



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

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

BATURITÉ – CE
2025



PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTRO DA EDUCAÇÃO (MEC)

Camilo Sobreira de Santana

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR (SESU)

Marcus Vinícius David

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA (SETEC)

Marcelo Bregagnoli



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

EQUIPE GESTORA

REITOR

José Wally Mendonça Menezes

PRÓ-REITORA DE ENSINO

Cristiane Borges Braga

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Ana Claudia Uchoa Araújo

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Reuber Saraiva de Santiago

PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

Joélia Marques de Carvalho

CENTRO DE REFERÊNCIA EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Igor de Moraes Paim

DIRETOR-GERAL DO CAMPUS DE BATURITÉ

Glaucilene Lima Maia Pinheiro

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ENSINO DO CAMPUS BATURITÉ

Tatiana Santos da Paz

COORDENADORA TÉCNICO PEDAGÓGICA

Luzileide Muniz Silva

COORDENADORA DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

Francisca Lucélia Souto da Silva

**EQUIPE TÉCNICA RESPONSÁVEL PELA REFORMULAÇÃO DO PROJETO -
PORTARIA N° 5318/DG-BAT/BATURITE, DE 30 DE MAIO DE 2025**

Profª Francisca Lucélia Souto da Silva

Profª. Graucilene Lima Maia Pinheiro

Profª. Carolina Anselmo Castelo Branco

Prof. Felipe Araújo Albuquerque

Profa. Harine Maciel Matos

Luzileide Muniz Silva

SUMÁRIO

DADOS DO CURSO	7
Identificação da Instituição de ensino	7
Informações gerais do Curso.....	7
1. APRESENTAÇÃO	9
2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO.....	10
3. JUSTIFICATIVA PARA OFERTA DO CURSO	12
4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	15
5. OBJETIVOS DO CURSO	17
5.1. <i>Objetivo Geral</i>	17
5.2. <i>Objetivos Específicos</i>	17
6. FORMAS DE INGRESSO	18
7. ÁREAS DE ATUAÇÃO.....	19
8. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL.....	20
9. METODOLOGIA.....	22
10. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	26
10.1 <i>Atividades não presenciais para complementação da Carga horária em horas relógio</i>	30
10.2 <i>Matriz Curricular</i>	32
10.3 <i>Fluxograma</i>	36
11. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM	36
12. PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA (PPS)	39
13. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	41
14. TRABALHO E CONCLUSÃO DE CURSO.....	42
14.1 Critérios para aprovação no TCC	43

14.2	Meios de divulgação do TCC	44
15.	EMISSÃO DO DIPLOMA	45
16.	AVALIAÇÃO DO PROJETO DE CURSO	46
17.	ATUAÇÃO DO COORDENADOR	49
18.	POLITICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES NO PDI NO CURSO	51
19.	APOIO AO DISCENTE.....	53
20.	CORPO DOCENTE	55
21.	NÚCLEO DE TECNOLOGIAS EDUCACIONAIS E EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA.....	58
22.	CORPO TÉCNICO – ADMINISTRATIVO.....	59
23.	INFRAESTRUTURA	60
23.1	Biblioteca.....	60
23.1.1	Serviços oferecidos.....	61
23.1.2	Acervo.....	62
23.2	Infraestrutura física e recursos materiais	63
23.3	Infraestrutura de Laboratórios.....	66
23.4	Laboratórios específicos da área do curso.....	66
24	REFERÊNCIAS.....	68

DADOS DO CURSO

● Identificação da Instituição de Ensino

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – <i>campus</i> Baturité		
CNPJ: 10.744.098/0014-60		
Endereço: Rua Ouvidor Mor Vitoriano Soares Barbosa – S/N - Sanharão		
Cidade: Baturité	UF: CE	Fone: (85) 3455-3067
E-mail: gabinete.baturite@ifce.edu.br	Página institucional na internet: ifce.edu.br/baturite	

● Informações gerais do curso

Denominação do curso	Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria
Titulação Conferida	Tecnólogo em Hotelaria
Nível	<input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Superior
Modalidade de Ensino	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> A Distância
Duração do curso	5 semestres - 2 anos e meio
Número de vagas autorizadas	70 vagas anuais/35 vagas semestrais
Periodicidade de oferta de novas vagas do curso	<input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Período letivo	<input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Formas de ingresso	<input type="checkbox"/> Processo seletivo <input checked="" type="checkbox"/> Sisu <input type="checkbox"/> Vestibular <input checked="" type="checkbox"/> Transferência <input checked="" type="checkbox"/> Diplomado
Turno de funcionamento	<input type="checkbox"/> matutino <input type="checkbox"/> vespertino <input checked="" type="checkbox"/> noturno <input type="checkbox"/> integral

Ano e semestre do início do funcionamento	2011.2
Informações sobre carga horária do curso	
Carga horária total para integralização	Presencial: 1.680 horas A distância: 00 horas
Carga horária dos componentes curriculares (disciplinas)	1.680 horas
Carga horária dos componentes curriculares optativos	Não consta na matriz do curso
Carga horária total da Prática Profissional Supervisionada no curso	80 horas
Carga horária total destinada à Curricularização da Extensão	200 horas (40 horas de componentes curriculares de extensão não específicos – Modalidade I e 160h de componentes curriculares de extensão específicos – Modalidade II)
Sistema de carga horária:	01 crédito = 20h
Duração da hora/aula	60 minutos Hora - aula (50 minutos + 10 minutos de atividades não presenciais estabelecidas na Instrução Normativa IFCE/IFCE Nº 16, DE 07 DE JULHO DE 2023)

1 APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma autarquia educacional pertencente à Rede Federal de Ensino, vinculada ao Ministério da Educação, que tem assegurado, na forma da lei, autonomia pedagógica, administrativa e financeira. A Instituição ao longo de sua história apresenta uma contínua evolução que acompanha e contribui para o processo de desenvolvimento do Estado do Ceará, da Região Nordeste e do Brasil. Ao promover gratuitamente educação profissional e tecnológica no Estado, o IFCE tem se tornado uma referência para o desenvolvimento regional, formando profissionais de reconhecida qualidade para o setor produtivo e de serviços, promovendo assim, o crescimento socioeconômico da região na qual está inserido.

