INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ DIRETORIA DE ENSINO DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

*Campus F*ortaleza

2025

REITOR

José Wally Mendonça Menezes

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Cristiane Borges Braga

PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

Joélia Marques de Carvalho

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Ana Cláudia Uchôa Araújo

PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS

Marcel Ribeiro Mendonça

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Reuber Saraiva de Santiago

DIRETORA GERAL DO CAMPUS FORTALEZA

Adriana Guimarães Costa

DIRETOR DE ENSINO

Hugo Leonardo Brito Buarque

CHEFIA DE DEPARTAMENTO

Elton Ferreira de Araújo

COORDENADORA DO CURSO

Lidiana Souza Correia Lima

EQUIPE TÉCNICA RESPONSÁVEL PELO PROJETO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE) - PORTARIA Nº 4713/GAB-FOR/DG-FOR/FORTALEZA, DE 15 DE MAIO DE 2025

NOME	FUNÇÃO
Lidiana Souza Correia Lima	Presidente
Rúbia Valério Naves de Souza	Membro
Amaury Gurgel Neto	Membro
Gláudia Mota Portela Mapurunga	Membro
Rejane Saraiva de Santiago	Membro
Amilton Cesar de Souza Marques	Membro
Antônio Roberto Ferreira Aragão	Membro
Luiz Régis Azevedo Esmeraldo	Membro
Delmira Rocha dos Santos Barbosa	Membro
Antônia Lucivânia de Sousa Monte	Membro

SUPORTE ADMINISTRATIVO

Ricardo da Silva Pedrosa

SUPORTE PEDAGÓGICO

Waltherlan Gadelha de Brito

LISTA DE TABELAS

Tabela I - Perfil do corpo docente necessário para desenvolvimento do curso..... 81
Tabela II - Corpo docente existente..... 82
Tabela III - Corpo técnico-administrativo existente..... 87

LISTA DE QUADROS

Quadro 01- Ofertas de Vagas..... 26
Quadro 02- Disciplinas por Área de Competência..... 44
Quadro 03- Curricularização da Extensão - Modalidade III..... 50
Quadro 04- Membros do Núcleo Docente Estruturante do Curso..... 63

DADOS DO CURSO

- **Identificação da Instituição de Ensino**

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – *campus* Fortaleza		
CNPJ: 10.744.098/0002-26		
Endereço: Av. Treze de Maio, 2081 Bairro Benfica		
Cidade: Fortaleza	**UF: CE**	**Fone: (85) 3455-30-60**
E-mail: gabinete.fortal@ifce.edu.br	Página institucional na internet: www.ifce.edu.br	

- **Informações gerais do curso**

Denominação do curso	Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria
Titulação conferida	Tecnólogo em Hotelaria
Nível	( ) Médio (x) Superior
Modalidade de Ensino	(x) Presencial
Duração do curso	Cinco Semestres (2 anos e meio)
Número de vagas autorizadas	30
Periodicidade de oferta de novas vagas do curso	( ) Semestral (x) Anual
Período letivo	(x) Semestral ( ) Anua Ofifio9l
Formas de ingresso	( ) Processo seletivo (x) Sisu ( ) Vestibular (x) Transferência (x) Diplomado
Turno de funcionamento	( ) matutino ( ) vespertino (x) noturno ( ) integral (Curso que possua carga horária diária superior à 5 horas aulas) contendo a indicação dos turnos simultâneos: matutino e vespertino matutino e noturno vespertino e noturno
Ano e semestre do início do funcionamento	2003.2
Informações sobre carga horária do curso	
Carga horária total para integralização	1.690 horas
Carga horária dos componentes curriculares (disciplinas)	1.680 horas
Carga horária dos componentes curriculares optativos	Não consta na matriz do curso
Carga horária do estágio supervisionado	200 horas (não obrigatórias)

Carga horária total da Prática Profissional Supervisionada no curso	40 horas
Carga horária total das atividades complementares (Item específico para graduação)	Não obrigatórias no PPC
Carga horária do Trabalho de Conclusão do Curso	Não obrigatória no PPC
Carga horária total destinada à Curricularização da Extensão	Total 170 horas (160 horas de disciplina com extensão curricularizadas na modalidade II + 10 horas de extensão na Modalidade III)
Sistema de carga horária	01 crédito = 20h
Duração da hora-aula	60 minutos[1]

[1] Hora - aula (50 minutos + 10 minutos de atividades não presenciais estabelecidas na Instrução Normativa IFCE/IFCE Nº 16, DE 07 DE JULHO DE 2023)

SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO..... 10

2 CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO..... 10

3 JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO..... 16

4 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL..... 18

5 OBJETIVOS DO CURSO..... 23

5.1 Objetivo Geral..... 23

5.2 Objetivos específicos..... 24

6 FORMAS DE INGRESSO..... 25

7 ÁREAS DE ATUAÇÃO 26

8 PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL..... 27

9 METODOLOGIA DE ENSINO..... 29

9.1 Interdisciplinaridade..... 29

9.2 Atividades extraclasse..... 31

9.3 Atendimentos a discentes com necessidades específicas..... 31

9.4 Recuperação da Aprendizagem..... 34

9.5 Temas Transversais..... 34

9.6 Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-Brasileiras e Indígenas – NEABI..... 34

9.7 Procedimentos para a Curricularização da Extensão..... 35

9.8 Atividades não presenciais para a complementação da carga horária em horas relógio..... 40

10 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR..... 41

10.1 Estrutura Curricular..... 41

10.2 Matriz Curricular 47

10.3 Fluxograma Curricular..... 51

11 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM..... 52

12 PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA – PPS..... 55

13 ESTÁGIO SUPERVISIONADO..... 57

14	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	59
14.1	Do Aproveitamento no *Campus*.....	59
14.2	Da Validação no campus.....	60
15	EMISSÃO DE DIPLOMA.....	60
16	AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO.....	61
16.1	Avaliação Interna.....	61
16.2	Avaliação Externa.....	64
17	ATUAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO.....	65
18	POLÍTICAS INSTITUICIONAIS CONSTANTES DO PDI NO AMBITO DO CURSO.....	66
18.1	Do Ensino.....	66
18.2	Da Pesquisa.....	66
18.3	Da Extensão.....	67
18.4	Dos Convênios e Acordos de Cooperação.....	68
19	APOIO AO DISCENTE.....	69
20	CORPO DOCENTE.....	81
21	CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO.....	87
22	INFRAESTRUTURA.....	87
22.1	Biblioteca.....	87
22.2	Infraestrutura Física Geral e Recursos Materiais.....	92
22.3	Infraestrutura de Laboratórios.....	93
22.4	Infraestrutura de Laboratórios de Informática conectado a Internet.....	94
22.5	Laboratórios Básicos.....	94
22.6	Laboratórios Específicos à Área do Curso.....	95
23	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	96
	ANEXO I- Programas de Unidade de Didática (PUD).....	99

1. APRESENTAÇÃO

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria (CSTH) do Instituto Federal do Ceará (IFCE) é uma formação de nível superior criada em 2003.2, com o objetivo de atender às demandas do setor turístico e de hospitalidade no estado do Ceará. Sua origem está vinculada à necessidade de verticalização do antigo curso Técnico em Hotelaria, oferecendo uma graduação que prepara os estudantes para um mercado cada vez mais exigente e globalizado.

O projeto pedagógico do curso destaca-se por sua ênfase em serviços de hospedagem e restauração, aliados à segmentação turística. Com uma carga horária obrigatória de 1.690 horas, o CSTH proporciona uma formação sólida, incluindo 320 horas dedicadas ao aprendizado de idiomas (inglês, francês ou espanhol). Essa abordagem contribui para a qualificação dos egressos, facilitando sua inserção em um mercado que recebe anualmente um grande fluxo de turistas nacionais e internacionais.

O CSTH reafirma o compromisso do IFCE com o desenvolvimento regional, ao formar profissionais capacitados para atuar nos diversos segmentos do turismo, alinhados às características e demandas do Ceará, um estado rico em atrativos naturais, culturais e religiosos.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

O IFCE é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação, gozando, na forma da lei, de autonomia didático-pedagógica, disciplinar, administrativa, patrimonial e financeira (Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008). Possui como marco referencial de sua história institucional um contínuo processo de evolução, que acompanha o processo de desenvolvimento do Ceará, da Região Nordeste e do Brasil.

A instituição, ao longo de sua história centenária, atuando na educação profissional e tecnológica do Estado, tem se estabelecido como um elemento de desenvolvimenqto regional, formando profissionais de reconhecida qualidade para o setor produtivo e promovendo o crescimento social de seus egressos. Neste momento, abraça-se definitivamente as dimensões da pesquisa tecnológica e da extensão, além do ensino, em busca de continuar o atendimento às demandas da sociedade e do setor produtivo como foco de nossa missão institucional.

Segundo o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI, 2024-2028), a missão do IFCE é produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social,

política, cultural e ética.

A Reitoria é o órgão executivo do IFCE, responsável pela administração, coordenação e supervisão de todas as atividades da instituição. O IFCE é dirigido por um reitor, escolhido em processo de consulta aos servidores do quadro ativo permanente (docentes e técnico-administrativos) e aos estudantes regularmente matriculados. Além do reitor, a Reitoria é composta por cinco pró-reitorias, dirigidas por pró-reitores designados pelo reitor, sendo órgãos executivos que planejam, superintendem, coordenam, fomentam e acompanham as atividades referentes às dimensões: ensino, pesquisa, extensão, administração e gestão.

As raízes do Instituto Federal[2] remontam ao começo do século XX, quando o então presidente Nilo Peçanha, pelo Decreto nº 7566, de 23 de setembro de 1909, instituiu a Escola de Aprendizes Artífices. Ao longo de um século de existência, a instituição teve sua denominação alterada, primeiro para Liceu Industrial do Ceará em 1941, depois para Escola Técnica Federal do Ceará em 1968. No ano de 1998, a escola passou a chamar-se Centro Federal de Educação Profissional e Tecnológica do Ceará (Cefet/CE), ocasião em que o ensino foi estendido ao nível superior e suas ações acadêmicas foram acrescidas das atividades de pesquisa e extensão. Assim, estavam fincadas as bases necessárias à criação do Instituto Federal do Ceará.

O incipiente processo de industrialização passa a ganhar maior impulso durante os anos 1940, em decorrência do ambiente gerado pela Segunda Guerra Mundial, levando à transformação da Escola de Aprendizes Artífices em Liceu Industrial de Fortaleza, no ano de 1941 e, no ano seguinte, passa a ser chamada de Escola Industrial de Fortaleza, oferecendo formação profissional diferenciada das artes e ofícios, orientada para atender às profissões básicas do ambiente industrial e ao processo de modernização do país.

O crescente processo de industrialização, mantido por meio da importação de tecnologias orientadas para a substituição de produtos importados, gerou a necessidade de formar mão-de-obra técnica para operar esses novos sistemas industriais e para atender às necessidades governamentais de investimento em infraestrutura. No ambiente desenvolvimentista da década de 1950, a Escola Industrial de Fortaleza, de acordo com o Art 16 da Lei Federal n° 3.552, de 16 de fevereiro de 1959, passaram a ter a seguinte organização administrativa: “Os atuais estabelecimentos de ensino industrial, mantidos pelo Ministério da Educação e Cultura, terão personalidade jurídica própria e autonomia didática, administrativa, técnica e financeira”, incorporando assim, a missão de formar profissionais técnicos de nível médio.

[2] https://ifce.edu.br/fortaleza/ocampus . Acesso em 07.01.2025

Em 1965, passa a se chamar Escola Industrial Federal do Ceará e em 1968, recebe então a denominação de Escola Técnica Federal do Ceará, demarcando o início de uma trajetória de consolidação de sua imagem como instituição de educação profissional, com elevada qualidade, passando a ofertar cursos técnicos de nível médio nas áreas de edificações, estradas, eletrotécnica, mecânica, química industrial, telecomunicações e turismo.

O contínuo avanço do processo de industrialização, com crescente complexidade tecnológica, orientada para a exportação, originou a demanda de evolução da rede de Escolas Técnicas Federais, já no final dos anos 70, para a criação de um novo modelo institucional, surgindo então os Centros Federais de Educação Tecnológica do Paraná, Rio de Janeiro e Minas Gerais. Somente em 1994, a Escola Técnica Federal do Ceará é igualmente transformada junto com as demais Escolas Técnicas da Rede Federal em Centro Federal de Educação Tecnológica, mediante a publicação da Lei Federal n° 8.948, de 08 de dezembro de 1994, a qual estabeleceu uma nova missão institucional com ampliação das possibilidades de atuação no ensino, na pesquisa e na extensão tecnológica.

A implantação efetiva do CEFET-CE somente ocorreu em 1999. Em 1995, tendo por objetivo a interiorização do ensino técnico, inaugurou duas Unidades de Ensino Descentralizadas (UnEDs) localizadas nas cidades de Cedro e Juazeiro do Norte, distantes, respectivamente, 385 km e 570 km da sede de Fortaleza. Em 1998 foi protocolizado, junto ao MEC, seu Projeto Institucional, com vistas à transformação em CEFET-CE que foi implantado, por Decreto de 22 de março de 1999.

Em 26 de maio do mesmo ano, o Ministro da Educação aprova o respectivo Regimento Interno, pela Portaria nº. 845. O Ministério da Educação, reconhecendo a vocação institucional dos Centros Federais de Educação Tecnológica para o desenvolvimento do ensino de graduação e pós graduação tecnológica, bem como extensão e pesquisa aplicada, reconheceu, mediante o Decreto n° 5.225, de 14 de setembro de 2004, em seu artigo 4º., inciso V, que, dentre outros objetivos, tem a finalidade de ministrar ensino superior de graduação e de pós-graduação lato sensu e stricto sensu, visando à formação de profissionais especialistas na área tecnológica.

A evolução do CEFET-CE, aliada ao novo contexto regional, aponta para um posicionamento estratégico, sua transformação em Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), o que ocorreu em 2008, com a promulgação da Lei 11. 892, de 29 de dezembro de 2008. Hoje, o IFCE conta com 33 *campi*, *o Polo de Inovação e Reitoria*[3], distribuídos em todas as regiões do estado. Este novo status institucional - Instituto Federal de Educação, Ciência

[3] https://ifce.edu.br/acesso-rapido/campi/campi. Acessado em: 07.01.25.

e Tecnologia do Ceará (IFCE) é o mobilizador da comunidade para o comprometimento com a continuidade de seu crescimento institucional necessário para acompanhar o perfil atual e futuro do desenvolvimento do Ceará e da Região Nordeste.

Pelo contexto exposto, o histórico do *Camp*us Fortaleza se confunde com a própria história do IFCE. Atualmente, o campus está situado em uma área de aproximadamente 40.000m², com sua estrutura, o *campus* abriga ações de ensino, pesquisa e extensão, focadas na preparação dos alunos para o mercado de trabalho[4].

O *Campus* Fortaleza dispõe de 120 salas de aulas convencionais, mais de 125 laboratórios nas áreas de Artes, Turismo, Construção Civil, Indústria, Química, Licenciaturas e Telemática, além de sala de videoconferência e audiovisual, unidade gráfica, biblioteca, incubadora de empresas, espaço de artes, complexo poliesportivo e auditórios.

O C*ampus* de Fortaleza, atualmente, oferta cursos de nível técnico, especialização técnica, tecnológico, licenciaturas, bacharelado e pós-graduação, totalizando cerca de 7.885[5] estudantes, distribuídos nos seguintes cursos: Técnicos (Guia de Turismo, Instrumento Musical, Eventos, Edificações, Segurança no Trabalho, Informática, Telecomunicações, Eletrotécnica, Mecânica Industrial, Manutenção Automotiva, Química); especialização técnica (Energia Solar Fotovoltaíca, Eficiência Energética em Edificações); superiores tecnológicos (Telemática, Mecatrônica Industrial, Processos Químicos, Gestão Ambiental, Saneamento Ambiental, Estradas, Gestão Desportiva e de Lazer e Hotelaria); bacharelados (Engenharia da Computação, Engenharia de Telecomunicações, Engenharia Mecatrônica, Engenharia Civil e Turismo); licenciaturas (Física, Matemática, Artes Visuais e Teatro); mestrado (Artes, Ciência da Computação, Educação Profissional e Tecnológica, Energias Renováveis, Engenharia de Telecomunicações, Ensino de Ciências e Matemática; Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação e Tecnologia e Gestão Ambiental), e doutorado interinstitucional acadêmico na área de ENSINO que pertence à REDE NORDESTE DE ENSINO – RENOEN.

Além do ensino, como missão principal, o IFCE promove outras ações como a pesquisa e extensão que complementam e promovem o desenvolvimento acadêmico e crítico do aluno.

No tangente à pesquisa tem-se a Pró-Reitora de Pesquisa e Inovação- PRPI que desenvolve ações de estímulo à inovação tecnológica e à produção científica entre alunos e professores da Instituição. O órgão é responsável por ampliar os indicadores de qualificação do corpo docente e

[4] https://ifce.edu.br/fortaleza/ocampus . Acessado em 07.01.25
[5] https://emnumeros.ifce.edu.br/ Acessado em 07.01.25

induzir à formação de grupos de pesquisa institucionais pelo Instituto Federal.

Os educadores são incentivados à submissão de projetos nos mais diversos editais das agências de fomento, como CNPq, CAPES, FUNCAP, FINEP, MINISTÉRIO DOS ESPORTES, dentre outras. A Entidade Educacional impulsiona o envolvimento de estudantes por meio de programas de bolsa de iniciação científica nas diversas áreas do conhecimento e de produtividade de apoio a pesquisadores e de bolsas de apoio à produtividade para pesquisadores.

O Departamento de Pesquisa e Inovação - DPI, parte integrante da Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação, é o órgão do IFCE responsável por fazer a conexão entre o pesquisador, a comunidade e o setor produtivo. Com a nova institucionalidade, a pesquisa aplicada voltada para o benefício da comunidade e o crescimento econômico de nossa região e do País se torna uma das atividades fins do Instituto. Para tanto, a aproximação entre as pesquisas desenvolvidas no IFCE e entidades externas são incentivadas, visto que foi criado o Sistema de Inovação do IFCE.

Entre os programas e projetos têm-se o Programa de Apoio à Produtividade em Pesquisa – ProAPP/IFCE; o Programa de Qualificação Docente para a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – PIQDTec; o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC; o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica da FUNCAP - PIBICT/FUNCAP; o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação- PIBITI.

O IFCE também mantém os Grupos de Pesquisas nas áreas de Ciências Humanas com os grupos de pesquisa em: Cultura do Efêmero; Relações Sociais sob a Égide da Tecnologia; Educação; Ensino e Aprendizagem; Ensino Médio Integrado; Ética, Corporeidade e Diferença; Formação Docente e Trabalho Pedagógico; Núcleo de Pesquisa em Educação Profissional; Ontologia Marxiana, Educação Presencial e Trabalho e PROEJA.

Na área de Engenharia têm-se as linhas de pesquisa em Centro de Pesquisa em Resíduos Sólidos; Comunicação Móvel e Celular; Construção Civil; Engenharia e Meio Ambiente; Gestão e Saneamento Ambiental, entre outros.

A área de Linguística, Letras e Artes mantém os grupos de pesquisa Arte Um; Estudos Linguístico-Literários; Grupo de Estudos da Formação de Professores de Artes Visuais; Meio Fio de Pesquisa e Ação e Poética do Corpo.

Cada área de concentração tem suas linhas de pesquisa conforme as temáticas desenvolvidas pelos grupos de pesquisa formados por professores e alunos devidamente cadastrados no DPI.

O IFCE também mantém a Pró-reitora de Extensão (PROEXT), que tem como missão

planejar, executar e acompanhar as políticas de extensão, formular diretrizes, de modo a promover a integração do conhecimento acadêmico e cultural, em parceria com a comunidade externa à instituição, permitindo uma relação transformadora entre o IFCE e a sociedade (IFCE, 2022).

A PROEXT mantém programas institucionais de apoio a projetos de extensão, cursos de extensão e de apoio ao empreendedorismo e inovação, são eles, Programa de Apoio a Projetos de Extensão (PAPEX), Programa de Incubação de Empresas, Programa de Empresas Juniores e Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC)

O Programa de Apoio a Projetos de Extensão (PAPEX) destina-se a seleção de Projetos de Extensão com concessão de bolsa discente visando o fortalecimento da extensão nas grandes áreas temáticas, definidas segundo a Política Nacional de Extensão, incluida no Plano Nacional de Educação (PNE 2011-2020) meta 12.7, contribuindo significativamente para o desenvolvimento das atividades de extensão do IFCE.

O Programa de Incubação de Empresas é uma ação pedagógica que oferece suporte aos alunos e egressos dos diversos cursos regulares da Instituição. O objetivo é desenvolver ideias e transformá-las em oportunidades de geração de negócios inovadores, que atendam ou induzam demandas do mercado (IFCE, 2018 1c).

Já o Programa de Empresas Juniores tem por finalidade regulamentar, fomentar e permitir a criação e o funcionamento de empresas juniores no IFCE. Dentre os objetivos de uma Empresa Júnior é proporcionar ao estudante aplicação prática de conhecimentos teóricos relativos à área de formação profissional em nível superior, garantindo-lhes desenvolvimento técnico e acadêmico.

Por fim, os Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) é uma ação pedagógica de caráter teórico e prático, planejado para atender demandas da sociedade, visando o desenvolvimento para a atualização e aperfeiçoamento de conhecimentos científicos e tecnológicos, com critérios de avaliação definidos, e oferta não regular. O IFCE possui um catálogo de Cursos FIC que foi construído visando divulgar os cursos de extensão ofertados ou que poderão eventualmente ser concebidos de acordo com a vocação de cada *campus*. Ele é mais um incentivo à oferta e realização de cursos nos diversos campi, bem como à participação da comunidade externa nos mesmos, cumprindo um dos objetivos dos institutos federais previsto em sua Lei de criação (IFCE, 2022).

A descrição dos programas Empresas Juniores e dos Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) encontram-se descritos subitem 18.3. Extensão do item 18. Politicas Instituicionais Constantes no PDI no Âmbito do Curso.

O IFCE possui um catálogo de Cursos FIC que foi construído visando divulgar os cursos de

extensão ofertados ou que poderão eventualmente ser concebidos de acordo com a vocação de cada *campus*. Ele é mais um incentivo à oferta e realização de cursos nos diversos campi, bem como à participação da comunidade externa nos mesmos, cumprindo um dos objetivos dos institutos federais previsto em sua Lei de criação (IFCE, 2022).

Em vista do exposto, o IFCE *Campus* Fortaleza, enquanto Instituição de Ensino Superior cumpre sua missão dentro da conjuntura socioeconômica de Fortaleza e à demanda de profissionalização pela sociedade.

3. JUSTIFICATIVA PARA OFERTA DO CURSO

Os recursos naturais do estado do Ceará como praias, serra e sertão incentivam a vinda de turistas nacionais e internacionais para o Estado. Além disto, outros atrativos despertam o interesse dos turistas como eventos, negócios, religião, esporte e lazer. Fortaleza é o portão de entrada do Estado para o turismo, através do Fortaleza Airport - Aeroporto Internacional Pinto Martins sendo a cidade, local escolhido para hospedagem durante o período da estadia. Assim, a taxa de ocupação dos equipamentos de alojamento é beneficiada com o aumento do número de unidades habitacionais ocupadas.

Conforme dados recentes da Secretaria de Turismo do Ceará (SETUR), a demanda de turistas internacionais em 2023 atingiu números significativos, com um total de 159.167 turistas, sendo **75.322 visitantes internacionais**, superando a meta esperada para o ano. Este resultado foi impulsionado pela chegada de **1.082 voos internacionais no aeroporto de Fortaleza**, que foram viabilizados graças a estratégias como a realização de 12 ações de promoção e marketing, incluindo seis feiras internacionais e seis feiras nacionais (SETUR, 2024). Assim sendo, percebe-se a necessidade da melhoria da qualidade dos serviços prestados com o intuito de fidelizar o cliente e se consolidar como uma das cidades brasileiras mais procuradas para o turismo de lazer.

Desta forma, os cursos na área nos níveis de Formação Inicial e Continuada (FIC), os de nível técnico e os de nível superior/graduação acompanharam esse crescimento, atendendo os diversos nichos do mercado turístico em Fortaleza.

Sem dúvida, a capacitação e preparo dos profissionais para a área específica/técnica de idiomas e para o acolhimento do turista teve notório desenvolvimento. Os equipamentos turísticos e hoteleiros de modo geral, buscam por profissionais tanto em âmbito da gestão como operacional, que tenham orientação e formação adequadas para os cargos a serem ocupados.

Considerando a realidade de equipamentos de hospedagem e a perspectiva de crescimento

do mercado de alojamentos, a oferta do curso de Tecnologia em Hotelaria do IFCE em Fortaleza se respalda na missão institucional de produzir, disseminar e aplicar o conhecimento tecnológico e acadêmico na formação técnica e de cidadania. Contribui para o progresso socioeconômico local e regional, integrando as demandas da sociedade com o setor produtivo que se faz relevante e pertinente, pela necessidade de profissionais qualificados e especializados na área tático-operacional de hotelaria para o mercado turístico-hoteleiro de Fortaleza.

O curso teve seu reconhecimento pelo Ministério da Educação (MEC) em novembro de 2006 com o conceito 3 (três), numa escala de zero a cinco. A comissão de avaliação do Ministério da Educação recomendou que a nomenclatura se adequasse ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia e que fosse criado o colegiado do curso. No segundo semestre de 2010, conforme a Resolução nº. 01 de 17 de junho de 2010 foi implantado o Núcleo Docente Estruturante (NDE), dividindo as funções que antes cabiam somente ao colegiado do curso e à coordenação.

O curso passou por Renovação de Reconhecimento em 2015 e obteve nota 4 (quatro) numa escala de zero a cinco. Conforme nota das avaliadores "*ad hoc*":

> [...] em razão do acima exposto e considerando ainda os referenciais de qualidade dispostos na legislação vigente, nas diretrizes da Comissão de Avaliação da Educação Superior-CONAES e neste instrumento de avaliação, este Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará-IFCE, apresenta um perfil muito bom de qualidade para Renovação de Reconhecimento de Curso. CONCEITO FINAL: 4 (e-MEC, RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO, 2015).

Em 2019, o Curso de Tecnologia em Hotelaria recebeu a comissão de avaliadores de curso do Ministério da Educação (MEC), obtendo nota máxima, 5 (cinco), como conceito do curso.

Quanto à profissionalização, à oferta do Curso de Hotelaria busca sempre se renovar conforme o mercado de trabalho e conforme os termos oficiais do mercado hoteleiro brasileiro que são pautados no Decreto 7500 de 17/06/2011, o qual atualiza o Decreto 7381 de 02/12/2010, ditando as adequações dos meios de hospedagem para a qualidade da prestação de serviços, padronização e para concorrência econômica mediante o artigo 31-A, como segue:

> [...] os tipos e categorias dos empreendimentos de hospedagem terão padrão de classificação oficial estabelecido pelo Ministério do Turismo-MTur [...], para identificação oficial hoteleira será utilizado o símbolo "estrela", de uso e concessão de caráter estrito e exclusivo do MTur (DECRETO 7500, 2011; DOU, 2011).

Cabe destacar que, para uma oferta de formação de qualidade na área, o quantitativo de 30 vagas estabelecido para ingresso anual no Curso de Tecnologia em Hotelaria considerou, além de sua

capacidade de atendimento, infraestrutura, corpo docente, estudos e autoavaliação, as demandas do mundo do trabalho indicadas nesta seção.

Concomitantes ao decreto foram liberadas e implantadas as cartilhas de procedimentos do Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem - SBClass que abarca: hotel, *resort*, hotel fazenda, cama e café, hotel histórico, pousada e *flat*/*apart*-hotel.

Mediante às novas exigências da classificação para os meios de hospedagem, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria se atenta às necessidades de operacionalização e gestão desses estabelecimentos. Sendo assim, o Curso de Tecnologia em Hotelaria contempla uma administração tático-operacional dos dois principais departamentos da empresa hoteleira: hospedagem e alimentos e bebidas, bem como as técnicas de promoção e vendas, entendendo que o mercado consumidor demanda pela maior oferta possível de prestação de serviços.

O setor de hospedagem presta os serviços essenciais da hospitalidade e o Curso de Tecnologia em Hotelaria oferece o aprendizado essencial para operacionalização e gerência dos setores de reservas, recepção e governança.

O Departamento de Alimentos e Bebidas (A&B) é dividido em dois subprocessos: produção e atendimento. O Curso de Tecnologia em Hotelaria tem o foco voltado ao processo de atendimento no restaurante, bem como sua administração organizacional e financeira, haja vista a importância da área restaurativa como diferencial para o meio de hospedagem.

Além disso, ressaltam-se os ensinamentos no processo de produção de alimentos na copa e cozinha. Entende-se que os serviços de alimentação são de suma importância para serem estudados e compreendidos pelos discentes do curso.

Desta forma, considerando que o curso iniciou em 2003 e muitas tendências de mercado surgiram, foi-se renovando as matrizes, atualizando-as baseando-se nas demandas do mercado a partir de reuniões, fóruns e discussões com empresários do ramo hoteleiro e de restauração a fim de garantir que o profissional formado atenderá as expectativas do empregador. O PPC será atualizado a fim de melhorar a qualidade do curso, abrangendo diversas áreas operacionais do hotel e reduzindo a carga horária para facilitar a inserção dos alunos no mercado de trabalho. Além disso, atividades extensionistas curricularizadas integrarão a matriz curricular, articuladas com ensino e pesquisa, promovendo a interação com a comunidade e a aplicação prática dos conhecimentos.

4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Para atualização e norteamento do PPC do curso, seguem-se as normativas, resoluções,

decretos e Leis da Instituição e do Ministério da Educação (MEC):

Normativas nacionais:

- Catálogo Nacional dos Cursos Superiores em Tecnologia, 4ª edição, MEC, 2024.
- Decreto N° 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.
- Decreto Nº 5.626 de 22 de dezembro de 2005, que 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.
- Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;
- Instrumentos para autorização, renovação e reconhecimento dos cursos, publicados pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep).
- Lei Nº 10.639/03 de 09 de janeiro de 2003- Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências.
- Lei nº 11.645, de 10 março de 2008**.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”;
- Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência;
- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).
- Lei nº11.892 de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria o Instituto Federal do Ceará e dá outras providências.
- Parecer CNE/CES nº 239/2008, aprovado em 6 de novembro de 2008. Dispõe sobre a carga horária das atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia;
- Parecer CNE/CES nº 436/2001, de 2 de abril de 2001. Fornece orientações sobre os Cursos Superiores de Tecnologia - Formação de Tecnólogo;

- Parecer CNE/CES nº 8/2007, aprovado em 31 de janeiro de 2007, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial;
- Parecer CNE/CP nº 17/2020, aprovado em 10 de novembro de 2020. Trata da reanálise do Parecer CNE/CP nº 7, de 19 de maio de 2020, que tratou das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica, a partir da Lei nº 11.741/2008, que deu nova redação à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB);
- Parecer CNE/CP nº 29/2002, de 03 de dezembro de 2002. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia;
- Parecer CNE/CP nº 6/2006, aprovado em 6 de abril de 2006. Solicita pronunciamento sobre Formação Acadêmica x Exercício Profissional;
- Parecer CNE/CP nº 7/2020, aprovado em 19 de maio de 2020. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica, a partir da Lei nº 11.741/2008, que deu nova redação à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB);
- Plano Nacional de Educação 2014-2024.
- Portaria nº 23, de 21 de dezembro de 2017, que dispõe sobre o fluxo dos processos de credenciamento e recredenciamento de instituições de educação superior e de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores, bem como seus aditamentos;
- Portaria Normativa nº 20, de 21 de dezembro de 2017. Dispõe sobre os procedimentos e o padrão decisório dos processos de credenciamento, recredenciamento, autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores, bem como seus aditamentos, nas modalidades presencial e a distância, das instituições de educação superior do sistema federal de ensino;
- Portaria Normativa nº 741, de 2 de agosto de 2018. Altera a Portaria Normativa MEC nº 20, de 21 de dezembro de 2017, que dispõe sobre os procedimentos e o padrão decisório dos processos de credenciamento, recredenciamento, autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores, bem como seus aditamentos, nas modalidades presencial e a distância, das instituições de educação superior do sistema federal de ensino;
- Portaria Normativa nº 742, de 2 de agosto de 2018, que altera a Portaria Normativa nº 23,

de 21 de dezembro de 2017, que dispõe sobre os fluxos dos processos de credenciamento e recredenciamento de instituições de educação superior e de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores, bem como seus aditamentos; Resolução CNE nº 11 de 21 de fevereiro de 2022;

- Resolução CNE /CP nº 01 de 15 de janeiro de 2021 define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.
- Resolução CNE/CES nº 3, de 2 de julho de 2007. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências;
- Resolução CNE/CES Nº7/2018 que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências;
- 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 de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece as 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 NORMATIVA CFA Nº 649, DE MAIO DE 2024, com base na informação do CNCST.

Normativas Institucionais

- Guia de Curricularização das atividades de extensão nos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação do IFCE. 3ª edição.
- Instituto Federal do Ceará. **Comissão Própria de Avaliação**. Relatório de autoavaliação institucional 2024: ano de referência 2023: relatório final: ciclo 2021-2023 / Comissão Própria de Avaliação. – Fortaleza, 2024. 35 p.
- Instrução Normativa nº 16/2023 Dispõe sobre procedimentos para o cumprimento da carga horária das aulas em horas-relógio, pelas disciplinas dos cursos técnicos e de graduação ofertados no turno noturno, na forma presencial no Instituto Federal de Educação do Ceará (IFCE).

- Manual de normatização de projetos pedagógicos dos cursos do Instituto Federal do Ceará/ Instituto Federal do Ceará, 2024. Aprovado pela Resolução CONSUP Nº 141, de 18 de dezembro de 2023.
- Nota Técnica nº 2/2015/PROEN/IFCE, de 18 de maio de 2015. Atribuições dos Coordenadores de Cursos do IFCE;
- Nota Técnica nº 2/2018/PROEN/REITORIA, que trata do alinhamento das matrizes dos cursos técnicos e de graduação presenciais do IFCE;
- Portaria Nº 176/GABR/REITORIA, de 10 de maio de 2021. Tabela de Perfil Docente.
- Portaria nº 653/GR de 14 de outubro de 2015 que determina o processo de seleção de candidatos às vagas de diplomados e transferidos;
- Regimento Interno dos Núcleos de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (Neabis) no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) e dá outras providências.
- Regulamento da Organização Didática (ROD) aprovado pela resolução CONSUP nº 35, de 22 de junho de 2015;
- Resolução CONSUP / IFCE Nº 103, DE 31 DE AGOSTO DE 2023 Aprova o Regimento Interno dos Núcleos de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (Neabis) no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) e dá outras providências.
- Resolução CONSUP / IFCE Nº 83, de 05 de julho de 2023 que altera o Anexo I da Resolução 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 Nº 04, de 24 de janeiro 2015. Aprova, ad referendum, o Regulamento de Organização do Núcleo Docente Estruturante.
- Resolução CONSUP nº 46, de 28 de maio de 2018. Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI).
- Resolução CONSUP nº 63, de 06 de outubro de 2022. Normatiza e estabelece os princípios, procedimentos pedagógicos e administrativos para os cursos técnicos de nível médio, de graduação e de pós-graduação, para a inclusão das atividades de extensão curricularizada.
- Resolução CONSUP Nº 75, de 13 de agosto de 2018. Revoga as Resoluções nº 055, de 14

de dezembro de 2015, e a Resolução nº 050, de 22 de maio de 2017, e define as normas de funcionamento do colegiado dos cursos técnicos e de graduação do IFCE;

- Resolução CONSUP Nº100, de 27 de setembro de 2017, que estabelece os procedimentos para criação, suspensão e extinção de cursos no IFCE. 924,38
- Resolução Consup/IFCE nº 144, de 20 de dezembro de 2023, que aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI2024-2028) do IFCE.
- Resolução nº 039 Consup/IFCE, de 22 de agosto de 2016. Regulamentação das Atividades Docentes (RAD) do IFCE.
- Resolução nº 108 Consup/IFCE, de 08 de setembro de 2023, que aprova o Regulamento do Estágio Supervisionado no IFCE;
- Resolução nº 50 de 2015/ CONSUP-IFCE 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 nº 68 de 07 de junho de 2023 que trata das alterações curriculares dos cursos de Tecnologia em Hotelaria ofertados e a serem criados no âmbito do IFCE;

5. OBJETIVOS DO CURSO

O Catálogo Nacional dos Cursos Superiores em Tecnologia, 4ª edição, MEC, 2024 define a carga horária dos cursos, bem como a área tecnológica, perfil profissional, campo de atuação e eixo tecnológico, ocupações diretamente relacionadas, com a graduação fornecendo perspectivas de inserção profissional.

Em relação aos objetivos do curso, perfil profissional e área de atuação, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria seguiu as orientações do Catálogo como segue:

5.1 Objetivo geral

O curso superior de Tecnologia em Hotelaria do IFCE visa formar profissionais altamente qualificados, com competências e habilidades integradas para atuar de maneira eficiente e estratégica nas funções de gestão administrativo-tático-operacionais nos setores de hospedagem, alimentos e bebidas, finanças e comercialização dos meios de hospedagem.

Alinhado ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST), o curso promove uma formação que enfatiza o desenvolvimento de competências essenciais para a gestão e

inovação no setor hoteleiro, considerando as especificidades regionais e as demandas do mercado global.

Além disso, o curso reforça a missão institucional do IFCE, que é contribuir para o desenvolvimento socioeconômico sustentável, através da formação de profissionais éticos e comprometidos com a excelência no serviço, preparados para enfrentar os desafios contemporâneos da hospitalidade com uma visão crítica e inovadora. A formação ofertada propicia ao egresso a capacidade de liderar equipes multidisciplinares, gerenciar processos complexos e implementar soluções criativas e eficazes que respondam às necessidades do mercado e à valorização do turismo regional e nacional.

5.2 Objetivos Específicos

O aluno do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria deve:

- Identificar o mercado turístico e hoteleiro;
- Gerir e operacionalizar os setores de recepção, reservas, governança, cozinha e sala- bar, financeiro e eventos;
- Conhecer e aplicar as bases de enologia e coquetelaria, os pratos de base gastronomica clássica e tendências
- Desenvolver e aplicar as técnicas de promoção e venda dos produtos hoteleiros, da inovação de produtos e dos serviços hoteleiros;
- Conhecer e aplicar procedimentos dos métodos de controladoria, sistema de custos, formação de preços e orçamentos;
- Assimilar e aplicar o perfil de gestor na empresa hoteleira, atendendo às necessidades do mercado, proporcionando a modernização e participação ativa na sociedade e no segmento econômico;
- Estimular o espírito extensionista nos acadêmicos de hotelaria por meio de ações junto à comunidade externa, visando contribuir com a melhoria no setor hoteleiro e impactando positivamente a sociedade;
- Promover a integração entre os acadêmicos e a comunidade externa, por meio de ações de extensão, buscando gerar impacto social positivo e contribuir para o desenvolvimento do mercado hoteleiro;
- Fomentar uma mentalidade de expansão e engajamento, o empreendedorismo e inovação na busca de novos conhecimentos e atitudes para a tomada de decisões e sustentabilidade

organizacional;

- Contribuir para o desenvolvimento de práticas de turismo e hotelaria sustentáveis, por meio da participação dos acadêmicos em atividades diretas com a comunidade local e regional, por meio de práticas de extensão curricularizadas;
- Desenvolver atividades que promovam a indissociabilidade entre o ensino, pesquisa e extensão, gerando condições que permitam aos discentes ingressar com perfil experiências acadêmicas no mercado de trabalho;
- Participar de ações inclusivas que promovam a sua autonomia intelectual para ampliar seus conhecimentos e se atualizar frente aos desafios contemporâneos, com publicações científicas atualizadas, contendo artigos científicos, estudos e resultados de pesquisas que contribuam para o segmento hoteleiro.

6. FORMAS DE INGRESSO

As formas de ingresso seguem o padrão adotado pelo IFCE, conforme o artigo 45 do ROD. O ingresso em cursos superiores ocorre por processo seletivo regular ou processo seletivo específico para diplomados ou transferidos.

O processo seletivo regular é aberto por meio de edital destinado aos estudantes que tenham concluído o ensino médio e aprovação no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) por meio do Sistema de Seleção Unificada (SISU), de acordo com os critérios do Ministério da Educação; o processo seletivo específico para diplomados ou transferidos se dá a divulgação das vagas e os critérios de seleção por meio de edital específico. As reservas de vagas nos processos seletivos do IFCE pelo Sistema de Seleção Unificada seguem o estabelecido na Lei 12.711 de 29 de agosto de 2022. Para o cálculo de vagas de transferidos e graduados orienta-se pela portaria nº. 653/GR de 14 de outubro de 2015.

Para o cálculo de vagas de transferidos e graduados observa- se o conteúdo da Portaria nº. 653/GR de 14 de outubro de 2015. O número de **vagas ofertadas** para transferidos e diplomados será validada pelo Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer, e Coordenadoria do Curso de Tecnologia em Hotelaria.

Seguem vagas ofertadas anualmente:

Quadro 01 – Oferta de Vagas

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
Número de Vagas Anuais	**Turno**	**Formas de Ingresso**	**Carga Horária**
30 + vagas de transferidos e diplomados	Noturno[6]	ENEM/SISU Transferidos e Graduados	1690 horas

Os critérios para transferidos e diplomados estão pautados no Regulamento de Organização Didática do IFCE (ROD), Capítulo I, Título III, Seção II, artigos 49 a 62. **Ressalta-se o parágrafo único do Art 49 da referida Seção II : "o IFCE não receberá alunos oriundos de cursos sequenciais**".

7. ÁREAS DE ATUAÇÃO

O curso Tecnologia em Hotelaria pertence a Área Tecnológica de Acolhimento e Hospedagem dentro do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer.

O curso tem ênfase nas linhas de:

- Gestão financeira dos meios de hospedagem;
- Gestão e operacionalização dos departamentos e setores dos meios de hospedagem e alimentos e bebidas;
- Produção culinária;
- Eventos.

Dentro das linhas apresentadas, o egresso poderá atuar:

- Nos diversos tipos de meios de hospedagem tais como: hotéis, pousadas, albergues, resorts e similares;
- Clubes e Associações;
- Comércio turístico;

[6] A oferta do curso superior de Tecnologia em Hotelaria (CSTH) é prioritariamente noturna e tem parte de suas aulas práticas, como visitas técnicas e aulas de laboratório, ofertadas no contraturno.

- Instituições de qualificação;
  - Instituição de ensino, respeitando a formação requerida pela legiuslação vigente;
  - Pesquisador na área.

