contemplar todo o conteúdo trabalhado no semestre. A média final será obtida pela soma da média semestral e da nota da prova final, dividida por dois (2), e a aprovação do discente estará condicionada à obtenção de média mínima cinco (5,0). A seguir apresentamos as fórmulas de cálculo da média semestral (Xs) e média final (Xf):

$$X_s = \frac{2x_1 + 3x_2}{5} \geq 7,0$$

$$X_f = \frac{X_s + AF}{2} \geq 5,0$$

Legenda:

Sx = Média semestral

X1 = Média da 1ª. Etapa

X2 = Média da 2ª. Etapa

Xf = Média Final

AF = Avaliação Final

Por ser uma avaliação diagnóstica e processual, a construção do conhecimento dos alunos será mais relevante que o rendimento. Isso significa dizer que os caminhos percorridos para alcançar a aprendizagem serão considerados e compartilhados a fim de colaborar com a aprendizagem do grupo. Implica redimensionar o conteúdo e a forma de avaliação, proporcionando momentos em que o discente expresse sua compreensão, análise e julgamento de determinados problemas, relacionados à vivência profissional. Essa prática favorece que a avaliação também seja formativa, ou seja, que os alunos

consigam aprender por meio da avaliação, ao passo que ocorra antes da finalização de cada etapa e possibilite ao aluno refazer seus caminhos a fim de corrigir os erros cometidos no processo inicial.

Nesta perspectiva, estão previstas ações que garantam a recuperação de estudos, como o apoio extraclasse, em momentos de atendimento individual com o professor, grupos de estudos e monitorias (voluntárias ou com fomento, de acordo com os editais institucionais). Acerca de tal atendimento individual, no IFCE, o docente dispõe de um *horário de Atendimento ao Aluno* para o procedimento das orientações de forma mais pessoal.

5. PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA (PPS)

A Prática Profissional Supervisionada (PPS) é uma disciplina de 80 horas, sendo 10 horas teóricas (planejamento, orientações, informações sobre preenchimento e entrega dos formulários, dentre outros) e 70 horas *in loco* e tem como objetivo proporcionar aos estudantes uma vivência real das atividades profissionais relacionadas à sua área de estudo, permitindo que eles apliquem os conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula em situações práticas.

A Prática Profissional Supervisionada no Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, geralmente envolve os seguintes elementos:

Planejamento: Antes de iniciar a PPS, o professor da prática profissional, se reúne com os alunos devidamente matriculados na disciplina e apresenta uma lista de concedentes das práticas, ou seja, empresas e instituições que recebem esses alunos para desenvolverem suas atividades. É definido também quais setores desses locais eles podem atuar, além de elaborar uma planilha contendo: nome do aluno, instituição/empresa, dias e horários disponíveis para a realização da prática profissional.

Seleção do Local da Prática Profissional Supervisionada: O professor de Prática Profissional, entra em contato com os concedentes para reafirmar parcerias previamente estabelecidas. Os locais onde os alunos podem realizar as atividades são, comumente, meios de hospedagem, hospitais, secretarias de turismo, restaurantes, entre outras empresas, instituições ou organizações que estejam alinhadas com sua área de estudo e interesses desses profissionais.

Supervisão: Durante o período da Prática Profissional, os estudantes são supervisionados pelo professor do componente curricular bem como por um supervisor

na empresa ou instituição. Esses supervisores acompanham as atividades dos estudantes in loco, oferecendo orientações e feedbacks, e avaliam seu desempenho no final desse processo.

Execução das Atividades: Os estudantes realizam diversas atividades, sendo que estas podem ser: a prática propriamente dita e a observação. Em meios de hospedagem e hospitais, essas práticas podem ser: atendimento telefônico, realização de check-in e check-out, auxiliar na arrumação dos quartos, colocação e retirada dos itens de café da manhã, auxiliar na elaboração de pratos e bebidas, dentre outros. Já a observação, se refere às atividades mais complexas das empresas/instituições, como por exemplo, pagamentos de contas, recebimento de mercadorias, contabilidade etc. Em restaurantes eles podem atender clientes e participar da elaboração de pratos e bebidas. Nas secretarias de turismo, essas atividades podem incluir pesquisa, análise, elaboração de relatórios, participação em projetos, entre outras.

Avaliação: Ao final do período da Prática profissional, os estudantes são avaliados com base no desempenho durante a PPS. O aluno é avaliado pelo professor de prática, através do Relatório de Prática e pelo supervisor da empresa/instituição concedente por meio de um instrumento de avaliação próprio da instituição de ensino. Essa avaliação pode considerar a qualidade do trabalho realizado, o cumprimento das metas de aprendizagem estabelecidas, a capacidade de aplicar os conhecimentos teóricos na prática, assiduidade, proatividade, entre outros aspectos.

Relatório de Estágio: Os estudantes são solicitados a elaborar um relatório de estágio ao final da PPS, no qual descrevem as atividades realizadas, as experiências vivenciadas, as aprendizagens adquiridas e as reflexões sobre a Prática Profissional. Esse relatório é apresentado à instituição de ensino como parte da avaliação do estágio.

Em resumo, a Prática Profissional Supervisionada funciona como uma oportunidade para os estudantes integrarem teoria e prática, desenvolvendo habilidades profissionais e adquirindo experiência relevante para sua futura atuação no mercado de trabalho. É um componente curricular importante que complementa a formação acadêmica e contribui para a inserção profissional dos estudantes.

6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

O aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores é orientado pela

Resolução CNE /CP nº 1 de 15 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica e a Portaria nº 653/GR de 14 de outubro de 2015, a qual orienta a processo de seleção de candidatos às vagas de diplomados e transferidos.

Em conformidade com o Regulamento da Organização Didática do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará ROD/IFCE, será assegurado aos estudantes ingressantes e veteranos, além daqueles oriundos de outras instituições de nível superior ou de outros cursos de graduação superiores internos do IFCE, o direito de aproveitamento dos componentes curriculares cursados, mediante análise inicial da documentação por parte da coordenação do curso e depois análise definitiva do docente que ministra o componente curricular em questão que emitirá parecer sobre a solicitação discente.

É obrigatório que o componente curricular apresentado tenha no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular a ser aproveitado e o conteúdo do componente curricular apresentado também tenha no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de compatibilidade com o conteúdo total do componente curricular a ser aproveitado.

7. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

A Resolução CNE/CP n.1, de 15 de janeiro de 2021, do MEC, artigo 30, inciso 30, sugere a disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) nos cursos de graduação tecnológica, podendo ou não ser obrigatória. Sendo assim, o NDE do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do campus Aracati decidiu que o TCC seja componente curricular optativo, sem deixar, porém, em união com a coordenação e o colegiado do curso, de fomentar no aluno o perfil de pesquisador e a capacidade crítico-reflexiva sobre o fenômeno do turismo e da hotelaria, bem como estimular a participação docente em pesquisas, estudos, análises e interpretação de dados abordado em outras disciplinas da matriz do curso e na seleção de bolsas de pesquisa de iniciação científica ofertadas pelo IFCE e agências de pesquisa.

Nota e critérios para aprovação do TCC

a) O aluno será avaliado em duas modalidades, avaliação da apresentação oral e do trabalho escrito, por uma banca examinadora composta por três membros (ou quatro,

caso haja coorientador), que atribuirão, individualmente, nota ao trabalho;

b) No trabalho escrito, cada membro deve avaliar: organização sequencial, argumentação, profundidade do tema, relevância e contribuição acadêmica da pesquisa, correção gramatical, clareza, apresentação estética e adequação aos aspectos formais e às normas da ABNT;

c) Na apresentação oral, cada membro deve avaliar: domínio do conteúdo, organização da apresentação, habilidades de comunicação e expressão, capacidade de argumentação, uso dos recursos audiovisuais, correção gramatical e apresentação estética do trabalho;

d) Recomenda-se que a defesa do TCC siga a seguinte distribuição de tempo:

- 20(vinte) minutos para a apresentação oral pelo candidato,
- 30 (trinta) minutos de arguição pelos membros da banca examinadora.
- 10 (dez) minutos para avaliação e deliberação da banca sobre o trabalho em câmara fechada.

e) A nota de cada examinador será a soma do trabalho escrito (com valor de 0 a 5- zero a cinco) e da apresentação oral (com valor de 0 zero a 5 cinco), totalizando, assim, nota 10 (dez). A nota final será calculada pela média aritmética das notas dos membros da banca. Será APROVADO quem obtiver média igual ou superior a 7,0 (sete).

f) A não entrega do material ou não defesa do TCC resultará em nota 0 ZERO.

g) O aluno poderá convidar um pesquisador externo apenas para coorientação, pois o orientador deve ser professor ou técnico administrativo em assuntos educacionais do IFCE com formação em curso superior no tema pesquisado.

8. EMISSÃO DE DIPLOMA

O IFCE expedirá diploma, a que faça jus, ao estudante que vier a concluir o curso de graduação, com observância ao que estabelecem a Resolução CONSUP/IFCE nº 043, de 22 de agosto de 2016, Resolução CONSUP/IFCE nº 62, de 28 de maio de

2018, e o ROD, documentos oficiais que aprovam as normas para emissão, registro e expedição de certificados e diplomas de ensino médio, técnicos, graduação e pós-graduação do IFCE.

O ROD, em seu artigo 167, afirma que o aluno estará apto à emissão de diploma se concluir com êxito todas as etapas de estudos previstas na matriz curricular de seu curso. No caso do nosso curso, o discente tem que integralizar 1.920 horas das disciplinas obrigatórias, além de ter, no mínimo, 40 horas de disciplinas optativas, e estar em situação regular junto ao Enade e à biblioteca do campus. Além disso, o estudante de graduação deve ter participado da colação de grau.

O Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) é componente curricular obrigatório dos cursos de graduação, conforme Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, sendo o registro de participação condição indispensável para a emissão do diploma. Contudo, há que se observar se o discente e o seu curso de graduação foram convocados pelo Ministério da Educação para realizar o referido exame, já que, anualmente, o MEC define a lista de cursos a serem avaliados pelo ENADE.

9. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

A avaliação do projeto pedagógico tem por objetivo acompanhar as ações e as atividades desenvolvidas pelo curso, por meio de seu corpo docente, técnicos e discentes envolvidos, visando atingir os objetivos propostos para o curso, a descentralização das decisões, e a construção e manutenção do vínculo educação-sociedade. Dessa forma, o acompanhamento e a avaliação deverão legitimar as ações de implantação e as mudanças e melhorias aplicadas. É de extrema importância a realização de avaliações que busquem aperfeiçoar o PPC, por meio de observação do desenvolvimento do curso, respostas do Colegiado, do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e dos discentes e novas tendências relacionadas ao perfil do profissional, para que se tenha um currículo atualizado e compatível com as demandas do mercado profissional.

A Comissão Própria de Avaliação - CPA está prevista no Art.11 da Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, que instituiu o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES – e regulamentada pela Portaria nº. 2.051, do Ministério da Educação – MEC, de 09 de julho de 2004. Essa comissão é, na forma da lei, um órgão colegiado, de natureza deliberativa e normativa, cuja atribuição precípua é

proceder à avaliação institucional nos aspectos acadêmicos e administrativos.

A CPA atua com autonomia, em relação aos demais Conselhos e órgãos colegiados existentes no IFCE, e tem por finalidade implementar o processo de autoavaliação do instituto, a sistematização e a prestação das informações solicitadas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES). A CPA conta com uma comissão coordenadora e subcomissões. Existe uma Subcomissão no campus Aracati, composta por 8 membros, sendo um representante dos docentes e um suplente, um representante técnico-administrativo e um suplente, um representante discente e um suplente, um representante da sociedade civil e um suplente, eleitos pela comunidade acadêmica.

Os resultados da avaliação institucional, aplicada periodicamente pela CPA, junto a servidores e discentes do campus, devem ser levados em conta pela Coordenação, Colegiado e NDE do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

Posterior à avaliação (mais geral) da CPA, temos a avaliação pelo Colegiado e NDE. Ao colegiado, que se reunirá bimestralmente e sob a presidência da coordenação do curso, incumbe avaliar o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso no tocante à sua atualização, primando pela sintonia com as demandas da sociedade, do mundo do trabalho e dos discentes.

O Colegiado do curso é um órgão normativo, executivo, consultivo e de planejamento acadêmico de atividades de ensino, pesquisa e extensão, composto por Coordenador do Curso, que presidirá o Colegiado; Pedagogo ou Técnico em Assuntos Educacionais vinculados à Coordenação Técnico-Pedagógica e seu suplente; quatro docentes e seus respectivos suplentes, dois discentes e seus respectivos suplentes. As normas de funcionamento do colegiado dos cursos técnicos e de graduação do IFCE estão definidas pela Resolução CONSUP/IFCE N° 75, de 13 de agosto de 2018.

Nas reuniões do Colegiado, serão discutidos assuntos relacionados ao bom andamento das atividades, como: indicadores de aprendizagem, políticas de melhoria que garantam maior eficácia no processo ensino aprendizagem e melhoria na infraestrutura do curso como um todo. Também serão avaliados os dados coletados com os alunos egressos, com o objetivo de acompanhar o itinerário profissional do aluno formado na instituição, de modo a sempre melhorar o processo de ensino, pesquisa e extensão e, conseqüentemente, promover possíveis atualizações no PPC com base nas demandas e experiências dos egressos. A Coordenação de Estágios e Acompanhamento de Egressos fornecerá os dados relativos a este perfil de alunos.

O processo avaliativo buscará um diagnóstico do funcionamento do curso, considerando aspectos como: salas de aula, visitas técnicas, atividades de pesquisa, extensão, atividades sociopolíticas e culturais realizadas no decorrer do curso, TCC, atividades práticas, práticas pedagógicas docentes, relações entre docentes, discentes e técnicos, assistência estudantil, entre outros. Os meios e instrumentos utilizados na avaliação do projeto do curso serão: questionários, entrevistas, relatórios etc, que servirão como mensuração da funcionalidade do projeto fornecendo dados que embasam as ações corretivas, direcionando-as para o cumprimento dos objetivos traçados para o curso e sua melhoria contínua.

Outro espaço de avaliação é o NDE, um órgão consultivo e de assessoramento à Coordenação de Curso, vinculado ao Colegiado do Curso, responsável pela concepção, consolidação, acompanhamento e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso tendo como uma de suas atribuições analisar os resultados obtidos nas avaliações internas e externas (ENADE, Relatório de Avaliação para Reconhecimento de curso) e propor estratégias para o desenvolvimento da qualidade acadêmica do curso.

As normas de funcionamento e atribuições estão definidas pela Resolução CONSUP/IFCE N° 04, de 28 de janeiro de 2015. O NDE é composto por docentes com titulação de doutorado e mestrado, atuando em regime de trabalho integral. O grupo atual foi nomeado pelo diretor geral do IFCE, campus Aracati, por meio da portaria N° 3386/GAB-ARA/DG-ARA/ARACATI, de 1° de junho de 2024.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) se reúne duas vezes por semestre como forma de acompanhamento dos resultados de avaliação do curso, realizando discussões e as devidas alterações necessárias para o ajuste e bom desempenho do curso, baseadas nas observações feitas pelo departamento de ensino e setor de atendimento ao aluno, e utilizando também os resultados da Avaliação Institucional. O NDE será responsável pelas alterações da matriz curricular e revisão do projeto pedagógico do curso.

O processo de autoavaliação do curso também é feito em articulação com as ações de acompanhamento pedagógico de vários segmentos da instituição, que envolvem profissionais ligados à Coordenação Técnico-Pedagógica, à Coordenação de Assistência Estudantil, à Coordenação Acadêmica, dentre outras.

Das várias ações conjuntas, destacam-se a avaliação de desempenho dos docentes pelos discentes, realizada duas vezes ao ano, com emissão de relatórios e devolutiva (feedback) individualizada a cada docente; elaboração de relatórios semestrais acerca dos relatos dos alunos destacando pontos positivos, negativos e

sugestões de melhoria elencados nos instrumentais aplicados pela equipe de Coordenação Técnico-Pedagógica.

10. ATUAÇÃO DO(A) COORDENADOR(A) DE CURSO

Todo semestre, a coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria deverá escrever e apresentar seu plano de ação de coordenação de curso semestral para ser aprovado pelo Colegiado. Esse plano deverá conter ações desenvolvidas no decorrer do semestre, entre elas, a realização de eventos, reuniões periódicas com o Núcleo Docente Estruturante e Colegiado, o acompanhamento do rendimento acadêmico dos alunos, a análise dos índices de reprovação de forma a ofertar monitoria para as disciplinas com maior índice de reprovação, a observação das aplicações de metodologias ativas, o cumprimento das legislações e diretrizes curriculares.

Também faz parte da atuação do(a) coordenador(a) proporcionar uma formação de qualidade aos alunos atuais e futuros ingressantes do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, por meio de ações que envolvam o ensino, a pesquisa e a extensão, despertando a motivação e contribuindo para reduzir a evasão e a retenção desses discentes.

Destacamos a seguir uma série de outras ações lideradas pela coordenação do curso:

- Deliberar sobre as mudanças, propostas pelo NDE, no projeto pedagógico do curso;
- Ofertar cursos complementares na área de interesse dos alunos;
- Envolver os discentes do curso nos projetos de pesquisa científica, extensão e desenvolvimento tecnológico e inovação;
- Participar de eventos de iniciação científica;
- Promover ações lúdicas, palestras, oficinas e competições no eixo que envolvam a participação dos alunos e professores;
- Participar de eventos interdisciplinares, como o Universo IFCE;
- Incentivar e apoiar a criação de grupos de estudos e aulas de reforço;
- Promover a participação de alunos e professores em eventos científicos e tecnológicos;
- Proporcionar maior carga horária de aulas práticas.

11. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES NO PDI NO ÂMBITO DO CURSO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE tem como missão: “Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando à sua total inserção social, política, cultural e ética.” (PDI IFCE 2024-2028)

Nessa construção acadêmica, o IFCE forma profissionais de excelência, gerando e difundindo conhecimentos, observando os valores éticos, científicos, artísticos e culturais, e dialogando com ações de pesquisa aplicada, empreendedorismo e cooperativismo além de ações de desenvolvimento científico e tecnológico, tendo como princípio a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

O cenário atual exige transformações no binômio ensinar e aprender, por isso, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria propiciará múltiplas ações que são subvencionadas pelas políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão, presentes no PDI 2024-2028. Nas seções seguintes descreveremos essas ações.

11.1. Ações de Ensino

Como parte das ações desenvolvidas no curso, que mantém estreita relação com os projetos estratégicos relacionados ao ensino, temos as seguintes:

- Promoção da participação dos estudantes do curso no Programa Institucional de Monitoria, ampliando os espaços de aprendizagem, a melhoria da qualidade do ensino e o desenvolvimento da autonomia e formação integral dos estudantes. A atuação como monitor, bolsista ou voluntário, além de contribuir para um maior envolvimento dos alunos com o IFCE, proporcionará uma melhor formação acadêmica ao discente e estimulará sua participação no processo educacional e nas atividades relativas ao ensino;
- Promoção da participação dos estudantes em projetos de ensino e extensão relacionados às temáticas de gênero, diversidade e direitos humanos;
- Fomento à participação dos estudantes no Programa de Bolsas IFCE Internacional;
- Envolvimento e participação dos estudantes nas políticas e projetos institucionais de administração e planejamento, como a Política de Sustentabilidade, Plano de Gestão Ambiental, Plano de Desenvolvimento de Áreas Verdes no IFCE;

- Incentivo à cultura empreendedora e à inovação entre os discentes.
- Desenvolvimento de maior sentimento de pertencimento do aluno e menor possibilidade de evasão, assim como o combate à retenção.

11.2. Ações de Extensão

As ações de extensão possibilitam a formação profissional do cidadão e se credenciam crescentemente junto à sociedade, como espaço privilegiado de produção do conhecimento relevante para a superação das desigualdades sociais existentes. O aluno do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria terá a oportunidade de vivenciar essas experiências por meio de:

- Organização, promoção e participação de eventos de extensão (eventos institucionais, eventos relacionados diretamente ao curso, eventos esportivos etc.);
- Participação efetiva nas ações de extensão nas disciplinas que contemplam a curricularização da extensão;
- Atuação em projetos, programas e cursos de extensão;
- Participação nas ações e atividades desenvolvidas pelo Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) do campus Aracati;
- Envolvimento e participação nas ações e atividades desenvolvidas pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) do campus Aracati;
- Apoio em atividades e ações que promovam o empreendedorismo, sejam elas desenvolvidas pela própria instituição ou por instituições parceiras;
- Contribuição nas relações socioprodutivas e culturais nos contextos locais e regionais.

11.3. Ações de Pesquisa

Como parte das ações desenvolvidas no curso, que mantêm estreita relação com os projetos estratégicos relacionados à pesquisa, temos as seguintes:

- Ações de promoção da pesquisa entre os estudantes do curso, estimulando a vocação científica e incentivando novos talentos potenciais entre os estudantes, por meio do apoio aos discentes na participação em grupos de pesquisa, seleção de bolsas de iniciação científica e produção de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC);
- Ampliação das ações para a criação e certificação de novos grupos de pesquisa na área da hotelaria, turismo e gastronomia dentro do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer do campus Aracati;

- Desenvolvimento de grupos de estudo sobre meios de hospedagem e sua relação com as áreas afins, como alimentos e bebidas, eventos, turismo de base comunitária, empreendedorismo, sustentabilidade, ecologia, acessibilidade e segurança do trabalho.

12. APOIO AO DISCENTE

As estratégias e ações de apoio ao discente serão promovidas pelo IFCE, campus Aracati, visando continuamente a melhoria do processo de ensino e aprendizagem, bem como a permanência e o êxito dos discentes na instituição, conforme descrito a seguir:

12.1. Atendimento Individualizado

Os professores envolvidos no curso estão sob o Regulamento das Atividades Docentes, o que possibilita na sua carga horária docente, atendimento ao discente que necessitar de acompanhamento individualizado. Para isso, cada docente disponibilizará semanalmente, no mínimo, uma hora-aula e, no máximo, quatro horas-aula, para orientação e atendimento ao estudante. Esses horários deverão ser previamente e amplamente divulgados aos discentes.

Conciliado com o Programa Institucional de Monitoria, serão organizados grupos de alunos monitores, supervisionados por docentes, que atendam aos alunos com dificuldades de aprendizagem em determinados componentes curriculares do curso.

12.2. Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento as ações de recuperação de aprendizagem e o desenvolvimento de atividades formativas que visem revisar conhecimentos essenciais para que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Apresentadas como atividades extracurriculares, visam sanar algumas dificuldades de acompanhamento pedagógico decorrentes do processo escolar anterior à entrada no curso. Considerando que nem todos os estudantes tiveram as mesmas oportunidades formativas e visando garantir as condições para o sucesso acadêmico dos ingressantes, preveem-se formas de recuperar conhecimentos essenciais, a fim de proporcionar a todos as mesmas oportunidades de sucesso.

O colegiado do curso, com apoio da Coordenadoria de Curso, Coordenadoria Técnico-Pedagógica e Direção de Ensino, realizará avaliações periódicas com os discentes do curso com a finalidade de verificar a necessidade de atividades de

nivelamento. Essas atividades serão consideradas atividades extracurriculares (projetos de ensino presenciais, disciplinas extracurriculares presenciais, ou qualquer outra atividade de ensino aprovada pelo colegiado conforme a necessidade dos estudantes) e terão suas cargas horárias creditadas ao histórico do aluno.

12.3. Assistência Estudantil

O trabalho de Assistência Estudantil é realizado com base na Política de Assistência Estudantil do IFCE (Resolução ° 024 de 22 de junho de 2015), que visa ao atendimento dos objetivos estabelecidos pela Política Nacional de Assistência Estudantil -PNAES (Lei nº 14.914 de 03 de julho de 2024).

O objetivo da Assistência Estudantil reside na criação, desenvolvimento e gestão de programas e projetos que visem contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, agindo nas situações de retenção e evasão, decorrentes de condições socioeconômicas, dificuldades de aprendizagem, problemas de saúde, relações domésticas-familiares etc.

A Assistência Estudantil do IFCE *campus* Aracati é desenvolvida de forma interdisciplinar e multiprofissional, por meio de ações no âmbito da Coordenação de Assuntos Estudantis, em articulação com a Coordenação Técnico-Pedagógica.

A equipe de Assistência Estudantil realiza, no decorrer do ano, atividades de cunho individual e coletivo visando atender a comunidade acadêmica como um todo, a fim de informar, sensibilizar e promover a reflexão sobre temáticas ligadas ao trabalho, educação e cidadania; prevenção em saúde, promoção da saúde mental, educação alimentar e nutricional, entre outras. Esses momentos ocorrem em forma de palestras, reuniões, rodas de conversa, vídeos-debate, grupos, projetos, campanhas e outras ações socioeducativas desenvolvidas pela equipe, lideradas por algum dos servidores, bem como por meio de parcerias com outros setores do *campus* e outras instituições. As atividades de cunho coletivo também constituem acompanhamento, mas de forma preventiva e educativa, junto à comunidade, em especial aos discentes.

Já as atividades de caráter individual são realizadas mediante demanda espontânea do/a estudante e/ou família, encaminhamento de docentes e outros servidores do IFCE, ou de outros serviços e políticas, gerando o acompanhamento sistemático individualizado do estudante, de acordo com a necessidade de atuação sobre as vulnerabilidades específicas do indivíduo e sua família. As estratégias de acompanhamento serão definidas pela própria equipe, frente às necessidades

apresentadas pelo/a discente.

Atualmente, o *campus* dispõe de uma equipe multiprofissional de Assistência Estudantil composta por profissionais especializados, visando atender às diversas necessidades dos estudantes. A equipe da Coordenação de Assuntos Estudantis dispõe de 01 assistente social, 01 enfermeira, 01 técnica em enfermagem, 01 psicóloga, 01 nutricionista e 02 assistentes de alunos. Já a Coordenação Técnico-pedagógica conta com 03 pedagogas e 01 técnica em assuntos educacionais. Abaixo estão descritos os serviços ofertados de acordo com as especificidades profissionais.

12.4. Coordenação Técnico-Pedagógica

A Coordenação Técnico-Pedagógica (CTP) é responsável pelo planejamento, acompanhamento e avaliação de ações pedagógicas desenvolvidas no *campus*, visando à formulação e reformulação contínua de intervenções pedagógicas que favoreçam o alcance de resultados satisfatórios quanto ao processo ensino - aprendizagem.

As atividades da CTP sempre convergem para o sucesso do desempenho acadêmico dos estudantes. Convém destacar que as atribuições desse setor são inter-relacionadas e inter-influente, pois, o modo como são conduzidas afeta de alguma forma as ações dos outros setores da instituição.

Dentre as ações que realiza: orientação educacional; acompanhamento do rendimento escolar dos alunos paralelamente à assessoria aos professores; avaliação e intervenção em caso de problemas de aprendizagem; coordenação e acompanhamento das monitorias voluntárias e atendimento pedagógico.

12.5. Coordenação de Assuntos Estudantis

A Coordenação de Assuntos Estudantis (CAE) é responsável pelos seguintes serviços e programas:

Serviço Social - Orientação social sobre direitos no âmbito das políticas educacionais e de proteção social; visita domiciliar; entrevistas sociais; estudo socioeconômico e emissão de relatório, parecer social e outras manifestações técnicas; escuta qualificada; acolhimento e encaminhamento de demandas para os serviços socioassistenciais; mobilização, organização social e apoio à constituição das entidades estudantis; gestão, planejamento, monitoramento e avaliação de programas e serviços na área de Serviço Social; realização de ações socioeducativas.

Serviço de Enfermagem - Prevenção, promoção, tratamento e vigilância à

saúde, de forma individual e coletiva, colaborando com o processo de ensino-aprendizagem; consulta de enfermagem; orientação sobre questões relacionadas aos cuidados com a saúde; atendimento em primeiros socorros; coordenação de atividades educativas referentes à promoção e prevenção da saúde; escuta qualificada e encaminhamento à Rede Municipal de Saúde.

Serviço de Psicologia Escolar - Orientação sobre questões relacionadas aos cuidados com a saúde mental; escuta qualificada e avaliação de demandas relacionadas ao sofrimento emocional e a transtornos de aprendizagem, articulando intervenções em equipe e/ou encaminhamentos à rede municipal de saúde ou de assistência psicossocial; participação em intervenções psicopedagógicas (em parceria com o setor técnico-pedagógico); orientação profissional/vocacional.

Assistente de Alunos - Intermediação do processo comunicativo entre alunos e servidores (docentes e técnicos); monitoramento do ensino; identificação de anseios e interesses dos estudantes; orientação aos alunos quanto ao cumprimento das regras da instituição; assistência geral ao discente, esclarecendo dúvidas e encaminhando demandas.

Serviço de Alimentação Escolar - Oferta de refeições (lanche e almoço) nutricionalmente planejadas, equilibradas e adequadas às necessidades do público atendido, de forma a favorecer a permanência do estudante no espaço educacional, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, para a promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional;

Programa de Auxílios - Levando em consideração o que dispõe o Regulamento de Auxílios Estudantis – RAE (Resolução nº 24, de 01 de março de 2023), o campus Aracati concede auxílios em forma de pecúnia, classificados entre Auxílios ao Estudante em Situação de Vulnerabilidade Social e Auxílios Universais. No âmbito dos Auxílios ao Estudante em Situação de Vulnerabilidade Social, são concedidas as seguintes modalidades: auxílio moradia, auxílio alimentação, auxílio discentes mães/pais, auxílio inclusão digital, auxílio transporte, auxílio óculos, auxílio didático-pedagógico, auxílio emergencial, auxílio formação e auxílio permanência acadêmica.

Os Auxílios Universais ofertados são: auxílio visita e viagem técnica e auxílio acadêmico. Os auxílios têm por objetivos e finalidades ampliar as condições de permanência e apoio à formação acadêmica dos discentes, visando a reduzir os efeitos das desigualdades sociais; contribuir para reduzir a evasão; propiciar a melhoria do desenvolvimento acadêmico e biopsicossocial do discente.

12.6. Semana da Integração

O Departamento de Ensino, juntamente com a Coordenação Técnico-Pedagógica, Coordenação de Assuntos Estudantis, Coordenadores dos Cursos e outros setores do Campus, realiza semestralmente, um evento de integração com os alunos novatos, a fim de socializá-los com a vida institucional. Esse momento tem por objetivo acolher os alunos, constituir mecanismos de minimização da evasão e repetência, bem como estimular a participação ativa dos estudantes nas diversas atividades desenvolvidas pela instituição.

Durante três dias, os alunos terão acesso a uma programação envolvendo diversas atividades como: apresentação dos setores que compõem o Campus, de servidores, docentes e técnicos, de vídeo institucional e de outras atividades do Campus, entre elas, a realização de palestras e oficinas abordando temas variados como: Sistema Acadêmico, plataforma de seleção dos auxílios (SISAE), Plano de Estudos, Biblioteca Virtual Universitária (BVU). Também são realizadas atividades artísticas-culturais (apresentação musical e teatro), momento específico com a coordenação do curso e um *tour* pelo campus para conhecer os seus diversos ambientes.

12.7. NAPNE

Em 2015, foi publicada a Resolução 050/2015 que aprovou o regulamento dos Núcleos de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNEs) no IFCE e a Portaria 509/GR que instituiu a Comissão Técnica de Acessibilidade do IFCE para realizar diagnóstico sobre a acessibilidade dos *campi* e número de discentes com deficiência. Em 28 de maio de 2018, foi aprovada a Resolução nº 64 que traz algumas alterações na Resolução 050/2015.

Em 2023, foi publicada a RESOLUÇÃO CONSUP/IFCE Nº 143, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2023, que altera o regulamento dos NAPNEs no IFCE, passando a orientar a constituição e o funcionamento deste importante núcleo na instituição.

Os NAPNEs objetivam criar uma cultura da “educação para convivência”, aceitação da diversidade e, principalmente, buscar contribuir com a inclusão na instituição. É um núcleo permanente que tem por finalidade promover o acesso, a permanência e o êxito educacional do discente com necessidades específicas no IFCE, que tem como princípios norteadores: cultura de inclusão, dignidade da pessoa humana, crença no potencial de superação do ser humano, universalização do acesso à educação

e acolhimento à diversidade.

Conforme consta no regulamento, o núcleo deve ser constituído por uma equipe multidisciplinar do campus (pedagogo, assistente social, psicólogo, docentes e técnico-administrativos, dentre outros), bem como discentes e membros da sociedade civil. No campus Aracati, o NAPNE foi implantado em 2018 e hoje conta com dezoito (18) membros formalizados via portaria institucional⁷, entre servidores e representantes da sociedade civil.

O campus conta com uma servidora técnico-administrativa intérprete-tradutora de Libras e uma equipe terceirizada de intérpretes-tradutores de Libras que integram o NAPNE e fazem atendimento a alunos surdos do campus. Esse serviço tem sido um diferencial na instituição para a permanência e o êxito dos discentes, o que abrirá portas para novos alunos surdos no campus Aracati. Ressalta-se, ainda, que o NAPNE para atuar plenamente e dar passos mais largos no apoio a esses estudantes com necessidades específicas, precisa contar com a colaboração dos demais docentes, técnico-administrativos e demais discentes.

12.8. NEABI

Referente à temática da diversidade étnico-racial, desde o ano de 2015 os campi do Instituto Federal do Ceará (IFCE), sob orientação e assessoria da Pró-reitoria de Extensão (PROEXT), vêm realizando ações de estudos e levantamento de dados populacionais para o mapeamento de atividades e grupos ligados a povos afro-brasileiros e indígenas no estado do Ceará, por meio dos Núcleos de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABIs).

Em 2017, foi publicada a Resolução 071/2017 que aprovou o Regulamento dos NEABIs no IFCE, voltado para ações afirmativas no que se refere à História e Cultura das populações africanas, afro-brasileiras e indígenas, pautado nas Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008, bem como nas Diretrizes Curriculares que normatizam a inclusão das temáticas nas áreas do ensino, pesquisa e extensão. Em 28 de maio de 2018, foi aprovada a Resolução nº 65 que traz algumas alterações na Resolução nº 071/2017.

Em 2023, após amplas discussões feitas pelos NEABIs durante os encontros estaduais e reuniões de gestores, foi publicada a Resolução nº 103/2023 que atualizou a última versão do regimento. As principais alterações dizem respeito ao registro

⁷ Portaria No 6531/GAB-ARA/DG-ARA/ARACATI, de 01 de outubro de 2024.

sistemático das ações do Núcleo por meio de relatórios semestrais.

Os NEABIs têm como missão sistematizar, produzir e difundir conhecimentos, fazeres e saberes que contribuam para a promoção da equidade racial e dos Direitos Humanos, tendo como perspectiva a superação do racismo e de outras formas de discriminação, ampliação e consolidação da cidadania e dos direitos das populações negras e indígenas no Brasil, no Ceará e, em particular, no Instituto Federal do Ceará.

No campus Aracati, o NEABI conta com 11 servidores, 04 discentes e 09 representantes da sociedade civil conforme portaria institucional⁸. Durante o ano letivo, nosso núcleo tem realizado ações rotineiras: Projetos de extensão sobre inserção de conteúdos afro-brasileiros na educação básica e acerca da história das comunidades quilombolas de Aracati, celebração do dia da consciência negra, fórum de estudos para os membros do núcleo, realização de simpósios e assessoria junto aos colegiados de curso para a inclusão de conteúdos sobre Africanidade, Cultura e História Afro-Brasileira e Indígena, inserção prevista pelas Leis nº 10.639/03 e nº 11.645/08 que tornam obrigatório o ensino da história e da cultura afro-brasileira e indígena nas escolas da Educação Básica.

12.9. Setor de Controle Acadêmico

O Controle Acadêmico é responsável pelo acompanhamento, via sistema acadêmico institucional, de todos os processos da vida acadêmica do discente, como: matrícula, frequência escolar, trancamento de matrícula, conclusões de estágios, alunos concludentes, entre outros aspectos da vida escolar. Seus membros orientam os discentes quanto aos trâmites legais da vida acadêmica, assim como realizam ações no que compete ao setor para contribuir com a permanência e êxito estudantil.

12.10. Colegiado de Curso

O colegiado de curso (Resolução nº 75/2018) é órgão normativo, executivo, consultivo e de planejamento acadêmico de atividades de ensino, pesquisa e extensão, que será constituído para cada um dos Cursos Técnicos e de Graduação do IFCE, para exercer as atribuições e seguir a constituição prevista nesta norma. É constituído pelo coordenador do curso, um (01) pedagogo e respectivo suplente, quatro (04) docentes e respectivos suplentes e dois (02) discentes e respectivos suplentes.

⁸ PORTARIA Nº 7214/GAB-ARA/DG-ARA/ARACATI, DE 23 DE OUTUBRO DE 2024.

Dentre as atribuições do colegiado, segundo o art. 15, inciso V, da referida resolução, compete ao colegiado “propor soluções para as questões administrativas e pedagógicas do curso, tais como aquelas que tratam de evasão, reprovação, retenção, entre outras”, sendo assim o colegiado é um fórum importante de discussão e deliberações de apoio ao discente para favorecer sua permanência e êxito estudantil.

12.11. Apoio a Participação em Entidades de Representação Estudantil

A participação em entidades de representação estudantil é de livre iniciativa dos estudantes, mas dada sua importância política e acadêmica, o IFCE, por meio da Coordenadoria de Assuntos Estudantis, realiza ações de fomento à mobilização dos estudantes para sua organização e participação nessas entidades, como os Grêmios Estudantis, os Diretórios Acadêmicos, os Centros Acadêmicos e o Diretório Central dos Estudantes. Neste contexto, os discentes são estimulados a escolher seus representantes e organizar-se para a discussão de diversas questões relacionadas ao desenvolvimento das atividades de interesse da comunidade acadêmica de forma contínua e dinâmica.

12.12. Apoio à participação em intercâmbios

Visando aprimorar o ensino de seus discentes, o IFCE possibilita o desenvolvimento de relações entre discentes da instituição e instituições de ensino superior (IES) estrangeiras. Esse vínculo entre as instituições oferece oportunidade de estudo aos discentes em instituições de ensino de excelência em diferentes países, permitindo-lhes a atualização de conhecimentos em matrizes curriculares diferenciadas, bem como a complementação de sua formação técnico-científica em áreas de estudos afins, preparando-os para o mundo globalizado, tanto no âmbito profissional quanto pessoal.

Os alunos interessados em vivenciar a experiência de intercâmbio acadêmico se inscrevem em editais específicos lançados anualmente pelo IFCE por meio da Assessoria de Relações Internacionais (ARINTER)⁹, diretoria sistêmica que elabora, propõe e coordena a execução das políticas de cooperação institucional e internacional do IFCE.

Ao serem selecionados, recebem, por meio do Programa de Auxílios, o Auxílio Pré-Embarque Internacional, para lhes auxiliar nos custos da viagem, como emissão de

⁹ <https://ifce.edu.br/instituto/diretorias-sistemicas/assessoria-de-relacoes-internacionais>

passaporte e visto. Além disso, durante o período de permanência no exterior, recebem uma bolsa custeada pelo Programa de Bolsas IFCE Internacional, que lhes garante essa permanência por um semestre letivo.

13. CORPO DOCENTE

Apresenta-se a seguir o perfil do corpo docente fundamental para o oferecimento à sociedade de um Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria de qualidade. Constatam na tabela as áreas, subáreas, quantitativo necessário de docentes com as respectivas disciplinas.

Tabela 2: Perfil do corpo docente necessário para desenvolvimento do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

Área	Subáreas	Quantidade necessária	Disciplina(s)
Hotelaria	Hospedagem, Restaurante e Bar	03	Fundamentos da Hotelaria, Processos de Reservas e Recepção, Introdução a Alimentos e Bebidas, Serviços de Alimentos e Bebidas, Gestão de Alimentos e Bebidas, Bar e Bebidas, Custos e Orçamentos, Processos de Governança, Gestão de Hospedagem, Bases da Produção Culinária, Hotelaria Hospitalar, Programa de Prática Profissional.
Turismo	Turismo e Eventos	02	Introdução ao Turismo, Eventos, Cerimonial e Protocolo, Práticas de Eventos.
Engenharia Sanitária	Gestão Ambiental	01	Sustentabilidade em Meios de Hospedagem.
Ciência e Tecnologia de Alimentos	Ciência de Alimentos	01	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição.
Matemática	Matemática Básica	01	Estatística Aplicada, Matemática Comercial e Financeira.

Ciência da Computação	Teoria da Computação	01	Informática Aplicada
Letras	Língua Portuguesa	02	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita
Letras	Libras	01	Libras
Letras	Língua Inglesa	01	Inglês Básico I Inglês Básico II
Letras	Língua Espanhola	01	Espanhol Básico I Espanhol Básico II
Administração	Ciências Contábeis	01	Introdução à contabilidade Controladoria e Auditoria
Administração	Administração de Empresas	01	Gestão de Pessoas Marketing Turístico Empreendedorismo Fundamentos da Administração
Direito	Direito Público e Privado	01	Ética e Relações Interpessoais, Aspectos Legais de Gestão, Empresarial aplicados à Hotelaria.
Engenharia Civil	Construção Civil	01	Saúde e Segurança do Trabalho
Educação	Metodologia Científica	01	Metodologia do Trabalho Científico, Elaboração de Projeto de Pesquisa, Trabalho de Conclusão de Curso, Projeto Social.

O corpo docente atual é formado por profissionais concursados e contratados em regime de dedicação exclusiva (DE), como bem como há professores substitutos contratados por tempo determinado (para substituição de professores afastados para capacitação), cujos seus principais dados acadêmicos estão listados na tabela a seguir.

Tabela 3: Corpo docente existente

Nome	Titulação	Vínculo	Regime de Trabalho	Disciplina(s)
Afia Suely Santos da Silva de Almeida	<ul style="list-style-type: none"> • Graduação em Economia Doméstica • Doutorado em Desenvolvimento e Meio Ambiente 	Efetiva.	40h, Dedicção Exclusiva.	Introdução a Alimentos e Bebidas, Higiene Alimentar e Noções de Nutrição, Elaboração de Projetos de Pesquisa.
Adna Viana Dutra	<ul style="list-style-type: none"> • Graduação em Agronomia • Doutorado em Agronomia 	Efetiva.	40h, Dedicção Exclusiva.	Sustentabilidade em Meios de Hospedagem
Carlos Wagner de Queiroz	<ul style="list-style-type: none"> • Graduação em Análise e Desenvolvimento de Sistema para Internet • Mestre em Informática Aplicada pela Universidade de Fortaleza 	Substituto		Informática Aplicada
Cristiane Sousa da Silva	<ul style="list-style-type: none"> • Graduação em Educação Física • Doutorado em Educação 	Efetiva.	40h, Dedicção Exclusiva.	Animação e Recreação Turística
Denise Silva do Amaral Miranda	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia em Alimentos • Doutorado em Engenharia Agrícola 	Efetiva.	40h, Dedicção Exclusiva.	Trabalho de Conclusão de Curso
Edson Vieira de Paula Júnior	<ul style="list-style-type: none"> • Bacharel em Direito • Mestre em Direito 	Efetiva.	40h, Dedicção Exclusiva.	Ética e Relações Interpessoais, Direito Empresarial
Emanuel Soares dos Santos	<ul style="list-style-type: none"> • Bacharelado em Engenharia da Pesca 	Efetivo	40h, Dedicção Exclusiva.	Saúde e Segurança do Trabalho

	<ul style="list-style-type: none"> • Doutorado em Engenharia Civil-Saneamento Ambiental 			
Emerson Gonzaga dos Santos	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado em Letras Português/Inglês • Doutorado em Linguística 	Efetivo.	40h, Dedicção Exclusiva.	Inglês Aplicado ao Turismo I, Inglês Aplicado ao Turismo II.
Emly Lima Araújo	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciada em Letras Espanhol • Mestre em Educação 	Efetiva.	40h, Dedicção Exclusiva.	Espanhol Aplicado ao Turismo I, Espanhol Aplicado ao Turismo II
Eveline Porto Sales Aguiar	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia em Gestão de Turismo. • Doutorado em Turismo 	Efetiva.	40h, Dedicção Exclusiva.	Captação e Coordenação de Eventos em Meios de Hospedagem, Teoria Geral do Turismo, Desempenho Social, Cerimonial e Protocolo, Projetos Sociais
Fernanda Felipe Leal	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciada em Letras Inglês • Mestre em Estudos da Tradução 	Efetiva.	40h, Dedicção Exclusiva.	Inglês Aplicado ao Turismo I, Inglês Aplicado ao Turismo II.
George Ney Almeida Moreira	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado em Matemática • Mestre em Matemática 	Efetivo.	40h, Dedicção Exclusiva.	Matemática Comercial e Financeira
Hiran Nogueira Moreira	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado em Letras Espanhol • Mestrado em Linguística Aplicada 	Efetivo	40h, Dedicção Exclusiva	Espanhol Aplicado ao Turismo I, Espanhol Aplicado ao Turismo II.

Ícaro Coriolano Honório	<ul style="list-style-type: none"> •Tecnologia em Hotelaria •Doutorado em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Socioambiental 	Efetivo.	40h, Dedicção Exclusiva.	Sistemas e Técnicas de Sala e Bar, Gestão de AeB, Políticas Públicas do Turismo, Bar e Bebidas, Gestão de Hospedagem.
Irislany Cazumba Parente Pinho	<ul style="list-style-type: none"> •Licenciada em Letras - Língua Portuguesa e Espanhol •Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica 	Efetiva.	40h, Dedicção Exclusiva.	Espanhol Aplicado ao Turismo I, Espanhol Aplicado ao Turismo II.
Jorge Ricardo Felix de Oliveira	<ul style="list-style-type: none"> •Graduado em Geografia (Bacharelado) •Doutor em Geografia. 	Efetivo.	40h, Dedicção Exclusiva.	Abordagem Geográfica do Turismo
José Roberto de Souza Brito	<ul style="list-style-type: none"> •Licenciado em Letras - Português e literaturas de língua portuguesa •Mestre em Linguística 	Efetivo.	40h, Dedicção Exclusiva.	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita
Justino Carvalho Cartaxo	<ul style="list-style-type: none"> •Bacharelado em Matemática •Mestrado em Engenharia Mecânica 	Substituto		Estatística Aplicada
Márcia de Negreiros Viana	<ul style="list-style-type: none"> •Bacharel em Administração •Doutorado em Educação. 	Efetiva.	40h, Dedicção Exclusiva.	Fundamentos da Administração, Gestão de Pessoas, Marketing Turístico.

Maria Maísa Farias Jordão	•Licenciada em Letras/Libras •Mestrado em Educação	Efetiva.	40h, Dedicção Exclusiva.	Libras
Valdiane Rodrigues Canuto	•Tecnologia em Hotelaria •Mestrado em Políticas Públicas e Gestão da Educação Superior	Efetiva.	40h, Dedicção Exclusiva.	Sistemas e Técnicas de Recepção, Sistemas e Técnicas de Governança, Hotelaria Hospitalar, Programa de Prática Profissional.

14. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO (RELACIONADO AO CURSO)

O corpo técnico-administrativo é formado por profissionais concursados, em sua maioria contratados em regime de 40 (quarenta) horas semanais, cujas respectivas formações estão listadas no quadro a seguir. Todos atuam, direta ou indiretamente, para o bom funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

Tabela 4: Corpo técnico-administrativo existente

Servidor	Cargo	Titulação	Atividades desenvolvidas
Alexsandro Amaral De Brito	Assistente em Educação	Graduação	Planeja, supervisiona, executa, organiza e avalia todas as atividades relacionadas aos serviços do Controle Acadêmico.
Antônio Vasconcelos Barbosa	Auxiliar de Biblioteca	Ensino médio completo	Atua no tratamento, recuperação e disseminação da informação e executar atividades especializadas e administrativas relacionadas à rotina de unidades ou centros de documentação ou informação, quer no atendimento ao usuário, quer na administração do acervo, ou na manutenção de bancos de

			dados. Colabora no controle e na conservação de equipamentos. Realiza manutenção no acervo.
Cybele Nogueira Rodrigues	Psicóloga	Doutorado	Atua como psicóloga.
Daiany Melise Melo do Nascimento Santos	Técnica em Enfermagem	Graduação	Atua na promoção, prevenção, tratamento e vigilância à saúde.
Ana Dayse Ramos Soares	Assistente em Administração	Ensino médio completo	Planeja, supervisiona, executa, organiza e avalia todas as atividades relacionadas aos serviços do Controle Acadêmico.
Felipe Santiago Freitas de Souza	Assistente de Aluno	Graduação	Assiste e orienta os alunos no aspecto de disciplina, lazer, segurança, saúde, pontualidade e higiene, dentro das dependências escolares.
Flávia Régia Holanda Da Silva	Assistente Social	Mestrado	Realiza análise, elaboração, coordenação e a execução de planos para que as políticas e direitos sociais sejam acessíveis para a população em geral, na aplicação das demandas envolvendo educação.
Gabriela Lima Ribeiro	Enfermeira	Mestrado	Atua na promoção, prevenção, tratamento e vigilância à saúde.
Jarina Mara Pereira Marinho	Assistente em Administração	Especialização	Planeja, supervisiona, executa, organiza e avalia todas as atividades relacionadas aos serviços do Controle Acadêmico.
Jerfesson Rodrigues Cordeiro	Assistente de Alunos	Ensino Médio	Assiste e orienta os alunos no aspecto de disciplina, lazer, segurança, saúde, pontualidade e higiene dentro das dependências escolares.
José Renato Da	Técnico de	Graduação	Realiza a manutenção de

Silva Freitas	Laboratório Área Informática		computadores.
Juarina Ana Da Silveira Souza	Técnico em Assuntos Educacionais	Mestrado	Suporte pedagógico no processo de ensino e aprendizagem
Kézia Cristiane Dos Santos Dantas	Pedagoga	Especialização	Suporte pedagógico no processo de ensino e aprendizagem
Maria Francimary Rodrigues Maia	Auxiliar de Biblioteca	Ensino médio completo	Atua no tratamento, recuperação e disseminação da informação e executar atividades especializadas e administrativas relacionadas à rotina de unidades ou centros de documentação ou informação, quer no atendimento ao usuário, quer na administração do acervo, ou na manutenção de bancos de dados. Colabora no controle e na conservação de equipamentos. Realizar manutenção do acervo.
Meiriane Rebouças da Silva do Rosário	Pedagoga	Mestrado	Suporte pedagógico no processo de ensino e aprendizagem
Názia Holanda Torres	Bibliotecária - Documentalist a	Mestrado	Disponibiliza informação em qualquer suporte; gerencia unidades como bibliotecas, centros de documentação, centros de informação e correlatos, além de redes e sistemas de informação.
Raquel Simões Monteiro Alves	Nutricionista	Mestrado	Alimentação Escolar
Soraya Viana do Nascimento	Pedagoga	Mestrado	Suporte pedagógico no processo de ensino e aprendizagem
Tânia Maria Dos Santos Rocha	Tradutora Intérprete de Libras	Graduação	Facilita a comunicação entre os surdos e os ouvintes.

Valdir Ricardo Honorato Da Silva	Auxiliar de Biblioteca	Graduação	Atua no tratamento, recuperação e disseminação da informação e executar atividades especializadas e administrativas relacionadas à rotina de unidades ou centros de documentação ou informação, quer no atendimento ao usuário, quer na administração do acervo, ou na manutenção de bancos de dados. Colabora no controle e na conservação de equipamentos. Realizar manutenção do acervo.
----------------------------------	------------------------	-----------	---

15. INFRAESTRUTURA

Desde o mês de novembro de 2017, o campus Aracati tem a sua sede localizada na rodovia estadual CE-040, km. 137, Bairro Aeroporto, município de Aracati, estado do Ceará, CEP 62800-000. Conta, em sua estrutura, com um bloco administrativo, 01 bloco didático principal com 13 salas de aula, 01 bloco didático auxiliar com 04 salas de aula, 04 laboratórios de informática, 01 laboratório de Alimentos e Bebidas, 01 laboratório de Hospitalidade e Lazer, 01 sala de professores, 04 salas para coordenações curso, 01 área de convivência coberta, 01 garagem para ônibus, micro-ônibus e caminhonetes de propriedade do campus, 01 auditório para 180 pessoas, 01 ginásio poliesportivo, 01 biblioteca, 01 cantina, 01 enfermaria, 02 elevadores (um no bloco didático e outro no bloco administrativo), banheiros localizados nos blocos, na biblioteca e no auditório (com acessibilidade para deficientes físicos), 01 sala de atendimento do serviço social, 01 sala de atendimento da psicologia, 01 sala de apoio para colaboradores terceirizados, estacionamento, em uma área total de mais de 20.000 mil metros quadrados, incluindo área construída e área verde. Desde junho de 2024 está em construção o refeitório acadêmico, com previsão de inauguração para 2025. A seguir, será apresentado o quadro que resume a infraestrutura física do campus Aracati.