O curso Superior de Tecnologia em Hotelaria (*Campus Baturité*) foi criado pela Resolução N° 035, de 28 de Setembro de 2010 do Conselho Superior do IFCE - CONSUP, e suas atividades pedagógicas tiveram início no primeiro semestre de 2011 visando atender às necessidades de formação profissional na área de hospitalidade e lazer em especial para o setor de Hospedagem aproveitando as potencialidades turísticas da região do Maciço de Baturité.

Ao oferecer este curso, busca-se propiciar condições para que os alunos desenvolvam competências gerais da área de Turismo e Hospitalidade e as específicas da Habilitação além das qualificações Técnicas, definidas a partir da análise do processo de trabalho desse segmento, respeitando valores estéticos, políticos e éticos, e mantendo compromisso com a qualidade, o trabalho, a ciência, a tecnologia e as práticas sociais relacionadas com os princípios da cidadania responsável.

O projeto pedagógico do curso destaca-se por sua ênfase em serviços de hospedagem e restauração, aliados à segmentação turística. Com uma carga horária obrigatória de 1680 horas, curso proporciona uma formação sólida, incluindo 320 horas dedicadas ao aprendizado de idiomas (inglês e espanhol), disciplinas com carga horária de práticas, imersão realizada no Hotel Escola e atividades de extensão.

A Instituição se propõe à permanente atualização deste projeto para acompanhar as transformações tecnológicas e socioculturais do mundo do trabalho, especialmente da área de Turismo e Hospitalidade, mediante contato com especialistas da área e o setor produtivo. Para isso, continuará a desenvolver e manter estreitas relações colaborativas com o mercado, estabelecendo parcerias ativas com profissionais e com as empresas dos segmentos de hospedagem, de alimentos e bebidas, e de eventos.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma Instituição Tecnológica que tem como marco referencial de sua história a evolução contínua com crescentes indicadores de qualidade. A sua trajetória corresponde ao processo histórico de desenvolvimento industrial e tecnológico da Região Nordeste e do Brasil.

Nossa história institucional inicia-se no século XX, quando o então Presidente Nilo Peçanha cria, mediante o Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, as Escolas de Aprendizes Artífices, com a inspiração, orientada pelas escolas vocacionais francesas, destinadas a atender à formação profissional aos pobres e desvalidos da sorte. O incipiente processo de industrialização passa a ganhar maior impulso durante os anos 40, em decorrência do ambiente gerado pela Segunda Guerra Mundial, levando à transformação da Escola de Aprendizes Artífices em Liceu Industrial de Fortaleza, no ano de 1941 e, no ano seguinte, passa a ser chamada de Escola Industrial de Fortaleza, ofertando formação profissional diferenciada das artes e ofícios orientada para atender às profissões básicas do ambiente industrial e ao processo de modernização do País.

O crescente processo de industrialização, mantido por meio da importação de tecnologias orientadas para a substituição de produtos importados, gerou a necessidade de formar mão-de-obra técnica para operar estes novos sistemas industriais e para atender às necessidades governamentais de investimento em infraestrutura. No ambiente desenvolvimentista da década de 50, a Escola Industrial de Fortaleza, mediante a Lei Federal nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959, ganhou a personalidade jurídica de Autarquia Federal, passando a gozar de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática e disciplinar, incorporando a missão de formar profissionais técnicos de nível médio.

Em 1965, passa a se chamar Escola Industrial Federal do Ceará e em 1968, recebe então a denominação de Escola Técnica Federal do Ceará, demarcando o início de uma trajetória de consolidação de sua imagem como instituição de educação profissional, com elevada qualidade, passando a ofertar cursos técnicos de nível médio nas áreas de Edificações, Estradas, Eletrotécnica, Mecânica, Química Industrial, Telecomunicações e Turismo.

O contínuo avanço do processo de industrialização, com crescente complexidade tecnológica, orientada para a exportação, originou a demanda de evolução da rede de Escolas Técnicas Federais, já no final dos anos 70, para a criação de um novo modelo institucional, surgindo então os Centros Federais de Educação Tecnológica do Paraná, Rio de Janeiro e Minas Gerais.

Somente em 1994, a Escola Técnica Federal do Ceará é igualmente transformada junto com as demais Escolas Técnicas da Rede Federal em Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET), mediante a publicação da Lei Federal nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994, a qual estabeleceu uma nova missão institucional com ampliação das possibilidades de atuação no ensino, na pesquisa e na extensão tecnológica. A implantação efetiva do CEFET-CE somente ocorreu em 1999.

Com a intenção de reorganizar e ampliar a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica é decretada a Lei 11.892, de 20 de dezembro de 2008, que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Os mesmos são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos, desde a educação de jovens e adultos até doutorado.

