

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)**

DISCIPLINA: BÁSICO DE ESPANHOL 1		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Superior	Semestre: 1º	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 16 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PPC/Extensão:
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.		
OBJETIVO <ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		

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. **Síntesis - 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 Librería, 2011. 223 p. + CD ROM (CD 767, 768, 769). (3 ex.)

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: BÁSICO DE FRANCÊS 1		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Superior	Semestre: 1º	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 16 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PPC/Extensão:
EMENTA		
<p>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</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<p>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');</p>		

UNIDADE I – ET VOUS ?

- 1.1 Les articles définis 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 Bayloq 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 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

DISCIPLINA: BÁSICO DE INGLÊS 1		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Superior	Semestre: 1º	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 16 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PCC/Extensão
<p>EMENTA</p> <p>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.</p>		
<p>OBJETIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
<p>PROGRAMA</p> <p>UNIDADE I</p> <p>1.1 Verb To be 1.2 Yes/No questions 1.3 Information/ WH- Questions 1.4 Possessive nouns and adjectives</p> <p>UNIDADE II</p> <p>2.1 Prepositions of time and place (on/in/at) 2.2 Simple Present 2.3 Yes/No questions 2.4 Information Questions</p>		

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

DISCIPLINA: MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 1º	Pré-requisitos:
	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PCC/Extensão 0
<p>EMENTA</p> <p>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.</p>		
<p>OBJETIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 		
<p>PROGRAMA</p> <p>UNIDADE I: INTRODUÇÃO</p> <p>1.1 Introdução à Matemática Financeira;</p> <p>1.2 Fluxo de caixa de uma operação financeira.</p> <p>UNIDADE II: REGIME SIMPLES</p> <p>2.1 Cálculos e Fórmulas com Juros Simples;</p> <p>2.2 Valor nominal e valor atual;</p> <p>2.3 Desconto Simples: Desconto Racional, Desconto Comercial, Desconto Bancário.</p>		

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

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO AO TURISMO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 1º	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PCC/Extensão
EMENTA		
<p>Identificação e compreensão da evolução e conceitos do turismo. Impactos sociais, econômicos, culturais e ambientais advindos do turismo. O turismo como vetor de geração de emprego e renda. Relevância do sistema do Turismo e componentes da Cadeia Produtiva. A segmentação do turismo, considerando os aspectos global, regional e local, bem como de turismo comunitário relacionado às populações nativas, afro-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).</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
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.		

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.)

CORIOLOANO, 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 Balastrieri (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

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA HOTELARIA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 1º	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 32h	Prática: 8h
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PCC/Extensão
EMENTA		
<p>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 <i>Check in</i> e <i>Check out</i>. Regulamento, conceitos e classificação dos meios de hospedagem conforme sistemas vigentes.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
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.		

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, Vladimir 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](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 hotéis 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

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 1º	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PCC/Extensão
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		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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)**

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 2º	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PCC/Extensão
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.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
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);		

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

DISCIPLINA: BÁSICO DE INGLÊS 2		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Superior	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Básico de Inglês 1
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 16 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PPC/Extensão:
EMENTA		
<p>Verbos de rotina. Móveis. Alimentos e bebidas. Números. Meios de transporte. Profissões. Partes do corpo. Adjetivos do corpo e do rosto. Verbos no passado e no futuro. Quantificadores. Pronomes interrogativos. Vocabulário específico da área do Turismo.</p>		
OBJETIVO		
Objetivos gerais:		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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:		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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: móveis, alimentos e bebidas, números, meios de transporte, profissões, partes do corpo e adjetivos. 		