Tabela 5: Infraestrutura Física do Campus Aracati

Dependências	Quantidades
Recepção e Protocolo	01
Auditório 01	01
Biblioteca com salas de estudos	01 (06 salas individuais e 02

	salas de estudo em grupo)
Coordenação da Tecnologia da Informação	01
Controle Acadêmico	01
Casa de bombas	01
Coordenação Técnico Pedagógica	01
Representação estudantil	01
Serviço Social	01
Depósito de material esportivo	01
Depósito de material de limpeza	01
Enfermagem	01
Psicologia	01
Coordenação de ensino	01
Sala dos professores	01
Coordenação de cursos	04
Coordenação de Pesquisa Extensão/NAPNE/NEABI	01
Infraestrutura	01
Almoxarifado e Patrimônio	01
Terceirizados	01
Execução Orçamentária e Financeira	01
Comunicação Social	01
Sala de Reuniões	01
Gestão de Pessoas	01
Aquisições e Contratações	01
Sala de Direção-Geral	01
Administração e Planejamento	01
Salas de aula	14
Laboratório de informática	05
Laboratórios diversos	08
Banheiros	11
Copa	02

15.1. Laboratório de Informática

O campus Aracati disponibiliza, para o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, quatro laboratórios de informática equipados com 20 computadores. Todos têm acesso à internet, além dos softwares instalados para aulas e pesquisa.

Dentre esses softwares, o *VLibras* e o *NVDA* são programas de acessibilidade, respectivamente usados por pessoas surdas ou com perda auditiva e cegas ou com baixa visão. Vale ressaltar que todos os computadores estão em dualboot, de forma que o usuário pode selecionar o sistema operacional Windows ou Linux para trabalhar.

Os computadores contam com processadores de 3.0Ghz, 4GB de memória RAM e 500GB de HD, teclado, mouse, distribuídos em laboratórios de 40 m² (cada) com iluminação, ventilação, link de internet de no mínimo 10 mbps de velocidade e distribuição espacial adequada para o bom andamento das atividades pedagógicas.

15.2. Biblioteca

A biblioteca do IFCE, *campus* Aracati, funciona de segunda a sexta-feira das 8h30 às 20h30. O setor dispõe de 03 servidores, sendo 01 bibliotecário e 02 auxiliares de biblioteca.

Todo o acervo da biblioteca está registrado, classificado de acordo com a CDD (classificação decimal de Dewey) e catalogado seguindo as normas da AACR2 (código de catalogação anglo-americano).

O espaço é dividido em *hall* de exposição, balcão de atendimento, salão de leitura e estudo, espaço reservado ao acervo, sala de estudo individual, salas de estudo em grupo, banheiros e sala da bibliotecária.

Localizada próximo ao pátio central, ocupa uma área de 366,15 m². Possui um acervo de mais de nove mil quatrocentos e trinta (9.430) volumes, que compreende livros, periódicos, dicionários, enciclopédias gerais e especializadas, teses, dissertações, monografias e *CD-Roms*, nas diversas áreas do conhecimento incluindo, ciências humanas, ciências exatas, artes, literatura e tecnologia, dentre outras, com ênfase em livros técnicos e didáticos.

Dispõe de um ambiente climatizado, possui boa iluminação, serviço de referência, armários guarda-volumes e computadores com acesso à internet para pesquisa.

A biblioteca disponibiliza aos usuários cadastrados, o serviço de empréstimo domiciliar de livros. As formas de empréstimo e outras informações sobre os produtos e serviços são estabelecidas conforme regulamento de funcionamento próprio da biblioteca.

A biblioteca está totalmente informatizada e os serviços são *on-line*, com acesso pela internet. A oferta é pautada no compromisso em atender às necessidades dos usuários por meio de um acervo abrangente e em constante atualização.

Dispõe de acervos em diferentes formatos: livros, periódicos, TCCs, CDs, etc., todos gerenciados pelo Sistema Sophia e registrados no patrimônio da IES.

O Sophia é um sistema informatizado de gerenciamento de dados, direcionado a diversos tipos de Centros de Informação, e contempla as principais funções de uma biblioteca, funcionando de forma integrada para facilitar a gestão e melhorar a rotina diária de seus usuários. É um sistema remoto, o qual permite aos próprios usuários realizarem suas renovações, reservas e pesquisas a qualquer hora e de qualquer lugar.

Na versão *Sophia Mobile* para celular, os usuários podem acessar o acervo do Sistema de Bibliotecas do IFCE para realizar consultas, renovação de empréstimo e reserva de material por meio de telefone celular com acesso à internet.

O acervo bibliográfico virtual tem como suporte a Plataforma Digital “Biblioteca Virtual”, da empresa *Pearson Education* do Brasil, que disponibiliza cerca de 16.000 títulos. O acesso à BV dá-se mediante contrato firmado entre o IFCE e a empresa Pearson que tem por objeto a contratação de serviço de utilização de 1 (uma) licença de acesso via internet às obras da Biblioteca Virtual.

Além do acervo impresso e virtual, a biblioteca disponibiliza o Repositório Institucional do IFCE que tem como propósito reunir, armazenar, organizar, recuperar, preservar e disseminar a produção científica e intelectual da comunidade acadêmica, bem como os documentos que são produzidos no âmbito institucional. A biblioteca oferece serviço de atendimento ao usuário, consulta local, empréstimos (renovação e reserva de material emprestado), acesso à internet, levantamento bibliográfico, orientação bibliográfica e normalização de trabalhos acadêmicos, orientação na elaboração da ficha catalográfica, visita orientada, acesso ao Portal de Periódicos da CAPES e treinamentos.

O acesso ao Portal de Periódicos CAPES pela comunidade acadêmica do IFCE *campus* Aracati é realizado via CAFé, permitindo o acesso de qualquer lugar e a qualquer hora. A biblioteca também disponibiliza computadores com internet para acesso aos Portais de Periódicos. Os usuários têm à sua disposição 7 (sete) terminais para consulta à base de dados, na própria biblioteca e também podem acessá-la via internet.

Uma das missões da biblioteca é promover seus produtos e serviços disponibilizados com a finalidade de atrair a comunidade de forma a promover o uso de suas dependências, de seus acervos e serviços.

Desse modo, a biblioteca oferece capacitação aos usuários sobre o Sistema *Sophia* e suas funcionalidades, como: empréstimo domiciliar, devolução, renovação e reserva; visita guiada, onde são apresentados aos novos usuários o funcionamento da biblioteca, as informações essenciais do Regulamento da Biblioteca, a fim de torná-los autônomos e aptos à plena utilização dos espaços disponíveis e dos serviços oferecidos; educação de usuários no uso de recursos informacionais; orientação técnica para elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos, com base nas normas técnicas de documentação da ABNT, através do Manual de Normalização de Trabalhos

Acadêmicos do IFCE; orientação de depósito de trabalhos de conclusão de cursos de graduação (TCCs) apresentação do Portal de Periódicos da CAPES e orientação sobre as bases de dados disponíveis, além da realização de atividades educacionais (cursos e oficinas) e eventos culturais (exposições, apresentações etc.).

15.3. Laboratórios Específicos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

15.3.1. Laboratório de Alimentos e Bebidas

Objetivo Geral:

Dar suporte às atividades de ensino, pesquisa e extensão dos alunos e dos professores que utilizarão o laboratório de alimentos e bebidas.

Objetivos específicos:

- a) Realização de aulas práticas das disciplinas de alimentos e bebidas, bases da produção culinária, técnicas de sala e bar, coquetelaria e vinhos, etiqueta social, cerimonial e protocolo, organização de eventos, gastronomia e demais disciplinas afins;
- b) Realizar cursos de extensão para a comunidade aracatiense e adjacências voltados para o setor de gastronomia, hotelaria e eventos;
- c) Oferecer cursos de qualificação e requalificação profissional.

Justificativa:

A hotelaria, gastronomia e turismo de eventos são áreas do conhecimento de grande importância por possuírem interfaces com inúmeras outras ciências naturais e humanas. No Brasil, a hotelaria, a gastronomia e o turismo de eventos crescem rapidamente e faz-se necessário o acompanhamento das novas tendências sem perda na qualidade dos serviços prestados pelas empresas.

No estado do Ceará, Aracati ganha destaque por ser uma cidade rica em atrativos naturais e culturais. Sua localização geográfica, às margens do Rio Jaguaribe, resultou em sua construção econômica, social e cultural, ressaltando elementos que foram cruciais para a formação histórica do próprio Ceará.

Com o desenvolvimento de Canoa Quebrada e a crescente demanda turística na região, são constantes os eventos organizados na cidade, necessitando de mão de obra qualificada e disponível para atuar no setor.

Diante dessa realidade, inserir o aluno no mercado de trabalho com o mínimo de experiência é uma tarefa difícil que vem sendo solucionada em parte com as práticas nos laboratórios. Além disso, o rápido crescimento do mercado e a criação de novas

instituições de ensino são responsáveis por uma concorrência desleal entre os profissionais da área que precisam estar sempre dispostos a se qualificar e se requalificar, sempre que houver a necessidade.

Dessa forma, o Laboratório de Alimentos e Bebidas será de fundamental importância para realização das aulas práticas dos cursos do eixo hospitalidade e lazer por atender disciplinas distribuídas ao longo de todo o curso, além do desenvolvimento de pesquisa e extensão. O Laboratório de Alimentos e Bebidas propiciará o suporte à formação profissional com a realização de atividades letivas práticas, com caráter de demonstração e realização de experimentos. O Laboratório também ficará à disposição de quaisquer outras disciplinas dos cursos do campus Aracati, demais campi do IFCE e qualquer instituição que necessite dos recursos disponíveis.

Conclusão:

Após a análise de dados mercadológicos e da atual necessidade de um espaço destinado às práticas de alimentos e bebidas, o Laboratório de alimentos e bebidas do campus Aracati é de grande importância por dar subsídio às disciplinas do eixo hospitalidade e lazer, favorecendo assim o desenvolvimento de atitudes e hábitos profissionais, exercendo e aprimorando conhecimentos técnicos no campo dos eventos, da hotelaria e dos restaurantes.

O laboratório possibilitará a ambientação em situações práticas dos serviços de alimentos e bebidas visando aspectos operacionais; oportunizando o exercício dos conhecimentos teóricos e propiciando a prática no que se refere ao fluxograma das atividades nos diversos tipos de cozinhas e restaurantes. Outro aspecto interessante é a interdisciplinaridade com os outros cursos da Instituição no desenvolvimento de projetos integrados.

O professor responsável pela implantação do Laboratório de Alimentos e Bebidas realizará atividades de apoio aos alunos e professores que neste desenvolverem o ensino, a pesquisa e a extensão, recebendo, para tanto, treinamento e aperfeiçoamento das práticas a serem realizadas nas disciplinas dos cursos do eixo hospitalidade e lazer.

Conclui-se então que a implantação do referido laboratório oportunizará não só atividades de ensino como também o desenvolvimento de atividades de pesquisa e extensão, bem como, o espaço poderá dar suporte a cursos e aulas de aperfeiçoamento profissional de alunos e da comunidade.

Recursos:

Para que as aulas práticas possam ser iniciadas, torna-se necessária a aquisição de

alguns equipamentos e maquinários. Na tabela abaixo seguem as especificações correspondentes:

Tabela 6: Equipamentos e Utensílios do Laboratório de Alimentos e Bebidas

LABORATÓRIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS		
MOBILIÁRIO/DECORAÇÃO		
ITEM	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO
1	3	Armário para escritório com 2 portas, 4 prateleiras medindo 800C X 470P X 1600Mm
2	4	Banquetas em madeira
3	1	Carrinho de suporte inoxidável
4	9	Carteira escolar sem braço, estrutura em metal, encosto e acento em plástico branco.
5	1	Cadeira para computador preta
6	2	Gaveteiro em aço com 4 gavetas
7	2	Mesa em aço inoxidável
8	2	Mesa em MDF, Bege (100 X 60 X 74)
9	2	Prateleira em MDF, branca
EQUIPAMENTOS		
ITEM	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO
1	1	Amassadeira 5 em 1 Multi Mix
2	1	Access point UAP-AC, Outdoor Wireless
3	1	Balança de precisão, Marca Balmaq
4	1	Batedeira, Marca Britânia
5	2	Botijão gás liquefeito de petróleo - GLP, material chapa aço, tipo gás propano-butano, capacidade botijão 13 Kg, aplicação fogão residencial
6	1	Computador interativo com lousa eletrônica (digital). Modelo PC3500I. Marca Epson. Série 00310124
7	1	Condicionador de Ar, Tipo split, 18000BTU, Marca Agratto
8	1	Condicionador de Ar, Tipo split, 24000BTU, Marca Elgin
9	1	CPU PC-HELP, SÉRIE 7844
10	1	Expositor para salgados, estrutura em aço inox com tampa de vidro
11	1	Extrator de suco, Marca Vitalex
12	3	Fogão Esmaltec, Caribe, elétrico, 4 Bocas
13	1	Forno Elétrico, Marca Fischer
14	1	Freezer industrial (Ultra)
15	1	Geladeira Consul, Duplex, Frost Free

16	1	Geladeira Duplex, Duplex, Marca Eletrolux
17	1	Juice
18	1	Liquidificador, Marca Britânia
19	1	Liquidificador, Marca Mondial
20	1	Máquina de Crepes, Marca Croydon
21	1	Máquina de Waffle
22	3	Liquidificadores Industriais, Corpo e Copo em aço inox, Capacidade 6 L.
23	1	Máquina para embalagens
24	1	Micro-ondas, Marca Brastemp
25	1	Módulo isolador estabilizador
26	1	Monitor LG Flatron 19"
27	1	Mouse para computador
28	1	Processador de Alimentos, Marca BECCARO
29	1	Refresqueira inox duplo (com 2 depósitos em plástico), Capacidade 30 L, Marca IBBL
30	1	Teclado para computador
UTENSÍLIOS		
ITEM	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO
1	5	Abridor de garrafas e enlatados
2	3	Açucareiro em aço inox
3	1	Amassador de batata
4	14	Assadeira alta 42x30x6 cm
5	1	Assadeira retangular pequena
6	2	Bacia em aço inox
7	5	Bailarina Grande
8	12	Bailarina Pequena
9	8	Balde de gelo em inox
10	4	Bandeja redonda
11	6	Bandeja retangular grande
12	7	Bandeja retangular média
13	10	Bicos para confeitaria
14	2	Boleador em alumínio
15	9	Bowl Grande
16	9	Bowl Pequeno
17	1	Bule para leite - Aço inox 600ml
18	2	Caldeirão em aço Inox
19	2	Caldeirão grande em alumínio
20	15	Clochê
21	104	Colher de café
22	4	Colher de silicone de uso industrial
23	13	Colher de silicone grande

24	13	Colher de sobremesa
25	10	Colher de sopa
26	2	Colher para sorvete
27	3	Colher, Tipo Garfo
28	3	Concha em alumínio grande
29	4	Concha em alumínio pequena
30	2	Conjunto de colher de medidas padronizadas
31	1	Conjunto de Formas para chocolates
32	1	Conjunto de xícara de medidas padronizadas
33	1	Copo graduado
34	2	Coqueteleiras em inox com tampa
35	12	Coqueteleiras em inox sem tampa
36	14	Cortador (diversas formas e tamanhos)
37	1	Cortador de pizza em alumínio
38	7	Cumbuca de porcelana
39	1	Cutelo profissional
40	7	Depósitos de plástico para utensílios
41	4	Descascador de legume
42	4	Descascador de legume cabo vermelho em plástico
43	5	Descascador multiuso
44	1	Descascador/Boleador em plástico branco
45	12	Dosadores
46	3	Escorredor de massas em alumínio
47	2	Escorredor de pratos em aço inox
48	2	Escumadeira de plástico
49	1	Escumadeira de uso industrial em alumínio
50	9	Escumadeira em aço inox
51	1	Espátula azul em silicone
52	1	Espátula azul em silicone
53	2	Espátula em silicone de uso industrial
54	2	Espátula grande em silicone
55	1	Espátula laranja em silicone
56	1	Espátula média, cabo inox
57	4	Espátula pão duro
58	1	Espátula para bolo em alumínio
59	2	Espátula para massas
60	1	Espátula para patês
61	1	Espátula para sorvete
62	3	Espátula rosa em silicone
63	1	Espátula rosa em silicone
64	3	Espátula verde em silicone
65	1	Espátula verde em silicone

66	3	Espremedor de limão
67	12	Faca de Mesa
68	25	Faca de sobremesa
69	11	Faca para carne grande
70	8	Faca para carne média
71	9	Faca para legumes
72	4	Faca para pão
73	1	Faca para peixe
74	2	Faca tipo serrinha
75	1	Faca vazada cortador de queijo
76	12	Forma barquete para salgados
77	12	Forma de silicone para salgados finos
78	12	Forma para Canudinhos
79	2	Forma para pizza, 30 cm
80	2	Forma redonda 20 cm
81	2	Forma redonda 30 cm
82	4	Forma redonda fundo falso
83	4	Forma retangular baixa
84	74	Formas para salgados finos
85	9	Forma para pizza, 35 cm
86	2	Forma para pizza, 40 cm
87	5	Frigideira grande
88	2	Frigideira média
89	8	Fuê pequeno
90	2	Fuê grande em aço inox
91	5	Galheteiro
92	19	Garfo de Mesa
93	22	Garfo de sobremesa
94	2	Garfo grande
95	1	Garrafa de café, Cor Verde
96	1	Garrafa de vidro para suco / leite
97	7	Jarras para suco de aço inox
98	2	Jarras para suco de vidro
99	1	Lousa branca
100	1	Madeira
101	1	Martelo de carne em alumínio
102	3	Panela de pressão em alumínio
103	2	Panela de pressão, Cor Preta
104	3	Panela média em alumínio
105	2	Panela pequena em alumínio
106	4	Panquequeiras
107	1	Pegador de massas em alumínio

108	17	Pegador de massas inox
109	9	Peneira grande em aço inox
110	3	Peneira média, material plástico, cor azul
111	8	Peneira pequena em aço inox
112	2	Peneira pequena, material plástico, cor creme
113	1	Pinça
114	4	Pincel em silicone
115	1	Pincel roxo em silicone
116	2	Pincel verde em silicone
117	35	Pires
118	5	Porta bolo de vidro
119	3	Porta guardanapo inox
120	2	Porta talher
121	3	Porta-doces 3 andares
122	49	Prato de mesa fundo
123	70	Prato de mesa raso
124	61	Pratos de sobremesa
125	1	Ralador de Côco
126	4	Ralador em alumínio
127	1	Recipiente grande em alumínio com tampa
128	1	Recipiente pequeno em alumínio sem tampa
129	2	Recipiente preto de plástico
130	1	Rolo para massas em inox
131	2	Rolo para massas em silicone
132	1	Saca-rolhas
133	14	Socador de madeira para caipirinhas e temperos
134	5	Socador de silicone para caipirinhas e temperos
135	29	Sousplast
136	3	Suporte para vinho inox
137	10	Tábua de corte branca
138	10	Tábua de corte verde
139	11	Tábua de corte vermelha
140	12	Tábua de madeira para o preparo de coquetéis
141	10	Taça Long Drink
142	15	Taça para água
143	27	Taça para coquetel
144	15	Taça para degustação de Whisky
145	32	Taça para espumantes
146	12	Taça para licor
147	37	Taça para vinho
148	41	Taças para sobremesa em alumínio
149	3	Tesoura para frango

150	8	Travessa em Porcelana
151	2	Travessa oval em vidro
152	2	Travessa pequena em porcelana para molhos
153	4	Travessa retangular em porcelana
154	29	Xícara de café
155	17	Xícara de chá

15.3.2. Laboratório de Hospedagem

Objetivo Geral:

Proporcionar ambiente adequado e favorável às atividades de ensino, pesquisa e extensão dos alunos e professores que utilizam o laboratório de hospedagem.

Objetivos específicos:

a) Possibilitar as práticas de ensino das disciplinas de Fundamentos da Hotelaria, Sistemas e Técnicas de Recepção, Sistemas e Técnicas de Governança, Gestão de Hospedagem, Programa de Prática Profissional, disciplinas de Línguas Estrangeiras Aplicadas (Inglês e Espanhol) e demais disciplinas afins;

b) Promover cursos de extensão para a comunidade interna e externa relacionados ao Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer;

c) Oferecer cursos de qualificação e (re)qualificação profissional do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer;

Justificativa:

A atividade hoteleira configura-se na atualidade como um dos pilares do turismo, especialmente no contexto econômico e social impactando toda a cadeia produtiva do setor. No Brasil, o turismo e, conseqüentemente a hotelaria vêm crescendo rapidamente e faz-se necessário o acompanhamento das novas tendências sem perda na qualidade dos serviços prestados pelas empresas.

Aracati é uma cidade rica em atrativos naturais e culturais. Sua localização geográfica, às margens do Rio Jaguaribe, resultou em sua construção econômica, social e cultural, ressaltando elementos que foram cruciais para a formação histórica do próprio Ceará.

Com o desenvolvimento de Canoa Quebrada e a crescente demanda turística na região, são constantes os investimentos no turismo e de modo especial na área de hotelaria, necessitando de mão de obra qualificada e disponível para atuar no setor.

Diante dessa realidade, faz-se necessário inserir o aluno no mercado de trabalho com

o mínimo de experiência possível, pois ele necessita de constante atualização e aperfeiçoamento contínuo para que possa compreender o ambiente e estar a par das mudanças na área da hotelaria.

Assim, o Laboratório de Hospedagem do IFCE, campus Aracati, é de fundamental importância para a realização das aulas práticas dos cursos do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, por atender disciplinas distribuídas ao longo de todo o curso, além do desenvolvimento de pesquisa e extensão.

O Laboratório de Hospedagem oferece suporte à formação profissional com a realização de atividades letivas práticas, com caráter de demonstração e realização de experimentos. Vale ressaltar, que o referido laboratório também está à disposição de quaisquer outras disciplinas dos cursos do campus Aracati, demais campi do IFCE e qualquer instituição que necessite dos recursos disponíveis.

Conclusão:

O Laboratório de Hospedagem é de grande importância, uma vez que ele dá suporte às disciplinas do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, proporcionando uma maior aproximação dos alunos com as disciplinas estudadas, além de uma assimilação mais aprofundada dos conteúdos teóricos abordados em sala de aula.

O laboratório possibilita a ambientação em situações práticas dos serviços de hospedagem, visando aspectos operacionais, oportunizando o exercício dos conhecimentos teóricos e propiciando a prática no que se refere ao fluxograma das atividades nos meios de hospedagem. Outro aspecto interessante é a interdisciplinaridade com os outros cursos da Instituição no desenvolvimento de projetos integrados.

Recursos:

Para que as aulas práticas possam acontecer, torna-se necessária a manutenção de alguns equipamentos e utensílios já existentes no campus Aracati. Na tabela abaixo seguem as especificações desses materiais que o Laboratório possui atualmente.

Tabela 7: Equipamentos e Utensílios do Laboratório de Hospedagem

LABORATÓRIO DE HOSPEDAGEM EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS		
ITEM	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO
MOBILIÁRIO/DECORAÇÃO		
1	01	Balcão de recepção
2	01	Cama box casal conjugada 1,38m x 1,88 m
3	01	Armário de 2 portas na cor marrom

4	01	Mesa escrivaninha
5	02	Cadeira para escrivaninha
6	01	Espelho para banheiro 1m x 1m
7	03	Relógio de parede
8	04	Enfeites de balcão
9	01	Tapete 1,5m x 2m
10	01	Poltronas com 3 assentos
EQUIPAMENTOS		
1	01	TV de plasma/LCD 21'' 81cm x 39,8cm
2	01	Frigobar 78 litros na cor branca
3	01	Computador de mesa com tela plana
ROUPA DE CAMA E BANHO/DIVERSOS		
1	02	Toalha de rosto na cor amarela 41cm x 65cm
2	02	Cobre-leito casal 2,10m x 2,45m
3	04	Lençol malha casal 100% algodão 1,38m x 1,88m x 0,30m
4	02	Colcha de cama na cor branca 2,10m x 2,45m
5	02	Saiote para colchão box 70% algodão 1,4m x 1,90m x 0,32m
6	02	cortina black out na cor branca 3m x 2,5m
7	04	Travesseiro 50cm x 70cm
8	04	Fronha 50cm x 70cm
9	02	Protetor de cama casal 1,40m x 1,90m
10	02	Roupão tamanho M na cor verde claro
11	02	Toalha de piso para banheiro 45cm x 65cm
12	02	Edredom na cor branca 2,40m x 2,20m

REFERÊNCIAS

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 3 out. 2022.

_____. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. **Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional**. Brasília, DF: [s.n.], 1996.

_____. Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. **Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000**. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 23 dez. 2005.

_____. Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. **Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 [...], para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena**. Brasília, DF: [s.n.], 2008.

_____. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. **Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais [...] e dá outras providências**. Brasília, DF: [s.n.], 2008.

_____. Ministério da Educação. **Catálogo nacional de cursos técnicos**. Brasília, DF: MEC, 2023.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Parecer CNE/CES nº 8/2007**, aprovado em 31 de janeiro de 2007. Brasília, DF, 2007.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. **Parecer CNE/CP nº 08/2012**. Brasília, DF, 2012.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CP nº 29/2002**. Brasília, DF, 2002.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CP nº 436/2001**. Brasília, DF, 2001.

_____. Ministério da Educação. **Portaria Normativa nº 21, de 2017**. Brasília, DF, 2017.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos**. Brasília, DF, 2012.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CES nº 3, de 2 de julho de 2007**. Brasília, DF, 2007.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004**. Brasília, DF, 2004.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº**

1, de 21 de janeiro de 2021. Brasília, DF, 2021.

_____. Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior. **Resolução CONAES nº 1, de 17 de junho de 2010.** Brasília, DF, 2010.

_____. Ministério da Educação. **Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira.** Disponível em: <https://ifce.edu.br/proext/Resoluon7de18dedezembrode2018.pdf>. Acesso em: 3 out. 2022.

CAVALCANTE, A. L. et al. **Indicadores econômicos do Ceará 2019.** Fortaleza: IPECE, 2019.

ECONODATA. **A mais assertiva plataforma de dados para prospecção B2B.** Disponível em: <https://econodata.com.br/>. Acesso em: 20 ago. 2023.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Guia de curricularização das atividades de extensão nos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação do IFCE.** Ana Cláudia Uchôa Araújo [et al.]. Fortaleza: IFCE, 2022. E-book. PDF. ISBN: 978-65-86520-20-0.

_____. **Nota técnica nº 2/2018.** Orientações acerca do alinhamento das matrizes de cursos técnicos e de graduação presenciais do IFCE. Disponível em: https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador.php?acao=procedimento_trabalhar&acao_origem=protocolo_pesquisa_rapida&id_protocolo=62387. Acesso em: 16 maio 2022.

_____. **Resolução nº 14, de 18 de dezembro de 2019. Normatiza o Programa de Auxílios da Política de Assistência Estudantil do IFCE.** Fortaleza: IFCE, 2019.

_____. **Resolução nº 34, de 27 de dezembro de 2017. Manual de normalização de trabalhos acadêmicos do IFCE: de acordo com as normas da ABNT.** 3. ed. atualizada. Fortaleza: IFCE, 2020. 230 p.

_____. **Resolução nº 35, de 22 de dezembro de 2015. Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.** Fortaleza: IFCE, 2015.

_____. **Resolução nº 41, de 26 de setembro de 2022. Normatiza a curricularização da extensão no âmbito do IFCE.** Fortaleza: IFCE, 2022.

_____. **Resolução nº 43, de 22 de agosto de 2016. Aprova as normas para emissão e registro de certificados do IFCE.** Fortaleza: IFCE, 2016.

_____. **Resolução nº 75, de 13 de agosto de 2018. Define as normas de funcionamento do colegiado dos cursos técnicos e de graduação do IFCE.** Fortaleza: IFCE, 2018.

_____. **Resolução nº 76, de 9 de outubro de 2019. Aprova, ad referendum, a criação do Regulamento do Programa de Monitoria do IFCE.** Fortaleza: IFCE, 2019.

SETUR – SECRETARIA DE TURISMO DO CEARÁ. **Indicadores turísticos 2019/2022.** Disponível em: <http://www.setur.ce.gov.br/categoria1/estudos-epesquisas/Indicadores%202023.pdf>. Acesso em: 21 set. 2023.

ANEXO I

PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA

TURNO NOTURNO

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE I**

SEMESTRE I							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Fundamentos da Hotelaria	40	32	08	00	02	-
	Introdução ao Turismo	40	40	00	00	02	-
	Introdução à Alimentos e Bebidas	40	40	00	00	02	-
	Fundamentos da Administração	40	40	00	00	02	-
	Ética e Relações Interpessoais	40	40	00	00	02	-
	Espanhol Básico I	80	40	40	00	04	-
	Comunicação e Linguagem	40	40	00	00	02	-
	Saúde e Segurança do Trabalho	40	30	10	00	02	-
	Informática Aplicada	40	20	20	00	02	-
TOTAL		400	322	78	00	20	-



**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA HOTELARIA		
Código:		Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 1º
CH Teórica: 40		CH Prática: Não há
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não.	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não

EMENTA
<p>Origem da hotelaria em nível internacional e nacional; Conceitos da hotelaria; Tipologia e Classificação dos meios de hospedagem; Estrutura e organização geral de um hotel; Análise crítica das estruturas organizacionais, em suas dimensões teóricas e práticas e sua vinculação à administração organizacional a partir da compreensão das funções administrativas de planejamento, organização, direção, controle, qualidade em meios de hospedagem.</p>
OBJETIVOS
<p>Compreender a evolução histórica da hotelaria analisando as mudanças organizacionais no decorrer dos tempos; Conhecer e analisar a estrutura organizacional dos meios de hospedagem; Analisar a classificação dos meios de hospedagem – SBClass); Identificar as funções administrativas da hotelaria; Estudar a qualidade nos serviços hoteleiros.</p>
PROGRAMA
<p>UNIDADE I – HISTÓRIA E CONCEITOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ História da hotelaria mundial • História e evolução da hotelaria no Brasil • Conceitos e tipologias dos meios de hospedagem; <p>UNIDADE II - HOTELARIA NA PRÁTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glossário internacional da hotelaria e turismo; • Alfabeto fonético internacional; • O ciclo do hóspede; • Tipos de hóspedes; • Procedimentos de check in e check out. • Estrutura organizacional dos meios de hospedagem; • Organograma e fluxograma dos hotéis; • Funções administrativas na hotelaria; <p>Qualidade na hotelaria.</p> <p>UNIDADE III – REGULAMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema Brasileiro de Classificação; • Regulamento Geral dos Meios de Hospedagem.
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala. Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas, bem como uma visita técnica a meios de hospedagem.</p> <p>As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa</p>

IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado; participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Alguns critérios a serem avaliados:

Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.

Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos.

Desempenho cognitivo.

Criatividade e uso de recursos diversificados.

Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

Participação ativa nas visitas técnicas.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Educ, 2003

DUARTE, Vládir. Administração dos Sistemas Hoteleiros. SENAC: São Paulo, 1997.

MARQUES. J. Albano. Manual de hotelaria. Ed. Thex, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASCANIO, Alfredo. Turismo e planejamento hoteleiro. Papirus, 2003.
 BARROWS, Clayton. W. POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade. São Paulo: Atlas, 2004.
 CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Editora Aleph, 2004
 DIAS, Reinaldo. Gestão de hotelaria e turismo. Pearson Prentice Hall, 2005.
 INGRAH H.; MEDLIK S. Introdução à hotelaria: gerenciamento e serviços. 4ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



**INSTITUTO
FEDERAL
Ceará**

DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO AO TURISMO		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 2		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 1º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não há
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não há	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
<p>Identificação e compreensão da evolução e conceitos do turismo; Impactos sociais, econômicos, culturais e ambientais advindos do turismo; O turismo como vetor de geração de emprego e renda; Relevância do sistema do Turismo e componentes da Cadeia Produtiva. A segmentação do turismo, considerando os aspectos global, regional e local, bem como de turismo comunitário relacionado às populações nativas, afro-brasileiros e povos indígenas; Órgãos oficiais do turismo e sociedade civil organizada. Tendências do mercado turístico; Turismo de base local em comunidades tradicionais (indígenas e quilombolas).</p>		

OBJETIVOS
<p>Conhecer a evolução e os conceitos do turismo; Avaliar a importância do turismo como atividade socioeconômica, cultural e ambiental; Perceber a atividade turística como geradora de emprego e renda; Compreender e interpretar a cadeia produtiva do turismo e seus elementos; Analisar os principais segmentos do turismo e suas características; Identificar os órgãos oficiais do turismo, a relação com a sociedade civil organizada e a iniciativa privada; Compreender o processo de turistificação, mercado e tendências; Conhecer as potencialidades do turismo de base local e das comunidades tradicionais.</p>
PROGRAMA
<p>UNIDADE I – INTRODUÇÃO AOS CONCEITOS BÁSICOS DO TURISMO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Os primeiros deslocamentos humanos; ▪ A evolução do conceito de turismo; ▪ Classificação dos viajantes e as formas e tipos de turismo; ▪ Terminologia turística; ▪ Alfabeto fonético internacional. <p>UNIDADE II – O MERCADO TURÍSTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produto turístico e sazonalidade Turística. ▪ Demanda e oferta turística; ▪ Segmentação turística; ▪ Cadeia Produtiva do Turismo. <p>UNIDADE III – OS IMPACTOS DO TURISMO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Impactos do turismo: econômicos (efeito multiplicador do turismo), sociais, culturais e ambientais; ▪ Relações entre turistas e residentes; ▪ Problemas sociais contemporâneos e suas relações com o turismo. <p>UNIDADE IV – ÓRGÃOS OFICIAIS DE TURISMO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organização Mundial Do Turismo (OMT/WTO) ▪ <i>World Travel and Tourism Council (WTTC)</i> – Conselho Mundial de Viagens e Turismo ▪ Organização Internacional da Aviação Civil (ICAO) ▪ <i>International Air Transportation Association (IATA)</i> ▪ Ministério do Turismo e Relações Internacionais ▪ Conventions and Visitours Bureaus <p>UNIDADE IV – TENDÊNCIAS DO MERCADO TURÍSTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ As novas tecnologias, as cidades inteligentes e o turismo; ▪ Turismo e desenvolvimento sustentável; ▪ O turismo criativo e o turismo de base comunitária.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aulas expositivas - dialogadas, com o uso de recursos audiovisuais: palestras e seminários;

- Atividades de pesquisa no laboratório de informática;
- Visita técnica ao município e/ou arredores para reconhecimento turístico;
- Estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Laboratório de informática.

AValiação

A avaliação da disciplina Introdução ao Turismo ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Participação ativa nas visitas técnicas.

Quanto aos instrumentos e técnicas avaliativas:

- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle

de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BOITEUX, Bayard do Coutto. Introdução ao estudo do turismo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 151p. ISBN 9788535236491.
2. DIAS, Reinaldo. Fundamentos do turismo: conceitos, normas e definições. Campinas: Alínea, 2002. 287p. ISBN 8586491942.
3. IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do turismo. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 205p. ISBN 9788522103331.
4. BARRETTO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo do turismo. 1. ed. Campinas: Papirus, 2014. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 19 ago. 2024.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. TOMAZZONI, Edegar Luís. Turismo e desenvolvimento regional. 1. ed. Porto Alegre: Educs, 2009. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 16 abr. 2025.
2. REDE Tucum: das ondas do mar aos quintais da vida. Fortaleza: Instituto Terramar, 2017. 155 p. ISBN 9788564744103.
3. CÉSAR, Pedro de Alcântara Bittencourt. Turismo e desenvolvimento sustentável: análise dos modelos de planejamento turístico. 1. ed. Porto Alegre: Educs, 2011. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 16 abr. 2025.
4. KNUPP, Marcos Eduardo Carvalho Gonçalves. Fundamentos do turismo. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2015. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 06 nov. 2024.
5. STEFANI, C. de; OLIVEIRA, L. C. F. M. de. Compreendendo o turismo: um panorama da atividade. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2015. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 06 nov. 2024.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO

**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDAS

Código: Responsabilidade da CCA

Carga Horária Total: 40 h

Número de Créditos:02 h		Nível: Graduação
Pré-requisitos:		Semestre: 1º
CH Teórica: 40 h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução ao Estudo de Alimentos e Bebidas. Contexto Histórico da Alimentação. Sociedades e Alimento. Evolução e Tipologia dos Empreendimentos Restaurativos. Estudo do Mercado de Alimentos e Bebidas. Organogramas e Profissionais do Setor de A&B.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Compreender os conceitos básicos pertinentes ao Estudo de Alimentos e Bebidas; · Compreender o contexto e a evolução histórica da alimentação em diferentes eras; · Conhecer as influências e diferenças culturais na alimentação em sociedades antigas e modernas em âmbito nacional e internacional e cultura alimentar africana e indígena brasileira e sua influência na cultura gastronômica brasileira. · Classificar os principais tipos de restaurantes e empreendimentos na área de Alimentos e Bebidas; · Entender a oferta, demanda e tendências do Mercado de Alimentos e Bebidas; · Conhecer os principais cargos e funções na área de Alimentos e Bebidas, bem como as particularidades destes no setor hoteleiro. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I - INTRODUÇÃO AO ESTUDO DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
<ul style="list-style-type: none"> 1.1 Conceitos Básicos no Estudo de Alimentos e Bebidas 1.2 A relação entre Homem e Alimento 1.3 O caráter cultural e social da Alimentação 1.4 Influência da Cultura Alimentar Indígena e Afro-Brasileira na Gastronomia (Em conformidade com a Lei nº 10.639/03 e 11.645/2008) 		
UNIDADE II – CONTEXTO HISTÓRICO DA ALIMENTAÇÃO		
<ul style="list-style-type: none"> 2.1 Alimentação na Pré-História 2.2 Alimentação na Idade Antiga 2.3 Alimentação na Idade Média 2.4 Alimentação na Idade Moderna 		
UNIDADE III – SOCIEDADES E ALIMENTO		
<ul style="list-style-type: none"> 3.1 A alimentação nas Sociedades Antigas 3.2 A alimentação na Sociedade Moderna 3.3 Alimentos e Bebidas nas Sociedades Internacionais 3.4 Alimentos e Bebidas na Sociedade Brasileira 		
UNIDADE IV - EVOLUÇÃO E TIPOLOGIA DOS EMPREENDIMENTOS RESTAURATIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> 4.1 O surgimento dos Restaurantes 4.2 A evolução dos Empreendimentos de Alimentos & Bebidas 4.3 Tipologia Restaurativa 		

<p>4.4 Estudo do Mercado Restaurativo: Oferta, Demanda e Tendências</p> <p>UNIDADE V - ORGANOGRAMAS E PROFISSIONAIS DO SETOR DE A&B</p> <p>5.1 Organograma e Profissionais de Cozinha</p> <p>5.2 Organograma e Profissionais de Salão</p> <p>5.3 Organograma e Profissionais de A&B no Setor Hoteleiro</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <p>As aulas serão expositivas-dialogadas com base em recursos audiovisuais e conexões interdisciplinares estabelecidas pelo docente da disciplina em parceria com colegas da disciplina de Fundamentos da Hotelaria para aplicação do conhecimento adquirido em sala de aula.</p> <p>Atividades como apresentação de seminários e de mostras gastronômicas, com o uso do laboratório de Alimentos e Bebidas, para organização e preparação das receitas serão propostas a fim de apresentação e exposição dos conteúdos estudados e desenvolvidos em sala para a comunidade interna. Serão propostas visitas técnicas para melhor compreensão dos conteúdos aprendidos em sala.</p> <p>As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.</p> <p>O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.</p>
<p>RECURSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico ▪ Recursos audiovisuais ▪ Laboratório de Alimentos e Bebidas
<p>AVALIAÇÃO</p> <p>A avaliação se dará de forma contínua e processual de acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: participação e empenho, cumprimento de prazos, participação nas aulas e desenvolvimento de atividades práticas (mostra gastronômica). Poderão ser adotados ainda como critérios de avaliação, os seguintes instrumentos: trabalhos individuais e/ou grupo (lista de exercícios, pesquisas, seminários e produções textuais), produção de vídeos, cartilhas, dentre outros).</p> <p>A avaliação será feita por meio da aplicação de atividades individuais ou em grupos para assimilação das estruturas aprendidas ao final de cada tópico. O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, tendo como base o desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.</p> <p>As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.</p> <p>Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das</p>

aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p. ISBN 9788526015838.
2. FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2010. 362p. ISBN 9788501065292.
3. FLANDRIN, Jean-Louis. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885p. ISBN 9788574480022.
4. FRANCO, Arioaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Senac, 2001. 287p. ISBN 9788573599701.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: Senac, 2010. 308p. ISBN 9788573599404.
2. BRAUNE, Renata. O que é gastronomia. São Paulo: Brasiliense, 2007. 98p. (Primeiros passos). ISBN 9788511001051.
3. FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2013. 300p. ISBN 9788574582832.
4. KNIGHT, John Barton. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. 492p. ISBN 8572415408.
5. POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. 433 p. ISBN 85-224-3790-4.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO		
Código: (Responsabilidade da CCA)		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		

O surgimento da administração e o conceito da administração como ciência. Escolas da Administração. A importância da administração no mercado. Funções da Administração e o papel do administrador. As áreas da administração. A Administração na sociedade moderna.

OBJETIVOS

Entender a evolução histórica da Administração;
 Conhecer a importância da Administração no mercado
 Compreender as várias escolas da Administração;
 Compreender as funções e o papel do administrador;
 Entender como se estrutura uma organização internamente;
 Identificar a importância da Administração na sociedade moderna.

PROGRAMA

UNIDADE I - O SURGIMENTO DA ADMINISTRAÇÃO E O CONCEITO DA ADMINISTRAÇÃO COMO CIÊNCIA

- Os antecedentes da Administração científica.
- O contexto em que surge a Administração como ciência (preceito da Administração científica, Eficiência e eficácia, Divisão do trabalho).
- O conceito de Administração.

● UNIDADE II - NOÇÕES DE MERCADO

- O que é mercado.
- Elementos que fazem parte do mercado.
- Demandas de Mercado.
- Conceito e tipo de Organizações.
- Ambiente de Mercado.

UNIDADE III - ESCOLAS DA ADMINISTRAÇÃO

- Escolas com ênfase nas tarefas e estrutura;
- Escolas com ênfase nas pessoas;
- Escolas com ênfase no ambiente.

UNIDADE IV - FUNÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO E O PAPEL DO ADMINISTRADOR.

- O papel do administrador.
- Competências do Administrador.
- Desdobramentos de objetivos.
- Planejamento, Organização, Direção e Controle.

UNIDADE V - ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

- As áreas da administração: Marketing, Finanças, Recursos Humanos, Produção e Logística.

UNIDADE VI - A ADMINISTRAÇÃO NA SOCIEDADE MODERNA

- Importância, Desafios e Tendências.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos;
- Apresentação de seminários.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias

pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:

- Participação;
- Assiduidade;
- Cumprimento de prazos.

E através de:

- Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Apresentação de Seminários;
- Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
2. CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração. 8.ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
3. MAXIMIANO, A.C.A. Introdução à Administração, 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011
4. STONER, James. Freeman. R. Edward. Administração. 5.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CHIAVENATO, I. Administração: teoria, processo e prática. 4. ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
2. DUARTE, Vladoir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. 3. ed. São Paulo: SENAC, 1997.
3. FILHO, Edmundo Escrivão. FILHO, Sergio Perussi (orgs). Teorias da Administração: introdução ao estudo do trabalho do administrador. São Paulo: Saraiva, 2010.
4. MAXIMIANO, A.C.A. Introdução à Administração, 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
5. SILVA, R. O. Teorias da Administração, 1. ed. São Paulo: Pioneira, 2001.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 40 h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não.	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Ética e Moral. Moralidade dos comportamentos. Valores das Organizações. Relações Pessoais e Competências Sociais. Ética Profissional.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender e relacionar os princípios da Administração Pública com a prática profissional - Refletir sobre a ética e a moral na contemporaneidade - Refletir sobre a Moralidade dos comportamentos aplicando a realidade e a casos concretos - Compreender a importância da visão, missão e valores para as organizações - Entender o papel dos códigos de ética para o exercício das profissões - Refletir sobre a importância da Reputação na trajetória profissional - Refletir e debater acerca de dilemas éticos contemporâneos - Compreender aspectos relevantes sobre a liderança. 		
PROGRAMA		

1. Princípios da Administração Pública
 - 1.1 - Princípios implícitos ao texto Constitucional
 - 1.2 - Princípios explícitos ao texto Constitucional
 - 1.3 - Aplicação por analogia destes princípios a prática profissional de forma geral
2. Ética e Moral
3. Moralidade dos comportamentos
 - 3.1 - Moral
 - 3.2 - Amoral
 - 3.3 - Imoral
4. Missão, visão e valores das Organizações
5. Códigos de Ética
 - 5.1 - Conceito
 - 5.2 - Exemplos
6. Reputação Profissional
7. Dilemas éticos contemporâneos
 - 7.1 - Refugiados
 - 7.2 - Meio Ambiente
 - 7.3 - Experimentos com animais
 - 7.4 - Aborto
 - 7.5 - Eutanásia
 - 7.6 - Ricos e Pobres
 - 7.7 - Preconceito Étnico-racial
 - 7.8 - Direitos Humanos
 - 7.9 - Pirataria de Softwares
 - 7.10 - Lei Carolina Dieckmann
 - 7.11 - Marco Civil da Internet
 - 7.12 - Anonymous
 - 7.13 - Bullying Virtual
 - 7.14 - Plágio e Propriedade Intelectual
 - 7.15 - Fakenews e Redes Sociais
 - 7.16 - Tolerância Religiosa e diálogo interreligioso
 - 7.17 - Outros dilemas éticos

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição oral dialogada dos conteúdos.
- Aplicação de exercícios e estudos dirigidos.
- Exposição e debate de vídeos
- Pesquisa de Campo.
- Viagem de Estudo ou aulas de campo
- Seminários e debates.
- As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.
- O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Pincel para quadro branco
- Recursos Audiovisuais
- Material didático-pedagógico

AVALIAÇÃO

- Exercícios e estudos dirigidos
- Avaliação Escrita
- Apresentação de Seminários
- Produção de Artigo e/ou de textos
- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.
- Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- DIMENSTEIN, Gilberto. O cidadão de papel: a infância, a adolescência e os direitos humanos no Brasil. São Paulo: Ática, 2005.
- SINGER, Peter; Jefferson Luís Camargo (Trad.). Ética Prática. 4.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2018.
- VALLS, Álvaro L. M. O que é ética? São Paulo: Brasiliense, 2003. – (Coleção primeiros passos; 177)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAUJO, Washington (Org.); et al. Quem está escrevendo o futuro? 25 textos para o século XXI. Brasília: Letraviva, 2000.

BOFF, Leonardo. Ética e moral: a busca dos fundamentos. Petrópolis: Ed. Vozes, 2012.

CARVALHO, Matheus. Manual de direito administrativo. 6.ed. rev. ampl. e atual. Salvador: JusPODIVM, 2019.

FRITZEN, Silvino José. Relações humanas interpessoais nas convivências grupais e comunitárias. 16. Petrópolis: Ed. Vozes, 2007.

OLIVEIRA, Fabiano Melo Gonçalves de. Direitos Humanos. Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: Método, 2016.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESPANHOL BÁSICO 1		
Código:		Carga Horária Total: 80h.
Número de Créditos: 4.		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não.		Semestre: 1º
CH Teórica: 40h teóricas		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não.	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos
PCC: Não.	EXTENSÃO: Não.	PCC/EXTENSÃO: Não.
EMENTA		
Apropriação do sistema linguístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, assim como a compreensão e a produção de textos escritos e orais.		
OBJETIVOS		
- Aprender estruturas básicas e iniciais para se comunicar em língua espanhola, visando saudar as pessoas e dar informações pessoais;		

- Compreender a forma correta de conjugar alguns verbos em espanhol necessários para a comunicação interpessoal;
- Dominar vocabulário específico referente aos numerais, às profissões e aos meses do ano;
- Diferenciar o uso dos verbos “HABER”, “ESTAR” e “TENER” no contexto real de uso;
- Conhecer os nomes dos meios de transporte em espanhol;
- Informar horários e utilizar preposições com valor temporal e espacial

PROGRAMA

- Unidade 1: Estrutura linguística - Alfabeto espanhol; Verbo Llamarse no presente do indicativo; Pronomes pessoais e interrogativos; Acentuação. Repertório vocabular - Objetos da sala de aula; Saudações e despedidas; Informações pessoais.
- Unidade 2: Estrutura linguística - Verbos regulares no presente do indicativo; Numerais; Pronomes pessoais; Adjetivos pátrios. Repertório vocabular - Informações pessoais; Profissões; Locais de trabalho; Meses do ano.
- Unidade 3: Estrutura linguística - Verbos no presente do indicativo; Usos de hay, estar y tener; Numerais; Contrações: al - del; Adjetivos. Repertório vocabular - Alojamentos; Descrição de cidades: estabelecimentos e lugares públicos; Pontos turísticos; Meios de transporte.
- Unidade 4: Estrutura linguística - Verbos reflexivos no presente do indicativo; Numerais; Preposições com valor temporal e espacial. Repertório vocabular - Horários habituais; Jornada laboral.

METODOLOGIA DE ENSINO

Os conteúdos serão ministrados de forma expositiva e prática, com o uso de recursos audiovisuais. Essa metodologia visa propiciar ao estudante um domínio mais abrangente da língua, permitindo estabelecer uma comunicação com falantes nativos que visitem a região.

Os textos utilizados em sala são de variados tipos e gêneros, facilitando a compreensão da língua espanhola como um todo, além de sua estrutura textual. Essas estratégias aliadas às metodologias comunicativas possibilitam a compreensão dos alunos ao ouvir um falante nativo.

A estrutura linguística será estudada de forma contextualizada. A formação na língua alvo é ensinada em um contexto específico, no caso dessa disciplina o contexto é o de meios de hospedagem, restaurantes, bares, dentre outros. Essa imersão da língua voltada para o mercado de trabalho proporciona uma aprendizagem mais significativa e leva o aluno a compreender melhor as expressões que precisa aprender para se comunicar bem com os turistas e visitantes.

Baseado nessas estratégias metodológicas as atividades avaliativas também proporcionarão ao aluno uma aprendizagem contextualizada e focada no desenvolvimento da língua a partir de situações cotidianas e direcionadas ao futuro mercado de trabalho.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os

prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Recursos Audiovisuais: computador, datashow e caixa de som;
- Livros didáticos;
- Textos fotocopiados em espanhol;
- Quadro branco e pincel.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Espanhol Básico 1 terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, constando de exercícios de estrutura linguística e repertório vocabular, provas e seminários baseados em assuntos atuais e relacionados a história e a cultura dos países da língua estudada. Serão considerados os seguintes aspectos:

Avaliação pela Participação, Assiduidade e Pontualidade: A participação ativa em todas as atividades da disciplina é fundamental. A presença regular e a pontualidade nas aulas serão consideradas na avaliação.

Avaliação Escrita: Os alunos serão avaliados com prova escrita que abordará questões de leitura, interpretação textual, aspectos gramaticais e lexicais, além de redação de textos simples em espanhol.

Avaliação Oral e Auditiva: Serão realizadas avaliações orais e auditivas, incluindo questões comunicativas que simulam ambientes de hospitalidade e lazer em meios de hospedagem e questões auditivas com diálogos em língua espanhola, nos quais os alunos deverão compreender o texto auditivo para responder perguntas referentes ao diálogo. A avaliação abrangerá a capacidade de comunicação, clareza na exposição e domínio do conteúdo referente às situações da vida cotidiana e dos meios de hospedagem.

- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

- Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CUENCA, Monteserrat Alonso; PRIETO, Rocio Prieto. Embarque - curso de español lengua extranjera 1. Edelsa, 2011.
- MARTÍN, José Ramón Rodríguez; GUERRA, Miguel Ángel García. Meta ELE A1. Madrid: Edelsa, 2014.
- MORENO, C.; TUTS, M. Cinco Estrellas: español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.
- SEÑAS: Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños / Universidad de Alcalá de Henares. Departamento de Filología; (tradução Eduardo Brandão e Claudia Berliner). - São Paulo: Martins Fontes, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- AGUIRRE, B. El español por profesiones – Servicios turísticos. Madrid: SGEL, 1994.
- CASTRO, F.; MARÍN, F.; MORALES, R.; ROSA, S. Nuevo Ven 1. 2ª Ed. Madrid: Edelsa, 2003.
- HERMOSO. A. G. Conjugar es fácil en español. Madrid: Edelsa, 1997.
- MORENO, C.; FERNÁNDEZ, G. E. Gramática Contrastiva del español para brasileños. Madrid: SGEL, 2012.
- PRADA, M; MARCÉ, P. Entorno laboral. 1º Ed. Madrid: Edelsa, 2013.

Coordenador do Curso <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/>	Setor Pedagógico <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/>
---	---

**DIRETORIA DE ENSINO**

**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO E LINGUAGEM

Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não

EMENTA

Estudo dos fundamentos de comunicação e linguagem. Identificação e aplicação das estratégias de leitura e escrita de textos do cotidiano. Pesquisa, leitura, planejamento e produção de textos acadêmico-científicos. Noções básicas de gramática normativa.

OBJETIVOS

1. Aperfeiçoar habilidades linguístico-gramaticais para o desenvolvimento da competência textual-discursiva, visando à leitura, compreensão e produção de textos;
2. Estabelecer comunicação eficiente e eficaz de acordo com os contextos de produção e recepção dos textos orais e escritos, especialmente no contexto acadêmico-científico;
3. Desenvolver hábitos de leitura, pesquisa e produção de textos, estimulando a consulta produtiva a gramáticas, dicionários e diversas outras referências para o permanente processo de construção e amadurecimento como sujeito crítico-reflexivo.

PROGRAMA

UNIDADE 1: Fundamentos de comunicação e linguagem

- 1.1. Língua, linguagem e comunicação.
- 1.2. Variações linguísticas e preconceito linguístico.
- 1.3. Texto, contexto, discurso e autoria.
- 1.4. Sequências e gêneros textuais.