Dessa forma, o CEFET-CE passa a ser Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, o qual iniciou seu processo de interiorização construindo diversos campi nos interiores, sendo atualmente formado por um conjunto composto pelos campi de Acaraú, Acopiara, Aracati, Baturité, Boa Viagem, Camocim, Canindé, Caucaia, Cedro, Crateús, Crato, Fortaleza, Guaramiranga, Horizonte, Iguatu, Itapipoca, Jaguaribe, Jaguaruana, Juazeiro do Norte, Limoeiro do Norte, Maracanaú, Maranguape, Mombaça, Morada Nova, Paracuru, Pecém, Pólo de Inovação Fortaleza, Quixadá, Reitoria, Sobral, Tabuleiro do Norte, Tauá, Tianguá, Ubajara e Umirim. Assim o IFCE está presente atualmente em todas as regiões do Estado, atendendo estudantes por meio da oferta de cursos regulares de formação técnica e tecnológica, nas modalidades presenciais e a distância. São oferecidos cursos superiores tecnológicos, licenciaturas, bacharelados, além de cursos de pós-graduação.

Nas suas atividades, o IFCE valoriza o compromisso ético com responsabilidade social, o respeito, a transparência, a excelência e a determinação em suas ações, em consonância com os preceitos básicos de cidadania e humanismo, com liberdade de expressão, com os sentimentos de solidariedade, com a cultura da inovação, com ideias fixas na sustentabilidade ambiental.

O Campus de Baturité está situado na Região do Estado do Ceará do Maciço de Baturité, a aproximadamente 100 km da capital cearense, criado com o objetivo de promover educação profissional de qualidade nos diversos níveis de ensino, se constituiu em ferramenta de desenvolvimento sustentável da região administrativa onde se encontram os

municípios de Acarape, Aracoiaba, Aratuba, Barreira, Baturité, Capistrano, Guaramiranga, Itapiúna, Mulungu, Ocara, Pacoti, Palmácia e Redenção, comprometendo-se com a formação de profissionais habilitados a atuarem nos seus setores potenciais e a se destacarem no mundo do trabalho, na área de hotelaria e lazer, considerando as potencialidades turísticas da região.

Vale ressaltar que as regiões serranas Guaramiranga, Pacoti e Mulungu representam importantes destinos turísticos cearenses, o que se constata por meio de suas pousadas, hotéis e algumas outras iniciativas de comércio e desenvolvimento econômico da região.

As atividades de ensino do *Campus* Baturité tiveram início em agosto de 2010 com os cursos Técnicos em Hospedagem e de Tecnologia em Gastronomia, na perspectiva de inclusão de outros cursos da área de hospitalidade e lazer e outras áreas nos anos seguintes. Continuamente, o Campus adéqua suas ofertas de ensino, pesquisa e extensão às necessidades locais.

Atualmente, o campus oferta os Cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia; Tecnologia em Hotelaria; Licenciatura em Letras, com habilitação nas línguas Inglesa e Portuguesa; Os Cursos técnicos subsequentes em Administração, em Eventos e em Informática para Internet; e o Curso Técnico integrado em Comércio; além de cursos de formação inicial e continuada.

3. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO

O Maciço de Baturité, localizado no Ceará, destaca-se como um polo de ecoturismo e turismo rural, impulsionado por sua biodiversidade, clima ameno e rica herança cultural. Composto por 13 municípios, incluindo Baturité, Guaramiranga e Pacoti, a região abriga a Área de Proteção Ambiental (APA) da Serra de Baturité, uma das últimas reservas da Mata Atlântica no Nordeste brasileiro . A Secretaria de Turismo do Estado do Ceará (Setur/CE) identifica o turismo como setor estratégico para o desenvolvimento local, com destaque para a Rota Verde do Café, que conecta Baturité, Mulungu, Guaramiranga e Pacoti, promovendo experiências imersivas na produção sustentável do café.

A região do Maciço de Baturité é rica em patrimônio cultural, com manifestações tradicionais, festas populares e culinária típica que atraem turistas interessados em experiências autênticas. Além disso, a diversidade ambiental, com serras, rios e áreas de ecoturismo, oferece oportunidades para o desenvolvimento de atividades turísticas sustentáveis.

A qualificação da mão de obra é um fator essencial para o desenvolvimento sustentável do Turismo e hotelaria na região do Maciço de Baturité, no Ceará. A presença de profissionais capacitados reflete diretamente na qualidade dos serviços oferecidos, impactando positivamente na experiência dos visitantes e na competitividade dos empreendimentos locais. A formação técnica e o treinamento contínuo dos colaboradores são determinantes para garantir padrões de excelência na hospitalidade. Além disso, a valorização da mão de obra local, quando devidamente qualificada, contribui para a geração de renda, inclusão social e fortalecimento da identidade regional.

O IFCE, como instituição pública de ensino superior, tem a missão de promover a educação profissional e tecnológica, contribuindo com a formação de profissionais capazes de atuar de forma ética e competente no mercado de trabalho. Ao promover gratuitamente educação profissional e tecnológica no Estado, o IFCE tem se tornado uma referência para o desenvolvimento regional, formando profissionais capacitados e qualificados para o setor produtivo e de serviços, promovendo o crescimento sócioeconômico da região que está inserido. A instituição atua nas modalidades presencial e à distância, com cursos nos níveis Técnico, Tecnológico, Licenciaturas, Bacharelados e Pós-Graduação *Lato e Strictu Senso*, paralelamente ao trabalho de pesquisa, extensão e difusão de inovações tecnológicas, atendendo às demandas da sociedade e do setor produtivo.

A oferta do curso de Tecnologia em Hotelaria no Instituto Federal do Ceará (IFCE) *Campus* Baturité se fundamenta em um diagnóstico que considera as potencialidades regionais, as demandas do mercado de trabalho e os objetivos institucionais estabelecidos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e no Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI).