Dentro das áreas de atuação, o egresso poderá exercer as funções de:

- Chefe de reservas;
- Chefe de recepção;
- Assistente de governanta(o);
- Governanta(o);
- Supervisor de sala-bar;
- Assistente de A&B;
- Promotor e Coordenador de eventos;
- Assistente de chefe de cozinha;
- Gerente comercial;
- Gerente hospedagem;
- Gerente de alimentos e bebidas;
- Gerente operacional;
- Gerente financeiro;
- Consultor em hotelaria;

8. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

O egresso, ao concluir o curso, estará apto a:

- Desenvolver a capacidade crítico-reflexivo sobre o segmento hoteleiro;
- Planejar, supervisionar e gerenciar a operação de serviços de atendimento ao público, a manutenção, a comercialização e a administração em meios de hospedagem;
- Elaborar e realizar planos de marketing, de promoção e de vendas para a inovação de produtos e serviços hoteleiros;
- Prestar consultoria e orientação no desenvolvimento de processos e protocolos para serviços, infraestrutura e instalações de empreendimentos de hospedagem, com objetivo de desenvolver o turismo sustentável.
- Criar e desenvolver produtos e serviços hoteleiros pautados na inovação, estudo e análise

- Empreender e/ou gerir empresas hoteleiras, de restauração (Alimentos e Bebidas);
- Operacionalizar tarefas das áreas de hospedagem, alimentos e bebidas;
- Captar, planejar e organizar eventos e coordenar colaboradores na área.

As aptidões acima mencionadas, ajudarão na inserção do egresso no mercado. Além disso, contribuirão para obter habilidades pessoais como:

- Articulação;
- Atualização permanente dos conhecimentos técnico de normas e processos, na área específíca e sobre as mudanças globais;
- Boa comunicação com o público;
- Capacidade para inovar;
- Comprometimento com a responsabilidade social e ambiental;
- Comprometimento e responsabilidade social pautados nos temas transversais;
- Comunicação em língua estrangeira em nível A1, de acordo com o Quadro Comum Europeu de Referência para Línguas;
- Comunicação em língua estrangeira;
- Criatividade;
- Cultura geral;
- Dinamismo, iniciativa e flexibilidade para as ações e tomadas de decisões;
- Disciplina;
- Disponibilidade;
- Empreendedorismo e visão.
- Espírito de dedicação e cooperação;
- Habilidade nas relações interpessoais;
- Liderança;
- Gestão de pessoas e conflitos;
- Mobilidade, polivalência;

A Curricularização da Extensão também desenvolverá um papel importante na formação e na inserção desse egresso.

Conforme estabelecido no Artigo 1º da Resolução nº 63, de 06 de outubro de 2022, a integração da extensão no currículo é definida como a inclusão de atividades extensionistas como parte obrigatória da formação do estudante, necessária para a conclusão do curso ao qual ele está matriculado. De acordo com o Artigo 2º da mesma resolução, as atividades de extensão a serem

incorporadas no plano de estudos do curso de Tecnologia em Hotelaria do IFCE devem priorizar o fortalecimento da interação com a comunidade, com o objetivo de gerar impactos positivos nos campos cultural, científico, educacional, social e ambiental.

Ademais, tais atividades devem promover a criação de oportunidades de trabalho, emprego e renda, consultoria técnica, cooperação, empreendedorismo, inovação, inclusão e acessibilidade, bem como promover relações étnico-raciais, economia criativa e gestão, alinhadas com as políticas públicas hoteleiras e às necessidades coletivas da sociedade. Essas iniciativas contribuirão para o aprimoramento dessas habilidades e para a construção do perfil profissional do graduado em Tecnologia em Hotelaria.

9. METODOLOGIA DE ENSINO

9.1 Interdisciplinaridade

O inciso VIII do Capítulo II da Resolução CNE/CP nº 1, cita o objetivo da interdisciplinaridade, mencionando que está assegurada no planejamento curricular e na prática pedagógica, visa à superação da fragmentação de conhecimentos e da segmentação e descontextualização curricular.

A interdisciplinaridade dá-se em ordem de planejamento articulado pela coordenação pedagógica do curso com a equipe de professores e deve ser possibilitada de forma a romper uma concepção isolada para construir uma concepção do todo.

Os professores devem se reunir por proximidade de disciplina, área ou conteúdo, para organizar atividades de classe ou extraclasse, que permeiam e englobam diversos conteúdos, possibilitando assim, numa única atividade, o aluno vivenciar e mesclar os conhecimentos das disciplinas.

A interdisciplinaridade pode ser feita através de:

- Trabalhos e seminários acadêmicos;
- Visitas técnicas;
- Produção de eventos;
- Atividades lúdico-pedagógicas.

O saber-fazer é aspecto relevante na formação profissional para o tecnólogo em hotelaria, entende-se, então, que o pensamento reflexivo-crítico aliado às habilidades que proporciona e agrega ao aluno maior capacidade cognitiva e competitividade profissional. As atividades integralizadas, entre a teoria e as práticas, podem ser feitas em laboratórios *in loco* ou extra instituição, como:

- Visitas técnicas em meios de hospedagem;
- Práticas de laboratório;
- Práticas profissionais/vivência, profissional *in loco* nos meios de hospedagem e afins;
- Eventos.

O objetivo das atividades práticas é mostrar ao aluno o que aprendeu em suas aulas teóricas, para que, através das aulas práticas, possa vivenciar e experimentar conceitos e teorias aprendidas em sala de aula, promovendo uma aprendizagem dinâmica e contínua. Durante a realização das aulas práticas, o aluno é estimulado a interagir, experimentar para perceber além do concreto e da simples transmissão de conteúdo, oportunizando uma melhoria do desempenho dos alunos.

O conteúdo teórico é feito de conceitos que são abstrações da realidade, isso estimula a realização das aulas práticas, proporcionado a associação e a dinamização entre os conteúdos. Os alunos têm durante o curso de Tecnologia em Hotelaria, várias oportunidades de aliar a teoria a prática, através de visitas técnicas, participação de eventos, visitas técnicas, aulas de laboratório.

A prática profissional supervisionada pelas experiencias e vivencias profissionais aprendidas com as atividades profissionais, dos projetos de imersão, das visitas técnicas, simulações e desenvolvidas em aulas de laboratórios, com base na articulação entre os conhecimentos construídos nas disciplinas, o mundo do trabalho e o contexto social, prepara o discente para enfrentar os desafios da profissão e do desenvolvimento da aprendizagem permanente.

Durante a realização das atividades práticas, das visitas técnicas, execução de projeto de imersão, eventos, entre outros, os discentes têm oportunidade de contactar e vivenciar na prática a utilização dos equipamentos do setor hoteleiro. Tal ação, corrobora com a formação do discente para a criação e desenvolvimento dos produtos e serviços hoteleiros, o incentivo a realização de novas pesquisas no campo das atividades de hotelaria e o gerenciamento de empresas hoteleiras de restauração.

As Tecnologias Digitais da Informação e Comunicação (TDICs) são ferramentas que facilitam a prática de ensino e aprendizagem para a realização de diversas atividades acadêmicas. Em especial, as especificadas no Programa de Unidade Didática (PUD), quando da “conversão das horas-aula de 50 (cinquenta) minutos dos cursos [...]ofertados no turno noturno para hora-relógio de 60 (sessenta) minutos por [...]meio da implementação de atividades não presenciais em cada disciplina” (Instrução Normativa IFCE/IFCE Nº 16, DE 07 DE JULHO DE 2023).

O Curso de Tecnologia em Hotelaria, utiliza um *Software* hoteleiro específico que contribui

com a qualificação dos discentes, capacitando-os para enfrentar as melhores oportunidade frente ao setor hoteleiro.

O *campus* tem disponível a rede de internet wi-fi nas instalações, promove articulação e facilita o acesso da comunidade acadêmica em diversas ocasiões, a saber, acesso ao Sistema Acadêmico, ao Google Sala de Aula (Tecnologia Digital utilizada por diversos docentes), internet em sala de aula.

O IFCE acredita que o maior e melhor laboratório para a hotelaria é o próprio empreendimento, primando pelas atividades *in loco*, onde há uma maior interatividade entre o aluno e as funções, permitindo ao aluno ir além do visual e observação, desenvolvendo um processo valorativo, apreciativo, executivo, crítico e assimilativo.

Nesse sentido, o IFCE construiu parcerias e convênios com a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH) e também articula atividades com o Hotel Escola IFCE - Guaramiranga.

9.2 Atividades extraclasse

O Curso de Tecnologia em Hotelaria realiza atividades semestrais e vinculadas às disciplinas do curso que acontecem em ambientes fora do espaço físico da instituição, a saber:

- Disciplina de Fundamentos da Hotelaria: Visita técnica em meios de hospedagem de diferentes categorias em: Fortaleza e cidades do litoral, serra e sertão.
- Disciplina de Introdução ao Turismo: visitas em áreas ambientais com desfrute para fins turísticos;
- Disciplinas de Idiomas: *City Tour* interdisciplinar nos idiomas Inglês/Espanhol/Francês; gincanas, Mostra de vídeos, Mostra cultural, Aprendendo Idiomas com Músicas, entre outros;
- Disciplina de Introdução a Alimentos e Bebidas: Visitas técnicas a restaurantes e *buffets*;
- Disciplinas de Coquetelaria, Vinhos e Sala-bar: Visitas técnicas às fábricas produtoras de bebidas destiladas e fermentadas.

9.3 Atendimentos a discentes com necessidades específicas

A Resolução Nº 50 de 2015 atende à Resolução CNE /CP nº 1 de 15 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

O inciso XI do Art. 3, Capítulo II da Resolução CNE/CP traz como referência:

> "(...) observância às necessidades específicas das pessoas com deficiência, Transtorno do Espectro Autista (TEA) e altas habilidades ou superdotação, gerando oportunidade de participação plena e efetiva em igualdade de condições no processo educacional e na sociedade" (CNE, 2021).

O Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) é um núcleo permanente no campus, que tem por finalidade promover o acesso, a permanência e o êxito educacional do discente com necessidades específicas; além de promover, em conjunto com os demais setores do IFCE, suporte laboral e apoios técnico, científico, acadêmico, pedagógico e psicossocial necessários às atividades de ensino, pesquisa e extensão, desenvolvidas na área de acessibilidade e inclusão, sob a perspectiva dos direitos humanos e da diversidade (RESOLUÇÃO CONSUP / IFCE Nº 143/2023).

No *campus* Fortaleza o NAPNE é composto por servidores com o intuito de identificar as demandas na melhoria do atendimento ofertado aos estudantes, incentivando a cultura da "educação para convivência", aceitação da diversidade e, principalmente, quebrar as barreiras arquitetônicas, tecnológicas, educacionais e atitudinais.

De acordo com **Cap V, Art. 18** da Resolução CONSUP/ IFCE nº 143/2023, o público alvo do NAPNE são Pessoas com Deficiência, a saber:

I - deficiência física: alteração completa ou parcial de um ou mais segmentos do corpo humano, acarretando o comprometimento da função física, [...];

II - deficiência auditiva: perda bilateral, parcial ou total, de quarenta e um decibéis (dB) ou mais, aferida por audiograma nas frequências de 500Hz, 1.000Hz, 2.000Hz e 3.000Hz;

III - pessoa surda: Considera-se pessoa surda aquela que, por ter perda auditiva, compreende e interage com o mundo por meio de experiências visuais, manifestando sua cultura principalmente pelo uso da Língua Brasileira de Sinais – Libras;

IV - deficiência visual: cegueira, na qual a acuidade visual é igual ou menor que 0,05 no melhor olho, com a melhor correção óptica; a baixa visão [...].

V - visão monocular classificada como deficiência sensorial, do tipo visual, para todos os efeitos legais;

VI - deficiência Intelectual1: funcionamento intelectual significativamente inferior à média [...]

VII - Deficiência múltipla: associação de duas ou mais deficiências;

VIII - Pessoa com transtorno do espectro autista: aquela que possui deficiência persistente e clinicamente significativa da comunicação e da interação sociais, manifestada por deficiência

marcada de comunicação verbal e não verbal usada para interação social [...]

IX - Pessoa com Transtornos Global do Desenvolvimento (TGD);

X - Pessoas com Altas Habilidades/Superdotação: aquelas que demonstram potencial elevado em qualquer das áreas intelectual, acadêmica, liderança, psicomotricidade e artes, isoladas ou combinadas, além de apresentar elevada criatividade, alto desempenho na aprendizagem e realização de tarefas em áreas de seu interesse

Ainda de acordo a com Resolução CONSUP/ IFCE nº 143/2023, no **Cap V,** o Art. 19 destaca:

> Os estudantes que apresentarem algum outro tipo de necessidade educacional específica como os transtornos funcionais específicos da aprendizagem (dislexia, disgrafia, discalculia, dislalia, disortografia, transtorno de déficit de atenção, hiperatividade e impulsividade (TDAHI), transtornos psicológicos dentre outras condições limitantes da aprendizagem estão contempladas nas normas estabelecidas neste documento. (RESOLUÇÃO CONSUP/IFCE/ nº 143/ 2023, p.12)

Para assegurar este atendimento aos estudantes com necessidades específicas, o campus Fortaleza através do NAPNE disponibiliza tradutor e intérprete de Libras em sala de aula, orienta aos docentes utilizarem mecanismos de avaliação coerentes com aprendizagem do discente necessidades específicas, valorizam o aspecto semântico e reconhecem a singularidade linguística da Língua Portuguesa na correção das provas escritas.

O tradutor intérprete em sala de aula, promove a relação de diálogo entre o aluno e o professor, com escolhas lexicais, estruturais, semânticas e pragmáticas na Língua dos Sinais para que a informação seja, portanto, apropriada ao máximo da sua real mensagem pelo aluno. Existe a necessidade da parceria entre o professor e o tradutor intérprete de Libras, com o viés do trabalho em conjunto, que um não promove aprendizagem no aluno sem o outro.

Para ampliar a oferta do atendimento aos estudantes com deficiência, o docente encaminha seu material didático pedagógico ao NAPNE, e este por sua vez, fica responsável pela produção dos materiais didáticos e paradidáticos em Braille, áudio e Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS de maneira que facilite a acessibilidade e aprendizagem.

A participação plena de pessoas com deficiência visual em sala de aula também precisa ser garantida. O sistema Braille é o mais utilizado no mundo por pessoas com deficiência visual e possui não apenas letras e números, mas também símbolos e pontuações. O material disponível escritos em Braille, constitui-se uma estratégia pedagógica para facilitar o trabalho colaborativo e outras habilidades socioemocionais, além de conscientizar a comunidade escolar acerca da realidade das pessoas com deficiência e de seus direitos.

Com esse atendimento complementar e/ou suplementar à formação, promove-se a autonomia e a independência do estudante na instituição, na vida familiar e no mercado de trabalho.

Cabe ressaltar que o atendimento prestado pelo NAPNE é um direito do discente e dever institucional, contando com a colaboração de docentes, coordenadores de curso, setor pedagógico, equipe gestora, setor de saúde e assistência social, além de servidores dos demais setores.

Desta feita, o atendimento prestado pelo NAPNE, tem como propósito o desenvolvimento e a implantação de recursos pedagógicos e de acessibilidade que abram espaço para a plena participação de todos os estudantes no processo ensino-aprendizagem, considerando suas necessidades educacionais específicas, suas potencialidades e não suas deficiências.

9.4 Recuperação da Aprendizagem

De acordo com o ROD (2015) Art. 113., a recuperação de aprendizagem é tratamento especial dispensado aos estudantes que apresentam desempenhos não satisfatórios.

O curso de Tecnologia em Hotelaria garante a realização da recuperação da aprendizagem dos estudantes com dificuldade de aprendizagem através de revisões dos conhecimentos trabalhados em sala, da flexibilidade docente para revisão da sua prática pedagógica quando necessária, a adoção de estratégias diversas no âmbito das atividades avaliativas, apoio extraclasse por meio do horário de orientação aos estudantes por parte de todos os docentes, aplicação da monitoria remunerada.

Os alunos com algum nível de deficiência (PCD – pessoa com deficiência) e que apresentam dificuldade de aprendizagem, recebem atendimento inclusivo.

9.5 Temas Transversais

Os temas transversais são orientados pela Resolução CNE/CP nº 01 de 15 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

Desta feita, o PPC da Hotelaria atenta-se em efetivar em seus componentes curriculares temas que permeiam o tocante do artigo associados ao componente.

As temáticas relativas a Educação Ambiental, Direitos Humanos e Educação para as Relações Étnico-Raciais encontram-se descritas no item 10.1 Estrutura Curricular.

9.6 Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-Brasileiras e Indígenas (NEABI)

O Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-Brasileiras e Indígenas (NEABI) conforme Resolução nº 71 de 15 de julho de 2017 é voltado para estudos e ações afirmativas sobre africanidade, cultura

negra e história do negro no Brasil e para questões indígenas e quilombolas, tendo como missão sistematizar, produzir e difundir conhecimentos, fazeres e saberes que contribuam para a promoção da equidade racial e dos Direitos Humanos.

Neste entendimento, são desenvolvidas algumas práticas de apoio ao trabalho acadêmico e de práticas interdisciplinares, sobretudo nos seguintes momentos: projetos interdisciplinares englobando as diferentes disciplinas das ciências sociais aplicadas e afins; participação das atividades promovidas pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas Afrobrasileiros e Indígenas (NEABI), como a Semana Nacional da Consciência Negra e as atividades desenvolvidas no âmbito do NEABI, *Campus* Fortaleza, alusivas aos povos indígenas do Brasil e do Ceará, com temáticas como ancestralidade, cultura, cosmologia, artesanato, gastronomia, entre outras.

Aliado a isto, o NEABI Fortaleza coordena projetos cadastrados no sistema de projetos de extensão, SIGPROEXT, de grande visibilidade interna e externa ao IFCE *Campus* Fortaleza, como por exemplo, Danças Africanas Ancestrais e o Afroturismo em Fortaleza: uma proposta de turismo cultural e memorial entre outros focados mais no âmbito local para ações complementares dos neabiano/as.

Nesse contexto, o núcleo contribuiu para diversos estudos e pesquisas dos discentes do turismo, facilitando e fortalecendo o apoio à atividades de extensão e pesquisa relacionadas às questões étnico raciais, além de ressaltar a importância das afirmativas sobre africanidade, cultura negra, além de questões indígenas e quilombolas.

9.7. Procedimentos para a curricularização da extensão

Tendo em vista o discente como protagonista principal e indispensável no processo de ensino-aprendizagem, faz-se necessário a sua inserção nas diversas atividades acadêmicas. Sob esse viés, a curricularização da extensão exerce um papel de extrema importância, pois os atores não são meros receptores de informação e prática já programadas e engessadas. Todos participam de forma uníssona desde a implantação, organização e planejamento de uma ação que corrobora para a concretização de um projeto idealizado de forma bilateral e não unilateral por parte de um docente ou de um grupo específico para realizar as atividades assim propostas e desenvolvidas, além da interação e o diálogo com a comunidade externa.

Nesses procedimentos, o curso de Tecnologia em Hotelaria do Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer prima por uma modalidade extensionista em sua curricularização que seja capaz de englobar os componentes curriculares e atores para o desenvolvimento de um trabalho em

conjunto desde sua etapa inicial até sua concretização exitosa. A formalização da extensão é feita através do reconhecimento de atividades curriculares como programas, projetos, cursos, eventos e prestação de serviços (Art 4º. Resolução nº 63, de 06 de outubro de 2022), de forma obrigatória, podendo ser ofertada por uma ou mais modalidades de curricularização, conforme prevê o Guia de Curricularização das atividades de extensão nos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação do IFCE.

O curso de Tecnologia em Hotelaria optou em ofertar as modalidades II por meio de disciplinas curricularizadas de extensão específicas e a III através da oferta de atividades de extensão para o estudante, conforme descrição abaixo:

- **Modalidade II:** com os componentes curriculares de extensão específicos (total de 160 horas na Modalidade II)

a) Projeto Social: 40 horas

A disciplina de Projeto Social em formato de extensão combina palestras interativas, discussões em grupo, estudos de casos reais e atividades práticas para garantir uma experiência de aprendizado enriquecedora e sustentável. Os discentes serão desafiados a aplicar seus conhecimentos e habilidades na execução de atividades sociais reais, contribuindo para a melhoria das comunidades em que estão inseridos.

b) Práticas de Eventos: 40 horas

Os discentes terão a oportunidade de aplicar os conceitos e técnicas aprendidas na organização de eventos, permitindo a aplicação prática dos conhecimentos, buscando apresentar temáticas atuais e relevantes na execução de eventos para a comunidade acadêmica e principalmente para a comunidade externa.

c) Extensão: 80 horas

Durante o curso da componente curricular, os discentes terão a oportunidade de atuar como protagonistas da extensão, aplicando seus conhecimentos de forma prática no setor hoteleiro. As atividades extensionistas visam fortalecer os laços entre a academia e a sociedade, permitindo que os alunos desenvolvam habilidades técnicas e criativas na concepção e execução de ações que atendam às demandas do setor e tenham impacto social positivo. Através de ações realistas de situações de trabalho na hotelaria para o público externo, os

alunos vivenciarão uma experiência autêntica e imersiva, contribuindo para sua formação profissional e contribuindo para o desenvolvimento local e regional do setor hoteleiro.

- **Modalidade III (Carga horária total ofertada - 10h):**

Na modalidade III serão apresentados ao estudante quatro projetos específicos de extensão, cada um com carga horária de 10 horas. Cabe ressaltar que fica a critério do estudante optar entre Projeto de Imersão em Meios de Hospedagem, Programa Institucional de Empresas Juniores, Mostra Cultural de Idiomas e Atividades Extensionistas coerentes com a identidade do curso, especificados conforme ações descritas abaixo, o qual ele irá executar para integrar a carga horária da curricularização da extensão.

a) Projeto de Imersão (10 horas):

O projeto propõe uma imersão técnica extensionista em meios de hospedagens, onde os hóspedes serão recepcionados e receberão todo serviço realizado pelos protagonistas desse projeto de extensão, que são os alunos do curso de Tecnologia em Hotelaria do IFCE *Campus* Fortaleza. Além disso, serão realizadas oficinas de caráter extensionista durante a imersão com a participação da comunidade que atua no setor de hospedagem do município desde o receptor do projeto e dos hóspedes. Essa experiência interdisciplinar visa aprofundar o entendimento sobre as disciplinas práticas do curso, permitindo a aplicação dos conteúdos teóricos em um contexto extensionista de prestação de serviços.

Os protagonistas participam do planejamento do projeto, que se inicia em sala de aula sob a supervisão do professor, até a execução de extensão em um meio de hospedagem para prestar os serviços aos hóspedes. Isso incluirá o desenvolvimento de mapas de escala de serviço, levantamento do enxoval necessário para a governança, estruturação dos cardápios do restaurante, práticas de *check-in/check-out* na recepção, serviços de arrumação dos quartos e organização e execução de eventos.

A imersão terá duração de 10 horas, geralmente nos finais de semana para não prejudicar os alunos que já trabalham e o período em que o hotel apresenta maior demanda.

O projeto de caráter extensionista a ser ofertado contribuirá de forma significativa para a transformação das comunidades atendidas, a qualificação e capacitação dos envolvidos. A interação entre os protagonistas da extensão e a comunidade externa impacta de forma positiva na interação dialogada, amplia as oportunidades de vivências e situações que não seriam possíveis somente em

discussões teóricas da sala de aula, tornando-os mais críticos acerca da realidade e dos contextos locais, mais atuantes e compreensivos de sua função social como cidadãos, o que vem facilitar a atuação no setor hoteleiro e na construção de conhecimentos junto ao público participante.

Aspectos relacionados às características essenciais da extensão que envolvem o impacto esperado para a comunidade externa: interação dialogada, formação cidadã dos estudantes, criticidade e compromisso social, reflexão ética, atuação na produção e na construção de conhecimentos junto ao público participante.

Durante a imersão, os alunos serão supervisionados enquanto executam o projeto de extensão nos setores de recepção, governança, alimentos e bebidas e eventos. Esses setores são cruciais na hotelaria, estando em contato direto com o hóspede, contribuindo para o desenvolvimento dos meios de hospedagem da região, visando o aumento no fluxo de hóspedes e a comunidade no hotel a partir da divulgação de eventos temáticos. Como público-alvo, têm-se os hóspedes, convidados da comunidade externa com ligação na temática das atividades desenvolvidas.

b) O Programa Institucional de Empresas Juniores (10 horas):

As Empresas Juniores atuam no mercado por meio de serviços realizados por estudantes sob a orientação de professores, proporcionando uma oportunidade prática para aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula. A Empresa Junior está vinculada ao Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer (DTUHL) e oferece uma experiência enriquecedora, pautada pela interdisciplinaridade, transdisciplinaridade e pela integração entre ensino, pesquisa e extensão, contribuindo de forma significativa para a formação profissional dos estudantes.

A prestação de serviços da Empresa Jr é organizada por meio de projetos que envolvem a definição dos serviços ofertados, atividades a serem realizadas, carga horária e a seleção dos estudantes participantes.

A cada projeto definido, os estudantes são vinculados à equipe de execução e, ao final, recebem uma declaração de participação como reconhecimento pela atuação na ação de extensão.

Assim, a comunidade acadêmica é contemplada em todo seara do conhecimento desde sua formação geral a específica com um olhar mais abrangente para novos horizontes que vai além do mero saber conteudista no aprendizado em sala de aula.

Destarte, entender a curricularização da extensão é saber que há um coordenador responsável para conduzir as ações, porém com uma equipe onde os membros integrantes são também os co-

responsáveis na participação de forma direta, ativa e de dinâmica de todo o processo de instalação, planejamento e execução.

c) Mostra Cultural de Idiomas (10 horas):

A Mostra Cultural de Idiomas é um evento que apresenta expressões artísticas e culturais das línguas estrangeiras (espanhol, francês e inglês) à comunidade externa. O objetivo principal é promover o interesse pela cultura, leitura e comunicação em diferentes idiomas de forma lúdica e envolvente. Os estudantes participam ativamente do planejamento, organização e execução do evento, desenvolvendo habilidades interculturais e linguísticas, além de estimular a interação com o público externo. Com isso, a Mostra Cultural de Idiomas busca:

- Aproximar os alunos da comunidade externa por meio de atividades culturais;
- Ampliar o contato com música, arte e história dos países falantes dessas línguas;
- Melhorar as habilidades de leitura e comunicação dos participantes;
- Estimular o respeito à diversidade cultural;
- Avaliar o aprendizado dos alunos dentro de um projeto prático.

Para alunos de hotelaria, este evento pode ser uma excelente oportunidade para aprimorar o atendimento multicultural, desenvolver comunicação em idiomas estrangeiros e entender a importância da hospitalidade em diferentes contextos culturais. Essa experiência contribui para a formação profissional ao integrar cultura, idiomas e hospitalidade.

d) Atividades Extensionistas coerentes com a identidade do curso (10 horas)

As atividades extensionistas visam promover a transferência de conhecimento, tecnologia e inovação para a sociedade. O aluno poderá participar dessas atividades desenvolvidas pelo IFCE ou por outras instituições de ensino, pesquisa e extensão, como universidades, institutos e centros de pesquisa. Essas atividades são fundamentais para o curso de Hotelaria, pois permitem que os alunos apliquem os conceitos aprendidos em contextos práticos e reais, contribuindo para o desenvolvimento da região e para a formação de profissionais comprometidos com a responsabilidade social.

Essa atividades para os alunos incluem:

- Projetos de consultoria para pequenas empresas de hotelaria, visando fortalecer a economia local;
- Desenvolvimento de ações de responsabilidade social em parceria com comunidades locais, promovendo a inclusão social e a cidadania;

- Organização de eventos e workshops sobre temas relacionados à hotelaria, fomentando a troca de conhecimentos e experiências;
- Participação como protagonistas ou na equipe executora em feiras e exposições de turismo e hotelaria, visando promover a cultura e a economia local.

9.8 Atividades não presenciais para a complementação da carga horária em horas relógio

Para o cumprimento da carga horária em horas-relógio, serão adotadas as normas estabelecidas na Instrução Normativa IFCE/IFCE Nº 16, DE 07 DE JULHO DE 2023 que dispõe sobre procedimentos para o cumprimento da carga horária das aulas em horas-relógio, pelos componentes curriculares dos cursos técnicos e de graduação ofertados no turno noturno, na forma presencial no Instituto Federal de Educação do Ceará (IFCE, 2023).

As atividades não presenciais mencionadas Instrução Normativa IFCE/IFCE Nº 16/2023, devem ser planejadas pelo docente responsável pelo componente curricular, e executadas pelos alunos, podendo ocorrer de forma individual e/ou em grupo, a critério do professor. Podem ser consideradas atividades não presenciais, como:

a) Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;

b) Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;

c) Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas

d) Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

(...) O tempo destinado à preparação de seminários, projetos, resenhas, trabalhos e pesquisas em geral, assistir às aulas síncronas, entre outros (supracitados) devem ser devidamente mencionados nos PUDs e planejados entre alunos e professores no início dos semestres letivos (INSTRUÇÃO NORMATIVA, Nº 16, 2023).

A Instrução Normativa também orienta no Art 11, §1º, o cumprimento de 100% da Carga Horária (CH) oficial do componente curricular que funciona em curso noturno e que foi convertida para 60 minutos, a qual ocorrerá mediante a criação de mais aulas de 50 minutos no referido sistema, devendo ser realizado o seguinte cálculo:

(...) Parágrafo único. Para fins de exemplificação, ilustra-se a seguinte situação: Em uma

> disciplina de 40h, serão criadas 48 aulas de 50 minutos para finalização de 100% da carga horária do componente curricular. Destas, 40 (quarenta) aulas serão presenciais e 8 (oito) aulas, correspondendo ao somatório dos 10 (dez) minutos adicionais referentes às atividades educativas não presenciais (INSTRUÇÃO NORMATIVA/IFCE/nº 16/2023, 2022).

Segundo o Art. 11, §3º que uma vez realizada a configuração demandada, o sistema não permitirá que o professor finalize a disciplina sem cumprir 100% da carga horária total do componente curricular estabelecida na matriz curricular.

Sobre o registro das aulas, o Art. 12 dispõe que as aulas referentes às atividades educativas não presenciais devem ser cadastradas no 5º (quinto), ou 6º (sexto) horário entre o final do turno da tarde e início do turno da noite, desde que os horários a serem utilizados sejam previamente combinados e acordados entre os docentes do curso noturno antes do início de cada período letivo.

O cadastramento deverá ser realizado de forma que não haja o "choque de horário do (s) professor (es) e estudante(s)".

Sobre os componentes curriculares, os de 80 horas devem ter 16 horas de atividades não presenciais registradas diretamente no sistema acadêmico. Já os de 40 horas devem ter 8 horas de atividades não presenciais registradas diretamente no sistema acadêmico.

Para a avaliação, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não são consideradas pelo docente no que diz respeito à controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes, somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

10. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

10.1 Estrutura Curricular

De acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores em Tecnologia (MEC – CNCST, 4ª edição, 2024), o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria pertence ao Eixo Tecnológico “Turismo, Hospitalidade e Lazer”, a Área Tecnológica de “Acolhimento e Hospedagem”. O CNCST contempla a carga horária dos cursos, bem como a área e perfil profissional, campo de atuação, ocupações diretamente relacionadas ou não com a graduação, fornecendo perspectivas de inserção profissional.

Conforme o Catálogo, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria (CSTH) deve ter no mínimo 1.600 horas. O CSTH tem oferta anual no período noturno, a carga horária obrigatória totaliza 1690 horas (1680 horas de disciplinas obrigatórias, incluindo 40 horas de Práticas Profissionais Supervisionadas e 160 horas de disciplinas curricularizadas nas modalidades II + 10

horas de ações de extensão da Modalidade III). O estágio supervisionado curricular é facultativo e a carga horária mínima deve ser de 200 horas, para aceitação da assinatura do termo de Compromisso entre Empresa - Instituição, segundo os parâmetros da Lei de Estágio no. 11.788 de 2008.

Os temas transversais referentes as Relações Étnico-raciais, Direitos Humanos, Educação Ambiental, Empreendedorismo e Inovação serão abordadas de forma transversal nas disciplinas obrigatórias que se relacionam intrinsecamente com seus programas e conteúdo, conforme relacionados a seguir:

- A **Educação Ambiental** é abordada na disciplina de Introdução ao Turismo, Sustentabilidade e Meios de Hospedagem e Estudos de Viabilidade de Projetos Hoteleiros objetivando construir conhecimentos, habilidades, atitudes e valores sociais, voltados para a conservação do meio ambiente, bem comum de uso da comunidade, essencial a sua boa qualidade de vida e sustentabilidade;
- Os **Direitos Humanos** são resultados da luta pela universalização da dignidade humana. O tema é tratado de forma a compreender o legado histórico e, também, como um dos alicerces para a mudança social. A disciplina de Projeto Social trabalha o tema considerando a inclusão social econômica e cultural, além de ressaltar sua relação com a erradicação da pobreza, das desigualdades e as diversas formas de violências contra a pessoa humana.
- A **Educação para as Relações Étnico-Raciais, referente às questões afro-brasileira e indígenas**, pautada e orientada nas Leis 10.639/03 e 11.645/2008 e pela Resolução nº 71 (NEABI) é abordada de forma a reconhecer a justiça e igualdade dos direitos sociais, civis, culturais e econômicos, assim como a valorização da diversidade daquilo que distingue negros e povos originários dos outros grupos da população brasileira e que também os insere nela. O tema é tratado nas disciplinas de Processos de Coquetelaria, Introdução a Alimentos e Bebidas, Bases de Produção Culinária, Sociologia do Turismo, Introdução ao Turismo e Projeto Social, as quais adotam ações pedagógicas de valorização e respeito às pessoas negras e indígenas, às suas descendências africana e nativa brasileira, sua cultura e história.
- O **Empreendedorismo** é abordado nas disciplinas Fundamentos da Administração e Fundamentos da Economia e a **Inovação** em Fundamentos da Economia.

O componente curricular **Libras** embora não obrigatório para os Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST-MEC, 2024), mas pela importância da formação em Libras para o profissional que atuam e atendem ao público no setor hoteleiro, o Núcleo Docente Estruturante e o Colegiado do Curso optaram pela obrigatoriedade na matriz curricular**.**

Segundo Art. 3º da Resolução nº 63, de 06 de outubro de 2022, a elaboração, implementação e avaliação das atividades de extensão curricularizadas deverão ter como base a interação dialógica, a interdisciplinaridade e interprofissionalidade, a transdisciplinaridade, a indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão, o impacto na formação do estudante e a transformação social, conforme regulamentação da Política de Extensão do IFCE em vigor. Essas atividades curriculares de extensão realizadas pelo curso de Tecnologia em Hotelaria serão resultantes de componentes curriculares, os quais podem ocorrer no formato presencial, bem como de programas, projetos, cursos, eventos e prestação de serviços.

O estudante desenvolve essas atividades de extensão durante sua formação acadêmica através das Modalidades descritas a seguir, **totalizando 170 horas de extensão**:

- Modalidade II: com os componentes curriculares de extensão específicos (**160 horas)**

a) Projeto Social: 40h horas
b) Práticas de Eventos: 40h horas
c) Extensão: 80 horas

- Modalidade III através de ação extensionista (**10 horas total)**

Na modalidade III será oportunizado ao estudante escolher entre os projetos de extensões: Projeto de Imersão em Meios de Hospedagem, Programa Institucional de Empresas Juniores, Mostra Cultural de Idiomas e outras Atividades Extensionistas coerentes com a identidade do curso, tendo cada um, com carga horária de **10 horas.**

O curso contempla disciplinas na área financeira como: Matemática Comercial e Financeira, Introdução à Contabilidade e Gestão de Custos; Na área de organização de projetos tem-se as disciplinas de Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiros, Eventos, Cerimonial e Protocolo. Na área de planejamento e promoção há a oferta de Marketing Turístico; na área específica operacional e de gestão o curso contempla disciplinas nos segmentos de Hospedagem e Alimentos e Bebidas, além das disciplinas de Bases de Produção Culinária e outras complementares que visam à formação profissional do egresso para sua atuação nas linhas propostas pelo curso, compreendendo serem as principais necessidades do mercado hoteleiro.

Ressalta-se que não há disciplinas eletivas na matriz do curso, sendo todas obrigatórias para certificação.

Como a Resolução CNE /CP nº 01 de 15 de janeiro de 2021, artigo 29, item V, do MEC sugere e prevê a disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), nos cursos de graduação podendo ou não ser obrigatória, o Núcleo Docente Estruturante optou pela não oferta, considerando

o perfil do egresso como sendo mais voltado para a prestação de serviços e operacional, sem deixar, porém, de fomentar no aluno o perfil de pesquisador e a capacidade crítico-reflexiva sobre o fenômeno do turismo e hotelaria. Para tanto, o aluno é estimulado a realizar pesquisas, estudos, análises e interpretações de dados abordados em outras disciplinas da matriz do curso.

Da mesma forma, a resolução também coloca como optativas as Atividades Complementares, desta forma, o NDE optou em não estabelecer carga horária para as atividades complementares, não somado à carga horária obrigatória do curso o Estágio Curricular Supervisionado e as Atividades Complementares.

Áreas de Competências

De acordo com as Diretrizes Curriculares do MEC, os conhecimentos estão distribuídos em duas grandes áreas de competências: específica e básica.

Quadro 02 – Disciplinas por Área de Competência

ÁREA DE COMPETÊNCIA ESPECÍFICA	DISCIPLINAS
Conteúdos Teórico-Práticos e Específicos:	Estudos localizados nos respectivos espaços de meios de hospedagem, salas de aula e laboratórios de aprendizagem.
Comunicação em Língua Estrangeira	Básico de Inglês 1
	Básico de Inglês 2
	Básico de Espanhol 1
	Básico de Espanhol 2
	Básico de Francês 1
	Básico de Francês 2
	Libras
Gestão de Empresas e Financeiro	Matemática Comercial e Financeira
	Introdução à Contabilidade
	Fundamentos da Administração

	Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiros
	Sustentabilidade em Meios de Hospedagem
	Gestão de Hospedagem
	Gestão de Custos
Mercado Hoteleiro e Restauração	Introdução ao Turismo
	Fundamentos da Hotelaria
	Introdução a Alimentos e Bebidas
	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição
	Bases de Produção Culinária
	Processos de Coquetelaria
	Processos de Enologia
	Serviços de Alimentos e Bebidas
	Processos de Governança
	Processos de Reserva e Recepção
	Extensão
Eventos e Cerimonial	Eventos, Cerimonial e Protocolo
	Práticas de Eventos
	Marketing Turístico
ÁREA DE COMPETÊNCIA DE BASE	**DISCIPLINAS**
Conteúdos Básicos	Estudos relacionados com aspectos sociológicos, históricos, geográficos, culturais e econômicos que relacionam as sociedades e suas diferentes culturas com o turismo, a hotelaria e lazer

Relações Humanas e Ciências Sociais	Ética e Relações Interpessoais
	Estatística Aplicada
	Sociologia do Turismo
	Fundamentos da Economia
	Metodologia do Trabalho Científico
	Projeto Social
	Gestão de Pessoas

10.2.Matriz curricular

	DISCIPLINA	CH Total presencial	Créditos	CH Teórica	CH Prática	CH Práticas Profissionais	CH Extensão	Pré-requisito
1	Básico de Espanhol 1 OU Básico de Francês 1 (Habilitação)	80	04	40	40		-	não
	Básico de Inglês 1	80	04	40	40		-	não
	Matemática Comercial e Financeira	40	02	30	10		-	não
	Introdução ao Turismo	40	02	40	-		-	não
	Fundamentos da Hotelaria	40	02	32	8		-	não
	Introdução a Alimentos e Bebidas	40	02	40	-		-	não
CH Semestral		**320**	**16**	**222**	**98**		**-**	**-**
2	Metodologia do Trabalho Científico	40	02	40	-		-	não
	Básico de Inglês 2	80	04	40	40		-	Básico de Inglês 1
	Básico de Francês 2 OU Básico de Espanhol 2 (Habilitação)	80	04	40	40		-	Básico de Francês 1 ou Básico de Espanhol 1
	Sociologia do Turismo	40	02	40	-		-	não
	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	02	20	20		-	Introdução a Alimentos e Bebidas

	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição	40	02	40	-	-	-	não
	Introdução à Contabilidade	40	02	30	10	-	-	não
	Fundamentos da Administração	40	02	40	-	-	-	não
CH Semestral		**400**	**20**	**290**	**110**	**-**	**-**	
3	Processos de Reserva e Recepção	80	04	50	30	-	-	Fundamentos da Hotelaria
	Bases de Produção Culinária	80	04	40	40	-	-	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição
	Processos de Coquetelaria	40	02	22	18	-	-	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição
	Processos de Enologia	40	02	20	20	-	-	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição
	Processos de Governança	40	02	30	10		-	Fundamentos da Hotelaria
	Extensão	80	04	-	-		80	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição
CH Semestral		**360**	**18**	**162**	**118**	**-**	**80**	
4	Marketing Turístico	40	02	40	-	-	-	Fundamentos da Administração
	Ética e Relações Interpessoais	40	02	40	-	-	-	não
	Fundamentos da Economia	40	02	40	-	-	-	não
	Eventos, Cerimonial e Protocolo	40	02	40	-	-	-	não

	Projeto Social	40	02	-	-	-	40	não
	Libras	40	02	30	10	-	-	não
	Gestão de Custos	40	02	30	10	-	-	Introdução a Contabilidade
CH Semestral		**280**	**14**	**220**	**20**	**-**	**40**	
5	Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiros	40	02	40	-	-	-	Gestão de Custos
	Estatística Aplicada	40	02	30	10	-	-	não
	Práticas de Eventos	40	02	-	-	-	40	Eventos, Cerimonial e Protocolo
	Gestão de Hospedagem	40	02	30	10	-	-	não
	Gestão em Alimentos e Bebidas	40	02	30	10	-	--	Serviços de Alimentos e Bebidas
	Sustentabilidade em Meios de Hospedagem	40	02	40	-	-	-	não
	Gestão de Pessoas	40	02	40	-	-	-	não
	Práticas Profissionais	40	02	-	-	40		Processos de Governança, Serviços de Alimentos e Bebidas, Processos de Enologia, Processos de Coquetelaria, Processos de Reserva e Recepção.
CH Semestral		**320**	**16**	**210**	**30**	**40**	**40**	
CH Total Obrigatórias		**1680**	**84**	**1.104**	**376**	**40**	**160**	

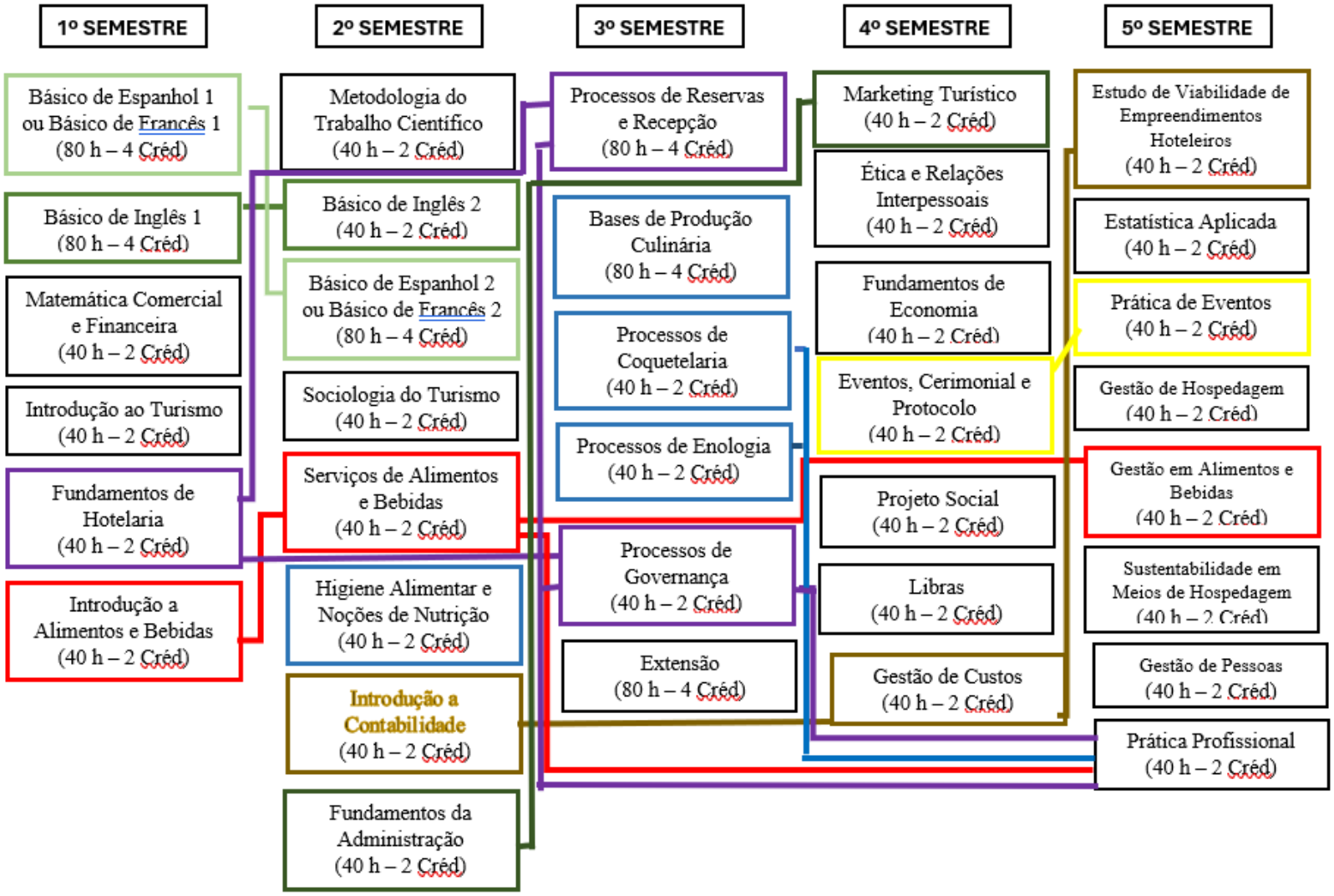
As disciplinas na cor verde estão alinhada

CARGA HORÁRIA TOTAL DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	**1.680 horas**
CARGA HORÁRIA EXTENSÃO MODALIDADE II (curricularizadas na matriz**)**	**160 horas**
CARGA HORÁRIA EXTENSÃO MODALIDADE III	**10 horas**
CARGA HORÁRIA TOTAL DE EXTENSÃO	**170 horas**
CARGA HORÁRIA TOTAL ALINHADA	**1.200 horas**
CARGA HORÁRIA DE PRÁTICA PROFISSIONAL (realizada na disciplina de prática profissional prevista no 5 semestre já integralizada na matriz curricular)	**40 horas**
CARGA HORÁRIA TOTAL PARA INTEGRALIZAÇÃO (carga horária de disciplinas obrigatórias 1.680 h + extensão da Modalidade III - 10 h)	**1.690 horas**

Quadro 03. Curricularização da Extensão - Modalidade III

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO – MODALIDADE III		
AÇÃO	**CH**	**REGISTRO**
Projeto de Imersão	10	Sistema de Extensão
Programa Institucional de Empresas Juniores	10	Sistema de Extensão
Mostra Cultural de Idiomas	10	Sistema de Extensão
Atividades Extensionistas coerentes com a identidade do curso	10	Sistema de Extensão
CH TOTAL OFERTADA	**10**	

10.3. **Fluxograma curricular**



11. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Segundo a Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021 (...) Art. 45, a avaliação da aprendizagem dos estudantes visa à sua progressão contínua para o alcance do perfil profissional de conclusão, sendo diagnóstica, formativa e somativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, na perspectiva do desenvolvimento das competências profissionais da capacidade de aprendizagem, para continuar aprendendo ao longo da vida. Além disso, a proposta pedagógica do Curso de Tecnologia em Hotelaria prevê uma avaliação contínua e cumulativa, que, de forma integrada ao processo de ensino-aprendizagem, assuma as funções diagnóstica, formativa e somativa, utilizadas como princípios para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos futuros profissionais, e que funcione como instrumento colaborador para verificação da aprendizagem, onde os aspectos qualitativos predominem sobre os quantitativos.