UNIDADE 2: O texto no dia a dia

- 2.1. Estratégias de leitura.
- 2.2. Estratégias de escrita.
- 2.3. Fatores de textualidade.
- 2.4. Técnicas de revisão textual.

UNIDADE 3: O texto na academia

- 3.1. Gêneros textuais científicos (fichamento, resumo, resenha, entre outros).
- 3.2. Leitura para fins de estudo e pesquisa.
- 3.3. O discurso, o planejamento e a produção de textos acadêmicos.

UNIDADE 4: Noções básicas de gramática normativa

- 4.1. Ortografia e acentuação gráfica.
- 4.2. Pontuação.
- 4.3. Sintaxe de concordância.
- 4.4. Sintaxe de regência.
- 4.5. Crase.
- 4.6. Operadores argumentativos.
- 4.7. Paralelismos sintático e semântico.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas a partir dos temas previamente agendados, para que todos os discentes possam participar ativamente das reflexões e interagir na busca conjunta do conhecimento. As aulas práticas envolvem oficinas de leitura e produção de textos, contemplando os aspectos linguístico-gramaticais fundamentais ao exercício de leitura e de produção discursiva autoral.

OBSERVAÇÃO: As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e o seu caráter avaliativo.

RECURSOS

Materiais didático-pedagógicos: livros acadêmicos, notas de aulas, lousa e pincel, estudos dirigidos.

Recursos audiovisuais: lousa digital, *data show*.

AValiação

A avaliação dessa disciplina será realizada como orienta o Regulamento da Organização Didática (ROD) no que diz respeito à composição de notas em cada semestre, às fórmulas de cálculo de médias, às possibilidades de cálculo de notas de cada etapa, à quantidade e aos tipos de avaliações

(provas e trabalhos escritos, seminários, listas de exercícios etc.), aos critérios de aprovação/reprovação e à composição de avaliação final.

OBSERVAÇÃO: As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ELIAS, V. M.; KOCH, I. V. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Editora Contexto, 2006.

ELIAS, V. M.; KOCH, I. V. Ler e escrever: estratégias de produção textual. São Paulo: Editora Contexto, 2006

GUIMARÃES, T. C. de C. Comunicação e linguagem. São Paulo: Pearson, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTUNES, I. Lutar com palavras: coesão e coerência. 2. ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

CARVALHO, M. A. H. A compreensão e a produção de gêneros textuais. Fortaleza: SEDUC, 2006.

CUNHA, C. Nova gramática do português contemporâneo: de acordo com a nova ortografia. 6. ed. Rio Janeiro: Lexikon, 2013.

KÖCHE, V. S. Gêneros textuais: prática de leitura, escrita e análise linguística. Petrópolis: Vozes, 2015.

MACHADO, A. R. [coord.]; LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO		
Código: 13.300.21		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas

minutos		de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à segurança no trabalho; Legislação e normatização; Proteção contra incêndios; EPI/EPC; Primeiros socorros; Segurança com a eletricidade; Higiene e medicina do trabalho; Ergonomia; Ecologia e meio ambiente.		
OBJETIVOS		
Conhecer as normas de segurança, higiene e medicina de trabalho vigente. Desenvolver a cultura prevencionista e conhecer as medidas que devem ser tomadas para evitar condições e atos inseguros. Conhecer os riscos ambientais, para saber identificá-los nos diferentes ambientes laborais. Identificar os diferentes tipos de EPIs e entender seus usos corretos e aplicações. Entender a teoria do fogo para saber como prevenir e combater incêndios. Aprender as principais técnicas de primeiros socorros.		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE 1 – INTRODUÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de higiene e segurança do trabalho • CIPA e SESMT • Definições da NBR 14280 • Causas e consequências dos acidentes de trabalho • Estatísticas de acidentes <p>UNIDADE 2 - NORMAS REGULAMENTADORAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apresentações básicas das 36 NRS <p>UNIDADE 3 - RISCOS AMBIENTAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscos físicos • Riscos biológicos • Riscos químicos • Riscos ergonômicos • Riscos acidentais/mecânicos • Mapa de Riscos <p>UNIDADE 4 - MEDIDAS DE PROTEÇÃO COLETIVAS E INDIVIDUAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medidas de proteção coletivas • Equipamentos de proteção individual (EPIs) <p>UNIDADE 5 - ERGONOMIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histórico e conceitos de Ergonomia • Ergonomia do dia a dia • Análise Ergonômica do Trabalho • Alongamento e Ginástica laboral (conexão com o conteúdo Ginástica de conscientização corporal da disciplina Educação Física I) <p>UNIDADE 6 - PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Química do Fogo; • Triângulo do Fogo; • Classes de Incêndio; • Equipamentos de Combate a Incêndio em Geral; 		

- Agentes Extintores;
- Extintores de Incêndio

UNIDADE 7 - NOÇÕES DE PRIMEIROS SOCORRO

- Socorro a acidentes/traumas
- Socorro a choque
- Socorro a afogamento
- Socorro a parada cardíaca
- Socorro a asfixia

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de debates baseados em textos e vídeos. Realização de atividades interdisciplinares por meio do acompanhamento das aulas práticas em laboratórios para apontar as aplicações da Segurança do Trabalho na prática. Realização de palestras com profissionais externos, buscando realizar as práticas específicas ao assunto, além de visitas técnicas direcionadas a observação dos requisitos de segurança no ambiente laboral. Por meio das atividades realizadas poderão ser realizadas atividades de fixação do aprendizado de forma individual ou em grupo.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:

- Projetor multimídia;
- Quadro branco e pincel;
- Textos para discussão;
- Visitas aos laboratórios da instituição.

AValiação

A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:

- Participação;
- Assiduidade;
- Cumprimento de prazos.

E através de:

- Avaliações escritas e práticas;
- Relatório de visitas técnicas;
- Trabalhos individuais e/ou em grupo (lista de exercícios, pesquisas, projetos).

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de

atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CIENFUEGOS, F. Segurança no laboratório. Rio de Janeiro: Interciência, 2001. 269p. ISBN 8571930570.
2. MORAES, M.M.L. O direito à saúde e segurança no meio ambiente do trabalho: Proteção, fiscalização e efetividade normativa. São Paulo: Editora LTR. 2002. 190p.
3. GONÇALVES, E.A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. São Paulo: Editora LTR, 3ª ed. 2006. 1456p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CORRÊA, G.G. Atenção à saúde do Trabalhador. Ed. Contentus. 2020. 107p. ISBN: 9786557457580.
2. MORAES, G.A. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.1: Normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2013. 1389p. (1). ISBN 9788599331361.
3. _____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.2: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 2622p. ISBN 9788599331316.
4. _____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.3: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 1324p. ISBN 9788599331316.
5. _____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.4: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 337p. ISBN 344.8110465.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INFORMÁTICA APLICADA		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 20h		CH Prática: 20h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não

EMENTA
Conceitos sobre computadores. Sistemas operacionais. Internet. Uso de e-mail. Edição de texto. Edição de slides. Edição de planilhas. Edição de diagramas. Produção de vídeos curtos.
OBJETIVOS
Conhecer os componentes básicos de um computador. Compreender o uso básico de um sistema operacional e da internet de forma segura. Utilizar e-mails de forma ética e responsável. Ter conhecimentos básicos em editor de textos, apresentações e de planilha. Criar diagramas básicos para ilustração. Editar vídeos simples para divulgação em redes sociais.
PROGRAMA
<p>Unidade 1. Conceitos básicos de informática</p> <p>1.1. Hardware e Software</p> <p>1.2. Sistema operacional</p> <p>1.3. Internet</p> <p>1.4. E-mail</p> <p>Unidade 2. Edição de Texto</p> <p>2.1. Formatação básica de conteúdo</p> <p>2.2. Sumários</p> <p>2.3. Tabelas e figuras</p> <p>3. Edição de Apresentação de Slides</p> <p>Unidade 4. Edição de planilhas</p> <p>4.1. Dados</p> <p>4.2. Cálculos básicos</p> <p>4.3. Fórmulas</p> <p>4.4. Gráficos</p> <p>Unidade 5. Edição de Diagramas</p> <p>Unidade 6. Edição básica de vídeos</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ● Aulas teóricas e/ou práticas Trabalhos em equipe ● Exercícios programados ● Seminários. ● As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023. ● O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.
RECURSOS

- Acervo bibliográfico específico sobre informática e computação básica;
- Livros e revistas da área de Tecnologia da Informação, tanto impressos como digitais;
- Pincel, quadro branco, computador, projetor e acesso a internet.

AValiação

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENETO, Idalberto. Introdução à Teoria Geral da Administração.

LAUDON, Kenneth C. Sistemas de informação com Internet.

PRESSMAN, Roger S. Engenharia de Software

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BIO, Sergio Rodrigues. Sistema de Informação – Um enfoque gerencial.

GARICA, W.; SATIN, H. Manual Completo de Informática para Concursos. 5. ed. Indaiatuba, SP: Editora Foco, 2023.

MANAS, Antonio Vico. Administração de Sistemas de Informação.

REZENDE, L. Informática de A a Z. Cascavel, PR: Jafar Sistema De Ensino E Cursos Livres, 2022.

VELLOSO, F. C. Informática - Conceitos Básicos. 11. ed. Rio de Janeiro, RJ: Grupo Gen, 2022.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE II**

SEMESTRE II							
Código	Disciplinas	H/aula	CH			Créditos	Pré-requisito
			Teórica	Prática	Extensão		
	Processos de Reservas e Recepção	80	50	30	00	04	Fundamentos da Hotelaria
	Marketing Turístico	40	40	00	00	02	-
	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição	40	30	10	10	02	-
	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	20	20	00	02	Introdução à Alimentos e Bebidas
	Gestão de Pessoas	40	40	00	00	02	-
	Espanhol Básico II	80	40	40	16	04	Espanhol Básico I
	Metodologia do Trabalho Científico	40	40	00	00	02	-
	Matemática Comercial e Financeira	40	30	10	00	02	-
TOTAL		400	290	110	26	20	-



**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PROCESSOS DE RESERVAS E RECEPÇÃO		
Código:		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Fundamentos da Hotelaria		Semestre: 2º
CH Teórica: 50h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos

PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
<p>Conhecimento sobre o histórico e evolução dos procedimentos e técnicas de reservas e recepção; Prestação de Serviços na recepção (hardware, software, humanware, experiência anterior); Tendências de gestão e hospedagem como o AIRBNB; Tendências de reservas por OTAs; Tipos de hóspedes; Serviços essenciais; alfabeto fonético internacional; A hierarquia e função e comunicação entre os setores; Relatórios em reservas e recepção; Procedimentos e atividades de efetivação das reservas e do check in (entrada), da estadia e do check out (saída) do hóspede; Tipos de bloqueios; Yield Management, Forecast, Tarifas flutuantes; Conta corrente na recepção; aplicação de plano de reservas; simulação de procedimentos de check in e checkout em software hoteleiro e em laboratório específico.</p>		
OBJETIVOS		
<p>Reconhecer o papel/importância do setor de recepção dentro de um estabelecimento hoteleiro.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traçar o perfil do profissional de recepção hoteleira. - Definir as categorias profissionais do setor de recepção e respectivas competências. <p>Identificar e compreender o fluxo de atividades de uma recepção hoteleira, desde a chegada do hóspede, sua estada, até sua saída.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adquirir e aplicar vocabulário específico da área profissional em estudo - Demonstrar autonomia e familiaridade na utilização dos termos técnicos inerentes à atividade - Aplicar os conhecimentos adquiridos em situações do cotidiano; - Desenvolver atividades no âmbito da organização e logística de uma recepção hoteleira - Realizar as funções/tarefas inerentes ao perfil do profissional de recepção hoteleira. <p>Compreender a importância da comunicação para o atendimento e a qualidade do serviço no setor de recepção de um hotel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE I - LOCALIZAÇÃO E FUNCIONALIDADE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Localização do setor de recepção em um meio de hospedagem • Funcionalidade da recepção; • Quadro funcional de uma recepção hoteleira; • Relação da recepção com os demais setores do hotel (Reserva e Governança). • Ciclo do Hóspede: pré-reserva, reserva, check in, estadia e check out; <p>UNIDADE II – POLÍTICAS DE RESERVAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terminologia internacional: Allotment; front office; early check in; late check out; walkin; no show; overbooking; rooming list, etc. • Tipos de diária; • Contrato de hospedagem. • Ciclo de reservas: tipos de bloqueios; Cancelamento de reservas; • Qualidade no atendimento; • Relações étnico-raciais em hospitalidade. 		

UNIDADE III – OPERAÇÕES TÉCNICAS DE RECEPÇÃO

- Atendimento telefônico.
- Operações técnicas realizadas durante a chegada, estadia e check out do hóspede;
- Mensagem e correspondência;
- Mudança de apartamento;
- Serviço de cofre;
- Reclamações: atitudes a adotar.
- O caixa da recepção: tarefas; relatórios; fluxos de caixa.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala. Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas, bem como uma visita técnica a meios de hospedagem da região ou outras e quatro aulas práticas no Laboratório de Hospedagem (simulações diversas do dia a dia do setor de Recepção e Reservas), além de estudos de caso.

Palestras e seminários;

Obs.: nas aulas práticas os alunos farão simulações de situações corriqueiras de um meio de hospedagem, como por exemplo, check-in, check out, reserva por telefone, as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer as particularidades inerentes de cada setor dependendo de cada tipo de meio de hospedagem visitado.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Equipamentos do Laboratório de Hospedagem.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado; participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

- Participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.
- Obs.: Nas aulas práticas, os alunos serão avaliados conforme a participação e o desempenho nas atividades propostas (Simulação de check-in, check-out, reservas por telefone, resolução de reclamações, dentre outros).
- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: EducS, 2003.
- DIAS, R. & PIMENTA, M. A. (orgs.). Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
- DUARTE, Vladir. Administração dos Sistemas Hoteleiros. SENAC: São Paulo, 1997.
- MARQUES, J. Albano. Manual de hotelaria. Ed. Thex, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CORRÊA, H. L. & CAON, M. Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. São Paulo: Atlas, 2006.
2. FITZSIMMONS, J. A. & FITZSIMMONS, M. J. Administração de serviços: operações, estratégias e tecnologia da informação.
3. POWERS, T & BARROWS, C. W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria e restaurante. Tradução de Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.
4. DAVIES, Carlos A. Manual de Hospedagem: Simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.
5. CANDIDO. Índio. Controles em Hotelaria: sistemas mecanizados para hotéis. Ed. Caxias do Sul. Caxias do Sul. 1996.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



INSTITUTO
FEDERAL
Ceará

DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: MARKETING TURÍSTICO		
Código:		Carga Horária Total: 40 horas
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos:		Semestre: 2º
CH Teórica: 40 h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos

PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
<p>Conceituar, interpretar e aplicar na realidade Hoteleira, os conceitos e definições de Marketing Turístico, suas ferramentas especialmente o mix de marketing, e a importância da segmentação do mercado turístico.</p>		
OBJETIVOS		
<p>Compreender o estudo da Mercadologia referente aos conceitos relevantes para aplicar e identificar as características do mercado turístico;</p> <p>Compreender o comportamento do consumidor referente a fatores como culturais, sociais, pessoais, psicológicos, segmentação de mercado e o posicionamento de mercado;</p> <p>Elaborar um plano de Marketing com a utilização do mix de mercadológico (produto, preço, praça e comunicação).</p>		
PROGRAMA		
<p>Unidade I</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução ao Marketing. Conceituação. 2. Diferença do Marketing de produto e Marketing de serviços 3. Ambiente do Marketing Turístico: Macro e Micro 4. O Mercado Turístico <p>Unidade II</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. O Comportamento do consumidor-turista. 7. Segmentação do mercado turístico. 8. O posicionamento no mercado. <p>Unidade III</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Composto de Marketing aplicado ao turismo (4ps) 10. O produto turístico. 11. O preço dos produtos turísticos 12. A distribuição de produtos turísticos 13. A comunicação turística. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Aulas expositivo-dialogadas; ● Exercícios teóricos e práticos; ● Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos; ● Apresentação de seminários. <p>As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.</p> <p>O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.</p>		
RECURSOS		
<p>. Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:</p>		

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

- A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:
 - Participação;
 - Assiduidade;
 - Cumprimento de prazos.
 - E através de:
 - Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual);
 - Trabalhos individuais e em grupo;
 - Apresentação de Seminários;
 - Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. LOVELOCK, Christopher; WIRTZ, Jochen; HEMZO, Miguel Angelo. Marketing de Serviços: pessoas, tecnologia e estratégia. 7. ed. São Paulo: Pearson Pratic Hall, 2011.
2. MELO NETO, Francisco Paulo de. Marketing de Eventos. 5. ed. São Paulo: STS, 1999.
3. PETROCCHI, Mário. Marketing para destinos turísticos: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MOTA, Keila, C. N. Marketing Turístico: promovendo uma atividade sazonal. São Paulo: Atlas, 2001.
2. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
3. CORREA, Henrique L. Gestão de Serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. São Paulo: Atlas, 2006.
4. HOLEY, JR. Leonard H. Marketing de Eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2012.
5. PADILA, Ênio. Marketing para engenharia, Arquitetura e Agronomia. 3. ed. Brasília –DF: CONFEA, 2001.
6. PIMENTA, Maria Alzira. DIAS, Reinaldo(orgs). Gestão de Hotelaria e Turismo. São Paulo: Pearson Pratic Hall, 2011.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HIGIENE ALIMENTAR E NOÇÕES DE NUTRIÇÃO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 2º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não há	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: 10h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Aplicação de técnicas de nutrição em consonância com a produção e manipulação dos alimentos nas produções culinárias.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Compreender técnicas dietéticas e fatores que influenciam em uma alimentação equilibrada; · Conhecer o processo digestivo e os nutrientes alimentares; · Analisar, conhecer e aplicar procedimentos de controle higiênico-sanitário dos alimentos; · Conhecer os processos de infecção e intoxicação alimentar; · Conhecer a Análise dos Perigos dos Pontos Críticos de Controle – APPCC. 		
PROGRAMA		
Unidade 1: Nutrição e Alimentação 1.1 Termos Básicos da Nutrição 1.2 Importância da alimentação 1.3 Grupos Alimentares 1.4 Biodisponibilidade dos Alimentos: digestão Unidade 2: Tipos de Alimentação 2.1 Alimentação convencional 2.2 Alimentação não convencional 2.3 Vegetariana 2.4 Alternativa 2.5 Natural ou orgânica Unidade 3: Considerações Gerais sobre Higiene 3.1 Definições: higiene, limpeza, sanitização e outros 3.2 Objetivos de higiene nos serviços de alimentação 3.3 Benefícios da higienização Unidade 4: Higiene do Manipulador 4.1 Higiene pessoal		

4.2 Uniformes

4.3 Comportamento pessoal

Unidade 5: Higiene Ambiental

5.1 Procedimentos básicos e periodicidade de higienização das instalações

5.2 Manejo e armazenamento do lixo

5.3 Controle integrado de pragas

Unidade 6: Higiene Alimentar

6.1 Principais fontes de contaminação alimentar

6.2 Microrganismos patogênicos de importância em alimentos

6.3 Fatores extrínsecos e intrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos

6.4 Enfermidades de origem alimentar

6.5 Epidemiologia e surtos de toxinfecções alimentares

6.6 Medidas preventivas de contaminação alimentar

6.7 Análise dos Perigos dos Pontos Críticos de Controle – APPCC

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivo-dialogadas e práticas. As aulas expositivo-dialogadas terão como base os materiais bibliográficos disponibilizados pelo docente com a utilização de recursos audiovisuais, proporcionando ao discente o estímulo ao diálogo e compartilhar de ideias a partir dos conteúdos apresentados. Poderão ser realizadas a aplicação de atividades individuais ou em grupo onde os alunos irão praticar as estruturas aprendidas de forma oral ao final de cada tópico em forma de apresentação de seminários ou exposições por “mostras” dos conteúdos desenvolvidos em sala.

As aulas práticas poderão ser desenvolvidas através da proposta de visitas técnicas ou práticas em laboratório de alimentos e bebidas para melhor compreensão dos conteúdos aprendidos em sala. Adicionalmente, os alunos deverão planejar e executar uma atividade (mostra, palestra ou oficina) sobre os aspectos da manipulação de alimentos a ser executado na comunidade externa. A escolha da metodologia e das ações para o desenvolvimento desta ação deverão ser escolhidas de acordo com a temática escolhida e o público-alvo.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Insumos de laboratórios.

Veículo Oficial para apoio a ação.

AValiação

A avaliação se dará de forma contínua e processual de acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: participação e empenho, cumprimento de prazos, participação nas aulas teóricas, práticas e as ações na

comunidade externa.

Poderão ser adotados ainda como critérios de avaliação, os seguintes instrumentos: trabalhos individuais e/ou grupo (pesquisas, seminários e produções textuais), produção de vídeos, cartilhas ou portfólios, dentre outros).

O planejamento, participação da ação e empenho dedicados às ações externas serão avaliados, tanto pela comunidade externa que recebeu a ação como pelo docente responsável, através de instrumento avaliativo produzido pelo aluno e docente. O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, tendo como base o desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2011. 208p. ISBN 9788574582542.
2. JOYE, Cassandra Ribeiro (coordenação). Higiene alimentar e noções de nutrição. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010. 63 p., il. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81868. Acesso em: 25 Aug. 2023.
3. MANUAL de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de... São Paulo: Roca, 2003. 234p. ISBN 8572414320.
4. SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle Higiénico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007. 623p. ISBN 8585519533.
5. TIRAPÉGUI, Julio. Nutrição, fundamentos e aspectos atuais. 3. ed. São Paulo; Rio de Janeiro; Belo Horizonte: Atheneu, 2013. 477 p. ISBN 9788538804055.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. AZEVEDO, Elaine de. Alimentos orgânicos: ampliando os conceitos de saúde humana, ambiental e social. São Paulo: Editora Senac Ceará: Edições UFC, 2012. 386p. ISBN 9788539602636.
2. BRASIL. Ministério da Educação. Cardápios saudáveis. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 129 p. (Profucionário, 16. Curso técnico de formação para os funcionários da educação. Técnico em alimentação escolar). ISBN 9788523009861.
3. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4. ed. Caxias do Sul: Educ, 2010. 254p. ISBN 9788570615527.
4. FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 6. ed. São Paulo: Senac, 1999. 201p. ISBN 9788573598377.
5. JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p. ISBN 9788536305073.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos:		Semestre: 2º
CH Teórica: 20h		CH Prática: 20h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução ao Serviço de Alimentos e Bebidas. Conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas. Tipologia de Serviços de Alimentos e Bebidas. Progressão do Serviço de Alimentos e Bebidas. <i>Mise-en-place</i> de Salão. Instrumental e técnicas em Serviços de Alimentos e Bebidas.		
OBJETIVOS		
Compreender os conceitos básicos pertinentes ao Serviço de Alimentos e Bebidas; Compreender a tipologia de serviços existentes no mercado; Entender os princípios que influenciam no planejamento e organização do Serviço de Alimentos e Bebidas; conhecer os principais instrumentais e utensílios para o <i>mise-en-place</i> de salão; Executar técnicas básicas de preparação de salão e execução do serviço de Alimentos e Bebidas.		
PROGRAMA		

UNIDADE I - O SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS:

- Conceitos e serviços
- Brigada de serviço e descrição das funções segundo os setores.
- O fator da qualidade
- Funções do setor
- Tipologia e classificação
- Conhecimento e utilização dos Tipos de Serviços
- Equipamentos e utensílios de bares e restaurantes

UNIDADE II - SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS:

- Introdução e Tipologia dos serviços de atendimento
- *Mise-en-place*: adequação aos serviços
- Definição e organização da brigada
- Técnicas de preparação do ambiente de atendimento
- Técnicas de serviço

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;
- Visitas técnicas;
- Atividades práticas em laboratório.
- As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.
- O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).
- Recursos para aulas práticas: equipamentos, materiais e utensílios disponíveis no Laboratório de Alimentos e Bebidas.

AVALIAÇÃO

Os critérios a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Provas escritas.
- Relatórios de visita técnica, palestras e demais eventos.
- Seminários.
- Assiduidade e pontualidade.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.
- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.
- Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ELEUTERIO, Hélio. Serviços de Alimentação e Bebidas. São Paulo: Érica, 2014.
 MARQUES, José Albano. Manual de restaurante e bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002.
 WALKER, John R.; LUNDBERG, Donald E. O restaurante: conceito e operação. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 1. ed. Porto Alegre: Educ, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 12 abr. 2025.
 DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.)
 FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 6 ed. São Paulo: SENAC, 1999.
 KOTSCHEVAR, Lendal H.; KNIGHT, John B. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. São Paulo: Roca, 2005.
 POWERS, Tom, BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. Tradução Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS		
Código:		Carga Horária Total: 40 horas
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos:		Semestre: 2º
CH Teórica: 40 horas		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Administração de Recursos Humanos e estratégias de desenvolvimento humano. Análise da política de pessoas. Estratégia organizacional e aplicação no mercado de Turismo. Subsistemas de gestão de pessoas. Gestão por competências e lideranças, com ênfase em motivação e inteligência emocional. Gestão de equipes de trabalho multifuncionais.		
OBJETIVOS		
<p>Reconhecer a importância do fator humano nas organizações;</p> <p>Conhecer evolução das teorias administrativas referente a administração de recursos humanos;</p> <p>Compreender os principais conceitos e práticas da gestão de pessoas nas organizações que se integram ao planejamento estratégico aplicado à política de Recursos Humanos e ao mercado do turismo;</p> <p>Conhecer as bases que geram o desenvolvimento de equipes para alavancar resultados significativos no trabalho;</p> <p>Compreender a importância de um ambiente organizacional que gere satisfação, diversidade, ética, comunicação e motivação nos trabalhadores;</p> <p>Conhecer as principais tendências de ações e ferramentas voltadas ao planejamento, administração e política de Recursos Humanos.</p>		
PROGRAMA		

Unidade I. Introdução à Gestão de Recursos Humanos

Conceitos e objetivos da Gestão de Recursos Humanos, o desenvolvimento dos Recursos Humanos na evolução das teorias administrativas, estrutura do departamento de recursos humanos nas organizações e planejamento estratégico aplicado à política de Recursos Humanos.

Unidade II. Agregando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de recrutamento e seleção de pessoas.

Unidade III. Aplicando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de orientação de pessoas, análise e descrição de cargos e avaliação do desempenho.

Unidade IV. Recompensando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de remuneração, dos benefícios e serviços e programas de incentivo.

Unidade V. Desenvolvendo Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de treinamento e desenvolvimento organizacional.

Unidade VI. Monitorando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos para acompanhar, orientar, observar e manter o comportamento dos profissionais referente aos cargos ocupados no que se refere ao desempenho laboral, recompensas, desenvolvimento, segurança e higiene do trabalho por meio do banco de dados e sistema de informações e auditoria de RH

Unidade VII. O Futuro da Gestão de Pessoas

Visa conhecer e discutir as principais tendências na área.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos;
- Apresentação de seminários.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

- A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:
 - Participação;
 - Assiduidade;
 - Cumprimento de prazos.
 - E através de:
 - Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual);
 - Trabalhos individuais e em grupo;
 - Apresentação de Seminários;
 - Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 4.ed. Barueri –SP: Manole, 2014.
2. GIL, Carlos Antônio. Gestão de Pessoas. Enfoque nos Papéis Estratégicos. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2019.
3. VERGARA, Sylvia Constant. Gestão de Pessoas. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul:EDUCS,2003.
2. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas. 4.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.
3. _____, Idalberto. Recursos Humanos: o capital humano das organizações. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2006.
4. STONER, James. Freeman. R. Edward. Administração. 5.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.
5. FILHO, Edmundo Escrivão. FILHO, Sergio Perussi (orgs). Teorias da Administração: introdução ao estudo do trabalho do administrador. São Paulo: Saraiva, 2010.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESPANHOL BÁSICO 2		
Código:		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação.
Pré-requisitos: Espanhol Básico 1		Semestre: 2º
CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não.	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: 16h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
<p>Apropriação do sistema linguístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, assim como a compreensão e a produção de textos escritos e orais.</p>		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver a competência comunicativa, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, com foco na aplicabilidade do idioma. - Utilizar corretamente as expressões necessárias para recepcionar os clientes em um hotel. - Conjuguar os verbos no tempo Futuro e estabelecer relações entre os tempos presente e futuro na comunicação com os hóspedes. - Ampliar o léxico em língua espanhola no que se refere aos ambientes de serviços que podem ser utilizados pelos hóspedes para que seja possível a indicação correta ao turista. - Conhecer expressões heterossemânticas entre a língua portuguesa e a língua espanhola; - Apropriar-se de vocabulário específico relacionado à culinária de países de fala hispana possibilitando estabelecer uma comunicação mais fluida; - Compreender a gramática funcional, ou seja, aprofundar o estudo da gramática a partir de seu uso na comunicação. - Dominar léxico específico voltado para o turismo. - Elaborar cardápios em língua espanhola como atividade prática da formação e contribuição para a comunidade externa atendendo aos requisitos da curricularização da extensão. 		

PROGRAMA

Unidade 1: A recepção do hotel: A Ficha Nacional de Registro de Hóspedes (FNRH), reservar uma suíte, receber os clientes, preencher fichas, encerrar contas e estadias. Estrutura linguística: Futuro imperfeito de indicativo, descrição física e psicológica.

Unidade 2: Os serviços do hotel: lojas, lavanderia, aluguel de carros, agência de turismo, bar, salão de beleza. Problemas recorrentes em meios de hospedagem: troca de quartos, aparelhos quebrados, trocas de nomes. Estrutura linguística: Condicional simples do indicativo, apócopos e heterossemânticos.

Unidade 3: Na cozinha, no restaurante e na lanchonete: Alimentos e bebidas, aperitivos e pratos tradicionais da cozinha hispânica, objetos e utensílios da mesa e da cozinha, situações no restaurante. Estrutura linguística: verbos “gustar”, comer e beber.

Unidade 4: Curricularização da Extensão: Produção e entrega de cardápios em espanhol para restaurantes, lanchonetes e barracas de praias como ação de extensão na região de abrangência do campus Aracati.

METODOLOGIA DE ENSINO

Os conteúdos serão ministrados de forma expositiva e prática, com uso de recursos audiovisuais. Os textos utilizados em sala serão de variados tipos e gêneros. A estrutura linguística será estudada de forma contextualizada. Durante as aulas serão aplicadas as seguintes atividades práticas: 1. Atividade de conversação nas quais os discentes conversarão com o professor e os colegas em língua espanhola a partir de diálogos presentes no material didático; 2. Apresentação oral de temas ligados ao Turismo e à Hotelaria nos países hispano falantes; 3. Produção escrita de gêneros textuais presentes no mundo do trabalho, principalmente da Hotelaria e do Turismo, como passagem aérea e rodoviária, formulário de reserva de hotel, FNRH (Ficha Nacional de Registro de Hóspedes), nota fiscal, cardápios de restaurante; 4. Práticas orais em língua espanhola simulando processos de reserva, recepção e atendimento ao cliente na suíte e no restaurante e bar do hotel; 5. Debates sobre textos em língua espanhola; 6. Práticas auditivas em espanhol a partir de áudios que retratam telefonemas, diálogos entre turistas, hóspede e recepcionista de hotel e diálogos de modo geral. 7. Apresentação de utensílios de cozinha e restaurante no Laboratório de Alimentos e Bebidas em língua espanhola para verificar se o discente consegue nomear tais utensílios nessa língua estrangeira; 8. Produção de um prato e/ou bebida da culinária hispânica no Laboratório de Alimentos e Bebidas para posterior apresentação em espanhol de todo o processo de produção. 9. Orientação acerca da atividade de curricularização da extensão visando a conversão de um cardápio, de um dos restaurantes da nossa região.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Recursos Audiovisuais: computador, datashow e caixa de som;
- Livros didáticos;
- Textos fotocopiados em espanhol;
- Quadro branco e pincel.
- Utensílios de cozinha e restaurante (talheres, pratos, guardanapos, copos, panelas, jarras etc.) já presentes no Laboratório de Alimentos e Bebidas;
- Pequena quantidade de insumos alimentícios para a produção de um prato e/ou bebida da culinária hispânica.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Espanhol Básico 2 terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, constando de exercícios de estrutura linguística e repertório vocabular, provas e seminários baseados em assuntos atuais e relacionados a história e a cultura dos países da língua estudada. Serão considerados os seguintes aspectos:

Avaliação pela Participação, Assiduidade e Pontualidade: A participação ativa em todas as atividades da disciplina é fundamental. A presença regular e a pontualidade nas aulas serão consideradas na avaliação.

Avaliação Escrita: Os alunos serão avaliados com prova escrita que abordará questões de leitura, interpretação textual, aspectos gramaticais e lexicais, além de redação de textos simples em espanhol.

Avaliação Oral: Criação e apresentação de diálogos relacionados aos temas trabalhados em sala.

Avaliação Prática: Serão analisados os cardápios coletados pelos grupos em português e sua equivalência para o espanhol, considerando os aspectos gramaticais e semânticos. A proficiência do aluno nessa língua poderá ser comprovada com essa atividade prática. Em seguida, o cardápio será liberado para confecção pelo estabelecimento demandante, concluindo assim a proposta extensionista da disciplina.

- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

- Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CUENCA, Montserrat Alonso; PRIETO, Rocio Prieto. Embarque - curso de español lengua extranjera 1. Edelsa, 2011.
- MARTÍN, José Ramón Rodríguez; GUERRA, Miguel Ángel García. Meta ELE A1. Madrid: Edelsa, 2014.
- MORENO, C.; TUTS, M. Cinco Estrellas: español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.
- PINHO, Irislany Cazumba Parente. Español para profesionales del turismo: conexión con el

entorno social. Dissertação (Mestrado) - Instituto Federal do Ceará, Mestrado Profissional em Rede Nacional de Educação Profissional e Tecnológica, Campus Fortaleza, 2024.

- SEÑAS: Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños / Universidad de Alcalá de Henares. Departamento de Filología; (tradução Eduardo Brandão e Claudia Berliner). São Paulo: Martins Fontes, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ARAÚJO, F. M. G. Espanhol Aplicado à recepção. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.

- AGUIRRE, B. El español por profesiones – Servicios turísticos. Madrid: SGEL, 1994.

- HERMOSO, A. G. Conjugar es fácil en español. Madrid: Edelsa, 1997.

- MORENO, C.; FERNÁNDEZ, G. E. Gramática Contrastiva del español para brasileños. Madrid: SGEL, 2007.

- PRADA, M; MARCÉ, P. Entorno laboral. 1º Ed. Madrid: Edelsa, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 2º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Tipos de conhecimentos. Conceito e classificação de ciência. Métodos científicos. Tipos e técnicas de pesquisa. Introdução à leitura e à escrita de textos acadêmicos. Tipos de trabalhos científicos. Ética acadêmico-científica. Normas da ABNT / Guia de normalização institucional.		
OBJETIVOS		
1. Identificar os tipos de conhecimentos utilizados pelo homem no processo de compreensão da realidade circundante;		
2. Conceituar ciência por meio de perspectivas teóricas e tipologias/classificações distintas;		
3. Definir método, metodologia e pesquisa sob a ótica da ciência contemporânea, destacando a		

- relação de interdependência estabelecida entre os conceitos;
4. Classificar métodos científicos a partir de bases de raciocínio lógico e de técnicas de investigação;
 5. Tipificar pesquisas científicas, considerando os objetivos, as formas de abordagem dos problemas analisados e os delineamentos/procedimentos investigativos;
 6. Mapear as etapas de uma pesquisa para a estruturação de empreitadas científicas claras, coerentes, consistentes, exequíveis, pertinentes e necessárias à modificação do status quo do mundo dos fenômenos;
 7. Analisar a qualidade do discurso produzido pelos pesquisadores nos trabalhos acadêmicos, enfatizando os aspectos éticos e legais inerentes ao saber-fazer-poder da ciência;
 8. Desenvolver estratégias de compreensão e produção de textos produzidos no orbe científico;
 9. Planejar a escrita de gêneros acadêmicos com base na identificação de seus elementos componentes;
 10. Aplicar regras de formatação, incluindo citações e referências bibliográficas.

PROGRAMA

1. Ciência e conhecimento científico
 - 1.1. Tipos de conhecimentos.
 - 1.2. Conceito de ciência.
 - 1.3. Classificação e divisão da ciência.
2. Método científico
 - 2.1. Conceitos de método científico e metodologia científica.
 - 2.2. Tipos de métodos científicos quanto às bases de raciocínio lógico e às técnicas de investigação.
3. Pesquisa científica
 - 3.1. Conceito de pesquisa científica.
 - 3.2. Etapas da pesquisa.
 - 3.3. Tipos de pesquisa quanto aos objetivos, à forma de abordagem do problema e ao delineamento/procedimento investigativo.
4. Introdução à leitura e à escrita de textos acadêmico-científicos
 - 4.1. Conceitos de leitura e escrita.
 - 4.2. Estratégias de leitura e escrita.
 - 4.3. Conceituação, caracterização e classificação de textos acadêmico-científicos.
 - 4.3.1. Esquema.
 - 4.3.2. Fichamento.
 - 4.3.3. Resumo.
 - 4.4.4. Resenha.
 - 4.4.5. Artigo científico.
 - 4.4. Ética acadêmico-científica.
 - 4.5. Normas da ABNT / Guia de Normalização do IFCE.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, com leitura e análise crítica dos textos indicados e realização de atividades práticas pelos discentes.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras,

questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Material didático-pedagógico.
Quadro branco e pincel.
Recursos audiovisuais: *data show* e computador.

AValiação

A avaliação será contínua e processual, contemplando a participação e a assiduidade do alunado, bem como a realização de trabalhos escritos (individuais e em grupo), debates e atividades orais (seminários).

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASARIN, Helen de Castro Silva. Pesquisa científica: da teoria à prática. Curitiba: InterSaberes, 2012.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. (Orgs.). Resenha. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.

_____. Resumo. São Paulo: Editorial, 2004.

_____. Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábola, 2005.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico. 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2010.

_____. Técnicas de pesquisa. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2016.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 2º
CH Teórica: 40 h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à matemática financeira e seus conceitos básicos e noções de Fluxo de Caixa; Cálculos e fórmulas com juros simples; Descontos simples, desconto racional, desconto comercial e bancário; Juros compostos; Taxas equivalentes, inflação, taxa aparente, real e capitais equivalentes		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> ● Desenvolver a base conceitual e as ferramentas para resolver situações gerenciais relacionadas à prática da Matemática Financeira. ● Identificar os conceitos básicos e a diferença entre os regimes de capitalização simples e composta. ● Conhecer o desconto simples e desconto composto e sua aplicabilidade ● Compreender as taxas de juros praticados no mercado em regime de capitalização simples e composta ● Aprender a utilizar a calculadora Financeira 		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> ● Introdução à Matemática Financeira ● Fluxo de caixa de uma operação financeira ● Cálculo e Fórmulas com Juros Simples ● Valor nominal e valor atual ● Desconto Simples: Desconto Racional, Desconto Comercial, Desconto Bancário 		

- Cálculo e fórmulas com Juros Compostos
- Desconto Composto: Desconto Racional, Desconto Comercial, Desconto Bancário
- Taxas de juros: taxas proporcionais, taxas equivalentes, taxas efetivas e taxas nominais
- Séries uniformes: prestações antecipadas e postecipadas
- Sistemas de Amortização
- Compra à vista e a prazo
- Valor Presente Líquido (VPL)
- Taxa interna de retorno (TIR)

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e expositivas com recursos audiovisuais, exercícios, leitura dirigida, e elaboração de trabalho em grupo.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Quadro branco;
Pincel;
Apagador;
Livro didático;
Resumos de conteúdo;
Listas de exercícios;
Computador;
Projektor de multimídia.

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas; participação em sala; lista de exercícios; trabalho em grupo; trabalho individual e notas de participação.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSAF NETO, Alexandre. Matemática Financeira e suas aplicações. 11a ed. Atlas. São Paulo, 2009.

BASTOS, Rafael Rabelo. Matemática Financeira Essencial com utilização da calculadora HP-12 e do Excel. Editora Livro Técnico, Fortaleza, 2009.

CARVALHO, Neto Osvaldo Fernandes. Matemática Comercial e Financeira / Osvaldo Fernandes Carvalho Neto; Coordenação Cassandra Ribeiro Joye. - Fortaleza: UAB/IFCE, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA, Giovani Glaucio de Oliveira. Estatística Aplicada ao Turismo. v.1. GIANOTTI, Juliana Di Giorgio- 2 ed. - Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2013

CRESPO, Antônio Arnot. Matemática Financeira Fácil. 14a ed. Saraiva. São Paulo, 2009.

SAMANEZ, Carlos Patricio. Matemática Financeira / Carlos Patricio Samanez. – 5. ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

GARCIA, Nelson Martins. Matemática comercial & financeira: fundamentos e aplicações; prefácio Doherty Andrade / Nelson Martins Garcia. - Maringá: Eduem, 2011.

LIMA, Luciana de. Tecnologia em Hotelaria - Estatística Aplicada. Coordenação Cassandra Ribeiro Joye. Fortaleza: UAB/IFCE, 2009.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE III**

SEMESTRE III							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Processos de Governança	40	30	10	00	02	Fundamentos da Hotelaria
	Eventos, Cerimonial e Protocolo	40	40	00	00	02	-
	Bases da Produção Culinária	80	40	40	00	04	Introdução a Alimentos e Bebidas e Higiene e Noções de Nutrição
	Gestão de Alimentos e Bebidas	40	30	10	00	02	Serviços de Alimentos e Bebidas
	Empreendedorismo	40	30	10	10	02	-
	Inglês Básico I	80	40	40	00	04	-
	Introdução à Contabilidade	40	30	10	00	02	-
	Custos e Orçamentos	40	30	10	00	02	-
	TOTAL	400	270	130	10	20	-



INSTITUTO
FEDERAL
Ceará

**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PROCESSOS DE GOVERNANÇA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Fundamentos da Hotelaria		Semestre: 3º
CH Teórica: 30		CH Prática: 10
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não

EMENTA

Estudo e compreensão do setor de Governança através de conceitos, características, importância e procedimentos administrativos e operacionais referentes ao setor. Cargos e funções. Conhecimento dos procedimentos de limpeza, higienização, arrumação das unidades habitacionais e áreas sociais. Relatórios relacionados ao setor de governança.

OBJETIVOS

Estudar as técnicas de trabalho da governança; Apresentar as tarefas administrativas e operacionais do setor. Conhecer a hierarquização do setor de governança; Conhecer os procedimentos de limpeza, higienização, arrumação das unidades habitacionais e áreas sociais. Analisar os relatórios pertinentes ao setor de governança. Compreender relatórios, formulários e sistemas em Governança.

PROGRAMA**UNIDADE I – A COMPLEXIDADE DO SETOR DE GOVERNANÇA NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM**

- Organograma do setor de governança;
- A comunicação do setor de governança com os demais setores do hotel.
- A hierarquização do setor de governança: cargos e funções.
- Tarefas administrativas do setor de Governança:
- Treinamento de funcionários
- Escala de folga
- Cálculo ideal do número de camareiras
- Inspeção do trabalho realizado
- Controle: chaves/cartões magnéticos;
- Compra de materiais, utensílios e equipamentos de limpeza;
- Achados e perdidos;

UNIDADE II – ROTINA DIÁRIA DA CAMAREIRA

- Rotina diária da camareira:
- Técnicas de limpeza, higienização e arrumação.
- O carrinho de serviços.
- Materiais e equipamentos de trabalho.
- Ergonomia e equipamentos de proteção.
- Relatórios pertinentes à camareira.
- Cama e Enxoval
- Cálculo de estoque de enxoval
- Frigobar
- Mobiliário e decoração- Ocorrências e Situações em caso de check in - check out - permanência de hóspedes.

UNIDADE III – POSTURA PROFISSIONAL

I- Postura profissional, atributos pessoais e procedimentos no setor de governança;

UNIDADE IV – A LAVANDERIA HOTELEIRA

- Técnicas e operações dos serviços de lavanderia hoteleira;
- A lavanderia do hotel: máquinas e equipamentos;
- Processos de lavagem de roupas.
- Produtos de limpeza;

- Tipos de tira-manchas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala. Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas, bem como uma visita técnica a meios de hospedagem da região ou outras; e dez aulas práticas no Laboratório de Hospedagem (arrumação da Unidade Habitacional – UH, simulando, por exemplo, uma noite de núpcias, bodas, café da manhã na UH, room service entre outros), além de estudos de caso.

Palestras e seminários;

Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer as particularidades inerentes de cada setor dependendo de cada tipo de meio de hospedagem visitado.

- As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

▪ Material didático-pedagógico.

▪ Recursos audiovisuais.

Equipamentos e utensílios dos Laboratórios de Hospedagem e Alimentos e Bebidas.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado; participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Alguns critérios a serem avaliados:

▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.

▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de atividades/trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.

▪ Desempenho cognitivo.

▪ Criatividade e uso de recursos diversificados.

▪ Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

· Participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Obs.: Nas aulas práticas, os alunos serão avaliados conforme a participação nas atividades propostas (arrumação da UH para noite de núpcias, bodas, aniversário, serviço de room service, café da manhã no quarto, entre outros).

· Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários.

- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da

aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. São Paulo: EDUCS, 1999.

MARQUES, J. Albano. Manual de hotelaria. Caxias do Sul: EducS, 2006.

MARTIN, Robert J. Governança: administração e operação de hotéis. São Paulo: Roca, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARROWS, Clayton; W. POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade. São Paulo: Atlas

CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Editora Aleph, 2004.

CORRÊA, Henrique; L. CAON, Mauro. Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação de clientes. São Paulo: Atlas, 2006.

DUARTE, Vládir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros. São Paulo: Editora Senac, 2005.

MOTA, Keila Cristina Nicolau. Sistemas e técnicas de governança: semestre III. Fortaleza: UAB/IFCE, 2009. 79p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EVENTOS, CERIMONIAL E PROTOCOLO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 3º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Origem, Evolução, Conceito, Classificação e Tipologia dos Eventos; Eventos como segmentação econômica. As fases e procedimentos para a realização dos eventos. Cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais. Regras de etiqueta social. Eventos da cultura Indígena e Afro-brasileira.		

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> · Entender a importância dos Eventos; · Identificar eventos como segmentação econômica; · Reconhecer as características das tipologias dos eventos; · Compreender procedimentos de cerimonial e protocolo nos eventos sociais e oficiais; · Conhecer as regras de etiqueta e de comportamento social; · Pesquisar eventos da cultura Indígena e Afro-brasileira.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> · Contextualização histórica e evolução econômica dos eventos. · Classificação e Tipologias; · Fases do Evento (Pré-evento, trans-evento, pós-evento); · Espaços para eventos (o hotel e o evento); · Os procedimentos de cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais; · Regras de etiqueta; · Órgãos de eventos; · Eventos da cultura Indígena e Afro-brasileira.
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudos de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p> <p>As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.</p> <p>O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.</p>
RECURSOS
<p>Material didático-pedagógico.</p> <p>Quadro branco e pincel.</p> <p>Recursos audiovisuais: datashow, computador e vídeos.</p>
AVALIAÇÃO
<p>As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.</p> <p>As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.</p> <p>Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.</p>

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BRITTO, Janaína e Nena Fontes. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.
2. CESCO, Cleuza Gertude Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 8. ed. São Paulo: Summus, 1997.
3. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 253p.
4. GONÇALVES, Luiziana. Etiqueta, Cerimonial e Protocolo. Governo do Estado do Ceará: s/d. Disponível em: https://educacaoprofissional.seduc.ce.gov.br/images/material_didatico/eventos/eventos_etiqueta_cerimonial_e_protocolo.pdf. Consultado em 04 Nov 2022.
5. LARA, Larissa Mongruel Martins de. Cerimonial e protocolo. Ponta Grossa: UEPG/NUTEAD, 2017. Disponível em: <https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/206202/2/Cerimonial%20e%20Protocolo%20-%20UAB%20%28uma%20a%20uma%29.pdf>. Consultado em 04 Nov 2022.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. NUNES, Marina Martinez. Cerimonial para executivos: um guia para execução e supervisão de eventos empresariais. Porto Alegre: Sagra Luzzatto, 1999.
2. OLIVEIRA, J.B. Como promover eventos: cerimonial e protocolo na prática, São Paulo: Madras, 2000.
3. GOMES, Sara. Guia do Cerimonial: do trivial ao formal. Brasília: L.G.E., 2007.
4. GUIA de eventos, cerimonial e protocolo para a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica / Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. – 2. ed., rev. e ampl. – Brasília: Ed. IFB, 2017.
5. BRASIL. Congresso Nacional. Senado Federal. Coordenação de Relações Públicas. Manual de organização de eventos do Senado Federal / Senado Federal, Coordenação de Relações Públicas. -- 1. ed. -- Brasília: Senado Federal, 2013.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: BASES DA PRODUÇÃO CULINÁRIA

Código: Responsabilidade da CCA	Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04	Nível: Graduação

Pré-requisitos: Introdução a Alimentos e Bebidas; Higiene Alimentar e Noções de Nutrição.		Semestre: 3º
CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
<p>Histórico, evolução e os principais pratos da gastronomia influenciada pela cozinha clássica e pela Nouvelle Cuisine. Conhecer o histórico, a importância, os tipos de ervas, especiarias e fungos, bem como o emprego de cada um deles na culinária. Métodos de cocção e as bases para as produções culinárias. Agentes espessantes, fundos, molhos e sopas. Estrutura e funcionamento da cozinha quente. Estrutura e funcionamento da cozinha fria. Histórico e produção de queijos, pastas, pães e doces de base.</p>		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Adquirir conhecimento sobre a estrutura e a tradição da cozinha clássica e da nouvelle cuisine, bem como compreender os hábitos alimentares que refletem as tendências contemporâneas e regionais. • Dominar a produção de pratos tanto clássicos quanto contemporâneos, aplicando técnicas de cocção, <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os utensílios e equipamentos utilizados em uma cozinha de médio e grande porte; • Conhecer as técnicas de cortes de legumes e carnes; • Conhecer as técnicas, bases e métodos de cocção das produções culinárias. • Conhecer ervas e especiarias adequadas para aprimorar a qualidade dos pratos, estimulando assim os sentidos visual, olfativo e gustativo dos comensais. 		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE 1 - FUNDAMENTOS BÁSICOS DE COZINHA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cozinha clássica e Nouvelle Cuisine ➤ Equipamentos e utensílios ➤ Métodos de cocção ➤ Transmissão de calor ➤ Facas: afiação e utilização ➤ Tipos de cortes <p>UNIDADE 2 - BASES DA PRODUÇÃO CULINÁRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fundos ➤ Agentes espessantes ➤ Molhos ➤ Caldos e sopas <p>UNIDADE 3 – COZINHA QUENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cozinha quente: estrutura e funcionamento ➤ Ervas, especiarias e fungos ➤ Frutas, hortaliças, leguminosas, grãos e cereais ➤ Carnes, aves, peixes e mariscos 		

UNIDADE 4 – COZINHA FRIA

- Cozinha fria: estrutura e funcionamento
- Preparo de saladas e entradas quentes e frias
- Molhos frios clássicos

UNIDADE 5 - QUEIJOS, PASTAS, PÃES E DOCES

- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de queijos.
- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de pães; doces e pastas/massas.
- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de doces.
- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de pastas/massas.

UNIDADE 6 - AULAS PRÁTICAS

- Práticas profissionais de produção de pratos em laboratório.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual.
- Atividades presenciais em laboratório de alimentos e bebidas, envolvendo compras, preparação, serviço, degustação e organização/limpeza.
- Antes de cada aula prática, os alunos terão acesso a material de estudo, que incluirá receitas, técnicas e informações teóricas relacionadas aos alimentos e bebidas que serão abordados. Isso permite que os alunos cheguem às aulas com uma compreensão básica do que irão realizar. Cada aula prática começará com uma breve introdução teórica. Isso incluirá informações sobre os ingredientes, técnicas culinárias, aspectos de segurança alimentar e qualquer contexto histórico ou cultural relevante para os pratos ou bebidas que serão produzidos. Os alunos, em seguida, serão divididos em grupos. Eles terão a oportunidade de preparar os alimentos e bebidas de acordo com as instruções fornecidas do professor. Durante o processo de preparação, o professor estará presente para supervisionar e orientar os alunos. Respondendo dúvidas, fornecendo feedback e assegurando que os procedimentos de segurança e higiene sejam seguidos. Após a conclusão das preparações, os alunos terão a oportunidade de degustar o que criaram, avaliando o sabor, a textura e a apresentação de suas criações, bem como as de seus colegas.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Insumos de laboratórios.

AValiação

A avaliação da disciplina Bases da Produção Culinária ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados

instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade

Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos.

Desempenho cognitivo.

Criatividade e uso de recursos diversificados.

Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

Participação ativa nas aulas práticas.