Considerando uma característica dos Institutos Federais de ofertar cursos sintonizados com as realidades/necessidades regionais, o *Campus* Baturité, oferta o curso de Tecnologia em Hotelaria, com vistas à formação profissional, o atendimento às demandas de mão de obra qualificada para o mundo de trabalho, bem como a ascensão intelectual, cultural, ética e moral dos moradores da região, que tem a oferta do curso desde 2011.

A estrutura curricular é composta por disciplinas formativas que abrangem áreas essenciais como Administração dos Meios de Hospedagem, Serviço de Alimentos e Bebidas (A&B), Marketing, Gestão de Pessoas, Matemática Financeira e Estatística. Essas disciplinas proporcionam uma sólida base teórica e prática, preparando os alunos para supervisionar e coordenar atividades nos departamentos de hospedagem e A&B, além de atuar em áreas relacionadas à administração hoteleira, como marketing, vendas, finanças e controles.

A definição da quantidade de vagas ofertadas no curso de Tecnologia em Hotelaria no IFCE Baturité foi cuidadosamente planejada levando em conta o contexto regional, a demanda do mercado local e a capacidade da instituição. Considerando a infraestrutura disponível no campus, que conta com laboratórios específicos, espaços adequados para práticas técnicas e recursos tecnológicos, além do corpo docente qualificado e em número suficiente para garantir um ensino de qualidade, o número de vagas foi dimensionado para proporcionar um atendimento eficiente aos estudantes, evitando a superlotação e assegurando a qualidade das atividades acadêmicas e extensionistas. Essa oferta equilibrada permite atender às necessidades da região, promovendo a formação de profissionais capacitados para o setor hoteleiro local, ao mesmo tempo em que mantém a sustentabilidade e excelência do curso.

A alteração do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Tecnologia em Hotelaria foi motivada pela necessidade de alinhar a formação acadêmica às diretrizes nacionais atuais e às demandas do mercado de trabalho, promovendo uma formação mais dinâmica, prática e conectada à realidade social. Uma das mudanças efetivadas neste documento é a curricularização da extensão que consiste na inserção de ações de extensão na formação do estudante, como componente curricular obrigatório, permitindo ao estudante vivenciar experiências práticas com impacto direto na comunidade, fortalecendo o compromisso social do curso e promovendo uma aprendizagem mais significativa.

Outra mudança importante foi a retirada do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) como componente obrigatório visando flexibilizar o percurso formativo, reduzindo a evasão e permitindo que o estudante direcione seus esforços para experiências mais alinhadas ao seu perfil profissional.

Priorizou-se também a atualização dos Planos de Unidade Didática (PUDs) garantindo maior coerência entre os conteúdos ofertados e as competências exigidas pelo setor hoteleiro atual e a atualização das referências bibliográficas. Além disso, reduziu-se a carga horária para facilitar a inserção dos alunos no mercado de trabalho.

Espera-se, com essas mudanças, ampliar a efetividade do curso, promovendo uma formação mais atrativa, atualizada e eficaz, contribuindo para o atendimento qualificado à crescente demanda por profissionais capacitados na área de hotelaria.

4 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A legislação educacional pertinente ao curso é a Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996 que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, bem como os Pareceres CNE/CP Nº 29/2002 e CNE/CES Nº 436/2001 e a Resolução CNE/CP Nº 3, de 18 de dezembro de 2002.

O curso atende às orientações do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação (MEC), que organiza e orienta a oferta de Cursos Superiores de Tecnologia no país, inspirado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico e em sintonia com a dinâmica do setor produtivo e os requerimentos da sociedade atual.

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) está pautado na observância aos dispositivos legais, regimentais e institucionais, entre eles:

- Catálogo Nacional dos Cursos Superiores em Tecnologia, 4ª edição, MEC, 2024;
- Decreto Nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino.
- Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;
- Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria o Instituto Federal do Ceará e dá outras providências;
- Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e dá outras providências;
- Lei de nº 13.146, de 6 de julho de 2015, que institui a Lei Brasileira de Inclusão de Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência);
- Decreto nº 7.611, de 17 novembro de 2011, que dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências;
- Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais (Libras), e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000;
- Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;
- Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares

Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro Brasileira e Africana;

- Resolução CNE/CES nº 3, de 2 de julho de 2007. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências;
- Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;
- Resolução CNE/CP nº 1, de 05 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 35, de 22 de junho de 2015, que aprova o Regulamento da Organização Didática do IFCE;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 144, de 20 de dezembro de 2023, que aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024-2028;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 46, de 28 de maio de 2018, que aprova o Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI);
- Resolução CONSUP/IFCE nº 100, de 27 de setembro de 2017, que estabelece os procedimentos para criação, suspensão e extinção de cursos no IFCE;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 141, de 18 de dezembro de 2023, que estabelece o Manual de elaboração de Projetos Pedagógicos do IFCE;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 39, de 22 de agosto de 2016, que aprova a Regulamentação das Atividades Docentes (RAD) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 75, de 13 de agosto de 2018, que revoga as Resoluções nº 055, de 14 de dezembro de 2015, e a Resolução nº 050, de 22 de maio de 2017, e define as normas de funcionamento do colegiado dos cursos técnicos e de graduação do IFCE;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 004, de 28 de janeiro de 2015, que aprova, *ad referendum*, o Regulamento de Organização do Núcleo Docente Estruturante do IFCE;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 142, de 20 de dezembro de 2023, que regulamenta os procedimentos para identificação, acompanhamento e realização do Plano Educacional Individualizado de Acessibilidade (PEI-AC) do IFCE.
- Resolução CONSUP/IFCE nº 143 de 20 de dezembro de 2023, que dispõe sobre o Regulamento dos NAPNES;
- Resolução CONSUP/IFCE nº 63, de 6 de outubro de 2022, que trata da normatização

da curricularização da extensão no âmbito do IFCE;