O Regulamento da Organização Didática do IFCE (2015) em seu Art. 91, esclarece que avaliação deve apreaentar:

> No IFCE, a avaliação deve ter caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea a, da LDB Nº. 9.394/96. (ROD, 2015 p.26)

Entendendo-se que avaliar é o ato de acompanhar a construção do conhecimentodo discente, a avaliação da aprendizagem pressupõe promover o aprendizado, favorecendo o progresso pessoal e a autonomia, num processo global, sistemático e participativo.

Na ótica da mudança do paradigma do "ter de saber" para "saber", "saber-fazer" e "saber-ser" e com adoção de metodologias que estimulem a iniciativa, participação e interação dos alunos, a avaliação deverá ser feita de forma contínua e processual prevalecendo os aspectos qualitativos, tendo como critérios: capacidade de síntese, de interpretação e de análise crítica; habilidade na leitura de códigos e linguagens; agilidade na tomada de decisões; postura cooperativa e ética; e raciocínio multi-relacional e interativo.

O professor ao detectar as dificuldades do aluno deverá, uma vez que a avaliação é contínua e processual, orientá-lo para que ele adquira as competências e habilidades para obter a compreensão e resolução das dificuldades enfrentadas, haja vista ser a aprendizagem o objetivo maior do ensino.

O processo de avaliação será orientado pelos objetivos definidos nos programas das unidades didáticas dos componentes curriculares do **Curso Tecnologia em Hotelaria**. As estratégias de avaliação da aprendizagem serão formuladas de tal modo que o discente seja estimulado à prática de pesquisa, à reflexão, à criatividade e ao autodesenvolvimento. O aproveitamento acadêmico será

avaliado por meio doacompanhamento contínuo do discente. A avaliação do desempenho acadêmico é feita por componente curricular, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento do discente.

O sistema de avaliação da aprendizagem predominante no curso de Tecnologia em Hotelaria consiste na aplicação de avaliação escrita, provas práticas de laboratório produção de artigos científicos, apresentação de seminários, trabalho de pesquisa e/ou de campo com apresentação escrito/ oral, exames com questões objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese, resolução de situações-problema, estudos dirigidos, a elaboração de projetos, visitas técnicas com apresentação de relatórios, desepenho, participação em aula e quaisquer outras que o professor achar necessário e/ou pertinente ao seu *modus operandi* do PUD.

Aliado a articulação do ensino, pesquisa e extensão no tocante à proposta do saber-fazer extensionista, considera-se fundamental garantir a qualidade, efetividade e impacto das ações voltadas para a comunidade. Sabendo que as atividades extensionistas propostas estão alinhadas aos objetivos educacionais do projeto pedagógico, considera-se relevante no seu desenvolvimento analisar a importância das atividades para a comunidade atendida, observando suas necessidades e demandas.

É considerado aprovado na disciplina o aluno que obtiver a média mínima de aproveitamento semestral e correspondente frequência mínima no total de aulas e demais atividades programadas no semestre letivo. Conforme artigos 97 a 100 do ROD (2015), que seguem:

Art. 97. A sistemática de avaliação dos conhecimentos construídos, nos cursos com regime de crédito por disciplina [...] se desenvolverá em duas etapas.

§ 1º Deverá ser registrada no sistema acadêmico apenas uma nota para a primeira etapa (N1) e uma nota para a segunda etapa (N2), com pesos 2 e 3, respectivamente.

§ 2º O docente deverá aplicar, no mínimo, duas avaliações em cada uma das etapas.

§ 3º O critério para composição da nota de cada etapa, a partir das notas obtidas em cada uma das avaliações, ficará a cargo do docente da disciplina, em consonância com o estabelecido no PUD.

Art. 98. O cálculo da média parcial (MP) de cada disciplina deve ser feito de acordo com a seguinte equação:

$$MP = \frac{2\,x\,N_1 + 3\,x\,N_2}{5}$$

LEGENDA

MP = Média parcial

N1 = Média da 1ª. Etapa;

N2 = Média da 2ª Etapa

Art. 99. Deverá ser considerado aprovado no componente curricular o estudante que, ao final do período letivo, tenha frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas e tenha obtido média parcial (MP) igual ou superior a:

[...]

II. 7,0 (sete), para disciplinas de cursos de graduação.

Parágrafo único: Os estudantes aprovados com a nota da MP não precisarão realizar a avaliação final (AF) e sua média final (MF) deverá ser igual a sua média parcial (MP).

Art. 100. Deverão fazer avaliação final (AF) [...] o estudante de graduação que obtiver MP inferior a 7,0 (sete) e maior ou igual a 3,0 (três).

§ 1º A avaliação final deverá ser aplicada no mínimo 3 (três) dias letivos após o registro do resultado da MP no sistema acadêmico.

§ 2º A avaliação final poderá contemplar todo o conteúdo trabalhado no período letivo.

§ 3º A nota da avaliação final (AF) deverá ser registrada no sistema acadêmico.

§ 4º O cálculo da média final (MF) o estudante [...]deverá ser efetuado de acordo com a seguinte equação:

$$MF = \frac{MP + AF}{2}$$

LEGENDA

MF = Média final

MP = Média parcial;

AF = Avaliação final

§ 5º Deverá ser considerado aprovado na disciplina o estudante que, após a realização da avaliação final, obtiver média final (MF) igual ou maior que 5,0 (cinco).

O professor dispõe de um horário de Atendimento ao Aluno para o procedimento das orientações de forma mais específica. Os alunos contam com a a orientação direta do professor, e em casos especificos, com o Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), que tem como um dos objetivos: “Promover condições necessárias para o acesso, a permanência e o êxito educacional de discentes com necessidades educacionais específicas no IFCE”

(RESOLUÇÃO CONSUP / IFCE Nº 143, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2023)

Se ainda assim, as dificuldades permanecerem, o docente pode ainda verificar os métodos de ensino, flexibilização de tempo para resolução de problemas, adaptação de conteúdo e estimular a motivação autoconfiança.

Ao final do processo de aprendizagem o professor deverá observar se os objetivos, elencados para a disciplina, foram alcançados pelo aluno de forma satisfatória, levando em consideração os critérios acima citados, com o sistema de registro de notas do IFCE.

Aliado a tal prerrogativa e proposta da articulação do ensino, pesquisa e extensão no tocante ao saber-fazer extensionista, considera-se fundamental garantir a qualidade, efetividade e impacto das ações voltadas para a comunidade. Sabendo que as atividades extensionistas propostas estão alinhadas aos objetivos educacionais do projeto pedagógico, considera-se relevante no seu desenvolvimento analisar a importância das atividades para a comunidade atendida, observando suas necessidades e demandas.

A perspectiva da extensão no curso de Tecnologia em Hotelaria já acontece por meio das inúmeras atividades interdisciplinares e intervencionistas realizadas no âmbito interno e externo como já listadas anteriormente. Assim, as disciplinas que têm a extensão incorporada na programação curricular serão avaliadas com o acompanhamento do professor orientador/mentor podendo utilizar de relatório, relato, cartilha, revista, redes sociais, roteiros turísticos e demais ferramentas que vieram a ser (re)pensadas por parte do docente.

Outro ponto importante, é o nível de engajamento dos participantes nas atividades extensionistas, incluindo estudantes, professores e membros da comunidade nas ações desenvolvidas, observando assim o impacto das ações na comunidade, destacando mudanças positivas, solução de problemas ou contribuições para o desenvolvimento local, além de analisar os resultados alcançados, por meio de relatórios, pesquisas de opinião, produtos desenvolvidos

12. PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA

A Resolução CNE/CP nº. 01/2021, no Art 33 relata que:

> **Art. 33.** A prática profissional supervisionada, prevista na organização curricular do curso de Educação Profissional e Tecnológica, deve estar relacionada aos seus fundamentos técnicos, científicos e tecnológicos, orientada pelo trabalho como princípio educativo e pela pesquisa como princípio pedagógico, que possibilitam ao educando se preparar para enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente, integrando as cargas horárias mínimas de cada habilitação profissional técnica e tecnológica.

> **§ 1º** A prática profissional supervisionada na Educação Profissional e Tecnológica compreende diferentes situações de vivência profissional, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa ou intervenção, visitas técnicas, simulações e observações.
> **§ 2º** A atividade de prática profissional supervisionada pode ser desenvolvida com o apoio de diferentes recursos tecnológicos em oficinas, laboratórios ou salas ambientes na própria instituição de ensino ou em entidade parceira (CNE/CP, 2021. p, 13)

De acordo com a Nota Informativa Nº 1/2022 PROEN/REITORIA/IFCE, item 4.8 esclarece: "No que tange a Prática Profissional Supervisionada (PPS) a ser estabelecida nos Cursos Superiores de Tecnologia, os *campi* poderão seguir as orientações constantes na Resolução Nº 11 de 21 de fevereiro de 2022 que aprova a prática Profissional Supervisionada (PPS)"

A Resolução Nº11 de 21 de fevereiro de 2022 em seu art. 7º destaca que a PPS compreende diferentes situações de vivência profissional, aprendizagem e trabalho, como experimentos, investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa ou intervenção, visitas técnicas, simulações e observações as quais deverão ser desenvolvidas nos diversos ambientes de aprendizagem, como oficinas, empresas pedagógicas, ateliês ou salas na própria instituição de ensino ou em entidade parceira.

Parágrafo único. As atividades a serem desenvolvidas como PPS serão planejadas e definidas no projeto pedagógico de cada curso, tendo como base a articulação entre os conhecimentos construídos nas disciplinas, o mundo do trabalho e o contexto social.

> **Art. 8º** As atividades de PPS podem ser desenvolvidas combinadas ou não, desde que se opte pela definição de pelo menos uma das registradas a seguir, e que a respectiva carga horária seja discriminada no Projeto Pedagógico do Curso:
> I. estágio profissional supervisionado;
>
> II.componente curricular (disciplina), ofertado em um ou mais semestres do curso; **parte da carga horária total de componentes curriculares da matriz curricular do curso;**
>
> III.projetos integradores;
>
> IV. atividades de ensino, pesquisa e extensão na área do curso;
>
> V. atividades artístico-culturais na área do curso; e
>
> VI. exercício profissional correlato ao curso. (Res. 11/IFCE, 2022, p.2)

O Curso de Tecnologia em Hotelaria possui em sua matriz um componente curricular "Prática profissional" ofertado no quinto semestre com 40 horas na qual o discente pode vivenciar *in loco* na empresa hoteleira, de restauração, de eventos e similares, as atividades de operacionalização, de supervisão e gestão nos diversos setores da empresa hoteleira colaborando com as equipe. Destaca-

se que as formas de registro da Prática Profissional, a metodologia e o processo avaliativo encontram-se descrito no programa da disciplina (Anexo I).

13. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O estágio supervisionado do Curso de Tecnologia em Hotelaria do *campus* Fortaleza, está amparado pela Resolução nº 108, de 08 de setembro de 2023, que aprova o Regulamento do Estágio Supervisionado no Instituto Federal do Ceará. O regulamento em seus Arts. 1º e 2º considera o estágio supervisionado: " um ato educativo desenvolvido em ambiente de trabalho, [...] tem por objetivos o aprendizado de competências próprias da atividade profissional, a contextualização curricular, a preparação para o trabalho produtivo, o desenvolvimento do educando para o trabalho e a vida cidadã".

Mediante o Parecer CNE/CES Nº 239/2008, artigo 4º, parágrafos 2º e 3º, a atividade de estágio é entendida como facultativa, conforme a natureza da atividade profissional.

A Lei Nº 11.788/2008 de estágio, também esclarece, conforme o Art. 1º que: "estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos nos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional de educação de jovens e adultos" (sem grifos no texto original).

Conforme o Art. 2º da mesma Lei, o estágio poderá ser:

> Art. 2º O estágio poderá ser obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.
> § 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.
> § 2º Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória. (BRASIL, 2008, p.1)

Desta feita, para o Curso de Tecnologia em Hotelaria, optou-se em criar o estágio na modalidade não obrigatório, com a supervisão e acompanhamento de um professor, de acordo com o § 2º do Art. 2º. da Lei 11.788/2008

Entende-se que o estágio como facultativo ou extracurricular facilita a conclusão do curso para o aluno e desobriga a empresa hoteleira e/ou de restauração criarem a vaga para estágio, suprimindo a evasão ou a conclusão do curso fora do tempo do ciclo previsto.

A carga horária mínima de estágio supervisionado não obrigatório é de 200 horas, mesmo este sendo OPCIONAL para o estudante, será acrescida à carga horária regular e obrigatória no histórico escolar final do discente, caso seja realizada.

A celebração do Termo de Compromisso de acordo com Regulamento de Estágio do IFCE, aprovado pela Resolução n 108, Consup IFCE de 08 de setembro de 2023, continua sendo instrumento obrigatório entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino, mesmo sendo OPCIONAL.

São consideradas atividades de estágio para o curso de Tecnologia em Hotelaria:

- Monitoria/assistente em escolas, ONGs, empresas públicas e privadas relacionadas às atividades de hotelarias como assistente de docentes em aulas-laboratório em cursos de graduação; aulas ministradas em cursos livres e cursos técnicos profissionalizantes, comprovadas com certificados, declarações ou afins;
- Atividades em eventos internos do IFCE como organizador, planejador e/ou executor, comprovadas com certificados, declarações ou afins;
- Atividades em eventos externos ao IFCE como organizador, planejador e/ou executor, comprovadas com certificados, declarações ou afins;
- Atividades em empresas prestadoras de serviços e produção;
- Atividades em empresas hoteleiras;
- Atividades de hotelaria hospitalar e afins;
- Atividades de reservas de hospedagem em agências ou afins;
- Atividades em órgãos públicos do setor de turismo e cultura;
- Atividades em empresas privadas de assessorias de planejamento em hotelaria e afins;

OBS[1]: As competências do setor de estágio da Coordenação de Acompanhamento de Estágio (CAE) do professor-orientador-supervisor seguem as normas oficiais do CAE, designadas em contrato e nos Termos de Compromisso.

O aluno deve apresentar um relatório técnico sobre o estágio ao professor-orientador-supervisor, a critério deste.

OBS[2]: A equiparação e/ou aproveitamento do estágio não se aplica, por ser facultativo.

14. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Os alunos oriundos de outras instituições de nível superior, como Tecnológicos, Bacharéis e Licenciaturas, ou de outros cursos de graduação superiores internos do IFCE poderão ter seus estudos aproveitados, permitindo aceleração na conclusão de seu curso. O aproveitamento de disciplina obedece aos critérios do ROD (2015), Capítulo IV, artigos 130 a 136 e a validação de conhecimento obedece aos critérios do Capítulo IV, artigos 137 a 145. O aproveitamento de experiência anteriores é orientado pela Resolução CNE /CP n°1 de15 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica e o ROD (2015) que orienta a processo de seleção de candidatos às vagas de diplomados e transferidos.

Os alunos oriundos de outras instituições de nível superior, como Tecnológicos, Bacharéis e Licenciaturas ou de outros cursos de graduação superiores internos do IFCE, poderão ter seus estudos aproveitados, permitindo aceleração na conclusão de seu curso.

O Art. 46. da resolução CNE/CP n. 1 diz que "para prosseguimento de estudos, a instituição de ensino pode promover o aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, inclusive no trabalho, desde que diretamente relacionados como perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação profissional ou habilitação profissional técnica ou tecnológica, que tenham sido desenvolvidos (...) III - em outros cursos e programas de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios formais, não formais ou informais, ou até mesmo em outros cursos superiores de graduação, sempre mediante avaliação do estudante; (...) IV - por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional (...)."

14.1. Do Aproveitamento no campus:

O aproveitamento de disciplina obedece aos critérios do ROD, Titulo III, Cap IV, Seção I, Capitulos 130 a 136

Segue os critério do ROD;

- O aluno deve apresentar Histórico Escolar com as aprovações da instituição de origem acompanhado dos Planos de Unidade Curricular das Disciplinas que pretende realizar o aproveitamento;
- Como critério de aproveitamento, considera-se:
  - Compatibilidade de 75% de carga horária; e
  - Compatibilidade de 75% de conteúdo.

14.2. Da Validação no *campus*:

O aluno que se considerar apto em alguma área de conhecimento, por possuir experiência anterior, empírica ou afim, pode solicitar a validação da disciplina que achar pertinente. A validação de conhecimento obedece aos critérios do ROD, Titulo III, Cap IV, Seção II, Capitulos 137 a 145.

Segue os critérios do ROD:

Art. 142. A validação de conhecimentos de um componente curricular só poderá ser solicitada uma única vez.

Art. 144. A nota mínima a ser alcançada pelo estudante na validação deverá ser 7,0 (sete) para os cursos de graduação

15. EMISSÃO DE DIPLOMA

Após o cumprimento da carga horária obrigatória, para integralização do curso, de acordo com a obrigatoriedade expressa no PPC, o aluno deve participar do ritual da colação de grau para obter título de tecnólogo. O diploma é expedido pela Coordenação de Controle Acadêmico-CCA, encaminhado à Pró-Reitoria de Ensino para a devida assinatura do Reitor. Cabe ressaltar que a expedição do mesmo é solicitada pelo próprio aluno, munido de documentos pessoais, histórico escolar assinado pelo coordenador do curso e nada consta da biblioteca.

O Exame Nacional de Desempenhodos Estudantes (ENADE) é um componente curricular obrigatório para os cursos de Graduação, e que a participação do aluno no exame é condição indispensável para a emissão do diploma, conforme a Lei n° 10.861, de 14 de abril de 2004. A cada ano, o Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (Inep), responsável pelo Sistema de Avaliação do Ensino, juntamente com o Ministério da Educação definem as ÁREAS (com seus cursos/habilitações) que serão avaliadas pelo Enade, de tal forma que cada curso/habilitação seja convocado de 3 em 3 anos a participar.

O Curso de Tecnologia em Hotelaria, até o presente não foi contemplado dentro dos cursos a participarem do **E N A D E** , portanto, **ainda não é obrigatório para emissão de diploma.** Contudo**, a partir do momento em que for definido pelo INEP** que o curso participará do referido exame, **o mesmo passará a ser um componente curricular obrigatório para emissão de diploma para o curso de Tecnologia em Hotelaria**.

16. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

Os cursos superiores de graduação são aferidos mediante uma avaliação sistêmica do projeto pedagógico do curso e avaliações locais do desenvolvimento dos cursos, em que devem prever formas de avaliação periódicas e diversificadas, que envolvam procedimentos internos e externos e que incidam sobre processos e resultados.

A Matriz Curricular é pensada a partir do perfil profissional que se busca com a conclusão do curso, bem como a metodologia do ensino deve ser flexibilizada, norteada pelos resultados da vida acadêmica, e profissional, dos discentes e egressos.

As análises referentes aos números de evasão, retenção e conclusão também servem de parâmetros para mensurar os resultados do desempenho dos discentes do curso e sua aceitação perante a sociedade, enquanto instituição de ensino de referência na área do turismo cearense, há 50 anos.

16.1 Avaliação Interna

A avaliação é processual e contínua, pautada por atualizações das diretrizes do MEC e no *feedback* constante dos discentes em relação à matriz curricular, seja por meio de reuniões gerais, seja por meio de avaliação interna, realizada pela coordenação do curso. As diretrizes do MEC subsidiam a estrutura e a formação didático-pedagógica do discente, enquanto o mercado aponta para a formação do perfil profissional.

Comissão Própria de Avaliação (CPA)

Instrumento primordial ao aperfeiçoamento das atividades acadêmicas, 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, cuja atribuição precípua é de proceder à avaliação institucional nos aspectos acadêmicos e administrativos.

A autoavaliação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é realizada pela Comissão Própria de Avaliação, em parceria com o NDE e o colegiado do curso viabilizando dessa forma a participação de todos os segmentos nesse processo.

Em consonância com os valores e premissas de aprimoramento acadêmico, o objetivo principal da autoavaliação é prover meios próprios de coleta de dados representativos de suas práticas numa perspectiva diagnóstica, subsidiando as ações voltadas à melhoria da qualidade do ensino, da

pesquisa e da extensão. Das várias ações conjuntas, destacam-se a avaliação de desempenho dos docentes pelos discentes. Desse instrumental, são gerados relatórios e devolutiva (individual) aos docentes nas reuniões de professores, destacando pontos positivos, negativos e sugestões de melhoria apontadas.

As análises e deliberações do relatório da CPA, ocorrem nas reuniões promovidas pelo NDE, colegiado do curso, discentes, gestão, técnico-administrativos dos diversos setores envolvidos diretamente com o curso, para verificar as fragilidades apresentadas; e discutir propostas para transformar em potencialidades, atendendo assim, as expectativas da comunidade acadêmica.

Colegiado de Curso

O Colegiado de Curso é órgão normativo, executivo, consultivo e de planejamento acadêmico de atividades de ensino, pesquisa e extensão, tendo seu funcionamento normatizado por reuniões ordinárias, realizadas bimestralmente e reuniões extraordinárias, realizadas por convocação do Presidente, quando houver assunto urgente a tratar, atuando conjuntamente ao Núcleo Docente Estruturante (NDE).

Tem por função debater e deliberar sobre o andamento do curso e definir diretrizes que possam contribuir para a execução do projeto pedagógico e, se for o caso, para a sua alteração. Além disso, acompanha as informações provenientes da Comissão Permanente de Avaliação (CPA), providenciando o registro das avaliações realizadas sobre o processo de implementação do Projeto, os problemas identificados, as soluções propostas e os encaminhamentos dados. Toda esta estrutura contribui para avaliação interna do curso e para o processo de reestruturação e aperfeiçoamento de seu Projeto Pedagógico.

Núcleo Docente Estruturante do Curso (NDE)

A equipe do Núcleo de Docente Estruturante (NDE) foi atualizada em março de 2024, através da Portaria Nº 1585/GAB-FOR/DG-FOR/FORTALEZA, de 06 de março de 2024 composta por professores que atuam no curso. A equipe se reúne periodicamente e, juntamente com o Colegiado do Curso, tomam decisões e atualizam o PPC, conforme o Manual de normatização de projetos pedagógicos dos cursos do Instituto Federal do Ceará (2024), valendo-se do seu caráter deliberativo e informativo. O Quadro 04 apresenta os componentes do NDE do curso.

Quadro 04- Membros do Núcleo Docente Estruturante do Curso.

Nome	**Graduação**	**Titulação**	**Regime de Trabalho**
Amaury Gurgel Neto	Bacharelado em Turismo / Tecnologia em Hotelaria	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos	DE
Amilton César de Souza Marques	Letras com habilitação em Português - Francês e Português - Italiano	Mestrado em Estudos de Tradução - POET	DE
Antonia Lucivânia de Sousa Monte	Bacharelado em Economia Doméstica	Doutora em Zootecnia	DE
Antônio Roberto Ferreira Aragão	Licenciatura em Letras – Português / Francês	Doutor em Linguística	DE
Delmira Rocha dos Santos Barbosa	Letras - Espanhol	Mestrado em Letras - Estudos Literários	DE
Gláudia Mota Portela Mapurunga	Administração com habilitação em Hotelaria / Bacharelado em Turismo	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos	DE
Lidiana Souza Correia Lima	Tecnologia em Alimentos	Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos	DE
Luiz Régis Azevedo Esmeraldo	Bacharelado em Turismo	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos	DE
Rejane Saraiva de Santiago	Bacharelado em Administração de Empresas	Mestre em Engenharia de Produção	DE
Rúbia Valério Naves de Souza	Tecnologia em Hotelaria	Doutora em Educação	DE

O NDE é 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. É composto por no mínimo cinco professores pertencentes ao corpo docente do curso garantindo-se a representatividade das áreas do curso, que devem ser eleitos por seus pares.

O Coordenador do Curso deve obrigatoriamente fazer parte do NDE, ainda que não seja o Presidente. São atribuições do Núcleo Docente Estruturante:

- construir e acompanhar a execução do PPC;
- promover a revisão e atualização do PPC, tendo como principal objetivo a adequação do perfil profissional do egresso, devendo as alterações serem aprovadas pela maioria do NDE, e submetidas à análise e aprovação do colegiado do curso;
- 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;
- zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação.

Nas reuniões do NDE, são abordam temáticas relacionadas ao processo de acompanhamento do curso que englobam: os trabalhos de reestruturação curricular, atualização do Projeto Pedagógico do Curso, em consonância com as demandas; as políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso; avaliação periódica do curso, considerando- se as orientações do SINAES (Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior) em articulação com o trabalho da Comissão Permanente de Avaliação (CPA), dentre outras.

As reuniões semestrais do NDE e colegiado de curso, entre outras pautas, deverão analisar o progresso do curso, através do rendimento acadêmico e a absorção do egresso pelo mercado de trabalho. Necessário, também, considerar as tendências, desafios e dificuldades percebidas no decorrer dos semestres, buscando sempre melhorias para garantir uma oferta de qualidade, pautadas na responsabilidade social, na ética e nos objetivos do curso.

Encontros pedagógicos

Semestralmente são realizados os Encontros Pedagógicos, com a participação do corpo docente e técnico-administrativo. Momento de discussões sobre os processos de avaliação educacional, com abrangência de temáticas amplas que estimulam uma reflexão sobre o olhar nas práticas pedagógica, sobre a evasão e retenção; promove a troca de experiências entre os participantes, e o planejamento das atividades pedagógicas do semestre.

16.2. Avaliação Externa

Os cursos de graduação são avaliados externamente no âmbito do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), com o monitoramento e a análise de diferentes índices de desempenho gerados pelo MEC/INEP a partir das avaliações que constituem o SINAES, a saber:

- a avaliação do curso para fins de renovação de reconhecimento;

- o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE).

Renovação de reconhecimento

Em 2019, o Curso de Tecnologia em Hotelaria do *campus* de Fortaleza do IFCE teve sua renovação de reconhecimento realizada por meio do Ministério da Educação (MEC) obtendo conceito máximo. Em uma escala que varia de 0 a 5, o curso obteve conceito final **05 (cinco**). Durante o processo de renovação de reconhecimento, a comissão do MEC visitou todas as instalações do campus, mais precisamente às salas de aula, laboratórios do curso, biblioteca, setor de estágio, sala de coordenação.

A comissão destacou que o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Tecnologia em Hotelaria está em consonância com o mercado profissional, o que demonstra que os alunos do curso estão capacitados a aproveitarem as oportunidades do mercado; que a metodologia, constante no PPC atende ao desenvolvimento de conteúdos, às estratégias e acompanhamento das atividades.

Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE)

O curso de Tecnologia em Hotelaria não se encontra na listagem dos cursos divulgados por ÁREAS DE AVALIAÇÃO DO ENADE, o que até o momento, desobriga os alunos de realizarem o ENADE.

As avaliações internas e externas são importantes, pois auxiliam na gestão do curso e a instituição a identificar suas potencialidades e fragilidades, carências e necessidades, a definir suas prioridades, contribuindo para a sua evolução a partir dos processos de planejamento e avaliação institucional como instrumento de gestão e de ações acadêmicas e administrativas de melhoria institucional junto à comunidade acadêmica e à sociedade.

17. ATUAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO

O Coordenador do Curso de Hotelaria trabalha junto a comunidade acadêmica identificando as demandas dos discentes, barreiras enfrentadas e desafios apresentados pelos docentes, promovendo a articulação com os setores competentes visando garantir a aprendizagem.

Cumpre as determinações constantes nas diretrizes estabelecidas no Regulamento da Organização Didática (2015), contribuindo para o processo ensino aprendizagem, regido pelas ações didáticos e pedagógicos e normas da legislação vigente.

Com o objetivo de melhorar os índices de permanência e êxitos dos estudantes do Curso de

Tecnologia em Hotelaria, a Coordenação do curso, participa das ações estabelecidas no “Plano Estratégico para Permanência e Êxito do IFCE” (2017-2024), saber:

- atuar de forma colaborativa com comunidade acadêmica;
- apresentar o relatório de execução das atividades de combate à evasão e retenção com suas evidências para gestão de ensino, CTP;
- zelar pela divulgação das informações relativas as ações realizadas e as evidências de seus cumprimentos junto à comunidade acadêmica;
- participar das reuniões que tratam da permanência e êxito convocados pelas comissões, gestões de ensino ou setores designados para tal fim.

18. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES NO PDI NO ÂMBITO DO CURSO

18.1. Do Ensino

O Programa de Monitoria contempla o bolsista monitor, que exerce uma atividade auxiliar à docência. As atividades desenvolvidas pelo monitor-aluno contribuem com o desenvolvimento da competência pedagógica e na compreensão e produção do conhecimento, trata-se de uma atividade formativa de ensino. Constitui-se em uma ação pedagógica institucional contemplada no Programa de Permanência e Êxito que visa à melhoria do ensino e da aprendizagem e, por conseguinte, à elevação do índice de permanência e êxito dos estudantes matriculados.

Segundo a Resolução nº 120, de 2017: “As disciplinas extracurriculares têm como objetivo aprofundar as temáticas estudadas, enriquecer as vivências acadêmicas e desenvolver potencialidades individuais, com vistas a possibilitar a formação complementar dos estudantes”.

Nesse contexto, algumas temáticas vêm sendo aprofundadas com vistas a formação complementar dos alunos do Curso de Tecnologia em Hotelaria, por meio da oferta de Disciplinas Extracurriculares,saber: Cultura Alimentar e Patrimônio, Inglês A1 – Iniciante; Francês III Pré-intermediário, Francês IV Pré-intermediário, Francês Intermediário, Italiano Básico

18.2. Da Pesquisa

Durante o curso o discente pode integrar-se aos grupos de pesquisas devidamente cadastrados na Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação - PRPI do IFCE e registrados na CAPES.

A Lei Nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que regulamenta a criação dos Institutos Federais, prevê como objetivo e finalidade na realização de atividades de pesquisa, estimular o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade, bem

como, realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico.

A pesquisa no Curso de Tecnologia em Hotelaria é desenvolvida por meio da participação dos docentes e alunos na submissão de trabalhos a revistas científicas e congressos nas áreas de formação e também na participação nos editais como PIBIC, PIBIC JR e PIBITI, com submissão de projetos a editais internos.

Além destas ações, os laboratórios vinculados às atividades práticas realizadas no curso são utilizados durante a formação acadêmica, geram pesquisas e envolvem os alunos que têm interesse em se aprofundar mais sobre o tema. Outra possibilidade de o aluno pesquisar é participar no Grupo de Pesquisa em Cultura Indígena, Território, Turismo Comunitário e Hospitalidade - GPCITCH, o qual é composto por professores e alunos dos cursos do Departamento de Turismo, que desenvolvem estudos em temáticas pertinentes à hotelaria.

Os docentes também atuam na pesquisa por meio da participação em programas de pós-graduação, especialização, mestrado e doutorado, utilizando como objeto de estudo o próprio curso, gerando artigos que agregam conhecimento à formação acadêmica dos alunos.

18.3. Da Extensão

A extensão do IFCE é acompanhada pela Pró-reitoria de Extensão que através de resoluções, manuais e guias, regulamenta as ações de extensão buscando atender a Meta 12, do Plano Nacional de Educação (PNE 2014-2024), que orienta os cursos de graduação a assegurar o mínimo de 10% de seus créditos curriculares em programas e projetos de extensão universitária.

A Resolução nº 63, de 06 de outubro de 2022, busca normatizar e estabelecer, na forma disposta do Anexo I, os 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 nos respectivos currículos, no âmbito do IFCE.

No seu Art. 1º , a Resolução nº 63, de 06 de outubro de 2022 conceitua a curricularização da extensão como a inserção de atividades de extensão na formação do estudante como componente curricular obrigatório para a integralização do curso no qual esteja matriculado.

Essas ações devem corresponder a um mínimo de 10% (dez por cento) da carga horária total dos cursos de graduação, conforme § 1º, Art 1º Resolução nº 63, de 06 de outubro de 2022, (...), desta feita que o curso de Tecnologia em Hotelaria oferta 170 h de extensão no currículo.

Como ações de extensão a Resolução prevê em seu Art. 2º ações (...) culturais, científicos,

artísticos, educacionais, sociais, ambientais e esportivos, bem como a geração de trabalho, emprego e renda, de consultorias técnicas, cooperação técnica, de assistência à saúde, de empreendedorismo, de inovação, de inclusão e acessibilidade e das relações étnico-raciais, de economia e gestão criativa e de projetos em consonância com as políticas públicas e com as demandas coletivas da sociedade.

A formalização da extensão é feita através do reconhecimento de atividades curriculares como programas, projetos, cursos, eventos e prestação de serviços (Art 4º. Resolução nº 63, 2022) e para fins de curricularização, a extensão deverá ser inserida no Projeto Pedagógico dos Cursos (PPC) de graduação, de forma obrigatória, podendo ser ofertada por uma ou mais das seguintes modalidades de curricularização, conforme prevê o Guia de Curricularização das atividades de extensão nos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação do IFCE:

Para o curso de Tecnologia em Hotelaria, o NDE e o Colegiado do curso a partir de discussões, definiram que a curricularização da extensão do curso será aplicada nas modalidades II e III, conforme Guia de Curricularização da Extensão e descritas no subitem 9.7. Procedimentos para a curricularização da extensão.

O curso também conta com o incentivo à extensão por meio da participação dos alunos e docentes na empresa que se fundamentam através da pesquisa para desenvolver suas prestações de serviços.

18.4. Dos Convênios e Acordos de Cooperação

Os acordos, convênios e cooperações técnicas desempenham um papel crucial em diversas áreas, incluindo educação, pesquisa, desenvolvimento tecnológico, saúde, meio ambiente, entre outros, mas sobretudo no intercâmbio de conhecimento e experiência; desenvolvimento de habilidades, ampliação do impacto, no sentido de permitir às organizações ampliarem seus resultados, os quais nem sempre são possíveis de forma isolada; economia de recursos.

Nesse sentido, as parcerias, os acordos e os convênios ligados ao curso de Tecnologia em Hotelaria do *Campus* Fortaleza são articulados pela coordenação, pelo departamento e/ou pelos professores que visam a aproximação dos alunos com o mercado, com a extensão ou com a pesquisa. O CSTH possui:

> Termo de Cooperação Técnica 23256.018584/2018-19, assinado em 26-02-2019, publicado no Boletim de Serviço 365 de 11 de março de 2019, com vigência de 60 meses, entre a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH) e o IFCE. Tem como finalidade: oportunizar vagas nos hotéis para os alunos desenvolverem

a disciplina de Práticas Profissionais.

Acordo de Cooperação e Extensão: Centro Pedagógico de Formação Profissional Extensivo IBIS, tem como objetivo a integração entre o Hotel Ibis Praia de Iracema e o curso de Tecnologia em Hotelaria do IFCE, *campus* Fortaleza, tendo o Hotel Ibis como um Centro Pedagógico de Formação Profissional Extensivo à formação acadêmica proporcionada pelo curso no IFCE. Acordo de Cooperação Nº 7 (SEI 4233834), celebrado em 19 de outubro de 2022.

OBS: A cooperação técnica com ABIH é de ação contínua e renovada, desde 2004 quando foi assinada pela primeira vez.

19. APOIO AO DISCENTE

O ROD no Título V, Capítulo II, Seção I, artigo 173 e Subseção XII, artigo 176 e 177 garantem ações de apoio para alunos com dificuldade de ensino em sua vida acadêmica ou em outro âmbito, assistência à saúde, assistência à diferenças sociais e garantias à identidade de gênero.

Entende-se que estratégias e ações em âmbito de coordenação, departamento e demais setores fortaleçam o elo estudantil com a instituição promovendo com mais eficácia a qualidade de ensino e o desenvolvimento humano.

Dentre as várias estratégias de apoio ao discente dispostas no Plano de Desenvolvimento Institucional, têm-se as ações de integração e de práticas curriculares e pedagógicas que fortalecem o ambiente escolar como espaço acolhedor, colaborativo, estimulador da aprendizagem e inclusivo para fortalecer o vínculo estudante e IFCE, promover a formação cidadã e o desenvolvimento autônomo e coletivo dos estudantes.

É importante que se definam estratégias de acompanhamento diferenciado aos estudantes adolescentes, jovens e adultos com base nas especificidades de idade, desenvolvimento, maturidade e interesses próprios da estrutura etária, implementando e ampliando ações contínuas que promovam orientação aos discentes sobre o valor e a utilidade do estudo em suas vidas e a importância da gestão do tempo.

Na instituição são oferecidos:

- Cursos de nivelamento para discentes ingressantes;
- Projetos extracurriculares (Empresa Junior, Festival Gastronômico) capazes de atrair, incentivar e capacitar alunos, melhorando a autoestima, as condições de aprendizagem e, sobretudo, o desenvolvimento acadêmico;

- Editais de monitoria com a finalidade de melhorar o processo ensino-aprendizagem, constituindo-se em atividade optativa dentro dos cursos técnicos e superiores do IFCE, podendo, quando da sua conclusão, ser pontuado como atividade complementar e constar no histórico escolar do estudante, contemplando as disciplinas com maior índice de retenção e evasão e, por conseguinte, o maior número de discentes com dificuldade de aprendizagem.

Em referência à infraestrutura, busca-se priorizar a construção ou melhoria dos espaços relacionados diretamente à permanência e êxito discente, como os laboratórios, bibliotecas e espaços destinados às práticas desportivas, alimentação e convivência.