Quanto aos instrumentos e técnicas avaliativas:

Trabalhos individuais e em grupo

Avaliações escritas individuais

Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos

Avaliação prática em laboratório de alimentos e bebidas, através da realização de mostras gastronômica, em que avaliadores serão convidados para uma análise sensorial das preparações, com o objetivo de determinar a qualidade, sabor, aroma, textura e apresentação dos alimentos. Os avaliadores experimentam cada amostra de forma anônima, evitando qualquer viés. Eles registram suas impressões e pontuações de acordo com os critérios estabelecidos. Podem fornecer observações detalhadas sobre cada preparação para justificar suas avaliações. Após a avaliação individual, os avaliadores se reúnem para discutir suas impressões e pontuações. Qualquer discrepância é abordada e discutida para garantir uma avaliação consistente.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BOCUSE, Paul. A cozinha de Paul Bocuse. Rio de Janeiro: Record, 2005.
2. FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2010. 362p. ISBN 9788501065292.
3. SEBESS, Mariana; LONDRES, Helena. Técnicas de cozinha profissional. Rio de Janeiro: Senac, 2013. 360p. ISBN 9788574582825.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CANELLA, Sandra. Pão: arte e ciência. 5. ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012.
2. HARBUTT, Juliet (Org.). O Livro do queijo. São Paulo, SP: Globo, 2011.
3. INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO. Produtor de doces e salgados. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2011. 56 p., il., color. (Cadernos tecnológicos). ISBN 9788575295205
4. LINGUANOTTO Neto, Nelusko. Ervas e Especiarias com suas Receitas. São Paulo:

Bocato, 2006.

5. PELT, Jean-Marie. Especiarias e Ervas Aromáticas. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos:		Semestre: 3º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
O serviço de alimentos e bebidas no contexto turístico. Conceitos básicos de gestão. Composição e organização do departamento de alimentos e bebidas, suas funções, ciclos e processos (especificação da matéria-prima, compra, custos, custo da mercadoria vendida-CMV, transporte, estoque, armazenamento, produção e consumo). Regras de serviços. Planejamento e Engenharia de cardápios e fichas técnicas.		
OBJETIVOS		
<p>Conhecer os empreendimentos na área de Alimentos e Bebidas;</p> <p>Compreender o processo de especificação da matéria-prima, compras, transporte, recebimento, armazenagem, estoques e produção;</p> <p>Avaliar o desempenho dos negócios do setor de Alimentos e Bebidas.</p> <p>Elaborar fichas técnicas;</p> <p>Planejar e organizar cardápios;</p> <p>Analisar relatórios;</p>		
<p>Compreender a importância do CMV para o desempenho do negócio.</p> <p>Administrar e Organizar negócios do setor de Alimentos e Bebidas.</p>		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE I - DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Importância para o turismo - Conceitos básicos de gestão 		

- Especificação de matéria-prima

UNIDADE II - CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA/CUSTOS:

- Cálculo do CMV
- CMV ideal
- Controle do CMV
- Ficha técnica de planejamento
- Ficha técnica operacional

UNIDADE III - COMPRAS:

- Administração e política de compras
- Atividades e responsabilidades
- Cadastro de matéria-prima
- Programação, limites e alçadas para a compra
- Curva ABC

UNIDADE IV - RECEBIMENTO E ESTOQUE

- Rotinas básicas e importantes de recebimento
- Administração e controle de estoque
- Garantia da qualidade
- Meios de armazenamento

UNIDADE V - PRODUÇÃO E CONSUMO

- Previsão de produção
- Fator de correção e índice de cocção
- Rendimento de produtos
- Custo-benefício de matéria-prima
- Desperdícios

UNIDADE VI - ESTUDO DE CARDÁPIOS:

- Design do cardápio
- Normas e princípios gerais para elaboração de cardápios
- Tipos de menus
- Estratégias de vendas

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;

- As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023;
- O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).

AVALIAÇÃO

- Os critérios a serem utilizados nas avaliações envolvem:
- Oralidade.
 - Domínio de conteúdo.
 - Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
 - Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
 - Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
 - Assiduidade e pontualidade.
 - Aplicação de provas objetivas e discursivas.
 - Seminários.
 - Relatórios de visitas técnicas, palestras e demais eventos.
 - Participação nas atividades propostas.
 - Cumprimento das tarefas solicitadas.
 - Postura profissional.
 - As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.
 - Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira: Educ, Caxias do Sul, 2003.
- NISHIO, Erli Keiko; ALVES, Alexandre Martins. Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções. São Paulo: Senac, 2019.
- TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fabio Moreira. Gestão da qualidade em serviços de alimentação: como elaborar um manual de boas práticas. 1. ed. São Paulo: Yendis, 2014. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 abr. 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BARCHIK, Paula Piekarski. Planejamento de cardápios. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 abr. 2025.
- DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.)
- WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri, SP: Manole, 2002.
- CAMARGO, Luis Otavio Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.
- MONISON, Alison; LASHLEY, Conrad. Em busca da hospitalidade. Barueri: Manole, 2004.



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO		
Código: (Responsabilidade da CCA)		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 3º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: 10h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
<p>Conceitos e origens de empreendedorismo. Perfil do empreendedor. Tipos de empreendedorismo. Conceitos e tipos de inovação. Ideias e Oportunidades: como identificar oportunidades de negócios. Estruturação de um negócio. Planejamento de negócios.</p>		
OBJETIVOS		
<p>Conhecer o perfil do empreendedor suas características, competências, habilidades e atitudes empreendedoras; Compreender os conceitos e tipos de empreendedorismo; Compreender a inovação; Diferenciar ideias Versus Oportunidades.</p>		
PROGRAMA		
<p>A descrição pormenorizada do que será trabalhado na disciplina durante o ano ou semestre, organizada por unidades.</p> <p>UNIDADE I - INTRODUÇÃO AO EMPREENDEDORISMO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conceito e origem do empreendedorismo. ● a Importância do Empreendedorismo para a sociedade. ● Perfil do Empreendedor. ● Tipos de empreendedorismo. ● Sucessos e Fracassos no empreendedorismo. ● Protagonismo empreendedor (Mulheres, Negros e outras minorias). <p>UNIDADE II- INOVAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Descoberta Versus Invenção Versus Inovação. ● Conceito e tipos de inovação. ● A importância da tecnologia no desenvolvimento do empreendedorismo. <p>UNIDADE IV- MODELO DE ESTRUTURAS DE NEGÓCIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● O que é uma empresa. ● Tipos e tamanhos. 		

<ul style="list-style-type: none"> ● Como escolher um negócio adequado. ● Indústria 4.0. <ul style="list-style-type: none"> ● Economia criativa Versus Economia tradicional. ● Arranjos empresariais: Arranjos produtivos locais (APL), clusters e rede de empresas. <p>UNIDADE V – PLANEJANDO UM NEGÓCIO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ideias Versus Oportunidades: como identificar oportunidades de negócios e como fazer a ideação; ● Metodologias de Modelagem de Negócios: Business Model Canvas e Design Thinking. ● Start-up: Conceito e tipos de Start-up; Estágios de um Start-up; Ecosistema Empreendedor. ● Tipos de assessorias: incubadoras, aceleradoras, franchising, mentoria, investidor anjo. ● Fontes de financiamentos: recursos próprios, subvenções, crowdfunding, aceleradoras e fundos de investimentos. <p>UNIDADE VI - Curricularização da Extensão: como ação de extensão na região de abrangência do campus Aracati será realizado evento que pode ser realizado por meio de palestra ou bate-papo ou roda de conversa sobre temáticas ligadas a fomentar e fortalecer o empreendedorismo no eixo de turismo, hospitalidade e lazer.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> · Aulas expositivo-dialogadas; · Exercícios teóricos e práticos; · Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos; · Apresentação de seminários. · Por fim, a aplicação prática da curricularização deverá ser planejada e executada em uma comunidade do município de Aracati (horas) evento (palestra ou bate-papo ou roda de conversa sobre temáticas ligadas a fomentar e fortalecer o empreendedorismo no eixo de turismo, hospitalidade e lazer. <p>As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.</p> <p>O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.</p>
RECURSOS
<p>Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Material didático-pedagógico. · Recursos audiovisuais.
AValiação
<p>A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participação; • Assiduidade; • Cumprimento de prazos. <p>E através de:</p>

- Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual);
 - Trabalhos individuais e em grupo;
 - Apresentação de Seminários;
 - Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas;
 - Participação de planejamento e realização de ações que envolvam a curricularização.
- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.
- Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. DOLABELA, Fernando. Oficina do Empreendedor. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.
2. DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 8. ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
3. HISRICH, Robert D. Empreendedorismo. 7.ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CHIAVENATO, I. Administração: teoria, processo e prática. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
2. DUARTE, Vládir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. 3. ed. São Paulo: SENAC, 1997.
3. MAXIMIANO, A.C.A. Introdução à Administração, 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
4. SALIM, C. Introdução ao empreendedorismo: despertando a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
5. SEBRAE. Atitudes empreendedoras e tipos de empreendedorismo. Brasília: SEBRAE, 2013.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INGLÊS BÁSICO I	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04	Nível: Superior
Pré-requisitos: Não	Semestre: 3º

CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
<p>Apresentação de informações pessoais em contextos formais e informais. Descrição da família e de atividades cotidianas e rotineiras. Diálogos sobre profissões, objetos, clima, saúde, datas, números ordinais e horas. Simulação de diálogo via ligação telefônica. Diálogos sobre gostos pessoais, opiniões, realização de desculpas. Estudo dos fonemas da língua inglesa. Abordagem de aspectos linguísticos, tais como: pronomes pessoais do caso reto, pronomes oblíquos, pronomes possessivos, pronomes demonstrativos, pronomes interrogativos, uso do presente simples nas formas afirmativas, negativas e interrogativas, uso do imperativo, uso da expressão <i>would like</i> and da forma <i>could</i> para expressar polidez, uso do presente contínuo nas formas afirmativas, negativas e interrogativas, expressões de tempo (<i>at, in, on, around, early, late, until, before, after</i>).</p>		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> ● Aprender como perguntar e falar sobre: informações pessoais, opiniões sobre suas preferências, família, objetos pessoais, rotinas atuais, descrições de eventos em progresso e de pessoas, planos futuros e intenções; ● Cumprimentar as pessoas e interagir socialmente; ● Falar e pedir informações pessoais; ● Atender uma ligação telefônica e anotar um recado; ● Informar e solicitar informações sobre como chegar a um lugar; ● Falar sobre família, clima, estações do ano, meses e profissões; ● Identificar o que as pessoas estão fazendo e o que elas costumam fazer; ● Falar sobre comida e oferecer alimentos e bebidas; ● Comprar roupas e descrever suas características de tamanho, cor, etc. ● Fazer perguntas e afirmações sobre quantidades; ● Falar sobre esportes, habilidades pessoais e atividades realizadas no tempo livre; ● Descrever seu bairro e sua cidade; ● Compreender instruções; ● Falar sobre problemas de saúde e oferecer ajuda. 		
PROGRAMA		
<p>Pontos gramaticais:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Presente simples; ● Verbos de descrição no presente: <i>there is/are</i>; ● <i>Wh questions (what, which, how, why, when, where)</i>; ● Pronomes demonstrativos (<i>this, that, these, those</i>); ● Pronomes (<i>subject, object, possessive adjective, possessive pronouns</i>); ● Verbo <i>to be</i> e outros verbos nas formas afirmativa, negativa e interrogativa; 		

- Advérbios e expressões de frequência;
- Presente contínuo dos verbos, na forma afirmativa, negativa e interrogativa;
- Diferença dos tempos verbais presente simples e presente contínuo;
- Presente contínuo para ações no futuro;
- Preposições de tempo e lugar (*to, for, at, in, on, from*);
- Verbo modal *can*, na forma afirmativa, negativa e interrogativa;
- Pronomes possessivos;
- Verbos *love/like/not mind/ hate* + verbo + *ing*;
- *Too/either* versus *also*;
- Verbos no imperativo;
- Verbo modal *should, must, would* e *could*;
- Pronomes pessoais do caso oblíquo.

Vocabulário:

- Países e nacionalidades;
- Alfabeto, números cardinais 1-100;
- Pronomes pessoais do caso reto;
- Cores, dias da semana, lugares na cidade;
- Membros da família;
- E-mail e telefone;
- Clima, temperatura, meses e estações do ano;
- Esportes, habilidades pessoais, peças e tamanhos de roupas e acessórios;
- Profissões;
- Atividades domésticas;
- Instruções;
- Problemas de saúde (partes do corpo e sintomas);
- Atividades rotineiras.

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica com práticas de leitura de textos, diálogos estruturados, exercícios gramaticais, simulação de situações reais a fim de explorar vivências em grupo, dentre outras. Abordagem comunicativa, com interação e materiais autênticos. Seminários. Aulas expositivas. Notas de Aula. Dinâmicas de duplas e grupo para interação e maior prática da língua. Apresentação de slides e vídeos interacionais e com situações do cotidiano.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS
<p>Como recursos, poderão ser utilizados recursos audiovisuais e de tecnologias digitais (computador, projetor, filmes e músicas, caixas de som, sites e atividades online etc). Utilização de ferramentas de ensino virtuais online (Google Classroom). Utilização de ferramentas de ensino virtuais online (Google Meet).</p>
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação da disciplina Inglês Básico I ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno por meio de critérios padronizados já utilizados na Europa e em outros países. Os critérios utilizados na avaliação do desempenho dos alunos para os níveis A1-A2 estão disponíveis no <i>Common European Framework of Reference for Languages</i>, documento que descreve os resultados esperados na aprendizagem de uma língua estrangeira dentro de níveis específicos.</p> <p>Desta forma, serão usados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Resolução de exercícios em sala de aula, com base nos conteúdos abordados; ● Frequência integral e participação; ● Construção, apresentação e entrega de trabalho individual ou em grupo; ● Provas escritas, auditivas e orais; ● Aplicação de verificações simples; ● Quizzes via Plataforma Google Forms (ou outras da preferência do professor). <p>As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.</p> <p>Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<ol style="list-style-type: none"> 1. CRUZ, Décio Torres. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005. 2. FERREIRO, Jeferson. Around the world: Introdução à leitura em Língua Inglesa. Curitiba: InterSaber, 2012. 3. OLIVEIRA, Luciano Amaral. English for Tourism Students. São Paulo: Roca, 2001.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<ol style="list-style-type: none"> 1. LIMA, Thereza Cristina de Souza; KOPPE, Carmen Terezinha. Inglês básico nas organizações. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2013. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 07 nov. 2024. 2. LOPES, Maria Cecília. Dicionário da língua inglesa: inglês-português / português-inglês. 1. ed. São Paulo: Rideel, 2015. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 07 nov. 2024. 3. MARQUES, Amadeu. A great time for English: uma gramática da língua inglesa nas palavras dos grandes mestres. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: Lexikon, 2024. E-book.

Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 07 nov. 2024.

4. TORRES, Nelson. Gramática Prática da Língua Inglesa: o Inglês Descomplicado. 11. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.
5. WALESKO, Angela Maria Hoffmann. Compreensão oral em língua inglesa. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2012. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 07 nov. 2024.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos:		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 3º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Contabilidade: conceitos e finalidades; O patrimônio: conceito, estrutura e variações; Estática e dinâmica patrimonial; Contas: conceitos, classificação e plano de contas; Escrituração: método das partidas dobradas; Noções de demonstrações contábeis: Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado do Exercício e Demonstração dos Fluxos de Caixa.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender o ambiente da contabilidade, objeto de estudo, conceitos iniciais e campo de atuação, além das características qualitativas da informação e os princípios contábeis; - Trabalhar as contas patrimoniais, caracterizando e exemplificando o que é ativo, passivo, patrimônio líquido, receitas, custos e despesas; - Preparar, construir e estruturar o plano de contas e sua individualidade em cada entidade; - Constituir a escrituração contábil; - Alocar as contas patrimoniais e de resultado e direcionar aos demonstrativos contábeis; - Elaborar e analisar demonstrativos contábeis. - Aplicar práticas como instrumento de análise, controle, planejamento, gerência e decisão 		

na administração hoteleira.

PROGRAMA

UNIDADE I – NOÇÕES PRELIMINARES

- Campo de atuação da contabilidade.
- Grupos de pessoas e de interesses que necessitam da Informação Contábil.
- Finalidades para as quais se usa informação contábil.
- Especializações contábeis e funções contábeis típicas.
- Mercado de trabalho do contador
- Limitações do método contábil.
- Horizontes para a contabilidade, principalmente a partir da adoção das Normas Internacionais de Contabilidade a partir de 2010.

UNIDADE II – ESTÁTICA PATRIMONIAL: O BALANÇO

- Ativo.
- Passivo.
- Patrimônio Líquido.
- Fontes de Patrimônio Líquido
- Equação fundamental do patrimônio.
- Configurações do estado patrimonial.
- Representação gráfica dos estados patrimoniais.
- Conceituações: as várias configurações do capital.

UNIDADE III – PROCEDIMENTOS CONTÁBEIS BÁSICOS SEGUNDO O MÉTODO DAS PARTIDAS DOBRADAS

- Contas.
- Razão.
- Débito e Crédito.
- Lançamentos a Débito e a Crédito das Contas.
- Contas de Ativo.
- Contas de Passivo e de Patrimônio Líquido.
- Resumo do mecanismo de Débito e Crédito.
- Método das partidas dobradas.
- Exemplos de Registro de Operações no Razão.
- Diário.
- Partidas de diário.
- Livros auxiliares do razão.
- Balancete de verificação.

UNIDADE IV – AS VARIAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

- Despesa, Receita e Resultado.
- Registro das operações normais do exercício.
- Registro de operações decorrentes do regime de competência de exercícios.
- Quadro-Resumo da Despesa e da Receita.
- Quadro de Ajustes.
- Sequência dos procedimentos contábeis.

UNIDADE V – BALANÇO PATRIMONIAL E DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO – ASPECTOS CONTÁBEIS, LEGAIS E SOCIETÁRIOS

- Balanço Patrimonial.
- Critérios de Classificação dos Elementos Patrimoniais.
- Oportunidade do Balanço.
- Finalidade alcançada.
- Como se levanta o Balanço.
- Demonstração do Resultado do Exercício.
- Outras demonstrações Financeiras e as Notas Explicativas.
- Considerações finais sobre Demonstrações Financeiras e Notas Explicativas
- Sugestão de Plano de Contas.

UNIDADE VI – DEMONSTRAÇÕES DOS FLUXOS DE CAIXA

- Introdução.
- Como se monta.
- Comparando as Demonstrações do Resultado e dos Fluxos de Caixa.
- Outro exemplo, pelo método direto e indireto.
- Comentários especiais sobre o Fluxo de Caixa.
- Classificação das origens e aplicações de Caixa.

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, com a utilização de projetor de slides (Datashow). Aplicação de exercícios para fixação do conteúdo. Na carga horária prática, deverá ser apresentado demonstrativos contábeis de empresas reais para entendimento do conteúdo e elaboração de plano de contas destas empresas.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Quadro branco e pincel.
- Recursos audiovisuais.
- Listas de exercícios.

AVALIAÇÃO

O desempenho dos alunos nas aulas práticas será avaliado de forma formativa, por meio de quatro avaliações individuais, realizadas na forma de trabalho escrito baseado em pesquisa ou avaliação sem consulta, com foco na análise, elaboração e aplicação do conteúdo estudado. Além disso, será considerada a participação ativa, o empenho pessoal e o envolvimento do aluno nas atividades práticas, avaliando o engajamento e a contribuição para a construção das avaliações coletivas e/ou exercícios, valorizando tanto o conhecimento técnico quanto o desenvolvimento de habilidades interpessoais e colaborativas.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para

desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FEA-USP, Equipe de Professores da. Contabilidade Introdutória, 12ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2019.
2. FEA-USP, Equipe de Professores da. Contabilidade Introdutória - Livro de Exercícios, 12ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2019.
3. LUNKES, Rogério João. Manual de contabilidade hoteleira. Rio de Janeiro: Atlas, 2005.
4. MARION, José Carlos. Contabilidade Básica. Rio de Janeiro: Atlas, 2022.
5. ZANELLA, Luiz Carlos. Contabilidade para hotéis e restaurantes. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. 127 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MARION, José Carlos. Contabilidade empresarial. 16. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 531 p.
2. IUDÍCIBUS, Sérgio de; MARION, José Carlos. Curso de Contabilidade para não contadores. Rio de Janeiro: Atlas, 2022.
3. PADOVEZE, Clóvis Luiz. Introdução à Contabilidade: com abordagem para não-contadores. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016.
4. MÜLLER, Aderbal Nicolas. **Contabilidade básica**: fundamentos essenciais. São Paulo: Pearson, 2009. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
5. SILVA, Daniel Salgueiro *et al.* Manual de procedimentos contábeis para micro e pequenas empresas. 5. ed. Brasília: CFC/SEBRAE, 2002.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: CUSTOS E ORÇAMENTOS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 3º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas

minutos		de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à Administração de Custos; Métodos de Custeio; Análise Custo/Volume/Lucro; Formação de Preço; Sistemas Orçamentários.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Identificar os conceitos e termos aplicados na área de custos; · Compreender a elaboração e funcionamento do sistema de custos; · Conhecer as técnicas de formação de preço e de orçamento. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I – CONCEITOS E CLASSIFICAÇÕES DE CUSTOS <ul style="list-style-type: none"> · Conceitos e classificações de Custos. · O que é custo? · Conceitos importantes · Classificação de custos UNIDADE II – MÉTODOS DE CUSTEIO <ul style="list-style-type: none"> · Principais métodos de custeio. · Vantagens e desvantagens dos métodos de custeio. UNIDADE III – ANÁLISE CUSTO/VOLUME/LUCRO <ul style="list-style-type: none"> · Ponto de Equilíbrio (PE). · Margem de Contribuição. UNIDADE IV – FORMAÇÃO DE PREÇOS <ul style="list-style-type: none"> · Os componentes da Formação de Preços. · Formação de Preços Baseada no Custo do Produto/Serviço. · Formação de Preços Baseada no Mercado e na Concorrência 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<p>A aula será expositiva/dialógica, com a utilização de projetor de slides (Datashow) e apostilas. Apresentação de empresas reais para que seja identificado os custos e despesas. A parte prática das aulas consistem em aplicação de exercícios para fixação do conteúdo e criação de empresas fictícias para distinção de custos e despesas e definição real de preço de produtos e serviços, apresentados através de seminários. Visita técnica em empresa da região para contato direto com a gestão de custos utilizados.</p> <p>As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.</p> <p>O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.</p>		
RECURSOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Material didático-pedagógico. · Quadro branco e pincel. 		

- Recursos audiovisuais.
- Listas de exercícios.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado de caráter formativo com 3 (três) avaliações individuais e seminário, onde será avaliado pelo desenvolvimento, aplicação e entendimento do assunto proposto. A avaliação acontecerá mediante a observação do desempenho do aluno nas atividades individuais e coletivas, através da criatividade na elaboração da empresa fictícia e sua apresentação, participação nas discussões em grupo, entrega de exercícios e trabalhos. Durante a visita técnica o aluno será avaliado pelo desenvolvimento e habilidade do conteúdo à prática através de relatório técnico.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. IZIDORO, Cleyton (org.). **Contabilidade de custos**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
2. OLIVEIRA, Allan Marcelo de. **Análise estratégica de custos**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
3. LORENTZ, Francisco. **Contabilidade e análise de custos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
4. SILVA, Almir Cleydison Joaquim da. **Análise de viabilidade econômico-financeira**. Curitiba, PR: Contentus, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
5. ZANELLA, Luiz Carlos. **Administração de custos em hotelaria**. 4. ed. Porto Alegre: Educ, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. HORNGREN, C. T.; DATAR, S. M.; FOSTER, G. **Contabilidade de custos: uma abordagem gerencial**. 11. ed. São Paulo: Pearson, 2004. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
2. CORREA, Michael Dias. **Contabilidade de custos**. 1. ed. Curitiba, PR: Intersaberes, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
3. FRANCISCO FILHO, Valter Pereira. **Gestão de custos**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
4. CRUZ, June Alisson Westarb *et al.* **Formação de preços: mercado e estrutura de custos**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
5. MACEDO, Joel de Jesus; CORBARI, Ely Celia. **Análise de projeto e orçamento empresarial**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE IV**

SEMESTRE IV							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Gestão de Hospedagem	40	40	00	00	02	-
	Práticas de Eventos	40	10	30	40	02	Eventos, Cerimonial e Protocolo
	Bar e Bebidas	40	20	20	00	02	-
	Aspectos Legais da Gestão Empresarial Aplicados à Hotelaria	40	40	00	00	02	-
	Inglês Básico II	80	40	40	00	04	Inglês Básico I
	Elaboração de Projeto de Pesquisa	40	30	10	00	02	Metodologia do Trabalho Científico
	Estatística Aplicada	40	30	10	00	02	-
	Controladoria e Auditoria	40	40	00	00	02	-
	TOTAL	360	250	110	40	18	-

**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: GESTÃO EM HOSPEDAGEM		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Compreensão e aplicação das ferramentas técnico-administrativas e operacionais no processo decisório e analítico do desempenho dos meios de hospedagem. Novas abordagens e tendências na gestão de meios de hospedagem.		
OBJETIVOS		
Identificar, relacionar e orientar os diversos aspectos da gestão de meios de hospedagem. Conhecer e analisar a situação administrativo-operacional e financeira dos meios de hospedagem utilizando-se de ferramentas do planejamento e gestão empresarial.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - PLANEJAMENTO E GESTÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM:		
<ul style="list-style-type: none"> - Conceitos básicos para a compreensão da gestão de meios de hospedagem. - Planejamento e projetos em meios de hospedagem. - A importância do ciclo PDCA e a influência dos tipos de liderança. 		
UNIDADE II - INDICADORES DE DESEMPENHO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM:		
<ul style="list-style-type: none"> - Análises de Indicadores Financeiros: taxa de ocupação; taxa de cortesia, manutenção e uso da empresa; média de Hóspedes; diária média; receita média. - <i>Revenue Management</i>. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas; - Resolução de exercícios; - Realização de seminários. - As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023; - O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina. 		
RECURSOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Material didático-pedagógico. 		

- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).

AVALIAÇÃO

Os critérios e os instrumentos a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Avaliações escritas.
- Seminários.
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e demais eventos.
- Assiduidade e pontualidade.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira: Educ, Caxias do Sul, 2003.

DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson PrenticeHall, 2005.

BARBOSA, Luis Gustavo Medeiros. Gestão em turismo e hotelaria: experiências públicas e privadas. São Paulo (SP): Aleph, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.)

WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri, SP: Manole, 2002.

CAMARGO, Luis Otavio Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.

MONISON, Alison; LASHLEY, Conrad. Em busca da hospitalidade. Barueri: Manole, 2004.

POWERS, Tom, BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. Tradução Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PRÁTICAS DE EVENTOS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Eventos, Cerimonial e Protocolo.		Semestre: 4º
CH Teórica: 10h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: 40h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Captação de Eventos. Projeto e Viabilidade de eventos; Operacionalização e Execução dos eventos; Comissões e orçamento; Alimentos e Bebidas nos eventos; Prática de Evento.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Apresentar estratégias para captação de eventos nacionais e internacionais; · Identificar os itens básicos para organização e operacionalização de eventos: <ul style="list-style-type: none"> - compreender as articulações entre as diferentes comissões responsáveis pelos eventos observando as competências de cada uma; · Escolher espaços para realização de eventos, bem como negociar e preparar orçamentos; · Compreender a relevância do setor de Alimento e Bebidas para Eventos; · Executar Evento. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I – OS EVENTOS 1.1 Identificação do mercado/demanda e captação de Eventos. 1.2 Técnicas de Captação de Eventos (<i>Convention & Visitors Bureau</i> , empresas públicas e particulares). 1.3 Espaços para Eventos no hotel. 1.4 <i>Lay out</i> dos salões para cada tipo de evento. UNIDADE II – PLANEJANDO, ORGANIZANDO E EXECUTANDO UM EVENTO 2.1 Comissões do Evento. 2,2 Fases da Realização do Evento (planejamento e execução). 2.3 Custos e orçamentos em Eventos.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Aulas teóricas: <ul style="list-style-type: none"> · Aulas expositivas e interativas com recursos áudio visual. · Estudos de caso. 		

- Exercícios em sala de aula.
- Pesquisas e trabalhos em grupo.
- Orientação das comissões do evento.

Aulas práticas:

- Elaboração do projeto do evento;
- Contato com convidados que participarão do evento;
- Visitas de campo ao local do evento;
- Produção de orçamento;
- Produção de materiais a serem utilizados no evento (*banner*, camisas, crachás);
- Captação de brindes para sorteio no evento;
- Execução do evento.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Espaço de Eventos (auditório, sala de aula, corredores do Campus), equipamentos do auditório (púlpito, bandeiras, som, microfone), mesas, cadeiras, material de escritório. As aulas práticas serão desenvolvidas nos espaços multifuncionais do Campus, através da simulação de eventos.

AVALIAÇÃO

- Discussão/participação em sala.
- Seminário avaliativos apresentados em aula.
- Elaboração do projeto do evento.
- Organização do evento.
- Execução do evento.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BRITTO, Janaina. *Estratégia para eventos: uma ótica do marketing e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2002.
2. CASTELLI, Geraldo. *Administração hoteleira*. 9ª. Edição. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2003.
3. GIACAGLIA, Maria Cecília. *Organização de eventos: teoria e prática*. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004.
4. MATIAS, Marlene. *Organização de eventos: procedimentos e técnicas*. 2ª. Edição. Barueri

(SP): Manole, 2002.

5. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.
2. CESCO, Cleuza G. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997.
3. MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2005.
4. TENAN, Ilka Paulete Svissero. Eventos. São Paulo: Aleph, 2002.
5. WAT, David. Gestão de Eventos em lazer e turismo. Porto Alegre. Bookman, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: BAR E BEBIDAS		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos:		Semestre: 4º
CH Teórica: 20h		CH Prática: 20h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Planejamento e organização do espaço interno do bar; Organização do salão e serviço de mesas; Mobiliário, equipamentos e utensílios de bar; Tipologia e classificação de bebidas; Mise-en-place do serviço de bebidas; Coquetelaria; Fundamentos de enologia.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Planejar, operacionalizar e gerenciar o serviço de bebidas em bares e restaurantes, desde a organização do espaço físico até a produção de bebidas. - Conhecer os tipos de bebidas e seus processos de fabricação. - Conhecer e aplicar técnicas de produção de coquetéis. 		
PROGRAMA		

UNIDADE I - HISTÓRICO DAS BEBIDAS:

- O surgimento das bebidas
- A influência das bebidas na sociedade

UNIDADE II - TIPOS DE BEBIDAS E SUAS CARACTERÍSTICAS:

- As características das bebidas
- Os tipos de bebidas e suas fabricações
- Fundamentos de enologia

UNIDADE III - TÉCNICAS E PROCEDIMENTOS E PREPARO E SERVIÇO DE BEBIDAS:

- O profissional de bebidas (Bartender) – Barman/Barwoman
- Preparação de coquetéis

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;
- Visitas técnicas;
- Aplicação de provas objetivas, práticas e discursivas.
- Realização de seminários.
- Aulas práticas de preparação e degustação de coquetéis alcoólicos e de degustação de vinhos.
- As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.
- O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (data-show, computador, filmes, vídeos).

AVALIAÇÃO

Os critérios e os instrumentos a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Avaliações escritas.
- Seminários.
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e demais eventos.
- Assiduidade e pontualidade.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.

- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.
- Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 3.ed. Caxias do Sul: Educs, 2007.
 FREITAS, Armando; NOVAKOSKI, Deise; FREUND, Francisco Tommy. Bartender: perfil profissional, técnicas de trabalho, mercado. Rio de Janeiro, RJ: Senac Nacional, 2012.
 FURTADO, Edmundo. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico: Educs, 2000.
 LUNDBERG, Donald; WALKER, John R. O Restaurante: Bookman, 2003
 PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Bar. 1.ª edição. São Paulo: EDITORA SENAC, 1994.
 PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à Enologia. SENAC. 2006.
 VENTURINI, Waldemar. Tecnologia de Bebidas: Matéria prima, processamento, BPF-APPCC, legislação e mercado - Editora: Edgard Blucher, 2005. 564 p.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ASPECTOS LEGAIS DE GESTÃO EMPRESARIAL APLICADOS À HOTELARIA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não

EMENTA

A concepção de Direito, sua divisão metodológica e didática. Histórico do Direito Empresarial. Atos de Comércio e Teoria da Empresa. Atividade Empresarial. Sociedades Empresárias. Empresário Individual. Capacidade. Estabelecimento Empresarial. Atributos e Elementos do Estabelecimento Empresarial. Responsabilidade Empresarial no Código de Defesa do Consumidor. O Código de Defesa do consumidor: Breve histórico e sua posição no ordenamento jurídico brasileiro. Princípios Fundamentais do Código de defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90). Responsabilidade Civil pelo Código de Defesa do Consumidor. Proteção Contratual pelo Código de Defesa do Consumidor. Principais alterações trazidas pela lei 13467/2017 nos contratos de trabalho.

OBJETIVOS

Reconhecer noções gerais de direito, nos ramos da ciência jurídica vinculadas a sua atuação profissional tecnológica na gestão da atividade empresarial hoteleira, facilitando a apreensão de conceitos gerais introdutórios e proporcionando-lhe visão crítico-analítica dos institutos jurídicos dentro da evolução histórica do direito pátrio, buscando, ademais, engajá-lo nos debates e nas implicações concretas das prescrições normativas, de forma atualizada.

Conhecer através de uma visão prático-reflexiva as relações jurídico normativas vigentes dentro do contexto institucional brasileiro potencializando o desenvolvimento de habilidades e competências no exercício técnico profissional de gestão de atividade empresarial privada

Demonstrar os aspectos básicos da legislação concernente ao direito empresarial, direito do consumidor e trabalhista de forma atualizada e conexa com a atividade técnica profissional a ser desenvolvida

Realizar a análise do direito do trabalho numa perspectiva funcional e atualizada, especialmente no que se refere às alterações trazidas pela denominada “reforma trabalhista” (Lei 13467/2017).

PROGRAMA

- UNIDADE I – Noções Gerais de Direito:
- Conceituação e Definição do Direito: (Acepções do termo “Direito”)
- Fonte material e formais do direito (noções jurídicas sobre leis, costumes, doutrina, jurisprudência, analogia, equidade e princípios gerais do direito)
- Classificação e distinção didática na ciência jurídica: (Direito natural e Direito positivo; Direito Objetivo e Subjetivo; Direito Público e Privado; Direito Nacional e Internacional)
- Microssistemas jurídicos;
- UNIDADE II – Aspectos de Direito Empresarial (Noções Gerais Aplicadas a Hotelaria):
- Atividade empresarial
- Objeto do direito empresarial
- Comércio e empresa
- Posição do Direito Empresarial no Quadro Geral do Direito. Direito da Empresa
- Fontes do Direito Empresarial
- Teoria da empresa
- Conceito de empresário
- Empresário individual
- Sociedades Empresárias
- Proibidos de exercer empresa
- Microempresa (ME) e empresa de pequeno porte (EPP)

<ul style="list-style-type: none"> · Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (EIRELI) · Capacidade para ser empresário · Registro público de empresas · Órgãos do registro de empresas · Atos de registro de empresas · Empresário irregular · Estabelecimento empresarial · Conceito e natureza do estabelecimento empresarial · Alienação do estabelecimento empresarial · Proteção ao ponto (locação empresarial) · Proteção ao título do estabelecimento · Nome empresarial · Formação e registro do nome empresarial · Alteração e proteção do nome empresarial · Livros empresariais · Obrigações comuns a todos os empresários · UNIDADE III – Noções de Direito do Consumidor (Aplicadas a Hotelaria) · Posição Topográfica do Código de defesa do Consumidor em nosso ordenamento jurídico pátrio: A natureza de suas normas jurídicas cogentes (Lei 8078/1990); · Princípios Fundamentais do Código de Defesa do Consumidor; · Responsabilidade Civil no Código de Defesa do Consumidor · Proteção Contratual pelo Código de Defesa do Consumidor: (Noção jurídica de cláusulas abusivas contratuais); · Prestação de serviços e a noção Jurídica de Boa fé objetiva; · UNIDADE IV- Atualizações do Direito do Trabalho, a luz da denominada “reforma trabalhista” (Lei 13467/2017) e suas implicações na Hotelaria: <p>Principais alterações trazidas pela lei 13467/2017 nos contratos de trabalho e os contratos de trabalho no ramo hoteleiro</p>
--

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas, estudo de caso, trabalhos em dupla, exercícios estruturados e análise de vídeos e artigos, facilitando assim a assimilação do conteúdo proposto.

Visitas técnicas.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Material didático-pedagógico.

Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

Trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALCÂNTARA, Silvano Alves. Direito empresarial e direito do consumidor. 2. ed. Curitiba, PR: Intersaberes, 2022. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 22 maio 2024.

NADER, Paulo. Introdução ao Estudo do Direito. 33. ed. Rio de Janeiro: Forense Jurídica, 2011.

MAMEDE, Gladston: Manual de direito empresarial. 5. ed. – São Paulo: Atlas, 2010.

MACHADO, Costa (org.) / SALVADOR, Paulo (coord): Código de Defesa do Consumidor interpretado artigo por artigo, parágrafo por parágrafo

PRAZERES, Írley Aparecida Correia. Manual de direito do trabalho. 1. ed. São Paulo: Rideel, 2018. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 07 jul. 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZEVEDO, Ney Queiroz de. Direito do consumidor. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2015. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 22 maio 2024.

BATALHA, Wilson de Sousa Campos. Introdução ao Direito. São Paulo. Forense Jurídica, 2000.

CAMPINHO, Sérgio: O direito de empresa à luz do novo Código Civil, 11. ed. rev. e atual. de acordo com a Lei nº 11.941/2009 – Rio de Janeiro: Renovar, 2010.

GONÇALVES NETO, Alfredo de Assis. Direito de empresa: comentários aos artigos 966 a 1.195 do Código Civil. 3. ed., rev., atual. e ampl. – São Paulo: Revista dos Tribunais, 2010.

JOÃO CORDEIRO; ADRIANO MOTA. Direito do Trabalho na Prática - Da Admissão à Demissão vol.1 - 3ª edição. Rideel. E-book. (218 p.). Disponível em: . Acesso em: 07 jul. 2020.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INGLÊS BÁSICO II		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Inglês básico I.		Semestre: 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
<p>Apropriação do sistema linguístico da língua inglesa de modo eficiente permitindo assim o desenvolvimento de habilidades de escrita, fala, escuta e leitura em nível básico do idioma. Expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana e profissional, de forma escrita e oral, conduzindo transações do dia-a-dia que envolvam situações e assuntos que lhe são familiares, tais como: pedir comida em um restaurante, realizar a reserva de um hóspede em um quarto de hotel/resort/pousada/albergue; oferecer e descrever um passeio turístico; descrever uma cidade levando em consideração clima, passeios, atrações turísticas; descrever um quarto de hotel/resort/pousada/albergue.</p>		
OBJETIVOS		
<p>Desenvolver a competência comunicativa, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão auditiva, com foco na aplicabilidade do idioma para o cenário de atuação do profissional de turismo e hospitalidade.</p> <p>Compreender a gramática funcional, ou seja, aprofundar o estudo da gramática a partir de seu uso na comunicação.</p> <p>Dominar léxico específico voltado para o turismo.</p> <p>Realizar o check-in/reserva de um quarto de hotel.</p> <p>Descrever hospedagens e passeios turísticos.</p> <p>Falar sobre problemas elétricos, hidráulicos e reparos.</p> <p>Ser capaz de solicitar serviços de quarto.</p> <p>Ser capaz de informar sobre serviços, locais e horários de funcionamento dentro de uma hospedagem.</p> <p>Ser capaz de informar sobre transporte e locais na cidade.</p>		
PROGRAMA		

UNIDADE 1 - SITUAÇÕES COMUNICATIVAS

- § Serviços de recepção.
- § Serviços de governança.
- § Serviços de manutenção.
- § Serviços de segurança.
- § Resolução de problemas.
- § Serviços de restaurante.
- § Apresentação de passeios turísticos.

UNIDADE 2 - PONTOS GRAMATICAIS

- § Tempos verbais.
- § Verbos modais.
- § Pronomes.
- § Preposições de lugar e tempo.
- § Expressões de tempo.
- § Grau dos adjetivos.
- § Advérbios.

UNIDADE 3 - VOCABULÁRIO

- § Cumprimentos.
- § Marcas linguísticas de polidez.
- § Profissões.
- § Números ordinais e cardinais.
- § Horas.
- § Refeições.
- § Móveis.
- § Itens de quarto.
- § Itens de frigobar.
- § Peças de roupa.
- § Dias da semana.
- § Meses do ano.
- § Cores.
- § Pertences pessoais.
- § Amenidades de banheiro.

METODOLOGIA DE ENSINO

Os conteúdos serão ministrados de forma expositiva e prática, com uso de recursos audiovisuais. Os textos utilizados em sala serão de variados tipos e gêneros. A estrutura linguística será estudada de forma contextualizada. Durante as aulas serão aplicadas as seguintes atividades práticas: 1. Atividade de conversação nas quais os discentes deverão conversar com o professor e os colegas em língua inglesa a partir de diálogos presentes no material didático; 2. Apresentação oral de temas ligados ao Turismo e à Hotelaria; 3. Produção escrita de gêneros textuais presentes no mundo do trabalho, principalmente da Hotelaria e do Turismo, como passagem aérea e rodoviária, formulário de reserva de hotel, FNRH (Ficha Nacional de Registro de Hóspedes), nota fiscal, cardápios de restaurante; 4. Práticas orais em língua inglesa simulando processos de reserva, recepção e atendimento ao cliente na suíte e no restaurante e bar do hotel; 5. Debates sobre textos em língua inglesa; 6. Práticas auditivas em inglês a partir de áudios que retratam telefonemas, diálogos entre turistas, hóspede e recepcionista de hotel e diálogos de modo geral; 7. Produção de um prato e/ou bebida da culinária de países falantes de língua inglesa no Laboratório de Alimentos e Bebidas para posterior apresentação em inglês de todo o processo de produção. Ou seja, a disciplina contempla atividades práticas que abrangem as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral. Vale salientar, por último, que as aulas práticas são mescladas com as aulas teóricas, pois as atividades práticas ocorrem logo após a apresentação do conteúdo teórico por parte do professor.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico (textos, slides, livros, artigos etc).
- Recursos audiovisuais e de tecnologias digitais (computador, datashow, caixas de som, sites etc).
- Aplicativos de estudo.
- Quadro branco e pincel.

AVALIAÇÃO

A avaliação desta disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Resolução de exercícios em casa e em sala de aula, com base nos conteúdos abordados.
- Provas escritas, auditivas e orais.
- Resolução de quizzes via plataformas online.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CHIARO, Tânia de. Inglês para hotelaria: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. Barueri, SP: DISAL, 2012.
2. CRUZ, Décio Torres. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005.
3. OLIVEIRA, Luciano Amaral. English for Tourism Students. São Paulo: Roca, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FERRO, Jeferson. Around the world: Introdução à leitura em Língua Inglesa. Curitiba: InterSaberes, 2012.
2. LOPES, Coralina. Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos. Recife: Imprima, 2012.
3. MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura. Módulo I. São Paulo: Texto novo, 2000.
4. MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura. Módulo II. São Paulo: Texto novo, 2001.
5. TORRES, Nelson. Gramática Prática da Língua Inglesa: o Inglês Descomplicado. 11. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ELABORAÇÃO DE PROJETOS DE PESQUISA		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 2h		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Metodologia do Trabalho Científico.		Semestre: 4º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Característica de um projeto de Pesquisa. Sistematização do estudo. Coleta de Fontes Bibliográficas. Plataformas Científicas. O processo de leitura. Produção do projeto de pesquisa. Recursos de Apresentação.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacitar e integrar o discente no processo do conhecimento e da investigação científica. ▪ Fornecer subsídios para estrutura e elaboração de um projeto de pesquisa científica. ▪ Conhecer o conceito e os elementos formais que caracterizam o projeto de pesquisa 		
PROGRAMA		
UNIDADE I – Contextualização da disciplina:		
2.1 Características de um projeto de pesquisa;		
2.2 A Escolha do Tema;		
2.3 Coleta de fontes bibliográficas: Plataformas de buscas.		
UNIDADE II – Desenvolvimento do Projeto de Pesquisa:		
2.4 Estruturando a escrita: Citação Direta e Indireta		
2.5 A Formulação do Problema de pesquisa;		
2.6 Hipóteses;		
2.7 Objetivos;		
2.8 Introdução		
2.9 Justificativa;		
2.10 Referencial Teórico;		
2.11 Metodologia de pesquisa;		
2.12 Cronograma de desenvolvimento;		
2.13 Referências		
UNIDADE III – Apresentação do projeto de pesquisa:		
2.14 Elementos da Apresentação;		
2.15 Recursos de Apresentação;		
2.16 Apresentação dos Projetos.		

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivo-dialogadas e práticas visando a escrita do projeto. As aulas expositivo-dialogadas terão como base os materiais bibliográficos disponibilizados pelo docente com a utilização de recursos audiovisuais, proporcionando ao discente o estímulo ao diálogo e compartilhar de ideias a partir dos conteúdos apresentados. Poderão ser realizadas a aplicação de atividades individuais ou em grupo onde os alunos irão praticar as estruturas aprendidas de forma oral ao final de cada tópico em forma de apresentação dos projetos desenvolvidos em sala. As aulas práticas deverão ser desenvolvidas em laboratório de informática para a produção orientada dos projetos.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Laboratório de Informática

AVALIAÇÃO

A avaliação se dará de forma contínua e processual de acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: participação e empenho, cumprimento de prazos, participação nas aulas teóricas e práticas. Poderão ser adotados ainda como critérios de avaliação, os seguintes instrumentos: desenvolvimento gradual da proposta de projeto, entrega das etapas do projeto, produções textuais e a entrega e apresentação do projeto final. O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, tendo como base o desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ARMANI, Domingos. Como elaborar projetos? guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2009. 96p., 96p. ISBN 9788586225178.
2. LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 315p. ISBN 9788522440153.
3. RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 42. ed. Petrópolis:

Vozes, 2014. 144p. ISBN 9788532600271.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. AZEVEDO, Celicina Borges. Metodologia científica: ao alcance de todos. 3. ed. Barueri: Manole, 2013. 52 p. ISBN 9788520436790.
2. JOYE, Cassandra Ribeiro. Metodologia científica. Fortaleza: IFCE/ DEaD, 2014. 73p.
3. MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 225p. ISBN 9788522448784.
4. RAMPAZZO, Lino. Metodologia científica: para alunos dos cursos de graduação e pós-graduação. 8. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2015. 154 p. ISBN 9788515024988.
5. RUIZ, João Álvaro. Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 180p. ISBN 9788522444823.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



INSTITUTO
FEDERAL
Ceará

DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESTATÍSTICA APLICADA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
A natureza da estatística; População e amostra; Séries estatísticas; variáveis e gráficos; Distribuição de frequência; Medidas de posição; Medidas de dispersão ou de variabilidade; Medidas de assimetria e Curtose; Teoria elementar da probabilidade; Distribuição binomial e Normal. Correlação e Regressão.		
OBJETIVOS		

- Estabelecer embasamento conceitual e operacional da estatística de forma a evidenciar a sua
- Aplicabilidade na resolução de problemas práticos ligados ao curso e de tomada de decisão;
- Analisar dados estatísticos com ou sem tabelas.
- Relacionar as medidas estatísticas e desenvolver as análises delas;
- Destacar as técnicas de apresentação de dados estatísticos por meio de tabelas e gráficos;
- Compreender a lei da probabilidade e como esta é importante para os cálculos de um meio de hospedagem.

PROGRAMA

Unidade 1. A Natureza da Estatística

1. Panorama histórico;
2. Método estatístico;
3. A Estatística;
4. Fases do método estatístico.

Unidade 2. População e Amostra

1. Variáveis e seus tipos;
2. População e amostra;
3. Noções de Amostragem.

Unidade 3. Séries Estatísticas

1. Tabelas;
2. Tipos de séries estatísticas;
3. Séries conjugadas;
4. Distribuição de frequência

Unidade 4. Gráficos Estatísticos

1. Gráfico estatístico;
2. Tipos de gráficos estatísticos;
3. Cartograma;
4. Pictograma.

Unidade 5. Distribuição de Frequência

1. Tabela primitiva ROL;
2. Distribuição de frequência;
3. Elementos de uma distribuição de frequência;
4. Número de classes e intervalos de classes;
5. Tipos de frequências;
6. Distribuição de frequência com intervalos de classe;
7. Representação gráfica de uma distribuição de frequência;
8. Curva de frequência.

Unidade 6. Medidas de Posição

1. Média aritmética;
2. Mediana;
3. Moda;
4. Posição relativa da média, mediana e moda;
5. Separatrizes.

Unidade 7. Medidas de Dispersão ou Variabilidade

1. Amplitude total;
2. Variância;
3. Desvio padrão;
4. Coeficiente de variação.

Unidade 8. Probabilidade

1. Experimento aleatório;
2. Espaço amostral;
3. Eventos;
4. Probabilidade;
5. Eventos complementares;

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e expositivas. As aulas teóricas terão como enfoque a contextualização e interdisciplinaridade, buscando relacionar os conteúdos matemáticos com situações do cotidiano dos alunos e com outras áreas do conhecimento.

A participação dos alunos será fator essencial no decorrer das aulas, sempre instigando a curiosidade e a pesquisa.

Nas aulas serão propostas listas de exercícios para resolução e discussão entre os alunos.

Essas listas propostas serão exaustivamente exploradas por meio de correções em plenária, seja pelo professor, seja pelos próprios alunos, para averiguação da aprendizagem.

-Seminários em grupos sobre assuntos de importância da disciplina.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Quadro branco;

Pincel;

Apagador;

Livro didático;

Resumos de conteúdo;

Listas de exercícios;

Computador;

Projetor de multimídia.

AValiação

A avaliação será formativa, onde o discente será avaliado pela assiduidade, participação nas aulas, realização das atividades propostas, colaboração e cooperação com colegas e professores.

A verificação da aprendizagem será feita pela participação e pelo desempenho nas provas escritas aplicadas no decorrer da disciplina. Visando também o conhecimento adquirido pelo aluno, a avaliação somativa será trabalhada no final de cada etapa de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRESPO, Antonio Arnot. Estatística Fácil. 17. São Paulo: Editora Saraiva, 1999.
 DONAIRE, Denis & MARTINS, G.A. Princípios de Estatística. São Paulo: Atlas, 1995.
 GÓES, L.A.C. Estatística: uma abordagem decisória. São Paulo: Saraiva, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANGELINI, Flávio. Estatística Geral. São Paulo: Atlas, 1999.
 BUSSAD, Wilton O. Marettin, Pedro A. Estatística Básica. São Paulo. Atual Editora Ltda, 1987.
 SPIEGEL, Murray R. Estatística. São Paulo. Makron Books do Brasil, 1993.
 LIMA, Luciana de Estatística aplicada / Luciana de Lima; Coordenação Cassandra Ribeiro Joye. -
 Fortaleza: UAB/IFCE, 2009.
 COSTA, Giovani Glaucio de Oliveira. Estatística Aplicada ao Turismo. v. 1 / Giovani Glaucio de
 Oliveira Costa, Juliana Di Giorgio Giannotti. – 2.ed. – Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ,
 2013.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: CONTROLADORIA E AUDITORIA		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Transmitir uma nova visão do papel dos gestores de hotéis, restaurantes e similares e destacar as oportunidades de contribuição para a gestão das empresas na obtenção de êxito nas metas estratégicas.		
OBJETIVOS		
Fornecer aos alunos as ferramentas necessárias para a atuação do Controller no moderno ambiente corporativo das empresas de classe mundial, enfocando os processos decisórios oriundos dos aspectos operacionais, econômicos, financeiros, contábeis e fiscais.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - A Controladoria e as Funções do Controller - Evolução da Controladoria como instrumento de controle e gerenciamento das atividades		

- Estruturação, Funções e o papel da Controladoria
- Conceito de accountability e sua relação com a Controladoria

UNIDADE II - Planejamento e Controladoria Estratégica

- Conceito de Estratégia e as implicações para a Controladoria
- Metas Estratégicas
- Gestão Estratégica

UNIDADE III- Controles Internos

- Conceitos de sistemas de controles internos
- Importância e objetivos do sistema de controles internos
- Classificação dos controles internos
- Controles internos estratégicos

UNIDADE IV - *Balanced Scorecard*

- Surgimento do termo
- Vantagens de utilizar o *Balanced Scorecard* como sistema de gestão

UNIDADE V - Governança Corporativa e *Disclosure*

- Introdução
- Lei Sarbanes-Oxley

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, com a utilização de projetor de slides (Datashow) e apostilas. Apresentação de empresas reais onde serão identificados problemas voltados à má gestão de empresas e as implicações pela falta de controladoria. Aplicação de exercícios programados para fixação do conteúdo. Estudo de caso de empresas reais e elaboração de metas estratégicas necessárias para vida útil das entidades. Trabalhos e exercícios em equipe.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Quadro branco e pincel.
- Recursos audiovisuais.
- Listas de exercícios.