- Portaria Normativa nº 20, de 21 de dezembro de 2017. Dispõe sobre os procedimentos e o padrão decisório dos processos de credenciamento, recredenciamento, autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores, bem como seus aditamentos, nas modalidades presencial e a distância, das instituições de educação superior do sistema federal de ensino;
- Portaria nº 514, de 4 de junho de 2024, que aprova a 4ª Edição do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia - CNCST e a incorporação de Áreas Tecnológicas aos Eixos Tecnológicos do CNCST e do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos - CNCT;
- Portaria nº 176/GABR/REITORIA, de 10 de maio de 2021, que publiciza a atualização da tabela do Perfil Docente do IFCE;
- Parecer CNE/CES nº 583, de 4 de abril de 2001, que dispõe sobre a orientação para as Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação;
- Parecer CNE/CES nº 239/2008, aprovado em 6 de novembro de 2008. Dispõe sobre a carga horária das atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia;
- Nota Técnica nº 2 de 2018, PROEN/REITORIA, que trata das orientações acerca do alinhamento das matrizes de cursos técnicos e de graduação presenciais do IFCE.

5. OBJETIVOS DO CURSO

5.1 Objetivo Geral

Formar profissionais na área de hotelaria com competência e habilidades para administração operacional dos meios de hospedagem, embasados em uma visão crítica e empreendedora e capacitados para atuar na concepção, gestão e supervisão operacional dos serviços hoteleiros e na prestação de serviços de assessoria técnica e/ou consultoria para a hotelaria.

5.2 Objetivos Específicos

O aluno do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria deve:

- Coordenar serviços de hospedagem, alimentos e bebidas, estrutura física, humana e de materiais necessárias ao bem-estar dos hóspedes;

- Organizar meios técnicos, financeiros para prestação de serviços hoteleiros e gestão de pessoas;
- Programar a oferta de serviços oferecidos aos hóspedes nos equipamentos hoteleiros;
- Avaliar projetos para meios de hospedagem e áreas correlatas à hospitalidade;
- Participar de ações inclusivas que promovam a sua autonomia intelectual para ampliar seus conhecimentos e se atualizar frente aos desafios contemporâneos, com publicações científicas atualizadas, contendo artigos científicos, estudos e resultados de pesquisas que contribuam para o segmento hoteleiro;
- Realizar ações extensionistas conforme curricularização da extensão adotado pelo IFCE, de acordo com a Resolução Nº 63, de 06 de outubro 2022.
- Desenvolver funções gerenciais nos meios de hospedagem com práticas sustentáveis e de inclusão social;
- Trabalhar na consultoria de empresas de hospedagem e nas áreas correlatas à hospitalidade.
- Contribuir para o desenvolvimento de práticas de turismo e hotelaria sustentáveis, por meio da participação dos acadêmicos em atividades diretas com a comunidade local e regional, por meio de práticas de extensão curricularizadas,

6. FORMAS DE INGRESSO

O acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria será destinado a alunos que tenham concluído o ensino médio, poderá ser feito através de:

- Sistema de Seleção Unificada (SiSU), com base nas notas obtidas pelos candidatos no ENEM 22 (Exame Nacional do Ensino Médio); mediante processo classificatório com aproveitamento dos candidatos até os limites das vagas fixadas para o curso, a ocupação das vagas remanescentes se dará por meio dos beneficiários no Cadastro Reserva;

- Transferência interna e externa - quando o estudante tiver matrícula em curso de graduação na instituição ou em outra instituição de Ensino Superior, obedecendo aos

critérios estabelecidos em Edital do IFCE - Campus Baturité, e conforme estabelecido no Regulamento da Organização Didática (ROD), aprovado pela Resolução CONSUP Nº 35, de 22 de junho de 2015;

- Ingresso como Diplomado - o candidato deverá possuir diploma em curso de graduação, bem como, respeitar os critérios estabelecidos no edital publicado pelo IFCE- campus Baturité;
- Matrícula Especial: esta forma de matrícula exigirá que o interessado possua diploma no nível de ensino pretendido ou superior a ele, permitindo-lhe cursar componentes curriculares na instituição.

Registra-se que as formas de acesso acima mencionadas respeitam a Lei de Cotas (Lei 12.711/2012) e à adequação à Lei 13.409/2016, que altera os artigos 3o, 5o e 7o da Lei 12.711/2012, reservando vagas para pessoas com deficiência. Ressalta-se ainda que, em relação à promoção de acessibilidade nos processos seletivos para ingresso e permanência, a instituição se orienta pela artigo 30 da Lei 13.146/2015, que institui a Lei Brasileira da Inclusão Pessoa com Deficiência (LBI).

7. ÁREAS DE ATUAÇÃO

O mercado de trabalho dispõe de um vasto campo de atuação para profissionais do ramo da hospedagem, como:

- Associações de turismo, hotelaria;
- Convention & visitors bureaux;
- Gestão de imóveis em plataformas como Airbnb, Vrbo, Booking.com;
- Consultoria para anfitriões;
- Serviços de hospitalidade para aluguel por temporada;
- Centros gastronômicos;
- Condomínios comerciais, industriais e residenciais;
- Empresas de eventos e lazer;
- Hotéis, pousadas, albergues, resorts e similares;
- Hospitais e spas;
- Parques temáticos, aquáticos e cruzeiros marítimos;
- Restaurantes, bares e catering ;

- Hospitais;
- Instituições de ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente;
- Plataforma de exploração de petróleo.