Serviço de apoio pedagógico Coordenadoria Técnico-Pedagógica (CTP)

A Coordenadoria Técnico-Pedagógica (CTP) é responsável por promover, em parceria com os diversos setores da instituição, ações que visem garantir o êxito do processo de ensino aprendizagem. Assessora as atividades de ensino, pesquisa e extensão, supervisionando e avaliando essas atividades, para assegurar a regularidade do desenvolvimento do processo educativo. Responsável pelo planejamento, acompanhamento e avaliação das ações pedagógicas desenvolvidas em vistas à formulação e à reformulação contínua de intervenções pedagógicas que favoreçam o alcance de resultados satisfatórios quanto ao processo ensino- aprendizagem

A CTP desempenha, dentre outras atividades:

a) acolhida aos alunos, profissionais docentes e técnicos;
b) realização de ações de combate à evasão;
c) mediação, quando necessário o diálogo, entre professores e alunos buscando contribuir para melhoria das relações interpessoais;
d) acompanhamento individualizado dos discentes nas disciplinas de menor rendimento acadêmico;
e) suporte aos docentes no processo de monitoria;
f) monitoramento da frequência e rendimento dos alunos;
g) comunicação com alunos com baixa frequência, via telefone, e-mail ou visita domiciliar em parceria com a assistência estudantil;
h) acompanhamento no desenvolvimento de atividades culturais, sociais e esportivas;
i) realização de atividades (palestras, oficinas, seminários) de orientação educacional sobre temáticas de educação para a vida e temas transversais;
j) acompanhamento aos discentes pelo o Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com

Necessidades Específicas (NAPNE).

Serviços de atendimento a discentes com necessidades educacionais específicas

Os sistemas de ensino deverão assegurar a matrícula e a permanência de todos os alunos, independentemente de suas deficiências ou necessidades educacionais específicas, organizando- se para oferecer, além da escolarização, o atendimento às necessidades específicas que os alunos necessitam (LEI Nº 13.146/2015).

A política de inclusão de alunos com necessidades educacionais específicas, não se resume apenas ao acesso à matrícula e a permanência desses alunos, é necessário rever os paradigmas e encontrar alternativas educacionais que contribuam com o processo de ensino e aprendizagem dessas pessoas.

O campus Fortaleza, possui infraestruturas adaptada para o aluno com deficiências, banheiros específicos, rampas, elevadores, piso táctil, com transição/articulação entre a descrição da adaptação da infraestrutura e adaptação pedagógico-curricular e recursos pedagógicos que permitam ao aluno acompanhar o desenvolvimento do currículo, de forma satisfatória.

Os alunos informam a instituição se possuem algum tipo de deficiência e/ou necessidades específicas. São encaminhados aos serviços/setores especializados para que recebam o atendimento devido, de forma a contribuir com processo ensino aprendizagem. Os docentes quando percebem alunos com comportamentos que necessitam desse atendimento, comunicam ao Coordenador do curso e do NAPNE para que estes, adotem as medidas necessárias para o devido atendimento.

Para melhor atendimento às necessidades específícas, elencam-se as atribuições dos atores envolvidos no processo:

- Docentes: identificar alunos com necessidades e reportar à coordenação e NAPNE do campus; planejar aulas acessíveis e inclusivas; atuar de forma colaborativa na elaboração de Plano de Ensino Individualizado, sempre que necessário e com apoio do NAPNE;
- Coordenador do curso: identificar alunos com necessidades específicas; encaminhar a demanda solicitada aos demais setores responsáveis; articular reuniões entre os docentes e os demais setores envolvidos no atendimento; acompanhar o desempenho dos alunos com demanda educacional específica;
- Setor pedagógico, de saúde e assistência social: prestar atendimento multidisciplinar, identificando as demandas dos discentes, apoiando na organização de estudos, acolhimento e diversas outras estratégias;

- Gestão do Departamento: apresentar demandas aos diferentes setores, sendo responsável por disponibilizar orçamento, condições de trabalho, recursos e engajamento dos servidores de modo a garantir a inclusão de todos os discentes, além de acompanhar o trabalho realizado no *campus* especialmente no que se refere a permanência e êxito;
- NAPNE: Orientar docentes e demais setores na identificação de alunos com necessidades educacionais específicas; promover as ações inclusivas no *campus*, buscando discutir e envolver a comunidade acadêmica nas ações que zelem pelo acesso, permanência e êxito dos discentes com deficiências, temporárias ou permanentes no âmbito educacional. Essas ações abrangem o público-alvo da educação inclusiva e possuem desdobramentos para toda a comunidade acadêmica.

Serviços na área de saúde: atendimento psicológico, enfermagem, odontológico e médico.

O Serviço de Saúde do campus Fortaleza atua na atenção básica com foco em prevenção de doença e promoção da saúde da comunidade discente mediada pela educação, contribuindo para a autonomia do indivíduo no cuidado à saúde e melhoria da qualidade de vida; e conta com 04 Enfermagem, 04 médicos, 03 psicólogos, 07 odontólogos.

Todos trabalham para contribuir com a formação integral dos estudantes do campus, atuam em Educação em Saúde por meio de Campanhas Educativas e em consultas. O atendimento aos discentes do curso de Hotelaria ocorre sob demanda, mediante marcação prévia presencialmente na recepção do Setor de Saúde consultas e recebem o atendimento individual.

Serviços ofertados aos discentes do curso de Hotelaria pelo setor de saúde do campus:

a) Atendimento médico

- Atividades educativas em Saúde
- Consultas clínicas
- Consultas psiquiátricas
- Levantamento epidemiológico dos discentes (Avaliação Biomédica)
- Primeiros socorros

b) Atendimento de Enfermagem

- Aferição de sinais vitais
- Curativos
- Consultas de Enfermagem
- Levantamento epidemiológico dos discentes (Avaliação Biomédica)

- Testagem rápida de HIV/Sífilis/Hepatites B e C
- Primeiros socorros.

c) Atendimento Odontológico

- Atividades educativas em Saúde
- Consultas odontológicas
- Orientação de higiene oral individual e coletiva
- Restaurações dentárias
- Profilaxia e Tartarectomia (limpeza dentária)
- Tratamento endodôntico em dente anterior
- Exodontia simples,
- Radiografia periapical e interproximal
- Urgências odontológicas (dor, fratura, hemorragia, abscesso agudo)
- Levantamento epidemiológico dos discentes (Avaliação Biomédica)

O serviço de Psicologia tem por objetivo contribuir para os processos de educação, saúde e bem-estar dos alunos e das pessoas direta e indiretamente ligadas ao contexto educacional do discente, tornando-se responsável por:

a) acolher a demanda do campus atrelada à formação educacional do corpo discente, englobando o desenvolvimento cognitivo e emocional, bem como sua relação direta com os processos de aprendizagem;
b) receber queixas do corpo discente e/ou docente referentes às dificuldades de aprendizagem, tanto situadas no contexto socioeconômico (condição familiar, conflitos emocionais, etc.), quanto psicopedagógico (relacionamento interpessoal - aluno/aluno; aluno/professor; aluno/servidor - transtornos de aprendizagem, etc.); investigar, posteriormente, possíveis obstáculos na construção desse processo, realizando a avaliação e o acompanhamento dos casos, prestando orientações acerca da melhor conduta a ser adotada pelo serviço;
c) dispensar serviços aos discentes no formato de intervenções individuais ou coletivas, permeadas com o intuito de fomentar construções de caráter psicopedagógico, psicossocial e terapêutico, nas esferas da prevenção e do acompanhamento discente.

A atuação em comum de todos os profissionais que integram o setor voltado para a assistência ao educando envolve a realização dos atendimentos individuais – acolhida, orientações

gerais, de grupos operativos e socioeducativos.

Os profissionais de psicologia, realizam o acompanhamento por meio de intervenções, intermediando ações junto aos demais agentes educacionais, tais como pedagogos, assistentes sociais, médicos, enfermeiros, professores, etc. As intervenções acontecem de duas maneiras: grupal e/ou individual. As intervenções grupais visam a atender demandas específicas tais como orientação profissional, acolhimento aos novatos, dentre outras. Já as individuais têm por objetivo ofertar um espaço de escuta psicológica a fim de atender demandas relativas à vida acadêmica e que venha a incorrer em sofrimento psíquico (site do ifce.edu.br).

Os atendimentos do setor da saúde são realizados conforme a demanda dos próprios alunos, quando solicitado pelos pais e/ou responsáveis pelos estudantes ou ainda por meio de encaminhamentos feitos pelos educadores do *campus*. Os estudantes menores de idade necessitam de autorização dos pais e/ou responsáveis para obterem atendimento no setor de psicologia escolar

Serviços de assistência estudantil

As ações de assistência estudantil são garantidas e organizadas pela Diretoria de Extensão e Relações Empresariais (DIREX).

Tem por finalidade a ampliação das condições de permanência dos jovens na educação pública federal, pauta-se nos objetivos estabelecidos no Programa Nacional de Assistência Estudantil (Decreto 7.234/2010), a saber:

a) democratizar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal;
b) minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior;
c) reduzir as taxas de retenção e evasão;
d) contribuir para a promoção da inclusão social pela educação.

As ações da assistência estudantil possuem dois eixos norteadores: o primeiro com os "serviços" que visam atender a toda comunidade discente como atendimento biopsicossocial e alimentação escolar (almoço e lanches), e o segundo, "os auxílios" que se destinam ao atendimento prioritário do discente em situação de vulnerabilidade social.

Os auxílios estudantis visam ampliar, em forma de pecúnia, as condições de permanência e apoio à formação acadêmica dos discentes regularmente matriculados no IFCE *campus* de Fortaleza, na perspectiva de viabilizar a igualdade de oportunidades, contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico e prevenir situações de retenção e evasão decorrentes de vulnerabilidade social.

A Resolução do Consup Nº 24 de março de 2024 que Aprova o Regulamento de Auxílios Estudantis no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará define os seguintes auxílios estudantis, a saber:

Art. 9º. São auxílios ao estudante em situação de vulnerabilidade social:

I. auxílio-didático/pedagógico;
II. auxílio-alimentação;
III. auxílio-discentes mães/pais;
IV. auxílio-formação;
V. auxílio-moradia;
VI. auxílio-óculos;
VII. auxílio-emergencial;
VIII. auxílio-transporte;
IX. auxílio-permanência acadêmica;
X. auxílio inclusão digital.

Art. 25. São auxílios universais:

I. Auxílio-visita/viagem técnica: subsidia despesas com alimentação e/ou hospedagem, em visitas e viagens técnicas ou atividades de campo, previamente programadas por servidores(as) do IFCE;

II. Auxílio-acadêmico: subsidia despesas com alimentação, hospedagem, deslocamento e inscrição dos discentes para a participação em eventos.

O campus Fortaleza oferece almoço no refeitório aos discentes dos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio com aulas no contraturno escolar, aos estudantes dos cursos técnicos e superiores selecionados pelo Serviço Social, considerando as condições socioeconômicas. Os discentes recebem também a merenda escolar servida nos três turnos (manhã, tarde e noite), atendendo toda a comunidade discente. Apesar de o Plano Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) prever a obrigatoriedade da merenda apenas aos alunos matriculados nos cursos técnicos, a gestão do *campus* de Fortaleza entende a importância da merenda escolar para a permanência de todos os discentes.

O Curso de Hotelaria se beneficia dos auxílios de vulnerabilidade social e universais; destaca-se o auxílio didático-pedagógico para as aulas práticas de gastronomia, coquetelaria, enologia.

A **Coordenação de Serviço Social** desempenha as seguintes atribuições:

a) incentivar a participação democrática do discente, como sujeito de direitos, no espaço educacional, favorecendo o seu acesso ao Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES);

b) planejar, executar, monitorar e avaliar as ações relacionadas aos auxílios e à política de assistência estudantil;

c) realizar pesquisas de natureza socioeconômica e familiar para caracterização da população discente, contribuindo na identificação e intervenção dos fatores sociais, culturais e econômicos que influenciam no processo de ensino-aprendizagem, visando a permanência e o êxito dos estudantes;

A Coordenadoria de Serviço de Saúde atua no âmbito das relações sociais junto a indivíduos, famílias, grupos, comunidade e movimentos sociais desenvolvendo ações de fortalecimento da autonomia, da participação e do exercício da cidadania. Tem como princípios a defesa dos direitos humanos, da justiça social e da liberdade como valor ético central.

As ações desenvolvidas por esses profissionais são:

I. Participar de campanhas de prevenção;

II.Prestar atendimento de primeiros-socorros;

III. Participar de programas de prevenção e controle de doenças transmissíveis, AIDS/HIV e assistência à saúde individual e coletiva;

IV. Promover e participar de campanhas educativas de caráter preventivo, quanto aos principais problemas epidemiológicos e sociais;

V. Especificar e controlar a aquisição de medicamentos, material de consumo e equipamentos;

VI. Interagir com os demais setores visando a promoção de ações básicas de saúde;

VII. Colaborar e participar de programas de assistência à saúde individual e coletiva;

VIII. Zelar pelos bens patrimoniais do setor;

IX. Realizar consultas e solicitar exames;

X.Emitir diagnósticos;

XI. Prescrever medicamentos, aplicar recursos de medicina preventiva e/ou curativa e outras formas de tratamento; Emitir e homologar licenças e atestados médicos;

XII. Efetuar pequenas cirurgias e encaminhar pacientes a outras profissionais, quando necessário;

XIII. Prestar assistência básica de enfermagem, tais como: verificação de sinais vitais, curativos, administração de medicação oral e aerosolterapia, etc;

XIV. Realizar exame bucal, restauração de amálgama, resina composta, tartarectomia, profilaxia,

aplicação de flúor, orientação preventiva, radiografias periapical, pequenas cirurgias, prescrição de medicamentos, tratamento ortodôntico, prótese unitária e aplicação de selante.

Serviços de atendimento da biblioteca

A Biblioteca do *campus* Fortaleza está localizada em uma área de 470 m², conta com profissionais especializados em catalogação, classificação e indexação de novas aquisições, bem como na manutenção das informações bibliográficas no Sistema Sophia.

O horário de funcionamento da Biblioteca do campus é de segunda a sexta, com horários de atendimentos especificados abaixo:

- Salão de estudo e leitura - das 8h às 20h45
- Empréstimo - das 8h às 20h45
- Referência (consulta local) e Periódicos - das 8h às 20h45
- Multimídia - das 8h às 20h

Durante o período de férias escolares e recessos, o empréstimo é suspenso para a realização do inventário e arrumação das estantes.

A Biblioteca do IFCE campus Fortaleza, está à disposição dos discente do curso de Hotelaria, oferecendo-lhes, além da utilização do seu acervo, os seguintes serviços:

I. Referência – atendimento ao usuário, auxílio à pesquisa, desenvolvimento e atualização de tutoriais;

II. Consulta local ao acervo;

III. Catálogo on-line http://biblioteca.ifce.edu.br;

III. Busca integrada nas bases de dados disponíveis;

IV. Acesso à internet local e/ou móvel;

V. Acesso a bibliotecas virtuais e base de dados;

VI. Empréstimo domiciliar – permissão da retirada de material informacional por período determinado;

VI. Programa de educação do usuário – oferta de treinamento para que o usuário tenha maior autonomia na busca de materiais, como também dos recursos disponibilizados pela biblioteca;

VII. Orientação à normalização de trabalhos acadêmicos e outros documentos, de acordo com as normas adotadas pela ABNT;

VIII.Visita orientada – apresentação da biblioteca e demonstração dos serviços oferecidos ao usuário;

IX. Renovação de empréstimo via Web;

X.Solicitação de reserva, via Web;

XI. Geração de ficha catalográfica on-line: http://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/ficha- catalografica.

Os discentes do curso de Hotelaria contam com os ambientes de uso individual e coletivo (121 assentos) a saber: o salão de leitura e estudo, as salas de estudo individual e/ou em grupo, sala multimídia, miniauditório, dentre outros. As salas de estudo estão disponibilizadas para utilização dos discentes do curso de Hotelaria, em grupos, com no mínimo 3 (três) e, no máximo, 6 (seis) usuários, por duas horas prorrogáveis por igual período, desde que não haja procura e mediante solicitação no setor responsável.

A biblioteca disponibiliza computadores para fins de estudo e pesquisa acadêmica. Sendo vedado o uso de jogos eletrônicos, acesso a sítios de bate-papo, sítios de compras e páginas com conteúdo ilícitos e impróprios aos objetivos das bibliotecas. Cada aluno pode fazer uso dos computadores 1 h (uma hora) e, não havendo procura, o tempo de uso poderá ser prorrogado por igual período.

Consulta ao Acervo: A consulta ao acervo da Biblioteca Waldyr Diogo de Siqueira está disponível ao usuário via internet, por meio do Sistema Sophia, ou por meio de terminais próprios (intranet) localizados na biblioteca.

As informações sobre a localização das obras podem ser acessadas por mecanismos de busca que permitem pesquisar por autor, título, assunto, editora, série e ISBN/ISSN.

Empréstimo: O usuário poderá retirar, por empréstimo domiciliar, qualquer publicação constante do acervo bibliográfico, exceto as obras de referência (enciclopédias, dicionários, atlas, periódicos, jornais, etc.) e outras publicações que, a critério da biblioteca, não podem sair do espaço físico da mesma. Além disso, o usuário não poderá retirar por empréstimo 2 obras iguais.

Para efetuar o empréstimo de uma determinada obra, o usuário deverá anotar seu número de chamada, que é composto pela classificação e notação da obra. Esse número é o endereço/localização da obra na estante. Ex: Romance A Normalista (Adolfo Caminha) - Classificação CE B869.3 + Notação C183n.EMPRÉSTIMOS DE MATERIAIS. O cadastramento é obrigatório para o empréstimo de materiais do acervo.

As obras emprestadas ficarão sob a inteira responsabilidade do usuário, tendo o mesmo o dever de responder por perdas e danos que, porventura, venham a ocorrer, de acordo com o que dispõe o Regulamento da Biblioteca.

*Renovação do Empréstimo***:** O empréstimo poderá ser renovado, por igual período, desde que a obra não esteja reservada e o usuário esteja em dia com a data de devolução. A renovação será feita na data

marcada para a devolução ou no dia imediatamente anterior a esta. A renovação do empréstimo será permitida, desde que: o material a ser renovado esteja com sua data de devolução dentro do vencimento; o material não esteja reservado para outro usuário; o usuário não esteja com materiais com data de devolução fora do prazo; A data de validade do cadastro do usuário não esteja vencida.

Reserva de Exemplares: Quando uma publicação solicitada não estiver disponível na biblioteca, o usuário poderá reservá-la no site do *campus* de Fortaleza, por meio do Sistema Sophia. A ordem cronológica das reservas será rigorosamente observada. Após a devolução, a publicação reservada ficará à disposição do interessado por dois dias úteis. O não comparecimento do usuário nesse prazo liberará a reserva para o próximo da lista. O usuário poderá fazer mais de uma reserva, desde que com publicações diferentes. A duplicidade de reserva implica o cancelamento automático de uma delas.

Programação de atividades desportivas

O campus de Fortaleza procura fomentar a prática esportiva e recreativa através da promoção e participação em atividades desportivas durante a vida acadêmica de seus discentes. Entre estas destacam-se a Semana Esportiva e Cultural, os Jogos do IFCE (JIFCE), os Jogos dos Institutos Federais.

A Semana Esportiva e Cultural (SEC) do campus Fortaleza do IFCE tem por objetivo gerar e construir novos conhecimentos como elemento essencial na formação educacional dos alunos. O caráter inter e multidisciplinar do evento favorece o engrandecimento das relações humanas, por meio da convivência, contribuindo como fator primordial para o crescimento do aluno enquanto pessoa e para a reflexão sobre sua importância na sociedade. Promovendo desta forma, o congraçamento esportivo, social e cultural entre os estudantes e profissionais do campus de Fortaleza do IFCE e a comunidade externa, ressaltando os aspectos formativos e de valores humanos.

Os Jogos **do IFCE (JIFCE)** são um evento institucional de caráter desportivo voltado aos estudantes dos campi do IFCE, com participação intensa dos alunos do campus Fortaleza, que tem como finalidades principais: fomentar a prática esportiva entre os estudantes do IFCE, como instrumento fundamental para a formação integral humana; promover o desporto no IFCE; estimular as boas relações interpessoais entre os estudantes e profissionais envolvidos; promover a saúde do estudante, nas dimensões física, emocional e social; proporcionar laboratórios técnicos para os estudantes dos cursos de áreas afins, como Licenciatura em Educação Física, Superior Tecnológico em Gestão do Desporto e Lazer, Técnico em Eventos, Tecnologia em Hotelaria, Turismo, entre

outros; formar as equipes esportivas do IFCE para a representação nos Jogos dos Institutos Federais – nordeste e nacional.

Os **Jogos dos Institutos Federais** são as competições esportivas realizadas pela Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica com foco na integração dos discentes. Além disso, favorece a prática de atividades físicas e oportuniza a troca de experiências como estratégia educativa e emancipadora.

Tem como objetivo oportunizar a prática de esporte com ênfase na colaboração, na cooperação e nos valores morais e sociais entre todos os participantes, proporcionar a integração entre discentes, docentes e técnicos administrativos da Rede Federal e a sociedade em geral; vivenciar a pluralidade cultural em suas diversas e diferentes manifestações, socializar respeitando a identidade, a individualidade e o coletivo; estimular a prática do esporte como meio para melhoria do bem-estar físico e mental, qualidades essenciais para a saúde.

Realização de eventos

Os alunos do curso de Hotelaria realizam para a comunidade o evento “Hotelaria em foco”, oportunidade em que compartilham informações, temática sobre o que o mercado hoteleiro procura para ter um profissional bem capacitado para uma atuação imediata e precisa.

20. CORPO DOCENTE

Tabela I – Perfil do corpo docente necessário para desenvolvimento do curso.

ÁREA	SUBÁREA	QUANTIDADE NECESSÁRIA DE DOCENTES
ADMINISTRAÇÃO	CIENCIAS CONTÁBEIS	01
	ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS	02
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	01
EDUCAÇÃO	METODOLOGIA CIENTÍFICA	01
GASTRONOMIA	HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS	01
HOTELARIA	HOSPEDAGEM, RESTAURANTE E BAR	03
LETRAS	LIBRAS	01
	LÍNGUA FRANCESA	01
	LÍNGUA INGLESA	05
	LÍNGUA ESPANHOLA	02
	LÍNGUA PORTUGUESA	02
NUTRIÇÃO	BIOQUIMICA DA NUTRIÇÃO	01
SOCIOLOGIA	SOCIOLOGIA GERAL	01
TURISMO	TURISMO E EVENTOS	08

O corpo docente do curso de Tecnologia em Hotelaria é eclético, formado por professores lotados no Departamento de Turismo. Segue o corpo docente da área profissional e de base do curso:

Tabela II – Corpo docente existente

Professor	Graduação / Titulação	*Regime de Trabalho	Campus lotação	Disciplina que ministra
Adonai Martins Aragão	**Graduação** em Psicologia, **Mestrado** em Gestão de Negócios Turísticos	40h	Fortaleza	Ética e Relações Interpessoais; Gestãode Pessoas
Amaury Gurgel Neto	**Graduação** em Bacharelado em Turismo; **Mestrado** em Gestão de Negócios Turísticos.	40h/DE	Fortaleza	Marketing Turístico
Amilton César de Souza Marques	**Graduação** em Letras com habilitação em Português - Francês e Português - Italiano; **Especialista** em Estudos de Tradução **Mestrado** em Estudos de Tradução - POET	40h/DE	Fortaleza	Básico de Francês 1; Básico de Francês 2
Ana Karine da Silveira Pinheiro	**Graduação** em Economia Doméstica **Graduação** em Turismo **Mestrado profissional** em Gestão de Negócios Turísticos.	30h/DE	Fortaleza	Introdução a Alimentos e Bebidas; Serviços de Alimentos e Bebidas; Sustentabilidade em Meios de Hospedagem; Prática Profissional;
Andréa Michiles Lemos	**Graduação** em Letras com habilitação em Libras; **Mestrado** em Linguística.	40h/DE	Fortaleza	Libras
Antonia Lucivânia de Sousa Monte	**Graduação** em Economia Doméstica; **Mestrado** em Tecnologia de Alimentos; **Doutorado** em Zootecnia.	40h/DE	Fortaleza	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição

Antônio Cavalcante de Almeida	**Graduação** em Ciências Sociais; **Mestrado** em Sociologia Política; **Doutorado** em Ciências Sociais.	40h/DE	Fortaleza	Sociologia do Turismo
Antônio Roberto Ferreira Aragão	**Graduação** em Letras com habilitação em Francês; **Mestrado** em Linguística; **Doutorado** em Linguística.	40h/DE	Fortaleza	Básico de Francês 1; Básico de Francês 2
Débora Campos e Silva	**Graduação** em Bacharelado em Turismo; **Especialização** em Turismo e Meio Ambiente; **Mestrado** em Psicologia.	40h/DE	Fortaleza	Eventos, Cerimonial e Protocolo; Práticas de Eventos.
Delmira Rocha dos Santos Barbosa	**Graduação e**m Letras - Espanhol **Especialista** em Língua Espanhola **Mestrado** em Letras - Estudos Literários	40h/DE	Fortaleza	Básico de Espanhol 1; Básico de Espanhol 2.
Fabíola Silveira Jorge Holanda	**Graduação** em Letras com habilitação em Inglês; **Especialização** em Políticas Públicas do Turismo; **Mestrado** em Linguística. **Doutora** em Linguística	30h/DE	Fortaleza	Básico de Inglês 1; Básico de Inglês 2.
Francisco Gutenberg Albuquerque Filho	**Graduação** em Letras com habilitação em Inglês. **Especialização** em Pedagogia	40h/DE	Fortaleza	Básico de Inglês 1; Básico de Inglês 2.
Gláudia Mota Portela Mapurunga	**Graduação** em Administração com habilitação em Hotelaria e Bacharelado em Turismo **Mestrado** em Gestão de Negócios Turísticos	40h/DE	Fortaleza	Fundamentos da Hotelaria; Processos de Coquetelaria; Gestão em Alimentos e Bebidas

Jacqueline Maria Marinho Lemos	**Graduação** em Letras com habilitação em Espanhol; **Especialização** em Linguística e o Ensino da Língua Portuguesa.	40h/DE	Fortaleza	Básico de Espanhol 1; Básico de Espanhol 2.
Jean Custódio de Lima	**Graduação** em Letras com habilitação em Inglês; **Especialização** em Letras - Inglês **Mestrado** em Linguística Aplicada **Doutorado** em Educação	40h/DE	Fortaleza	Básico de Inglês 1; Básico de Inglês 2.
Joelma Maria dos Santos Gurgel	**Graduação** em Letras com habilitação em Inglês; **Graduação** em Letras com habilitação em Francês; **Especialização** em Psicopedagogia **Mestrado** em Psicologia	40h/DE	Fortaleza	Básico de Inglês 1; Básico de Inglês 2.
José Solon Sales e Silva	**Técnico** em Guia de Turismo Regional e Nacional; **Graduação** em Direito; **Graduação** em Bacharelado em Turismo; **Especialização** em Planejamento Turístico; **Mestrado** em Gestão de Negócios Turísticos; **Doutorado** em Geografia.	40h/DE	Fortaleza	Processos de Enologia
Júlio César Ferreira Lima	**Técnico** em Guia de Turismo Regional e Nacional; **Graduação** em Letras com habilitação em Inglês; **Mestrado** em Educação; **Doutorado** em Educação.	40h/DE	Fortaleza	Básico de Inglês 1; Básico de Inglês 2.
Lidiana Souza Correia Lima	**Graduação** em Tecnologia de Alimentos **Especialização** em Vigilância Sanitária de Alimentos	40h/DE	Fortaleza	Gestão em Alimentos e Bebidas

	Especialização em Turismo e Hospitalidade **Mestrado** em Tec. Alimentos; **Doutorado** em Ciências e Tecnologia de Alimentos.			
Luciana Abreu Cruz	**Graduação** em Letras - Português - Espanhol e Literatura **Especialização** em Língua e Literatura Espanhola	40h/DE	Fortaleza	Básico de Espanhol 1; Básico de Espanhol 2.
Luís Régis Azevedo Esmeraldo	**Técnico** em Guia de Turismo Regional e Nacional; **Graduação** em Turismo; **Mestrado** em Gestão de Negócios Turísticos; **Doutorado** em Educação.	40h/DE	Fortaleza	Introdução ao Turismo; Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiros
Marcellus Giovanni da Silveira Pereira	**Graduação** em Letras com habilitação em Inglês; **Graduação** em Gestão de Turismo **Especialização** em Turismo e Hospitalidade	40h/DE	Fortaleza	Serviços de Alimentos e Bebidas;
Maria Denise Nunes Rodrigues	**Graduação** em Ciências Contábeis; **Mestrado** em Controladoria e Administração; **Doutorado** em Administração.	40h/DE	Fortaleza	Introdução a Contabilidade; Gestão de Custos
Rejane Saraiva de Santiago	**Graduação** em Administração; **Especialização em** Engenharia de Produção. **Especialização em** Gestão da Inovação - Innovation Management Professional **Mestrado** em Engenharia de Produção.	40h/DE	Fortaleza	Matemática Comercial e Financeira; Estatística Aplicada; Introdução a Contabilidade;

Ricardo Furtado Rodrigues	**Graduação** em Ciências Econômicas; **Graduação** em Gestão de Turismo **Mestrado** Política Científica e Tecnológica; **Doutorado** em Engenharia de Produção.	40h/DE	Fortaleza	Fundamentos da Administração; Fundamentos da Economia
Roberta Becco de Sousa	**Graduação** em Nutrição; **Mestrado** em Antropologia da Nutrição; **Doutorado** em Alimentação, Cultura e Sociedade.	40h DE	Fortaleza	Metodologia do Trabalho Científico; Projeto Social.
Rúbia Valério Naves de Souza	**Graduação** em Hotelaria; **Mestrado** em Desenvolvimento e Meio Ambiente **Doutorado** em Educação.	40h/DE	Fortaleza	Fundamentos da Hotelaria; Processos de Reserva e Recepção; Bases de Produção Culinária; Gestão de Hospedagem; Extensão
Valônia de Araújo Oliveira	**Graduação** em Licenciatura em Letras com habilitação português - italiano **Graduação** em Gestão de Empreendimentos Turísticos. **Especialização** em Turismo e meio ambiente **Mestrado** Profissional em Gestão de negócios Turísticos	30h/DE	Fortaleza	Serviços de Alimentos e Bebidas; Processos de Governança
Virgílio Vasconcelos de Souza	**Graduação** em Administração de Empresas; **Mestrado** em Administração de Empresas.	30h/DE	Fortaleza	Fundamentos da Administração

*Todos possuem vínculo efetivo.

21. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Tabela III – Corpo técnico-administrativo existente

Servidor	Cargo	Titulação
Ricardo da Silva Pedrosa	Assistente em administração	Mestre em Gestão Pública
Waltherlan Gadelha de Brito	Técnico em Assuntos Educacionais	Especialista em Gestão Pública
Carlos Henrique da Silva Sousa	Bibliotecário	Doutor em Ciências da Informação pela Universidade Fernando Pessoa (Porto, Portugal)
Francisco de Assis Magalhães Araújo	Coordenador da Controladoria de Controle Acadêmico	Especialista em Gestão e Avaliação da Educação Pública; Especialista em Gestão Escolar Especialista em Metodologia do Ensino Fundamental e Médio.

22. INFRAESTRUTURA

22.1. Biblioteca

A Biblioteca Waldyr Diogo Siqueira, do IFCE campus de Fortaleza, localizada no campus Fortaleza do IFCE, está vinculada diretamente à Direção Geral e tem como finalidade apoiar as atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas no campus. Para isso, disponibiliza material bibliográfico aos discentes, servidores e à comunidade em geral, conforme regulamentação própria (PORTARIA NORMATIVA Nº 100/GAB-FOR/DG- FOR/FORTALEZA, DE 06 DE SETEMBRO DE 2023).

Tem como missão organizar, preservar e disseminar as informações de seu acervo, atendendo às demandas de pesquisa, consulta e empréstimo de materiais.

A biblioteca integra o Sistema de Bibliotecas do IFCE (SIBI), instituído pela Portaria 410/GR, de 30 de junho de 2015, composto por 34 unidades. O SIBI visa democratizar o acesso à informação e ao conhecimento, apoiando as atividades institucionais de ensino, pesquisa e extensão, em consonância com as políticas, planos e programas do IFCE.

Entre seus objetivos está a divulgação de seus serviços e produtos, buscando atrair a comunidade e estimular o uso de suas instalações, acervos e serviços. Para tanto, a biblioteca realiza, semestralmente, atividades de acolhimento aos novos usuários, oferecendo capacitações sobre o uso do sistema SophiA e demais funcionalidades, bem como orientações sobre seu funcionamento e regulamento, promovendo a autonomia dos usuários.

Além disso, desenvolve ações socioeducativas e culturais, como cursos, oficinas, exposições, eventos e apresentações diversas.

A biblioteca está situada próxima ao pátio central do campus, ocupando uma área de 470 m^2. Sua estrutura comporta 113 assentos, distribuídos da seguinte forma:

- 51 na área de estudo individual;
- 20 no Setor de Multimídia;
- 42 no salão de estudo coletivo.

Seu acervo totaliza **49.780 volumes impressos** (dados de 13/05/2025), em diversos formatos e cerca de **17.600 títulos digitais**, abrangendo todas as áreas do conhecimento, com destaque para obras técnicas e didáticas em Ciências e Tecnologia.

Horário de funcionamento:

- Empréstimo, estudo e leitura: 8h às 20h:45;
- Referência (consulta local e atendimento pelo bibliotecário): 8h às 20h:45;
- Setor de Multimídia (uso de computadores com internet): 8h às 20h.

O gerenciamento da biblioteca é totalmente informatizado, oferecendo serviços presenciais e on-line, acessíveis via internet. Esses serviços são prestados com base no compromisso de atender com qualidade e eficiência às necessidades informacionais de seus usuários, por meio de um acervo amplo, diversificado e constantemente atualizado.

A equipe da biblioteca é composta por profissionais qualificados, responsáveis pela catalogação, classificação e indexação das novas aquisições, bem como pela manutenção dos dados no sistema SophiA, plataforma utilizada para a gestão do acervo. Todo o material é registrado no patrimônio da instituição, classificado conforme a Classificação Decimal de Dewey (CDD) e catalogado segundo as normas do Código de Catalogação Anglo-americano - AACR2.

Compete ainda à equipe técnica a preparação física do material bibliográfico impresso destinado ao empréstimo domiciliar, incluindo a aplicação de carimbos de identificação, registros patrimoniais e etiquetas de classificação.

A biblioteca oferece uma variedade de serviços para facilitar o acesso à informação e promover o uso qualificado de seus recursos que estão acessíveis por meio do Portal do Sistema de Bibliotecas do IFCE, no seguinte sítio eletrônico: https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas. São eles:

- **Consulta ao acervo:** O sistema *SophiA* permite a consulta pública ao acervo bibliográfico da Biblioteca, tanto pela internet (web) quanto por terminais internos (intranet). A busca pode ser realizada por diversos campos, como autor, título, assunto, editora, série ou ISBN/ISSN, facilitando o acesso à localização das obras.

- **Acesso à Biblioteca Virtual:** Plataforma digital desenvolvida pela Pearson Education do Brasil, com acesso a aproximadamente 17.614 e-books de diversas áreas do conhecimento. O acesso é viabilizado por contrato institucional e está disponível em: https://bvu.ifce.edu.br/login.php. O login é feito com matrícula institucional e senha para estudantes e matrícula Siape e senha para servidores do IFCE.

- **Busca integrada:** Ferramenta do sistema SophiA que permite ao usuário realizar uma pesquisa unificada em todo o acervo da biblioteca, abrangendo tanto os recursos impressos quanto digitais, otimizando a recuperação das informações disponíveis.

- **SophiA Mobile:** Aplicativo desenvolvido pela empresa Primasoft, compatível com dispositivos móveis das plataformas Android, iOS e Windows Phone. Permite realizar consultas, pesquisas, avaliações de obras, reservas e renovações de materiais diretamente pelo celular ou tablet. O aplicativo SophiA Biblioteca pode ser baixado na Google Play (Android) ou na App Store (iOS). O login é o mesmo utilizado no acesso via Web.

- **Empréstimo domiciliar:** Disponível exclusivamente à comunidade do campus, para obras do acervo físico. As quantidades e prazos de empréstimo estão definidos no Regulamento da Biblioteca.

- **Renovação e reserva online:** A renovação de materiais pode ser feita presencialmente, pelo Portal SophiA via SophiA Mobile ou pelo terminal de autoatendimento, desde que não haja reserva para a obra. O número de renovações permitidas está especificado no regulamento. As reservas podem ser realizadas por usuários habilitados também pelas mesmas plataformas.

- **Terminal de autoatendimento:** Equipamento disponível na Biblioteca que permite ao usuário efetuar empréstimos e devoluções de materiais de forma autônoma, sem a necessidade de atendimento direto.

- **Ambientes de estudo:** A biblioteca dispõe de espaços destinados ao estudo individual e em grupo, com cabines e mesas apropriadas para ambos os formatos.

- **Acesso livre à internet:** Espaço com computadores conectados à internet, disponível para discentes realizarem pesquisas acadêmicas e consultas ao catálogo on-line.

- **Wi-fi:** Rede de internet sem fio disponível nos ambientes da biblioteca, permitindo acesso remoto à internet com dispositivos pessoais.

- **Acesso ao Portal de Periódicos da Capes:** Recurso que oferece acesso a revistas científicas, bases de dados de resumos e referências e documentos, como capítulos de livros, relatórios, entre outros. O conteúdo é acessível gratuitamente e, para conteúdos assinados, é necessário autenticação via **Rede CAFe**, da qual o IFCE faz parte. O acesso remoto é gerenciado pela DGTI, mediante cadastramento de senha no SUAP. A funcionalidade **"Meu Espaço"** permite guardar materiais favoritos, acompanhar treinamentos e emitir certificados. Acesse: https://www-periodicos-capes-gov-br.ez138.periodicos.capes.gov.br/.

- **Capacitação de usuários:** Oferecida regularmente à comunidade acadêmica, com foco na utilização das bases de dados e recursos digitais, como o Portal de Periódicos da Capes e demais ferramentas disponíveis no Portal *SophiA*.

- **Declaração de Nada Consta:** Documento emitido pela Biblioteca para comprovar a inexistência de pendências do usuário. As finalidades para sua emissão estão descritas no Regulamento da Biblioteca.

- **Sugestão de aquisição de materiais:** Funcionalidade disponível no sistema SophiA, que permite ao usuário sugerir a compra de novos materiais informacionais, via Web.

- **Templates para elaboração de trabalhos acadêmicos:** Disponibilização de modelos para elaboração de TCCs, artigos científicos e demais trabalhos, conforme as normas da ABNT.

- **Orientação para normalização de trabalhos acadêmicos:** Apoio técnico com base no **Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE**, disponível no sítio eletrônico: https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/arquivos/manual-de-normalizacao-com-errata_3_edicao_2020.pdf.

- **Orientação para depósito de trabalhos de conclusão de curso de graduação e pós-graduação:** Instruções para entrega de TCCs, dissertações e teses no âmbito do campus estão disponíveis em: https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/entrega-de-trabalhos-academicos.

- **Visita orientada:** Realização de visitas guiadas às dependências da Biblioteca, com apresentação de seus espaços, serviços e funcionamento.

- **Programa Multa Solidária:** Iniciativa que permite ao usuário em atraso optar por substituir os dias de suspensão por doações de alimentos, que são destinados a projetos sociais que atendem pessoas em situação de vulnerabilidade.

Em relação ao acervo bibliográfico do **Curso de Tecnologia em Hotelaria**, o respectivo Projeto Pedagógico do Curso (PPC) define um referencial básico para cada unidade curricular. De acordo com as diretrizes da Política de Formação e Desenvolvimento de Acervos (IFCE/Proen/SIBI, 2019), recomenda-se a disponibilização de um (1) exemplar impresso para cada seis vagas anuais ofertadas e três (3) títulos, sejam impressos ou virtuais, por unidade curricular na bibliografia básica. Todos os materiais informacionais estão informatizados, tombados no patrimônio institucional e devidamente registrados no sistema.

Quanto à bibliografia complementar, recomenda-se a indicação de **cinco (5) títulos** por unidade curricular, com **dois (2) exemplares impressos** de cada. No entanto, a aquisição de um número superior de exemplares é viável e pode ser realizada com base na demanda de uso, especialmente quando determinado título apresentar índice significativo de reservas no sistema *SophiA*.

O acervo físico é acessível à comunidade acadêmica e encontra-se alocado em ambiente com estrutura física adequada e recursos tecnológicos compatíveis com a demanda. A Biblioteca dispõe de terminais de consulta que permitem acesso ao catálogo físico e digital, além de possibilitarem a renovação e reserva de materiais.

Com o objetivo de otimizar a busca por informações, a Biblioteca oferece o recurso de busca

integrada no sistema *SophiA*, permitindo ao usuário acessar, por meio de uma única interface, o conteúdo de todas as bases de dados disponíveis, incluindo o repositório institucional de produção técnica e acadêmica.

O sistema *SophiA* possibilita aos usuários realizar empréstimos, devoluções, renovações, reservas e pesquisas no acervo. Essas operações são efetuadas mediante autenticação com senha pessoal, com emissão automática de recibo enviado por e-mail. Por meio do aplicativo *SophiA Mobile*, as mesmas funcionalidades podem ser acessadas por smartphones ou tablets, incluindo avaliação de obras.

A gestão do acervo é orientada pelas necessidades de uso e pela análise da relação entre a quantidade de exemplares e a demanda. Para tanto, são gerados relatórios de títulos mais reservados, os quais subsidiam decisões sobre a ampliação do acervo físico.

O sistema *SophiA* também permite a emissão de relatórios estatísticos que subsidiam o trabalho do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso, com dados sobre a frequência de uso dos títulos, identificando necessidades de aquisição de novas obras ou exemplares adicionais.

Desenvolvido pela empresa Primasoft, o software *SophiA* foi projetado para gerenciar acervos e coleções em diferentes suportes, oferecendo recursos como:

- Cadastramento de obras em base única com interface gráfica;
- Gestão de usuários, com registro de dados pessoais e institucionais;
- Administração das funções de empréstimo, devolução e renovação;
- Controle de prazos e aplicação de penalidades (bloqueio e multa em caso de atraso).

Essas funcionalidades tornam o sistema uma ferramenta essencial para a eficiência e organização da gestão bibliográfica no âmbito do IFCE.

22.2. Infraestrutura física e recursos materiais

O IFCE campus Fortaleza disponibiliza pavilhões para as áreas de ensino. Há o pavilhão da indústria, da telemática, da química e meio ambiente, da construção civil, do ensino médio e licenciaturas, de artes e do turismo. Os pavilhões buscam concentrar coordenações de cursos, salas de aula e laboratórios de forma a facilitar a comunicação entre professores, alunos, coordenação do curso, coordenação de acompanhamento de estágio e avaliação de egressos, serviço de orientação pedagógica, controle acadêmico, banheiros, entre outros. Todos esses espaços estão interligados.