AValiação

O aluno será avaliado de caráter formativo com avaliações individuais/grupo, estudo de caso e seminário, onde será avaliado pelo desenvolvimento, aplicação e entendimento do assunto proposto. A avaliação acontecerá mediante a observação do desempenho do aluno nas atividades individuais e coletivas, através da criatividade na elaboração de metas estratégicas que possibilitem a recomposição ou continuação das atividades de empresas que quebraram. Além disso, computará como avaliação a participação nas discussões em grupo, entrega de exercícios e trabalhos.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 8ª edição. Caxias do Sul: EDUCS, 2001
2. OLIVEIRA, Luís Martins, et al. Controladoria Estratégica. 11ª edição. São Paulo, Atlas, 2016.
3. HAYES, D. K.; NINEMEIER, J. D. **Gestão de operações hoteleiras**. São Paulo: Pearson, 2005. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FILHO, Pedro Salanek. Gestão Financeira para Eventos. Curitiba-PR. 2013. Disponível em: <https://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/1346/Gestao%20Financeira%20para%20Eventos.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em 23/09/2023.
2. CAROTA, José Carlos. **Gestão de controladoria**. 3. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
3. ANJOS, Edenise Aparecida dos. **Controladoria**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
4. SILVA, Cristiane Aparecida da. **Auditoria contábil**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
5. SANTOS, Cleônimo dos. **Auditoria fiscal e tributária**. 5. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2018. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE V**

SEMESTRE V							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Programa de Práticas Profissionais	80	10	70	00	04	Processos de Reservas e Recepção, Processos de Governança e Serviços de Alimentos e Bebidas.
	Hotelaria Hospitalar	40	40	00	00	02	-
	Tópicos Avançados em Hotelaria	40	40	00	00	02	-
	Sociologia do Turismo	40	40	00	00	02	-
	Projeto Social	40	10	30	40	02	-
	Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem	40	40	00	00	02	-
	Extensão	80	10	70	80	04	-
	TOTAL	360	190	170	120	18	-



**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PROGRAMA DE PRÁTICAS PROFISSIONAIS		
Código:	Carga Horária Total: 80h	
Número de Créditos: 04	Nível: Graduação	
Pré-requisitos: Processos de Reservas e Recepção, Processos de Governança e Serviços de Alimentos e Bebidas.	Semestre: 5º	
CH Teórica: 10h	CH Prática: 70h	
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Identificação e interligação do discente com o mercado de trabalho, relacionado às atividades do		

ramo hoteleiro, como meios de hospedagem, restaurantes, bares, hospitais, agências de viagens, eventos entre outros relacionados. Postura profissional. Vivenciando em ambiente laboral os conhecimentos adquiridos em sala de aula.

OBJETIVOS

- Planejar atividades internas que envolvam as competências do profissional de Hotelaria;
- Executar práticas com fins de treinamento de habilidades específicas do ramo hoteleiro;
- Avaliar o desempenho do discente no cumprimento das práticas profissionais;
- Realizar práticas profissionais em meios de hospedagem, restaurantes, bares, hospitais, agências de viagens, eventos entre outros relacionados.

PROGRAMA

UNIDADE I – ORIENTAÇÕES

Postura profissional, ética, dinamismo, responsabilidade, conhecimentos específicos, noções das atividades nas empresas correlacionadas ao curso;

Orientações acerca dos preenchimentos de formulários diversos;

UNIDADE II – PRÁTICA

Vivenciar *in loco* na empresa hoteleira, de restauração, de eventos e similares as atividades de operacionalização, de supervisão e gestão nos diversos setores.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala sobre comportamentos, postura profissional (vestimentas, assiduidade, uso do celular, fofocas, pontualidade, compromisso entre outros);

Visitas técnicas e palestras.

Contato do aluno com a empresa/instituição;

Acompanhamento do aluno por um professor e um tutor na empresa/ instituição.

Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer as particularidades inerentes de cada setor dependendo de cada tipo de meio de hospedagem visitado;

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados *in loco*, ou seja, durante o desempenho de suas atividades nas empresas ou instituições, tais como assiduidade, pontualidade, aplicação correta na prática daquilo que foi ensinado na teoria e na prática em sala de aula nas diversas disciplinas do Curso de Tecnologia em Hotelaria. Essa avaliação será feita pelo professor e pelo tutor da empresa baseados em critérios como:

▪ Proatividade, postura profissional, planejamento, organização e execução das diversas atividades cotidianas propostas dentro das empresas/instituições, estando de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso.

▪ Relatório de Extensão.

Obs.1: No Relatório de prática profissional os alunos irão expor suas experiências *in loco*, descrevendo as atividades desenvolvidas em cada setor, ressaltando pontos positivos e negativos sob a ótica profissional.

Obs.2: As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PICONEZ, Stela C. Bertholo. A prática do ensino e o estágio supervisionado. Campinas - SP: Papirus, 1991.

CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo. São Paulo: Saraiva, 2012.

CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade - A Inovação na Gestão. São Paulo:Saraiva, 2010.

ZEITHAML, Valerie A.; PARASURAMAN, A. A excelência em serviços – como superar as expectativas e garantir a satisfação completa de seus clientes. São Paulo: Saraiva, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZENHA, Farah. Fator humano da qualidade na empresa Hoteleira. São Paulo: Qualymatic, 2005.

BIANCHI, Anna Cecília de Moraes. Manual de Orientação: estágio supervisionado. São Paulo: Pioneira,1998.

LÜCK, Heloísa. Desenvolvimento de competências: referencial para a prática profissional. Curitiba: Editora Ibpex, 2007.

MAMEDE, S.; PENAFORTE, J. Aprendizagem Baseada em Problemas: anatomia de uma nova abordagem educacional. Fortaleza, CE: Editora Hucitec Ltda, 2001, 232p.

ZABALZA, Miguel Ángel. Ensinar, aprender e avaliar competências profissionais. Porto Alegre: Artmed, 2014.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



INSTITUTO
FEDERAL
Ceará

DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HOTELARIA HOSPITALAR	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02	Nível: Graduação

Pré-requisitos: Não há.		Semestre: 5 ^o
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não.
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Evolução histórica dos hospitais no mundo e no Brasil. Antecedentes da Hotelaria hospitalar no mundo e no Brasil. A hospitalidade como um paradigma da área hospitalar. O macro ambiente da hospitalidade. Os serviços, a segurança e a humanização dos hospitais a partir dos serviços de cultura e lazer. Compreensão das similaridades entre as estruturas hoteleiras e hospitalares. Análise da influência de aspectos de arquitetura hospitalar e seus impactos nos serviços hoteleiros. Identificação de elementos necessários para a gestão de hotelaria hospitalar e do perfil requerido ao profissional atuante neste mercado. Conhecimento dos departamentos e cargos em hotelaria hospitalar e suas respectivas responsabilidades.		
OBJETIVOS		
Aprender sobre a evolução histórica da hotelaria hospitalar; Estudar e analisar a arquitetura e a hotelaria hospitalar; Conhecer os procedimentos operacionais ligados a hotelaria hospitalar; Realizar pesquisas focando a hospitalidade.		
PROGRAMA		
Evolução histórica dos Hospitais; - Hotelaria Hospitalar no mundo e no Brasil; - A hospitalidade como novo paradigma da área hospitalar; - O macro ambiente da hospitalidade; - A importância da Hotelaria Hospitalar; - Composição dos serviços: - Recepção; - Governança; - Lavanderia; - Serviço de Nutrição e Dietética; - Segurança Patrimonial; - Eventos - Cultura e lazer em hospitais; - Investimentos em hotelaria hospitalar; - Sistemas de Gestão da Qualidade.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Aulas expositivas e dialogadas, estudo de caso, trabalhos em dupla, exercícios estruturados e análise de vídeos e artigos, facilitando assim a assimilação do conteúdo proposto. Visitas técnicas a hospitais públicos e privados para comparar estruturas e serviços. As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa		

IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AValiação

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado;

Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou apresentados na forma de seminários.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOEGER, M. A. Gestão em Hotelaria Hospitalar – Editora Atlas, 2003
 DUARTE, V.V. Administração de Sistemas Hoteleiros – Editora Senac, 1996.
 TARABOUSHI, Fadi Antoine. Administração de Hotelaria Hospitalar. São Paulo: Atlas, 2003.
 MARQUES, J. Albano. Introdução à Hotelaria. São Paulo: EDUCS. 2003.
 GODOI, A. F. Hotelaria Hospitalar e Humanização no Atendimento em Hospitais- Ícone Editora, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOEGER, Marcelo. Hotelaria Hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização. São Paulo: Senac, 2009.
 HAYES, David. Gestão de Operações Hoteleiras. São Paulo: Editora Pearson, 2005.
 ISMAL, Ahmed. Hospedagem: Front Office e Governança. Porto Alegre: Thompson, 2004.
 INGRAN, Hadyn; MEDLIK, S. Introdução à Hotelaria: gerenciamento e serviços. São Paulo: Editora Campus, 2002.
 OLIVEIRA, Cícero de. O hospital do futuro no Brasil, 1998. Disponível em: <www.ciahospital.com.br>. Acesso nov.2021.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: TÓPICOS AVANÇADOS EM HOTELARIA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos:		Semestre: 5º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Inovação em hotelaria. Novas técnicas de gestão. Tendências de mercado. Mercado de trabalho em hotelaria. Novas tecnologias da informação e comunicação (TIC's) nos meios de hospedagem.		
OBJETIVOS		
<p>Aprofundar a discussão a respeito de temas novos, abrangendo desde aspectos operacionais a estratégicos e de gestão do fenômeno social da hospitalidade e da hotelaria, nos contextos locais, regionais, nacional e internacional.</p> <p>Relacionar a hotelaria com questões práticas e tendências de mercado.</p> <p>Estudar 'cases' hoteleiros e propor soluções viáveis aos problemas levantados.</p> <p>Desenvolver e aplicar pesquisas de mercado.</p>		
PROGRAMA		
UNIDADE I: Tendências e mercado em hotelaria.		
UNIDADE II: Cases da hotelaria		
UNIDADE III: Pesquisas de mercado.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas; - Resolução de exercícios. - Estudos de caso. - As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023. - O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina. 		
RECURSOS		

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).

AVALIAÇÃO

Os critérios a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Assiduidade e pontualidade.
- Aplicação de provas objetivas e discursivas.
 - Realização de seminários.
 - Elaboração de pesquisas.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

DIAS, Reinaldo. Hotelaria e Turismo: elementos de gestão e competitividade. São Paulo: Alínea, 2006.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.)

GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; LOPES, José Aurélio Claro. Restaurantes sustentáveis: um futuro em comum. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 12 abr. 2025.

GLAESSER, Dirk. Gestão de crises na indústria do turismo. Porto Alegre: Bookman, 2008.

RICCETTO, L. N. A&B de A a Z: Entendendo o setor de Alimentos e Bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA DO TURISMO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 5º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Caracterização da abordagem sociológica da sociedade e do turismo. Relação do turismo com as estruturas econômicas, políticas e culturais da sociedade. Aspectos da cultura brasileira que influenciam as práticas turísticas. Turismo inclusivo e a pluralidade étnico-racial e de gênero. Educação e cidadania direcionada à valorização do turismo		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Refletir sobre a relevância do respeito à diferença e diversidade cultural. - Compreender conceitos introdutórios a Sociologia do Turismo e do lazer. - Refletir sobre o modelo existencial na sociedade industrial. - Discutir aspectos relevantes quanto a humanização do cotidiano e da viagem. - Refletir aspectos relevantes sobre o turismo e o lazer 		
PROGRAMA		
1- Etnocentrismo e relativismo cultural 2- Sociologia do Turismo 2.1- O modelo existencial na sociedade industrial 2.2- A indústria das férias - Turismo Sustentável - Turismo de massa e seus impactos 2.3- Convivência entre visitantes e visitados: valorização e respeito às diferenças 2.4- Humanização do cotidiano 2.5- Humanização da viagem 3- Sociologia do Lazer 3.1- A dinâmica produtora do lazer 3.2- Trabalho, Lazer, Tempo e Espaço 4- Motivos de viagem para um destino turístico		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<ul style="list-style-type: none"> - Exposição oral dialogada dos conteúdos. - Aplicação de exercícios e estudos dirigidos. 		

- Exposição de vídeos
- Pesquisa de Campo.
- Viagem de Estudo
- Seminários e debates
- As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023. O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Pincel para quadro branco
- Recursos Audiovisuais
- Material didático-pedagógico

AVALIAÇÃO

- Exercícios e estudos dirigidos
- Avaliação Escrita
- Apresentação de Seminários
- Produção de Artigo e/ou de textos
- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega. Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- DUMAZEDIER, Joffre. Sociologia empírica do lazer. [tradução Silvia Mazza e J. Guinsburg]. 3.ed. São Paulo: Perspectiva, SESC, 2008. (Debates; 164 / dirigida por J. Guinsburg).
- KRIPPENDORF, Jost. Sociologia do Turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. [tradução contexto traduções]. 3.ed. rev. e ampli. São Paulo: Aleph, 2009. (Turismo)
- ROCHA, Everardo P. Guimarães. O que é etnocentrismo. 11. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. (Coleção primeiros passos; 124).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CASTRO, Celso Antonio Pinheiro de. Sociologia aplicada ao turismo. São Paulo: Atlas, 2002.
- MARTINS, Carlos Bedito. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 2006. (Coleção primeiros passos; 57)
- DIAS, Reinaldo. Sociologia do turismo. São Paulo: Atlas, 2003.
- BAUMAN, Zygmunt. Modernidade líquida. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.
- OLIVEIRA, Luiz Fernandes; COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. Sociologia para jovens do século XXI. 3. ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há.		Semestre: 5º
CH Teórica: 10h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não.	EXTENSÃO: 40h	PCC/EXTENSÃO: Não.
EMENTA		
Sociedade e Cidadania. Elementos teórico-conceituais para a intervenção social. Desenvolvimento econômico e sustentabilidade. Aplicação e desenvolvimento de atividades sociais, como garantia dos direitos humanos e cidadania na sociedade. Experiências de intervenção social junto a comunidades.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a importância da cidadania para a construção da vida em sociedade. ● Demonstrar a necessidade e utilidade das teorias sociológicas para a explicação e compreensão de fenômenos econômico-sociais contemporâneos. ● Compreender a importância da relação desenvolvimento econômico e o desafio da sustentabilidade para a sociedade em que estamos inseridos. ● Reconhecer direitos e responsabilidades como agente de mudança mediante situações que permitam o exercício da crítica. ● Conhecer exemplos de práticas de intervenção social junto a comunidades. ● Conhecer aspectos relevantes para a Elaboração de Projetos de Intervenção Social. ● Desenvolver ação social junto a uma comunidade. 		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> ● Cidadania e valores humanos: a questão social, responsabilidade social e contexto contemporâneo da sociedade; ● Vantagens e desafios da atuação em ações sociais; ● O que é um Projeto Social; ● Características de um projeto; ● Elementos básicos de um projeto; ● Etapas de elaboração de um projeto; ● Roteiro para elaboração de um projeto: o projeto passo a passo; 		

- Roteiro – Como apresentar o projeto.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia aplicada nesta disciplina adota uma abordagem diversificada que promove o envolvimento dos estudantes e facilita a compreensão dos conteúdos. Nesse contexto, as aulas presenciais de apresentação da disciplina desempenham um papel crucial, introduzindo os tópicos e objetivos de estudo, ao mesmo tempo em que sensibilizam os alunos por meio da exposição de conteúdos temáticos relevantes, despertando o interesse e a curiosidade para a aplicação de projetos práticos na comunidade externa.

Durante o desenvolvimento das aulas, a abordagem expositiva e dialógica é necessária, permitindo que o professor conduza aulas expositivas e estimule momentos de diálogo e debate entre os alunos (8 horas). Recursos visuais, como o quadro branco e o projetor de slides, são empregados para ilustrar conceitos e exemplos, enriquecendo o processo de aprendizagem.

Além disso, a metodologia inclui atividades práticas em grupos, onde os estudantes podem aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos, e exposições dialogadas, que promovem a troca de ideias entre os grupos (2 horas). Recursos multimídia, como vídeos, imagens e gráficos, são usados para tornar as aulas mais dinâmicas e envolventes.

A metodologia também incorpora atividades de pesquisa, tanto no laboratório de informática quanto na biblioteca, incentivando os alunos a aprofundarem seus estudos e buscar fontes de informação relevantes para a disciplina (2 horas). A realização de seminários proporciona aos estudantes a oportunidade de apresentar e discutir temas relacionados à disciplina, desenvolvendo habilidades de pesquisa, expressão oral e apresentação.

Adicionalmente, oficinas de elaboração de projetos (8 horas) são promovidas para que os alunos aprendam a planejar e executar projetos práticos a serem aplicados à comunidade externa, desenvolvendo habilidades de planejamento e execução. Por fim, a aplicação prática do Projeto Social deverá ser executada em uma comunidade do município de Aracati (20 horas). A capacidade de planejar, executar e avaliar o impacto do projeto será levada em consideração.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Laboratório de informática.

AValiação

A avaliação da disciplina Projeto Social ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns

critérios a serem avaliados:

- Avaliação pela Participação, Assiduidade e Pontualidade: A participação ativa em todas as atividades da disciplina é fundamental. A presença regular e a pontualidade nas aulas serão consideradas na avaliação.

- Avaliação Escrita: Os alunos serão avaliados com base na elaboração de um projeto escrito. Este projeto deve demonstrar a compreensão aprofundada dos conceitos abordados na disciplina e a capacidade de apresentar ideias de forma clara e organizada.

- Avaliações Orais: Serão realizadas avaliações orais, que incluirão apresentações de trabalhos, seminários e a apresentação do projeto social desenvolvido ao longo da disciplina. A avaliação levará em consideração a capacidade de comunicação, clareza na exposição e domínio do conteúdo.

- Aplicação Prática do Projeto Social: A implementação de um projeto de caráter social em uma comunidade do município de Aracati e áreas próximas será uma parte essencial da avaliação. A capacidade de planejar, executar e avaliar o impacto do projeto será levada em consideração.

- Feedback da Comunidade: Será considerado a opinião da comunidade atendida pelo projeto. O feedback e a percepção da comunidade serão fundamentais na avaliação do impacto do projeto.

A nota final será calculada com base no desempenho em cada um desses critérios, com pesos específicos atribuídos a cada componente da avaliação. Os alunos serão incentivados a participar ativamente, contribuir com ideias significativas, demonstrar compreensão sólida dos conceitos e aplicar o conhecimento de forma prática em um contexto social real.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOTELHO, André. Cidadania, um projeto em construção: minorias, justiça e direitos. São Paulo: Claro Enigma, 2012. 147p. ISBN 9788581660202.

ARMANI, Domingos. Como elaborar projetos? guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2009. 96p., 96p. ISBN 9788586225178.

DESAFIOS do Desenvolvimento econômico. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil - BNB, 2010. 458p. ISBN 9788577910960.

JOYE, Cassandra Ribeiro (coordenação). Projetos sociais. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. 53 p., il. ISBN 978-85-63953-24-7. Disponível em:

biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81896. Acesso em: 16 Jun. 2023.

SACHS, Ignacy. A terceira margem: em busca do ecodevelopimento. Tradução de Rosa Freire D'Aguiar. São Paulo: Companhia das Letras, 2009. 392p. ISBN 9788535915525.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CEARÁ. Governo do Estado. Aumento da capacidade econômica, cultural e social da população. Fortaleza: ASPE/CONPAM, 2013. 41p. ISBN 9788567589077.

CEARÁ. Assembleia Legislativa do Estado do Ceará. Programa de capacitação para o terceiro setor. Fortaleza: Gestão de projeto. 162p.

COELHO, Simone de Castro Tavares (coordenação). Metodologia de avaliação de projetos sociais. São Paulo: Cortez, 2017. 168 p. ISBN 9788524924323.

OLIVEIRA, Carla Montenegro. Entre tradições e inovações: percepções e práticas de responsabilidade social empresarial BNB. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil - BNB, 2013. 285p. ISBN 9788577911745.

QUEIROZ, Adele. Ética e responsabilidade social nos negócios. São Paulo: Saraiva, 2005. 340p. ISBN 8502050672.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SUSTENTABILIDADE EM MEIOS DE HOSPEDAGEM		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 5º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Turismo e Meio Ambiente. Conceitos de Meio Ambiente. Movimento Ambiental. Eco92. Impactos Ambientais no Turismo. Tipos de Impactos Ambientais. Legislação Ambiental. Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem. Normas NBR 14.000 e NBR 15.401.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Introduzir às questões ambientais; · Discutir e princípios da sustentabilidade; · Estudar as políticas e Tecnologias Sustentáveis nos Meios de Hospedagem; · Conhecer o sistema de gestão ambiental e estudá-lo como estratégia nos meios de hospedagem. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I – CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE O AMBIENTE <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básicos sobre o ambiente. • Eventos marcantes da área ambiental. • Recursos naturais renováveis e não-renováveis. 		

- Fontes de energia convencionais e alternativas.

UNIDADE II - DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E TURISMO SUSTENTÁVEL

- Princípios da sustentabilidade.
- Impactos ambientais de atividades do setor hoteleiro e turístico.
- Aplicação de práticas e tecnologias sustentáveis na hotelaria.

UNIDADE III - QUALIDADE AMBIENTAL

- Certificações da qualidade ambiental.
- Fatores que influenciam as certificações.
- As certificações como fatores de competitividade.
- ISO série 14000.

UNIDADE IV - EDUCAÇÃO AMBIENTAL

- História da educação ambiental.
- Princípios e conceitos sobre a educação ambiental.
- Política Nacional de Educação Ambiental.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão ministradas a partir de aulas expositivas e dialogadas, trabalho individual e em grupo, seminários e visitas técnicas em empreendimentos hoteleiros na região, com ênfase na sustentabilidade.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Recursos audiovisuais e tecnologias digitais (computador, projetor, filmes e documentários, caixas de som).

Quadro branco, pincel e apagador.

Utilização de ferramentas de ensino (Google Classroom).

Material didático-pedagógico (artigos científicos, reportagens e matérias)

AValiação

O aluno será avaliado em caráter formativo pelo seu desenvolvimento e entendimento do assunto abordado, participação, cumprimento de prazos e através de avaliações escritas, trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, estudo dirigido, pesquisa e relatórios das práticas).

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, Reinaldo. Turismo sustentável e meio ambiente; Atlas; 2008.
 GONÇALVES, Luiz Cláudio. Gestão ambiental em meios de hospedagem; Aleph; 2004
 NOWACKI, Carolina de Cristo Bracht. Química ambiental: conceitos, processos e estudo dos impactos ao meio ambiente. Érica, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS). LEI Nº 12.305, DE 2 DE AGOSTO DE 2010. https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm
 CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. Educação Ambiental: a formação do sujeito ecológico. Cortez, 2012.
 CURI, Denise (Org.). Gestão Ambiental. Pearson, 2011.
 FOGLIATTI, Maria Cristina. Sistema de gestão ambiental para empresas. Interciência, 2008.
 ROCCO, Rogério (org.). Legislação brasileira do meio ambiente, DP&A, 2005.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EXTENSÃO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Higiene Alimentar e Noções de Nutrição		Semestre: 5º
CH Teórica: -		CH Prática: -
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: 80h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Hotelaria como vetor de desenvolvimento local e regional. Sustentabilidade e diversidade cultural no contexto hoteleiro. Planejamento e desenvolvimento de ações extensionistas de impacto social no setor hoteleiro, considerando os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 para a comunidade externa.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os princípios e diretrizes da extensão e sua aplicação na hotelaria; • Planejar ações extensionistas de projetos com foco no setor hoteleiro, com base nos ODS da agenda 2030. • Executar junto à comunidade externa ações aplicadas ao setor de hotelaria, atendendo 		

os ODS, 2030.

- Desenvolver a responsabilidade social, a comunicação efetiva, proatividade e liderança, as relações interpessoais durante o planejamento e a execução das atividades extensionistas desenvolvidas junto à comunidade externa, fortalecendo a extensão, tornando o discente protagonista nessas atividades
- Incentivar a interação entre a academia e a comunidade local para fortalecer iniciativas sustentáveis no setor hoteleiro.

PROGRAMA

UNIDADE I: PRINCÍPIOS E DIRETRIZES DA EXTENSÃO

1.1. Fundamentos da extensão na hotelaria.

1.2. Hotelaria e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

UNIDADE II: PLANEJAMENTO DE PROJETOS DE EXTENSÃO

2.1. Elaboração de projetos de impacto social na hotelaria.

2.2. Ferramentas e metodologias participativas.

2.3. Exemplos de sucesso em extensão na hotelaria

UNIDADE III: PRÁTICA DE EXTENSÃO: DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS

3.1. Interação prática com comunidades locais.

3.2. Avaliação e ajustes de projetos hoteleiros

3.3. Apresentação e discussão de resultados.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais (Google Classroom);
- Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento;
- Atividades extensionistas executadas pelos alunos, no laboratório de cozinha fria. Extensão: A abordagem metodológica adotada para o ensino da disciplina Extensão é diversificada e baseada em princípios teóricos e práticos. Inicialmente, destaca-se Princípios e diretrizes da extensão. Esta base conceitual proporciona aos alunos um entendimento abrangente dos fundamentos da extensão, permitindo-lhes compreender os princípios subjacentes às ações desenvolvidas com foco no atendimento às necessidades da comunidade do setor hoteleiro. No entanto, é na aplicação prática desses conceitos que a metodologia de ensino se destaca.

A disciplina proporciona aos alunos oportunidade de atuarem como protagonistas da extensão, por possuir um entendimento abrangente prático no setor hoteleiro. Na ocasião serão possibilitados a troca de conhecimentos e experiência profissional entre alunos e convidados e o fortalecimento dos laços entre a academia e o setor produtivo. Os alunos irão desenvolver suas habilidades técnicas e criativas na preparação e execução de ações extensionistas que atendam mercado hoteleiro de alimentos e bebidas e/ou de hospedagem. A realização de simulações de situações reais de trabalho de hoteleiro para o público externo, como uma ação extensionista proporciona aos alunos uma experiência autêntica e imersiva no contexto da indústria hoteleira.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 16 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, as quais podem ser:

Leitura e Discussão de Textos: leitura de artigos acadêmicos, capítulos de livros ou documentos

relevantes relacionados ao conteúdo da disciplina. Após a leitura, podem participar de fóruns de discussão online para compartilhar suas interpretações, feedbacks e dúvidas.

Estudos de Caso: Disponibilização de estudos de caso reais ou fictícios relacionados aos conceitos abordados na disciplina. Os alunos podem analisar os casos, identificar os problemas, propor soluções e discutir suas conclusões em grupos ou em plataformas de discussão online.

Atividades de Pesquisa: Os alunos podem realizar pesquisas bibliográficas, entrevistas, levantamentos ou estudos de campo sobre temas específicos da disciplina, podendo apresentar seus resultados por meio de relatórios escritos, apresentações em vídeo ou seminários virtuais.

Trabalhos Escritos: Trabalhos escritos como resenhas críticas, análises de texto, ensaios argumentativos ou relatórios de pesquisa. Os alunos podem trabalhar individualmente ou em grupos.

Projetos Colaborativos: Participação em projetos colaborativos que envolvam a resolução de problemas, a criação de produtos ou a realização de pesquisas em equipe. Eles podem usar ferramentas *online* para se comunicar, colaborar e compartilhar documentos e recursos.

Simulações e Jogos Educacionais: Simulações *online* ou jogos educacionais que permitam aos alunos explorarem conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Quadro branco;
- Textos indicados a partir da bibliografia selecionada;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, datashow, entre outros recursos disponíveis;
- Laboratório - cozinha quente e fria.

AVALIAÇÃO

- Entrega e análise de resenha sobre gerenciamento de receitas;
- Avaliações objetivas e discursivas/participação em sala;
- Seminário avaliativos apresentados em aula;
- Entrega de resenha/fichamento/pesquisa.
- Avaliação do evento extensionista

Extensão: A avaliação dar-se-á a partir da observação por parte do professor sobre a condução das técnicas desenvolvidas durante ação extensionista realizada pelos alunos, bem como por parte dos convidados externos, os quais responderão um questionário avaliativo.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Educação. Plano Nacional de Extensão Universitária. Brasília: MEC, 2022.

ABBTUR. Diretrizes para a Formação e Atuação de Profissionais do Turismo. Disponível em: www.abbtur.org.br. Acesso em: janeiro de 2025.

BUARQUE, S. C. Construindo o Desenvolvimento Local Sustentável: Metodologia de Planejamento. 5. ed. Brasília: Garamond, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, G. Excelência na hotelaria: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

DIAS, R. Turismo Sustentável e Meio Ambiente. São Paulo: Atlas, 2020.

MILONE, P. Turismo e Comunidade: Planejamento e Gestão Participativa. Salvador: EDUFBA, 2019.

SANSIL, C. FALCÃO, C.; RODRIGUES, V. A Extensão na Rede Federal: desafios e aproximações entre ensino e pesquisa nos recém-criados Institutos Federais: o caso IFPE.

CIENTEC - Revista de Ciência, Tecnologia e Humanidades do IFPE. v. 2, n. 1, 2010. p. 66-78

VIEIRA, E. CÂNDIDO, I. Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educs, 2000.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

Disciplinas Optativas							
Código	Disciplinas Optativas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Trabalho de Conclusão de Curso	40	40	00	00	02	Metodologia do Trabalho Científico e Elaboração de Projeto de Pesquisa
	Etiqueta Profissional e Social	40	40	00	00	02	
	Libras	40	30	10	00	02	-
TOTAL		120	110	10	00	06	



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Metodologia da Pesquisa Científica e Elaboração de Projeto de Pesquisa		Semestre: Optativa
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Diretrizes para elaboração de projetos de pesquisa, monografias e artigos científicos. Estruturação de um trabalho científico de pesquisa com seus tópicos e elementos. Utilização de normas da ABNT para elaboração e formatação do TCC. Estruturação da apresentação do TCC com tema relativo à área de Turismo e Hotelaria.		
OBJETIVOS		

- Apresentar o projeto de pesquisa elaborado na disciplina *Elaboração de Projeto de Pesquisa* a fim de iniciar a escrita do trabalho de conclusão de curso;
- Conhecer os mecanismos para realizar uma revisão bibliográfica em bibliografia impressa e digital para a fundamentação teórica;
- Retomar o conhecimento sobre os principais métodos de pesquisa para embasar a escolha da metodologia;
- Trabalhar as orientações éticas de pesquisa e as normas de elaboração, citação e referências de trabalhos científicos de acordo com a ABNT.
- Elaborar o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), seja monografia ou artigo científico, na área relacionada ao curso;
- Concluir e apresentar o TCC para a banca examinadora.

PROGRAMA

UNIDADE I – Introdução ao trabalho de conclusão de curso (TCC)

Importância e etapas de execução do TCC.

Tipos de TCC aceitos no curso de Hotelaria: Monografia e artigo científico.

UNIDADE II – Levantamento bibliográfico

Uso de base de dados físicas e digitais.

O processo de coleta de dados: fontes primárias e secundárias.

Tipos de citação.

UNIDADE III – Elaboração de TCC

Orientações sobre a elaboração do manuscrito:

- Escolha do Tema;

- Justificativa da escolha do tema;

- Objetivos da pesquisa;

- Problema de Pesquisa;

- Formulação de Hipóteses;

- Marco teórico;

- Metodologia de Pesquisa;

- A seleção dos instrumentos de pesquisa;

- Interpretação dos dados.

- Orientações para elaboração da Introdução e Consideração Final

Normas da ABNT.

UNIDADE IV – Apresentação do TCC

Apresentação oral do TCC para o docente orientador.

Apresentação oral do TCC para a banca examinadora.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina e à pesquisa do estudante;
- Atividades de pesquisa no laboratório de informática;
- Orientações por meio de acompanhamento do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso;
- Apresentação, por parte do estudante, das fases do projeto desenvolvidas durante a disciplina, seguida de apreciação qualitativa do docente orientador.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Acervo bibliográfico específico sobre pesquisa científica, monografia e artigo científico;
- Livros e revistas da área de Turismo e Hotelaria, tanto impressos como digitais;
- Pincel, quadro branco, computador e projetor.

AVALIAÇÃO

Avaliação em Trabalho de Conclusão de Curso é feita por meio de produção escrita e apresentação oral apreciadas por banca avaliadora composta especificamente para esse fim seguindo-se critérios previstos no Projeto Pedagógico de Curso.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2014.
- ISKANDAR, J. I. Normas da ABNT: comentadas para trabalhos científicos. 6ª. ed. Curitiba: Juruá, 2016.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- MANRUBIA, N. I. Z. Metodologia: manual prático para trabalhos acadêmicos. São Paulo:[s.n.], 2005.
- MOREIRA, E. M. M; BRILHANTE, J. Manual de normalização de trabalhos acadêmicos do IFCE. Colaboração de Carlos Henrique da Silva Sousa *et al.* 3. ed. atual. Fortaleza: IFCE, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZEVEDO, C. B. Metodologia científica ao alcance de todos. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.
 RAMPAZZO, L. Metodologia científica: para alunos dos cursos de graduação e pós-graduação. São Paulo: Edições Loyola, 2015.
 SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Cortez, 2007.
 BARDIN, Laurence. Análise de Conteúdo. São Paulo: Edições 70, 2016.
 MINAYO, M. C. S. O desafio da pesquisa social. In: MINAYO, M. C. S. (org.). Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001. p. 9-29.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ETIQUETA PROFISSIONAL E SOCIAL		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: Optativa
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à imagem e a etiqueta; Etiqueta Profissional e Pessoal; Conceituação de marketing pessoal; Apresentação pessoal; A importância da aparência; Etiqueta à mesa;		
OBJETIVOS		
Estudar os conceitos de etiqueta, conhecendo seu estilo próprio, refletindo sobre esse processo; Abordar o ponto de partida para o desenvolvimento de um bom marketing pessoal, de forma adequada e na busca de uma melhor comunicação para tornar-se um profissional de sucesso dentro e fora do ambiente de trabalho; Estudar os conceitos de ambiente profissional e social, com ênfase na importância da autoconfiança e elegância, tanto na maneira de se vestir, como na postura e apresentação pessoal; Conhecer e aprofundar as regras de conduta que regem nosso comportamento em meio a sociedade; Aprender regras de etiqueta à mesa.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – ETIQUETA SOCIAL E COMUNICAÇÃO		
▪ História, conceitos e ensinamentos		

- Os elementos do processo de comunicação;

§ Empatia – a importância para o sucesso da comunicação;

§ Funções da comunicação;

§ Os tipos de comunicação: verbal e não verbal;

§ A linguagem corporal – o corpo fala?

- Expressões do rosto
- Maneiras de andar
- Apertos de Mão
- Sinceridade
- Segurança
- Nervosismo e Autodomínio
- A importância da autenticidade
- A capacidade de ouvir

UNIDADE II – MARKETING PESSOAL

- O poder pessoal;
- A aparência física;
- A imagem pessoal;

UNIDADE III – ETIQUETA PROFISSIONAL E PESSOAL

- Comportamento e postura profissional;
- Competência social;
- Por que precisamos ser cada vez mais socialmente competentes?
- Ter competência ou inteligência social?
- Ambiente de trabalho;
- Imagem e postura: uma coerência necessária;
- Atitudes tóxicas versus atitudes salutares;

UNIDADE IV – AMBIENTE PROFISSIONAL E SOCIAL

- Ambiente profissional e social: comportamento
- Como somos avaliados
- Regras de etiqueta no trabalho

UNIDADE V – REGRAS DE BOAS MANEIRAS

- Boas maneiras à mesa
- Uso adequado do vestuário

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala.

Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária.

Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Insumos de laboratórios. 	
AVALIAÇÃO	
<p>Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado;</p> <p>Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe. ▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou apresentados na forma de seminários. ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados. ▪ Domínio de atuação discente (postura e comportamento). <p>As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.</p> <p>Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>VIEIRA, Dayane Cristine. Imagem e etiqueta. Indaial: UNIASSELVI, 2015. 174 p.: il.</p> <p>MARTINS, Rogério. Etiqueta Empresarial, Comportamento Social e Postura Profissional. São Paulo: Atlas, 2014.</p> <p>MATARAZZO, Cláudia. Gafe não é pecado. São Paulo (SP): Melhoramentos, 1996.</p> <p>POST, Peggy; Peter. Manual completo de etiqueta nos negócios: a vantagem do comportamento certo para o sucesso profissional - 1ª ED. Rio de Janeiro: Editora Negócios, 2007.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>NASH, Laura. Ética nas empresas: boas intenções à parte. São Paulo: Makron, 1993.</p> <p>SÁ, Antônio Lopes de. Ética Profissional. São Paulo: Atlas, 1996.</p> <p>SOARES, Ester Proença. A Mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes. São Paulo (SP): Escrituras, 2006.</p> <p>CASTRO, Calaudine de. Etiqueta: um guia prático e atual para as boas maneiras - 2.ed. - Rio de Janeiro: Ediouro, 2010.</p> <p>MATARAZZO, Cláudia. Etiqueta sem frescura. São Paulo: Melhoramentos, 1995.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: Optativa
CH Teórica: 10h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
<p>Concepções sobre surdez. Histórico e Fundamentos da Educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: noções básicas de léxico. Prática de Libras: desenvolvimento da competência comunicativa em Libras.</p>		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Compreender as diferentes visões sobre surdez, surdos e língua de sinais que foram construídas ao longo da história e como isso repercutiu na educação dos surdos. · Analisar as diferentes filosofias educacionais para surdos. · Conhecer a língua de sinais no seu uso e sua importância no desenvolvimento educacional da pessoa surda. · Aprender noções básicas de língua de sinais. 		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Visão clínica x visão antropológica da surdez. 2. Fundamentos da Educação de Surdos: Abordagens Educacionais - Oralismo, Comunicação Total e Bilinguismo; 3. Comunidade e Cultura Surda; 4. Língua de Sinais (noções básicas de léxico) – <u>exploração de vocabulário e diálogos em sinais</u>: alfabeto datilológico; expressões socioculturais; números e quantidade; noções de tempo; expressão facial e corporal; calendário; meios de comunicação; tipos de verbos; animais; objetos + classificadores; contação de histórias sem texto; meios de transportes; alimentos; relações de parentesco; profissões; advérbios. 5. Noções práticas: desenvolver a competência comunicativa em Libras. 6. Literatura Surda, frutas, alimentos, vestuário, objetos, material escolar, quartos de hóspedes, vocabulários da Hotelaria, profissões e meios de transportes em Libras. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<p>Atividades não presenciais, pesquisas na Biblioteca utilizando dicionário de Libras. Aulas expositivas - dialogadas com uso de recursos audiovisuais: palestras e seminários, gravação. (Apresentações em Libras).</p>		

Aulas práticas dialogadas, estudo de textos e atividades dirigidas em grupo, leitura de textos em casa, seminários e debate em sala de aula, visitas a instituições de surdos (atividades de campo) e apresentação de filme.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Laboratório (Biblioteca dicionário Capovilla.)

Recursos audiovisuais (Datashow, gravação de vídeos, notebook, filmes, vídeos etc.)

Material didático-pedagógico: apostila de Libras

AVALIAÇÃO

A avaliação será desenvolvida ao longo da disciplina, de forma processual e contínua, a partir da produção de diálogos, contação de histórias e produção de relatos e Libras, principalmente, através da participação nas atividades propostas. Critérios que serão avaliados:

- Conhecimentos individuais sobre temas relativos aos conteúdos estudados em sala de aula.
- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e coletiva.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos e/ou apresentados.
- Criatividade de recursos diversidades.
- Postura e desempenho.
- Avaliação quantitativa.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ALBRES, Neiva de Aquino. Ensino de libras: aspectos históricos e sociais para a formação didática de professores. 1. ed. Curitiba: Appris, 2016. 268 p. ISBN 9788547302894

2. QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004. 221 p. ISBN 9788536303086.

3. LACERDA, Cristina Broglia Feitosa de; SANTOS, Lara Ferreira dos; MARTINS, Vanessa Regina de Oliveira (organização). Libras: aspectos fundamentais. 1. ed. Curitiba: InterSaberes, 2019. 292 p. ISBN 9788559728880.

4. FIGUEIRA, Alexandre dos Santos. Material de apoio para o aprendizado de libras. São Paulo:

Phorte, 2011. 339 p. ISBN 9788576553212.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CAPOVILLA, Fernando César. Dicionário da língua de sinais do Brasil: a libras em suas mãos. 1. ed. 2ª reimpressão 2019 São Paulo: EDUSP, 2017. v. 1. 1020 p. ISBN 9788531415401.
2. _____, Fernando César. Dicionário da língua de sinais do Brasil: a libras em suas mãos. 1. ed. 2ª reimpressão 2019 São Paulo: EDUSP, 2017. v. 3. 2931 p. ISBN 9788531416453.
3. _____, Fernando César. Dicionário da língua de sinais do Brasil: a libras em suas mãos. 1. ed. 2ª reimpressão 2019 São Paulo: EDUSP, 2019. v. 2. 2039 p. ISBN 9788531415418.
4. _____, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte. Enciclopédia da língua brasileira de sinais: o mundo do surdo em libras. São Paulo: EDUSP, 2016. v. 1. 680 p. ISBN 9788531408267.
5. SÁ, Tatiane Militão de; FRANCISCO, Gildete da Silva Amorim Mendes (organização). Professores de libras: encontros II - estudos de língua brasileira de sinais para o nível superior. Jundiaí: Paco Editorial, 2019. 123 p. ISBN 9788546217519.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

ANEXO II
PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
TURNOS VESPERTINO

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE I**

SEMESTRE I							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Fundamentos da Hotelaria	40	32	08	00	02	-
	Introdução ao Turismo	40	40	00	00	02	-
	Introdução à Alimentos e Bebidas	40	40	00	00	02	-
	Fundamentos da Administração	40	40	00	00	02	-
	Ética e Relações Interpessoais	40	40	00	00	02	-
	Espanhol Básico I	80	40	40	00	04	-
	Comunicação e Linguagem	40	40	00	00	02	-
	Saúde e Segurança do Trabalho	40	30	10	00	02	-
	Informática Aplicada	40	20	20	00	02	-
TOTAL		400	322	78	00	20	-



**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA HOTELARIA		
Código:	Carga Horária Total: 40	
Número de Créditos: 02	Nível: Graduação	
Pré-requisitos: Não	Semestre: 1º	
CH Teórica: 40	CH Prática: Não	
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não

EMENTA
Origem da hotelaria em nível internacional e nacional; Conceitos da hotelaria; Tipologia e Classificação dos meios de hospedagem; Estrutura e organização geral de um hotel; Análise crítica das estruturas organizacionais, em suas dimensões teóricas e práticas e sua vinculação à administração organizacional a partir da compreensão das funções administrativas de planejamento, organização, direção, controle, qualidade em meios de hospedagem.
OBJETIVOS
Compreender a evolução histórica da hotelaria analisando as mudanças organizacionais no decorrer dos tempos; Conhecer e analisar a estrutura organizacional dos meios de hospedagem; Analisar a classificação dos meios de hospedagem – SBClass); Identificar as funções administrativas da hotelaria; Estudar a qualidade nos serviços hoteleiros.
PROGRAMA
UNIDADE I – HISTÓRIA E CONCEITOS <ul style="list-style-type: none"> ▪ História da hotelaria mundial • História e evolução da hotelaria no Brasil • Conceitos e tipologias dos meios de hospedagem; UNIDADE II - HOTELARIA NA PRÁTICA <ul style="list-style-type: none"> • Glossário internacional da hotelaria e turismo; • Alfabeto fonético internacional; • O ciclo do hóspede; • Tipos de hóspedes; • Procedimentos de check in e check out. • Estrutura organizacional dos meios de hospedagem; • Organograma e fluxograma dos hotéis; • Funções administrativas na hotelaria; Qualidade na hotelaria. UNIDADE III – REGULAMENTOS <ul style="list-style-type: none"> • Sistema Brasileiro de Classificação; • Regulamento Geral dos Meios de Hospedagem.
METODOLOGIA DE ENSINO
Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala. Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas, bem como uma visita técnica a meios de hospedagem.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado; participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Participação ativa nas visitas técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Educus, 2003
2. DUARTE, Vladir. Administração dos Sistemas Hoteleiros. SENAC: São Paulo, 1997.
3. MARQUES. J. Albano. Manual de hotelaria. Ed. Thex, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ASCANIO, Alfredo. Turismo e planejamento hoteleiro. Papirus, 2003.
2. BARROWS, Clayton. W. POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade. São Paulo: Atlas, 2004.
3. CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Editora Aleph, 2004
4. DIAS, Reinaldo. Gestão de hotelaria e turismo. Pearson Prentice Hall, 2005.
5. INGRAH H.; MEDLIK S. Introdução à hotelaria: gerenciamento e serviços. 4ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO AO TURISMO		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 2		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
<p>Identificação e compreensão da evolução e conceitos do turismo; Impactos sociais, econômicos, culturais e ambientais advindos do turismo; O turismo como vetor de geração de emprego e renda; Relevância do sistema do Turismo e componentes da Cadeia Produtiva. A segmentação do turismo, considerando os aspectos global, regional e local, bem como de turismo comunitário relacionado às populações nativas, afro-brasileiros e povos indígenas; Órgãos oficiais do turismo e sociedade civil organizada. Tendências do mercado turístico; Turismo de base local em comunidades tradicionais (indígenas e quilombolas).</p>		
OBJETIVOS		
<p>Conhecer a evolução e os conceitos do turismo; Avaliar a importância do turismo como atividade socioeconômica, cultural e ambiental; Perceber a atividade turística como geradora de emprego e renda; Compreender e interpretar a cadeia produtiva do turismo e seus elementos; Analisar os principais segmentos do turismo e suas características; Identificar os órgãos oficiais do turismo, a relação com a sociedade civil organizada e a iniciativa privada; Compreender o processo de turistificação, mercado e tendências; Conhecer as potencialidades do turismo de base local e das comunidades tradicionais.</p>		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE I – INTRODUÇÃO AOS CONCEITOS BÁSICOS DO TURISMO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Os primeiros deslocamentos humanos; ▪ A evolução do conceito de turismo; 		

- Classificação dos viajantes e as formas e tipos de turismo;
- Terminologia turística;
- Alfabeto fonético internacional.

UNIDADE II – O MERCADO TURÍSTICO

- Produto turístico e sazonalidade Turística.
- Demanda e oferta turística;
- Segmentação turística;
- Cadeia Produtiva do Turismo.

UNIDADE III – OS IMPACTOS DO TURISMO

- Impactos do turismo: econômicos (efeito multiplicador do turismo), sociais, culturais e ambientais;
- Relações entre turistas e residentes;
- Problemas sociais contemporâneos e suas relações com o turismo.

UNIDADE IV – ÓRGÃOS OFICIAIS DE TURISMO

- Organização Mundial Do Turismo (OMT/WTO)
- *World Travel and Tourism Council (WTTC)* – Conselho Mundial de Viagens e Turismo
- Organização Internacional da Aviação Civil (ICAO)
- *International Air Transportation Association (IATA)*
- Ministério do Turismo e Relações Internacionais
- Conventions and Visitors Bureaus

UNIDADE IV – TENDÊNCIAS DO MERCADO TURÍSTICO

- As novas tecnologias, as cidades inteligentes e o turismo;
- Turismo e desenvolvimento sustentável;
- O turismo criativo e o turismo de base comunitária.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas - dialogadas, com o uso de recursos audiovisuais: palestras e seminários;
- Atividades de pesquisa no laboratório de informática;
- Visita técnica ao município e/ou arredores para reconhecimento turístico;
- Estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Laboratório de informática.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Introdução ao Turismo ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Participação ativa nas visitas técnicas.

Quanto aos instrumentos e técnicas avaliativas:

- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BOITEUX, Bayard do Coutto. Introdução ao estudo do turismo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 151p. ISBN 9788535236491.
2. DIAS, Reinaldo. Fundamentos do turismo: conceitos, normas e definições. Campinas: Alínea, 2002. 287p. ISBN 8586491942.
3. IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do turismo. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 205p. ISBN 9788522103331.
4. BARRETO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo do turismo. 1. ed. Campinas: Papirus, 2014. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 19 ago. 2024.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. TOMAZZONI, Edegar Luís. Turismo e desenvolvimento regional. 1. ed. Porto Alegre: EducS, 2009. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 16 abr. 2025.
2. REDE Tucum: das ondas do mar aos quintais da vida. Fortaleza: Instituto Terramar, 2017. 155 p. ISBN 9788564744103.
3. CÉSAR, Pedro de Alcântara Bittencourt. Turismo e desenvolvimento sustentável: análise dos modelos de planejamento turístico. 1. ed. Porto Alegre: EducS, 2011. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 16 abr. 2025.
4. KNUPP, Marcos Eduardo Carvalho Gonçalves. Fundamentos do turismo. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2015. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 06 nov. 2024.
5. STEFANI, C. de; OLIVEIRA, L. C. F. M. de. Compreendendo o turismo: um panorama da atividade. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2015. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 06 nov. 2024.

Coordenador do Curso <hr/>	Setor Pedagógico <hr/>
-------------------------------	---------------------------



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40 h
Número de Créditos: 02 h		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 40 h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução ao Estudo de Alimentos e Bebidas. Contexto Histórico da Alimentação. Sociedades e Alimento. Evolução e Tipologia dos Empreendimentos Restaurativos. Estudo do Mercado de Alimentos e Bebidas. Organogramas e Profissionais do Setor de A&B.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Compreender os conceitos básicos pertinentes ao Estudo de Alimentos e Bebidas; · Compreender o contexto e a evolução histórica da alimentação em diferentes eras; · Conhecer as influências e diferenças culturais na alimentação em sociedades antigas e modernas em âmbito nacional e internacional e cultura alimentar africana e indígena brasileira e sua influência na cultura gastronômica brasileira. · Classificar os principais tipos de restaurantes e empreendimentos na área de Alimentos e Bebidas; · Entender a oferta, demanda e tendências do Mercado de Alimentos e Bebidas; · Conhecer os principais cargos e funções na área de Alimentos e Bebidas, bem como as particularidades destes no setor hoteleiro. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I - INTRODUÇÃO AO ESTUDO DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
1.1 Conceitos Básicos no Estudo de Alimentos e Bebidas 1.2 A relação entre Homem e Alimento 1.3 O caráter cultural e social da Alimentação 1.4 Influência da Cultura Alimentar Indígena e Afro-Brasileira na Gastronomia (Em conformidade com a Lei nº 10.639/03 e 11.645/2008)		
UNIDADE II – CONTEXTO HISTÓRICO DA ALIMENTAÇÃO		

- 2.1 Alimentação na Pré-História
- 2.2 Alimentação na Idade Antiga
- 2.3 Alimentação na Idade Média
- 2.4 Alimentação na Idade Moderna

UNIDADE III – SOCIEDADES E ALIMENTO

- 3.1 A alimentação nas Sociedades Antigas
- 3.2 A alimentação na Sociedade Moderna
- 3.3 Alimentos e Bebidas nas Sociedades Internacionais
- 3.4 Alimentos e Bebidas na Sociedade Brasileira

UNIDADE IV - EVOLUÇÃO E TIPOLOGIA DOS EMPREENDIMENTOS RESTAURATIVOS

- 4.1 O surgimento dos Restaurantes
- 4.2 A evolução dos Empreendimentos de Alimentos & Bebidas
- 4.3 Tipologia Restaurativa
- 4.4 Estudo do Mercado Restaurativo: Oferta, Demanda e Tendências

UNIDADE V - ORGANOGRAMAS E PROFISSIONAIS DO SETOR DE A&B

- 5.1 Organograma e Profissionais de Cozinha
- 5.2 Organograma e Profissionais de Salão
- 5.3 Organograma e Profissionais de A&B no Setor Hoteleiro

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas-dialogadas com base em recursos audiovisuais e conexões interdisciplinares estabelecidas pelo docente da disciplina em parceria com colegas da disciplina de Fundamentos da Hotelaria para aplicação do conhecimento adquirido em sala de aula.

Atividades como apresentação de seminários e de mostras gastronômicas, com o uso do laboratório de Alimentos e Bebidas, para organização e preparação das receitas serão propostas a fim de apresentação e exposição dos conteúdos estudados e desenvolvidos em sala para a comunidade interna. Serão propostas visitas técnicas para melhor compreensão dos conteúdos aprendidos em sala.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico
- Recursos audiovisuais
- Laboratório de Alimentos e Bebidas

AVALIAÇÃO

A avaliação se dará de forma contínua e processual de acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: participação e empenho, cumprimento de prazos, participação nas aulas e desenvolvimento de atividades práticas (mostra gastronômica). Poderão ser adotados ainda como critérios de avaliação, os seguintes instrumentos: trabalhos individuais e/ou grupo (lista de exercícios, pesquisas, seminários e produções textuais), produção de vídeos, cartilhas, dentre outros).

A avaliação será feita por meio da aplicação de atividades individuais ou em grupos para assimilação das estruturas aprendidas ao final de cada tópico. O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, tendo como base o desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p. ISBN 9788526015838.	
2. FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2010. 362p. ISBN 9788501065292.	
3. FLANDRIN, Jean-Louis. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885p. ISBN 9788574480022.	
4. FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Senac, 2001. 287p. ISBN 9788573599701.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: Senac, 2010. 308p. ISBN 9788573599404.	
2. BRAUNE, Renata. O que é gastronomia. São Paulo: Brasiliense, 2007. 98p. (Primeiros passos). ISBN 9788511001051.	
3. FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2013. 300p. ISBN 9788574582832.	
4. KNIGHT, John Barton. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. 492p. ISBN 8572415408.	
5. POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. 433 p. ISBN 85-224-3790-4.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



INSTITUTO
FEDERAL
Ceará

DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO		
Código: (Responsabilidade da CCA)		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
O surgimento da administração e o conceito da administração como ciência. Escolas da Administração. A importância da administração no mercado. Funções da Administração e o papel do administrador. As áreas da administração. A Administração na sociedade moderna.		