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

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

8. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

O Tecnólogo em Hotelaria formado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Baturité é um profissional apto para atuar na gestão, operacionalização e comercialização de meios de hospedagem, com capacidade de gerir e operacionalizar o processo de produção dos serviços de recepção, de reservas, de governança, de eventos, de comercialização, de marketing e de alimentos e bebidas. Suas ações devem ser orientadas pelos critérios de qualidade na prestação de serviços e a plena satisfação dos clientes, apoiando-se na responsabilidade social e ambiental e nos interesses e expectativas do mercado e da sociedade.

O Tecnólogo em Hotelaria deverá ter desenvolvido competências e habilidades para:

- Gerir as atividades ligadas à atividade hoteleira;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioeconômica e ambiental no setor de hospedagem;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Operar sistemas informatizados;
- Demonstrar senso de responsabilidade social adquirido nas atividades extensionistas realizadas ao longo do curso;
- Aplicar instrumentos e técnicas de planejamento e organização de acordo com o contexto organizacional;
- Adequar os produtos oferecidos ao segmento atendido;
- Avaliar criticamente os serviços prestados e propor alternativas de melhoria;
- Executar procedimentos operacionais para venda, montagem, estruturação e controle dos espaços de eventos dos meios de hospedagem;
- Atuar em funções de reservas, recepção, caixa e governança;
- Realizar os procedimentos operacionais de atendimento ao hóspede na chegada, permanência e saída do meio de hospedagem;
- Operacionalizar a higienização e arrumação das unidades habitacionais, das áreas sociais e de serviços;
- Controlar materiais de suprimentos das unidades habitacionais, de higiene e limpeza e equipamentos do setor de governança;
- Planejar a rotina operacional das atividades diárias e a alocação de pessoal nos setores de governança e recepção nos meios de hospedagem;
- Auxiliar na construção de processos padronizados, tomando decisões relativas a equipamentos e produtos de trabalho;
- Aplicar técnicas básicas para recebimento, armazenamento, higienização, produção e comercialização de matérias-primas e alimentos com segurança;
- Atuar nos serviços de sala e bar;
- Adaptar técnicas de hospedagem aos estabelecimentos assistenciais de saúde;

- Aplicar os conceitos de Hospitalidade em estabelecimentos assistenciais de saúde;
- Identificar oportunidades de realizar eventos e desenvolver propostas adequadas às variáveis encontradas, em âmbito social, profissional e corporativo;
- Auxiliar na operação e avaliação de resultados de eventos.

9. METODOLOGIA

O fazer pedagógico consiste no processo de construção e reconstrução da aprendizagem na dialética da intenção da tarefa partilhada, em que todos são sujeitos do conhecer e aprender, visando à construção do conhecimento, partindo da reflexão, do debate e da crítica, numa perspectiva criativa, interdisciplinar e contextualizada.

Para isso é necessário entender que Currículo vai além das atividades convencionais da sala de aula, pois é tudo que afeta direta ou indiretamente o processo ensino-aprendizagem, portanto deve considerar atividades complementares tais como: iniciação científica e tecnológica, programas acadêmicos, programas de extensão, visitas técnicas, realização de práticas, eventos científicos, além de atividades culturais, políticas e sociais, dentre outras desenvolvidas pelos alunos durante o curso.

Nesta abordagem, o papel dos educadores é fundamental para consolidar um processo participativo em que o aluno possa desempenhar papel ativo de construtor do seu próprio conhecimento, com a mediação do professor. O que pode ocorrer através do desenvolvimento de atividades integradoras como: debates, reflexões, seminários, momentos de convivência, palestras e trabalhos coletivos.

Em um curso dessa especificidade, assim como as demais atividades de formação acadêmica, as aulas práticas e de laboratório são essenciais para que o aluno possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino de Tecnologia. O contato do aluno com a prática deve ser planejado, considerando os diferentes níveis de profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos, tipo de atividade, objetivos, competências e habilidades específicas. Inicialmente, o aluno deve ter contato com os procedimentos a serem utilizados na aula prática realizada simultaneamente por toda a turma e acompanhada pelo professor.

No decorrer do curso, o contato do aluno com a teoria e a prática deve ser aprofundado por meio de atividades que envolvem a criação, o projeto, a construção e análise, e os modelos a serem utilizados. Para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para a sustentabilidade ambiental, cabe ao professor organizar situações didáticas para que o aluno busque, através de estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade profissional. A articulação entre teoria e prática assim como das atividades de ensino, pesquisa e extensão deve ser uma preocupação constante do professor.

Dessa forma, a metodologia deverá propiciar condições para que o aluno possa vivenciar e desenvolver suas competências: cognitiva (aprender a aprender); produtiva (aprender a fazer); relacional (aprender a conviver) e pessoal (aprender a ser).

Durante as atividades teórico-práticas há a utilização de metodologias ativas de aprendizagem com uso de TICs realizando oficinas, fóruns, discussão de estudos de casos, de filmes, de artigos científicos, situações com soluções de problemas e utilização da metodologia Peer struction para discussão e aprendizagem aos pares.

O aprendizado discente é acompanhado além das avaliações, pelas atividades práticas que visam identificar o nível de entendimento e aprendizado, bem como pelo setor pedagógico, que acompanha rendimento, frequência e dificuldades dos alunos, com intermédio da coordenação.

As disciplinas que apresentam menor rendimento ou que precisem de um acompanhamento ao discente, são ofertados programas de monitoria com bolsista e com voluntários, como forma de auxiliar o desenvolvimento na habilidade em questão.

O campus conta com atendimento especializado de servidores com formação em serviço social, psicologia e enfermagem, que visam atender demandas extra sala. Os docentes são incentivados a abordar em seus conteúdos, assuntos que possam contextualizar assuntos regionais, bem como sobre as relações éticas racionais e sobre a relevância da sustentabilidade.