No térreo concentram-se os setores administrativos, como recursos humanos, contabilidade e planejamento, manutenção, instalações esportivas, apoio, telefonia, serviço social,

serviço de saúde, gabinete da diretoria, refeitório acadêmico e alguns laboratórios. Há ainda o estacionamento para servidores, cantina para alunos e servidores, cozinha da merenda escolar, incubadora, parque aquático, 2 quadras poliesportivas, setores de manutenção, gráfica, Sala do Neabi e de multimídia.

O IFCE tem 02 (dois) elevadores, um destinado aos portadores de necessidades específicas e /ou emergências e outro localizado do Bloco Didático, destinado aos alunos em geral. Há também rampas e corrimões para facilitar o acesso a deficientes físicos.

O Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer disponibiliza espaço de trabalho para os docentes, sala de atendimento aos discentes, espaço reservado para a Chefia do Departamento e Coordenação de Curso, sala de professores, recepção para atendimento discente, salas de aulas em dois Blocos que atende a demanda do Departamento. Os alunos têm disponível um laboratório de informática com acesso à internet que na presença de um bolsista, utilizam para suas atividades acadêmicas.

Toda a infraestrutura disponível para os alunos do curso de Hotelaria, apresenta-se em plenas condições de funcionamento, de forma a atender a demanda e expectativa da comunidade acadêmica, no que diz respeito ao atendimento estudantil, práticas esportivas, atendimento aos setores específicos, atuação da gestão, preparação de aulas por parte dos docentes, atendimento aos discentes para esclarecimentos, tira dúvidas e orientação de projetos entre outro.

22.3.Infraestrutura de laboratórios

O curso de Hotelaria tem disponível 8 (oito) laboratórios para aulas práticas, a saber, 01 laboratórios de informática, 1 sala de vídeo conferência, 2 auditórios, Unidade Operacional de Turismo (UNITUR), Laboratório Sala Bar e de Hospedagem, Centro de Idiomas e biblioteca com 37.923 volumes em acervo físico. Todos os equipamentos, em perfeito estado de conservação e em quantidade que atende a demanda das aulas práticas do curso de Hotelaria.

Nos espaços laboratoriais são realizados seminários, preparação e realização de eventos, as aulas práticas nos laboratórios básicos e específicos, permitindo a aplicação direta dos temas trabalhados na teoria, facilitando o processo de ensino aprendizagem, através da experimentação e a preparando os alunos para os desafios da vida profissional.

Atende a infraestrutura exigida pelo Catálogo dos Cursos Superiores de Tecnologia para o curso de Tecnologia, visto que tem disponível uma Biblioteca com acervo físico específico e atualizado; e laboratório de informática com sofwares específicos e equipamentos compatíveis com

as atividades educacionais do curso.

22.4. Infraestrutura de laboratórios conectados à internet

O Laboratório de Informática do Turismo (LIT-TUR): 23 computadores com monitores lcd e teclados, ligados à internet; capacidade para 23 alunos; datashow e *notebook*, lousa branca; cadeiras estofadas de espuma injetada. Espaço destinado as aulas práticas do componente curricular Processos de Reserva e Recepção

O laboratório tem disponível o software compatível com as atividades educacionais do curso, em atendimento ao Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (2024).

22.5. Laboratórios básicos

Para a formação geral básica, há laboratórios e ambientes gerais que são utilizados para práticas pedagógicas, como a sala de videoconferência, a sala de multimeios, os auditórios que podem tanto atender a um espaço de projeção, como para seminários e produção de eventos. os espaços são:

- **Sala de videoconferência:** ar-condicionado tipo split; 66,16 m 2; capacidade para 28 pessoas; *datashow*, microfone, lousa branca, cadeiras estofadas com espuma injetada e apoio de madeira formicada.
- **OBS**: laboratório destinado às práticas e sistema hoteleiro do curso, com acesso a *software* hoteleiro.
- **Auditório - superior**: O ambiente possui com 405 m², palco; articulação de iluminação; som; painel para projeção; ar-condicionado central; iluminação e ventilação naturais, considerando hall, escada e banheiros; 360 assentos; saída de emergência.
- **Auditório - inferior**: O ambiente possui 212 m², considerando hall e banheiros, 110 assentos, palco; articulação de iluminação; som; painel para projeção; ar-condicionado; iluminação e ventilação naturais; saída de emergência.

  Obs: os banheiros são comuns aos auditórios, bem como o *lobby*, o qual possui área de 87,94 m².

A área de turismo e hospitalidade é contemplada com laboratório de informática e Unidade Operacional de Turismo (UNITUR), Centro de Idiomas. Estes atendem às necessidades dos

cursos, considerando que a matriz curricular contempla idiomas, planejamento de eventos e atividades teórico-práticas. Os laboratórios/ambientes básicos/geral apresentam equipamentos modernos que atendem às necessidades. No Centro de Idiomas são realizadas as aulas teorias e prática dos componentes curriculares Básico de Espanhol I e Básico de Espanhol II; Básico de Frances I e Básico de Frances II; Básico de Inglês I e Básico de Ingles

- **A Unidade Operacional de Turismo (UNITUR)** é utilizada para a preparação dos eventos do componente curricular Práticas de Eventos, organização de viagens e visitas técnicas, *city tours* e outras atividades pertinentes ao curso.

22.6. Laboratórios específicos à área do curso

A infraestrutura especifica contempla os laboratórios de Sala-Bar e de Hospedagem.

- Laboratório de Sala-Bar: Dividido em Cozinha Quente e Cozinha Fria, o qual possui ambiente com mesas e cadeiras para aulas teóricas. Os equipamentos disponíveis na Cozinha/Bar são: três pias, balcões, fogão, balcão frigorífico; batedeiras, balança, cafeteira, forno combinado, três armários; prateleiras e utensílios diversos, além de sala de aula equipada com um computador; *data-show*; acesso à internet, com área de 39,71m². São realizadas as aulas práticas dos seguintes componentes curriculares: Serviços de alimentos e Bebidas, Bases de Produção Culinária, Processos de Enologia, Processos de Coquetelaria, Gestão de Alimentos e Bebidas;
- Laboratório de Hospedagem: Espaço de 50 m², comum às práticas de atendimento de recepção e práticas de governança. É equipado com balcão de recepção (*front desk*); sofá, mesa e centro, cama casal box, pia e chuveiro funcionais; vaso sanitário; dois computadores; armário; mesinha de cabeceira, enxoval de cama e paletós. No laboratório são realizadas as aulas práticas do componente curricular Processo de Governança.

23. REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 22, de 17 de junho de 2011. Altera o Decreto nº 7.381, de 2 de dezembro de 2010, que regulamenta a Lei nº 11.771, de 17 de setembro de 2008. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 jun. 2011. Seção 1, p. 1.

BRASIL. Decreto nº 5.225, de 1º de outubro de 2004. Altera dispositivos do Decreto no 3.860, de 9 de julho de 2001, que dispõe sobre a organização do ensino superior e a avaliação de cursos e instituições, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 4 out. 2004.

BRASIL. Decreto nº 7.500, de 17 de junho de 2011. Altera o Decreto nº 7.381, de 2 de dezembro de 2010, que regulamenta a Lei nº 11.771, de 17 de setembro de 2008. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 jun. 2011. Seção 1, p. 1.

BRASIL. Lei nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959. Dispõe sobre nova organização escolar e administrativa dos estabelecimentos de ensino industrial do Ministério da Educação e Cultura, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 fev. 1959.

BRASIL. Lei nº 8.948, de 8 de dezembro de 1994. Dispõe sobre a instituição do Sistema Nacional de Educação Tecnológica e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 9 dez. 1994. Seção 1, p. 18882.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Publicação Original. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 dez. 1996. Seção 1, p. 27833.

BRASIL. Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira" e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 10 jan. 2003. Seção 1, p. 1.

BRASIL. Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 11 mar. 2008. Seção 1, p. 1.

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 30 dez. 2008. Seção 1, p. 1.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional dos Cursos Superiores em Tecnologia**. 3. ed. Brasília: MEC, 2016. 194 p.

BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica**. Brasília: MEC/ Secretaria de Educação Básica/ Diretoria de Currículos e Educação Integral, 2013. 562 p.

BRASIL. Ministério da Educação. **Parecer CNE/CES nº 239, de 6 de novembro de 2008, que trata da carga horária das atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia**. Brasília: MEC, 2008.

BRASIL. Ministério da Educação. **Relatório de Avaliação, 2015**. Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presencial e a distância - Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento de Curso. Brasília: MEC, 3 jun. 2015.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CES nº 7, de 2018. Aprova as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 dez. 2018. Seção 1, pp. 49-50.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021. Aprova as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 6 jan. 2021. Edição: 3, Seção: 1, p. 19.

CEARÁ. Secretaria de Turismo. Assessoria de Comunicação. **Pelo segundo mês seguido, Ceará foi o estado que mais recebeu turistas internacionais das regiões Norte e Nordeste**. 25 de junho de 2024. Disponível em: https://www.setur.ce.gov.br/2024/06/25/pelo-segundo-mes-seguido-ceara-foi-o-estado-que-mais-recebeu-turistas-internacionais-das-regioes-norte-e-nordeste/. Acesso em 13 maio, 2025.

IFCE. **Guia de curricularização das atividades de extensão nos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação do IFCE**. 3. ed. Fortaleza: IFCE, 2023. 52 p.

IFCE. **Portaria nº 653, de 14 de outubro de 2015**. Determina o processo de seleção de candidatos às vagas de diplomados e transferidos. Fortaleza: IFCE, 2015.

IFCE. Campus Fortaleza. Direção Geral. **Portaria nº 1585, de 06 de março de 2024**. Designa o Núcleo Docente Estruturante do Curso Tecnologia em Hotelaria. Fortaleza: IFCE, 2024.

IFCE. Comissão Própria de Avaliação. **Relatório de autoavaliação institucional 2024:** ano de referência 2023: relatório final: ciclo 2021-2023. Fortaleza: IFCE, 2024. 35 p.

IFCE. Conselho Superior. **Resolução nº 11, de 21 de fevereiro de 2022**. Aprova a normatização da Prática Profissional Supervisionada (PPS) da educação profissional técnica de nível médio e dos cursos de especialização técnica de nível médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE. Fortaleza: IFCE, 2022.

IFCE. Conselho Superior. **Resolução nº 35, de 22 de junho de 2015**. Aprova o Regulamento da Organização Didática (ROD). Fortaleza: IFCE, 2015.

IFCE. Conselho Superior. **Resolução nº 50, de junho de 201**5. 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. Fortaleza: IFCE, 2015.

IFCE. Conselho Superior. **Resolução nº 63, de 6 de outubro de 2022**. Normatiza e estabelece os 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 curricularizada. Fortaleza: IFCE, 2022.

IFCE. Conselho Superior. **Resolução nº 68, de 07 de junho de 2023**. Aprova alterações curriculares dos cursos de Tecnologia em Hotelaria ofertados e a serem criados no âmbito do IFCE. Fortaleza: IFCE, 2023.

IFCE. Conselho Superior. **Resolução nº 71, de 15 de julho de 2017**. Aprova o Regimento Interno dos Núcleos de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas no Instituto Federal do Ceará (NEABI). Fortaleza: IFCE, 2017.

IFCE. Reitoria. Pró-Reitoria de Ensino. **Instrução Normativa nº 16/2023.** Dispõe sobre procedimentos para o cumprimento da carga horária das aulas em horas-relógio, pelas disciplinas dos cursos técnicos e de graduação ofertados no turno noturno, na forma presencial no Instituto Federal de Educação do Ceará (IFCE). Fortaleza: IFCE, 2023.

IFCE. Reitoria. Pró-Reitoria de Ensino. **Nota Informativa nº 1/2022**. Orientações acerca da implantação da curricularização da extensão no âmbito dos cursos de graduação do IFCE. Fortaleza: IFCE, 2022.

SANTOS, D. **Os cem anos do CEFET/ CE:** compromisso social, desenvolvimento tecnológico e aproximação com o mercado. Fortaleza: Eduece, 2017. 91 p.

ANEXO I

PROGRAMA DE UNIDADE DE DIDÁTICA (PUD)

PUD - 1º SEMESTRE

- **BÁSICO DE ESPANHOL 1 (80H)**
- **BÁSICO DE FRANCÊS 1 (80H)**
- **BÁSICO DE INGLÊS 1 (80H)**
- **MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA (40H)**
- **INTRODUÇÃO AO TURISMO (40H)**
- **FUNDAMENTOS DA HOTELARIA (40H)**
- **INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDAS (40H)**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: BÁSICO DE ESPANHOL 1</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 80h</td><td>Créditos: 4</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 1°</td><td>Pré-requisitos: -</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Prática: 40h</td></tr>
<tr><td>Presencial: 80h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 16 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão:</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">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.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Identificar elementos básicos da linguagem como ortografia, vocabulário e semântica para comunicar-se;
● Compreender elementos que constituem os textos orais e escritos;
● Conhecer códigos verbais e não verbais para atender as necessidades básicas e sociais da vida cotidiana;
● Identificar elementos básicos da linguagem como ortografia, vocabulário e semântica para comunicar-se;
● Exercitar o tempo presente dos verbos regulares, pronomes pessoais, artigos, substantivos, plural e singular, pronomes possessivos, preposições, formas de questionar.</td></tr>
</table>

PROGRAMA

UNIDADE I: Fonética e Fonologia

1.1 Alfabeto e pronúncia;

1.2 Fonemas e sua representação na língua espanhola.

UNIDADE II: Morfologia

2.1 Substantivos: gênero e número;

2.2 Numerais;

2.3 Artigos e contrações;

2.4 Preposições.

UNIDADE III: Sintaxe

3.1 Acento tônico na palavra;

3.2 Divisão silábica das palavras;

3.3 Emprego de pronomes pessoais e possessivos;

3.4 Comparação.

UNIDADE IV: Verbos

4.1 Verbos regulares e irregulares;

4.2 Verbos pronominais e reflexivos;

4.3 Tempos verbais: Presente Indicativo.

UNIDADE V: Vocabulário Básico

5.1 Profissões;

5.2 Gentílicos;

5.3 Alimentos;

5.4 Estabelecimentos públicos;

5.5 Dias da semana;

5.6 Meses;

5.7 Horas.

5.8 Lugares

UNIDADE VI: Comunicação

6.1 Saudação formal e informal;

6.2 Expressar opinião;

6.3 Falar de planos e projetos;

6.4 Falar de frequência;

6.5 Dar e perguntar informações;

6.6 Expressar gostos e preferências;

UNIDADE VII: Aspectos Culturais

7.1 A língua espanhola;

7.2 Divisão política da Espanha;

7.3 Costumes da Espanha.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento;
- Vídeos interativos previamente selecionados pelo professor da disciplina;
- Exposição oral, diálogos;
- Leitura individual e participativa;
- Projeção de filmes;
- Debates;
- Práticas de conversação.

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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Lousa;
- Pincel;
- Apagador;
- Notebook/Data show;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, vídeos, filmes, datashow, entre outros recursos disponíveis.

AVALIAÇÃO

- Avaliação escrita;
- Apresentações de Trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JIMÉNEZ GARCÍA, María de Los Ángeles; HERNÁNDEZ, Josephine Sánchez. **Español sin fronteras: curso de lengua española - v.1.** 3. ed. São Paulo: Scipione, 2006. v.1 + CD ROM (CD 341; 342; 343; 344; 345; 346; 347; 348; 349; 350; 351 e 352). (12 ex.)

PALOMINO, M. A. **Dual: pretextos para hablar**. Madrid: Edelsa, 2006. (9 ex.)

PALOMINO, María Ángeles. **Primer plano 1: libro del alumno**. Madrid (Espanha): Edelsa, 2000. 127 p. + CD ROM (CD 119; 120; 121 e 122). (4 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FANJUL, A. **Gramática de español paso a paso**. São Paulo: Moderna, 2005. (1 ex.)

GARRIDO ESTEBAN, Gemma; LLANO DÍAZ-VALERO, Javier; CAMPOS, Simone Nascimento. **Conexión - libro del alumno: curso de español para profesionales brasileños**. Madrid (Espanha): Cambridge University Press, 2001. 199 p. + CD ROM (CD 197) (1 ex.)

JIMENEZ GARCIA, M. de los A. **Español sin fronteras: curso de lengua española - v.1.** São Paulo. Scipione, 2008. **Já consta na bibliografia básica**

MARTIN, Ivan Rodrigues. **Sintesis - curso de lengua española.** 2. ed. São Paulo: Ática, 2006. 360 p. + CD ROM (CD 200 e 201). (1 ex.)

MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Cinco estrellas: español para el turismo**. 2. ed. Madrid (Espanha): Sociedad General Española de Libreria, 2011. 223 p. + CD ROM (CD 767, 768, 769). (3 ex.)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: BÁSICO DE FRANCÊS 1</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 80h</td><td>Créditos: 4</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 1°</td><td>Pré-requisitos:</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Prática: 40h</td></tr>
<tr><td>Presencial: 80h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 16 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão:</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
Estudo de situações prático-discursivas da língua francesa mediante o uso de estruturas léxico gramaticais. Compreensão e a produção oral e escrita em nível básico. Estudo de aspectos fonéticos e socioculturais da língua francesa. Apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos. Tempo verbal do presente e passado. A francofonia no mundo, artistas francófonos, descoberta de cidades, comidas e bebidas, vestimenta</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Estudar necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana através de apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, informações de meios de hospedagem, conversação telefônica;
● Compreender e escrever pequenos textos em língua francesa em nível básico. Expressar oralmente informações pessoais em língua francesa em nível básico Estudar aspectos fonéticos e socioculturais da língua francesa.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA

UNIDADE 0 – BIENVENUE 0.1 Expressions pour saluer;
0.2 L’alphabet;
0.3 Les nombres (0-31);
0.4 Les jours de la semaine, les mois de l’année, les saisons de l’année;
0.5 Les pronoms personnels/sujets (‘TU’ OU ‘VOUS’);</td></tr>
</table>

UNIDADE I – ET VOUS ?
1.1 Les articles definis et indéfinis;
1.2 Les prépositions devant les noms de villes et de pays;
1.3 Le pluriel des noms;
1.4 Les adjectifs: nationalité, professions;
1.5 Les adjectifs interrogatifs;
1.6 La négation;
1.7 Les verbes AVOIR et ÊTRE;
1.8 Les personnes, les loisirs, les nombres;
1.9 Les pays et nationalité, l'identité, les nombres.

UNIDADE II – ON VA OÙ?
2.1 Le présent de l'indicatif des verbes du premier groupe et des verbes pronominaux;
2.2 Les verbes en ER;
2.3 L'adjectif interrogatif «quel »;
2.4 Le masculin et le féminin des professions.

UNIDADE III – QU'EST-CE QU'ON MANGE?
3.1 Le singulier et le pluriel des noms;
3.2 Les prepositions de lieu;
3.3 La quantité non définie;
3.4 Les partitifs;
3.5 Le pronom « EN »;
3.6 La ville;
3.7 Les professions, les transports, les nombres;
3.8 Les verbes PAYER, ACHETER, FAIRE et MANGER;
3.9 Les magasins et la nourriture.

UNIDADE IV – LES SOLDES C'EST PARTI!
4.1 Le genre et le nombre des adjectifs;
4.2 La place des adjectifs;
4.3 Les couleurs, les vêtements, les accessoires, la météo;
4.4 Les objets technologiques, les objets du quotidien;
4.5 Le futur proche et le passé récent;
4.6 4.4 Les adjectifs démonstratifs.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas;
- Leitura participativa;
- Compreensão oral de CDs e/ou registros audiovisuais;
- Realização de exercícios orais e escritos, individuais ou em grupos;
- Utilização real da língua estrangeira em situações de comunicação da vida cotidiana, buscando a integração das quatro habilidades linguísticas: compreensão e produção oral e compreensão e produção escrita.

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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico (textos, manuais, plataformas digitais).
- Recursos audiovisuais (computador com projetor, vídeos, *flip charts*, etc.).

AVALIAÇÃO

- Notas de participação;
- Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos;
- Tarefas em classe e de casa;
- Provas escritas e orais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALCARAZ, Marion et al. **Édito - méthode de français: niveau A1.** Paris (França): Didier, 2016. 215 p., il. + DVD (DVD 207, 208, 209, 210, 211, 212). (6 ex.)

AVOLIO, Jelssa Ciardi; FAURY, Mara Lúcia. **Michaelis : dicionário escolar francês: francês-português, português-francês**. São Paulo: Melhoramentos, 2008. 688 p. (6 ex,)

SASSOUBRE, Marie-Pierre Baylocq et al. **Édito - méthode de français - niveau A1: cahier d'activités.** Paris (França): Didier, 2016. 143 p., il. + CD ROM (CD 1132,1133,1134). (3 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BÉRARD, E. **Atelier FLE – grammaire du français**: comprendre, réfléchir, communiquer. Les Editions Didier, 2006.

CORBEAU, Sophie; DUBOIS, Chantal; PENFORNIS, Jean-Luc. T**ourisme.com: français professionnel.** 2. ed. Paris (França): CLE International, 2019. 142 p. + CD ROM (CD 1111, 1112, 1113). (3 ex.)

GRÉGOIRE, M.; THIEVENAZ. **Grammaire progressive du français** - niveau intermédiaire. Paris : CLE International, 2003. (6 ex.)

POISSON-QUINTON, Sylvie et al. **Grammaire expliquée du français - niveau débutant**. Paris (França): CLE International, c2003. 160 p. (3 ex.)

REY, A.; VERDIER, F. **Dictionnaire le petit Robert de la langue française: Édition des 50 ans**. Éditora: Dictionnaires Le Robert. 2017.

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="4">DISCIPLINA: BÁSICO DE INGLÊS 1</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td colspan="2">Carga horária total: 80h</td><td>Créditos: 4</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td colspan="2">Semestre: 1°</td><td>Pré-requisitos:</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td colspan="2">Teórica: 40h</td><td>Prática: 40h</td></tr>
<tr><td colspan="2">Presencial: 80h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Atividades não presenciais: 16 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="3">Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="2">PCC:</td><td>PCC/Extensão</td></tr>
<tr><td colspan="4">EMENTA
Desenvolvimento das habilidades de escrita, fala, escuta e leitura em nível básico da língua inglesa, através da aprendizagem e utilização de estruturas elementares de uso de expressões familiares do dia a dia e de frases básicas direcionadas a satisfazer necessidades concretas como: apresentação de si mesmo e de outras pessoas; descrição da família; informação sobre cidades, países, lugar de nascimento, nacionalidade, profissão, língua materna e idade; descrição física das pessoas, de roupas e cores; apresentação do clima, das estações do ano, números e horas; compreensão de instruções; interação social; intercâmbio de informações pessoais e de ações de
rotina.</td></tr>
<tr><td colspan="4">OBJETIVO
● Compreender o processo gramatical básico da língua inglesa;
● Conhecer os sistemas linguísticos elementares;
● Desenvolver as habilidades básicas de compreensão e expressão oral e auditiva;
● Interpretar textos e diálogos de nível elementar;
● Reconhecer o significado adequado das palavras.</td></tr>
<tr><td colspan="4">PROGRAMA
UNIDADE I
1.1 Verb To be
1.2 Yes/No questions
1.3 Information/ WH- Questions
1.4 Possessive nouns and adjectives

UNIDADE II
2.1 Prepositions of time and place (on/in/at)
2.2 Simple Present
2.3 Yes/No questions
2.4 Information Questions</td></tr>
</table>

UNIDADE III

3.1 Statements
3.2 Present Continuous
3.3 Count and Non-count nouns
3.4 There is/There are
3.5 A / An /The

METODOLOGIA DE ENSINO

- Pesquisas em grupos;
- Seminários;
- Aulas expositivas;
- Notas de aula.

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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Livros;
- Apostilas;
- Projeção de filmes;
- Quadro e pincel e Slides.

AVALIAÇÃO

- Notas de participação;
- Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos;
- Tarefas em classe e de casa;
- Provas escritas e orais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

HORNBY, A. S. **Oxford advanced learner's dictionary of current english**. Oxford (Inglaterra): Oxford University, 1985. 1041 p. (1 ex.)

LONGMAN gramática escolar da língua inglesa. Consultoria pedagógica de José Olavo de Amorim. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2009. 317 p. (6 ex.)

LOPES, Carolina. **Inglês instrumental**: leitura e compreensão de textos. Fortaleza: IFCE, 2012. 119 p. (18 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRENNER, Gail. **Inglês para leigos.** 2. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2013. 348 p. + CD Áudio (CD 759, 760, 1066, 1067, 1068, 1069, 1070). (18 ex.)

EASTWOOD, John. **A basic english grammar.** Oxford (Inglaterra): Oxford University, c1984. 153 p. (1 ex.)

FERRO, Jeferson. **Around the world:** introdução à leitura em língua inglesa. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2012. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788565704939. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788565704939. Acesso em: 12 May. 2025. -

BIBLIOTECA VIRTUAL

O'HARA, Francis. **Be my guest: english for the hotel industry : teacher's book**. Cambridge (England): Cambridge University Press, 2011. 64 p. (1 ex.)

SWAN, Michael. **Practical english usage.** 3. ed. Oxford (Inglaterra): Oxford University, 2005. 658 p. (6 ex.)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 1°</td><td>Pré-requisitos:</td></tr>
<tr><td rowspan="6"></td><td>Teórica: 30h</td><td>Prática: 10h</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Prática Profissional: -</td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão:</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PCC/Extensão</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
Introdução a matemática financeira e seus conceitos básicos e noções de Fluxo de Caixa; Cálculos e fórmulas com juros simples; Descontos simples, desconto racional , desconto comercial e bancário;
Juros compostos; Taxas equivalentes, inflação, taxa aparente, real e capitais equivalentes.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Desenvolver a base conceitual e as ferramentas para resolver situações gerenciais relacionadas à 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.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I: INTRODUÇÃO
1.1 Introdução à Matemática Financeira;
1.2 Fluxo de caixa de uma operação financeira.

UNIDADE II: REGIME SIMPLES
2.1 Cálculos e Fórmulas com Juros Simples;
2.2 Valor nominal e valor atual;
2.3 Desconto Simples: Desconto Racional, Desconto Comercial, Desconto Bancário.</td></tr>
</table>

UNIDADE III: REGIME COMPOSTO
3.1 Cálculos e fórmulas com Juros Compostos;
3.2 Desconto Composto: Desconto Racional, Desconto Comercial, Desconto Bancário.

UNIDADE IV: TAXAS DE JUROS
4.1 Taxas de juros: taxas proporcionais, taxas equivalentes, taxas efetivas e taxas nominais.

UNIDADE V: PRESTAÇÕES
5.1 Séries uniformes: prestações antecipadas e postecipadas;
5.2 Sistemas de Amortização;
5.3 Compra a vista e a prazo.

UNIDADE VI: ANÁLISE DE VIABILIDADE
6.1 Valor presente líquido (VPL);
6.2 Taxa interna de retorno (TIR).

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas presenciais: teóricas e expositivas com recursos audiovisuais e quadro;
- Atividades práticas presenciais: 10h listas de exercícios.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, as quais podem ser:
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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Utilização de recursos audiovisuais: slides em power point, datashow, calculadora HP 12C, entre outros recursos disponíveis.
- Listas de exercícios.

AVALIAÇÃO

- Avaliações escritas; participação em sala; listas de exercícios; capacidade de interpretação e análise.
- Listas de exercícios postadas em ambiente virtual com a indicação do conteúdo que auxiliará na resolução, previsto em duas listas para cada etapa: 1ª e 2ª.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSAF NETO, Alexandre. **Matemática financeira e suas aplicações**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2003. 445 p. (12 ex.)

BUIAR, Celso Luiz. **Matemática financeira.** Curitiba: Livro Técnico, 2010. 128 p. (26 ex.)

CASAROTTO FILHO, Nelson; KOPITTKE, Bruno Hartmut. **Análise de investimentos:** matemática financeira, engenharia econômica, tomada de decisão, estratégia empresarial. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 458 p. Disponível também no site: www.editoraatlas.com.br : 1. Planilha de análise de projetos em Excel; 2. Software Softinvest; 3. Tabelas de fatores financeiros. (19 ex.)

HAZZAN, Samuel; POMPEO, José Nicolau. **Matemática financeira.** 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2019. 360 p. (12 ex.)

MATHIAS, Washington Franco; GOMES, José Maria. **Matemática financeira.** São Paulo: Atlas, 2004. 458 p. + CD ROM (CD 171, 172, 173, 174, 175). (12 ex.)

PUCCINI, A. **Matemática Financeira: objetiva e aplicada**. 9. ed. Editora Elsevier, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BONORA JUNIOR, Dorival. **Matemática financeira:** análise de investimentos, amortização de empréstimos, capitalização, utilização de calculadoras financeiras. São Paulo: Ícone, 2008. 248 p. (17 ex.)

BONORA JUNIOR, Dorival. **Matemática financeira**. 2. ed. São Paulo: Ícone, 2008. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788527409957. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788527409957. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

CARVALHO, T. M. **Matemática comercial e financeira: complementos de matemática**. Rio de Janeiro: MEC, 1975.

FARIA, R. G. **Matemática comercial e financeira**. São Paulo: McGraw Hill, 1983.

FARO, C. **Matemática financeira**. São Paulo: Atlas, 1982.

IEZZI, Gelson; HAZZAN, Samuel; DEGENSZAJN, David Mauro. **Fundamentos de matemática elementar - v.11.** São Paulo: Atual, 2006. v.11. (36 ex.)

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: INTRODUÇÃO AO TURISMO</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 1°</td><td>Pré-requisitos:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td rowspan="4"></td><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão:</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PCC/Extensão</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
Identificação e compreensão da evolução e conceitos do turismo. Impactos sociais, econômicos, culturais e ambientais advindos do turismo. O turismo como vetor de geração de emprego e renda. Relevância do sistema do Turismo e componentes da Cadeia Produtiva. A segmentação do turismo, considerando os aspectos global, regional e local, bem como de turismo comunitário relacionado às populações nativas, afro-brasileiras 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).</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Conhecer o surgimento e evolução do turismo no Brasil e no mundo;
● Avaliar a importância do turismo como atividade socioeconômica, cultural e ambiental;
● Identificar e classificar as diversas modalidades de turismo, bem como a classificação (tipos) dos turistas;
● Compreender e interpretar a cadeia produtiva do turismo;
● Conhecer as potencialidades do turismo de base local e das comunidades tradicionais.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE 1: HISTÓRIA E EVOLUÇÃO DO TURISMO.
1.1 O Tempo Histórico;
1.2 A Influência dos Romanos no Início do Turismo;
1.3 Surgimento da Hotelaria.
1.4 Thomas Cook e César Ritz.

UNIDADE II: CONCEITOS E RELEVÂNCIA DO TURISMO.
2.1 Conceitos de Turismo, Turista e Excursionista.
2.2 Segmentação do Turismo.

UNIDADE III: CADEIA PRODUTIVA DO TURISMO (CTP).
3.1 O que é o Produto Turístico?
3.2 Elos da CTP.</td></tr>
</table>

UNIDADE IV: CONCEITOS BÁSICOS PARA O TURISMO.
4.1 Tipos de Turistas e suas Expectativas.
4.2 Terminologia Turística.

UNIDADE V: SISTUR E SUBSISTEMA.
5.1 Sistema Turístico (SISTUR).
5.2 Subsistema Ecológico.
5.3 Subsistema Social.
5.4 Subsistema Cultural.
5.5 Subsistema Econômico.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas dialogadas, expositivas e interativas;
- Leitura e discussão em grupo;
- Seminários;
- Discussão a partir de estudos de caso;
- Exercícios em sala de aula;
- Pesquisas e trabalhos em grupo;
- Elaboração de trabalhos escritos.

Atividades não presenciais:
Serão realizadas 8 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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Plataforma do acadêmico;
- Textos indicados a partir da bibliografia selecionada;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, vídeos, filmes, datashow, entre outros recursos disponíveis.

AVALIAÇÃO

- Participação em sala;
- Preparo de leituras;
- Domínio de conceito;
- Provas escritas;
- Seminários;
- Capacidade de interpretação e análise.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, José Vicente de. **Turismo: fundamentos e dimensões.** São Paulo: Ática, 1998/2002. 215 p. (Fundamentos, 98). (17 ex.)

BARBOSA, Ycarim Melgaço. **História das viagens e do turismo**. São Paulo: Aleph, 2002. 99 p. (ABC do turismo). (1 ex.)

BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo.** 13. ed. rev. atual. Campinas: Papirus, 2014. 164 p. (Turismo). (16 ex.)

BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. Campinas: Papirus, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788544900178. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788544900178. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. Campinas: Papirus, 2023. Ebook. (1 recurso online). (Turismo). ISBN 9788544900376. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788544900376. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo.** 2. ed. São Paulo: Senac SP, 2000/2008. 427 p. (11 ex.)

PINTO, Débora Regina Garcia. **Fenomenologia do turismo [conteúdo digital]**: semestre I. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010. 65 p., il. ISBN 978-85-63953-09-4. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=77193.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAGA, Rogério. **Dicionário de turismo.** São Paulo: Uniletras, 2003. 255 p. (1 ex.)

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo no Brasil 2007-2010**. Brasília/DF: MTUR, 2007.

BRUHNS, Heloisa Turini; SERRANO, Célia Maria de Toledo (organização). **Viagens à natureza:** turismo, cultura e ambiente. 2. ed. Campinas: Papirus, 1999. 150 p. (Turismo). (12 ex.)

CORIOLANO, Luzia Neide Menezes Teixeira. **Turismo comunitário e responsabilidade socioambiental**. Organização de Luiz Cruz Lima. Fortaleza: UECE, 2003. 366 p. (39 ex.)

MOTA, Keila Cristina Nicolau. **Marketing turístico:** promovendo uma atividade sazonal. São Paulo: Atlas, 2001. 219 p. (1 ex.)

RODRIGUES, Adyr Balastreri (organização). **Turismo e desenvolvimento local**. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 1997/2002. 207 p. (Geografia: teoria e realidade, 40). (5 ex.)

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA HOTELARIA</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 1°</td><td>Pré-requisitos:</td></tr>
<tr><td rowspan="3">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 32h</td><td>Prática: 8h</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td colspan="2">Extensão:</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PCC/Extensão</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
A história e evolução da hotelaria. Tipologia Hoteleira. Terminologia hoteleira. Conhecimento geral da estrutura e funcionamento dos meios de hospedagem. Organograma geral. Cargos e funções em hospedagem. Bases de Check in e Check out. Regulamento, conceitos e classificação dos meios de hospedagem conforme sistemas vigentes.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Conhecer o desenvolvimento da história da hotelaria e consequentes tendências atuais da hotelaria no mercado;
● Identificar os diferentes segmentos de meios de hospedagem, sua estrutura organizacional geral e da recepção, a interdependência entre setores e tipos de demandas;
● Identificar siglas, códigos e termos que globalizam o serviço hoteleiro.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I: HISTÓRIA DA HOTELARIA E EVOLUÇÃO DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM NOS CONTEXTOS SOCIOECONÔMICOS
1.1 História da Hotelaria na Idade Antiga;
1.2 História da Hotelaria na Idade Média;
1.3 História da Hotelaria na Idade Moderna;
1.4 História da Hotelaria no Brasil.

UNIDADE II: TIPOLOGIA DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM
2.1 Meios de hospedagem: tipos e segmentos.

UNIDADE III: ORGANOGRAMA GERAL DA EMPRESA HOTELEIRA
3.1 Hierarquia, cargos e comunicação entre setores.

UNIDADE IV: BASES DO CHECK IN E CHECK OUT
4.1 Noções de entrada e saída no meio de hospedagem.

UNIDADE V: SISTEMA BRASILEIRO DE CLASSIFICAÇÃO HOTELEIRA
5.1 Regulamentação, conceitos e classificação hoteleira conforme legislação vigente.</td></tr>
</table>

UNIDADE VI: VISITAS TÉCNICAS

6.1 Visitas técnicas a diferentes meios de hospedagem.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas dialogadas, expositivas e interativas;
- Leitura e discussão em grupo;
- Seminários;
- Discussão a partir de estudos de caso;
- Exercícios em sala de aula;
- Pesquisas e trabalhos em grupo;
- Elaboração de trabalhos escritos.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Plataforma do acadêmico;
- Textos indicados a partir da bibliografia selecionada;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, vídeos, filmes, datashow, entre outros recursos disponíveis.

AVALIAÇÃO

- Avaliações objetiva e discursiva / participação em sala;
- Seminário avaliativos apresentados em sala;
- Entrega de resenha / fichamento / pesquisa;
- Entrega ou exposição de estudos de caso;
- Entrega e análise de resenha sobre hospitalidade;
- Apresentação de seminário em grupo sobre cadeias hoteleiras.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade:** a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010. 259 p. (15 ex.)

CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade:** conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. 393 p. (12 ex.)

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: EDUSC, 1997. 343 p. (6 ex.)

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Porto Alegre: Educs, 2010. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788570615619. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788570615619. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

DUARTE, Vladir Vieira. **Administração de sistemas hoteleiros:** conceitos básicos. São Paulo: Senac SP, 1996. 91 p. (Apontamentos, 35). (12 ex.)

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2002. 508 p. (14 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério do Turismo. **Portaria nº 100 - Institui o Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass), estabelece os critérios de classificação destes, cria o Conselho Técnico Nacional de Classificação de Meios De Hospedagem (CTClass) e dá outras providências [conteúdo digital]**. Brasília: Ministério do Turismo, 2011. Disponível em: https://abih-ms.com.br/Servassoc_MeiosHospedagem.php. Acesso em: 2 maio. 2025.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul: Educs, 2003. 731 p. (Hotelaria). (6 ex.)

CASTELLI, Geraldo. **Excelência em hotelaria:** uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005. 144 p. (6 ex)

GUERRIER, Yvonne. **Comportamento organizacional em hoteis e restaurantes:** uma perspectiva internacional. 3. ed. São Paulo: Futura, 2003. 329 p. (2 ex.)

NUCCI, Celso; SCALZO, Marília. **Grande hotel Ca'd'Oro**: a história de sucesso de uma cultura hoteleira centenária. São Paulo: Senac SP, 2015. 351 p. (2 ex.)

VIERA, Elenara Viera de; CÂNDIDO, Índio. **Glossário técnico - gastronômico, hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul: Educs, 2000. 441 p. (Hotelaria). (3 ex.)

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDAS</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 1°</td><td>Pré-requisitos:</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão:</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PCC/Extensão</td></tr>
</table>

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.

OBJETIVO

- Estudar a história e a evolução dos meios de restauração e a origem e evolução da gastronomia internacional e a sua influência na cultura gastronômica brasileira;
- Conhecer a história e a evolução da cultura alimentar africana e indígena brasileira e sua influência na cultura gastronômica brasileira;
- Classificar os vários meios de restauração existentes;
- Compreender o funcionamento do departamento de A&B de um hotel avaliando a comunicação e dependência com outros setores;
- Conhecer cargos e funções em A & B bem como a funcionalidade da produção com o atendimento e as diferenças culturais na gastronomia internacional.

PROGRAMA

UNIDADE I: INTRODUÇÃO AO ESTUDO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

1.1 Conceitos Básicos no Estudo de Alimentos e Bebidas;
1.2 Introdução à Gastronomia;
1.3 A relação entre Homem e Alimento;
1.4 O caráter cultural e social da Alimentação.

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, Afro e Indígena.

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.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas dialogadas, expositivas e interativas;
- Leitura e discussão em grupo;
- Seminários;
- Discussão a partir de estudos de caso;
- Exercícios em sala de aula;
- Pesquisas e trabalhos em grupo;
- Elaboração de trabalhos escritos.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Plataforma do acadêmico;
- Textos indicados a partir da bibliografia selecionada;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, vídeos, filmes, datashow, entre outros recursos disponíveis.

AVALIAÇÃO

- Avaliações objetiva e discursiva / participação em sala;
- Entrega de resenha / fichamento / pesquisa;
- Entrega ou exposição de estudos de caso;
- Apresentação de seminário em grupo sobre as regiões do país.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004. 954 p. (12 ex.)

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788526021310. Disponível em: **https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788526021310.** Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas.** 3. ed. Caxias do Sul: Educs, 2007. 254 p. (Hotelaria). (18 ex.)

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. Porto Alegre: Educs, 2010. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788570615527. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788570615527. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida**: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004. 362 p. (9 ex.)

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2004. 285 p. (15 ex.)

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas**: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac DN, 2008/2011. 208 p. (20 ex.)

SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003. 391 p. (12 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade**: conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. 393 p. (12 ex.)

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil.** 7. ed. São Paulo: Senac SP: Estúdio Sonia Robatto, 2005. 255 p. (6 ex.)

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 4. ed. São Paulo: Senac SP, 2006. 187 p. (37 ex.)

TREFZER, Rudolf. **Clássicos da literatura culinária**: os mais importantes livros da história da gastronomia. São Paulo: Senac SP, 2009. 327 p. (12 ex.)

VIERA, Elenara Viera de; CÂNDIDO, Índio. **Glossário técnico - gastronômico, hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul: Educs, 2000. 441 p. (Hotelaria). (3 ex.)

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

PUDS - 2º SEMESTRE

- **METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO (40H)**
- **BÁSICO DE INGLÊS 2 (80H)**
- **BÁSICO DE FRANCÊS 2 (80H)**
- **BÁSICO DE ESPANHOL 2 (80H)**
- **SOCIOLOGIA DO TURISMO (40H)**
- **SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS (40H)**
- **HIGIENE ALIMENTAR E NOÇÕES DE NUTRIÇÃO (40H)**
- **INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE (40H)**
- **FUNDAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO (40H)**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 2°</td><td>Pré-requisitos:</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão:</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PCC/Extensão</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
Introdução à leitura e Redação Acadêmica: concepção de um texto científico. Procedimentos metodológicos. Pesquisa científica. Tipos de trabalhos científicos e normas de elaboração. Normas da ABNT e Guia de Normalização Institucional.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Compreender o método científico como um conjunto de concepções acerca do homem, da natureza e do próprio conhecimento, que determinam as regras de ação e os procedimentos a serem adotados num processo de investigação científica;
● Analisar dados e informações oriundas das investigações científicas;
● Entender a importância da pesquisa científica.
● Compreender aspectos introdutórios sobre redação acadêmica.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I: A Ciência e o conhecimento científico
1.1 A natureza do conhecimento;
1.2 As diferentes formas de conhecimento;
1.3 A Evolução da Ciência; Conceituação de Ciência;
1.4 Característica da Ciência; Classificação e divisão da ciência; Características das Ciências Sociais);
UNIDADE II: O Método Científico
2.1 Histórico;
2.2 Paradigma Científico;
2.3 Conceito de Método;
2.4 Os diversos tipos de métodos e técnicas de pesquisa);</td></tr>
</table>

UNIDADE III: A utilização da normatização da redação acadêmica: o método científico nas atividades acadêmicas:

3.1 Instrumentos de pesquisa: resumo, resenhas, fichamentos, monografias, relatórios científicos, artigo científico, padrões de citações bibliográficas.