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 Móvel;
- 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: supplementary 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: Premium, 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

DISCIPLINA: BÁSICO DE FRANCÊS 2		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Superior	Semestre: 2°	Pré-requisitos: Básico de Francês 1
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 16 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PPC/Extensão:
EMENTA		
<p>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.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> • 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?		
<p>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.</p>		
UNIDADE II : FÉLICITATIONS!		
<p>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.</p>		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. **DEL F 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 professionnel 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

DISCIPLINA: BÁSICO DE ESPANHOL 2		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Superior	Semestre: 2°	Pré-requisitos: Básico de Espanhol 1
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 16 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PPC/Extensão:
<p>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.</p>		
<p>OBJETIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
<p>PROGRAMA UNIDADE I: Elementos Gramaticais 1.1.Substantivos e Adjetivos 1.2.Advérbios Interrogativos</p> <p>UNIDADE II: Emprego de Pronomes e Complementos 2.1.Pronomes Pessoais, Possessivos e Demonstrativos 2.2.Complementos Verbais</p> <p>UNIDADE III: Verbos e Tempos Verbais 3.1.Verbos: Regulares e Irregulares; Impessoais 3.2.Tempos 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".</p> <p>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;</p> <p>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</p>		

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. **Síntesis - 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

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA DO TURISMO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 2º	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PPC/Extensão:
EMENTA		
<p>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</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Identificar as principais correntes sociológicas no mundo ocidental, sobretudo focando analiticamente no estudo/objeto da Sociologia [<i>e da Sociologia do Turismo</i>] 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. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I – Contexto Histórico da Sociologia do Turismo		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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.		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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 “<i>mito da hospitalidade cearense</i>”. 		

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**

<p>DE MASI, Domenico. O ócio criativo. Rio de Janeiro: Sextante, 2000. 336 p. (11 ex.)</p> <p>DIAS, Reinaldo. Sociologia do turismo. São Paulo: Atlas, 2003. 251 p. (4 ex.)</p> <p>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.)</p> <p>OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. Introdução à sociologia. São Paulo: Ática, 1994. 144 p. Acervo FNDE/PNBE do professor - 2010. (2 ex.)</p> <p>SANTOS, Milton. O espaço do cidadão. São Paulo: Universidade de São Paulo - USP, 2014. 176 p. (Milton Santos, 8). (2 ex.)</p> <p>SIMMEL, Georg. Questões fundamentais da sociologia: indivíduo e sociedade. Rio de Janeiro: Zahar, 2006. 118 p. (Nova biblioteca de ciências sociais). (10 ex.)</p> <p>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.)</p>	
<p>Coordenador do Curso</p>	<p>Setor Pedagógico</p>

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Introdução a Alimentos e Bebidas
CARGA HORÁRIA	Teórica: 20h	Prática: 20 h
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PCC/Extensão
EMENTA		
Introdução ao Serviço de Alimentos e Bebidas. Conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas. Tipologia de Serviços de Alimentos e Bebidas. Progressão do Serviço de Alimentos e Bebidas. <i>Mise-en-place</i> de Salão. Instrumental e técnicas em Serviços de Alimentos e Bebidas..		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Identificar e avaliar produtos e serviços oferecidos no restaurante; ● Conhecer as principais técnicas de serviços; ● Coordenar as técnicas da <i>mise-en-place</i>; ● 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. 		
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 <i>Mise en place</i> .		
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 (decoreação, disposição de mesas e cadeiras, localização acessibilidade, <i>layout</i> , características peculiares do salão).		
4.2 Mobiliários, Equipamentos, Utensílios (louças, talheres e afins).		

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;
- Seminários 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

DISCIPLINA: HIGIENE ALIMENTAR E NOÇÕES DE NUTRIÇÃO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 2º	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PCC/Extensão
EMENTA		
Aplicação de técnicas de nutrição em consonância com a produção e manipulação dos alimentos nas produções culinárias.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
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.		

- 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

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 2º	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PPC/Extensão:
EMENTA		
<p>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</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 		
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		
2.1 Postulados 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.		

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 hotéis e restaurantes**. Caxias do Sul: Educus, 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

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 2º	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PPC/Extensão:
EMENTA		
<p>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.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I: INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO		
<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Definição e importância da administração; 1.2. Funções e papéis dos administradores; 1.3. Evolução histórica da administração. 		
UNIDADE II: ABORDAGEM CLÁSSICAS DA ADMINISTRAÇÃO		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
<ol style="list-style-type: none"> 4.1. Teoria da contingência de Burns e Stalker; 4.2. Teoria da contingência de Lawrence e Lorsch; 4.3. Abordagens situacionais da administração. 		