Para estimular vivências de mercado e fora do espaço físico de sala de aula, o curso, através da coordenação e dos docentes, viabiliza eventos e visitas técnicas, ao longo do período de formação dos discentes, tais como: Conexões em Hospitalidade (Evento intercurso e Intercampi); Ciclo de Oficinas Profissionais; Masterclass Hotelaria, eventos de extensão como São João do IF e Halloween; Rodas de Conversas e Mini Cursos relacionados a

temáticas de qualificação na área, além de Visitas Técnicas em Meios de Hospedagem de diferentes tipologias.

Ocorrem ainda outras atividades de formação acadêmica, como as aulas práticas e de laboratório - essenciais para que o aluno possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino de Tecnologia. O contato do aluno com a prática deve ser planejado, considerando os diferentes níveis de profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos, tipo de atividade, objetivos, competências e habilidades específicas.

Inicialmente, o aluno tem contato com os procedimentos a serem utilizados na aula prática, realizada, simultaneamente, por toda a turma e acompanhada pelo docente. No decorrer do curso, o contato do aluno com a teoria e a prática deve ser aprofundado por meio de atividades que envolvem a criação, o projeto, a construção e análise, e os modelos a serem utilizados.

A metodologia adotada para a adequação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Tecnologia em Hotelaria ao cumprimento da carga horária em horas-relógio seguiu rigorosamente as diretrizes estabelecidas pela Instrução Normativa IFCE Nº 16, de 07 de julho de 2023. Inicialmente, foi realizada uma revisão detalhada das disciplinas e atividades curriculares, contemplando tanto as aulas teóricas quanto as práticas, incluindo as atividades complementares e de extensão. Em seguida, promoveu-se a adequação da distribuição das cargas horárias, assegurando que todas as atividades fossem contabilizadas segundo o padrão definido pela normativa, garantindo o cumprimento integral da carga horária mínima exigida para a integralização do curso.

Diante disso, desde que não comprometa a qualidade pedagógica e a pertinência do conteúdo ofertado, definiu-se que o docente poderá propor quaisquer uma das atividades abaixo relacionadas:

- **Leitura e Discussão de Textos:** leitura de artigos acadêmicos, capítulos de livros ou documentos relevantes relacionados ao conteúdo da disciplina. **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.
- **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.
- **Trabalhos Escritos:** Trabalhos escritos como resenhas críticas, análises de texto, ensaios argumentativos ou relatórios de pesquisa.

Com o objetivo de sanar ou minimizar as limitações apresentadas pelos alunos no processo de ensino- aprendizagem, será realizado pelo corpo docente o atendimento individualizado aos discentes com dificuldades de aprendizagem, nesse sentido, o curso incentivará a prática de atividades de monitoria voluntária (e remunerada quando possível pelo campus) e oferta de disciplinas extracurriculares para nivelamento da aprendizagem dos estudantes.

A curricularização da extensão, conforme adotada pelo Instituto Federal do Ceará (IFCE), consiste na integração efetiva das atividades de extensão ao currículo dos cursos de graduação, de modo que pelo menos 10% da carga horária total seja destinada a ações extensionistas. Essa diretriz visa promover uma formação acadêmica mais conectada às demandas sociais, culturais e econômicas da comunidade. No curso de Tecnologia em Hotelaria, essa aplicabilidade se manifesta por meio de projetos que envolvem diretamente a comunidade local e o setor turístico, como ações de hospitalidade, qualificação de serviços, sustentabilidade em meios de hospedagem e valorização do patrimônio cultural. A metodologia do curso é, assim, enriquecida pela prática extensionista, que proporciona aos alunos experiências reais e interdisciplinares, promovendo o desenvolvimento de competências profissionais alinhadas com a realidade do mercado e com o compromisso social da instituição.

O NAPNE (Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas), prestará atendimento mediante o trabalho realizado em conjunto com os demais setores do IFCE- campus Baturité, através de suporte técnico, científico, acadêmico, pedagógico e psicossocial necessários às atividades de ensino, pesquisa e extensão, desenvolvidas na área da educação inclusiva, sob a perspectiva dos direitos e da diversidade humana.

Em conformidade com a Resolução CONSUP/IFCE nº 142, de 20 de dezembro de 2023, o Instituto Federal do Ceará reafirma seu compromisso com a inclusão educacional ao garantir atendimento individualizado para alunos com necessidades específicas, por meio da elaboração e implementação do Plano Educacional Individualizado - Atendimento Curricular (PEI-AC), com o suporte técnico e pedagógico do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE).

Essa resolução também determina a adoção de adaptações curriculares e metodológicas que atendam às particularidades dos estudantes com deficiência, respeitando suas singularidades e promovendo uma aprendizagem significativa. Especificamente para estudantes com Transtorno do Espectro Autista (TEA), são previstas práticas pedagógicas individualizadas, fundamentadas na Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com

TEA (Lei nº 12.764/2012), garantindo o direito a uma educação inclusiva e de qualidade.

Além disso, conforme a Lei nº 13.234/2015, o IFCE estabelece estratégias para a identificação precoce e o desenvolvimento das potencialidades de estudantes com altas habilidades ou superdotação, favorecendo o seu pleno desenvolvimento acadêmico e pessoal. Por fim, as ementas das disciplinas deverão incorporar conteúdos que abordem o combate ao capacitismo, a inclusão da pessoa com deficiência, a acessibilidade no ambiente de trabalho, a ética e o combate ao preconceito, bem como a promoção da comunicação inclusiva, contribuindo para a formação cidadã, crítica e empática dos estudantes.