OBJETIVOS
<p>Entender a evolução histórica da Administração; Conhecer a importância da Administração no mercado Compreender as várias escolas da Administração; Compreender as funções e o papel do administrador; Entender como se estrutura uma organização internamente; Identificar a importância da Administração na sociedade moderna.</p>
PROGRAMA
<p>UNIDADE I - O SURGIMENTO DA ADMINISTRAÇÃO E O CONCEITO DA ADMINISTRAÇÃO COMO CIÊNCIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Os antecedentes da Administração científica. ● O contexto em que surge a Administração como ciência (preceito da Administração científica, Eficiência e eficácia, Divisão do trabalho). ● O conceito de Administração. <p>● UNIDADE II - NOÇÕES DE MERCADO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● O que é mercado. ● Elementos que fazem parte do mercado. ● Demandas de Mercado. ● Conceito e tipo de Organizações. ● Ambiente de Mercado. <p>UNIDADE III - ESCOLAS DA ADMINISTRAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Escolas com ênfase nas tarefas e estrutura; ● Escolas com ênfase nas pessoas; ● Escolas com ênfase no ambiente. <p>UNIDADE IV - FUNÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO E O PAPEL DO ADMINISTRADOR.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● O papel do administrador. ● Competências do Administrador. ● Desdobramentos de objetivos. ● Planejamento, Organização, Direção e Controle. <p>UNIDADE V - ESTRUTURA ORGANIZACIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> ● As áreas da administração: Marketing, Finanças, Recursos Humanos, Produção e Logística. <p>UNIDADE VI - A ADMINISTRAÇÃO NA SOCIEDADE MODERNA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Importância, Desafios e Tendências.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ● Aulas expositivo-dialogadas; ● Exercícios teóricos e práticos; ● Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos; ● Apresentação de seminários.
RECURSOS
<p>Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Material didático-pedagógico. · Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participação; • Assiduidade; • Cumprimento de prazos. <p>E através de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual); • Trabalhos individuais e em grupo; • Apresentação de Seminários; • Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. 2. CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração. 8.ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 3. MAXIMIANO, A.C.A. Introdução à Administração, 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011 4. STONER, James. Freeman. R. Edward. Administração. 5.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<ol style="list-style-type: none"> 1. CHIAVENATO, I. Administração: teoria, processo e prática. 4. ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 2. DUARTE, Vladir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. 3. ed. São Paulo: SENAC, 1997. 3. FILHO, Edmundo Escrivão. FILHO, Sergio Perussi (orgs). Teorias da Administração: introdução ao estudo do trabalho do administrador. São Paulo: Saraiva, 2010. 4. MAXIMIANO, A.C.A. Introdução à Administração, 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 5. SILVA, R. O. Teorias da Administração, 1. ed. São Paulo: Pioneira, 2001. 	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS	
Código: Responsabilidade da CCA	Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02	Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não	Semestre: 1º
CH Teórica: 40 h	CH Prática: Não

CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não.	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Ética e Moral. Moralidade dos comportamentos. Valores das Organizações. Relações Pessoais e Competências Sociais. Ética Profissional.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender e relacionar os princípios da Administração Pública com a prática profissional - Refletir sobre a ética e a moral na contemporaneidade - Refletir sobre a Moralidade dos comportamentos aplicando a realidade e a casos concretos - Compreender a importância da visão, missão e valores para as organizações - Entender o papel dos códigos de ética para o exercício das profissões - Refletir sobre a importância da Reputação na trajetória profissional - Refletir e debater acerca de dilemas éticos contemporâneos - Compreender aspectos relevantes sobre a liderança. 		
PROGRAMA		

1. Princípios da Administração Pública
 - 1.1 - Princípios implícitos ao texto Constitucional
 - 1.2 - Princípios explícitos ao texto Constitucional
 - 1.3 - Aplicação por analogia destes princípios a prática profissional de forma geral
2. Ética e Moral
3. Moralidade dos comportamentos
 - 3.1 - Moral
 - 3.2 - Amoral
 - 3.3 - Imoral
4. Missão, visão e valores das Organizações
5. Códigos de Ética
 - 5.1 - Conceito
 - 5.2 - Exemplos
6. Reputação Profissional
7. Dilemas éticos contemporâneos
 - 7.1 - Refugiados
 - 7.2 - Meio Ambiente
 - 7.3 - Experimentos com animais
 - 7.4 - Aborto
 - 7.5 - Eutanásia
 - 7.6 - Ricos e Pobres
 - 7.7 - Preconceito Étnico-racial
 - 7.8 - Direitos Humanos
 - 7.9 - Pirataria de Softwares
 - 7.10 - Lei Carolina Dieckmann
 - 7.11 - Marco Civil da Internet
 - 7.12 - Anonymous
 - 7.13 - Bullying Virtual
 - 7.14 - Plágio e Propriedade Intelectual
 - 7.15 - Fakenews e Redes Sociais
 - 7.16 - Tolerância Religiosa e diálogo interreligioso
 - 7.17 - Outros dilemas éticos

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição oral dialogada dos conteúdos.
- Aplicação de exercícios e estudos dirigidos.
- Exposição e debate de vídeos
- Pesquisa de Campo.
- Viagem de Estudo ou aulas de campo
- Seminários e debates.

RECURSOS

- Pincel para quadro branco
- Recursos Audiovisuais
- Material didático-pedagógico

AVALIAÇÃO

- Exercícios e estudos dirigidos
- Avaliação Escrita
- Apresentação de Seminários
- Produção de Artigo e/ou de textos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIMENSTEIN, Gilberto. O cidadão de papel: a infância, a adolescência e os direitos humanos no Brasil. São Paulo: Ática, 2005.

SINGER, Peter; Jefferson Luís Camargo (Trad.). Ética Prática. 4.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2018.

VALLS, Álvaro L. M. O que é ética? São Paulo: Brasiliense, 2003. – (Coleção primeiros passos; 177)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAUJO, Washington (Org.); et al. Quem está escrevendo o futuro? 25 textos para o século XXI. Brasília: Letraviva, 2000.

BOFF, Leonardo. Ética e moral: a busca dos fundamentos. Petrópolis: Ed. Vozes, 2012.

CARVALHO, Matheus. Manual de direito administrativo. 6.ed. rev. ampl. e atual. Salvador: JusPODIVM, 2019.

FRITZEN, Silvino José. Relações humanas interpessoais nas convivências grupais e comunitárias. 16. Petrópolis: Ed. Vozes, 2007.

OLIVEIRA, Fabiano Melo Gonçalves de. Direitos Humanos. Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: Método, 2016.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



INSTITUTO
FEDERAL
Ceará

DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESPANHOL BÁSICO 1		
Código:		Carga Horária Total: 80h.
Número de Créditos: 4.		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 40h teóricas		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não

PCC: Não.	EXTENSÃO: Não.	PCC/EXTENSÃO: Não.
EMENTA		
Apropriação do sistema linguístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, assim como a compreensão e a produção de textos escritos e orais.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Aprender estruturas básicas e iniciais para se comunicar em língua espanhola, visando saudar as pessoas e dar informações pessoais; - Compreender a forma correta de conjugar alguns verbos em espanhol necessários para a comunicação interpessoal; - Dominar vocabulário específico referente aos numerais, às profissões e aos meses do ano; - Diferenciar o uso dos verbos “HABER”, “ESTAR” e “TENER” no contexto real de uso; - Conhecer os nomes dos meios de transporte em espanhol; - Informar horários e utilizar preposições com valor temporal e espacial 		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> - Unidade 1: Estrutura linguística - Alfabeto espanhol; Verbo Llamarse no presente do indicativo; Pronomes pessoais e interrogativos; Acentuação. Repertório vocabular - Objetos da sala de aula; Saudações e despedidas; Informações pessoais. - Unidade 2: Estrutura linguística -Verbos regulares no presente do indicativo; Numerais; Pronomes pessoais; Adjetivos pátrios. Repertório vocabular - Informações pessoais; Profissões; Locais de trabalho; Meses do ano. - Unidade 3: Estrutura linguística - Verbos no presente do indicativo; Usos de hay, estar y tener; Numerais; Contrações: al - del; Adjetivos. Repertório vocabular - Alojamentos; Descrição de cidades: estabelecimentos e lugares públicos; Pontos turísticos; Meios de transporte. - Unidade 4: Estrutura linguística - Verbos reflexivos no presente do indicativo; Numerais; Preposições com valor temporal e espacial. Repertório vocabular - Horários habituais; Jornada laboral. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<p>Os conteúdos serão ministrados de forma expositiva e prática, com o uso de recursos audiovisuais. Essa metodologia visa propiciar ao estudante um domínio mais abrangente da língua, permitindo estabelecer uma comunicação com falantes nativos que visitem a região.</p> <p>Os textos utilizados em sala são de variados tipos e gêneros, facilitando a compreensão da língua espanhola como um todo, além de sua estrutura textual. Essas estratégias aliadas às metodologias comunicativas possibilitam a compreensão dos alunos ao ouvir um falante nativo.</p> <p>A estrutura linguística será estudada de forma contextualizada. A formação na língua alvo é ensinada em um contexto específico, no caso dessa disciplina o contexto é o de meios de hospedagem, restaurantes, bares, dentre outros. Essa imersão da língua voltada para o mercado de</p>		

trabalho proporciona uma aprendizagem mais significativa e leva o aluno a compreender melhor as expressões que precisa aprender para se comunicar bem com os turistas e visitantes.

Baseado nessas estratégias metodológicas as atividades avaliativas também proporcionarão ao aluno uma aprendizagem contextualizada e focada no desenvolvimento da língua a partir de situações cotidianas e direcionadas ao futuro mercado de trabalho.

RECURSOS

- Recursos Audiovisuais: computador, datashow e caixa de som;
- Livros didáticos;
- Textos fotocopiados em espanhol;
- Quadro branco e pincel.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Espanhol Básico 1 terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, constando de exercícios de estrutura linguística e repertório vocabular, provas e seminários baseados em assuntos atuais e relacionados a história e a cultura dos países da língua estudada. Serão considerados os seguintes aspectos:

Avaliação pela Participação, Assiduidade e Pontualidade: A participação ativa em todas as atividades da disciplina é fundamental. A presença regular e a pontualidade nas aulas serão consideradas na avaliação.

Avaliação Escrita: Os alunos serão avaliados com prova escrita que abordará questões de leitura, interpretação textual, aspectos gramaticais e lexicais, além de redação de textos simples em espanhol.

Avaliação Oral e Auditiva: Serão realizadas avaliações orais e auditivas, incluindo questões comunicativas que simulam ambientes de hospitalidade e lazer em meios de hospedagem e questões auditivas com diálogos em língua espanhola, nos quais os alunos deverão compreender o texto auditivo para responder perguntas referentes ao diálogo. A avaliação abrangerá a capacidade de comunicação, clareza na exposição e domínio do conteúdo referente às situações da vida cotidiana e dos meios de hospedagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CUENCA, Monteserrat Alonso; PRIETO, Rocio Prieto. Embarque - curso de español lengua extranjera 1. Edelsa, 2011.
- MARTÍN, José Ramón Rodríguez; GUERRA, Miguel Ángel García. Meta ELE A1. Madrid: Edelsa, 2014.
- MORENO, C.; TUTS, M. Cinco Estrellas: español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.
- SEÑAS: Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños / Universidad de Alcalá de Henares. Departamento de Filología; (tradução Eduardo Brandão e Claudia Berliner). - São Paulo: Martins Fontes, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- AGUIRRE, B. El español por profesiones – Servicios turísticos. Madrid: SGEL, 1994.

- CASTRO, F.; MARÍN, F.; MORALES, R.; ROSA, S. Nuevo Ven 1. 2ª Ed. Madrid: Edelsa, 2003.
- HERMOSO. A. G. Conjugar es fácil en español. Madrid: Edelsa, 1997.
- MORENO, C.; FERNÁNDEZ, G. E. Gramática Contrastiva del español para brasileños. Madrid: SGEL, 2012.
- PRADA, M; MARCÉ, P. Entorno laboral. 1º Ed. Madrid: Edelsa, 2013.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO E LINGUAGEM		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Estudo dos fundamentos de comunicação e linguagem. Identificação e aplicação das estratégias de leitura e escrita de textos do cotidiano. Pesquisa, leitura, planejamento e produção de textos acadêmico-científicos. Noções básicas de gramática normativa.		
OBJETIVOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aperfeiçoar habilidades linguístico-gramaticais para o desenvolvimento da competência textual-discursiva, visando à leitura, compreensão e produção de textos; 2. Estabelecer comunicação eficiente e eficaz de acordo com os contextos de produção e recepção dos textos orais e escritos, especialmente no contexto acadêmico-científico; 3. Desenvolver hábitos de leitura, pesquisa e produção de textos, estimulando a consulta produtiva a gramáticas, dicionários e diversas outras referências para o permanente processo de construção e amadurecimento como sujeito crítico-reflexivo. 		
PROGRAMA		
UNIDADE 1: Fundamentos de comunicação e linguagem		
1.1. Língua, linguagem e comunicação.		
1.2. Variações linguísticas e preconceito linguístico.		

1.3. Texto, contexto, discurso e autoria.

1.4. Sequências e gêneros textuais.

UNIDADE 2: O texto no dia a dia

2.1. Estratégias de leitura.

2.2. Estratégias de escrita.

2.3. Fatores de textualidade.

2.4. Técnicas de revisão textual.

UNIDADE 3: O texto na academia

3.1. Gêneros textuais científicos (fichamento, resumo, resenha, entre outros).

3.2. Leitura para fins de estudo e pesquisa.

3.3. O discurso, o planejamento e a produção de textos acadêmicos.

UNIDADE 4: Noções básicas de gramática normativa

4.1. Ortografia e acentuação gráfica.

4.2. Pontuação.

4.3. Sintaxe de concordância.

4.4. Sintaxe de regência.

4.5. Crase.

4.6. Operadores argumentativos.

4.7. Paralelismos sintático e semântico.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas a partir dos temas previamente agendados, para que todos os discentes possam participar ativamente das reflexões e interagir na busca conjunta do conhecimento. As aulas práticas envolvem oficinas de leitura e produção de textos, contemplando os aspectos linguístico-gramaticais fundamentais ao exercício de leitura e de produção discursiva autoral.

RECURSOS

Materiais didático-pedagógicos: livros acadêmicos, notas de aulas, lousa e pincel, estudos dirigidos.

Recursos audiovisuais: lousa digital, *data show*.

AVALIAÇÃO

A avaliação dessa disciplina será realizada como orienta o Regulamento da Organização Didática (ROD) no que diz respeito à composição de notas em cada semestre, às fórmulas de cálculo de médias, às possibilidades de cálculo de notas de cada etapa, à quantidade e aos tipos de avaliações (provas e trabalhos escritos, seminários, listas de exercícios etc.), aos critérios de aprovação/reprovação e à composição de avaliação final.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ELIAS, V. M.; KOCH, I. V. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Editora Contexto, 2006.

ELIAS, V. M.; KOCH, I. V. Ler e escrever: estratégias de produção textual. São Paulo: Editora Contexto, 2006

GUIMARÃES, T. C. de C. Comunicação e linguagem. São Paulo: Pearson, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTUNES, I. Lutar com palavras: coesão e coerência. 2. ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

CARVALHO, M. A. H. A compreensão e a produção de gêneros textuais. Fortaleza: SEDUC,

2006.

CUNHA, C. Nova gramática do português contemporâneo: de acordo com a nova ortografia. 6. ed. Rio Janeiro: Lexikon, 2013.

KÖCHE, V. S. Gêneros textuais: prática de leitura, escrita e análise linguística. Petrópolis: Vozes, 2015.

MACHADO, A. R. [coord.]; LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO		
Código: 13.300.21		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à segurança no trabalho; Legislação e normatização; Proteção contra incêndios; EPI/EPC; Primeiros socorros; Segurança com a eletricidade; Higiene e medicina do trabalho; Ergonomia; Ecologia e meio ambiente.		
OBJETIVOS		
Conhecer as normas de segurança, higiene e medicina de trabalho vigente. Desenvolver a cultura prevencionista e conhecer as medidas que devem ser tomadas para evitar condições e atos inseguros. Conhecer os riscos ambientais, para saber identificá-los nos diferentes ambientes laborais. Identificar os diferentes tipos de EPIs e entender seus usos corretos e aplicações. Entender a teoria do fogo para saber como prevenir e combater incêndios. Aprender as principais técnicas de primeiros socorros.		
PROGRAMA		
UNIDADE 1 – INTRODUÇÃO		
<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de higiene e segurança do trabalho • CIPA e SESMT • Definições da NBR 14280 		

- Causas e consequências dos acidentes de trabalho
- Estatísticas de acidentes

UNIDADE 2 - NORMAS REGULAMENTADORAS

- Apresentações básicas das 36 NRS

UNIDADE 3 - RISCOS AMBIENTAIS

- Riscos físicos
- Riscos biológicos
- Riscos químicos
- Riscos ergonômicos
- Riscos acidentais/mecânicos
- Mapa de Riscos

UNIDADE 4 - MEDIDAS DE PROTEÇÃO COLETIVAS E INDIVIDUAIS

- Medidas de proteção coletivas
- Equipamentos de proteção individual (EPIs)

UNIDADE 5 - ERGONOMIA

- Histórico e conceitos de Ergonomia
- Ergonomia do dia a dia
- Análise Ergonômica do Trabalho
- Alongamento e Ginástica laboral (conexão com o conteúdo Ginástica de conscientização corporal da disciplina Educação Física I)

UNIDADE 6 - PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO

- Química do Fogo;
- Triângulo do Fogo;
- Classes de Incêndio;
- Equipamentos de Combate a Incêndio em Geral;
- Agentes Extintores;
- Extintores de Incêndio

UNIDADE 7 - NOÇÕES DE PRIMEIROS SOCORRO

- Socorro a acidentes/traumas
- Socorro a choque
- Socorro a afogamento
- Socorro a parada cardíaca
- Socorro a asfixia

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de debates baseados em textos e vídeos. Realização de atividades interdisciplinares por meio do acompanhamento das aulas práticas em laboratórios para apontar as aplicações da Segurança do Trabalho na prática. Realização de palestras com profissionais externos, buscando realizar as práticas específicas ao assunto, além de visitas técnicas direcionadas a observação dos requisitos de segurança no ambiente laboral. Por meio das atividades realizadas poderão ser realizadas atividades de fixação do aprendizado de forma individual ou em grupo.

RECURSOS

Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:

- Projetor multimídia;

- Quadro branco e pincel;
- Textos para discussão;
- Visitas aos laboratórios da instituição.

AVALIAÇÃO

A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:

- Participação;
- Assiduidade;
- Cumprimento de prazos.

E através de:

- Avaliações escritas e práticas;
- Relatório de visitas técnicas;
- Trabalhos individuais e/ou em grupo (lista de exercícios, pesquisas, projetos).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CIENFUEGOS, F. Segurança no laboratório. Rio de Janeiro: Interciência, 2001. 269p. ISBN 8571930570.
2. MORAES, M.M.L. O direito à saúde e segurança no meio ambiente do trabalho: Proteção, fiscalização e efetividade normativa. São Paulo: Editora LTR. 2002. 190p.
3. GONÇALVES, E.A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. São Paulo: Editora LTR, 3ª ed. 2006. 1456p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CORRÊA, G.G. Atenção à saúde do Trabalhador. Ed. Contentus. 2020. 107p. ISBN: 9786557457580.
2. MORAES, G.A. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.1: Normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2013. 1389p. (1). ISBN 9788599331361.
3. _____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.2: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 2622p. ISBN 9788599331316.
4. _____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.3: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 1324p. ISBN 9788599331316.
5. _____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.4: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 337p. ISBN 344.8110465.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INFORMÁTICA APLICADA		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 20h		CH Prática: 20h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Conceitos sobre computadores. Sistemas operacionais. Internet. Uso de e-mail. Edição de texto. Edição de slides. Edição de planilhas. Edição de diagramas. Produção de vídeos curtos.		
OBJETIVOS		
Conhecer os componentes básicos de um computador. Compreender o uso básico de um sistema operacional e da internet de forma segura. Utilizar e-mails de forma ética e responsável. Ter conhecimentos básicos em editor de textos, apresentações e de planilha. Criar diagramas básicos para ilustração. Editar vídeos simples para divulgação em redes sociais.		
PROGRAMA		
Unidade 1. Conceitos básicos de informática 1.1. Hardware e Software 1.2. Sistema operacional 1.3. Internet 1.4. E-mail Unidade 2. Edição de Texto 2.1. Formatação básica de conteúdo 2.2. Sumários 2.3. Tabelas e figuras 3. Edição de Apresentação de Slides Unidade 4. Edição de planilhas 4.1. Dados 4.2. Cálculos básicos 4.3. Fórmulas 4.4. Gráficos Unidade 5. Edição de Diagramas Unidade 6. Edição básica de vídeos		
METODOLOGIA DE ENSINO		

- Aulas teóricas e/ou práticas Trabalhos em equipe
- Exercícios programados
- Seminários.

RECURSOS

- Acervo bibliográfico específico sobre informática e computação básica;
- Livros e revistas da área de Tecnologia da Informação, tanto impressos como digitais;
- Pincel, quadro branco, computador, projetor e acesso a internet.

AVALIAÇÃO

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENETO, Idalberto. Introdução à Teoria Geral da Administração.

LAUDON, Kenneth C. Sistemas de informação com Internet.

PRESSMAN, Roger S. Engenharia de Software

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BIO, Sergio Rodrigues. Sistema de Informação – Um enfoque gerencial.

GARICA, W.; SATIN, H. Manual Completo de Informática para Concursos. 5. ed. Indaiatuba, SP: Editora Foco, 2023.

MANAS, Antonio Vico. Administração de Sistemas de Informação.

REZENDE, L. Informática de A a Z. Cascavel, PR: Jafar Sistema De Ensino E Cursos Livres, 2022.

VELLOSO, F. C. Informática - Conceitos Básicos. 11. ed. Rio de Janeiro, RJ: Grupo Gen, 2022.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE II**

SEMESTRE II							
Código	Disciplinas	H/aula	CH		CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
			Teórica	Prática			
	Processos de Reservas e Recepção	80	50	30	00	04	Fundamentos da Hotelaria
	Marketing Turístico	40	40	00	00	02	-
	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição	40	30	10	10	02	-
	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	20	20	00	02	Introdução à Alimentos e Bebidas
	Gestão de Pessoas	40	40	00	00	02	-
	Espanhol Básico II	80	40	40	16	04	Espanhol Básico I
	Metodologia do Trabalho Científico	40	40	00	00	02	-
	Matemática Comercial e Financeira	40	30	10	00	02	-
TOTAL		400	290	110	26	20	-



INSTITUTO
FEDERAL
Ceará

**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PROCESSOS DE RESERVAS E RECEPÇÃO		
Código:		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Fundamentos da Hotelaria		Semestre: 2º
CH Teórica: 50h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não

EMENTA

Conhecimento sobre o histórico e evolução dos procedimentos e técnicas de reservas e recepção; Prestação de Serviços na recepção (hardware, software, humanware, experiência anterior); Tendências de gestão e hospedagem como o AIRBNB; Tendências de reservas por OTAs; Tipos de hóspedes; Serviços essenciais; alfabeto fonético internacional; A hierarquia e função e comunicação entre os setores; Relatórios em reservas e recepção; Procedimentos e atividades de efetivação das reservas e do check in (entrada), da estadia e do check out (saída) do hóspede; Tipos de bloqueios; Yield Management, Forcast, Tarifas flutuantes; Conta corrente na recepção; aplicação de plano de reservas; simulação de procedimentos de check in e checkout em software hoteleiro e em laboratório específico.

OBJETIVOS

Reconhecer o papel/importância do setor de recepção dentro de um estabelecimento hoteleiro.

- Traçar o perfil do profissional de recepção hoteleira.
- Definir as categorias profissionais do setor de recepção e respectivas competências.

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
- Demonstrar autonomia e familiaridade na utilização dos termos técnicos inerentes à atividade
- Aplicar os conhecimentos adquiridos em situações do cotidiano;
- Desenvolver atividades no âmbito da organização e logística de uma recepção hoteleira
- Realizar as funções/tarefas inerentes ao perfil do profissional de recepção hoteleira.

Compreender a importância da comunicação para o atendimento e a qualidade do serviço no setor de recepção de um hotel.

- 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.

PROGRAMA**UNIDADE I - LOCALIZAÇÃO E FUNCIONALIDADE**

- Localização do setor de recepção em um meio de hospedagem
- Funcionalidade da recepção;
- Quadro funcional de uma recepção hoteleira;
- Relação da recepção com os demais setores do hotel (Reserva e Governança).
- Ciclo do Hóspede: pré-reserva, reserva, check in, estadia e check out;

UNIDADE II – POLÍTICAS DE RESERVAS

- Terminologia internacional: Allotment; front office; early check in; late check out; walkin; no show; overbooking; rooming list, etc.
- Tipos de diária;
- Contrato de hospedagem.
- Ciclo de reservas: tipos de bloqueios; Cancelamento de reservas;
- Qualidade no atendimento;
- Relações étnico-raciais em hospitalidade.

UNIDADE III – OPERAÇÕES TÉCNICAS DE RECEPÇÃO

- Atendimento telefônico.
- Operações técnicas realizadas durante a chegada, estadia e check out do hóspede;
- Mensagem e correspondência;
- Mudança de apartamento;
- Serviço de cofre;
- Reclamações: atitudes a adotar.
- O caixa da recepção: tarefas; relatórios; fluxos de caixa.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala. Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas, bem como uma visita técnica a meios de hospedagem da região ou outras e quatro aulas práticas no Laboratório de Hospedagem (simulações diversas do dia a dia do setor de Recepção e Reservas), além de estudos de caso.

Palestras e seminários;

Obs.: nas aulas práticas os alunos farão simulações de situações corriqueiras de um meio de hospedagem, como por exemplo, check-in, check out, reserva por telefone, as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer as particularidades inerentes de cada setor dependendo de cada tipo de meio de hospedagem visitado.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Equipamentos do Laboratório de Hospedagem.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado; participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Educ, 2003.
2. DIAS, R. & PIMENTA, M. A. (orgs.). Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
3. DUARTE, Vladir. Administração dos Sistemas Hoteleiros. SENAC: São Paulo, 1997.
4. - MARQUES, J. Albano. Manual de hotelaria. Ed. Thex, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CORRÊA, H. L. & CAON, M. Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de

satisfação dos clientes. São Paulo: Atlas, 2006.

2. FITZSIMMONS, J. A. & FITZSIMMONS, M. J. Administração de serviços: operações, estratégias e tecnologia da informação.

3. POWERS, T & BARROWS, C. W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria e restaurante. Tradução de Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.

4. DAVIES, Carlos A. Manual de Hospedagem: Simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

5. CANDIDO. Índio. Controles em Hotelaria: sistemas mecanizados para hotéis. Ed. Caxias do Sul. Caxias do Sul. 1996.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: MARKETING TURÍSTICO		
Código:		Carga Horária Total: 40 horas
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 2º
CH Teórica: 40 h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Conceituar, interpretar e aplicar na realidade Hoteleira, os conceitos e definições de Marketing Turístico, suas ferramentas especialmente o mix de marketing, e a importância da segmentação do mercado turístico.		
OBJETIVOS		
Compreender o estudo da Mercadologia referente aos conceitos relevantes para aplicar e identificar as características do mercado turístico;		
Compreender o comportamento do consumidor referente a fatores como culturais, sociais, pessoais, psicológicos, segmentação de mercado e o posicionamento de mercado;		
Elaborar um plano de Marketing com a utilização do mix de mercadológico (produto, preço, praça e comunicação).		
PROGRAMA		
Unidade I		
1. Introdução ao Marketing. Conceituação.		
2. Diferença do Marketing de produto e Marketing de serviços		

3. Ambiente do Marketing Turístico: Macro e Micro

4. O Mercado Turístico

Unidade II

6. O Comportamento do consumidor-turista.

7. Segmentação do mercado turístico.

8. O posicionamento no mercado.

Unidade III

9. Composto de Marketing aplicado ao turismo (4ps)

10. O produto turístico.

11. O preço dos produtos turísticos

12. A distribuição de produtos turísticos

13. A comunicação turística.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos;
- Apresentação de seminários.

RECURSOS

- Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:
- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

- A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:
 - Participação;
 - Assiduidade;
 - Cumprimento de prazos.
 - E através de:
 - Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual);
 - Trabalhos individuais e em grupo;
 - Apresentação de Seminários;
 - Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. LOVELOCK, Christopher; WIRTZ, Jochen; HEMZO, Miguel Angelo. Marketing de Serviços: pessoas, tecnologia e estratégia. 7. ed. São Paulo: Pearson Pratices Hall, 2011.
2. MELO NETO, Francisco Paulo de. Marketing de Eventos. 5. ed. São Paulo: STS, 1999.
3. PETROCCHI, Mário. Marketing para destinos turísticos: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MOTA, Keila, C. N. Marketing Turístico: promovendo uma atividade sazonal. São Paulo: Atlas, 2001.

2. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul:EDUCS,2003.
3. CORREA, Henrique L. Gestão de Serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. São Paulo: Atlas,2006.
4. HOLEY, JR. Leonard H. Marketing de Eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2012.
5. PADILA, Ênio. Marketing para engenharia, Arquitetura e Agronomia. 3. ed. Brasília –DF: CONFEA,2001.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HIGIENE ALIMENTAR E NOÇÕES DE NUTRIÇÃO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 2º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: 10h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Aplicação de técnicas de nutrição em consonância com a produção e manipulação dos alimentos nas produções culinárias.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Compreender técnicas dietéticas e fatores que influenciam em uma alimentação equilibrada; · Conhecer o processo digestivo e os nutrientes alimentares; · Analisar, conhecer e aplicar procedimentos de controle higiênico-sanitário dos alimentos; · Conhecer os processos de infecção e intoxicação alimentar; · Conhecer a Análise dos Perigos dos Pontos Críticos de Controle – APPCC. 		
PROGRAMA		
Unidade 1: Nutrição e Alimentação		
1.1 Termos Básicos da Nutrição		
1.2 Importância da alimentação		
1.3 Grupos Alimentares		
1.4 Biodisponibilidade dos Alimentos: digestão		
Unidade 2: Tipos de Alimentação		
2.1 Alimentação convencional		

2.2 Alimentação não convencional

2.3 Vegetariana

2.4 Alternativa

2.5 Natural ou orgânica

Unidade 3: Considerações Gerais sobre Higiene

3.1 Definições: higiene, limpeza, sanitização e outros

3.2 Objetivos de higiene nos serviços de alimentação

3.3 Benefícios da higienização

Unidade 4: Higiene do Manipulador

4.1 Higiene pessoal

4.2 Uniformes

4.3 Comportamento pessoal

Unidade 5: Higiene Ambiental

5.1 Procedimentos básicos e periodicidade de higienização das instalações

5.2 Manejo e armazenamento do lixo

5.3 Controle integrado de pragas

Unidade 6: Higiene Alimentar

6.1 Principais fontes de contaminação alimentar

6.2 Microrganismos patogênicos de importância em alimentos

6.3 Fatores extrínsecos e intrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos

6.4 Enfermidades de origem alimentar

6.5 Epidemiologia e surtos de toxinfecções alimentares

6.6 Medidas preventivas de contaminação alimentar

6.7 Análise dos Perigos dos Pontos Críticos de Controle – APPCC

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivo-dialogadas e práticas. As aulas expositivo-dialogadas terão como base os materiais bibliográficos disponibilizados pelo docente com a utilização de recursos audiovisuais, proporcionando ao discente o estímulo ao diálogo e compartilhar de ideias a partir dos conteúdos apresentados. Poderão ser realizadas a aplicação de atividades individuais ou em grupo onde os alunos irão praticar as estruturas aprendidas de forma oral ao final de cada tópico em forma de apresentação de seminários ou exposições por “mostras” dos conteúdos desenvolvidos em sala.

As aulas práticas poderão ser desenvolvidas através da proposta de visitas técnicas ou práticas em laboratório de alimentos e bebidas para melhor compreensão dos conteúdos aprendidos em sala. Adicionalmente, os alunos deverão planejar e executar uma atividade (mostra, palestra ou oficina) sobre os aspectos da manipulação de alimentos a ser executado na comunidade externa. A escolha da metodologia e das ações para o desenvolvimento desta ação deverão ser escolhidas de acordo com a temática escolhida e o público-alvo.

RECURSOS

▪ Material didático-pedagógico.

▪ Recursos audiovisuais.

▪ Insumos de laboratórios.

Veículo Oficial para apoio a ação.

AVALIAÇÃO

A avaliação se dará de forma contínua e processual de acordo com as diretrizes da

Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: participação e empenho, cumprimento de prazos, participação nas aulas teóricas, práticas e as ações na comunidade externa.

Poderão ser adotados ainda como critérios de avaliação, os seguintes instrumentos: trabalhos individuais e/ou grupo (pesquisas, seminários e produções textuais), produção de vídeos, cartilhas ou portfólios, dentre outros).

O planejamento, participação da ação e empenho dedicados às ações externas serão avaliados, tanto pela comunidade externa que recebeu a ação como pelo docente responsável, através de instrumento avaliativo produzido pelo aluno e docente. O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, tendo como base o desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2011. 208p. ISBN 9788574582542.
2. JOYE, Cassandra Ribeiro (coordenação). Higiene alimentar e noções de nutrição. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010. 63 p., il. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81868. Acesso em: 25 Aug. 2023.
3. MANUAL de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de... São Paulo: Roca, 2003. 234p. ISBN 8572414320.
4. SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007. 623p. ISBN 8585519533.
5. TIRAPÉGUI, Julio. Nutrição, fundamentos e aspectos atuais. 3. ed. São Paulo; Rio de Janeiro; Belo Horizonte: Atheneu, 2013. 477 p. ISBN 9788538804055.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. AZEVEDO, Elaine de. Alimentos orgânicos: ampliando os conceitos de saúde humana, ambiental e social. São Paulo: Editora Senac Ceará: Edições UFC, 2012. 386p. ISBN 9788539602636.
2. BRASIL. Ministério da Educação. Cardápios saudáveis. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 129 p. (Profucionário, 16. Curso técnico de formação para os funcionários da educação. Técnico em alimentação escolar). ISBN 9788523009861.
3. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4. ed. Caxias do Sul: Educus, 2010. 254p. ISBN 9788570615527.
4. FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 6. ed. São Paulo: Senac, 1999. 201p. ISBN 9788573598377.
5. JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p. ISBN 9788536305073.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 2º
CH Teórica: 20h		CH Prática: 20h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução ao Serviço de Alimentos e Bebidas. Conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas. Tipologia de Serviços de Alimentos e Bebidas. Progressão do Serviço de Alimentos e Bebidas. <i>Mise-en-place</i> de Salão. Instrumental e técnicas em Serviços de Alimentos e Bebidas.		
OBJETIVOS		
Compreender os conceitos básicos pertinentes ao Serviço de Alimentos e Bebidas; Compreender a tipologia de serviços existentes no mercado; Entender os princípios que influenciam no planejamento e organização do Serviço de Alimentos e Bebidas; conhecer os principais instrumentais e utensílios para o <i>mise-en-place</i> de salão; Executar técnicas básicas de preparação de salão e execução do serviço de Alimentos e Bebidas.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - O SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS:		
<ul style="list-style-type: none"> - Conceitos e serviços - Brigada de serviço e descrição das funções segundo os setores. - O fator da qualidade - Funções do setor - Tipologia e classificação - Conhecimento e utilização dos Tipos de Serviços - Equipamentos e utensílios de bares e restaurantes 		
UNIDADE II - SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS:		
<ul style="list-style-type: none"> - Introdução e Tipologia dos serviços de atendimento - <i>Mise-en-place</i>: adequação aos serviços - Definição e organização da brigada - Técnicas de preparação do ambiente de atendimento - Técnicas de serviço 		
METODOLOGIA DE ENSINO		

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;
- Visitas técnicas;
- Atividades práticas em laboratório.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).
- Recursos para aulas práticas: equipamentos, materiais e utensílios disponíveis no Laboratório de Alimentos e Bebidas.

AVALIAÇÃO

Os critérios a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Provas escritas.
- Relatórios de visita técnica, palestras e demais eventos.
- Seminários.
- Assiduidade e pontualidade.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ELEUTERIO, Hélio. Serviços de Alimentação e Bebidas. São Paulo: Érica, 2014.
 MARQUES, José Albano. Manual de restaurante e bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002.
 WALKER, John R.; LUNDBERG, Donald E. O restaurante: conceito e operação. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 1. ed. Porto Alegre: Educs, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 12 abr. 2025.
 DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.)
 FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 6 ed. São Paulo: SENAC, 1999.
 KOTSCHEVAR, Lendal H.; KNIGHT, John B. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. São Paulo: Roca, 2005.
 POWERS, Tom, BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. Tradução Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
-------------------------------	---------------------------



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS		
Código:		Carga Horária Total: 40 horas
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 2º
CH Teórica: 40 horas		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Administração de Recursos Humanos e estratégias de desenvolvimento humano. Análise da política de pessoas. Estratégia organizacional e aplicação no mercado de Turismo. Subsistemas de gestão de pessoas. Gestão por competências e lideranças, com ênfase em motivação e inteligência emocional. Gestão de equipes de trabalho multifuncionais.		
OBJETIVOS		
Reconhecer a importância do fator humano nas organizações; Conhecer evolução das teorias administrativas referente a administração de recursos humanos; Compreender os principais conceitos e práticas da gestão de pessoas nas organizações que se integram ao planejamento estratégico aplicado à política de Recursos Humanos e ao mercado do turismo; Conhecer as bases que geram o desenvolvimento de equipes para alavancar resultados significativos no trabalho; Compreender a importância de um ambiente organizacional que gere satisfação, diversidade, ética, comunicação e motivação nos trabalhadores; Conhecer as principais tendências de ações e ferramentas voltadas ao planejamento, administração e política de Recursos Humanos.		
PROGRAMA		

Unidade I. Introdução à Gestão de Recursos Humanos

Conceitos e objetivos da Gestão de Recursos Humanos, o desenvolvimento dos Recursos Humanos na evolução das teorias administrativas, estrutura do departamento de recursos humanos nas organizações e planejamento estratégico aplicado à política de Recursos Humanos.

Unidade II. Agregando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de recrutamento e seleção de pessoas.

Unidade III. Aplicando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de orientação de pessoas, análise e descrição de cargos e avaliação do desempenho.

Unidade IV. Recompensando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de remuneração, dos benefícios e serviços e programas de incentivo.

Unidade V. Desenvolvendo Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de treinamento e desenvolvimento organizacional.

Unidade VI. Monitorando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos para acompanhar, orientar, observar e manter o comportamento dos profissionais referente aos cargos ocupados no que se refere ao desempenho laboral, recompensas, desenvolvimento, segurança e higiene do trabalho por meio do banco de dados e sistema de informações e auditoria de RH

Unidade VII. O Futuro da Gestão de Pessoas

Visa conhecer e discutir as principais tendências na área.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos;
- Apresentação de seminários.

RECURSOS

Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AValiação

● A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:

- Participação;
- Assiduidade;
- Cumprimento de prazos.
- E através de:
 - Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Apresentação de Seminários;

- Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 4.ed. Barueri –SP: Manole, 2014.
2. GIL, Carlos Antônio. Gestão de Pessoas. Enfoque nos Papéis Estratégicos. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2019.
3. VERGARA, Sylvia Constant. Gestão de Pessoas. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul:EDUCS,2003.
2. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas. 4.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.
3. _____, Idalberto. Recursos Humanos: o capital humano das organizações. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2006.
4. STONER, James. Freeman. R. Edward. Administração. 5.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.
5. FILHO, Edmundo Escrivão. FILHO, Sergio Perussi (orgs). Teorias da Administração: introdução ao estudo do trabalho do administrador. São Paulo: Saraiva, 2010.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESPANHOL BÁSICO 2		
Código:		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação.
Pré-requisitos: Espanhol Básico 1		Semestre: 2º
CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: 16h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		

Apropriação do sistema linguístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, assim como a compreensão e a produção de textos escritos e orais.

OBJETIVOS

- Desenvolver a competência comunicativa, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, com foco na aplicabilidade do idioma.
- Utilizar corretamente as expressões necessárias para recepcionar os clientes em um hotel.
- Conjuguar os verbos no tempo Futuro e estabelecer relações entre os tempos presente e futuro na comunicação com os hóspedes.
- Ampliar o léxico em língua espanhola no que se refere aos ambientes de serviços que podem ser utilizados pelos hóspedes para que seja possível a indicação correta ao turista.
- Conhecer expressões heterossemânticas entre a língua portuguesa e a língua espanhola;
- Apropriar-se de vocabulário específico relacionado à culinária de países de fala hispana possibilitando estabelecer uma comunicação mais fluida;
- Compreender a gramática funcional, ou seja, aprofundar o estudo da gramática a partir de seu uso na comunicação.
- Dominar léxico específico voltado para o turismo.
- Elaborar cardápios em língua espanhola como atividade prática da formação e contribuição para a comunidade externa atendendo aos requisitos da curricularização da extensão.

PROGRAMA

Unidade 1: A recepção do hotel: A Ficha Nacional de Registro de Hóspedes (FNRH), reservar uma suíte, receber os clientes, preencher fichas, encerrar contas e estadias. Estrutura linguística: Futuro imperfeito de indicativo, descrição física e psicológica.

Unidade 2: Os serviços do hotel: lojas, lavanderia, aluguel de carros, agência de turismo, bar, salão de beleza. Problemas recorrentes em meios de hospedagem: troca de quartos, aparelhos quebrados, trocas de nomes. Estrutura linguística: Condicional simples do indicativo, apócopies e heterossemânticos.

Unidade 3: Na cozinha, no restaurante e na lanchonete: Alimentos e bebidas, aperitivos e pratos tradicionais da cozinha hispânica, objetos e utensílios da mesa e da cozinha, situações no restaurante. Estrutura linguística: verbos “gustar”, comer e beber.

Unidade 4: Curricularização da Extensão: Produção e entrega de cardápios em espanhol para restaurantes, lanchonetes e barracas de praias como ação de extensão na região de abrangência do campus Aracati.

METODOLOGIA DE ENSINO

Os conteúdos serão ministrados de forma expositiva e prática, com uso de recursos audiovisuais. Os textos utilizados em sala serão de variados tipos e gêneros. A estrutura linguística será estudada de forma contextualizada. Durante as aulas serão aplicadas as seguintes atividades práticas: 1. Atividade de conversação nas quais os discentes conversarão com o professor e os colegas em língua espanhola a partir de diálogos presentes no material didático; 2. Apresentação oral de temas

ligados ao Turismo e à Hotelaria nos países hispano falantes; 3. Produção escrita de gêneros textuais presentes no mundo do trabalho, principalmente da Hotelaria e do Turismo, como passagem aérea e rodoviária, formulário de reserva de hotel, FNRH (Ficha Nacional de Registro de Hóspedes), nota fiscal, cardápios de restaurante; 4. Práticas orais em língua espanhola simulando processos de reserva, recepção e atendimento ao cliente na suíte e no restaurante e bar do hotel; 5. Debates sobre textos em língua espanhola; 6. Práticas auditivas em espanhol a partir de áudios que retratam telefonemas, diálogos entre turistas, hóspede e recepcionista de hotel e diálogos de modo geral. 7. Apresentação de utensílios de cozinha e restaurante no Laboratório de Alimentos e Bebidas em língua espanhola para verificar se o discente consegue nomear tais utensílios nessa língua estrangeira; 8. Produção de um prato e/ou bebida da culinária hispânica no Laboratório de Alimentos e Bebidas para posterior apresentação em espanhol de todo o processo de produção. 9. Orientação acerca da atividade de curricularização da extensão visando a conversão de um cardápio, de um dos restaurantes da nossa região.

RECURSOS

- Recursos Audiovisuais: computador, datashow e caixa de som;
- Livros didáticos;
- Textos fotocopiados em espanhol;
- Quadro branco e pincel.
- Utensílios de cozinha e restaurante (talheres, pratos, guardanapos, copos, panelas, jarras etc.) já presentes no Laboratório de Alimentos e Bebidas;
- Pequena quantidade de insumos alimentícios para a produção de um prato e/ou bebida da culinária hispânica.

AValiação

A avaliação da disciplina Espanhol Básico 2 terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, constando de exercícios de estrutura linguística e repertório vocabular, provas e seminários baseados em assuntos atuais e relacionados a história e a cultura dos países da língua estudada. Serão considerados os seguintes aspectos:

Avaliação pela Participação, Assiduidade e Pontualidade: A participação ativa em todas as atividades da disciplina é fundamental. A presença regular e a pontualidade nas aulas serão consideradas na avaliação.

Avaliação Escrita: Os alunos serão avaliados com prova escrita que abordará questões de leitura, interpretação textual, aspectos gramaticais e lexicais, além de redação de textos simples em espanhol.

Avaliação Oral: Criação e apresentação de diálogos relacionados aos temas trabalhados em sala.

Avaliação Prática: Serão analisados os cardápios coletados pelos grupos em português e sua equivalência para o espanhol, considerando os aspectos gramaticais e semânticos. A proficiência do aluno nessa língua poderá ser comprovada com essa atividade prática. Em seguida, o cardápio será liberado para confecção pelo estabelecimento demandante, concluindo assim a proposta extensionista da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CUENCA, Montserrat Alonso; PRIETO, Rocio Prieto. Embarque - curso de español lengua extranjera 1. Edelsa, 2011.
- MARTÍN, José Ramón Rodríguez; GUERRA, Miguel Ángel García. Meta ELE A1. Madrid: Edelsa, 2014.
- MORENO, C.; TUTS, M. Cinco Estrellas: español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.
- PINHO, Irislany Cazumba Parente. Español para profesionales del turismo: conexión con el entorno social. Dissertação (Mestrado) - Instituto Federal do Ceará, Mestrado Profissional em Rede Nacional de Educação Profissional e Tecnológica, Campus Fortaleza, 2024.
- SEÑAS: Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños / Universidad de Alcalá de Henares. Departamento de Filología; (tradução Eduardo Brandão e Claudia Berliner). São Paulo: Martins Fontes, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ARAÚJO, F. M. G. Espanhol Aplicado à recepção. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.
- AGUIRRE, B. El español por profesiones – Servicios turísticos. Madrid: SGEL, 1994.
- HERMOSO, A. G. Conjugar es fácil en español. Madrid: Edelsa, 1997.
- MORENO, C.; FERNÁNDEZ, G. E. Gramática Contrastiva del español para brasileños. Madrid: SGEL, 2007.
- PRADA, M; MARCÉ, P. Entorno laboral. 1º Ed. Madrid: Edelsa, 2013.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 2º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Tipos de conhecimentos. Conceito e classificação de ciência. Métodos científicos. Tipos e técnicas de pesquisa. Introdução à leitura e à escrita de textos acadêmicos. Tipos de trabalhos		

científicos. Ética acadêmico-científica. Normas da ABNT / Guia de normalização institucional.

OBJETIVOS

1. Identificar os tipos de conhecimentos utilizados pelo homem no processo de compreensão da realidade circundante;
2. Conceituar ciência por meio de perspectivas teóricas e tipologias/classificações distintas;
3. Definir método, metodologia e pesquisa sob a ótica da ciência contemporânea, destacando a relação de interdependência estabelecida entre os conceitos;
4. Classificar métodos científicos a partir de bases de raciocínio lógico e de técnicas de investigação;
5. Tipificar pesquisas científicas, considerando os objetivos, as formas de abordagem dos problemas analisados e os delineamentos/procedimentos investigativos;
6. Mapear as etapas de uma pesquisa para a estruturação de empreitadas científicas claras, coerentes, consistentes, exequíveis, pertinentes e necessárias à modificação do status quo do mundo dos fenômenos;
7. Analisar a qualidade do discurso produzido pelos pesquisadores nos trabalhos acadêmicos, enfatizando os aspectos éticos e legais inerentes ao saber-fazer-poder da ciência;
8. Desenvolver estratégias de compreensão e produção de textos produzidos no orbe científico;
9. Planejar a escrita de gêneros acadêmicos com base na identificação de seus elementos componentes;
10. Aplicar regras de formatação, incluindo citações e referências bibliográficas.

PROGRAMA

1. Ciência e conhecimento científico
 - 1.1. Tipos de conhecimentos.
 - 1.2. Conceito de ciência.
 - 1.3. Classificação e divisão da ciência.
2. Método científico
 - 2.1. Conceitos de método científico e metodologia científica.
 - 2.2. Tipos de métodos científicos quanto às bases de raciocínio lógico e às técnicas de investigação.
3. Pesquisa científica
 - 3.1. Conceito de pesquisa científica.
 - 3.2. Etapas da pesquisa.
 - 3.3. Tipos de pesquisa quanto aos objetivos, à forma de abordagem do problema e ao delineamento/procedimento investigativo.
4. Introdução à leitura e à escrita de textos acadêmico-científicos
 - 4.1. Conceitos de leitura e escrita.
 - 4.2. Estratégias de leitura e escrita.
 - 4.3. Conceituação, caracterização e classificação de textos acadêmico-científicos.
 - 4.3.1. Esquema.
 - 4.3.2. Fichamento.
 - 4.3.3. Resumo.
 - 4.4.4. Resenha.
 - 4.4.5. Artigo científico.
 - 4.4. Ética acadêmico-científica.

4.5. Normas da ABNT / Guia de Normalização do IFCE.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivo-dialogadas, com leitura e análise crítica dos textos indicados e realização de atividades práticas pelos discentes.	
RECURSOS	
Material didático-pedagógico. Quadro branco e pincel. Recursos audiovisuais: <i>data show</i> e computador.	
AValiação	
A avaliação será contínua e processual, contemplando a participação e a assiduidade do alunado, bem como a realização de trabalhos escritos (individuais e em grupo), debates e atividades orais (seminários).	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CASARIN, Helen de Castro Silva. Pesquisa científica: da teoria à prática. Curitiba: InterSaberes, 2012.	
LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.	
SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2007.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. (Orgs.). Resenha. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.	
_____. Resumo. São Paulo: Editorial, 2004.	
_____. Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábola, 2005.	
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico. 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2010.	
_____. Técnicas de pesquisa. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2016.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Créditos: 02	Nível: Graduação

Pré-requisitos: Não		Semestre: 2º
CH Teórica: 40 h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à matemática financeira e seus conceitos básicos e noções de Fluxo de Caixa; Cálculos e fórmulas com juros simples; Descontos simples, desconto racional, desconto comercial e bancário; Juros compostos; Taxas equivalentes, inflação, taxa aparente, real e capitais equivalentes		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> ● Desenvolver a base conceitual e as ferramentas para resolver situações gerenciais relacionadas à prática da Matemática Financeira. ● Identificar os conceitos básicos e a diferença entre os regimes de capitalização simples e composta. ● Conhecer o desconto simples e desconto composto e sua aplicabilidade ● Compreender as taxas de juros praticados no mercado em regime de capitalização simples e composta ● Aprender a utilizar a calculadora Financeira 		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> ● Introdução à Matemática Financeira ● Fluxo de caixa de uma operação financeira ● Cálculo e Fórmulas com Juros Simples ● Valor nominal e valor atual ● Desconto Simples: Desconto Racional, Desconto Comercial, Desconto Bancário ● Cálculo e fórmulas com Juros Compostos ● Desconto Composto: Desconto Racional, Desconto Comercial, Desconto Bancário ● Taxas de juros: taxas proporcionais, taxas equivalentes, taxas efetivas e taxas nominais ● Séries uniformes: prestações antecipadas e postecipadas ● Sistemas de Amortização ● Compra à vista e a prazo ● Valor Presente Líquido (VPL) ● Taxa interna de retorno (TIR) 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Aulas teóricas e expositivas com recursos audiovisuais, exercícios, leitura dirigida, e elaboração de		

trabalho em grupo.	
RECURSOS	
<p>Quadro branco; Pincel; Apagador; Livro didático; Resumos de conteúdo; Listas de exercícios; Computador; Projeto de multimídia.</p>	
AVALIAÇÃO	
Avaliações escritas; participação em sala; lista de exercícios; trabalho em grupo; trabalho individual e notas de participação.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ASSAF NETO, Alexandre. Matemática Financeira e suas aplicações. 11a ed. Atlas. São Paulo, 2009.</p> <p>BASTOS, Rafael Rabelo. Matemática Financeira Essencial com utilização da calculadora HP-12 e do Excel. Editora Livro Técnico, Fortaleza, 2009.</p> <p>CARVALHO, Neto Osvaldo Fernandes. Matemática Comercial e Financeira / Osvaldo Fernandes Carvalho Neto; Coordenação Cassandra Ribeiro Joye. - Fortaleza: UAB/IFCE, 2013.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>COSTA, Giovani Glaucio de Oliveira. Estatística Aplicada ao Turismo. v.1. GIANOTTI, Juliana Di Giorgio- 2 ed. - Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2013</p> <p>CRESPO, Antônio Arnot. Matemática Financeira Fácil. 14a ed. Saraiva. São Paulo, 2009.</p> <p>SAMANEZ, Carlos Patricio. Matemática Financeira / Carlos Patricio Samanez. – 5. ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.</p> <p>GARCIA, Nelson Martins. Matemática comercial & financeira: fundamentos e aplicações; prefácio Doherty Andrade / Nelson Martins Garcia. - Maringá: Eduem, 2011.</p> <p>LIMA, Luciana de. Tecnologia em Hotelaria - Estatística Aplicada. Coordenação Cassandra Ribeiro Joye. Fortaleza: UAB/IFCE, 2009.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE III**

SEMESTRE III							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Processos de Governança	40	30	10	00	02	Fundamentos da Hotelaria
	Eventos, Cerimonial e Protocolo	40	40	00	00	02	-
	Bases da Produção Culinária	80	40	40	00	04	Introdução a Alimentos e Bebidas e Higiene e Noções de Nutrição
	Gestão de Alimentos e Bebidas	40	30	10	00	02	Serviços de Alimentos e Bebidas
	Empreendedorismo	40	30	10	10	02	-
	Inglês Básico I	80	40	40	00	04	-
	Introdução à Contabilidade	40	30	10	00	02	-
	Custos e Orçamentos	40	30	10	00	02	-
	TOTAL	400	270	130	10	20	-



**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PROCESSOS DE GOVERNANÇA		
Código:	Carga Horária Total: 40h	
Número de Créditos: 02	Nível: Graduação	
Pré-requisitos: Fundamentos da Hotelaria	Semestre: 3º	
CH Teórica: 30	CH Prática: 10	
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Estudo e compreensão do setor de Governança através de conceitos, características, importância e		

procedimentos administrativos e operacionais referentes ao setor. Cargos e funções. Conhecimento dos procedimentos de limpeza, higienização, arrumação das unidades habitacionais e áreas sociais. Relatórios relacionados ao setor de governança.