UNIDADE IV: A Pesquisa Científica

4.1 Os paradigmas que orientam a pesquisa científica;
4.2 Classificação e tipos de pesquisa;
4.3 Métodos e Técnicas de pesquisa;
4.4 Fontes de informações/memória científica;
4.5 Planejamento de uma pesquisa em Turismo

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas dialogadas;
- Leitura e discussão em grupo;
- Seminários;
- Elaboração de trabalhos escritos.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos

RECURSOS

- Plataforma do acadêmico;
- Textos indicados a partir da bibliografia selecionada;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, vídeos, filmes, datashow, entre outros recursos disponíveis.

AVALIAÇÃO

- Participação em sala; Preparo de leituras; Domínio de conceito; Domínio da linguagem científica; Capacidade de interpretação e análise;
- Capacidade de contextualização da aprendizagem, mediante a elaboração do pré-projeto.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BEAUD, Michel. **Arte da tese**: como preparar e redigir uma tese de mestrado, uma monografia ou qualquer outro trabalho universitário. 4. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002. 174 p. (1 ex.)

CENTENO, Rogelio Rocha. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo:** casos práticos. São Paulo: Roca, 2003. 122 p. (4 ex.)

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005. 315 p. (20 ex.)

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do trabalho científico**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2001. 219 p. (15 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. 4. ed. São Paulo: Futura, 2000. 286 p. (5 ex.)

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica**: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 26. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2009. 182 p. (11 ex.)

SALOMON, Délcio Vieira. **Como fazer uma monografia:** elementos de metodologia do trabalho científico. 5.ed. Belo Horizonte: Interlivros, 2001. 317 p. (5 ex.)

SANTOS, Antônio Raimundo dos. **Metodologia científica**: a construção do conhecimento. 5. ed. rev. Rio de Janeiro: Lamparina, 2002. 164 p. (11 ex.)

YIN, Robert K. **Pesquisa qualitativa do início ao fim**. Porto Alegre: Penso, 2017. (10 ex.)

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: BÁSICO DE INGLÊS 2</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 80h</td><td>Créditos: 4</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 2°</td><td>Pré-requisitos: Básico de Inglês 1</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Prática: 40h</td></tr>
<tr><td>Presencial: 80h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 16 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão:</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
Verbos de rotina. Mobília. Alimentos e bebidas. Números. Meios de transporte. Profissões. Partes do corpo. Adjetivos do corpo e do rosto. Verbos no passado e no futuro. Quantificados. Pronomes interrogativos. Vocabulário específico da área do Turismo.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
Objetivos gerais:
● Compreender o processo gramatical básico da língua inglesa;
● Conhecer os sistemas linguísticos básicos;
● Aperfeiçoar as habilidades de compreensão e expressão oral e auditiva;
● Interpretar textos e diálogos referentes a situações do cotidiano;
● Iniciar a fluência verbal na língua inglesa;

Objetivos específicos:
● Aprender como perguntar e falar sobre: eventos e rotinas do passado, descrições de eventos passados e de pessoas, fatos culturais, hábitos alimentares, planos futuros e intenções, aparência física e pessoal;
● Conversar sobre eventos passados e planos para o futuro;
● Falar sobre como chegar a um lugar;
● Falar sobre profissões;
● Falar sobre alimentação;
● Fazer perguntas e afirmações sobre quantidades;
● Falar sobre partes do corpo e descrições físicas e psicológicas;
● Utilizar diferentes tipos de adjetivos para descrever lugares e pessoas;
● Conhecer e dominar vocabulário relacionado a: mobília, alimentos e bebidas, números, meios de transporte, profissões, partes do corpo e adjetivos.</td></tr>
</table>

PROGRAMA

UNIDADE I: Verbos e Estruturas Gramaticais

1.1 Verbos de descrição no passado: "there was/were" vs. verbos de descrição no presente: "there is/are";
1.2 Verbos no passado (simples e contínuo)
1.3 Verbo "to be" no passado
1.4 Preposições de lugar
1.5 Tempo verbal no passado simples (verbos regulares e irregulares)
1.6 Verbos modais: can/could/will
1.7 Futuro com "going to"
1.8 Pronomes interrogativos sobre profissões;
1.9 Presente contínuo;
1.10 Comparativos e superlativos.
1.11

UNIDADE II: Substantivos e Quantificadores

2.1 How much/how many;
2.2 Quantificadores: some/any;
2.3 Substantivos contáveis e não contáveis;
2.4 Plurais irregulares.

UNIDADE III: Vocabulário Temático

3.1 Verbos de rotina;
3.2 Mobília;
3.3 Alimentos e bebidas;
3.4 Números;
3.5 Meios de transporte;
3.6 Profissões;
3.7 Partes do corpo;
3.8 Adjetivos do corpo e do rosto;
3.9 Adjetivos de personalidade

METODOLOGIA DE ENSINO

- 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.

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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Multimídia (data show, computador, som);
- Lousa;
- *Internet*;
- DVDs;
- Livro didático;
- *Flash Cards* e *games*.

AVALIAÇÃO

- Notas de participação;
- Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos;
- Tarefas em classe e de casa;
- Provas escritas, auditivas e orais;
- Participação em sala.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EASTWOOD, John. **A basic english grammar**. Oxford (Inglaterra): Oxford University, c1984. 153 p. (1 ex.)

HASHEMI, Louise; MURPHY, Raymond. **English grammar in use: suplementary exercises**. Cambridge (England): University Press, 2004. 120 p. + CD (1060, 1061) + (425 M978e English grammar in use). (5 ex.)

LIBERATO, Wilson Antônio. **Compact english book**. São Paulo: FTD, 1998. 431 p. (7 ex.)

MURPHY, R. **Essential grammar in use**. Cambridge University Press; 4th Ed., 2014.

OLIVEIRA, Luciano Amaral. **English for tourism students**. São Paulo: Roca, 2001. 120 p. (8 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LIMA, Juarez; LIMA, Alhandra; LIMA, Jean. **Inglês para hotelaria & turismo**. Fortaleza: Premius, 2011. 78 p. (2 ex.)

MICHAELIS : dicionário escolar inglês: inglês-português/ português-inglês. 3. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2018. 841 p. (10 ex.)

MURPHY, Raymond; SMALZER, William R.; CHAPPLE, Joseph. **English grammar in use intermediate**: self-study reference and practice for students of North American English : with answers. 4. ed. Cambridge (England): Cambridge University Press, 2018. 374 p. (2 ex.)

O'HARA, Francis. **Be my guest**: english for the hotel industry : teacher's book. Cambridge (England): Cambridge University Press, 2011. 64 p. (1 ex.)

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. **Inglês para bares e restaurantes**. São Paulo: Senac SP, 2012. 72 p. (Turismo receptivo). (10 ex.)

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: BÁSICO DE FRANCÊS 2</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 80h</td><td>Créditos: 4</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 2°</td><td>Pré-requisitos: Básico de Francês 1</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Prática: 40h</td></tr>
<tr><td>Presencial: 80h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 16 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
</table>

EMENTA

Elementos linguísticos que lhe permitam interagir em francês por meio do uso de estruturas léxico-gramaticais. Verbos do modo indicativo. Situações interativas, na abrangência do nível pré-intermediário da língua e, considerando aspectos socioculturais da francofonia. Desenvolvimento das habilidades comunicativas referentes às situações de uso da vida cotidiana.

OBJETIVO

- Estudar necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana através de apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, informações de meios de hospedagem, conversação telefônica;
- Compreender e escrever pequenos textos em língua francesa em nível básico. Expressar oralmente informações pessoais em língua francesa em nível básico Estudar aspectos fonéticos e socioculturais da língua francesa.

PROGRAMA

UNIDADE I: C'EST QUOI LE PROGRAMME?

1.1 Les verbes pronominaux;
1.2 La fréquence et les indicateurs de temps;
1.3 L' impératif (l'obligation et l'interdiction)
1.4 L'antériorité et la postériorité.

UNIDADE II : FÉLICITATIONS!

2.1 Les adjectifs possessifs;
2.2 Le passé composé avec AVOIR;
2.3 C'est un(e)/ Il/Elle est...
2.4. Les indicateurs de temps du passé et du futur.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas;
- Leitura participativa;
- Compreensão oral de CDs e/ou registros audiovisuais;
- Realização de exercícios orais e escritos, individuais ou em grupos;
- Utilização real da língua estrangeira em situações de comunicação da vida cotidiana, buscando a integração das quatro habilidades linguísticas: compreensão e produção oral e compreensão e produção escrita.

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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico (textos, manuais, plataformas digitais)
- Recursos audiovisuais (computador com projetor, vídeos, *flip charts*, etc.).

AVALIAÇÃO

- Notas de participação;
- Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos;
- Tarefas em classe e de casa;
- Provas escritas e orais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALCARAZ, Marion et al. **Édito - méthode de français: niveau A1**. Paris (França): Didier, 2016. 215 p., il. + DVD (DVD 207, 208, 209, 210, 211, 212). (6 ex.)

BRAUD, C. **Édito: méthode de français - niveau A1: le guide pédagogique.** Les Éditions Didier, Paris. 2016.

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. **Francês para bares e restaurantes**. São Paulo: Senac SP, 2012. 72 p. (Turismo receptivo). (10 ex.)

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. **Francês para governança hoteleira**. São Paulo: Senac SP, 2012. 72 p. (Turismo receptivo). (10 ex.)

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. **Francês para hotelaria.** São Paulo: Senac SP, 2012. 72 p. (Turismo receptivo). (10 ex.)

SASSOUBRE, Marie-Pierre Baylocq et al. **Édito - méthode de français - niveau A1: cahier d'activités**. Paris (França): Didier, 2016. 143 p., il. + CD ROM (CD 1132,1133,1134). (3 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BÉRARD, E. **Atelier FLE – Grammaire du français**: **comprendre, réfléchir, communiquer**. Les Editions Didier, 2006.

CORBEAU, Sophie; DUBOIS, Chantal; PENFORNIS, Jean-Luc. **Tourisme.com: français professionnel**. 2. ed. Paris (França): CLE International, 2019. 142 p. + CD de Áudio (CD 1111, 1112, 1113) (3 ex.)

LESCURE, Richard; GADET, Emmanuelle; VEY, Pauline. **DELF A1: le nouvel entraînez-vous : 150 activités**. Paris (França): CLE International, 2005. 125 p. + CD-ROM (1122, 1123) + Obra impressa: DELF A1 - transcriptions et corrigés (445.076 L627d). (2 ex.)

PENFORNIS, Jean-Luc. **Français.com - niveau débutant: méthode de français professionel et des affaires.** 2. ed. Paris (França): CLE International, 2011. 157 p. + DVD (199, 200, 201) +Obras impressas: Français.com - débutant: guide de la communication (445.076 P398f) + Cahier d'exercices (445.076 P398f). (3 ex.)

POISSON-QUINTON, Sylvie et al. **Grammaire expliquée du français - niveau débutant**. Paris (França): CLE International, c2003. 160 p. (3 ex.)

REY, A; VERDIER, F. **Dictionnaire Le Petit Robert de la langue française** - Édition des 50 ans. Ed. Dictionnaires Le Robert. 2017.

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="4">DISCIPLINA: BÁSICO DE ESPANHOL 2</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td colspan="2">Carga horária total: 80h</td><td>Créditos: 4</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td colspan="2">Semestre: 2°</td><td>Pré-requisitos:Básico de Espanhol 1</td></tr>
<tr><td rowspan="4">CARGA HORÁRIA</td><td colspan="2">Teórica: 40h</td><td>Prática: 40h</td></tr>
<tr><td colspan="2">Presencial: 80h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Atividades não presenciais: 16 aulas</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td colspan="3">Extensão: -</td></tr>
<tr><td colspan="2">PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
</table>

EMENTA

Apropriação do sistema linguístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: vocabulário relacionado aos meses e às estações do ano, tempo atmosférico, família, estado civil, vestuário, descrição de locais turísticos em uma cidade e atendimento ao turista, assim como a compreensão e a produção de textos escritos e orais.

OBJETIVO

- Reconhecer valor semântico das palavras;
- Adquirir elementos gramaticais que facilitem a compreensão de textos orais e escritos;
- Conhecer códigos verbais e não verbais (gestos, mímicas, movimentos corporais) para ter uma efetiva comunicação.

PROGRAMA

UNIDADE I: Elementos Gramaticais 1.1.Substantivos e Adjetivos 1.2.Advérbios Interrogativos

UNIDADE II: Emprego de Pronomes e Complementos 2.1.Pronomes Pessoais, Possessivos e Demonstrativos 2.2.Complementos Verbais

UNIDADE III: Verbos e Tempos Verbais 3.1.Verbos: Regulares e Irregulares; Impessoais
3.2Tempos Verbais: 3.2.1.Presente Indicativo
3.2.2.Pretérito Perfeito e Indefinido 3.2.3.Futuro;
3.2.4.Imperativo (Negativo e Afirmativo); 3.2.5.Condicional e Particípio;
3.3 Locuções Verbais: Estrutura e Uso do Verbo "Gostar".

UNIDADE IV: Elementos Comunicativos
4.1 Pedir e Dar Informações sobre Tempo;
4.2 Apresentar Desculpas Diante de Reclamações;
4.3 Apresentar Serviços do Hotel;

UNIDADE V: Vocabulário Básico
5.1.Check-in e Check-out
5.2.Meios de Hospedagem
5.3.Mobiliário de Habitação
5.4.Alimentos
5.5.Serviços de Hoteis
5.6 Fenômenos Meteorológicos
5.7 Peças de Vestuário
5.8 Moedas Estrangeiras
5.9 Estação do Ano

5.10 Estado Civil
5.11 Vestimenta

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento;
- Exposição oral, diálogos;
- Leitura individual e participativa;
- Audição de DVDs;
- Projeção de filmes;
- Debates;
- Práticas de conversação.

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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico (textos manuais, plataforma digitais)
- Recursos audiovisuais (computador com projetor, vídeos, filmes, músicas, cartazes, *flip charts*, etc.).
- Aparelho de som, máquina fotográfica etc.

AVALIAÇÃO

- Exercícios;
- Seminários;
- Prova individual;
- Prova em dupla;
- Provas escritas e orais, objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese;
- Exposição de trabalhos;
- Discussão em grupo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JIMÉNEZ GARCÍA, María de Los Ángeles; HERNÁNDEZ, Josephine Sánchez. **Español sin fronteras: curso de lengua española - v.1**. 3. ed. São Paulo: Scipione, 2006. v.1 + CD ROM (CD 341; 342; 343; 344; 345; 346; 347; 348; 349; 350; 351 e 352). (12 ex.)

JIMÉNEZ GARCÍA, María de Los Ángeles; HERNÁNDEZ, Josephine Sánchez. **Español sin fronteras: curso de lengua española - v.2**. 2. ed. São Paulo: Scipione, 2006. v.2 + CD ROM (CD 353; 354; 355; 356; 357; 358). (7 ex.)

PALOMINO, M. A. **Dual: pretextos para hablar**. Madrid: Edelsa, 2006. (9 ex.)

PALOMINO, María Ángeles. **Primer plano 1: libro del alumno**. Madrid (Espanha): Edelsa, 2000. 127 p. + CD ROM (CD 119; 120; 121 e 122). (4 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FANJUL, A. **Gramática de español paso a paso**. São Paulo: Moderna, 2005. (1 ex.)

GARRIDO ESTEBAN, Gemma; LLANO DÍAZ-VALERO, Javier; CAMPOS, Simone Nascimento. **Conexión - libro del alumno: curso de español para profesionales brasileños**. Madrid (Espanha): Cambridge University Press, 2001. 199 p. + CD ROM (CD 197) (1 ex.)

JIMENEZ GARCIA, M. de los A. **Español sin fronteras: curso de lengua española.** São Paulo. Scipione, 2008. Já consta na bibliografia básica

MARTIN, Ivan Rodrigues. **Sintesis - curso de lengua española.** 2. ed. São Paulo: Ática, 2006. 360 p. + CD ROM (CD 200 e 201). (1 ex.)

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. **Espanhol para profissionais de turismo**. São Paulo: Senac SP, 2012. 72 p. (Turismo receptivo). (10 ex.)

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="4">DISCIPLINA: SOCIOLOGIA DO TURISMO</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td colspan="2">Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td colspan="2">Semestre: 2°</td><td>Pré-requisitos:</td></tr>
<tr><td rowspan="4">CARGA HORÁRIA</td><td colspan="2">Teórica: 40h</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td colspan="2">Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td colspan="3">Extensão:</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td colspan="2">PPC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="4">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 étnicoracial e de gênero.
Educação e cidadania direcionada à valorização do turismo</td></tr>
<tr><td colspan="4">OBJETIVO
● Identificar as principais correntes sociológicas no mundo ocidental, sobretudo focando analiticamente no estudo/objeto da Sociologia [e da Sociologia do Turismo] enquanto ciência;
● Compreender o papel do turismo na cadeia produtiva de serviços e sua relação com os segmentos da indústria cultural;
● Refletir sobre políticas de inclusão, contribuindo com a pluralidade étnico-racial e de gênero no turismo;
● Conhecer as concepções básicas da investigação sociológica contemporânea do turismo moderno, bem como a integração do turismo na indústria cultural e do entretenimento e a relação entre cultura brasileira e práticas de turismo, mercado turístico no Brasil e no Ceará.</td></tr>
<tr><td colspan="4">PROGRAMA
UNIDADE I – Contexto Histórico da Sociologia do Turismo
● As escolas sociológicas e os principais conceitos sociológicos.
● As grandes transformações da sociedade moderna.
● Fundamentos históricos e sociológicos do turismo na modernidade.

UNIDADE II – Sociedade, Turismo e Cidadania
● Território, espaço e turismo.
● Desenvolvimento regional e sustentabilidade.
● Fundamentos sobre o mercado de trabalho em turismo no Nordeste.
● Indústria turística e os pólos de desenvolvimento turísticos.
UNIDADE III – O Brasil e os (neo)brasileiros.
● Educação das relações étnico-raciais e indígenas.
● História e cultura dos afro-brasileiros, indígenas e populações tradicionais e ribeirinhas;
● Pluralidade étnico-racial no Brasil.
● A construção social do “mito da hospitalidade cearense”.</td></tr>
</table>

UNIDADE IV - Turismo Inclusivo

- Relação entre economia, cidadania e turismo sustentável integrado.
- Os fundamentos sociológicos do Turismo de Base Comunitária [TBC] e Turismo de Base Local [TBL].
- Conceito de *"Bem-viver"* e as experiências latinoamericanas.
- Capacitação: O mercado de trabalho em turismo no Ceará.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-interativa;
- Leitura e produção textual;
- Visita técnica;
- Seminários;
- Pesquisas;
- Projeção de filmes;
- Participação em eventos;
- Estudo dirigido;
- Incursões no campo empírico.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico (textos manuais, plataforma digitais)
- Recursos audiovisuais (computador com projetor, vídeos, filmes, músicas, cartazes, *flipcharts,* etc.).
- Aparelho de som, máquina fotográfica etc.

AVALIAÇÃO

- Entrega de tarefas;
- Pesquisa orientada;
- Seminários;
- Provas;
- Assiduidade/pontualidade;
- Coerência textual;
- Participação nos debates e atividades didático-pedagógicas;
- Listas de exercício propostas;
- Oficinas;
- Relatórios de aula de campo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOURDIEU, Pierre. **Escritos de educação**. Seleção, organização e notas de Maria Alice Nogueira, Afrânio Catani. 16. ed. Petrópolis: Vozes, 2015. 279 p. (Ciências sociais da educação). (19 ex.)

BOURDIEU, Pierre. **Questões de sociologia**. Rio de Janeiro: Vozes, 2019. 265 p. (Sociologia). (4 ex.)

DURKHEIM, E. **Sociologia**. 9. ed. São Paulo: Ática, 2013.

DUMAZEDIER, Joffre. **Sociologia empírica do lazer**. São Paulo: Perspectiva : SESC, 1999/2008. 244 p. (Debates, 164). (23 ex.)

ENGELS, Friedrich; MARX, Karl. **A ideologia alemã**. São Paulo: Vozes, 2019. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788532663528. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788532663528. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

FUNARI, Pedro Paulo A.; PIÑÓN, Ana. **A temática indígena na escola.** São Paulo: Contexto, 2011. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788572446341. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788572446341. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. 6. ed. Porto Alegre: Penso, 2012. 847 p., il. (10 ex)

KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do turismo**: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1989. 235 p. São Paulo: Aleph, 2012. 3.ed.rev.ampl. (Turismo). (8 ex.)

MARTINS, Carlos B. **O que é sociologia**. 10. ed. São Paulo: Brasiliense, 1985. 98 p. (Primeiros passos, 57). (1 ex.)

MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. **A ideologia alemã:** crítica da mais recente filosofia alemã em seus representantes Feuerbach, B. Bauer e Stirner, e do socialismo alemão em seus diferentes profetas (1845-1846). São Paulo: Boitempo, 2017. 614 p. (Marx-Engels). (2 ex.)

MOLINA, Sérgio. **O pós-turismo.** 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003. (Turismo). (1 ex.)

WEBER, Max. **A ética protestante e o espírito do capitalismo.** São Paulo: Martin Claret, 2016. (2 ex.)

WEBER, Max. **A ética protestante e o espírito do capitalismo**. São Paulo: Vozes, 2020. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9786557135563. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9786557135563. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

DE MASI, Domenico. O ócio criativo. Rio de Janeiro: Sextante, 2000. 336 p. (11 ex.)
DIAS, Reinaldo. **Sociologia do turismo**. São Paulo: Atlas, 2003. 251 p. (4 ex.)
MUNDURUKU, Daniel. **O caráter educativo do movimento indígena brasileiro (1970-1990)**. São Paulo: Paulinas, 2012. 230 p. (Educação em foco). Acervo FNDE - PNBE Temático. (7 ex.)
OLIVEIRA, Pérsio Santos de. **Introdução à sociologia**. São Paulo: Ática, 1994. 144 p. Acervo FNDE/PNBE do professor - 2010. (2 ex.)
SANTOS, Milton. **O espaço do cidadão.** São Paulo: Universidade de São Paulo - USP, 2014. 176 p. (Milton Santos, 8). (2 ex.)
SIMMEL, Georg. **Questões fundamentais da sociologia**: indivíduo e sociedade. Rio de Janeiro: Zahar, 2006. 118 p. (Nova biblioteca de ciências sociais). (10 ex.)
URRY, John. **O olhar do turista:** lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. 3. ed. São Paulo: Studio Nobel : SESC-SP, 2001. 231 p. (Megalópolis). (3 ex.)

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 2°</td><td>Pré-requisitos: Introdução a Alimentos e Bebidas</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 20h</td><td>Prática: 20 h</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância: -</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão:</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PCC/Extensão</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
Introdução ao Serviço de Alimentos e Bebidas. Conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas. Tipologia de Serviços de Alimentos e Bebidas. Progressão do Serviço de Alimentos e Bebidas. Mise-en-place de Salão. Instrumental e técnicas em Serviços de Alimentos e Bebidas..</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Identificar e avaliar produtos e serviços oferecidos no restaurante;
● Conhecer as principais técnicas de serviços;
● Coordenar as técnicas da mise-en-place;
● Adequar a oferta aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da clientela;
● Promover e estimular o setor em seu processo de operacionalização e organização;
● Compreender o cardápio como ferramenta de venda.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I: O CLIENTE
1.1 O Cliente.
1.2 O atendimento diferenciado.
1.3 Encantamento de clientes.
1.4 A importância da comunicação para a qualidade na prestação de Serviços.

UNIDADE II: DESAFIO PROFISSIONAL DO GARÇOM
2.1 Desafio profissional do garçom.
2.2 Mise en place.
2.3 Situações de Atendimento.

UNIDADE III: SERVIÇO
3.1 Modalidades de Serviços.
3.2 Técnica de uso do alicate de serviço.

UNIDADE IV: SALÃO DO RESTAURANTE
4.1 O salão do restaurante (decoração, disposição de mesas e cadeiras, localização acessibilidade, layout, características peculiares do salão).
4.2 Mobiliários, Equipamentos, Utensílios (louças, talheres e afins).</td></tr>
</table>

UNIDADE V: ENXOVAL DE MESA

5.1 Composição do enxoval de mesa do restaurante.

5.2 Prática de Dobradura de Guardanapos.

UNIDADE VI: ESTRUTURAÇÃO DE CARDÁPIO

6.1 Estruturação de cardápio: *lay out*, ordem dos alimentos, *focal point*, descrição de pratos, carta de bebidas.

UNIDADE VII: BONS MODOS À MESA

7.1. Etiqueta à mesa.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais*;*
- Estudo de casos;
- Visitas técnicas a meios de hospedagem e/ou restaurantes;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Plataforma do acadêmico;
- Textos indicados a partir da bibliografia selecionada;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, vídeos, filmes, datashow, entre outros recursos disponíveis;
- Laboratório de Sala Bar.

AVALIAÇÃO

- Avaliações objetiva e discursivas/participação em sala;
- Seminário avaliativos apresentados em aula (produção e apresentação dos seminários);
- Entrega de trabalho / Estudo de caso / pesquisa;
- Análise fílmica;
- Prova escrita presencial;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. **Maître d'hôtel:** técnicas de serviço. Caxias do Sul: Educs, 2002. 302 p. (Hotelaria). (16 ex.)

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira.** 9. ed. Caxias do Sul: Educs, 2003. 731 p. (Hotelaria). (6 ex.)

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir:** um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004. 327 p. (5 ex.)

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar & mesa:** história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo: Senac SP, 2009. 336 p. (16 ex.)

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes.** 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2004. 132 p. ISBN 85-7359-065-3. (12 ex.)

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do garçom.** 6. ed. São Paulo: Senac SP, 2005. 111 p. (5 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CABRAL, Breno Fernandes Tinôco. **Manual prático de técnicas de serviços à mesa.** Natal: Central de Cópias, 1995. 35 p. (1 ex.)

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas.** 3. ed. Caxias do Sul: Educs, 2007. 254 p. (16 ex.)

LIONEL, Maitre. **Restaurante:** técnicas de serviços. Caxias do Sul: Educs, 1993. 164 p. (2 ex.)

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes.** São Paulo: Senac SP, 2005. 204 p. (6 ex.)

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar.** São Paulo: Senac SP, 1996. 216 p. (11 ex.)

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do maitre d'hotel.** São Paulo: Senac SP, 1999. 247 p. (Apontamentos. Hotelaria). (6 ex.)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: HIGIENE ALIMENTAR E NOÇÕES DE NUTRIÇÃO</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 2°</td><td>Pré-requisitos: -</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PCC/Extensão</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
Aplicação de técnicas de nutrição em consonância com a produção e manipulação dos alimentos nas produções culinárias.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Compreender as técnicas dietéticas e os fatores que influenciam em uma alimentação equilibrada;
● Conhecer as fontes de contaminações nos alimentos e como a indústria de alimentos utiliza a microbiologia de alimentos na produção dos alimentos;
● Entender os processos de infecção e intoxicação alimentar;
● Compreender a importância da implantação e manutenção das Boas Práticas de Fabricação, dos Procedimentos Operacionais Padronizados e do Sistema de Análises dos Perigos e Pontos Críticos de Controle para a evitar a contaminação e manter o controle higiênico-sanitário dos alimentos;
● Estudar os nutrientes e sua importância no processo da digestão e absorção.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I: NUTRIÇÃO E TÉCNICAS DIETÉTICAS
1.1. Conceitos básicos de Nutrição e Técnicas Dietéticas.
1.2. Alimentação Saudável.

UNIDADE II: CONTAMINANTES ALIMENTARES
2.1. Água
2.2. Solo.
2.3. Homem.
2.4. Químico.
2.5. Físico.
2.6. Biológico.

UNIDADE III: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
3.1. Fatores intrínsecos e extrínsecos que favorecem o crescimento dos microrganismos.</td></tr>
</table>

3.2. Microrganismos patogênicos.
3.3. Microrganismos utilizados na produção de alimentos.

UNIDADE IV: DOENÇAS TRANSMITIDAS PELOS ALIMENTOS (DTAs)
4.1. Doenças transmitidas por fungos (micotoxinas)
4.2. Intoxicação alimentar.
4.3. Infecção alimentar.

UNIDADE V. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE
5.1. Etapas da legislação.
5.2. Roteiro de implementação.

UNIDADE VI. PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO
6.1. Etapas da legislação.
6.2. Roteiro de implantação.

UNIDADE VII. ANÁLISE DOS PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC)
7.1. Aspectos gerais.
7.2. Etapas de implantação do sistema.
7.3. Princípios de implantação do sistema.

UNIDADE VIII. NUTRIENTES
8.1. Carboidratos
8.2. Proteínas.
8.3. Lipídios.
8.4. Vitaminas.
8.5. Minerais.

UNIDADE IX. PROCESSO DIGESTIVO
9.1. Digestão dos Nutrientes.
9.2. Absorção dos Nutrientes.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramenta educacional virtual*;*
- Análise de artigo científico na área;
- Visita técnica em restaurante;
- Trabalho individual e em grupo com acompanhamento.

Atividades não presenciais:
Serão realizadas 8 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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Plataforma do acadêmico;
- Textos indicados a partir da bibliografia selecionada;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, vídeos, filmes, datashow, entre outros recursos disponíveis;

AVALIAÇÃO

- Avaliação objetiva e discursiva/participação em sala;
- Seminário avaliativo apresentado em aula (produção e apresentação do seminário);
- Análise de periódico científico;
- Prova escrita.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMARAL, Atanásio Alves do; CAMARGO FILHO, Cláudio Barberini. **Controle e normas sanitárias.** Curitiba: Livro Técnico, 2011. 112 p. (21 ex.)

MENDONÇA, Saraspathy Naidoo Terroso Gama de. **Nutrição.** Curitiba: Livro Técnico, 2010. 128 p. (20 ex.)

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo.** São Paulo: Roca, 2003. (6 ex.)

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética.** 2.ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2006. 402 p. (16 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVES, Letícia Azen; GUERRA, Isabela; BIESEK, Simone. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte.** 2. ed. rev.ampl. Barueri: Manole, 2010. 516 p. (4 ex.)

BARHAM, Peter. **A ciência da culinária.** São Paulo: Roca, 2002. 272 p. (12 ex.)

CASTELL, Gemma Salvador; SAGNIER, Lucia Bultó. **Larousse da dieta e da nutrição.** São Paulo: Larousse do Brasil, 2004. 215 p. (3 ex.)

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos.** Rio de Janeiro: Atheneu, 1987. 652 p. (1 ex.)

GAVA, Altanir Jaime. **Princípios de tecnologia de alimentos.** São Paulo: Nobel, 1986. 284 p. (1 ex.)

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos:** princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p. (16 ex.)

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 2°</td><td>Pré-requisitos: -</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 30h</td><td>Prática: 10h</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão:</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">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</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Estudar a evolução da contabilidade das instituições econômicas e sociais;
● Dominar os conceitos básicos e as técnicas de escrituração da contabilidade com conhecimento dos postulados, convenções e demonstrações contábeis, bem como o conhecimento da legislação pertinente às atividades da contabilidade.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I: Evolução da Contabilidade
4.1 Escola europeia;
4.2 Escola norte-americana;
4.3 Ensino da contabilidade no Brasil.

UNIDADE II: Estrutura Conceitual Básica da Contabilidade 2.1Postulados contábeis;
2.2 Princípios contábeis geralmente aceitos;
2.3 Convenções contábeis.

UNIDADE III: Fatos Contábeis
4.4 Fatos permutativos;
4.5 Fatos modificativos;
4.6 Fatos mistos.

UNIDADE IV: Procedimentos Contábeis
4.7 Escrituração contábil;
4.8 Livros de escrituração (diário e razão);
4.9 Método das partidas dobradas;
4.10 Lançamentos contábeis;
4.11 Fórmulas de lançamento;
4.12 Balancete de verificação.</td></tr>
</table>

UNIDADE V: Plano Geral de Contas
5.1 Contas do ativo;
5.2 Contas do passivo;
5.3 Contas do patrimônio líquido;
5.4 Contas de resultado;
5.5 Estrutura do plano de contas.

UNIDADE VI: Dinâmicas Patrimoniais e Principais Demonstrações
6.1 Demonstração do resultado do exercício;
6.2 Demonstração de lucros ou prejuízos acumulados;
6.3 Demonstração de origens e aplicação de recursos.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais;
- Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Lousa;
- Pincel;
- Apagador;
- Notebook/Data show;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, vídeos, filmes, datashow, entre outros recursos disponíveis.

AVALIAÇÃO

- Avaliação escrita;
- Apresentações de Trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ÁVILA, Carlos Alberto de. **Contabilidade básica.** Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p. (21 ex.)
LONARDONI, Mário et al. **Contabilidade: teoria e prática - v.1.** 2. ed. São Paulo: Atlas, 1997. v.1. (4 ex.)
MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos.** 9. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 370 p. (12 ex.)
OLIVEIRA, Luís Martins de; NAGATSUKA, Divane A. S. Introdução à contabilidade. São Paulo: Futura, 2000. 214 p. (4 ex.)
ZANELLA, Luiz Carlos. **Contabilidade para hoteis e restaurantes.** Caxias do Sul: Educs, 2002. 127 p. (Hotelaria). (10 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Maria do Socorro. **Contabilidade aplicada: semestre II [conteúdo digital].** Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. 73 p., il. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81851. Acesso em: 3 maio. 2025.
FRANCO, Hilário. **Contabilidade geral.** 23. ed. São Paulo: Atlas, 1996. 407 p. (1 ex.)
GONÇALVES, Daniela Zinn Salvucci (organização). **Contabilidade básica.** Brasília: NT Editora, 2014. (5 ex.)
GOUVEIA, Nelson. Contabilidade básica. 2. ed. São Paulo: Harbra, 2001. 473 p. (2 ex.)
MARTINS, E. **Contabilidade de custos**. São Paulo: Atlas, 2006. 370 p. **JÁ INDICADO NA BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 2°</td><td>Pré-requisitos: -</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão:</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
Introdução e primórdios de fundamentos da administração. Abordagens e escolas de pensamento em administração. Abordagem Clássica da Administração. Abordagem Humanista da Administração. Teoria da Burocracia de Weber. Abordagem Estruturalista da Administração. Abordagem Sistêmica da Administração. Teoria dos Sistemas. Teoria Contingencial.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Apresentar os princípios fundamentais e tendências da administração, num enfoque sistêmico e prático, capacitando o acadêmico a entender os aspectos da estrutura e dinâmica organizacional de forma a permitir-lhe analisar, interpretar e intervir nos processos de gestão das organizações;
● Mostrar a importância da administração para o bom desempenho das organizações;
● Apresentar a evolução do pensamento administrativo, de maneira contextualizada;
● Apresentar as grandes áreas funcionais que compõem uma organização;
● Discutir os aspectos do processo administrativo: planejar, organizar, dirigir e controlar;
● Refletir sobre o papel social das organizações.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I: INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO
1.1. Definição e importância da administração;
1.2. Funções e papeis dos administradores;
1.3. Evolução histórica da administração.

UNIDADE II: ABORDAGEM CLÁSSICAS DA ADMINISTRAÇÃO
2.1. Administração científica de Taylor;
2.2. Fordismo;
2.3. Teoria clássica de Fayol;
2.4. Teoria da burocracia de Weber.

UNIDADE III: ABORDAGEM COMPORTAMENTAL DA ADMINISTRAÇÃO
3.1. Teoria das Relações Humanas de Mayo;
3.2. Teoria comportamental de McGregor;
3.3. Teoria do desenvolvimento organizacional.

UNIDADE IV: ABORDAGEM CONTINGENCIAL DA ADMINISTRAÇÃO
4.1. Teoria da contingência de Burns e Stalker;
4.2. Teoria da contingência de Lawrence e Lorsch;
4.3. Abordagens situacionais da administração.</td></tr>
</table>

UNIDADE V: ABORDAGENS MODERNAS DA ADMINISTRAÇÃO

5.1. Administração por objetivos (APO) de Drucker;
5.2. Teoria da contingência estrutural de Chandler;
5.3. Teoria do caos e complexidade na administração.

UNIDADE VI: PROCESSO ADMINISTRATIVO

6.1. Planejamento estratégico e operacional;
6.2. Organização e estrutura organizacional;
6.3. Direção e liderança;
6.4. Controle e avaliação de desempenho

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais;
- Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Lousa;
- Pincel;
- Apagador;
- Notebook/Data show;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, vídeos, filmes, datashow, entre outros recursos disponíveis.

AVALIAÇÃO

Avaliação presencial: Qualitativa e Quantitativa:

- **Qualitativa:** Participação, assiduidade, exercícios propostos em sala e para casa.
- **Quantitativa:** Avaliações escritas

- Avaliações objetivas e discursivas/participação em sala;
- Seminário avaliativos apresentados em aula;
- Entrega de resenha / fichamento / pesquisa;
- Entrega ou exposição de estudos de caso a produção dos estudos de caso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à teoria geral da administração.** 6. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2000. 700 p. (29 ex.)

KWASNICKA, Eunice Lacava. **Introdução à administração.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 337 p. (12 ex.)

MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. **Teoria geral da administração:** da revolução urbana à revolução digital. São Paulo: Atlas, 2007. 491 p. (15 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DRUCKER, Peter F. **Introdução à administração.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002. 714 p. (12 ex.)

MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. **Administração de projetos:** como transformar idéias em resultados. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 281 p. (4 ex.)

MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. **Introdução à administração.** 5. ed. rev. ampl. São Paulo: Atlas, 2000. 546 p. (12 ex.)

MCCLOSKEY, J. F.; TREFETHEN, Fl. **Pesquisa operacional como instrumento de gerência**. São Paulo: Edgard Blücher, 1956. 402 p. **JÁ BAIXADO DO ACERVO - OBSOLETO**

POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. **Administração no setor de hospitalidade:** turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. 433 p. (6 ex.)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

PUDS - 3º SEMESTRE

- **PROCESSOS DE RESERVA E RECEPÇÃO (80H)**
- **BASES DE PRODUÇÃO CULINÁRIA (80H)**
- **PROCESSOS DE COQUETELARIA (40H)**
- **PROCESSOS DE ENOLOGIA (40H)**
- **PROCESSOS DE GOVERNANÇA (40H)**
- **EXTENSÃO (80H)**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: PROCESSOS DE RESERVA E RECEPÇÃO</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 80h</td><td>Créditos: 4</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 3°</td><td>Pré-requisitos:</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 50h</td><td>Prática: 30h</td></tr>
<tr><td>Presencial: 80h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 16 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão:</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PCC/Extensão</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
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 check out em software hoteleiro.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Organizar e operacionalizar o setor de reservas e de recepção atentando-se aos procedimentos, tipos de reservas, a chegada (check in), a estadia e a partida do hóspede (check out);
● Diferenciar os produtos e tipos de unidades habitacionais;
● Operacionalizar em sistemas/softwares de reservas as fichas de reservas de grupos (agências/empresas/particular) e individual;
● Operacionalizar em sistemas/softwares de recepção o check in e check out (agências/empresas/particular);
● Aplicar os planos de reservas e os tipos de bloqueios;
● Fluir as interdependências entre reservas, recepção e demais setores articulando a satisfação do hóspede;
● Compreender relatórios e estatísticas em reservas e recepção.</td></tr>
</table>

PROGRAMA

UNIDADE I: EVOLUÇÃO DAS TECNOLOGIAS EM RESERVAS E RECEPÇÃO
1.1 Evolução do sistema de reservas (*toll free, half duplex, full duplex*, GDS);

1.3 Ciclo de reservas (reservas com intermediários e reservas diretas/particulares);

1.4 Conceito e operacionalização de AIRBNB e a hotelaria tradicional;

1.5 Conceito de OTAs e as reservas de agências e operadoras físicas e sites de hoteis.

UNIDADE II: O SETOR DE RESERVAS E RECEPÇÃO
2.1 Organograma, cargos e funções em reservas e recepção.

UNIDADE III: TIPOS DE PRODUTOS PARA VENDA
3.1 Tipos de Unidades habitacionais para venda;

3.2 Alfabeto fonético internacional.

UNIDADE IV: CICLO DO HÓSPEDE
4.1 Procedimentos para efetivação dos tipos de reservas e dos tipos e particularidades de *check in* e *check out* (acolhimento, procedimento técnicos);

4.2 Procedimentos para *early check in, late check out e overbooking,* situações diversas na recepção;
4.3 Documentos do setor de reservas e recepção;
4.4 Rotinas e procedimentos dos turnos na recepção.

UNIDADE V – GERENCIAMENTO DE RECEITAS
5.1 *Yield Management, Forecast*, Tarifas flutuantes.

UNIDADE VI – BLOQUEIOS EM RESERVAS
5.1 Tipos de bloqueios (allotment, lay *over, time sharing, charter*).

UNIDADE VII- MOVIMENTAÇÃO DA RESERVA E CONTA DO HÓSPEDE
7.1 Conta Corrente – recepção;

7.2 Plano de reservas (mapa de disponibilidade, parâmetro de produtos, gráfico de ocupação).

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais;
- Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

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 explorar 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 de informática e *software* hoteleiro.

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;

Entrega ou exposição de estudos de caso a produção dos estudos de caso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Excelência em hotelaria:** uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005. 144 p. (6 ex.)

CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade:** conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. 393 p. (12 ex.)

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria.** Caxias do Sul: EDUSC, 1997. 343 p. (6 ex.)

ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem:** front office e governança. São Paulo: Cengage Learning, 2010. 380 p. (20 ex.)

VALLEN, Gary K.; VALLEN, Jerome J. **Check-in, check-out:** gestão e prestação de serviços em hotelaria. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003. 494 p. (6 ex.)

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade.** 2. ed. São Paulo: Manole, 2002. 508 p. (14 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio. **Controles em hotelaria:** sistema mecanizado para hotel. Caxias do Sul: Educs, 1996. 327 p. (4 ex.)

DUARTE, Vladir Vieira. **Administração de sistemas hoteleiros:** conceitos básicos. São Paulo: Senac SP, 1996. 91 p. (Apontamentos, 35). (12 ex.)

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE; AMERICAN HOTEL & LODGING EDUCATIONAL INSTITUTE. **Atendente de reservas.** Rio de Janeiro: Versal, 2000. 149 p. (Competências para o Trabalho no Setor de Hospitalidade). (2 ex.)

POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. **Administração no setor de hospitalidade:** turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. 433 p. (6 ex.)

VIERA, Elenara Viera de; CÂNDIDO, Índio. **Glossário técnico - gastronômico, hoteleiro e turístico.** Caxias do Sul: Educs, 2000. 441 p. (Hotelaria). (3 ex.)