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)**

DISCIPLINA: PROCESSOS DE RESERVA E RECEPÇÃO		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Superior	Semestre: 3º	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 50h	Prática: 30h
	Presencial: 80h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 16 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PCC/Extensão
EMENTA		
<p>Histórico e evolução dos procedimentos e técnicas de reservas e recepção. Prestação de Serviços na recepção (<i>hardware, software, humanware</i>, 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 <i>check in</i> (entrada), da estadia e do <i>check out</i> (saída) do hóspede. Tipos de bloqueios. <i>Yield Management, Forecast</i>, Tarifas flutuantes. Conta corrente na recepção. Aplicação de plano de reservas, simulação de procedimentos de <i>check in</i> e <i>check out</i> em <i>software</i> hoteleiro.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Organizar e operacionalizar o setor de reservas e de recepção atentando-se aos procedimentos, tipos de reservas, a chegada (<i>check in</i>), a estadia e a partida do hóspede (<i>check out</i>); ● Diferenciar os produtos e tipos de unidades habitacionais; ● Operacionalizar em sistemas/<i>softwares</i> de reservas as fichas de reservas de grupos (agências/empresas/particular) e individual; ● Operacionalizar em sistemas/<i>softwares</i> de recepção o <i>check in</i> e <i>check out</i> (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. 		

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 hotéis.

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: Educ, 1996. 327 p. (4 ex.)

DUARTE, Vladimir 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: Educ, 2000. 441 p. (Hotelaria). (3 ex.)

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: BASES DE PRODUÇÃO CULINÁRIA		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Superior	Semestre: 3º	Pré-requisitos: Higiene Alimentar e Noções de Nutrição
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 16 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PPC/Extensão:
EMENTA		
<p>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.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a estrutura e tradição da cozinha clássica e <i>nouvelle cuisine</i> 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, saltar, fritar, vapor, banho-maria, brasear, refogar/ensopar/guisar; marinar, lardear, cobrir, fornar);		
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-](https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788570615619)

[bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788570615619](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, Vládir 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

DISCIPLINA: PROCESSOS DE COQUETELARIA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 3º	Pré-requisitos: Higiene Alimentar e Noções de Nutrição
CARGA HORÁRIA	Teórica: 22h	Prática: 18 h
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão:	
	PCC:	PPC/Extensão:
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 coquetéis. Os efeitos do álcool.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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 (<i>aqua vitae</i>; elixir da vida); ● Compreender o funcionamento do Bar; ● Aprender as funções, os cargos e as tarefas do <i>barman</i>; ● Estudar a evolução das bebidas alcoólicas; ● Aprender as técnicas básicas na produção de coquetéis 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: Educus, 2007. 254 p. (Hotelaria). (16 ex.)

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. Porto Alegre: Educus, 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, coquetéis**. 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

DISCIPLINA: PROCESSOS DE ENOLOGIA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 3º	Pré-requisitos: Higiene Alimentar e Noções de Nutrição
CARGA HORÁRIA	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PPC/Extensão:
EMENTA		
<p>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 <i>vitiviníferas</i>. 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 <i>mise en place</i>..</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer a história do vinho; ● Entender o processo de plantio e produção do vinho; ● Diferenciar casta americana de casta <i>vitivinífera</i>; ● Diferenciar vinho de mesa de vinho fino; ● Conhecer as castas <i>vitiviníferas</i>; ● Entender a anatomia do vinho; ● Desenvolver harmonização de vinhos com alimentos; ● Praticar as técnicas de serviço de vinho por meio de degustações. 		
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 <i>Vitis labrusca</i> . Uvas. <i>Vitis vinifera</i> .		
2.4. Harmonização		

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, coquetéis**. São Paulo: Senac SP, 2009. 336 p. (16 ex.)