OBJETIVOS

Estudar as técnicas de trabalho da governança; Apresentar as tarefas administrativas e operacionais do setor. Conhecer a hierarquização do setor de governança; Conhecer os procedimentos de limpeza, higienização, arrumação das unidades habitacionais e áreas sociais. Analisar os relatórios pertinentes ao setor de governança. Compreender relatórios, formulários e sistemas em Governança.

PROGRAMA

UNIDADE I – A COMPLEXIDADE DO SETOR DE GOVERNANÇA NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

- Organograma do setor de governança;
- A comunicação do setor de governança com os demais setores do hotel.
- A hierarquização do setor de governança: cargos e funções.
- Tarefas administrativas do setor de Governança:
- Treinamento de funcionários
- Escala de folga
- Cálculo ideal do número de camareiras
- Inspeção do trabalho realizado
- Controle: chaves/cartões magnéticos;
- Compra de materiais, utensílios e equipamentos de limpeza;
- Achados e perdidos;

UNIDADE II – ROTINA DIÁRIA DA CAMAREIRA

- Rotina diária da camareira:
- Técnicas de limpeza, higienização e arrumação.
- O carrinho de serviços.
- Materiais e equipamentos de trabalho.
- Ergonomia e equipamentos de proteção.
- Relatórios pertinentes à camareira.
- Cama e Enxoval
- Cálculo de estoque de enxoval
- Frigobar
- Mobiliário e decoração- Ocorrências e Situações em caso de check in - check out - permanência de hóspedes.

UNIDADE III – POSTURA PROFISSIONAL

I- Postura profissional, atributos pessoais e procedimentos no setor de governança;

UNIDADE IV – A LAVANDERIA HOTELEIRA

- Técnicas e operações dos serviços de lavanderia hoteleira;
- A lavanderia do hotel: máquinas e equipamentos;
- Processos de lavagem de roupas.
- Produtos de limpeza;
- Tipos de tira-manchas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala. Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas, bem como uma visita técnica a meios de hospedagem da região ou outras; e dez aulas práticas no Laboratório de Hospedagem (arrumação da Unidade Habitacional – UH, simulando, por exemplo, uma noite de núpcias, bodas, café da manhã na UH, room service entre outros), além de estudos de caso.

Palestras e seminários;

Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer as particularidades inerentes de cada setor dependendo de cada tipo de meio de hospedagem visitado.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.

- Recursos audiovisuais.

Equipamentos e utensílios dos Laboratórios de Hospedagem e Alimentos e Bebidas.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado; participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.

- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de atividades/trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.

- Desempenho cognitivo.

- Criatividade e uso de recursos diversificados.

- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

- Participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Obs.: Nas aulas práticas, os alunos serão avaliados conforme a participação nas atividades propostas (arrumação da UH para noite de núpcias, bodas, aniversário, serviço de room service, café da manhã no quarto, entre outros).

- Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. São Paulo: EDUCS, 1999.

MARQUES, J. Albano. Manual de hotelaria. Caxias do Sul: EducS, 2006.

MARTIN, Robert J. Governança: administração e operação de hotéis. São Paulo: Roca, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARROWS, Clayton; W. POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade. São Paulo: Atlas

CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Editora Aleph, 2004.

CORRÊA, Henrique; L. CAON, Mauro. Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação de clientes. São Paulo: Atlas, 2006.

DUARTE, Vladimir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros. São Paulo: Editora Senac, 2005.

MOTA, Keila Cristina Nicolau. Sistemas e técnicas de governança: semestre III. Fortaleza: UAB/IFCE, 2009. 79p.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EVENTOS, CERIMONIAL E PROTOCOLO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 3º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Origem, Evolução, Conceito, Classificação e Tipologia dos Eventos; Eventos como segmentação econômica. As fases e procedimentos para a realização dos eventos. Cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais. Regras de etiqueta social. Eventos da cultura Indígena e Afro-brasileira.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Entender a importância dos Eventos; · Identificar eventos como segmentação econômica; · Reconhecer as características das tipologias dos eventos; · Compreender procedimentos de cerimonial e protocolo nos eventos sociais e oficiais; · Conhecer as regras de etiqueta e de comportamento social; · Pesquisar eventos da cultura Indígena e Afro-brasileira. 		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> · Contextualização histórica e evolução econômica dos eventos. · Classificação e Tipologias; · Fases do Evento (Pré-evento, trans-evento, pós-evento); · Espaços para eventos (o hotel e o evento); · Os procedimentos de cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais; · Regras de etiqueta; · Órgãos de eventos; · Eventos da cultura Indígena e Afro-brasileira. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudos de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.	
RECURSOS	
Material didático-pedagógico. Quadro branco e pincel. Recursos audiovisuais: datashow, computador e vídeos.	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<ol style="list-style-type: none"> BRITTO, Janaína e Nena Fontes. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. CESCA, Cleuza Gertude Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 8. ed. São Paulo: Summus, 1997. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 253p. GONÇALVES, Luiziâna. Etiqueta, Cerimonial e Protocolo. Governo do Estado do Ceará: s/d. Disponível em: https://educacaoprofissional.seduc.ce.gov.br/images/material_didatico/eventos/eventos_etiqueta_cerimonial_e_protocolo.pdf. Consultado em 04 Nov 2022. LARA, Larissa Mongruel Martins de. Cerimonial e protocolo. Ponta Grossa: UEPG/NUTEAD, 2017. Disponível em: https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/206202/2/Cerimonial%20e%20Protocolo%20-%20UAB%20%28uma%20a%20uma%29.pdf. Consultado em 04 Nov 2022. 	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<ol style="list-style-type: none"> NUNES, Marina Martinez. Cerimonial para executivos: um guia para execução e supervisão de eventos empresariais. Porto Alegre: Sagra Luzzatto, 1999. OLIVEIRA, J.B. Como promover eventos: cerimonial e protocolo na prática, São Paulo: Madras, 2000. GOMES, Sara. Guia do Cerimonial: do trivial ao formal. Brasília: L.G.E., 2007. GUIA de eventos, cerimonial e protocolo para a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica / Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. – 2. ed., rev. e ampl. – Brasília: Ed. IFB, 2017. BRASIL. Congresso Nacional. Senado Federal. Coordenação de Relações Públicas. Manual de organização de eventos do Senado Federal / Senado Federal, Coordenação de Relações Públicas. -- 1. ed. -- Brasília: Senado Federal, 2013. 	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: BASES DA PRODUÇÃO CULINÁRIA		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Introdução a Alimentos e Bebidas; Higiene Alimentar e Noções de Nutrição.		Semestre: 3º
CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
<p>Histórico, evolução e os principais pratos da gastronomia influenciada pela cozinha clássica e pela Nouvelle Cuisine. Conhecer o histórico, a importância, os tipos de ervas, especiarias e fungos, bem como o emprego de cada um deles na culinária. Métodos de cocção e as bases para as produções culinárias. Agentes espessantes, fundos, molhos e sopas. Estrutura e funcionamento da cozinha quente. Estrutura e funcionamento da cozinha fria. Histórico e produção de queijos, pastas, pães e doces de base.</p>		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Adquirir conhecimento sobre a estrutura e a tradição da cozinha clássica e da nouvelle cuisine, bem como compreender os hábitos alimentares que refletem as tendências contemporâneas e regionais. • Dominar a produção de pratos tanto clássicos quanto contemporâneos, aplicando técnicas de cocção, <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os utensílios e equipamentos utilizados em uma cozinha de médio e grande porte; • Conhecer as técnicas de cortes de legumes e carnes; • Conhecer as técnicas, bases e métodos de cocção das produções culinárias. • Conhecer ervas e especiarias adequadas para aprimorar a qualidade dos pratos, estimulando assim os sentidos visual, olfativo e gustativo dos comensais. 		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE 1 - FUNDAMENTOS BÁSICOS DE COZINHA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cozinha clássica e Nouvelle Cuisine ➤ Equipamentos e utensílios ➤ Métodos de cocção ➤ Transmissão de calor ➤ Facas: afiação e utilização ➤ Tipos de cortes <p>UNIDADE 2 - BASES DA PRODUÇÃO CULINÁRIA</p>		

- Fundos
 - Agentes espessantes
 - Molhos
 - Caldos e sopas
- UNIDADE 3 – COZINHA QUENTE
- Cozinha quente: estrutura e funcionamento
 - Ervas, especiarias e fungos
 - Frutas, hortaliças, leguminosas, grãos e cereais
 - Carnes, aves, peixes e mariscos

UNIDADE 4 – COZINHA FRIA

- Cozinha fria: estrutura e funcionamento
- Preparo de saladas e entradas quentes e frias
- Molhos frios clássicos

UNIDADE 5 - QUEIJOS, PASTAS, PÃES E DOCES

- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de queijos.
- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de pães; doces e pastas/massas.
- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de doces.
- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de pastas/massas.

UNIDADE 6 - AULAS PRÁTICAS

- Práticas profissionais de produção de pratos em laboratório.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual.
- Atividades presenciais em laboratório de alimentos e bebidas, envolvendo compras, preparação, serviço, degustação e organização/limpeza.
- Antes de cada aula prática, os alunos terão acesso a material de estudo, que incluirá receitas, técnicas e informações teóricas relacionadas aos alimentos e bebidas que serão abordados. Isso permite que os alunos cheguem às aulas com uma compreensão básica do que irão realizar. Cada aula prática começará com uma breve introdução teórica. Isso incluirá informações sobre os ingredientes, técnicas culinárias, aspectos de segurança alimentar e qualquer contexto histórico ou cultural relevante para os pratos ou bebidas que serão produzidos. Os alunos, em seguida, serão divididos em grupos. Eles terão a oportunidade de preparar os alimentos e bebidas de acordo com as instruções fornecidas do professor. Durante o processo de preparação, o professor estará presente para supervisionar e orientar os alunos. Respondendo dúvidas, fornecendo feedback e assegurando que os procedimentos de segurança e higiene sejam seguidos. Após a conclusão das preparações, os alunos terão a oportunidade de degustar o que criaram, avaliando o sabor, a textura e a apresentação de suas criações, bem como as de seus colegas.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Insumos de laboratórios.

AValiação

A avaliação da disciplina Bases da Produção Culinária ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter

formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Participação ativa nas aulas práticas.

Quanto aos instrumentos e técnicas avaliativas:

- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos
- Avaliação prática em laboratório de alimentos e bebidas, através da realização de mostras gastronômica, em que avaliadores serão convidados para uma análise sensorial das preparações, com o objetivo de determinar a qualidade, sabor, aroma, textura e apresentação dos alimentos. Os avaliadores experimentam cada amostra de forma anônima, evitando qualquer viés. Eles registram suas impressões e pontuações de acordo com os critérios estabelecidos. Podem fornecer observações detalhadas sobre cada preparação para justificar suas avaliações. Após a avaliação individual, os avaliadores se reúnem para discutir suas impressões e pontuações. Qualquer discrepância é abordada e discutida para garantir uma avaliação consistente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BOCUSE, Paul. A cozinha de Paul Bocuse. Rio de Janeiro: Record, 2005.
2. FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2010. 362p. ISBN 9788501065292.
3. SEBESS, Mariana; LONDRES, Helena. Técnicas de cozinha profissional. Rio de Janeiro: Senac, 2013. 360p. ISBN 9788574582825.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CANELLA, Sandra. Pão: arte e ciência. 5. ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012.
2. HARBUTT, Juliet (Org.). O Livro do queijo. São Paulo, SP: Globo, 2011.
3. INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO. Produtor de doces e salgados. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2011. 56 p., il., color. (Cadernos tecnológicos). ISBN 9788575295205
4. LINGUANOTTO Neto, Nelusko. Ervas e Especiarias com suas Receitas. São Paulo: Boccato, 2006.
5. PELT, Jean-Marie. Especiarias e Ervas Aromáticas. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 3º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
<p>O serviço de alimentos e bebidas no contexto turístico. Conceitos básicos de gestão. Composição e organização do departamento de alimentos e bebidas, suas funções, ciclos e processos (especificação da matéria-prima, compra, custos, custo da mercadoria vendida-CMV, transporte, estoque, armazenamento, produção e consumo). Regras de serviços. Planejamento e Engenharia de cardápios e fichas técnicas.</p>		
OBJETIVOS		
<p>Conhecer os empreendimentos na área de Alimentos e Bebidas; Compreender o processo de especificação da matéria-prima, compras, transporte, recebimento, armazenagem, estoques e produção; Avaliar o desempenho dos negócios do setor de Alimentos e Bebidas. Elaborar fichas técnicas; Planejar e organizar cardápios; Analisar relatórios;</p>		
<p>Compreender a importância do CMV para o desempenho do negócio. Administrar e Organizar negócios do setor de Alimentos e Bebidas.</p>		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE I - DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Importância para o turismo - Conceitos básicos de gestão - Especificação de matéria-prima <p>UNIDADE II - CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA/CUSTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cálculo do CMV - CMV ideal - Controle do CMV - Ficha técnica de planejamento - Ficha técnica operacional 		

UNIDADE III - COMPRAS:

- Administração e política de compras
- Atividades e responsabilidades
- Cadastro de matéria-prima
- Programação, limites e alçadas para a compra
- Curva ABC

UNIDADE IV - RECEBIMENTO E ESTOQUE

- Rotinas básicas e importantes de recebimento
- Administração e controle de estoque
- Garantia da qualidade
- Meios de armazenamento

UNIDADE V - PRODUÇÃO E CONSUMO

- Previsão de produção
- Fator de correção e índice de cocção
- Rendimento de produtos
- Custo-benefício de matéria-prima
- Desperdícios

UNIDADE VI - ESTUDO DE CARDÁPIOS:

- Design do cardápio
- Normas e princípios gerais para elaboração de cardápios
- Tipos de menus
- Estratégias de vendas

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).

AVALIAÇÃO

Os critérios a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Assiduidade e pontualidade.
 - Aplicação de provas objetivas e discursivas.
- Seminários.
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e demais eventos.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira: Educs, Caxias do Sul, 2003.
- NISHIO, Erli Keiko; ALVES, Alexandre Martins. Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções. São Paulo: Senac, 2019.
- TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fabio Moreira. Gestão da qualidade em serviços de alimentação: como elaborar um manual de boas práticas. 1. ed. São Paulo: Yendis, 2014. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 abr. 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BARCHIK, Paula Piekarski. Planejamento de cardápios. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 abr. 2025.
- DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.)
- WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri, SP: Manole, 2002.
- CAMARGO, Luis Otavio Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.
- MONISON, Alison; LASHLEY, Conrad. Em busca da hospitalidade. Barueri: Manole, 2004.

**DIRETORIA DE ENSINO**

**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO		
Código: (Responsabilidade da CCA)		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 3º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: 10h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Conceitos e origens de empreendedorismo. Perfil do empreendedor. Tipos de empreendedorismo. Conceitos e tipos de inovação. Ideias e Oportunidades: como identificar oportunidades de negócios. Estruturação de um negócio. Planejamento de negócios.		
OBJETIVOS		
Conhecer o perfil do empreendedor suas características, competências, habilidades e atitudes empreendedoras;		
Compreender os conceitos e tipos de empreendedorismo;		
Compreender a inovação;		
Diferenciar ideias Versus Oportunidades.		

PROGRAMA

A descrição pormenorizada do que será trabalhado na disciplina durante o ano ou semestre, organizada por unidades.

UNIDADE I - INTRODUÇÃO AO EMPREENDEDORISMO

- Conceito e origem do empreendedorismo.
- a Importância do Empreendedorismo para a sociedade.
- Perfil do Empreendedor.
- Tipos de empreendedorismo.
- Sucessos e Fracassos no empreendedorismo.
- Protagonismo empreendedor (Mulheres, Negros e outras minorias).

UNIDADE II- INOVAÇÃO

- Descoberta Versus Invenção Versus Inovação.
- Conceito e tipos de inovação.
- A importância da tecnologia no desenvolvimento do empreendedorismo.

UNIDADE IV- MODELO DE ESTRUTURAS DE NEGÓCIOS

- O que é uma empresa.
- Tipos e tamanhos.
- Como escolher um negócio adequado.
- Indústria 4.0.
- Economia criativa Versus Economia tradicional.
- Arranjos empresariais: Arranjos produtivos locais (APL), clusters e rede de empresas.

UNIDADE V – PLANEJANDO UM NEGÓCIO

- Ideias Versus Oportunidades: como identificar oportunidades de negócios e como fazer a ideação;
- Metodologias de Modelagem de Negócios: Business Model Canvas e Design Thinking.
- Start-up: Conceito e tipos de Start-up; Estágios de um Start-up; Ecossistema Empreendedor.
- Tipos de assessorias: incubadoras, aceleradoras, franchising, mentoria, investidor anjo.
- Fontes de financiamentos: recursos próprios, subvenções, crowdfunding, aceleradoras e fundos de investimentos.

UNIDADE VI - Curricularização da Extensão: como ação de extensão na região de abrangência do campus Aracati será realizado evento que pode ser realizado por meio de palestra ou bate-papo ou roda de conversa sobre temáticas ligadas a fomentar e fortalecer o empreendedorismo no eixo de turismo, hospitalidade e lazer.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos;
- Apresentação de seminários.
- Por fim, a aplicação prática da curricularização deverá ser planejada e executada em uma comunidade do município de Aracati (horas) evento (palestra ou bate-papo ou roda de conversa sobre temáticas ligadas a fomentar e fortalecer o empreendedorismo no eixo de turismo, hospitalidade e lazer.

RECURSOS

Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:

- Participação;
- Assiduidade;
- Cumprimento de prazos.

E através de:

- Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Apresentação de Seminários;
- Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas;
- Participação de planejamento e realização de ações que envolvam a curricularização.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. DOLABELA, Fernando. Oficina do Empreendedor. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.
2. DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 8. ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
3. HISRICH, Robert D. Empreendedorismo. 7.ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CHIAVENATO, I. Administração: teoria, processo e prática. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
2. DUARTE, Vladir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. 3. ed. São Paulo: SENAC, 1997.
3. MAXIMIANO, A.C.A. Introdução à Administração, 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
4. SALIM, C. Introdução ao empreendedorismo: despertando a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
5. SEBRAE. Atitudes empreendedoras e tipos de empreendedorismo. Brasília: SEBRAE, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



INSTITUTO
FEDERAL
Ceará

DIRETORIA DE ENSINO

**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: INGLÊS BÁSICO I

Código:	Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04	Nível: Superior

Pré-requisitos: Não		Semestre: 3º
CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
<p>Apresentação de informações pessoais em contextos formais e informais. Descrição da família e de atividades cotidianas e rotineiras. Diálogos sobre profissões, objetos, clima, saúde, datas, números ordinais e horas. Simulação de diálogo via ligação telefônica. Diálogos sobre gostos pessoais, opiniões, realização de desculpas. Estudo dos fonemas da língua inglesa. Abordagem de aspectos linguísticos, tais como: pronomes pessoais do caso reto, pronomes oblíquos, pronomes possessivos, pronomes demonstrativos, pronomes interrogativos, uso do presente simples nas formas afirmativas, negativas e interrogativas, uso do imperativo, uso da expressão <i>would like</i> and da forma <i>could</i> para expressar polidez, uso do presente contínuo nas formas afirmativas, negativas e interrogativas, expressões de tempo (<i>at, in, on, around, early, late, until, before, after</i>).</p>		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> ● Aprender como perguntar e falar sobre: informações pessoais, opiniões sobre suas preferências, família, objetos pessoais, rotinas atuais, descrições de eventos em progresso e de pessoas, planos futuros e intenções; ● Cumprimentar as pessoas e interagir socialmente; ● Falar e pedir informações pessoais; ● Atender uma ligação telefônica e anotar um recado; ● Informar e solicitar informações sobre como chegar a um lugar; ● Falar sobre família, clima, estações do ano, meses e profissões; ● Identificar o que as pessoas estão fazendo e o que elas costumam fazer; ● Falar sobre comida e oferecer alimentos e bebidas; ● Comprar roupas e descrever suas características de tamanho, cor, etc. ● Fazer perguntas e afirmações sobre quantidades; ● Falar sobre esportes, habilidades pessoais e atividades realizadas no tempo livre; ● Descrever seu bairro e sua cidade; ● Compreender instruções; ● Falar sobre problemas de saúde e oferecer ajuda. 		
PROGRAMA		
<p>Pontos gramaticais:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Presente simples; ● Verbos de descrição no presente: <i>there is/are</i>; ● <i>Wh questions (what, which, how, why, when, where)</i>; ● Pronomes demonstrativos (<i>this, that, these, those</i>); ● Pronomes (<i>subject, object, possessive adjective, possessive pronouns</i>); ● Verbo <i>to be</i> e outros verbos nas formas afirmativa, negativa e interrogativa; 		

- Advérbios e expressões de frequência;
- Presente contínuo dos verbos, na forma afirmativa, negativa e interrogativa;
- Diferença dos tempos verbais presente simples e presente contínuo;
- Presente contínuo para ações no futuro;
- Preposições de tempo e lugar (*to, for, at, in, on, from*);
- Verbo modal *can*, na forma afirmativa, negativa e interrogativa;
- Pronomes possessivos;
- Verbos *love/like/not mind/ hate* + verbo + *ing*;
- *Too/either* versus *also*;
- Verbos no imperativo;
- Verbo modal *should, must, would* e *could*;
- Pronomes pessoais do caso oblíquo.

Vocabulário:

- Países e nacionalidades;
- Alfabeto, números cardinais 1-100;
- Pronomes pessoais do caso reto;
- Cores, dias da semana, lugares na cidade;
- Membros da família;
- E-mail e telefone;
- Clima, temperatura, meses e estações do ano;
- Esportes, habilidades pessoais, peças e tamanhos de roupas e acessórios;
- Profissões;
- Atividades domésticas;
- Instruções;
- Problemas de saúde (partes do corpo e sintomas);
- Atividades rotineiras.

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica com práticas de leitura de textos, diálogos estruturados, exercícios gramaticais, simulação de situações reais a fim de explorar vivências em grupo, dentre outras. Abordagem comunicativa, com interação e materiais autênticos. Seminários. Aulas expositivas. Notas de Aula. Dinâmicas de duplas e grupo para interação e maior prática da língua. Apresentação de slides e vídeos interacionais e com situações do cotidiano.

RECURSOS

Como recursos, poderão ser utilizados recursos audiovisuais e de tecnologias digitais (computador, projetor, filmes e músicas, caixas de som, sites e atividades online etc). Utilização de ferramentas de ensino virtuais online (Google Classroom). Utilização de ferramentas de ensino virtuais online (Google Meet).

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Inglês Básico I ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter

formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno por meio de critérios padronizados já utilizados na Europa e em outros países. Os critérios utilizados na avaliação do desempenho dos alunos para os níveis A1-A2 estão disponíveis no *Common European Framework of Reference for Languages*, documento que descreve os resultados esperados na aprendizagem de uma língua estrangeira dentro de níveis específicos.

Desta forma, serão usados:

- Resolução de exercícios em sala de aula, com base nos conteúdos abordados;
- Frequência integral e participação;
- Construção, apresentação e entrega de trabalho individual ou em grupo;
- Provas escritas, auditivas e orais;
- Aplicação de verificações simples;
- Quizzes via Plataforma Google Forms (ou outras da preferência do professor).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

4. CRUZ, Décio Torres. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005.
5. FERREIRO, Jeferson. Around the world: Introdução à leitura em Língua Inglesa. Curitiba: InterSaber, 2012.
6. OLIVEIRA, Luciano Amaral. English for Tourism Students. São Paulo: Roca, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

6. LIMA, Thereza Cristina de Souza; KOPPE, Carmen Terezinha. Inglês básico nas organizações. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2013. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 07 nov. 2024.
7. LOPES, Maria Cecília. Dicionário da língua inglesa: inglês-português / português-inglês. 1. ed. São Paulo: Rideel, 2015. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 07 nov. 2024.
8. MARQUES, Amadeu. A great time for English: uma gramática da língua inglesa nas palavras dos grandes mestres. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: Lexikon, 2024. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 07 nov. 2024.
9. TORRES, Nelson. Gramática Prática da Língua Inglesa: o Inglês Descomplicado. 11. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.
10. WALESKO, Angela Maria Hoffmann. Compreensão oral em língua inglesa. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2012. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 07 nov. 2024.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos:		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 3º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Contabilidade: conceitos e finalidades; O patrimônio: conceito, estrutura e variações; Estática e dinâmica patrimonial; Contas: conceitos, classificação e plano de contas; Escrituração: método das partidas dobradas; Noções de demonstrações contábeis: Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado do Exercício e Demonstração dos Fluxos de Caixa.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender o ambiente da contabilidade, objeto de estudo, conceitos iniciais e campo de atuação, além das características qualitativas da informação e os princípios contábeis; - Trabalhar as contas patrimoniais, caracterizando e exemplificando o que é ativo, passivo, patrimônio líquido, receitas, custos e despesas; - Preparar, construir e estruturar o plano de contas e sua individualidade em cada entidade; - Constituir a escrituração contábil; - Alocar as contas patrimoniais e de resultado e direcionar aos demonstrativos contábeis; - Elaborar e analisar demonstrativos contábeis. - Aplicar práticas como instrumento de análise, controle, planejamento, gerência e decisão na administração hoteleira. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I – NOÇÕES PRELIMINARES <ul style="list-style-type: none"> · Campo de atuação da contabilidade. · Grupos de pessoas e de interesses que necessitam da Informação Contábil. · Finalidades para as quais se usa informação contábil. · Especializações contábeis e funções contábeis típicas. · Mercado de trabalho do contador · Limitações do método contábil. · Horizontes para a contabilidade, principalmente a partir da adoção das Normas Internacionais de Contabilidade a partir de 2010. UNIDADE II – ESTÁTICA PATRIMONIAL: O BALANÇO		

- Ativo.
- Passivo.
- Patrimônio Líquido.
- Fontes de Patrimônio Líquido
- Equação fundamental do patrimônio.
- Configurações do estado patrimonial.
- Representação gráfica dos estados patrimoniais.
- Conceituações: as várias configurações do capital.

UNIDADE III – PROCEDIMENTOS CONTÁBEIS BÁSICOS SEGUNDO O MÉTODO DAS PARTIDAS DOBRADAS

- Contas.
- Razão.
- Débito e Crédito.
- Lançamentos a Débito e a Crédito das Contas.
- Contas de Ativo.
- Contas de Passivo e de Patrimônio Líquido.
- Resumo do mecanismo de Débito e Crédito.
- Método das partidas dobradas.
- Exemplos de Registro de Operações no Razão.
- Diário.
- Partidas de diário.
- Livros auxiliares do razão.
- Balancete de verificação.

UNIDADE IV – AS VARIAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

- Despesa, Receita e Resultado.
- Registro das operações normais do exercício.
- Registro de operações decorrentes do regime de competência de exercícios.
- Quadro-Resumo da Despesa e da Receita.
- Quadro de Ajustes.
- Sequência dos procedimentos contábeis.

UNIDADE V – BALANÇO PATRIMONIAL E DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO – ASPECTOS CONTÁBEIS, LEGAIS E SOCIETÁRIOS

- Balanço Patrimonial.
- Critérios de Classificação dos Elementos Patrimoniais.
- Oportunidade do Balanço.
- Finalidade alcançada.
- Como se levanta o Balanço.
- Demonstração do Resultado do Exercício.
- Outras demonstrações Financeiras e as Notas Explicativas.
- Considerações finais sobre Demonstrações Financeiras e Notas Explicativas
- Sugestão de Plano de Contas.

UNIDADE VI – DEMONSTRAÇÕES DOS FLUXOS DE CAIXA

- Introdução.
- Como se monta.

- Comparando as Demonstrações do Resultado e dos Fluxos de Caixa.
- Outro exemplo, pelo método direto e indireto.
- Comentários especiais sobre o Fluxo de Caixa.
- Classificação das origens e aplicações de Caixa.

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, com a utilização de projetor de slides (Datashow). Aplicação de exercícios para fixação do conteúdo. Na carga horária prática, deverá ser apresentado demonstrativos contábeis de empresas reais para entendimento do conteúdo e elaboração de plano de contas destas empresas.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Quadro branco e pincel.
- Recursos audiovisuais.
- Listas de exercícios.

AValiação

O desempenho dos alunos nas aulas práticas será avaliado de forma formativa, por meio de quatro avaliações individuais, realizadas na forma de trabalho escrito baseado em pesquisa ou avaliação sem consulta, com foco na análise, elaboração e aplicação do conteúdo estudado. Além disso, será considerada a participação ativa, o empenho pessoal e o envolvimento do aluno nas atividades práticas, avaliando o engajamento e a contribuição para a construção das avaliações coletivas e/ou exercícios, valorizando tanto o conhecimento técnico quanto o desenvolvimento de habilidades interpessoais e colaborativas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FEA-USP, Equipe de Professores da. Contabilidade Introdutória, 12ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2019.
2. FEA-USP, Equipe de Professores da. Contabilidade Introdutória - Livro de Exercícios, 12ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2019.
3. LUNKES, Rogério João. Manual de contabilidade hoteleira. Rio de Janeiro: Atlas, 2005.
4. MARION, José Carlos. Contabilidade Básica. Rio de Janeiro: Atlas, 2022.
5. ZANELLA, Luiz Carlos. Contabilidade para hotéis e restaurantes. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. 127 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MARION, José Carlos. Contabilidade empresarial. 16. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 531 p.
2. IUDÍCIBUS, Sérgio de; MARION, José Carlos. Curso de Contabilidade para não contadores. Rio de Janeiro: Atlas, 2022.
3. PADOVEZE, Clóvis Luiz. Introdução à Contabilidade: com abordagem para não-contadores. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016.
4. MÜLLER, Aderbal Nicolas. **Contabilidade básica: fundamentos essenciais**. São Paulo: Pearson, 2009. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
5. SILVA, Daniel Salgueiro *et al.* Manual de procedimentos contábeis para micro e pequenas empresas. 5. ed. Brasília: CFC/SEBRAE, 2002.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: CUSTOS E ORÇAMENTOS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 3º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à Administração de Custos; Métodos de Custeio; Análise Custo/Volume/Lucro; Formação de Preço; Sistemas Orçamentários.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Identificar os conceitos e termos aplicados na área de custos; · Compreender a elaboração e funcionamento do sistema de custos; · Conhecer as técnicas de formação de preço e de orçamento. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I – CONCEITOS E CLASSIFICAÇÕES DE CUSTOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Conceitos e classificações de Custos. · O que é custo? · Conceitos importantes · Classificação de custos 		
UNIDADE II – MÉTODOS DE CUSTEIO		
<ul style="list-style-type: none"> · Principais métodos de custeio. · Vantagens e desvantagens dos métodos de custeio. 		
UNIDADE III – ANÁLISE CUSTO/VOLUME/LUCRO		
<ul style="list-style-type: none"> · Ponto de Equilíbrio (PE). · Margem de Contribuição. 		
UNIDADE IV – FORMAÇÃO DE PREÇOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Os componentes da Formação de Preços. · Formação de Preços Baseada no Custo do Produto/Serviço. · Formação de Preços Baseada no Mercado e na Concorrência 		
METODOLOGIA DE ENSINO		

A aula será expositiva/dialógica, com a utilização de projetor de slides (Datashow) e apostilas. Apresentação de empresas reais para que seja identificado os custos e despesas. A parte prática das aulas consistem em aplicação de exercícios para fixação do conteúdo e criação de empresas fictícias para distinção de custos e despesas e definição real de preço de produtos e serviços, apresentados através de seminários. Visita técnica em empresa da região para contato direto com a gestão de custos utilizados.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Quadro branco e pincel.
- Recursos audiovisuais.
- Listas de exercícios.

AValiação

O aluno será avaliado de caráter formativo com 3 (três) avaliações individuais e seminário, onde será avaliado pelo desenvolvimento, aplicação e entendimento do assunto proposto. A avaliação acontecerá mediante a observação do desempenho do aluno nas atividades individuais e coletivas, através da criatividade na elaboração da empresa fictícia e sua apresentação, participação nas discussões em grupo, entrega de exercícios e trabalhos. Durante a visita técnica o aluno será avaliado pelo desenvolvimento e habilidade do conteúdo à prática através de relatório técnico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. IZIDORO, Cleyton (org.). **Contabilidade de custos**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
2. OLIVEIRA, Allan Marcelo de. **Análise estratégica de custos**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
3. LORENTZ, Francisco. **Contabilidade e análise de custos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
4. SILVA, Almir Cleydison Joaquim da. **Análise de viabilidade econômico-financeira**. Curitiba, PR: Contentus, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
5. ZANELLA, Luiz Carlos. **Administração de custos em hotelaria**. 4. ed. Porto Alegre: Educus, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. HORNGREN, C. T.; DATAR, S. M.; FOSTER, G. **Contabilidade de custos: uma abordagem gerencial**. 11. ed. São Paulo: Pearson, 2004. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
2. CORREA, Michael Dias. **Contabilidade de custos**. 1. ed. Curitiba, PR: Intersaberes, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
3. FRANCISCO FILHO, Valter Pereira. **Gestão de custos**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
4. CRUZ, June Alisson Westarb *et al.* **Formação de preços: mercado e estrutura de custos**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: Acesso em: 17 abr 2025.
5. MACEDO, Joel de Jesus; CORBARI, Ely Celia. **Análise de projeto e orçamento empresarial**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2013. *E-book*. Disponível em:

https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: Acesso em: 17 abr 2025.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE IV**

SEMESTRE IV							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Gestão de Hospedagem	40	40	00	00	02	-
	Práticas de Eventos	40	10	30	40	02	Eventos, Cerimonial e Protocolo
	Bar e Bebidas	40	20	20	00	02	-
	Aspectos Legais da Gestão Empresarial Aplicados à Hotelaria	40	40	00	00	02	-
	Inglês Básico II	80	40	40	00	04	Inglês Básico I
	Elaboração de Projeto de Pesquisa	40	30	10	00	02	Metodologia do Trabalho Científico
	Estatística Aplicada	40	30	10	00	02	-
	Controladoria e Auditoria	40	40	00	00	02	-
	TOTAL	360	250	110	40	18	-



INSTITUTO
FEDERAL
Ceará

**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: GESTÃO EM HOSPEDAGEM		
Código:	Carga Horária Total: 40h	
Número de Créditos: 02	Nível: Graduação	
Pré-requisitos: Não	Semestre: 4º	
CH Teórica: 40h	CH Prática: Não	
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		

Compreensão e aplicação das ferramentas técnico-administrativas e operacionais no processo decisório e analítico do desempenho dos meios de hospedagem. Novas abordagens e tendências na gestão de meios de hospedagem.

OBJETIVOS

Identificar, relacionar e orientar os diversos aspectos da gestão de meios de hospedagem. Conhecer e analisar a situação administrativo-operacional e financeira dos meios de hospedagem utilizando-se de ferramentas do planejamento e gestão empresarial.

PROGRAMA

UNIDADE I - PLANEJAMENTO E GESTÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM:

- Conceitos básicos para a compreensão da gestão de meios de hospedagem.
- Planejamento e projetos em meios de hospedagem.
- A importância do ciclo PDCA e a influência dos tipos de liderança.

UNIDADE II - INDICADORES DE DESEMPENHO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM:

- Análises de Indicadores Financeiros: taxa de ocupação; taxa de cortesia, manutenção e uso da empresa; média de Hóspedes; diária média; receita média.
- *Revenue Management.*

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;
- Realização de seminários.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).

AVALIAÇÃO

Os critérios e os instrumentos a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Avaliações escritas.
- Seminários.
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e demais eventos.
- Assiduidade e pontualidade.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira: Educ, Caxias do Sul, 2003.
 DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson PrenticeHall, 2005.
 BARBOSA, Luis Gustavo Medeiros. Gestão em turismo e hotelaria: experiências públicas e privadas. São Paulo (SP): Aleph, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.)
 WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri, SP: Manole, 2002.
 CAMARGO, Luis Otavio Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.
 MONISON, Alison; LASHLEY, Conrad. Em busca da hospitalidade. Barueri: Manole, 2004.
 POWERS, Tom, BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. Tradução Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PRÁTICAS DE EVENTOS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Eventos, Cerimonial e Protocolo.		Semestre: 4º
CH Teórica: 10h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: 40h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Captação de Eventos. Projeto e Viabilidade de eventos; Operacionalização e Execução dos eventos; Comissões e orçamento; Alimentos e Bebidas nos eventos; Prática de Evento.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Apresentar estratégias para captação de eventos nacionais e internacionais; · Identificar os itens básicos para organização e operacionalização de eventos: - compreender as articulações entre as diferentes comissões responsáveis pelos eventos observando as competências de cada uma; · Escolher espaços para realização de eventos, bem como negociar e preparar orçamentos; · Compreender a relevância do setor de Alimento e Bebidas para Eventos; 		

· Executar Evento.
PROGRAMA
<p>UNIDADE I – OS EVENTOS</p> <p>1.1 Identificação do mercado/demanda e captação de Eventos.</p> <p>1.2 Técnicas de Captação de Eventos (<i>Convention & Visitors Bureau</i> , empresas públicas e particulares).</p> <p>1.3 Espaços para Eventos no hotel.</p> <p>1.4 <i>Lay out</i> dos salões para cada tipo de evento.</p> <p>UNIDADE II – PLANEJANDO, ORGANIZANDO E EXECUTANDO UM EVENTO</p> <p>2.1 Comissões do Evento.</p> <p>2,2 Fases da Realização do Evento (planejamento e execução).</p> <p>2.3 Custos e orçamentos em Eventos.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas teóricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aulas expositivas e interativas com recursos áudio visual. · Estudos de caso. · Exercícios em sala de aula. <p>· Pesquisas e trabalhos em grupo.</p> <p>· Orientação das comissões do evento.</p> <p>Aulas práticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Elaboração do projeto do evento; · Contato com convidados que participarão do evento; · Visitas de campo ao local do evento; · Produção de orçamento; · Produção de materiais a serem utilizados no evento (<i>banner</i>, camisas, crachás); · Captação de brindes para sorteio no evento; · Execução do evento.
RECURSOS
<p>Espaço de Eventos (auditório, sala de aula, corredores do Campus), equipamentos do auditório (púlpito, bandeiras, som, microfone), mesas, cadeiras, material de escritório. As aulas práticas serão desenvolvidas nos espaços multifuncionais do Campus, através da simulação de eventos.</p>
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> · Discussão/participação em sala. · Seminário avaliativos apresentados em aula. · Elaboração do projeto do evento. · Organização do evento. · Execução do evento.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<ol style="list-style-type: none"> 1. BRITTO, Janaina. Estratégia para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. 2. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9ª. Edição. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2003. 3. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004.

4. MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 2ª. Edição. Barueri (SP): Manole, 2002.
5. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.
2. CESCO, Cleuza G. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997.
3. MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2005.
4. TENAN, Ilka Paulete Svissero. Eventos. São Paulo: Aleph, 2002.
5. WAT, David. Gestão de Eventos em lazer e turismo. Porto Alegre. Bookman, 2004.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



INSTITUTO
FEDERAL
Ceará

DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: BAR E BEBIDAS		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 4º
CH Teórica: 20h		CH Prática: 20h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Planejamento e organização do espaço interno do bar; Organização do salão e serviço de mesas; Mobiliário, equipamentos e utensílios de bar; Tipologia e classificação de bebidas; Mise-en-place do serviço de bebidas; Coquetelaria; Fundamentos de enologia.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Planejar, operacionalizar e gerenciar o serviço de bebidas em bares e restaurantes, desde a organização do espaço físico até a produção de bebidas. - Conhecer os tipos de bebidas e seus processos de fabricação. - Conhecer e aplicar técnicas de produção de coquetéis. 		
PROGRAMA		

UNIDADE I - HISTÓRICO DAS BEBIDAS:

- O surgimento das bebidas
- A influência das bebidas na sociedade

UNIDADE II - TIPOS DE BEBIDAS E SUAS CARACTERÍSTICAS:

- As características das bebidas
- Os tipos de bebidas e suas fabricações
- Fundamentos de enologia

UNIDADE III - TÉCNICAS E PROCEDIMENTOS E PREPARO E SERVIÇO DE BEBIDAS:

- O profissional de bebidas (Bartender) – Barman/Barwoman
- Preparação de coquetéis

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;
- Visitas técnicas;
- Aplicação de provas objetivas, práticas e discursivas.
- Realização de seminários.
- Aulas práticas de preparação e degustação de coquetéis alcoólicos e de degustação de vinhos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).

AVALIAÇÃO

Os critérios e os instrumentos a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Avaliações escritas.
- Seminários.
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e demais eventos.
- Assiduidade e pontualidade.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 3.ed. Caxias do Sul: Educs, 2007.
 FREITAS, Armando; NOVAKOSKI, Deise; FREUND, Francisco Tommy. Bartender: perfil profissional, técnicas de trabalho, mercado. Rio de Janeiro, RJ: Senac Nacional, 2012.
 FURTADO, Edmundo. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico: Educ, 2000.

LUNDBERG, Donald; WALKER, John R. O Restaurante: Bookman, 2003

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Bar. 1.ª edição. São Paulo: EDITORA SENAC, 1994.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à Enologia. SENAC. 2006.

VENTURINI, Waldemar. Tecnologia de Bebidas: Matéria prima, processamento, BPF-APPCC, legislação e mercado - Editora: Edgard Blucher, 2005. 564 p.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ASPECTOS LEGAIS DE GESTÃO EMPRESARIAL APLICADOS À HOTELARIA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
A concepção de Direito, sua divisão metodológica e didática. Histórico do Direito Empresarial. Atos de Comércio e Teoria da Empresa. Atividade Empresarial. Sociedades Empresárias. Empresário Individual. Capacidade. Estabelecimento Empresarial. Atributos e Elementos do Estabelecimento Empresarial. Responsabilidade Empresarial no Código de Defesa do Consumidor. O Código de Defesa do consumidor: Breve histórico e sua posição no ordenamento jurídico brasileiro. Princípios Fundamentais do Código de defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90). Responsabilidade Civil pelo Código de Defesa do Consumidor. Proteção Contratual pelo Código de Defesa do Consumidor. Principais alterações trazidas pela lei 13467/2017 nos contratos de trabalho.		
OBJETIVOS		
Reconhecer noções gerais de direito, nos ramos da ciência jurídica vinculadas a sua atuação profissional tecnológica na gestão da atividade empresarial hoteleira, facilitando a apreensão de conceitos gerais introdutórios e proporcionando-lhe visão crítico-analítica dos institutos jurídicos dentro da evolução histórica do direito pátrio, buscando, ademais, engajá-lo nos debates e nas		

implicações concretas das prescrições normativas, de forma atualizada.

Conhecer através de uma visão prático-reflexiva as relações jurídico normativas vigentes dentro do contexto institucional brasileiro potencializando o desenvolvimento de habilidades e competências no exercício técnico profissional de gestão de atividade empresarial privada

Demonstrar os aspectos básicos da legislação concernente ao direito empresarial, direito do consumidor e trabalhista de forma atualizada e conexa com a atividade técnica profissional a ser desenvolvida

Realizar a análise do direito do trabalho numa perspectiva funcional e atualizada, especialmente no que se refere às alterações trazidas pela denominada “reforma trabalhista” (Lei 13467/2017).

PROGRAMA

- . UNIDADE I – Noções Gerais de Direito:
 - . Conceituação e Definição do Direito: (Acepções do termo “Direito”)
 - . Fonte material e formais do direito (noções jurídicas sobre leis, costumes, doutrina, jurisprudência, analogia, equidade e princípios gerais do direito)
 - . Classificação e distinção didática na ciência jurídica: (Direito natural e Direito positivo; Direito Objetivo e Subjetivo; Direito Público e Privado; Direito Nacional e Internacional)
 - . Microssistemas jurídicos;
- . UNIDADE II – Aspectos de Direito Empresarial (Noções Gerais Aplicadas a Hotelaria):
 - . Atividade empresarial
 - . Objeto do direito empresarial
 - . Comércio e empresa
 - . Posição do Direito Empresarial no Quadro Geral do Direito. Direito da Empresa
 - . Fontes do Direito Empresarial
 - . Teoria da empresa
 - . Conceito de empresário
 - . Empresário individual
 - . Sociedades Empresárias
 - . Proibidos de exercer empresa
 - . Microempresa (ME) e empresa de pequeno porte (EPP)
 - . Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (EIRELI)
 - . Capacidade para ser empresário
 - . Registro público de empresas
 - . Órgãos do registro de empresas
 - . Atos de registro de empresas
 - . Empresário irregular
 - . Estabelecimento empresarial
 - . Conceito e natureza do estabelecimento empresarial
 - . Alienação do estabelecimento empresarial
 - . Proteção ao ponto (locação empresarial)
 - . Proteção ao título do estabelecimento
 - . Nome empresarial
 - . Formação e registro do nome empresarial
 - . Alteração e proteção do nome empresarial
 - . Livros empresariais

- Obrigações comuns a todos os empresários
 - UNIDADE III – Noções de Direito do Consumidor (Aplicadas a Hotelaria)
 - Posição Topográfica do Código de defesa do Consumidor em nosso ordenamento jurídico pátrio: A natureza de suas normas jurídicas cogentes (Lei 8078/1990);
 - Princípios Fundamentais do Código de Defesa do Consumidor;
 - Responsabilidade Civil no Código de Defesa do Consumidor
 - Proteção Contratual pelo Código de Defesa do Consumidor: (Noção jurídica de cláusulas abusivas contratuais);
 - Prestação de serviços e a noção Jurídica de Boa fé objetiva;
 - UNIDADE IV- Atualizações do Direito do Trabalho, a luz da denominada “reforma trabalhista” (Lei 13467/2017) e suas implicações na Hotelaria:
- Principais alterações trazidas pela lei 13467/2017 nos contratos de trabalho e os contratos de trabalho no ramo hoteleiro

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas, estudo de caso, trabalhos em dupla, exercícios estruturados e análise de vídeos e artigos, facilitando assim a assimilação do conteúdo proposto.

Visitas técnicas.

RECURSOS

Material didático-pedagógico.

Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

Trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALCÂNTARA, Silvano Alves. Direito empresarial e direito do consumidor. 2. ed. Curitiba, PR: Intersaberes, 2022. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 22 maio 2024.

NADER, Paulo. Introdução ao Estudo do Direito. 33. ed. Rio de Janeiro: Forense Jurídica, 2011.

MAMEDE, Gladston: Manual de direito empresarial. 5. ed. – São Paulo: Atlas, 2010.

MACHADO, Costa (org.) / SALVADOR, Paulo (coord): Código de Defesa do Consumidor interpretado artigo por artigo, parágrafo por parágrafo

PRAZERES, Írley Aparecida Correia. Manual de direito do trabalho. 1. ed. São Paulo: Rideel, 2018. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 07 jul. 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZEVEDO, Ney Queiroz de. Direito do consumidor. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2015. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 22 maio 2024.

BATALHA, Wilson de Sousa Campos. Introdução ao Direito. São Paulo. Forense Jurídica, 2000.

CAMPINHO, Sérgio: O direito de empresa à luz do novo Código Civil, 11. ed. rev. e atual. de acordo com a Lei nº 11.941/2009 – Rio de Janeiro: Renovar, 2010.

GONÇALVES NETO, Alfredo de Assis. Direito de empresa: comentários aos artigos 966 a 1.195 do Código Civil. 3. ed., rev., atual. e ampl. – São Paulo: Revista dos Tribunais, 2010.

JOÃO CORDEIRO; ADRIANO MOTA. Direito do Trabalho na Prática - Da Admissão à Demissão vol.1 - 3ª edição. Rideel. E-book. (218 p.). Disponível em: Acesso em: 07 jul. 2020.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INGLÊS BÁSICO II		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Inglês básico I		Semestre: 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
<p>Apropriação do sistema linguístico da língua inglesa de modo eficiente permitindo assim o desenvolvimento de habilidades de escrita, fala, escuta e leitura em nível básico do idioma. Expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana e profissional, de forma escrita e oral, conduzindo transações do dia-a-dia que envolvam situações e assuntos que lhe são familiares, tais como: pedir comida em um restaurante, realizar a reserva de um hóspede em um quarto de hotel/resort/pousada/albergue; oferecer e descrever um passeio turístico; descrever uma cidade levando em consideração clima, passeios, atrações turísticas; descrever um quarto de hotel/resort/pousada/albergue.</p>		
OBJETIVOS		
<p>Desenvolver a competência comunicativa, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão auditiva, com foco na aplicabilidade do idioma para o cenário de atuação do profissional de turismo e hospitalidade.</p> <p>Compreender a gramática funcional, ou seja, aprofundar o estudo da gramática a partir de seu uso na comunicação.</p> <p>Dominar léxico específico voltado para o turismo.</p> <p>Realizar o check-in/reserva de um quarto de hotel.</p> <p>Descrever hospedagens e passeios turísticos.</p> <p>Falar sobre problemas elétricos, hidráulicos e reparos.</p> <p>Ser capaz de solicitar serviços de quarto.</p> <p>Ser capaz de informar sobre serviços, locais e horários de funcionamento dentro de uma hospedagem.</p> <p>Ser capaz de informar sobre transporte e locais na cidade.</p>		
PROGRAMA		

UNIDADE 1 - SITUAÇÕES COMUNICATIVAS

- § Serviços de recepção.
- § Serviços de governança.
- § Serviços de manutenção.
- § Serviços de segurança.
- § Resolução de problemas.
- § Serviços de restaurante.
- § Apresentação de passeios turísticos.

UNIDADE 2 - PONTOS GRAMATICAIS

- § Tempos verbais.
- § Verbos modais.
- § Pronomes.
- § Preposições de lugar e tempo.
- § Expressões de tempo.
- § Grau dos adjetivos.
- § Advérbios.

UNIDADE 3 - VOCABULÁRIO

- § Cumprimentos.
- § Marcas linguísticas de polidez.
- § Profissões.
- § Números ordinais e cardinais.
- § Horas.
- § Refeições.
- § Móveis.
- § Itens de quarto.
- § Itens de frigobar.
- § Peças de roupa.
- § Dias da semana.
- § Meses do ano.
- § Cores.
- § Pertences pessoais.
- § Amenidades de banheiro.

METODOLOGIA DE ENSINO

Os conteúdos serão ministrados de forma expositiva e prática, com uso de recursos audiovisuais. Os textos utilizados em sala serão de variados tipos e gêneros. A estrutura linguística será estudada de forma contextualizada. Durante as aulas serão aplicadas as seguintes atividades práticas: 1. Atividade de conversação nas quais os discentes deverão conversar com o professor e os colegas em língua inglesa a partir de diálogos presentes no material didático; 2. Apresentação oral de temas ligados ao Turismo e à Hotelaria; 3. Produção escrita de gêneros textuais presentes no mundo do trabalho, principalmente da Hotelaria e do Turismo, como passagem aérea e rodoviária, formulário de reserva de hotel, FNRH (Ficha Nacional de Registro de Hóspedes), nota fiscal, cardápios de restaurante; 4. Práticas orais em língua inglesa simulando processos de reserva, recepção e atendimento ao cliente na suíte e no restaurante e bar do hotel; 5. Debates sobre textos em língua inglesa; 6. Práticas auditivas em inglês a partir de áudios que retratam telefonemas, diálogos entre turistas, hóspede e recepcionista de hotel e diálogos de modo geral; 7. Produção de um prato e/ou bebida da culinária de países falantes de língua inglesa no Laboratório de Alimentos e Bebidas para posterior apresentação em inglês de todo o processo de produção. Ou seja, a disciplina contempla atividades práticas que abrangem as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral. Vale salientar, por último, que as aulas práticas são mescladas com as aulas teóricas, pois as atividades práticas ocorrem logo após a apresentação do conteúdo teórico por parte do professor.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico (textos, slides, livros, artigos etc).
- Recursos audiovisuais e de tecnologias digitais (computador, datashow, caixas de som, sites etc).
- Aplicativos de estudo.
- Quadro branco e pincel.