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: BASES DE PRODUÇÃO CULINÁRIA</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 80h</td><td>Créditos: 4</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 3°</td><td>Pré-requisitos: Higiene Alimentar e Noções de Nutrição</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Prática: 40h</td></tr>
<tr><td>Presencial: 80h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 16 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão:</td></tr>
<tr><td></td><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
</table>

EMENTA

Conhecimento sobre os métodos de cocção. Emprego de ervas, especiarias e fungos. Tipos de cortes de carnes e legumes. Utilização de fungos na gastronomia. Fabrico e reconhecimento de queijos, pães e doces de base. Conhecimento e orientação da cozinha clássica e da cozinha moderna.

OBJETIVO

- Conhecer a estrutura e tradição da cozinha clássica e *nouvelle cuisine* bem como os hábitos alimentares baseados nas tendências contemporâneas e regionais;
- Conhecer e produzir pratos clássicos e contemporâneos com aplicação de técnicas de cocção, do uso dos equipamentos e utensílios, dos cortes de legume e carnes e do emprego de ervas e especiarias adequadas para a qualidade dos pratos e o estímulo do senso visual, olfativo e gustativo do comensal.

PROGRAMA

UNIDADE I – ORIGEM E TENDÊNCIAS E TIPOS DOS MOVIMENTOS DA ALTA GASTRONOMIA

3.1 Cozinha Clássica;

3.2 Nouvelle Cuisine;

UNIDADE II – HISTÓRIA E TIPOS DE AROMATIZANTES NA CULINÁRIA

3.3 O Histórico clássico e o histórico indígena brasileiro e africano dos tipos, da produção e do uso de ervas e especiarias.

UNIDADE III – AS BASES DAS PRODUÇÕES CULINÁRIAS

3.4 Fundos básicos, ligações ou espessantes, aromáticos, melhoradores de sabor e fungos;

3.5 Métodos de cocção (calor seco; calor úmido; calor misto: assar, grelhar, defumar, saltear, fritar, vapor, banho-maria, brasear, refogar/ensopar/guisar; marinar, lardear, cobrir, fornear);

3.6 Cortes para preparo de alimentos;

3.7 Equipamentos e Utensílios.

UNIDADE IV – OS ALIMENTOS DE BASE

4.1 Histórico, tipos, produção de pratos e molhos mãe da cozinha clássica e nouvelle cuisine e técnicas de cocção
4.2 Histórico, tipos, produção e uso na culinária de queijos;
4.3 Histórico, tipos, produção e uso na culinária de pães;
4.4 Histórico, tipos, produção e uso na culinária de doces;
4.5 Histórico, tipos, produção e uso na culinária de pastas/massas.

UNIDADE V- AULAS PRÁTICAS

Práticas profissionais de produção de pratos em laboratório

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais;
- Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento;
- Atividades práticas no Laboratório de Sala Bar (compras, produção, serviço, degustação e arrumação/limpeza).

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.

RECURSOS

- Quadro branco;
- Textos indicados a partir da bibliografia selecionada;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, datashow, entre outros recursos disponíveis;
- Laboratório de informática e *software* hoteleiro.

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;
- Entrega ou exposição de estudos de caso a produção dos estudos de caso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Excelência em hotelaria:** uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005. 144 p. (6 ex.)

CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade:** conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. 393 p. (12 ex.)

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria.** Caxias do Sul: EDUSC, 1997. 343 p. (6 ex.)

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Porto Alegre: Educs, 2010. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788570615619. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788570615619. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem:** front office e governança. São Paulo: Cengage Learning, 2010. 380 p. (20 ex.)

VALLEN, Gary K.; VALLEN, Jerome J. **Check-in, check-out:** gestão e prestação de serviços em hotelaria. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003. 494 p. (6 ex.)

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade.** 2. ed. São Paulo: Manole, 2002. 508 p. (14 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio. **Controles em hotelaria:** sistema mecanizado para hotel. Caxias do Sul: Educs, 1996. 327 p. (4 ex.)

DUARTE, Vladir Vieira. **Administração de sistemas hoteleiros:** conceitos básicos. São Paulo: Senac SP, 1996. 91 p. (Apontamentos, 35). (12 ex.)

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE; AMERICAN HOTEL & LODGING EDUCATIONAL INSTITUTE. **Atendente de reservas.** Rio de Janeiro: Versal, 2000. 149 p. (Competências para o Trabalho no Setor de Hospitalidade). (2 ex.)

POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. **Administração no setor de hospitalidade:** turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. 433 p. (6 ex.)

VIERA, Elenara Viera de; CÂNDIDO, Índio. **Glossário técnico - gastronômico, hoteleiro e turístico.** Caxias do Sul: Educs, 2000. 441 p. (Hotelaria). (3 ex.)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: PROCESSOS DE COQUETELARIA</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 3°</td><td>Pré-requisitos:Higiene Alimentar e Noções de Nutrição</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 22h</td><td>Prática: 18 h</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão:</td></tr>
<tr><td></td><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
</table>

EMENTA

Contextualização do surgimento e histórico das bebidas destiladas e fermentadas. Importância sociocultural na história e na atualidade. Produção de bebidas fermentadas e destiladas e sua utilização e variação em coqueteis. Os efeitos do álcool.

OBJETIVO

- Estudar a história da produção de bebidas com o enfoque cultural nas Américas do Sul e do Norte (civilizações Incas, Maias; Astecas e os Indígenas do território brasileiro), os europeus e a contribuição do Oriente Médio (*aqua vitae*; elixir da vida);
- Compreender o funcionamento do Bar;
- Aprender as funções, os cargos e as tarefas do *barman*;
- Estudar a evolução das bebidas alcoólicas;
- Aprender as técnicas básicas na produção de coqueteis e sua classificação;
- Conhecer o processo de fabricação das bebidas fermentadas e destiladas;
- Conhecer os utensílios do bar e os tipos de copos;
- Compreender o enfoque social, cultural e os efeitos da ingestão de álcool: ressaca e amnésia;
- Conhecer o ritual dos brindes.

PROGRAMA

UNIDADE I - AMBIENTE DO BARTENDER

1.1 Funções, conhecimentos do barman, cargos, tarefas e boas práticas.

1.2 O Bar.

1.3 Os Efeitos do álcool.

UNIDADE II - HISTÓRIA DAS BEBIDAS

2.1 O histórico das bebidas.

2.2 As características das bebidas.

2.3 Um Símbolo do Poder Americano - Coca Cola.

UNIDADE III - TIPOS DE BEBIDAS ALCOÓLICAS
3.1 Bebidas fermentadas.
3.2 As Bebidas Destiladas.
3.3 Vinho, saquê, sidra e hidromel.
3.4 Bebidas Compostas.

UNIDADE IV – OS COQUETÉIS
4.1 Técnicas Básicas.
4.2 Decorando Coqueteis
4.3 Classificação dos Coqueteis.
4.4 Grupos dos Coqueteis.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais;
- Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento;

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 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 explorar 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas.** 3. ed. Caxias do Sul: Educs, 2007. 254 p. (Hotelaria). (16 ex.)

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. Porto Alegre: Educs, 2010. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788570615527. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788570615527. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar.** São Paulo: Senac SP, 1996. 216 p. (11 ex.)

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do garçom.** 6. ed. São Paulo: Senac SP, 2005. 111 p. (5 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARTENDER: perfil profissional, técnicas de trabalho, mercado. Entrevistas de Armando Freitas. Supervisão técnica de Deise Novakoski. Rio de Janeiro: Senac DN, 2012. 117 p. (20 ex.)

BEBIDAS alcoólicas: ciência e tecnologia. Coordenação de Waldemar Gastoni Venturini Filho. São Paulo: Blucher, 2010. 461 p. (Bebidas, 1). (14 ex.)

BEBIDAS alcoólicas: ciência e tecnologia. Coordenação de Waldemar Gastoni Venturini Filho. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2016. Ebook. (1 recurso online). (Bebidas). ISBN 9788521209577. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788521209577. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** 4. ed. São Paulo: Senac SP, 2006. 187 p. (37 ex.)

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar & mesa:** história, serviço, vinhos, coqueteis. São Paulo: Senac SP, 2009. 336 p. (16 ex.)

SANTOS, José Ivan; DINHAM, Robert; ADAMES, César. **O essencial em cervejas e destilados.** 2. ed. rev. ampl. São Paulo: Senac SP, 2013. 152 p. (10 ex.)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: PROCESSOS DE ENOLOGIA</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 3°</td><td>Pré-requisitos:
Higiene Alimentar e Noções de Nutrição</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 20h</td><td>Prática: 20h</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
História do vinho e conceitos da área de Enologia. O processo de plantio de uvas e a produção de vinho. As parreiras e formas de plantio da uva. O processo de produção e engarrafamento dos vinhos. As castas americanas e as castas vitiviníferas. Diferenciação de vinho de mesa para vinho fino. As diversas castas de uva estudando as dez mais produzidas no mundo entre uvas tintas e uvas brancas. Anatomia do vinho. O estudo da harmonização. Técnicas de serviço de vinho. Procedimentos de degustação com prática de mise en place..</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Conhecer a história do vinho;
● Entender o processo de plantio e produção do vinho;
● Diferenciar casta americana de casta vitiviníferа;
● Diferenciar vinho de mesa de vinho fino;
● Conhecer as castas vitiviníferas;
● Entender a anatomia do vinho;
● Desenvolver harmonização de vinhos com alimentos;
● Praticar as técnicas de serviço de vinho por meio de degustações.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I - HISTÓRIA DO VINHO
1.1. A evolução do vinho ao longo da história.
1.2. A Idade Média e a dormência das parreiras.
1.3. O papel da Igreja no ressurgimento do vinho.

UNIDADE II - CONCEITOS
2.1. Enólogo. Enófilo. Sommelier. Maître de Chais. Connaisseur.
2.2. Viticultura. Viticultura. Vitivinicultura.
2.3. Uvas Vitis labrusca. Uvas. Vitis vinifera.
2.4. Harmonização</td></tr>
</table>

UNIDADE III - PRODUÇÃO DO VINHO

3.1. Processo de plantio de uvas.

3.2. Os tipos de parreiras: latada e espaldeira.

3.3. Processo de produção do vinho.

3.4. Diferenciação entre vinho de mesa e vinho fino.

UNIDADE IV - CASTAS

4.1. Castas tintas.

4.2. Castas brancas.

4.3. Os Vinhos do Velho Mundo e os Vinhos do Novo Mundo.

UNIDADE V - ANATOMIA DO VINHO

5.1. A garrafa.

5.2. O conteúdo.

5.3. A rolha.

5.4. A película de proteção ou cápsula.

5.5. O rótulo e contrarrótulo.

UNIDADE VI - TÉCNICAS DE SERVIÇO DE VINHOS

6.1. Procedimentos de *mise en place.*

6.2. Degustações.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais;
- Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento;

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 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.

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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas.** 3. ed. Caxias do Sul: Educs, 2007. 254 p. (Hotelaria). (16 ex.)

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. Porto Alegre: Educs, 2010. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788570615527. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788570615527. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar.** São Paulo: Senac SP, 1996. 216 p. (11 ex.)

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do garçom.** 6. ed. São Paulo: Senac SP, 2005. 111 p. (5 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARTENDER: perfil profissional, técnicas de trabalho, mercado. Entrevistas de Armando Freitas. Supervisão técnica de Deise Novakoski. Rio de Janeiro: Senac DN, 2012. 117 p. (20 ex.)

BEBIDAS alcoólicas: ciência e tecnologia. Coordenação de Waldemar Gastoni Venturini Filho. São Paulo: Blucher, 2010. 461 p. (Bebidas, 1). (14 ex.)

BEBIDAS alcoólicas: ciência e tecnologia. Coordenação de Waldemar Gastoni Venturini Filho. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2016. Ebook. (1 recurso online). (Bebidas). ISBN 9788521209577. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788521209577. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

SANTOS, José Ivan; DINHAM, Robert; ADAMES, César. **O essencial em cervejas e destilados.** 2. ed. rev. ampl. São Paulo: Senac SP, 2013. 152 p. (10 ex.)

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** 4. ed. São Paulo: Senac SP, 2006. 187 p. (37 ex.)

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar & mesa:** história, serviço, vinhos, coqueteis. São Paulo: Senac SP, 2009. 336 p. (16 ex.)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: PROCESSOS DE GOVERNANÇA</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 3°</td><td>Pré-requisitos:
Fundamentos de Hotelaria</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 30h</td><td>Prática: 10h</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td></td><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
</table>

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.

OBJETIVO

- Estudar os procedimentos de organização, coordenação e operacionalização no setor de governança;
- Conhecer os cargos e funções do setor de governança;
- Entender os procedimentos de limpeza, higienização, arrumação das UHs e áreas sociais;
- Perceber a relação entre governança e demais setores;
- Conhecer os tipos de equipamentos e etapas de serviços em lavanderia;
- Compreender relatórios e estatísticas em governança;

PROGRAMA

UNIDADE I: ESTRUTURA FÍSICA E ORGANIZACIONAL DO SETOR DE GOVERNANÇA

1.1 A importância do setor de governança para o meio de hospedagem;

1.2 A Comunicação do setor de governança com os demais setores do hotel.

UNIDADE II: CARGOS E FUNÇÕES NO SETOR DE GOVERNANÇA

2.1 Tarefas administrativas da Governanta executiva;

2.2 Dimensionamento da equipe de camareiras;

2.3 Rotina da supervisora de andares;

2.4 Rotina operacional da camareira.

UNIDADE III: PADRONIZAÇÃO E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DE LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO E ARRUMAÇÃO DAS UHS, HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO
3.1 Procedimentos operacionais de limpeza, higienização e arrumação das UHs;
3.2Técnicas de envelopamento;
3.3Materiais e equipamentos de limpeza

UNIDADE IV: ADMINISTRAÇÃO DE SUPRIMENTOS E MATERIAIS DE USO DO SETOR DE GOVERNANÇA

4.1 Amenities;

4.2 Enxoval de cama e banho;

4.2.1 Cálculo de estoque de roupa de cama e banho e rouparia de andar;

4.3 Inventário do Frigobar.

UNIDADE V: SERVIÇOS DE LAVANDERIA HOTELEIRA E RELATÓRIOS E FORMULÁRIOS ESPECÍFICOS DO SETOR.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais*;*
- Estudo de casos;
- Visitas técnicas a meios de hospedagem;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 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.

RECURSOS

- Quadro branco;
- Textos indicados a partir da bibliografia selecionada;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, datashow, entre outros recursos disponíveis;
- Laboratório de Hospedagem.

AVALIAÇÃO

- Entrega e análise de resenha;
- Avaliações objetivas e discursivas/participação em sala;
- Seminário avaliativos apresentados em aula;
- Entrega de resenha/fichamento/pesquisa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CÂNDIDO, Índio. **Governança em hotelaria.** Caxias do Sul: Educs, 1995. 74 p. (1 ex.)

ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem:** front office e governança. São Paulo: Cengage Learning, 2010. 380 p. (20 ex.)

OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. **Camareira:** mercado profissional, ambiente de trabalho, rotina de serviços. Rio de Janeiro: Senac RJ, 2013. 175 p. (20 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. **Lavanderia hoteleira:** técnicas e operações. Caxias do Sul: Educs, 2003. 181 p. (Hotelaria). (12 ex.)

DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira (organização). **Gestão de hotelaria e turismo.** São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. 282 p. (12 ex.)

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE; AMERICAN HOTEL & LODGING EDUCATIONAL INSTITUTE. **Camareira ou arrumador.** Rio de Janeiro: Versal, 2000. 103 p. (Competências para o Trabalho no Setor de Hospitalidade). (1 ex.)

PETROCCHI, Mario. **Hotelaria:** planejamento e gestão. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. 200 p. São Paulo : Futura, 2002. 231p. (10 ex.)

SEBRAE - CE. **Governanta de hotel.** Fortaleza: Sebrae CE, 1994. 16 f. (Turismo). (2 ex.)

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: EXTENSÃO</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 80h</td><td>Créditos: 4</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 3°</td><td>Pré-requisitos: Higiene Alimentar e Noções de Nutrição</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 10</td><td>Prática: 70</td></tr>
<tr><td>Presencial: 80h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 16 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: 80h (Modalidade II)</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">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.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● 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 a 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
● Aplicar a interação entre a academia e a comunidade local para fortalecer iniciativas sustentáveis no setor hoteleiro.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I: PRINCÍPIOS E DIRETRIZES DA EXTENSÃO
● Fundamentos da extensão na hotelaria.
● Hotelaria e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

UNIDADE II: PLANEJAMENTO DE PROJETOS DE EXTENSÃO
● Elaboração de projetos de impacto social na hotelaria.
● Ferramentas e metodologias participativas.
● Exemplos de sucesso em extensão na hotelaria

UNIDADE III: PRÁTICA DE EXTENSÃO: DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS
● Interação prática com comunidades locais.
● Avaliação e ajustes de projetos hoteleiros</td></tr>
</table>

- Apresentação e discussão de resultados.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais;
- Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento;
- Atividades extensionistas executadas pelos alunos nos laboratórios do *Campus* ou de instituições parceiras.

Extensão: A abordagem metodológica adotada para o ensino da disciplina Extensão é diversificada e baseada em princípios teóricos e práticos. Inicialmente, destaca- **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 ao mercado hoteleiro de alimentos e bebidas e/ou de hospedagem. A realização 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 explorar 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;
- Laboratórios do *Campus* ou de instituições parceiras.

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 com aplicação de práticas extensionistas

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

BARBIERI, José Carlos. **Desenvolvimento sustentável:** das origens à agenda 2030. São Paulo: Vozes, 2020. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9786557130438. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9786557130438. Acesso em: 5 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Política Nacional de Extensão Universitária**. Manaus, 2012. 68 p. Disponível em: https://proex.ufsc.br/files/2016/04/Pol%C3%ADtica-Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1ria-e-book.pdf. Acesso em: 5 May. 2025.

NAKAGAWA, Marcus Hyonai. **101 dias com ações mais sustentáveis para mudar o mundo.** São Paulo: Labrador, 2018. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788593058875. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788593058875. Acesso em: 5 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

MELLO, Cleyson de Moraes; PETRILLO, Regina P.; ALMEIDA NETO, José Rogério M. **Curricularização da extensão universitária.** Rio de Janeiro. Editora Processo, 2022.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, Geraldo. **Excelência em hotelaria**: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005. 144 p. (6 ex.)

DIAS, R. **Turismo Sustentável e Meio Ambiente**. São Paulo: Atlas, 2020.

MILONE, P. **Turismo e Comunidade: Planejamento e Gestão Participativa**. Salvador: EDUFBA, 2019.

PECEQUILO, Cristina Soreanu. **Temas da agenda internacional: o Brasil e o mundo.** Curitiba: Intersaberes, 2017. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788559722994. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788559722994. Acesso em: 6 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

PECEQUILO, Cristina Soreanu. **Temas da agenda internacional**: o Brasil e o mundo. 2. ed. Curitiba: Intersaberes, 2019. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788522701216. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788522701216. Acesso em: 6 May. 2025.

(BIBLIOTECA VIRTUAL) VIERA, Elenara Viera de; CÂNDIDO, Índio. **Glossário técnico - gastronômico, hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul: Educs, 2000. 441 p. (Hotelaria). (3 ex.)	
Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

PUDS - 4º SEMESTRE

- **MARKETING TURÍSTICO (40H)**
- **ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS (40H)**
- **FUNDAMENTOS DA ECONOMIA (40H)**
- **EVENTOS, CERIMONIAL E PROTOCOLO (40H)**
- **PROJETO SOCIAL (40H)**
- **LIBRAS (40H)**
- **GESTÃO DE CUSTOS (40H)**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: MARKETING TURÍSTICO</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 4°</td><td>Pré-requisitos:
Fundamentos da Administração</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
Marketing e Marketing Turístico, conceituação, interpretação e aplicação. Ferramentas aplicadas ao marketing turístico e princípios de administração de serviços em negócios turísticos. Elaboração do Plano de Marketing Turístico.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Conhecer e adquirir conceitos, ferramentas e estratégias do marketing de serviços e suas ferramentas e aplicá los aos empreendimentos turísticos;
● Interpretar e elaborar planos estratégicos e operacionais de marketing turístico.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I – CONCEITOS.
1.1 Conceituação de marketing de serviços, marketing turístico e hoteleiro.
1.2 Conceitos e ferramentas do marketing aplicado aos empreendimentos turísticos.

UNIDADE II – MERCADO TURÍSTICO.
2.1 Mercado, Oferta e Demanda Turística no contexto da sociedade pós-industrial.
2.2 Fluxo e sazonalidade turística.
2.3 Segmentação do mercado turístico.

UNIDADE III – 1ª ETAPA DO PLANO DE MARKETING.
3.1 Planejamento.</td></tr>
</table>

3.2 Sumário Executivo.
3.3 Análise de Mercado.
3.4 Definição do Público-alvo.
3.5 Definição do Posicionamento de Mercado.
3.6 Definição da Marca.
3.7 Definição dos Objetivos e Metas.
3.8 Definição das Estratégias de Marketing.

UNIDADE IV - 2ª ETAPA: IMPLEMENTAÇÃO DO PLANO DE MARKETING.
4.1 Ações.
4.2 Responsáveis.
4.3 Custos.
4.4 Período.

UNIDADE V - 3ª ETAPA: AVALIAÇÃO E CONTROLE.
5.1 Medidas de Avaliação para o Plano de Marketing.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual e quadro branco e vídeos didáticos;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento;
- Etapas do Plano de Marketing.
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.

Atividades não presenciais:
Serão realizadas 8 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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser

feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Slides, apostilas e textos;
- Recursos audiovisuais: projetor, vídeos;
- Laboratório de Informática.

AVALIAÇÃO

- Trabalhos individuais e em grupo;
- Provas escritas;
- Exercícios e trabalhos dirigidos;
- Elaboração do Plano de Marketing.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAVALCANTE, Willian Quezado de Figueiredo (organização) et al. **Marketing e gastronomia:** estratégias para turismo e hotelaria. Fortaleza: IFCE - Campus Fortaleza, 2017. 216 p. (5 ex.)

CROCCO, Luciano et al. **Marketing:** perspectivas e tendências. Coordenação de Ricardo M. Giola. 2. ed. rev.atual. São Paulo: Saraiva, 2011. 213 p. (Coleção de marketing, 4). (2 ex.)

MORRISON, Alastair M. **Marketing de hospitalidade e turismo.** 4. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 558 p. (1 ex.)

ROSE, Alexandre Turatti de. Turismo: planejamento e marketing de portfólio para destinações turísticas. São Paulo: Manole, 2002. 152 p. (6 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (organização). **Turismo:** segmentação de mercado. 3. ed. São Paulo: Futura, 2000. 208 p. (6 ex.)

CROCCO, Luciano et al. **Fundamentos de marketing:** conceitos básicos. Coordenação de Ricardo M. Giola. 3. ed. rev.atual. São Paulo: Saraiva, 2013. 173 p. (Coleção de marketing, 1). (2 ex.)

DIAS, Reinaldo; CASSAR, Maurício. **Fundamentos do marketing turístico.** São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. (2 ex.)

DIAS, Reinaldo; CASSAR, Maurício. **Fundamentos do marketing turístico**. São Paulo: Pearson, 2005. Ebook. (1 recurso online). ISBN 8576050218. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/8576050218. Acesso em: 12 May. 2025. -

BIBLIOTECA VIRTUAL

KOTLER, Philip; KARTAJAYA, Hermawan; SETIAWAN, Iwan. **Marketing 4.0:** do tradicional ao digital. Rio de Janeiro: Sextante, 2017. 201 p. (10 ex.)

LARA, Simone B. **Marketing e vendas na hotelaria.** São Paulo: Futura, 2003. 182 p. (6 ex.)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 4°</td><td>Pré-requisitos: -</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
Ética e moral. Moralidade dos comportamentos. Valores das Organizações. Relações Pessoais e Competências Sociais. Ética Profissional.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Refletir sobre a ética e a moral;
● Problematizar a moralidade dos comportamentos;
● Debater os valores da cultura organizacional e dilemas éticos contemporâneos;
● Compreender a importância das relações pessoais e da competência social nas organizações;
● Entender o papel dos códigos de ética para o exercício das profissões.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I: 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.

UNIDADE II: ÉTICA E MORAL

UNIDADE III: MORALIDADE DOS COMPORTAMENTOS
3.1 – Moral.
3.2 – Amoral.
3.3 – Imoral.

UNIDADE IV: MISSÃO, VISÃO E VALORES DAS ORGANIZAÇÕES

UNIDADE V: CÓDIGOS DE ÉTICA
5.1 – Conceito.</td></tr>
</table>

5.2 – Exemplos.
5.4. Ética profissional e ética empresarial.

UNIDADE VI: REPUTAÇÃO PROFISSIONAL

UNIDADE VII: DILEMAS ÉTICOS CONTEMPORÂNEOS
7.1 - A Igualdade e suas implicações.
7.2 – Refugiados.
7.3 - Meio Ambiente.
7.4 - Experimentos com animais.
7.5 – Aborto.
7.6 – Eutanásia.
7.7 - Ricos e Pobres.
7.8 – Preconceito Étnico-racial.
7.9 – Direitos Humanos.
7.10 – Pirataria de Softwares.
7.11 - Ética na internet.
7.11.1 – Lei Carolina Dieckmann.
7.11.2 – Marco Civil da Internet
7.11.3 – Anonymous.
7.11.4 – *Bullying* Virtual.
7.11.5 – Plágio e Propriedade Intelectual.
7.11.6 – *Fake News* e Redes Sociais.
7.11.7 – Home Office.
7.12 - Outros dilemas éticos.

UNIDADE VIII: LIDERANÇA.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual e quadro branco e vídeos didáticos;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.

Atividades não presenciais:
Serão realizadas 8 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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser
feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Slides, apostilas e textos;
- Recursos audiovisuais: projetor, vídeos;
- Laboratório de Informática.

AVALIAÇÃO

- Trabalhos individuais e em grupo;
- Provas escritas;
- Exercícios e trabalhos dirigidos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALENCASTRO, Mario Sergio Cunha. **Ética e meio ambiente:** construindo as bases para um futuro sustentável. Curitiba: Intersaberes, 2015. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788544301173. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788544301173. Acesso em: 5 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

ALENCASTRO, Mario Sergio Cunha. **Ética empresarial na prática:** liderança, gestão e responsabilidade corporativa. 2. ed. Curitiba, PR: Intersaberes, 2016. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788559722932. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788559722932. Acesso em: 5 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

BOFF, L. **Ética e moral: a busca dos fundamentos**. 8. ed. Petrópolis: Vozes, 2012. 133p. ISBN 9788532629173.

BUARQUE, Cristovam. **Da ética à ética.** Curitiba: Intersaberes, 2013. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788565704137. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788565704137. Acesso em: 5 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

MONDAINI, M. **Direitos Humanos no Brasil**. Contexto. E-book. (146 p.). ISBN 9788572444224. Disponível em:
<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788572444224>. Acesso em: 22 out. 2019. **EXCLUÍDO DO CATÁLOGO DA BIBLIOTECA VIRTUAL**

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRITZEN, Silvino José. **Relações humanas interpessoais:** nas convivências grupais e comunitárias. 10. ed. Petrópolis: Vozes, 1999. 147 p. (3 ex.)

LIONÇO, Márcia Helena Caprara. **Direito e a morte:** uma abordagem ética. Porto Alegre: Educs, 2010. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788570615961. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788570615961. Acesso em: 5 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

PELIZZOLI, Marcelo L. **Homo ecologicus:** ética, educação ambiental e práticas vitais. Porto Alegre: Educs, 2011. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788570616128. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788570616128. Acesso em: 5 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

QUEIROZ, A. **Ética e responsabilidade social nos negócios**. São Paulo: Saraiva, 2005. 340p. ISBN 8502050672.

RODRIGUES, Zita Ana Lago. **Ética na gestão pública.** Curitiba: Intersaberes, 2016. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788559720952. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788559720952. Acesso em: 5 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

SENAC. **Ética e trabalho.** Rio de Janeiro: Senac, 2005. 80 p. (2 ex.)

SOUSA, Vanilson Portela. **Ética e Relações Interpessoais**. [S.l.: s.n.], [2011?]. 47p.

TORRES, J. C. B. **Manual de ética**: questões de ética teórica e aplicada. Petrópolis: Vozes, 2014. 753 p. ISBN 9788532648266.

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA ECONOMIA</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 4°</td><td>Pré-requisitos: -</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
</table>

EMENTA

Conceitos básicos de economia e turismo. Evolução do pensamento econômico. Curvas de possibilidade de produção. Teoria da demanda. Teoria da oferta. Teoria da inovação e desenvolvimento econômico. Desenvolvimento econômico local e turístico.

OBJETIVO

- Apresentar e discutir os principais conceitos de economia formulados pelos diversos autores, destacando, sempre que possível, sua relação com o turismo, bem como transmitir uma visão atual da importância do turismo como atividade econômica e alavancadora do desenvolvimento socioeconômico sustentável.

PROGRAMA

UNIDADE I – CONCEITOS BÁSICOS DE ECONOMIA E TURISMO.

1.1 Concepções e definições da ciência econômica.

1.2 A lei da escassez X necessidades ilimitadas.

1.3 Os problemas fundamentais da economia aplicados ao turismo.

UNIDADE II – EVOLUÇÃO DO PENSAMENTO ECONÔMICO**.**

2.1 Breve histórico.

2.2 Principais contribuições teóricas de Adam Smith, David Ricardo, Malthus e Keynes.

UNIDADE III – CURVAS DE POSSIBILIDADE DE PRODUÇÃO**.**

3.1 A aplicabilidade da curva de possibilidades de produção (CPP) no turismo.

3.2 Deslocamento da curva.

UNIDADE IV – TEORIA DA DEMANDA.

4.1 Relação entre quantidade procurada e o preço do bem: lei geral da demanda.

4.2 Comportamento do consumidor de turismo.

4.3 Deslocamento da curva.

UNIDADE V – TEORIA DA OFERTA.

5.1 Relação entre quantidade ofertada e o preço do bem: lei geral da oferta.

5.2 Deslocamento da curva.

5.3 Equilíbrio de mercado.

UNIDADE VI – TEORIA DA INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO.

6.1 Teoria da inovação e desenvolvimento (Schumpeter).

6.2 O papel do empreendedor no processo de inovação.

6.3 Destruição criativa.

UNIDADE VII – DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO LOCAL E TURÍSTICO.

7.1 Desenvolvimento regional, local, urbano ou territorial.

7.2 Arranjos produtivos locais e inovativos.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual e quadro branco e vídeos didáticos;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Slides, apostilas e textos;
- Recursos audiovisuais: projetor, vídeos.

AVALIAÇÃO

- Trabalhos individuais e em grupo;
- Provas escritas;

- Exercícios e trabalhos dirigidos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de (organização). **Manual de economia**. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2004. 606 p. (7 ex.)
VASCONCELLOS, M. A; GARCIA, M. E. **Fundamentos da Economia**. São Paulo: Saraiva, 2008.
ROSSETTI, José Paschoal. **Introdução à economia.** São Paulo: Atlas, 2003. 922 p. (13 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LLORENS, Francisco Albuquerque. **Desenvolvimento econômico local:** caminhos e desafios para a construção de uma nova agenda política **[conteúdo digital]**. Rio de Janeiro: Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social - BNDES, 2001. 232 p. ISBN 85-87545-02-7. Disponível em: https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/2062/1/Desenvolvimento%20Economico%20Local_P.pdf. Acesso em: 6 May. 2025.
MANKIW, N. G. **Introdução à Economia**. São Paulo: Cengage Learning, 2013.
SAMUELSON, P. A. **Introdução à análise econômica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Agir.
SCHUMPETER, J. A. **Teoria do desenvolvimento econômico:** uma investigação sobre lucros, capital, crédito, juro e o ciclo econômico. São Paulo: Abril Cultural, 1982.
TROSTER, R. L; MOCHON, F. **Introdução à economia**. 4. ed. São Paulo: Pearson Brasil, 2004.

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: EVENTOS, CERIMONIAL E PROTOCOLO</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 4°</td><td>Pré-requisitos: -</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td></td><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">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.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Conceber os eventos como segmentação econômica;
● Reconhecer as características e peculiaridades dos diferentes tipos de eventos;
● Aprender a utilizar espaços para realização de eventos;
● Conhecer formalidade dos procedimentos de cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais;
● Conhecer a formalidade dos procedimentos de etiqueta e comportamento social.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I: OS EVENTOS
1.1 Definição de Evento;
1.2 Histórico e evolução econômica de eventos;
1.3 Tipologia e características dos eventos.

UNIDADE II: PLANEJANDO UM EVENTO
2.1 Comissões de realização do evento;
2.2 Etapas do planejamento do evento;
2.3 Espaços para realização de eventos (o hotel e o evento);
2.4 Órgãos oficiais da organização de eventos;
2.5 A & B para eventos.

UNIDADE III: ETIQUETA, CERIMONIAL E PROTOCOLO</td></tr>
</table>

3.1 A formalidade dos procedimentos de cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais;
3.2 As regras de etiqueta na sociedade moderna;
3.3 Comportamento no ambiente de trabalho.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual e quadro branco e vídeos didáticos;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento;
- Estudos de caso;
- Exercícios em sala de aula.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 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.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Slides, apostilas e textos;
- Recursos audiovisuais: projetor, vídeos.

AVALIAÇÃO

- Trabalhos individuais e em grupo;
- Provas escritas;
- Exercícios e trabalhos dirigidos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira.** 9. ed. Caxias do Sul: Educs, 2003. 731 p. (Hotelaria). (6 ex.)

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos:** teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 256 p. (22 ex.)

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo.** São Paulo: Contexto, 2003. 123 p. (Turismo passo a passo). (10 ex.)

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2003. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788572442336. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788572442336. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos:** procedimentos e técnicas. 2. ed. Barueri: Manole, 2002. 141 p. (10 ex.)

SOARES, Ester Proença; FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. **A mesa:** arranjo e etiqueta : anfitriões e convidados, casa e restaurantes. São Paulo: Escrituras, 2006. 112 p. (6 ex.)

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos:** planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003. 359 p. (10 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos.** 2. ed. ampl. Caxias do Sul: Educs, 2002. 227 p. (Hotelaria). (4 ex.)

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. Porto Alegre: Educs, 2007. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788570614568. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788570614568. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos:** uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. 256 p. (Turismo). (11 ex.)

CESCA, Cleuza Gertrudes Gimenes. **Organização de eventos:** manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997. 166 p. (6 ex.)

MEIRELLES, Gilda Fleury. **Protocolo e cerimonial:** normas, ritos e pompa. São Paulo: Ômega, 2001. 256 p. (3 ex.)

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos.** São Paulo: Contexto, 2005. 119 p. (16 ex.)

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2012. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788572441544. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788572441544. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos.** São Paulo: Aleph, 2002. 90 p. (ABC do turismo). (4 ex.)

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 4°</td><td>Pré-requisitos: -</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: -</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância: -</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: 40 horas (Modalidade II)</td></tr>
<tr><td colspan="3">PCC: PPC/Extensão:</td></tr>
</table>

EMENTA

Sociedade e Cidadania. Elementos teórico-conceituais para a intervenção social. Desenvolvimento econômico e sustentabilidade. Aplicação e desenvolvimento de atividades sociais, como garantia dos direitos humanos e cidadania na sociedade. Experiências de intervenção social nas comunidades.

OBJETIVO

- Compreender a importância da cidadania para a construção da vida em sociedade;
- Desenvolver e executar ações de cunho social em instituições que atuem com pessoas em situação de vulnerabilidade social no intuito de promover o engajamento junto a comunidade externa a fim de reconhecer os direitos humanos como inclusão social, econômica e cultural; a erradicação da pobreza, das desigualdades sociais, discriminações, autoritarismos e múltipla formas de violência a contra a pessoa humana e suas etnias como africanas e populações tradicionais e ribeirinhas
- Desenvolver a responsabilidade social, a comunicação efetiva, proatividade e liderança, as relações interpessoais durante o planejamento e a execução das atividades extensionistas desenvolvidas junto a comunidade externa;
- Monitorar e avaliar o impacto das ações desenvolvidas junto à comunidade externa.

PROGRAMA

UNIDADE 1 - Cidadania

1.1. Princípios de ética, valores e códigos de ética;
1.2. Formação da sociedade brasileira;
1.3. Direitos humanos.

UNIDADE 2 - Responsabilidade social

2.1. Responsabilidade social empresarial;

2.2. Investimento social privado;
2.3. Governança corporativa.

UNIDADE 3: Introdução ao empoderamento comunitário em atividades extensionistas
3.1 Identificação de problemas locais;
3.2 Planejamento de projetos sociais em atividades extensionistas;
3.3 Construção do projeto;
3.4 Mobilização de recursos.

UNIDADE 4: Implementação e execução de projetos sociais
4.1 Execução de projetos extensionistas;
4.2 Sustentabilidade de iniciativas sociais;
4.3 Monitoramento e avaliação de impacto dos projetos extensionistas desenvolvidos nas comunidades.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Realização do diagnóstico social em comunidade externa para contribuir com o desenvolvimento das ações extensionistas (extensão);
- Avaliação da social da comunidade externa (extensão);
- Planejamento das ações extensionistas a serem realizadas junto a comunidade externa (extensão);
- Atividades Práticas: Implementar ações ou atividades extensionistas em parceria com comunidades externas, permitindo aplicação prática do conhecimento adquirido (extensão);
- Avaliação Contínua: Avaliar o desempenho dos alunos por meio de participação ativa, relatórios de projetos e apresentações, realizadas durante a execução das atividades extensionistas.

Extensão: As atividades propostas visam a inclusão social digna e produtiva de pessoas e grupos historicamente excluídos, bem como a eliminação de todas as formas de violência, preconceito, negligência e discriminação, garantindo a dignidade e promovendo os direitos de cidadania e participação social. Devem também trabalhar para reduzir as desigualdades étnico-raciais, religiosas, de gênero e de identidade sexual nas comunidades atendidas pelo IFCE. Além disso, é fundamental incluir pessoas com deficiência e outras necessidades educacionais específicas na vida social e no mercado de trabalho. A prestação de serviços à comunidade é uma parte essencial desse processo, visando à redução das desigualdades sociais e econômicas, e promovendo atividades de extensão baseadas em diálogo e aprendizado mútuo com as comunidades atendidas pelo IFCE.

Os alunos atuarão como protagonistas ao trabalharem em ações sociais junto às comunidades, após identificação da demanda, o planejamento e a construção ou o pensar nas ações a serem executadas. Posteriormente, vem a execução da ação de forma atender a necessidade da comunidade e reduzindo as desigualdades étnico-raciais, religiosas, de gênero e de identidade sexual nas comunidades atendidas.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplinas, 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.

RECURSOS

- Lousa;
- Pincel;
- Apagador;
- Notebook/Data show;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, vídeos, filmes, datashow, entre outros recursos disponíveis.

AVALIAÇÃO

- Participação e Engajamento antes, durante e pós execução das atividades extensionistas;
- Desenvolvimento de Habilidades (liderança, comunicação, trabalho em equipe, resolução de problemas, entre outras) no desenvolvimento das ações de caráter extensionista;
- Conhecimento e Compreensão (Avaliação da compreensão dos objetivos do projeto e da capacidade dos participantes de aplicar esses conceitos em situações práticas) relativo as atividades extensionistas desenvolvidas junto a comunidade externa;
- Implementação de Projetos Extensionistas (Avaliação da capacidade dos participantes de planejar, executar e avaliar projetos sociais).
- Colaboração e Trabalho em Equipe (Avaliação da capacidade dos participantes de trabalhar de forma colaborativa em equipe) em todas as etapas do trabalho extensionista desenvolvido com a comunidade.

Extensão: Ao final da execução da ação de extensão, os alunos serão avaliados quanto ao:

- Impacto na Comunidade (Avaliação do impacto da ação na comunidade-alvo);
- Análise dos resultados alcançados e da eficácia das intervenções realizadas pelos estudantes.
- Avaliação do comportamento ético e da responsabilidade social dos participantes.
- Observação do respeito pelos valores e direitos das pessoas envolvidas na ação, bem como a consideração dos impactos sociais e ambientais de suas ações

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARVALHO JÚNIOR, Moacir Ribeiro de. **Gestão de projetos da academia à sociedade.** Curitiba: Intersaberes, 2012. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788582121528. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788582121528. Acesso em: 6 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa:** métodos qualitativo, quantitativo e misto. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 248 p. (4 ex.)

DESAULNIERS, Julieta Beatriz Ramos (organização). **Responsabilidade social & universidade.** Canoas, RS; Porto Alegre: Universidade Luterana do Brasil: PUC-Rio Grande do Sul, 2006. 216 p. (6 ex.)

GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de projetos de extensão universitária.** São Paulo: Avercamp, 2008. 115 p. (3 ex.)

KAUCHAKJE, Samira. **Gestão pública de serviços sociais.** Curitiba: Intersaberes, 2012. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788565704274. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788565704274. Acesso em: 6 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

LEFEBVRE, Henri. **O direito à cidade.** 5. ed. São Paulo: Centauro, 2009. 143 p. (3 ex.)

MOREIRA, Marina Figueiredo. **Direitos humanos, ética e cidadania.** Brasília: NT Editora, 2014. (12 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, Maria de Fátima. **Do lixo à cidadania:** estratégias para a ação. Brasília: Caixa Econômica Federal - CEF, 2001. 94 p. (1 ex.)

CEARÁ. Assembleia Legislativa. **Manual da cidadania e dos direitos humanos.** Fortaleza: INESP, 2004. 112 p. (3 ex.)

DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental:** responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2009. 196 p. (12 ex.)

GADOTTI, Moacir. **Escola cidadã:** uma aula sobre a autonomia da escola. São Paulo: Cortez, 1992. 78 p. (Polêmicas do nosso tempo, 50). (1 ex.)

SANSIL, Cláudia; FALCÃO, Carolina Neumann de Barros; RODRIGUES, Verônica. A extensão na rede federal: desafios e aproximações entre ensino e pesquisa nos recém-criados Institutos Federais - o caso IFPE **[conteúdo digital]. Revista de Ciência, Tecnologia e Humanidades do IFPE (CIENTEC).** Recife, v. 2, n. 1, 2010. p. 66-78. Disponível em: https://revistas.ifpe.edu.br/cientec/issue/view/13. Acesso em: 6 May. 2025.

TACHIZAWA, Takeshy. **Organizações não governamentais e terceiro setor**: criação de ONGs e estratégias de atuação. São Paulo: Atlas, 2002. 302 p. (4 ex.)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: LIBRAS</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 4°</td><td>Pré-requisitos: -</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 30h</td><td>Prática:10h</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">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.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Reconhecer a Libras como um sistema linguístico autônomo, utilizando as estruturas linguísticas e gramaticais para formação de uma sentença;
● Reconhecer o trabalho do Tradutor e Intérprete da Língua de Sinais (TILS), como uma atividade profissional específica;
● Utilizar a linguagem dos sinais na promoção da inclusão social e na sociabilização em diversos ambientes da sociedade.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I: ASPECTOS GERAIS
1.1 Diferença de Libras e outras linguagens de sinais e a língua portuguesa.