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PROCESSOS DE GOVERNANÇA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 3º	Pré-requisitos: Fundamentos de Hotelaria
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PPC/Extensão:
EMENTA		
<p>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.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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;
- 3.2 Técnicas de envelopamento;
- 3.3 Materiais 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 roupa 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

DISCIPLINA: EXTENSÃO		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Superior	Semestre: 3º	Pré-requisitos: Higiene Alimentar e Noções de Nutrição
CARGA HORÁRIA	Teórica: 10	Prática: 70
	Presencial: 80h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 16 aulas	
	Extensão: 80h (Modalidade II)	
	PCC:	PPC/Extensão:
<p>EMENTA</p> <p>Hotelaria como vetor de desenvolvimento local e regional. Sustentabilidade e diversidade cultural no contexto hoteleiro. Planejamento e desenvolvimento de ações extensionistas de impacto social no setor hoteleiro, considerando os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 para a comunidade externa.</p>		
<p>OBJETIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os princípios e diretrizes da extensão e sua aplicação na hotelaria; • Planejar ações extensionistas de projetos com foco no setor hoteleiro, com base nos ODS da Agenda 2030. • Executar junto 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. 		
<p>PROGRAMA</p> <p>UNIDADE I: PRINCÍPIOS E DIRETRIZES DA EXTENSÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos da extensão na hotelaria. • Hotelaria e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). <p>UNIDADE II: PLANEJAMENTO DE PROJETOS DE EXTENSÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboração de projetos de impacto social na hotelaria. • Ferramentas e metodologias participativas. • Exemplos de sucesso em extensão na hotelaria <p>UNIDADE III: PRÁTICA DE EXTENSÃO: DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interação prática com comunidades locais. • Avaliação e ajustes de projetos hoteleiros 		

- 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)**

DISCIPLINA: MARKETING TURÍSTICO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 4º	Pré-requisitos: Fundamentos da Administração
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PPC/Extensão:
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.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
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.		

- 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.)



<p style="text-align: center;">Coordenador do Curso</p>	<p style="text-align: center;">Setor Pedagógico</p>
--	--

DISCIPLINA: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 4º	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PPC/Extensão:
EMENTA		
Ética e moral. Moralidade dos comportamentos. Valores das Organizações. Relações Pessoais e Competências Sociais. Ética Profissional.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
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.		

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, Silvano 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

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA ECONOMIA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 4^o	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PPC/Extensão:
EMENTA		
<p>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.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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

DISCIPLINA: EVENTOS, CERIMONIAL E PROTOCOLO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 4º	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PPC/Extensão:
<p>EMENTA</p> <p>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.</p>		
<p>OBJETIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
<p>PROGRAMA</p> <p>UNIDADE I: OS EVENTOS</p> <p>1.1 Definição de Evento;</p> <p>1.2 Histórico e evolução econômica de eventos;</p> <p>1.3 Tipologia e características dos eventos.</p> <p>UNIDADE II: PLANEJANDO UM EVENTO</p> <p>2.1 Comissões de realização do evento;</p> <p>2.2 Etapas do planejamento do evento;</p> <p>2.3 Espaços para realização de eventos (o hotel e o evento);</p> <p>2.4 Órgãos oficiais da organização de eventos;</p> <p>2.5 A & B para eventos.</p> <p>UNIDADE III: ETIQUETA, CERIMONIAL E PROTOCOLO</p>		

- 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: Educus, 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: Educus, 2002. 227 p. (Hotelaria). (4 ex.)

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. Porto Alegre: Educus, 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

DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 4º	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: -	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: 40 horas (Modalidade II)	
	PCC:	PPC/Extensão:
<p>EMENTA</p> <p>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.</p>		
<p>OBJETIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 múltiplas 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. 		
<p>PROGRAMA</p> <p>UNIDADE 1 - Cidadania</p> <p>1.1. Princípios de ética, valores e códigos de ética;</p> <p>1.2. Formação da sociedade brasileira;</p> <p>1.3. Direitos humanos.</p> <p>UNIDADE 2 - Responsabilidade social</p> <p>2.1. Responsabilidade social empresarial;</p>		

- 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

DISCIPLINA: LIBRAS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 4º	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PPC/Extensão:
EMENTA		
<p>Concepções sobre surdez. Histórico e Fundamentos da Educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: noções básicas de léxico. Prática de Libras: desenvolvimento da competência comunicativa em Libras.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
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 ítems lexicais;		
2.3. Estruturação de sentenças em Libras.		
UNIDADE III: CATEGORIAS GRAMATICAS 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.		

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

DISCIPLINA: GESTÃO DE CUSTOS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 4º	Pré-requisitos: Introdução à Contabilidade
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PPC/Extensão:
EMENTA		
Introdução à Gestão de custos. Métodos de custeio. Análise Custo/Volume/Lucro. Formação de preço. Sistemas orçamentários. Noções de controladoria.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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 		
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.		