AVALIAÇÃO

A avaliação desta disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Resolução de exercícios em casa e em sala de aula, com base nos conteúdos abordados.
- Provas escritas, auditivas e orais.
- Resolução de quizzes via plataformas online.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CHIARO, Tânia de. Inglês para hotelaria: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. Barueri, SP: DISAL, 2012.
2. CRUZ, Décio Torres. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005.
3. OLIVEIRA, Luciano Amaral. English for Tourism Students. São Paulo: Roca, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FERRO, Jeferson. Around the world: Introdução à leitura em Língua Inglesa. Curitiba: InterSaberes, 2012.
2. LOPES, Coralina. Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos. Recife: Imprima, 2012.
3. MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura. Módulo I. São Paulo: Texto novo, 2000.
4. MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura. Módulo II. São Paulo: Texto novo, 2001.
5. TORRES, Nelson. Gramática Prática da Língua Inglesa: o Inglês Descomplicado. 11. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Coordenador do Curso <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/>	Setor Pedagógico <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/>
---	---

**DIRETORIA DE ENSINO**

**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: ELABORAÇÃO DE PROJETOS DE PESQUISA		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 2h		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Metodologia do Trabalho Científico.		Semestre: 4º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Característica de um projeto de Pesquisa. Sistematização do estudo. Coleta de Fontes Bibliográficas. Plataformas Científicas. O processo de leitura. Produção do projeto de pesquisa. Recursos de Apresentação.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacitar e integrar o discente no processo do conhecimento e da investigação científica. ▪ Fornecer subsídios para estrutura e elaboração de um projeto de pesquisa científica. ▪ Conhecer o conceito e os elementos formais que caracterizam o projeto de pesquisa 		
PROGRAMA		

UNIDADE I – Contextualização da disciplina:

- 2.1 Características de um projeto de pesquisa;
- 2.2 A Escolha do Tema;
- 2.3 Coleta de fontes bibliográficas: Plataformas de buscas.

UNIDADE II – Desenvolvimento do Projeto de Pesquisa:

- 2.4 Estruturando a escrita: Citação Direta e Indireta
- 2.5 A Formulação do Problema de pesquisa;
- 2.6 Hipóteses;
- 2.7 Objetivos;
- 2.8 Introdução
- 2.9 Justificativa;
- 2.10 Referencial Teórico;
- 2.11 Metodologia de pesquisa;
- 2.12 Cronograma de desenvolvimento;
- 2.13 Referências

UNIDADE III – Apresentação do projeto de pesquisa:

- 2.14 Elementos da Apresentação;
- 2.15 Recursos de Apresentação;
- 2.16 Apresentação dos Projetos.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivo-dialogadas e práticas visando a escrita do projeto. As aulas expositivo-dialogadas terão como base os materiais bibliográficos disponibilizados pelo docente com a utilização de recursos audiovisuais, proporcionando ao discente o estímulo ao diálogo e compartilhar de ideias a partir dos conteúdos apresentados. Poderão ser realizadas a aplicação de atividades individuais ou em grupo onde os alunos irão praticar as estruturas aprendidas de forma oral ao final de cada tópico em forma de apresentação dos projetos desenvolvidos em sala. As aulas práticas deverão ser desenvolvidas em laboratório de informática para a produção orientada dos projetos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Laboratório de Informática

AVALIAÇÃO

A avaliação se dará de forma contínua e processual de acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: participação e empenho, cumprimento de prazos, participação nas aulas teóricas e práticas. Poderão ser adotados ainda como critérios de avaliação, os seguintes instrumentos: desenvolvimento gradual da proposta de projeto, entrega das etapas do projeto, produções textuais e a entrega e apresentação do projeto final. O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, tendo como base o desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ARMANI, Domingos. Como elaborar projetos? guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2009. 96p., 96p. ISBN 9788586225178.
2. LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 315p. ISBN 9788522440153.
3. RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 42. ed. Petrópolis: Vozes, 2014. 144p. ISBN 9788532600271.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. AZEVEDO, Celicina Borges. Metodologia científica: ao alcance de todos. 3. ed. Barueri: Manole, 2013. 52 p. ISBN 9788520436790.
2. JOYE, Cassandra Ribeiro. Metodologia científica. Fortaleza: IFCE/ DEaD, 2014. 73p.
3. MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 225p. ISBN 9788522448784.
4. RAMPAZZO, Lino. Metodologia científica: para alunos dos cursos de graduação e pós-graduação. 8. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2015. 154 p. ISBN 9788515024988.
5. RUIZ, João Álvaro. Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 180p. ISBN 9788522444823.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESTATÍSTICA APLICADA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
A natureza da estatística; População e amostra; Séries estatísticas; variáveis e gráficos; Distribuição de frequência; Medidas de posição; Medidas de dispersão ou de variabilidade; Medidas de assimetria e Curtose; Teoria elementar da probabilidade; Distribuição binomial e Normal. Correlação e Regressão.		

OBJETIVOS

- Estabelecer embasamento conceitual e operacional da estatística de forma a evidenciar a sua
- Aplicabilidade na resolução de problemas práticos ligados ao curso e de tomada de decisão;
- Analisar dados estatísticos com ou sem tabelas.
- Relacionar as medidas estatísticas e desenvolver as análises delas;
- Destacar as técnicas de apresentação de dados estatísticos por meio de tabelas e gráficos;
- Compreender a lei da probabilidade e como esta é importante para os cálculos de um meio de hospedagem.

PROGRAMA

Unidade 1. A Natureza da Estatística

1. Panorama histórico;
2. Método estatístico;
3. A Estatística;
4. Fases do método estatístico.

Unidade 2. População e Amostra

1. Variáveis e seus tipos;
2. População e amostra;
3. Noções de Amostragem.

Unidade 3. Séries Estatísticas

1. Tabelas;
2. Tipos de séries estatísticas;
3. Séries conjugadas;
4. Distribuição de frequência

Unidade 4. Gráficos Estatísticos

1. Gráfico estatístico;
2. Tipos de gráficos estatísticos;
3. Cartograma;
4. Pictograma.

Unidade 5. Distribuição de Frequência

1. Tabela primitiva ROL;
2. Distribuição de frequência;
3. Elementos de uma distribuição de frequência;
4. Número de classes e intervalos de classes;
5. Tipos de frequências;
6. Distribuição de frequência com intervalos de classe;
7. Representação gráfica de uma distribuição de frequência;
8. Curva de frequência.

Unidade 6. Medidas de Posição

1. Média aritmética;
2. Mediana;
3. Moda;
4. Posição relativa da média, mediana e moda;
5. Separatrizes.

Unidade 7. Medidas de Dispersão ou Variabilidade

1. Amplitude total;
2. Variância;
3. Desvio padrão;
4. Coeficiente de variação.

Unidade 8. Probabilidade

1. Experimento aleatório;
2. Espaço amostral;
3. Eventos;
4. Probabilidade;
5. Eventos complementares;

METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas teóricas e expositivas. As aulas teóricas terão como enfoque a contextualização e interdisciplinaridade, buscando relacionar os conteúdos matemáticos com situações do cotidiano dos alunos e com outras áreas do conhecimento.</p> <p>A participação dos alunos será fator essencial no decorrer das aulas, sempre instigando a curiosidade e a pesquisa.</p> <p>Nas aulas serão propostas listas de exercícios para resolução e discussão entre os alunos.</p> <p>Essas listas propostas serão exaustivamente exploradas por meio de correções em plenária, seja pelo professor, seja pelos próprios alunos, para averiguação da aprendizagem.</p> <p>-Seminários em grupos sobre assuntos de importância da disciplina.</p>	
RECURSOS	
<p>Quadro branco; Pincel; Apagador; Livro didático; Resumos de conteúdo; Listas de exercícios; Computador; Projetor de multimídia.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação será formativa, onde o discente será avaliado pela assiduidade, participação nas aulas, realização das atividades propostas, colaboração e cooperação com colegas e professores.</p> <p>A verificação da aprendizagem será feita pela participação e pelo desempenho nas provas escritas aplicadas no decorrer da disciplina. Visando também o conhecimento adquirido pelo aluno, a avaliação somativa será trabalhada no final de cada etapa de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CRESPO, Antonio Arnot. Estatística Fácil. 17. São Paulo: Editora Saraiva, 1999.</p> <p>DONAIRE, Denis & MARTINS, G.A. Princípios de Estatística. São Paulo: Atlas, 1995.</p> <p>GÓES, L.A.C. Estatística: uma abordagem decisória. São Paulo: Saraiva, 1995.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ANGELINI, Flávio. Estatística Geral. São Paulo: Atlas, 1999.</p> <p>BUSSAD, Wilton O. Marettin, Pedro A. Estatística Básica. São Paulo. Atual Editora Ltda, 1987.</p> <p>SPIEGEL, Murray R. Estatística. São Paulo. Makron Books do Brasil, 1993.</p> <p>LIMA, Luciana de Estatística aplicada / Luciana de Lima; Coordenação Cassandra Ribeiro Joye. - Fortaleza: UAB/IFCE, 2009.</p> <p>COSTA, Giovani Glaucio de Oliveira. Estatística Aplicada ao Turismo. v. 1 / Giovani Glaucio de Oliveira Costa, Juliana Di Giorgio Giannotti. - 2.ed. - Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2013.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <hr/>	<p>Setor Pedagógico</p> <hr/>



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: CONTROLADORIA E AUDITORIA		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Transmitir uma nova visão do papel dos gestores de hotéis, restaurantes e similares e destacar as oportunidades de contribuição para a gestão das empresas na obtenção de êxito nas metas estratégicas.		
OBJETIVOS		
Fornecer aos alunos as ferramentas necessárias para a atuação do Controller no moderno ambiente corporativo das empresas de classe mundial, enfocando os processos decisórios oriundos dos aspectos operacionais, econômicos, financeiros, contábeis e fiscais.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - A Controladoria e as Funções do Controller		
- Evolução da Controladoria como instrumento de controle e gerenciamento das atividades		
- Estruturação, Funções e o papel da Controladoria		
- Conceito de accountability e sua relação com a Controladoria		
UNIDADE II - Planejamento e Controladoria Estratégica		
- Conceito de Estratégia e as implicações para a Controladoria		
- Metas Estratégicas		
- Gestão Estratégica		
UNIDADE III- Controles Internos		
- Conceitos de sistemas de controles internos		
- Importância e objetivos do sistema de controles internos		
- Classificação dos controles internos		
- Controles internos estratégicos		
UNIDADE IV - <i>Balanced Scorecard</i>		
- Surgimento do termo		
- Vantagens de utilizar o <i>Balanced Scorecard</i> como sistema de gestão		
UNIDADE V - Governança Corporativa e <i>Disclosure</i>		
- Introdução		
- Lei Sarbanes-Oxley		
METODOLOGIA DE ENSINO		

A aula será expositiva/dialógica, com a utilização de projetor de slides (Datashow) e apostilas. Apresentação de empresas reais onde serão identificados problemas voltados à má gestão de empresas e as implicações pela falta de controladoria. Aplicação de exercícios programados para fixação do conteúdo. Estudo de caso de empresas reais e elaboração de metas estratégicas necessárias para vida útil das entidades. Trabalhos e exercícios em equipe.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Quadro branco e pincel.
- Recursos audiovisuais.
- Listas de exercícios.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado de caráter formativo com avaliações individuais/grupo, estudo de caso e seminário, onde será avaliado pelo desenvolvimento, aplicação e entendimento do assunto proposto. A avaliação acontecerá mediante a observação do desempenho do aluno nas atividades individuais e coletivas, através da criatividade na elaboração de metas estratégicas que possibilitem a recomposição ou continuação das atividades de empresas que quebraram. Além disso, computará como avaliação a participação nas discussões em grupo, entrega de exercícios e trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 8ª edição. Caxias do Sul: EDUCS, 2001
2. OLIVEIRA, Luís Martins, et al. Controladoria Estratégica. 11ª edição. São Paulo, Atlas, 2016.
3. HAYES, D. K.; NINEMEIER, J. D. **Gestão de operações hoteleiras**. São Paulo: Pearson, 2005. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FILHO, Pedro Salanek. Gestão Financeira para Eventos. Curitiba-PR. 2013. Disponível em: <https://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/1346/Gestao%20Financeira%20para%20Eventos.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em 23/09/2023.
2. CAROTA, José Carlos. **Gestão de controladoria**. 3. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
3. ANJOS, Edenise Aparecida dos. **Controladoria**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
4. SILVA, Cristiane Aparecida da. **Auditoria contábil**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
5. SANTOS, Cleônimo dos. **Auditoria fiscal e tributária**. 5. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2018. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE V**

SEMESTRE V							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Programa de Práticas Profissionais	80	10	70	00	04	Processos de Reservas e Recepção, Processos de Governança e Serviços de Alimentos e Bebidas.
	Hotelaria Hospitalar	40	40	00	00	02	-
	Tópicos Avançados em Hotelaria	40	40	00	00	02	-
	Sociologia do Turismo	40	40	00	00	02	-
	Projeto Social	40	10	30	40	02	-
	Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem	40	40	00	00	02	-
	Extensão	80	10	70	80	04	-
TOTAL		360	190	170	120	18	-



**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PROGRAMA DE PRÁTICAS PROFISSIONAIS		
Código:		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Processos de Reservas e Recepção, Processos de Governança e Serviços de Alimentos e Bebidas.		Semestre: 5º
CH Teórica: 10h		CH Prática: 70h
CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Identificação e interligação do discente com o mercado de trabalho, relacionado às atividades do		

ramo hoteleiro, como meios de hospedagem, restaurantes, bares, hospitais, agências de viagens, eventos entre outros relacionados. Postura profissional. Vivenciando em ambiente laboral os conhecimentos adquiridos em sala de aula.

OBJETIVOS

- Planejar atividades internas que envolvam as competências do profissional de Hotelaria;
- Executar práticas com fins de treinamento de habilidades específicas do ramo hoteleiro;
- Avaliar o desempenho do discente no cumprimento das práticas profissionais;
- Realizar práticas profissionais em meios de hospedagem, restaurantes, bares, hospitais, agências de viagens, eventos entre outros relacionados.

PROGRAMA

UNIDADE I – ORIENTAÇÕES

Postura profissional, ética, dinamismo, responsabilidade, conhecimentos específicos, noções das atividades nas empresas correlacionadas ao curso;

Orientações acerca dos preenchimentos de formulários diversos;

UNIDADE II – PRÁTICA

Vivenciar *in loco* na empresa hoteleira, de restauração, de eventos e similares as atividades de operacionalização, de supervisão e gestão nos diversos setores.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala sobre comportamentos, postura profissional (vestimentas, assiduidade, uso do celular, fofocas, pontualidade, compromisso entre outros);

Visitas técnicas e palestras.

Contato do aluno com a empresa/instituição;

Acompanhamento do aluno por um professor e um tutor na empresa/ instituição.

Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer as particularidades inerentes de cada setor dependendo de cada tipo de meio de hospedagem visitado;

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados *in loco*, ou seja, durante o desempenho de suas atividades nas empresas ou instituições, tais como assiduidade, pontualidade, aplicação correta na prática daquilo que foi ensinado na teoria e na prática em sala de aula nas diversas disciplinas do Curso de Tecnologia em Hotelaria. Essa avaliação será feita pelo professor e pelo tutor da empresa baseados em critérios como:

- Proatividade, postura profissional, planejamento, organização e execução das diversas atividades cotidianas propostas dentro das empresas/instituições, estando de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso.
- Relatório de Extensão.

Obs.1: No Relatório de prática profissional os alunos irão expor suas experiências *in loco*, descrevendo as atividades desenvolvidas em cada setor, ressaltando pontos positivos e negativos sob a ótica profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PICONEZ, Stela C. Bertholo. A prática do ensino e o estágio supervisionado. Campinas - SP: Papirus, 1991.

CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo. São Paulo: Saraiva, 2012.

CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade - A Inovação na Gestão. São Paulo:Saraiva, 2010.

ZEITHAML, Valerie A.; PARASURAMAN, A. A excelência em serviços – como superar as expectativas e garantir a satisfação completa de seus clientes. São Paulo: Saraiva, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZENHA, Farah. Fator humano da qualidade na empresa Hoteleira. São Paulo: Qualymatic, 2005.

BIANCHI, Anna Cecília de Moraes. Manual de Orientação: estágio supervisionado. São Paulo: Pioneira, 1998.

LÜCK, Heloísa. Desenvolvimento de competências: referencial para a prática profissional. Curitiba: Editora Ibpx, 2007.

MAMEDE, S.; PENAFORTE, J. Aprendizagem Baseada em Problemas: anatomia de uma nova abordagem educacional. Fortaleza, CE: Editora Hucitec Ltda, 2001, 232p.

ZABALZA, Miguel Ángel. Ensinar, aprender e avaliar competências profissionais. Porto Alegre: Artmed, 2014.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HOTELARIA HOSPITALAR		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 5 ^º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		

Evolução histórica dos hospitais no mundo e no Brasil. Antecedentes da Hotelaria hospitalar no mundo e no Brasil. A hospitalidade como um paradigma da área hospitalar. O macro ambiente da hospitalidade. Os serviços, a segurança e a humanização dos hospitais a partir dos serviços de cultura e lazer. Compreensão das similaridades entre as estruturas hoteleiras e hospitalares. Análise da influência de aspectos de arquitetura hospitalar e seus impactos nos serviços hoteleiros. Identificação de elementos necessários para a gestão de hotelaria hospitalar e do perfil requerido ao profissional atuante neste mercado. Conhecimento dos departamentos e cargos em hotelaria hospitalar e suas respectivas responsabilidades.

OBJETIVOS

Aprender sobre a evolução histórica da hotelaria hospitalar;
 Estudar e analisar a arquitetura e a hotelaria hospitalar;
 Conhecer os procedimentos operacionais ligados a hotelaria hospitalar;
 Realizar pesquisas focando a hospitalidade.

PROGRAMA

Evolução histórica dos Hospitais;
 - Hotelaria Hospitalar no mundo e no Brasil;
 - A hospitalidade como novo paradigma da área hospitalar;
 - O macro ambiente da hospitalidade;
 - A importância da Hotelaria Hospitalar;
 - Composição dos serviços:
 - Recepção;
 - Governança;
 - Lavanderia;
 - Serviço de Nutrição e Dietética;
 - Segurança Patrimonial;
 - Eventos
 - Cultura e lazer em hospitais;
 - Investimentos em hotelaria hospitalar;
 - Sistemas de Gestão da Qualidade.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas, estudo de caso, trabalhos em dupla, exercícios estruturados e análise de vídeos e artigos, facilitando assim a assimilação do conteúdo proposto.
 Visitas técnicas a hospitais públicos e privados para comparar estruturas e serviços.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado;

Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou apresentados na forma de seminários.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOEGER, M. A. Gestão em Hotelaria Hospitalar – Editora Atlas, 2003 DUARTE, V.V.

Administração de Sistemas Hoteleiros – Editora Senac, 1996.

TARABOUSHI, Fadi Antoine. Administração de Hotelaria Hospitalar. São Paulo: Atlas, 2003.

MARQUES, J. Albano. Introdução à Hotelaria. São Paulo: EDUCS. 2003.

GODOI, A. F. Hotelaria Hospitalar e Humanização no Atendimento em Hospitais- Ícone Editora, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOEGER, Marcelo. Hotelaria Hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização. São Paulo: Senac, 2009.

HAYES, David. Gestão de Operações Hoteleiras. São Paulo: Editora Pearson, 2005.

ISMAL, Ahmed. Hospedagem: Front Office e Governança. Porto Alegre: Thompson, 2004.

INGRAN, Hadyn; MEDLIK, S. Introdução à Hotelaria: gerenciamento e serviços. São Paulo: Editora Campus, 2002.

OLIVEIRA, Cícero de. O hospital do futuro no Brasil, 1998. Disponível em:

<www.ciahospital.com.br>. Acesso nov.2021.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



INSTITUTO
FEDERAL
Ceará

DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: TÓPICOS AVANÇADOS EM HOTELARIA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 5º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		

Inovação em hotelaria. Novas técnicas de gestão. Tendências de mercado. Mercado de trabalho em hotelaria. Novas tecnologias da informação e comunicação (TIC's) nos meios de hospedagem.
OBJETIVOS
<p>Aprofundar a discussão a respeito de temas novos, abrangendo desde aspectos operacionais a estratégicos e de gestão do fenômeno social da hospitalidade e da hotelaria, nos contextos locais, regionais, nacional e internacional.</p> <p>Relacionar a hotelaria com questões práticas e tendências de mercado.</p> <p>Estudar 'cases' hoteleiros e propor soluções viáveis aos problemas levantados.</p> <p>Desenvolver e aplicar pesquisas de mercado.</p>
PROGRAMA
<p>UNIDADE I: Tendências e mercado em hotelaria.</p> <p>UNIDADE II: Cases da hotelaria</p> <p>UNIDADE III: Pesquisas de mercado.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas; - Resolução de exercícios. - Estudos de caso.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> - Material didático-pedagógico. - Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).
AVALIAÇÃO
<p>Os critérios a serem utilizados nas avaliações envolvem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oralidade. - Domínio de conteúdo. - Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais). - Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades. - Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais). - Assiduidade e pontualidade. - Aplicação de provas objetivas e discursivas. <ul style="list-style-type: none"> - Realização de seminários. - Elaboração de pesquisas. - Participação nas atividades propostas. - Cumprimento das tarefas solicitadas. - Postura profissional.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Pesquisa em Turismo: planejamento, métodos e técnicas. São Paulo: Futura, 1998.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Hotelaria e Turismo: elementos de gestão e competitividade. São Paulo: Alínea, 2006.</p> <p>VIEIRA, Elena Vieira de. Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos. Caxias do Sul: Educus, 2004.</p>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.)

GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; LOPES, José Aurélio Claro. Restaurantes sustentáveis: um futuro em comum. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 12 abr. 2025.

GLAESSER, Dirk. Gestão de crises na indústria do turismo. Porto Alegre: Bookman, 2008.

RICCETTO, L. N. A&B de A a Z: Entendendo o setor de Alimentos e Bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

**DIRETORIA DE ENSINO**

**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA DO TURISMO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 5º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Caracterização da abordagem sociológica da sociedade e do turismo. Relação do turismo com as estruturas econômicas, políticas e culturais da sociedade. Aspectos da cultura brasileira que influenciam as práticas turísticas. Turismo inclusivo e a pluralidade étnico-racial e de gênero. Educação e cidadania direcionada à valorização do turismo		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Refletir sobre a relevância do respeito à diferença e diversidade cultural. - Compreender conceitos introdutórios a Sociologia do Turismo e do lazer. - Refletir sobre o modelo existencial na sociedade industrial. - Discutir aspectos relevantes quanto a humanização do cotidiano e da viagem. - Refletir aspectos relevantes sobre o turismo e o lazer 		
PROGRAMA		

1- Etnocentrismo e relativismo cultural**2- Sociologia do Turismo**

2.1- O modelo existencial na sociedade industrial

2.2- A indústria das férias

- Turismo Sustentável

- Turismo de massa e seus impactos

2.3- Convivência entre visitantes e visitados: valorização e respeito às diferenças

2.4- Humanização do cotidiano

2.5- Humanização da viagem

3- Sociologia do Lazer

3.1- A dinâmica produtora do lazer

3.2- Trabalho, Lazer, Tempo e Espaço

4- Motivos de viagem para um destino turístico**METODOLOGIA DE ENSINO**

- Exposição oral dialogada dos conteúdos.

- Aplicação de exercícios e estudos dirigidos.

- Exposição de vídeos

- Pesquisa de Campo.

- Viagem de Estudo

- Seminários e debates

RECURSOS

- Pincel para quadro branco

- Recursos Audiovisuais

- Material didático-pedagógico

AVALIAÇÃO

- Exercícios e estudos dirigidos

- Avaliação Escrita

- Apresentação de Seminários

- Produção de Artigo e/ou de textos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUMAZEDIER, Joffre. Sociologia empírica do lazer. [tradução Silvia Mazza e J. Guinsburg]. 3.ed. São Paulo: Perspectiva, SESC, 2008. (Debates; 164 / dirigida por J. Guinsburg).

KRIPPENDORF, Jost. Sociologia do Turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. [tradução contexto traduções]. 3.ed. rev. e ampli. São Paulo: Aleph, 2009. (Turismo)

ROCHA, Everardo P. Guimarães. O que é etnocentrismo. 11. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. (Coleção primeiros passos; 124).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTRO, Celso Antonio Pinheiro de. Sociologia aplicada ao turismo. São Paulo: Atlas, 2002.

MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 2006. (Coleção primeiros passos; 57)

DIAS, Reinaldo. Sociologia do turismo. São Paulo: Atlas, 2003.

BAUMAN, Zygmunt. Modernidade líquida. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

OLIVEIRA, Luiz Fernandes; COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. Sociologia para jovens do século XXI. 3. ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2013.

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
-------------------------------	---------------------------



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 5º
CH Teórica: 10h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não.	EXTENSÃO: 40h	PCC/EXTENSÃO: Não.
EMENTA		
Sociedade e Cidadania. Elementos teórico-conceituais para a intervenção social. Desenvolvimento econômico e sustentabilidade. Aplicação e desenvolvimento de atividades sociais, como garantia dos direitos humanos e cidadania na sociedade. Experiências de intervenção social junto a comunidades.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a importância da cidadania para a construção da vida em sociedade. ● Demonstrar a necessidade e utilidade das teorias sociológicas para a explicação e compreensão de fenômenos econômico-sociais contemporâneos. ● Compreender a importância da relação desenvolvimento econômico e o desafio da sustentabilidade para a sociedade em que estamos inseridos. ● Reconhecer direitos e responsabilidades como agente de mudança mediante situações que permitam o exercício da crítica. ● Conhecer exemplos de práticas de intervenção social junto a comunidades. ● Conhecer aspectos relevantes para a Elaboração de Projetos de Intervenção Social. ● Desenvolver ação social junto a uma comunidade. 		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> ● Cidadania e valores humanos: a questão social, responsabilidade social e contexto contemporâneo da sociedade; ● Vantagens e desafios da atuação em ações sociais; ● O que é um Projeto Social; ● Características de um projeto; 		

- Elementos básicos de um projeto;
- Etapas de elaboração de um projeto;
- Roteiro para elaboração de um projeto: o projeto passo a passo;
- Roteiro – Como apresentar o projeto.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia aplicada nesta disciplina adota uma abordagem diversificada que promove o envolvimento dos estudantes e facilita a compreensão dos conteúdos. Nesse contexto, as aulas presenciais de apresentação da disciplina desempenham um papel crucial, introduzindo os tópicos e objetivos de estudo, ao mesmo tempo em que sensibilizam os alunos por meio da exposição de conteúdos temáticos relevantes, despertando o interesse e a curiosidade para a aplicação de projetos práticos na comunidade externa.

Durante o desenvolvimento das aulas, a abordagem expositiva e dialógica é necessária, permitindo que o professor conduza aulas expositivas e estimule momentos de diálogo e debate entre os alunos (8 horas). Recursos visuais, como o quadro branco e o projetor de slides, são empregados para ilustrar conceitos e exemplos, enriquecendo o processo de aprendizagem.

Além disso, a metodologia inclui atividades práticas em grupos, onde os estudantes podem aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos, e exposições dialogadas, que promovem a troca de ideias entre os grupos (2 horas). Recursos multimídia, como vídeos, imagens e gráficos, são usados para tornar as aulas mais dinâmicas e envolventes.

A metodologia também incorpora atividades de pesquisa, tanto no laboratório de informática quanto na biblioteca, incentivando os alunos a aprofundarem seus estudos e buscar fontes de informação relevantes para a disciplina (2 horas). A realização de seminários proporciona aos estudantes a oportunidade de apresentar e discutir temas relacionados à disciplina, desenvolvendo habilidades de pesquisa, expressão oral e apresentação.

Adicionalmente, oficinas de elaboração de projetos (8 horas) são promovidas para que os alunos aprendam a planejar e executar projetos práticos a serem aplicados à comunidade externa, desenvolvendo habilidades de planejamento e execução. Por fim, a aplicação prática do Projeto Social deverá ser executada em uma comunidade do município de Aracati (20 horas). A capacidade de planejar, executar e avaliar o impacto do projeto será levada em consideração.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Laboratório de informática.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Projeto Social ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Avaliação pela Participação, Assiduidade e Pontualidade: A participação ativa em todas as atividades da disciplina é fundamental. A presença regular e a pontualidade nas aulas serão consideradas na avaliação.

- Avaliação Escrita: Os alunos serão avaliados com base na elaboração de um projeto escrito. Este

projeto deve demonstrar a compreensão aprofundada dos conceitos abordados na disciplina e a capacidade de apresentar ideias de forma clara e organizada.

- Avaliações Orais: Serão realizadas avaliações orais, que incluirão apresentações de trabalhos, seminários e a apresentação do projeto social desenvolvido ao longo da disciplina. A avaliação levará em consideração a capacidade de comunicação, clareza na exposição e domínio do conteúdo.

- Aplicação Prática do Projeto Social: A implementação de um projeto de caráter social em uma comunidade do município de Aracati e áreas próximas será uma parte essencial da avaliação. A capacidade de planejar, executar e avaliar o impacto do projeto será levada em consideração.

- Feedback da Comunidade: Será considerado a opinião da comunidade atendida pelo projeto. O feedback e a percepção da comunidade serão fundamentais na avaliação do impacto do projeto.

A nota final será calculada com base no desempenho em cada um desses critérios, com pesos específicos atribuídos a cada componente da avaliação. Os alunos serão incentivados a participar ativamente, contribuir com ideias significativas, demonstrar compreensão sólida dos conceitos e aplicar o conhecimento de forma prática em um contexto social real.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOTELHO, André. Cidadania, um projeto em construção: minorias, justiça e direitos. São Paulo: Claro Enigma, 2012. 147p. ISBN 9788581660202.

ARMANI, Domingos. Como elaborar projetos? guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2009. 96p., 96p. ISBN 9788586225178.

DESAFIOS do Desenvolvimento econômico. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil - BNB, 2010. 458p. ISBN 9788577910960.

JOYE, Cassandra Ribeiro (coordenação). Projetos sociais. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. 53 p., il. ISBN 978-85-63953-24-7. Disponível em:

biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81896. Acesso em: 16 Jun. 2023.

SACHS, Ignacy. A terceira margem: em busca do ecodesenvolvimento. Tradução de Rosa Freire D'Aguiar. São Paulo: Companhia das Letras, 2009. 392p. ISBN 9788535915525.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CEARÁ. Governo do Estado. Aumento da capacidade econômica, cultural e social da população. Fortaleza: ASPE/CONPAM, 2013. 41p. ISBN 9788567589077.

CEARÁ. Assembleia Legislativa do Estado do Ceará. Programa de capacitação para o terceiro setor. Fortaleza: Gestão de projeto. 162p.

COELHO, Simone de Castro Tavares (coordenação). Metodologia de avaliação de projetos sociais. São Paulo: Cortez, 2017. 168 p. ISBN 9788524924323.

OLIVEIRA, Carla Montenegro. Entre tradições e inovações: percepções e práticas de responsabilidade social empresarial BNB. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil - BNB, 2013. 285p. ISBN 9788577911745.

QUEIROZ, Adele. Ética e responsabilidade social nos negócios. São Paulo: Saraiva, 2005. 340p. ISBN 8502050672.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SUSTENTABILIDADE EM MEIOS DE HOSPEDAGEM		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 5º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Turismo e Meio Ambiente. Conceitos de Meio Ambiente. Movimento Ambiental. Eco92. Impactos Ambientais no Turismo. Tipos de Impactos Ambientais. Legislação Ambiental. Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem. Normas NBR 14.000 e NBR 15.401.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Introduzir às questões ambientais; · Discutir e princípios da sustentabilidade; · Estudar as políticas e Tecnologias Sustentáveis nos Meios de Hospedagem; · Conhecer o sistema de gestão ambiental e estudá-lo como estratégia nos meios de hospedagem. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I – CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE O AMBIENTE <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básicos sobre o ambiente. • Eventos marcantes da área ambiental. • Recursos naturais renováveis e não-renováveis. • Fontes de energia convencionais e alternativas. UNIDADE II - DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E TURISMO SUSTENTÁVEL <ul style="list-style-type: none"> • Princípios da sustentabilidade. • Impactos ambientais de atividades do setor hoteleiro e turístico. • Aplicação de práticas e tecnologias sustentáveis na hotelaria. UNIDADE III - QUALIDADE AMBIENTAL <ul style="list-style-type: none"> • Certificações da qualidade ambiental. • Fatores que influenciam as certificações. • As certificações como fatores de competitividade. • ISO série 14000. UNIDADE IV - EDUCAÇÃO AMBIENTAL <ul style="list-style-type: none"> • História da educação ambiental. • Princípios e conceitos sobre a educação ambiental. • Política Nacional de Educação Ambiental. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		

As aulas serão ministradas a partir de aulas expositivas e dialogadas, trabalho individual e em grupo, seminários e visitas técnicas em empreendimentos hoteleiros na região, com ênfase na sustentabilidade.

RECURSOS

Recursos audiovisuais e tecnologias digitais (computador, projetor, filmes e documentários, caixas de som).
 Quadro branco, pincel e apagador.
 Utilização de ferramentas de ensino (Google Classroom).
 Material didático-pedagógico (artigos científicos, reportagens e matérias)

AValiação

O aluno será avaliado em caráter formativo pelo seu desenvolvimento e entendimento do assunto abordado, participação, cumprimento de prazos e através de avaliações escritas, trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, estudo dirigido, pesquisa e relatórios das práticas).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, Reinaldo. Turismo sustentável e meio ambiente; Atlas; 2008.
 GONÇALVES, Luiz Cláudio. Gestão ambiental em meios de hospedagem; Aleph; 2004
 NOWACKI, Carolina de Cristo Bracht. Química ambiental: conceitos, processos e estudo dos impactos ao meio ambiente. Érica, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS). LEI Nº 12.305, DE 2 DE AGOSTO DE 2010. https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm
 CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. Educação Ambiental: a formação do sujeito ecológico. Cortez, 2012.
 CURI, Denise (Org.). Gestão Ambiental. Pearson, 2011.
 FOGLIATTI, Maria Cristina. Sistema de gestão ambiental para empresas. Interciência, 2008.
 ROCCO, Rogério (org.). Legislação brasileira do meio ambiente, DP&A, 2005.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EXTENSÃO	
Código: Responsabilidade da CCA	Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04	Nível: Graduação
Pré-requisitos: Higiene Alimentar e Noções de Nutrição	Semestre: 5º
CH Teórica: -	CH Prática: -

CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: 80h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
<p>Hotelaria como vetor de desenvolvimento local e regional. Sustentabilidade e diversidade cultural no contexto hoteleiro. Planejamento e desenvolvimento de ações extensionistas de impacto social no setor hoteleiro, considerando os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 para a comunidade externa.</p>		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os princípios e diretrizes da extensão e sua aplicação na hotelaria; • Planejar ações extensionistas de projetos com foco no setor hoteleiro, com base nos ODS da agenda 2030. • Executar junto à comunidade externa ações aplicadas ao setor de hotelaria, atendendo os ODS, 2030. • Desenvolver a responsabilidade social, a comunicação efetiva, proatividade e liderança, as relações interpessoais durante o planejamento e a execução das atividades extensionistas desenvolvidas junto à comunidade externa, fortalecendo a extensão, tornando o discente protagonista nessas atividades • Incentivar a interação entre a academia e a comunidade local para fortalecer iniciativas sustentáveis no setor hoteleiro. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I: PRINCÍPIOS E DIRETRIZES DA EXTENSÃO		
1.1. Fundamentos da extensão na hotelaria.		
1.2. Hotelaria e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).		
UNIDADE II: PLANEJAMENTO DE PROJETOS DE EXTENSÃO		
2.1. Elaboração de projetos de impacto social na hotelaria.		
2.2. Ferramentas e metodologias participativas.		
2.3. Exemplos de sucesso em extensão na hotelaria		
UNIDADE III: PRÁTICA DE EXTENSÃO: DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS		
3.1. Interação prática com comunidades locais.		
3.2. Avaliação e ajustes de projetos hoteleiros		
3.3. Apresentação e discussão de resultados.		
METODOLOGIA DE ENSINO		

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
 - Ferramentas educacionais virtuais (Google Classroom);
 - Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento;
 - Atividades extensionistas executadas pelos alunos, no laboratório de cozinha fria. Extensão: A abordagem metodológica adotada para o ensino da disciplina Extensão é diversificada e baseada em princípios teóricos e práticos. Inicialmente, destaca-se Princípios e diretrizes da extensão. Esta base conceitual proporciona aos alunos um entendimento abrangente dos fundamentos da extensão, permitindo-lhes compreender os princípios subjacentes às ações desenvolvidas com foco no atendimento às necessidades da comunidade do setor hoteleiro. No entanto, é na aplicação prática desses conceitos que a metodologia de ensino se destaca.
- A disciplina proporciona aos alunos oportunidade de atuarem como protagonistas da extensão, por possuir um entendimento abrangente prático no setor hoteleiro. Na ocasião serão possibilitados a troca de conhecimentos e experiência profissional entre alunos e convidados e o fortalecimento dos laços entre a academia e o setor produtivo. Os alunos irão desenvolver suas habilidades técnicas e criativas na preparação e execução de ações extensionistas que atendam mercado hoteleiro de alimentos e bebidas e/ou de hospedagem. A realização de simulações de situações reais de trabalho de hoteleiro para o público externo, como uma ação extensionista proporciona aos alunos uma experiência autêntica e imersiva no contexto da indústria hoteleira.

RECURSOS

- Quadro branco;
- Textos indicados a partir da bibliografia selecionada;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, datashow, entre outros recursos disponíveis;
- Laboratório - cozinha quente e fria.

AVALIAÇÃO

- Entrega e análise de resenha sobre gerenciamento de receitas;
- Avaliações objetivas e discursivas/participação em sala;
- Seminário avaliativos apresentados em aula;
- Entrega de resenha/fichamento/pesquisa.
- Avaliação do evento extensionista

Extensão: A avaliação dar-se-á a partir da observação por parte do professor sobre a condução das técnicas desenvolvidas durante ação extensionista realizada pelos alunos, bem como por parte dos convidados externos, os quais responderão um questionário avaliativo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Educação. Plano Nacional de Extensão Universitária. Brasília: MEC, 2022.

ABBTUR. Diretrizes para a Formação e Atuação de Profissionais do Turismo. Disponível em: www.abbtur.org.br. Acesso em: janeiro de 2025.

BUARQUE, S. C. Construindo o Desenvolvimento Local Sustentável: Metodologia de Planejamento. 5. ed. Brasília: Garamond, 2020.

VIEIRA, E. CÂNDIDO, I. Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educs, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, G. Excelência na hotelaria: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

DIAS, R. Turismo Sustentável e Meio Ambiente. São Paulo: Atlas, 2020.

MILONE, P. Turismo e Comunidade: Planejamento e Gestão Participativa. Salvador: EDUFBA, 2019.

SANSIL, C. FALCÃO, C.; RODRIGUES, V. A Extensão na Rede Federal: desafios e aproximações entre ensino e pesquisa nos recém-criados Institutos Federais: o caso IFPE.

CIENTEC - Revista de Ciência, Tecnologia e Humanidades do IFPE. v. 2, n. 1, 2010. p. 66-78

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

Disciplinas Optativas							
Código	Disciplinas Optativas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Trabalho de Conclusão de Curso	40	40	00	00	02	Metodologia do Trabalho Científico e Elaboração de Projeto de Pesquisa
	Etiqueta Profissional e Social	40	40	00	00	02	
	Libras	40	30	10	00	02	-
TOTAL		120	110	10	00	06	



**INSTITUTO FEDERAL
Ceará**

DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Metodologia da Pesquisa Científica e Elaboração de Projeto de Pesquisa		Semestre: Optativa
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Diretrizes para elaboração de projetos de pesquisa, monografias e artigos científicos. Estruturação de um trabalho científico de pesquisa com seus tópicos e elementos. Utilização de normas da ABNT para elaboração e formatação do TCC. Estruturação da apresentação do TCC com tema relativo à área de Turismo e Hotelaria.		
OBJETIVOS		

- Apresentar o projeto de pesquisa elaborado na disciplina *Elaboração de Projeto de Pesquisa* a fim de iniciar a escrita do trabalho de conclusão de curso;
- Conhecer os mecanismos para realizar uma revisão bibliográfica em bibliografia impressa e digital para a fundamentação teórica;
- Retomar o conhecimento sobre os principais métodos de pesquisa para embasar a escolha da metodologia;
- Trabalhar as orientações éticas de pesquisa e as normas de elaboração, citação e referências de trabalhos científicos de acordo com a ABNT.
- Elaborar o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), seja monografia ou artigo científico, na área relacionada ao curso;
- Concluir e apresentar o TCC para a banca examinadora.

PROGRAMA

UNIDADE I – Introdução ao trabalho de conclusão de curso (TCC)

Importância e etapas de execução do TCC.

Tipos de TCC aceitos no curso de Hotelaria: Monografia e artigo científico.

UNIDADE II – Levantamento bibliográfico

Uso de base de dados físicas e digitais.

O processo de coleta de dados: fontes primárias e secundárias.

Tipos de citação.

UNIDADE III – Elaboração de TCC

Orientações sobre a elaboração do manuscrito:

- Escolha do Tema;
- Justificativa da escolha do tema;
- Objetivos da pesquisa;
- Problema de Pesquisa;
- Formulação de Hipóteses;
- Marco teórico;
- Metodologia de Pesquisa;
- A seleção dos instrumentos de pesquisa;
- Interpretação dos dados.
- Orientações para elaboração da Introdução e Consideração Final

Normas da ABNT.

UNIDADE IV – Apresentação do TCC

Apresentação oral do TCC para o docente orientador.

Apresentação oral do TCC para a banca examinadora.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina e à pesquisa do estudante;
- Atividades de pesquisa no laboratório de informática;
- Orientações por meio de acompanhamento do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso;
- Apresentação, por parte do estudante, das fases do projeto desenvolvidas durante a disciplina, seguida de apreciação qualitativa do docente orientador.

RECURSOS

- Acervo bibliográfico específico sobre pesquisa científica, monografia e artigo científico;
- Livros e revistas da área de Turismo e Hotelaria, tanto impressos como digitais;
- Pincel, quadro branco, computador e projetor.

AVALIAÇÃO

Avaliação em Trabalho de Conclusão de Curso é feita por meio de produção escrita e apresentação oral apreciadas por banca avaliadora composta especificamente para esse fim seguindo-se critérios previstos no Projeto Pedagógico de Curso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2014.
- ISKANDAR, J. I. Normas da ABNT: comentadas para trabalhos científicos. 6ª. ed. Curitiba: Juruá, 2016.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- MANRUBIA, N. I. Z. Metodologia: manual prático para trabalhos acadêmicos. São Paulo:[s.n.], 2005.
- MOREIRA, E. M. M; BRILHANTE, J. Manual de normalização de trabalhos acadêmicos do IFCE. Colaboração de Carlos Henrique da Silva Sousa *et al.* 3. ed. atual. Fortaleza: IFCE, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- AZEVEDO, C. B. Metodologia científica ao alcance de todos. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.
- RAMPAZZO, L. Metodologia científica: para alunos dos cursos de graduação e pós-graduação. São Paulo: Edições Loyola, 2015.
- SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Cortez, 2007.
- BARDIN, Laurence. Análise de Conteúdo. São Paulo: Edições 70, 2016.
- MINAYO, M. C. S. O desafio da pesquisa social. In: MINAYO, M. C. S. (org.). Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001. p. 9-29.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ETIQUETA PROFISSIONAL E SOCIAL		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: Optativa
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não

PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à imagem e a etiqueta; Etiqueta Profissional e Pessoal; Conceituação de marketing pessoal; Apresentação pessoal; A importância da aparência; Etiqueta à mesa;		
OBJETIVOS		
<p>Estudar os conceitos de etiqueta, conhecendo seu estilo próprio, refletindo sobre esse processo;</p> <p>Abordar o ponto de partida para o desenvolvimento de um bom marketing pessoal, de forma adequada e na busca de uma melhor comunicação para tornar-se um profissional de sucesso dentro e fora do ambiente de trabalho;</p> <p>Estudar os conceitos de ambiente profissional e social, com ênfase na importância da autoconfiança e elegância, tanto na maneira de se vestir, como na postura e apresentação pessoal;</p> <p>Conhecer e aprofundar as regras de conduta que regem nosso comportamento em meio a sociedade;</p> <p>Aprender regras de etiqueta à mesa.</p>		
PROGRAMA		
UNIDADE I – ETIQUETA SOCIAL E COMUNICAÇÃO		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ História, conceitos e ensinamentos • Os elementos do processo de comunicação; § Empatia – a importância para o sucesso da comunicação; § Funções da comunicação; § Os tipos de comunicação: verbal e não verbal; § A linguagem corporal – o corpo fala? <ul style="list-style-type: none"> - Expressões do rosto - Maneiras de andar - Apertos de Mão - Sinceridade - Segurança - Nervosismo e Autodomínio - A importância da autenticidade - A capacidade de ouvir 		
UNIDADE II – MARKETING PESSOAL		
<ul style="list-style-type: none"> • O poder pessoal; • A aparência física; • A imagem pessoal; 		
UNIDADE III – ETIQUETA PROFISSIONAL E PESSOAL		
<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento e postura profissional; • Competência social; <ul style="list-style-type: none"> - Por que precisamos ser cada vez mais socialmente competentes? - Ter competência ou inteligência social? <ul style="list-style-type: none"> · Ambiente de trabalho; · Imagem e postura: uma coerência necessária; · Atitudes tóxicas versus atitudes salutares; 		
UNIDADE IV – AMBIENTE PROFISSIONAL E SOCIAL		
- Ambiente profissional e social: comportamento		

<p>- Como somos avaliados</p> <p>- Regras de etiqueta no trabalho</p> <p>UNIDADE V – REGRAS DE BOAS MANEIRAS</p> <p>- Boas maneiras à mesa</p> <p>- Uso adequado do vestuário</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala.</p> <p>Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária.</p> <p>Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas.</p>	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Insumos de laboratórios. 	
AVALIAÇÃO	
<p>Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado;</p> <p>Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe. ▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou apresentados na forma de seminários. ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados. ▪ Domínio de atuação discente (postura e comportamento). 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>VIEIRA, Dayane Cristine. Imagem e etiqueta. Indaial: UNIASSELVI, 2015. 174 p.: il.</p> <p>MARTINS, Rogério. Etiqueta Empresarial, Comportamento Social e Postura Profissional. São Paulo: Atlas, 2014.</p> <p>MATARAZZO, Cláudia. Gafe não é pecado. São Paulo (SP): Melhoramentos, 1996.</p> <p>POST, Peggy; Peter. Manual completo de etiqueta nos negócios: a vantagem do comportamento certo para o sucesso profissional - 1ª ED. Rio de Janeiro: Editora Negócios, 2007.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>NASH, Laura. Ética nas empresas: boas intenções à parte. São Paulo: Makron, 1993.</p> <p>SÁ, Antônio Lopes de. Ética Profissional. São Paulo: Atlas, 1996.</p> <p>SOARES, Ester Proença. A Mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes. São Paulo (SP): Escrituras, 2006.</p> <p>CASTRO, Calaudine de. Etiqueta: um guia prático e atual para as boas maneiras - 2.ed. - Rio de Janeiro: Ediouro, 2010.</p> <p>MATARAZZO, Cláudia. Etiqueta sem frescura. São Paulo: Melhoramentos, 1995.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: Optativa
CH Teórica: 10h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Concepções sobre surdez. Histórico e Fundamentos da Educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: noções básicas de léxico. Prática de Libras: desenvolvimento da competência comunicativa em Libras.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> · Compreender as diferentes visões sobre surdez, surdos e língua de sinais que foram construídas ao longo da história e como isso repercutiu na educação dos surdos. · Analisar as diferentes filosofias educacionais para surdos. · Conhecer a língua de sinais no seu uso e sua importância no desenvolvimento educacional da pessoa surda. · Aprender noções básicas de língua de sinais. 		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Visão clínica x visão antropológica da surdez. 2. Fundamentos da Educação de Surdos: Abordagens Educacionais - Oralismo, Comunicação Total e Bilinguismo; 3. Comunidade e Cultura Surda; 4. Língua de Sinais (noções básicas de léxico) – <u>exploração de vocabulário e diálogos em sinais</u>: alfabeto datilológico; expressões socioculturais; números e quantidade; noções de tempo; expressão facial e corporal; calendário; meios de comunicação; tipos de verbos; animais; objetos + classificadores; contação de histórias sem texto; meios de transportes; alimentos; relações de parentesco; profissões; advérbios. 5. Noções práticas: desenvolver a competência comunicativa em Libras. 6. Literatura Surda, frutas, alimentos, vestuário, objetos, material escolar, quartos de hóspedes, vocabulários da Hotelaria, profissões e meios de transportes em Libras. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<p>Atividades não presenciais, pesquisas na Biblioteca utilizando dicionário de Libras.</p> <p>Aulas expositivas - dialogadas com uso de recursos audiovisuais: palestras e seminários, gravação. (Apresentações em Libras).</p> <p>Aulas práticas dialogadas, estudo de textos e atividades dirigidas em grupo, leitura de textos em</p>		

casa, seminários e debate em sala de aula, visitas a instituições de surdos (atividades de campo) e apresentação de filme.

RECURSOS

Laboratório (Biblioteca dicionário Capovilla.)

Recursos audiovisuais (Datashow, gravação de vídeos, notebook, filmes, vídeos etc.)

Material didático-pedagógico: apostila de Libras

AValiação

A avaliação será desenvolvida ao longo da disciplina, de forma processual e contínua, a partir da produção de diálogos, contação de histórias e produção de relatos e Libras, principalmente, através da participação nas atividades propostas. Critérios que serão avaliados:

- Conhecimentos individuais sobre temas relativos aos conteúdos estudados em sala de aula.
- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e coletiva.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos e/ou apresentados.
- Criatividade de recursos diversidades.
- Postura e desempenho.
- Avaliação quantitativa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ALBRES, Neiva de Aquino. Ensino de libras: aspectos históricos e sociais para a formação didática de professores. 1. ed. Curitiba: Appris, 2016. 268 p. ISBN 9788547302894

2. QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004. 221 p. ISBN 9788536303086.

3. LACERDA, Cristina Broglia Feitosa de; SANTOS, Lara Ferreira dos; MARTINS, Vanessa Regina de Oliveira (organização). Libras: aspectos fundamentais. 1. ed. Curitiba: InterSaberes, 2019. 292 p. ISBN 9788559728880.

4. FIGUEIRA, Alexandre dos Santos. Material de apoio para o aprendizado de libras. São Paulo: Phorte, 2011. 339 p. ISBN 9788576553212.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CAPOVILLA, Fernando César. Dicionário da língua de sinais do Brasil: a libras em suas mãos. 1. ed. 2ª reimpressão 2019 São Paulo: EDUSP, 2017. v. 1 . 1020 p. ISBN 9788531415401.

2. _____, Fernando César. Dicionário da língua de sinais do Brasil: a libras em suas mãos. 1. ed. 2ª reimpressão 2019 São Paulo: EDUSP, 2017. v. 3 . 2931 p. ISBN 9788531416453.

3. _____, Fernando César. Dicionário da língua de sinais do Brasil: a libras em suas mãos. 1. ed. 2ª reimpressão 2019 São Paulo: EDUSP, 2019. v. 2 . 2039 p. ISBN 9788531415418.

4. _____, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte. Enciclopédia da língua brasileira de sinais: o mundo do surdo em libras. São Paulo: EDUSP, 2016. v. 1 . 680 p. ISBN 9788531408267.

5. SÁ, Tatiane Militão de; FRANCISCO, Gildete da Silva Amorim Mendes (organização). Professores de libras: encontros II - estudos de língua brasileira de sinais para o nível superior. Jundiaí: Paco Editorial, 2019. 123 p. ISBN 9788546217519.

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
-------------------------------	---------------------------

ANEXO III

FICHAS DE AVALIAÇÃO INDIVIDUAL DA BANCA EXAMINADORA DE TCC

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS ARACATI
Rodovia CE 040 Km 137,1 - Aracati - CE CEP: 62800-000
EIXO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
CURSO DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

FICHA DE AVALIAÇÃO INDIVIDUAL DA BANCA EXAMINADORA DE TCC
--

Aluno: _____

Título: _____

TRABALHO ESCRITO		
Critérios	Nota (De 0 a 5)	OBSERVAÇÃO
Organização sequencial		
Profundidade do tema		
Relevância e contribuição acadêmica da pesquisa		
Correção gramatical e Clareza		
Adequação aos aspectos formais e às normas da ABNT		
Soma		

Aracati, ____ de _____ de 202__.

(assinatura do avaliador)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS ARACATI
Rodovia CE 040 Km 137,1 - Aracati - CE CEP: 62800-000
EIXO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
CURSO DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

FICHA DE AVALIAÇÃO INDIVIDUAL DA BANCA EXAMINADORA DE TCC
--

Aluno: _____

Título: _____

APRESENTAÇÃO ORAL E ARGUIÇÃO		
Critérios	Nota (De 0 a 5)	OBSERVAÇÃO
Domínio do conteúdo		
Organização da apresentação e		
Habilidades de comunicação e expressão		
Uso dos recursos audiovisuais		
Correção gramatical e Apresentação estética do trabalho;		
TOTAL		

Aracati, ____ de _____ de 202__.

(assinatura do avaliador)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS ARACATI
Rodovia CE 040 Km 137,1 - Aracati - CE CEP: 62800-000
EIXO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
CURSO DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

TABELA DE PONTUAÇÃO E MÉDIA

Aluno: _____

Título: _____

Aracati, ____ de _____ de 202__.

Presidente e Orientador(a):

Coorientador(a):

Membro 1 da Banca Examinadora:

Membro 2 da Banca Examinadora:

AVALIADOR(A)	MÉDIA DAS NOTAS (ORAL+ESCRITA)	OBSERVAÇÃO
TOTAL DA MÉDIA		