UNIDADE II: ESTRUTURA LINGUÍSTICA DE LIBRAS
2.1. Estrutura sublexical dos sinais;
2.2. Formação dos ítens lexicais;
2.3. Estruturação de sentenças em Libras.

UNIDADE III: CATEGORIAS GRAMATICAIS E FORMAÇÃO DE PALAVRAS EM LIBRAS
3.1. Fonética, fonologia e morfologia;
3.2. Os parâmetros: configuração de mão, direcionalidade, ponto de articulação movimento, localização, expressões faciais e corporais.

UNIDADE IV: ESTRUTURAÇÃO DE SENTENÇAS
4.1. Uso do alfabeto manual;
4.2 Vocabulário da Libras.</td></tr>
</table>

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual e quadro branco e vídeos didáticos;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento;
- Estudos de caso;
- Exercícios em sala de aula.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 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.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Slides, apostilas e textos;
- Recursos audiovisuais: projetor, vídeos.

AVALIAÇÃO

- Trabalhos individuais e em grupo;
- Provas escritas;
- Exercícios e trabalhos dirigidos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAPOVILLA, F. C., RAPHAEL, W. D. **Enciclopédia da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras: educação**. Vol, 1. São Paulo: Edusp, 2016.

FELIPE, T. A. **Libras em contexto: curso básico: livro do estudante**. 8. ed. Brasília: Feneis, 2007.

QUADROS, Ronice Müller de. **Educação de surdos:** a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artmed, 1997. (2 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FERNANDES, E. **Linguagem e surdez**. Porto Alegre. Artmed, 2003.

GESSER, Audrei. **Libras ?: que língua é essa? :** crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola Editorial, 2009. 87 p., il. (Estratégias de ensino, 14). (2 ex.)

QUADROS, R. M.; STUMPF, M. R. **Estudos Surdos** IV. Petrópolis, RJ: Arara Azul, 2009.

QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira:** estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2007. 221 p. (25 ex.)

SACKS, Oliver W. **Vendo vozes:** uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia das Letras, 2011. 215 p. (20 ex.)

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: GESTÃO DE CUSTOS</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 4°</td><td>Pré-requisitos:
Introdução à Contabilidade</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 30h</td><td>Prática: 10h</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
Introdução à Gestão de custos. Métodos de custeio. Análise Custo/Volume/Lucro. Formação de preço. Sistemas orçamentários. Noções de controladoria.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Identificar os conceitos básicos e a diferença das terminologias utilizadas na gestão de custos.
● Conhecer os métodos de apuração e mensuração dos custos.
● Orientar sobre o uso de ferramentas utilizadas para tomada de decisões gerenciais.
● Aplicar técnicas para formação de preço e elaboração de orçamentos
● Discutir sobre a importância da controladoria na tomada de decisões</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I - TERMINOLOGIAS DE CUSTOS E ELEMENTOS DOS CUSTOS.
1.1 Gasto / desembolso.
1.2 Custos.
1.3 Despesas.
1.4 Perda e desperdício.
1.5 Investimento.
1.6 Elementos dos custos: Matéria-prima, Mão de obra e Gastos gerais.

UNIDADE II - CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS E DESPESAS.
2.1. Classificação pela variabilidade.
2.2 Classificação pela facilidade de alocação.
2.3 Classificação pelo auxílio na tomada de decisão.
2.4. Despesa fixa X despesa variável.

UNIDADE III - MÉTODOS DE CUSTEIO.
3.1 Margem de contribuição.
3.2. Método de custeio variável.
3.3. Método de custeio por absorção.</td></tr>
</table>

3.4 Método de custeio ABC.

UNIDADE IV - ANÁLISE DE CUSTO/VOLUME/ LUCRO (*BREAK IN POINT).*

4.1 Ponto de equilíbrio contábil/ econômico/financeiro.

4.2 Influências no ponto de equilíbrio.

4.3 Margem de Segurança.

4.4 Alavancagem Operacional.

UNIDADE V - FORMAÇÃO DE PREÇO E ORÇAMENTOS (*BUDGET).*

5.1 Definição de preço e orçamento.

5.2 Fatores determinantes para formação de preço.

5.3 O ciclo do orçamento.

5.4 Tipos de orçamento.

UNIDADE VI: NOÇÕES DE CONTROLADORIA

6.1 Definição e Escopo da Controladoria;

6.2 Papel e Funções do Controller;

6.3 Importância Estratégica da Controladoria;

6.4 Auditoria Interna e Externa.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual e quadro branco;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento;
- Estudos de caso;
- Exercícios em sala de aula.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Slides, apostilas e textos;
- Recursos audiovisuais: projetor, vídeos.

AVALIAÇÃO

- Trabalhos individuais e em grupo;
- Provas escritas;
- Exercícios e trabalhos dirigidos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERTI, Anélio. **Contabilidade e análise de custos**: teoria e prática. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2013. 225 p. + CD com exercícios e estudo de casos (CD 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694 - 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789. (20 ex.)

JUND, S. **AFO, administração financeira e orçamentária: teoria e questões**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

LEÃO, N. S. **Custos e orçamentos na prestação de serviços.** São Paulo: Nobel, 2004.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos.** 9. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 370 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALCÂNTARA. H. **Apropriação de custos.** Confederação Nacional da Indústria. Rio de Janeiro: 1983

NAKAGAWA, Masayuki. **Gestão estratégica de custos:** conceitos, sistemas e implementação. São Paulo: Atlas, 2000. 111 p. (5 ex.)

OLIVEIRA, Simone Espíndola de; ALLORA, Valerio. **Gestão de custos:** metodologia para a melhoria da performance empresarial. Curitiba: Juruá, 2010. 174 p. (8 ex.)

SCHIER, Carlos Ubiratan da Costa. **Gestão de custos.** Curitiba: Intersaberes, 2013. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788582122389. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788582122389. Acesso em: 6 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

ZANELLA, Luiz Carlos; CÂNDIDO, Índio. **Auditoria interna:** rotinas e processos práticos para hoteis, restaurantes e empresas em geral. Caxias do Sul: Educs, 2002. 142 p. (Hotelaria). (6 ex.)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

PUDS - 5º SEMESTRE

- **ESTUDO DE VIABILIDADE DE EMPREENDIMENTOS HOTELEIROS (40H)**
- **ESTATÍSTICA APLICADA (40H)**
- **PRÁTICA DE EVENTOS (40H)**
- **GESTÃO DE HOSPEDAGEM (40H)**
- **GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS (40H)**
- **SUSTENTABILIDADE EM MEIOS DE HOSPEDAGEM (40H)**
- **GESTÃO DE PESSOAS (40H)**
- **PRÁTICA PROFISSIONAL (40H)**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: ESTUDO DE VIABILIDADE DE EMPREENDIMENTOS HOTELEIROS</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 5°</td><td>Pré-requisitos:
Gestão de Custos</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td colspan="3">PCC: PPC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
Compreensão dos conceitos de planejamento. Objetivos do estudo de viabilidade hoteleira. Tipos de projetos: projeto de viabilidade Técnico Econômica, projeto executivo e projeto de viabilidade financeira. O projeto hoteleiro e as condicionantes ambientais. O projeto na decisão de investir. Estrutura dos projetos. Etapas do projeto. Características gerais do mercado. Pesquisa da Oferta e Análise da Demanda. Custos na Hotelaria. Classificação dos bens e variáveis relevantes. Estrutura Organizacional dos Hoteis. Estruturação do Empreendimento Turístico. Análise de Viabilidade.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Identificar e confeccionar os tipos de projetos;
● Aplicar os conceitos de estudo de viabilidade de projetos hoteleiros;
● Compreender as características gerais do mercado;
● Identificar a oferta turística e as exigências da demanda e suas projeções;
● Compreender a interface entre a natureza e a sociocultural;
● Entender as demonstrações financeiras.</td></tr>
</table>

PROGRAMA

UNIDADE I: O PROJETO NO PROCESSO DO PLANEJAMENTO

1.1 Conceito de Planejamento.
1.2 Planejamento no Tempo e no Âmbito de Interesse.
1.3 O Ciclo Decisório.
1.4 Objetivos e Metas.
1.5 Tipos de Negócios.

UNIDADE II: ESTUDO DE VIABILIDADE E O MEIO AMBIENTE

2.1 Legislação Ambiental.
2.2 Licenças Ambientais.

UNIDADE III: PROJETO DE VIABILIDADE.

3.1 Classificação dos Projetos por Objetivos.
3.2 Projeto de Viabilidade Técnico-Econômica.
3.3 Projeto Executivo.
3.4 Projeto de Viabilidade Financeira.

UNIDADE IV: CARACTERÍSTICAS GERAIS DO MERCADO.

4.1 Localização.
4.2 História.
4.3 Quadro Natural.
4.4 População.
4.5 Saúde.
4.6 Educação.
4.7 Economia.
4.8 Política.
4.9 Mão de Obra.
4.10 Abastecimento.

UNIDADE V: ESTRUTURA DO EMPREENDIMENTO.

5.1 Plantas Arquitetônicas.
5.2 Plantas Eletrônica.
5.3 Infraestrutura e Facilidades dos Empreendimentos.

UNIDADE VI: PROJEÇÃO DE RECEITAS E CUSTOS.

6.1 Custos na Hotelaria.
6.2 Ponto de Equilíbrio.

UNIDADE VII: ANÁLISE DE VIABILIDADE ECONÔMICA

7.1 VPL.
7.2 TIR.
7.3 Pay-back.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual e quadro branco;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento;
- Estudos de caso;
- Exercícios em sala de aula.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 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.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Slides, apostilas e textos;
- Recursos audiovisuais: projetor, vídeos.

AVALIAÇÃO

- Trabalhos individuais e em grupo;
- Provas escritas;
- Exercícios e trabalhos dirigidos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lúcio de; JORGE, Wilson Edson. **Hotel:** planejamento e projeto. 8. ed. São Paulo: Senac SP, 2005. 246 p. (16 ex.)

BONFATO, Antônio Carlos. **Desenvolvimento de hoteis:** estudo de viabilidade. São Paulo: Senac SP, 2006. 152 p. (6 ex.)

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira.** 9. ed. Caxias do Sul: Educs, 2003. 731 p. (Hotelaria). (6 ex.)

CINQUETTI, Heloisa Chalmers Sisla; LOGAREZZI, Amadeu. **Consumo e resíduo:** fundamentos para o trabalho educativo. São Carlos, SP: EdUFSCar, 2007. 212 p. (8 ex.)

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA - EMBRAPA. **Agir:** percepção da gestão ambiental. Edição técnica de Valéria Sucena Hammes. São Paulo: Globo, 2004. 280 p. (Educação ambiental para o desenvolvimento sustentável, 5). (10 ex.)

LAWSON, Fred. **Hoteis e resorts:** planejamento, projeto e reforma. Porto Alegre: Bookman, 2003. 356 p. (6 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMPOS, José Ruy Veloso; ROSES, Cláudia Fonseca; BAUMGARTNER, Ricardo R. **Estudo de viabilidade para projeto hoteleiro.** 2. ed. Campinas: Papirus, 2005. 110 p. (6 ex.)

CASAROTTO FILHO, Nelson. **Elaboração de projetos empresariais:** análise estratégica, estudo de viabilidade e plano de negócio. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2016. 248 p. (3 ex.)

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria.** Caxias do Sul: EDUSC, 1997. 343 p. (6 ex.)

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Porto Alegre: Educs, 2010. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788570615619. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788570615619. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

PETROCCHI, Mario. **Hotelaria:** planejamento e gestão. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. 200 p. São Paulo : Futura, 2002. 231p. (10 ex.)

SENAC. **Pousada:** como montar e administrar. Rio de Janeiro: [s.n.], 2005. 110 p. (6 ex.)

YÁZIGI, Eduardo. **A pequena hotelaria e o entorno municipal:** guia de montagem e administração. São Paulo: Contexto, 2003. 85 p. (Turismo). (6 ex.)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESTATÍSTICA APLICADA		
Código:	**Carga horária total: 40h**	**Créditos: 2**

Nível: Superior	**Semestre: 5°**	**Pré-requisitos:** Gestão de Custos
CARGA HORÁRIA	**Teórica: 30h**	**Prática: 10h**
	Presencial: 40h	**Distância:**
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	**PPC/Extensão:**

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.

OBJETIVO

- Saber coletar e organizar dados estatísticos;
- Identificar variáveis discretas e contínuas;
- Saber apresentar dados em tabelas e gráficos;
- Conhecer as séries estatísticas;
- Saber calcular e interpretar as medidas de posição;
- Saber calcular e interpretar as medidas de dispersão;
- Fazer projeções de dados com uso do modelo linear de regressão.

PROGRAMA

UNIDADE I: CONCEITOS BÁSICOS DA ESTATÍSTICA

1.1 Diferença entre Estatística Descritiva e Inferência Estatística;
1.2 Variáveis discretas;
1.3 Variáveis contínuas;
1.4 Dados brutos e Rol;
1.5 População e Amostra.

UNIDADE II: ORGANIZAÇÃO DOS DADOS ESTATÍSTICOS

2.1 Coleta de dados brutos;
2.2 Elaboração do Rol;
2.3 Organização dos dados em distribuição de Frequência.

UNIDADE III: AS SÉRIES ESTATÍSTICAS

3.1 Série Cronológica;
3.2 Série Geográfica;
3.3 Série Específica;
3.4 Distribuição de Frequência.

UNIDADE IV: TABELAS ESTATÍSTICAS
8.1 Definição;
8.2 Tipos;
8.3 Elementos Essenciais;
8.4 Normas de Apresentação Tabular.

UNIDADE V: GRÁFICOS ESTATÍSTICOS.
8.5 Definição;
8.6 Tipos;
8.7 Gráfico Linear;
8.8 Gráfico de Colunas;
8.9 Gráfico de Barras;
8.10 Gráfico Setorial ou de Pizza;
8.11 Gráfico Polar;
8.12 Histograma.

UNIDADE VI: MEDIDAS DE POSIÇÃO
8.13 Definição;
8.14 Tipos;
8.15 Fórmulas de Cálculo (Dados Agrupados e Não-Agrupados);
8.16 Cálculo e Interpretação da Média;
8.17 Cálculo e Interpretação da Mediana;
8.18 Cálculo e Interpretação da Moda;
8.19 Propriedades.

UNIDADE VII: MEDIDAS DE DISPERSÃO
8.20 Definição;
8.21 Tipos;
8.22 Fórmulas de Cálculo (Dados Agrupados e Não-Agrupados);
8.23 Cálculo da Variância;
8.24 Cálculo e Interpretação do Desvio-Padrão;
8.25 Cálculo e Interpretação do Coeficiente de Variação;
8.26 Propriedades.

UNIDADE VIII: ASSIMETRIA E CURTOSE
8.1 Definição;
8.2 Representação Gráfica;
8.3 Cálculo e Interpretação do Desvio-Padrão;
8.4 Cálculo e Interpretação do Coeficiente de Variação;
8.5 Propriedades.

UNIDADE IX: TEORIA ELEMENTAR DA PROBABILIDADE

UNIDADE X: CORRELAÇÃO LINEAR
9.1 Definição;
9.2 Representação Gráfica;
9.3 Fórmulas de Cálculo;
9.4 Coeficiente de Correlação;
9.5 Interpretação;
9.6 Coeficiente de Determinação;
9.7 Interpretação.

UNIDADE XI: REGRESSÃO LINEAR
10.1 Definição;
10.2 Representação Gráfica;
10.3 Fórmulas de Cálculo;
10.4 Equação de Regressão;
10.5 Extrapolação de dados;
10.6 Interpolação de dados;
10.7 Projeção de dados.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual e quadro branco;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento;
- Exercícios em sala de aula.

Atividades não presenciais:
Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, as quais podem ser: **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.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Slides, apostilas e textos;
- Recursos audiovisuais: projetor, vídeos.

AVALIAÇÃO

- Trabalhos individuais e em grupo;
- Provas escritas;
- Exercícios e trabalhos dirigidos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro; MILONE, Giuseppe. **Estatística aplicada ao turismo e hotelaria.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 227 p. (6 ex.)

COSTA, G. G. O. **Curso de Estatística Básica: Teoria e Prática.** 2. ed. São Paulo: Atlas, 2015.

COSTA, Sérgio Francisco. **Estatística aplicada ao turismo.** São Paulo: Aleph, 2003. 86 p. (ABC do turismo). (10 ex.)

CRESPO, Antônio Arnot. **Estatística fácil.** 19. ed. atual São Paulo: Saraiva, 2013. 218 p. (12 ex.)

STEVENSON, William J. **Estatística aplicada à administração.** São Paulo: Harbra, 1981. 495 p. (17 ex.)

TIBONI, C. G. R. **Estatística Básica: para os cursos de administração, ciências contábeis, tecnológicos e de gestão.** São Paulo: Atlas, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBETTA, P. A. **Estatística Aplicada às Ciências Sociais.** 6. ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2006.

BONAFINI, Fernanda Cesar (organização). **Estatística.** São Paulo: Pearson, 2012. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788564574403. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788564574403. Acesso em: 6 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

DOWNING, D; CLARK, J. **Estatística Aplicada.** 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. Série Essencial.

FONSECA, Jairo Simon da; MARTINS, Gilberto de Andrade. **Curso de estatística**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 1996. 320 p. (6 ex.)

LARSON, Roland Edwin; FARBER, Betsy. **Estatística aplicada.** Tradução de Cyro de Carvalho Patarra. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2004. Ebook. (1 recurso online). ISBN 8587918591. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/8587918591. Acesso em: 6 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

LEVIN, Jack; FOX, James Alan. **Estatística para ciências humanas**. Tradução de Alfredo Alves de Farias. Revisão de Ana Maria Lima de Farias. 9. ed. São Paulo: Pearson, 2004. Ebook. (1 recurso online). ISBN 858791846x. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/858791846x. Acesso em: 6 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

LEVIN, Jack; FOX, James Alan; FORDE, David R. **Estatística para ciências humanas.** Revisão de Fernanda Cesar Bonafini. 11. ed. São Paulo: Pearson, 2012. Ebook. (1 recurso online). Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788581430812. Acesso em: 6 May. 2025. **(BIBLIOTECA VIRTUAL)**

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: PRÁTICA DE EVENTOS</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Créditos: 2</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 5°</td><td>Pré-requisitos:Eventos, Cerimonial e Protocolo</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: -</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: 40 horas (Modalidade II)</td></tr>
<tr><td></td><td>PCC:</td><td>PPC/Extensão:</td></tr>
</table>

EMENTA

Captação de Eventos. Projeto e Viabilidade de eventos. Operacionalização e Execução dos eventos. Comissões e orçamento. Alimentos e Bebidas nos eventos. Prática de um evento extensionista aberto à comunidade externa.

OBJETIVO

- 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;
- Conhecer as técnicas de captação, promoção e vendas em eventos;
- Aprender a utilizar espaços para realização de eventos, bem como negociar e preparar orçamentos e custos;
- Perceber a articulação do *Convention e Visitors Bureau* na captação dos eventos;
- Familiarizar o aluno às entidades do mercado de eventos.
- 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.

PROGRAMA

UNIDADE I – OS EVENTOS

1.1 Identificação do mercado/demanda e captação de Eventos;

1.2 Técnicas de Captação de Eventos (*Convention & Visitors Bureau* , empresas públicas e particulares);

1.3 Espaços para Eventos no hotel;

1.4 *Lay out* dos salões para cada tipo de evento.

UNIDADE II – PLANEJANDO, ORGANIZANDO E EXECUTANDO UM EVENTO DE

CARÁTER EXTENSIONISTA

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 presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual e quadro branco;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento;
- Exercícios em sala de aula;
- Orientação das comissões do evento extensionista.

Extensão: Organização em grupo sob supervisão do docente para preparação e execução do evento extensionista aberto à comunidade externa.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, as quais podem ser:

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

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Slides, apostilas e textos;
- Recursos audiovisuais: projetor, vídeos.

AVALIAÇÃO

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

Extensão: Os alunos serão avaliados pela execução das ações realizadas, pela receptividade e aceitação da comunidade externa na temática, pela avaliação do evento realizada pelo público.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos:** uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. 256 p. (Turismo). (11 ex.)

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira.** 9. ed. Caxias do Sul: Educs, 2003. 731 p. (Hotelaria). (6 ex.)

GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de projetos de extensão universitária.** São Paulo: Avercamp, 2008. 115 p. (3 ex.)

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos:** teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 256 p. (22 ex.)

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos:** procedimentos e técnicas. 2. ed. Barueri: Manole, 2002. 141 p. (10 ex.)

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos:** planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003. 359 p. (10 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos.** 2. ed. ampl. Caxias do Sul: Educs, 2002. 227 p. (Hotelaria). (4 ex.)

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. Porto Alegre: Educs, 2007. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788570614568. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788570614568. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

CESCA, Cleuza Gertrudes Gimenes. **Organização de eventos:** manual para planejamento e execução. 7. ed. São Paulo: Summus, 1997. 166 p. (6 ex.)

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos.** 4. ed. São Paulo: Contexto, 2005. 119 p. (16 ex.)

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2012. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788572441544. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788572441544. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

SANSIL, Cláudia; FALCÃO, Carolina Neumann de Barros; RODRIGUES, Verônica. A extensão na rede federal: desafios e aproximações entre ensino e pesquisa nos recém-criados Institutos Federais - o caso IFPE **[conteúdo digital]. Revista de Ciência, Tecnologia e Humanidades do IFPE (CIENTEC).** Recife, v. 2, n. 1, 2010. p. 66-78. Disponível em: https://revistas.ifpe.edu.br/cientec/issue/view/13. Acesso em: 6 May. 2025.

TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos.** São Paulo: Aleph, 2002. 90 p. (ABC do turismo). (4 ex.)

WATT, David C. **Gestão de eventos em lazer e turismo.** Porto Alegre: Bookman, 2004. 206 p. (10 ex.)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: GESTÃO DE HOSPEDAGEM</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Pré-requisitos: -</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 5°</td><td>Prática: 10h</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 30h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td></td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PCC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
Compreensão e aplicação das ferramentas técnico-administrativas e operacionais no processo decisório e analítico do desempenho dos meios de hospedagem.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Conhecer e analisar a situação administrativo-operacional e financeira dos meios de hospedagem utilizando-se de ferramentas do planejamento e gestão empresarial.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I - ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM
1.1. Estrutura Organizacional da Empresa Hoteleira.
1.2. Formas de Organização dos Meios de Hospedagem.
1.3. Cargos em Hotelaria.
1.4. A Indústria Hoteleira Visão Geral e Oportunidades de Carreira.

UNIDADE II – PRODUTOS DA HOSPEDAGEM NA FORMAÇÃO DE RECEITAS
2.1 Serviços de hospedagem.
2.2 Serviços de Alimentos e Bebidas.
2.3 Eventos.
2.4 Outras Fontes de Renda.

UNIDADE III – GESTÃO HOTELEIRA
3.1 Técnicas de gerenciamento.
3.2 Operacionalidade dos meios de hospedagem.
3.3 Características dos serviços de hotelaria.
3.4 Segurança e Manutenção hoteleira</td></tr>
</table>

UNIDADE IV - PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO APLICADO A HOTÉIS

4.1 Controles táticos: estabelecimento de padrões; acompanhamento dos resultados; comparação dos resultados com padrões; tipos de controles táticos.

4.2 Controle operacional: ações corretivas e disciplinares. Tipos de controles operacionais.

4.3 Processo decisório; Benchmarking; Terceirização; Reengenharia.

4.4 Análises de Indicadores Financeiros:Desempenho Operacional; Lucratividade; Desempenho financeiro. Indicadores: taxa de ocupação; Taxa de cortesia, manutenção e uso da empresa; Média de Hóspedes; Diária Média. Receita Média; Produtividade Operacional.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual e quadro branco;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento;
- Exercícios em sala de aula;
- Estudo de casos;
- Visitas técnicas a meios de hospedagem e/ou restaurantes.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, as quais podem ser:

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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Slides, apostilas e textos;
- Recursos audiovisuais: projetor, vídeos.

AVALIAÇÃO

- Discussão/participação em sala;
- Seminário avaliativos apresentados em aula;
- Entrega de resenha / fichamento / pesquisa;
- Análise fílmica;
- Prova escrita presencial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira.** 9. ed. Caxias do Sul: Educs, 2003. 731 p. (Hotelaria). (6 ex.)

MAMEDE, G. **Manual de direito para a administração hoteleira: incluindo análise dos problemas e dúvidas jurídicas, situações estranhas e as possíveis soluções previstas no direito**. São Paulo: Atlas, 2002.

PETROCCHI, Mario. **Hotelaria:** planejamento e gestão. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. 200 p. São Paulo : Futura, 2002. 231p. (10 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOEGER, M. A. **Gestão financeira para meios de hospedagem:** hoteis, pousadas, hotelaria hospitalar e hospitalidade. São Paulo: Atlas, 2005.

CANDIDO, I; VIEIRA, E. V. **Gestão de hoteis**. Caxias do Sul: Educs, 2003.

COOPER, C. **Turismo:** princípios e prática. 2ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria.** Caxias do Sul: EDUSC, 1997. 343 p. (6 ex.)

RAMIREZ CAVASSA, César. **Hoteis:** gerenciamento, segurança e manutenção. São Paulo: Roca, 2001. 283 p. (5 ex.)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Pré-requisitos: Serviços de Alimentos e Bebidas</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 5°</td><td>Prática: 10h</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 30h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td></td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PCC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
Conceitos básicos de gestão em modelos de franquias em A & B. Composição e organização do departamento de A & B. Os ciclos e processos de compras e controle (matéria prima, compra, custos, custo da mercadoria vendida- CMV, transporte, estoque, armazenamento, produção, consumo). Planejamento e Engenharia de cardápio (Preço de Venda: ficha técnica; mix de
vendas; mapa de vendas)</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Conhecer as diversas franquias na área de A&B existentes no mercado;
● Estudar a composição e organização do departamento de A&B;
● Entender o processo de compras, transporte, recebimento, armazenagem, estoque e o Custo da mercadoria vendida – CMV;
● Interpretar e avaliar a receita e despesa do setor de A&B e ou do restaurante;
● Elaborar fichas técnicas;
● Conhecer a importância da padronização de processos;
● Analisar relatórios;
● Administrar e Organizar um restaurante.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I - FRANQUIA
1.1 A origem da palavra franchising, as primeiras franquias;
1.2 Os tipos de Franquia;
1.3 Royalties, taxa de franquia e propaganda;
1.4 Franquias de A & B no Brasil.

UNIDADE II – GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS
2.1 Fatores de sucesso;
2.2 Estrutura necessária;
2.3 O mercado, a concorrência, público alvo e localização;
2.4 Gestão de A & B sob a ótica do turismo.</td></tr>
</table>

UNIDADE III – PROCESSO DE COMPRAS
3.1 O Processo de Compras em A&B;
3.2 Controle de compras, estoque, recebimento, armazenagem e transporte;
3.3 Custo de Mercadoria Vendida (CMV).

UNIDADE IV – PADRONIZAÇÃO DE PROCESSOS
4.1 Padronização de Processos em alimentos e bebidas;
4.2 Engenharia de cardápio; Mix de Vendas; Mapa de Vendas; Ficha Técnica;
4.3 Agregando valor através do serviço de alimentação.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais*;*
- Estudo de casos;
- Visitas técnicas a meios de hospedagem e/ou restaurantes;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.

Atividades não presenciais:
Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, as quais podem ser:
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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Slides, apostilas e textos;
- Recursos audiovisuais: projetor, vídeos.

AVALIAÇÃO

- Avaliações objetiva e discursiva/participação em sala;
- Seminário avaliativos apresentados em aula (produção e apresentação dos seminários);
- Entrega de resenha / fichamento / pesquisa;
- Prova escrita presencial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas.** 3. ed. Caxias do Sul: Educs, 2007. 254 p. (Hotelaria). (16 ex.)

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. Porto Alegre: Educs, 2010. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788570615527. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788570615527. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** 4. ed. São Paulo: Senac SP, 2006. 187 p. (37 ex.)

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes.** São Paulo: Senac SP, 2005. 204 p. (6 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor:** tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 308 p. (11 ex.)

DAVIS, Bernard et al. **Gestão de alimentos e bebidas.** Edição compacta Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 176 p. (Eduardo Sanovicz de turismo). (10 ex.)

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista:** a construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Senac SP, 2009. 264 p. (12 ex.)

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes.** 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2004. 132 p. (12 ex.)

SENAC. **O mundo da cozinha:** perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac RJ, 2013. 135 p. (22 ex.)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: SUSTENTABILIDADE EM MEIOS DE HOSPEDAGEM</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Pré-requisitos:-</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 5°</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td></td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PCC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">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</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Identificar os princípios da sustentabilidade nos meios de hospedagem;
● Identificar a importância da responsabilidade social na indústria hoteleira;
● Interpretar as certificações e sua importância no setor hoteleiro;
● Discutir a implantação de ações sustentáveis na hotelaria;
● Compreender como se dá o envolvimento das comunidades locais no contexto hoteleiro.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I: INTRODUÇÃO À SUSTENTABILIDADE E MEIOS DE HOSPEDAGEM
1.1 Conceitos básicos de sustentabilidade e sua importância na indústria hoteleira;
1.2 Objetivos do desenvolvimento sustentável (ODS);
1.3 Análise do impacto ambiental da indústria de hospedagem;
1.4 Benefícios econômicos, sociais e ambientais da adoção de práticas sustentáveis na hospedagem.

UNIDADE II: EFICIÊNCIA ENERGÉTICA E GESTÃO DE RECURSOS
2.1 Redução do consumo de energia e água nos meios de hospedagem;
2.2 Utilização de fontes de energia renovável e tecnologias eco eficientes;
2.3 Gerenciamento de resíduos sólidos e reciclagem.

UNIDADE III: DESIGN SUSTENTÁVEL E CERTIFICAÇÕES VERDES
3.1 Princípios de design sustentável aplicados a meios de hospedagem;
3.2 Certificações internacionais (LEED - Leadership in Energy and Environmental Design; BREEAM - Building Research Establishment Environmental Assessment Method e</td></tr>
</table>

HQE - Haute Qualité Environnementale);
3.3 Os pilares do ambiente, social e da governança - *Environmental, Social and Governance – ESG;*
3.4 Normas NBR 14.000 e NBR 15.401.

UNIDADE IV: ENVOLVIMENTO DA COMUNIDADE E RESPONSABILIDADE SOCIAL
4.1 Impacto social e cultural da indústria hoteleira;
4.2 Estratégias para envolver e beneficiar as comunidades locais;
4.3 Programas de responsabilidade social corporativa.

UNIDADE V: EDUCAÇÃO E CONSCIENTIZAÇÃO DE HÓSPEDES E COLABORADORES
5.1 Campanhas de conscientização para hóspedes sobre práticas sustentáveis;
5.2 Treinamento de funcionários para adotar comportamentos mais sustentáveis;
5.3 Comunicação eficaz das iniciativas sustentáveis do hotel.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais;
- Estudo de casos;
- Visitas técnicas a meios de hospedagem e/ou restaurantes;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.

Atividades não presenciais:
Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, as quais podem ser:
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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Slides, apostilas e textos;
- Recursos audiovisuais: projetor, vídeos.

AVALIAÇÃO

- Avaliações objetiva e discursiva/participação em sala;
- Seminário avaliativos apresentados em aula (produção e apresentação dos seminários);
- Entrega de resenha / fichamento / pesquisa;
- Prova escrita presencial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental:** responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2009. 196 p. (12 ex.)

PEREIRA, José Aldo Alves et al. **Fundamentos da avaliação de impactos ambientais:** com estudo de caso. Lavras: Universidade Federal de Lavras - UFLA, 2014. 188 p. (2 ex.)

WEETMAN, Catherine. **Economia circular:** conceitos e estratégias para fazer negócios de forma mais inteligente, sustentável e lucrativa. São Paulo: Autêntica Business, 2019. 501 p., il. (8 ex.)

WEETMAN, Catherine; SERRA, Afonso Celso da Cunha. **Economia circular**: conceitos e estratégias para fazer negócios de forma mais inteligente, sustentável e lucrativa. Jaraguá do Sul: Autêntica Business, 2019. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788551305157. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788551305157. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALTERNATIVAS de uso de resíduos do saneamento. Coordenação de Cleverson Vitório Andreoli. Rio de Janeiro: ABES, 2006. **Ebook.** (416 p.). ISBN 9788570221513. Disponível em: http://www.finep.gov.br/images/apoio-e-financiamento/historico-de-programas/prosab/Prosab4_lodo.zip. Acesso em: 9 May. 2025.

EDUCAÇÃO ambiental e sustentabilidade. Edição de Arlindo Philippi Júnior, Maria Cecília Focesi Pelicioni. Barueri: Manole, 2005. 878 p. (Ambiental, 3). (10 ex.)

MARTLAND, Carl D. **Avaliação de projetos:** por uma infraestrutura sustentável. Rio de Janeiro: LTC, 2014. 406 p. (2 ex.)

PORTILHO, Fátima. **Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania.** 2. ed. São Paulo: Cortez, 2010. 255 p. (15 ex.)

SILVA, Glória Maria Marinho; PESSOA, Kelly de Araújo Rodrigues; ARAÚJO, Rinaldo dos Santos (organização). **Tecnologias ambientais e sustentabilidade.** Recife: Imprima, 2016. 280 p., il. (1 ex.)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Pré-requisitos:-</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 5°</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: 40h</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td></td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: -</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PCC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">EMENTA
Administração de recursos humanos e estratégias de desenvolvimento humano. Análise da política de pessoas. Estratégia organizacional e aplicação no mercado de Turismo. Subsistemas de gestão de pessoas. Gestão por competências e lideranças, com ênfase em motivação e inteligência emocional e princípios da qualidade total. Gestão de equipes de trabalhos multifuncionais</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● Entender que a qualidade pessoal inicia o desenvolvimento de qualidade da organização;
● Avaliar a importância e eficácia das habilidades gerenciais (Integração, Comunicação, Motivação, Liderança) no processo organizacional;
● Identificar os Processos de Gestão de Pessoas e sua aplicabilidade no processo
● Administrativo, tais como Agregar Pessoas, Aplicar Pessoas, Recompensar Pessoas, Desenvolver Pessoas, Manter Pessoas e Monitorar Pessoas.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I – CONCEITOS BÁSICOS
1.1.Definição de Gestão de
Pessoas; 1.2.Objetivos;
1.3.Processos.

UNIDADE II – PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DE GESTÃO DE PESSOAS
2.1. Níveis de Planejamento;
2.2. Características do Plano Estratégico;
2.3. Características do Plano Tático;
2.4. Características do Plano Operacional;
2.5. Missão, Visão e Valores.

UNIDADE III – PROCESSO AGREGAR PESSOAS
3.1. Definição;
3.2.Recrutamento de pessoas;
3.3.Seleção de Pessoas.</td></tr>
</table>

UNIDADE IV – TEORIAS DA LIDERANÇA
4.1 Definição;
4.2Características;
4.3 Tipos;
4.4 Principais
4.5 Teorias.

UNIDADE V – PROCESSO APLICAR PESSOAS
5.1 Definição;
5.2 Abordagens Tradicional e Moderna;
5.3 Integração das Pessoas;
5.4 Modelagem do Cargo;
5.5 .Avaliação de Desempenho.

UNIDADE VI – TEORIAS DA MOTIVAÇÃO
6.1 Definição.
6.2 Teorias do Conteúdo(Pirâmide de Maslow, etc);
6.3 Teorias do Processo(Teoria da Equidade, etc).

UNIDADE VII – PROCESSO RECOMPENSAR PESSOAS
7.1 Definição;
7.2 Objetivos;
7.3.Tipos de Remuneração;
7.4.Salário Fixo e Salário Variável;
7.5.Incentivos e Benefícios.

UNIDADE VIII – PLANO DE CARGOS E SALÁRIOS
8.1 Definição;
8.2 Objetivos;
8.3 Plano de Cargos e Salários;
8.4 Plano de Carreira.

UNIDADE IX - PRINCÍPIOS DA QUALIDADE TOTAL

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais*;*
- Estudo de casos;
- Visitas técnicas a meios de hospedagem e/ou restaurantes;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, as quais podem ser:

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 explorar conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Slides, apostilas e textos;
- Recursos audiovisuais: projetor, vídeos.

AVALIAÇÃO

- Avaliações objetiva e discursiva/participação em sala;
- Seminário avaliativos apresentados em aula (produção e apresentação dos seminários);
- Entrega de resenha / fichamento / pesquisa;
- Prova escrita presencial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração de recursos humanos:** fundamentos básicos. São Paulo: Atlas, 2006. 256 p. (5 ex.)

CHIAVENATO, I. **Gestão de pessoas e o novo papel dos recursos humanos**. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 2005.

COSTA, Érico da Silva. **Gestão de pessoas.** Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p. (20 ex.)

MOLLER, Claus. **O lado humano da qualidade:** maximizando a qualidade de produtos e serviços através do desenvolvimento das pessoas. 12. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001. 185 p. (Biblioteca pioneira de administração e negócios). (8 ex.)

RODRIGUES, Marcus Vinícius. **Qualidade de vida no trabalho:** evolução e análise no nível gerencial. 11. ed. Petrópolis: Vozes, 2008. 206 p. (12 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MCGREGOR, Douglas. **O lado humano da empresa.** 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999. 280 p. (Ensino superior). (18 ex.)

PONTES, Benedito Rodrigues. **Avaliação de desempenho - nova abordagem.** 9. ed. São Paulo: LTr, 2005. 200 p. (6 ex.)

RESENDE, Enio. **Remuneração e carreira baseadas em competências e habilidades:** salário deixa de ser problema para tornar-se solução. 2. ed. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. 84 p. (Recursos Humanos, 4). (4 ex.)

VANDERLEY, Luciano Gonzaga. **Capital humano:** a vantagem competitiva. Fortaleza: Universidade Federal do Ceará - UFC, 2010. 139 p. (9 ex.)

VELOSO, Elza; TREVISAN, Leonardo (organização). **Produtividade e ambiente de trabalho:** gestão de pessoas e carreiras. São Paulo: Senac SP, 2005. 205 p. (20 ex.)

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**

<table>
<tr><td colspan="3">DISCIPLINA: PRÁTICAS PROFISSIONAIS</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>Carga horária total: 40h</td><td>Pré-requisitos:-</td></tr>
<tr><td>Nível: Superior</td><td>Semestre: 5°</td><td>Prática: -</td></tr>
<tr><td rowspan="3">CARGA HORÁRIA</td><td>Teórica: -</td><td>Distância:</td></tr>
<tr><td>Presencial: 40h</td><td></td></tr>
<tr><td>Prática Profissional: 40h</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3"></td><td colspan="2">Atividades não presenciais: 8 aulas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão: -</td></tr>
<tr><td>PCC:</td><td>PCC/Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">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 e afins. Postura profissional. Vivência dos conhecimentos adquiridos em sala de aula em ambiente laboral. Aplicação, relacionamento, interligação.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVO
● 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 serviços aos hóspedes em meios de hospedagem, restaurantes, bares, hospitais, agências de viagens, eventos entre outros relacionados.</td></tr>
<tr><td colspan="3">PROGRAMA
UNIDADE I – CAPTAÇÃO DE VAGAS, DISPONIBILIDADE E ORIENTAÇÃO AOS ALUNOS
1.1 Orientação: Postura profissional, ética, dinamismo, responsabilidade, conhecimentos específicos, noções das atividades na empresa relacionadas ao curso.

UNIDADE II – SERVIÇOS AO HÓSPEDE: EXECUÇÃO DA PRÁTICA PROFISSIONAL
2.1 Aplicação: vivenciar in loco na empresa hoteleira, de restauração, de eventos e similares, as atividades de operacionalização, de supervisão e gestão nos diversos setores da empresa hoteleira colaborando com as equipe.</td></tr>
</table>

METODOLOGIA DE ENSINO

- Encaminhamento e acompanhamento dos alunos aos meios de hospedagem;
- **Atividades presenciais:** carga horária desenvolvida *in loco (meio de hospedagem);*

Atividades não presenciais: Orientação à distância na plataforma institucional: textos, vídeos aulas e aulas online para plantão de dúvidas.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Slides, apostilas e textos;
- Recursos audiovisuais: projetor, vídeos.

AVALIAÇÃO

- Relatório final sobre a prática profissional ou questionário avaliativo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DORNELAS, José. **Empreendedorismo corporativo:** como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 166 p. (1 ex.)

DORNELAS, José. **Empreendedorismo corporativo:** como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa. 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2017. 166 p. (5 ex.)

MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. **Administração para empreendedores.** 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013. 240 p. (12 ex.)

MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. **Administração para empreendedores**: fundamentos da criação e gestão de novos negócios. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788576058762. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788576058762. Acesso em: 12 May. 2025. - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

RIES, Eric. **A startup enxuta:** como os empreendedores atuais utilizam a inovação contínua para criar empresas extremamente bem-sucedidas. Rio de Janeiro: Sextante, 2019. 288 p. (10 ex.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DUARTE, Renata Barbosa de Araújo (organização). **Histórias de sucesso : experiências empreendedoras - v.1.** Brasília: Sebrae, 2004. v.1. (Casos de sucesso). (1 ex.)

PORTELA, Masu Capistrano Camurça. **A extensão universitária sob a perspectiva dos acadêmicos em Tecnologia de Alimentos.** 2020. 21 f. TCCE (Especialização em Docência na Educação Profissional Técnica de Nível Médio) - Instituto Federal do Ceará / Campus Canindé, Canindé-CE, 2020. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=103194. Acesso em: 10 May. 2025.

A PRÁTICA de ensino e o estágio supervisionado. Coordenação de Stela C. Bertholo Piconez. 9. ed. Campinas: Papirus, 2003. 139 p. (Magistério: formação e trabalho pedagógico). (30 ex.)

A PRÁTICA de ensino e o estágio supervisionado. Coordenação de Stela C. Bertholo

Piconez. 23. ed. Campinas: Papirus, 2010. 139 p. (Magistério: formação e trabalho pedagógico). Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788530811563. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788530811563. Acesso em: 12 May. 2025 - **BIBLIOTECA VIRTUAL**

RAMAL, Silvina Ana. **Como transformar seu talento em um negócio de sucesso:** gestão de negócios para pequenos empreendimentos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 196 p. (2 ex.)

SAMPAIO, Deborah. Projetos de des(envolvimento): iniciativas promovem mudanças sociais e econômicas por meio do conhecimento. Fortaleza: IFCE, 2018. p. 20. In: **Revista IFCE**, Fortaleza, 2018, p. 20. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=134846. Acesso em: 12 May. 2025.

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**