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 hotéis, restaurantes e empresas em geral**. Caxias do Sul: EducS, 2002. 142 p. (Hotelaria). (6 ex.)

Coordenador do Curso

Sector 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)**

DISCIPLINA: ESTUDO DE VIABILIDADE DE EMPREENDIMENTOS HOTELEIROS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 5º	Pré-requisitos: Gestão de Custos
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PPC/Extensão:
EMENTA		
<p>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 Hotéis. Estruturação do Empreendimento Turístico. Análise de Viabilidade.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		

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 hotéis:** 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 Sisle; 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		
<p>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.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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

DISCIPLINA: PRÁTICA DE EVENTOS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: 5º	Pré-requisitos: Eventos, Cerimonial e Protocolo
CARGA HORÁRIA	Teórica: -	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: 40 horas (Modalidade II)	
	PCC:	PPC/Extensão:
EMENTA		
<p>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.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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 <i>Convention e Visitors Bureau</i> 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 (<i>Convention & Visitors Bureau</i> , empresas públicas e particulares);		
1.3 Espaços para Eventos no hotel;		
1.4 <i>Lay out</i> dos salões para cada tipo de evento.		
UNIDADE II – PLANEJANDO, ORGANIZANDO E EXECUTANDO UM EVENTO 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

DISCIPLINA: GESTÃO DE HOSPEDAGEM		
Código:	Carga horária total: 40h	Pré-requisitos: -
Nível: Superior	Semestre: 5º	Prática: 10h
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Distância:
	Presencial: 40h	
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PCC/Extensão:
EMENTA		
Compreensão e aplicação das ferramentas técnico-administrativas e operacionais no processo decisório e analítico do desempenho dos meios de hospedagem.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> Conhecer e analisar a situação administrativo-operacional e financeira dos meios de hospedagem utilizando-se de ferramentas do planejamento e gestão empresarial. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I - 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		

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: hotéis, pousadas, hotelaria hospitalar e hospitalidade**. São Paulo: Atlas, 2005.

CANDIDO, I; VIEIRA, E. V. **Gestão de hotéis**. 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. **Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção**. São Paulo: Roca, 2001. 283 p. (5 ex.)

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:	Carga horária total: 40h	Pré-requisitos: Serviços de Alimentos e Bebidas
Nível: Superior	Semestre: 5º	Prática: 10h
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Distância:
	Presencial: 40h	
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PCC/Extensão:
EMENTA		
<p>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)</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I - FRANQUIA		
1.1 A origem da palavra <i>franchising</i> , as primeiras franquias;		
1.2 Os tipos de Franquia;		
1.3 <i>Royalties</i> , 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.		

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;
- Seminários 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

DISCIPLINA: SUSTENTABILIDADE EM MEIOS DE HOSPEDAGEM		
Código:	Carga horária total: 40h	Pré-requisitos:-
Nível: Superior	Semestre: 5º	Prática: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Distância:
	Presencial: 40h	
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PCC/Extensão:
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		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
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 - <i>Leadership in Energy and Environmental Design</i> ; BREEAM - <i>Building Research Establishment Environmental Assessment Method</i> e		

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-](https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788551305157)

[bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788551305157](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 Cleverton Vitorio 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

DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS		
Código:	Carga horária total: 40h	Pré-requisitos:-
Nível: Superior	Semestre: 5º	Prática: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Distância:
	Presencial: 40h	
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PCC/Extensão:
EMENTA		
<p>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</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
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.		

UNIDADE IV – TEORIAS DA LIDERANÇA

- 4.1 Definição;
- 4.2 Características;
- 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

DISCIPLINA: PRÁTICAS PROFISSIONAIS		
Código:	Carga horária total: 40h	Pré-requisitos:-
Nível: Superior	Semestre: 5º	Prática: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: -	Distância:
	Presencial: 40h	
	Prática Profissional: 40h	
	Atividades não presenciais: 8 aulas	
	Extensão: -	
	PCC:	PCC/Extensão:
EMENTA		
<p>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.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
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 <i>in loco</i> 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.		

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, Silvana 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