As questões relacionadas às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais, serão abordadas nas disciplinas de forma transversal, como também em eventos promovidos pela instituição. Na intenção de visualizar de forma crítica as desigualdades históricas entre brancos, negros e indígenas que perpassam a contemporaneidade constata-se a necessidade de adentrar nos tópicos étnicorraciais a fim de questionar e propor a eliminação e/ou rupturas do racismo, preconceitos, estigmas, discriminações e estereótipos.

Nesse sentido, serão explicitadas temáticas das relações étnico-raciais, de acordo com a Resolução Nº 1, de 17 de junho 2004, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, nos termos explicitados no Parecer CNE/CP 3/2004, incluindo essas temáticas de forma transversal nas disciplinas e em eventos, com o apoio do NEABI (Núcleo de estudos afro-brasileiros e indígenas) do campus.

As temáticas da História Afro-Brasileira e Indígena além de serem desenvolvidas nos componentes curriculares do curso, serão desenvolvidas por meio de atividades formativas nos âmbitos do ensino, da pesquisa e da extensão promovidas pelo Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) em parceria com os docentes e discentes do curso. O referido Núcleo dará suporte pedagógico, científico e acadêmico no que se refere às relações étnicorraciais à equipe técnico-pedagógica do curso.

10. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

De acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores em Tecnologia (MEC – CNCST, 4ª edição, 2024), o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria pertence ao Eixo Tecnológico “Turismo, Hospitalidade e Lazer”, a Área Tecnológica de “Acolhimento e Hospedagem”. Conforme o Catálogo, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria deve ter no mínimo 1.600 horas.

O Curso de Tecnologia em Hotelaria ofertado no *Campus* Baturité tem oferta semestral no período noturno e carga horária obrigatória totalizada em 1.760 horas de disciplinas obrigatórias distribuídas em 5 (cinco) semestres , incluindo 80 horas de Práticas Profissionais Supervisionadas e 200 horas de disciplinas curricularizadas nas modalidades I e II , conforme prevê o Guia de Curricularização das atividades de extensão nos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação do IFCE

A Resolução nº 63, de 06 de outubro de 2022 normatiza a obrigatoriedade da inclusão das atividades de extensão nos respectivos currículos dos cursos Superiores no âmbito do IFCE, sendo facultativo, para os cursos técnicos e de pós-graduação. Estas atividades devem corresponder ao mínimo 10% (dez por cento) da carga horária total dos cursos de graduação e consiste na a inserção de ações de extensão na formação do estudante, como componente curricular obrigatório para a integralização do curso de graduação.

Ainda segundo Art. 3º da Resolução nº 63, de 06 de outubro de 2022, a elaboração, implementação e avaliação das atividades de extensão curricularizadas deverão ter como base a interação dialógica, a interdisciplinaridade e interprofissionalidade, a transdisciplinaridade, a indissociabilidade ensino pesquisa-extensão, o impacto na formação do estudante e a transformação social, conforme regulamentação da Política de Extensão do IFCE em vigor. Devem ainda visar impactos positivos nos âmbitos culturais, científicos, artísticos, educacionais, sociais, ambientais e esportivos. A formalização da extensão é feita através do reconhecimento de atividades curriculares como programas, projetos, cursos, eventos e prestação de serviços.

A curricularização da extensão no âmbito dos cursos superiores do Instituto Federal do Ceará (IFCE) representa um avanço significativo na integração entre ensino, pesquisa e extensão, conforme orienta a Política Nacional de Extensão. Essa prática possibilita que as ações extensionistas sejam incorporadas aos currículos de forma orgânica, promovendo uma formação mais crítica, cidadã e alinhada às demandas sociais. Nesse contexto, é essencial reconhecer o discente como protagonista principal do processo, pois é por meio de sua atuação direta nas comunidades e na resolução de problemas reais que se concretiza a aprendizagem significativa. Ao colocar o estudante no centro das ações, a curricularização fortalece o desenvolvimento de competências técnicas, humanas e sociais, formando profissionais mais comprometidos com a transformação social.

Os cursos de Tecnologia em Hotelaria, após passar por alinhamento curricular com os *Campi* de Fortaleza e Aracati, estabeleceram um currículo identitário do curso no IFCE, definindo componentes curriculares comuns entre cursos ofertados sem desconsiderar, no

entanto, os aspectos locais e regionais que devem ser garantidos em cada oferta.

Como resultado do alinhamento, definiu-se que 160h da carga horária destinada a curricularização da extensão seriam computadas nas disciplinas de Projeto social (40h), Prática de eventos (40h) e Extensão (80h). Entretanto, para atingir o mínimo de dez por cento da carga horária obrigatória destinada à curricularização da extensão (conforme o estabelecido no Guia de curricularização das atividades de extensão nos cursos técnicos, de graduação e pós- graduação do IFCE) o NDE do curso de Tecnologia em Hotelaria de Baturité optou por destinar 50% da Carga Horária total da disciplina de empreendedorismo (80h) para as atividades de extensão totalizando 200h.

A tabela abaixo resume de forma clara a contabilização da carga horária das disciplinas curricularizadas:

**TABELA DE CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO DO CURSO DE
TECNOLOGIA EM HOTELARIA – BATURITÉ**

MODALIDADE DA EXTENSÃO	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA TOTAL DA DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA CURRICULARIZADA
MODALIDADE I	EMPREENDEDORISMO	80H	40H
MODALIDADE II	PROJETO SOCIAL	40H	40H
	PRÁTICA DE EVENTOS	40H	40H
	EXTENSÃO	80H	80H
CARGA HORÁRIA TOTAL CURRICULARIZADA			200H

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – Campus Baturité (2025).

A “Modalidade I” é formada por componentes curriculares de extensão não específicos quem consistem em atividades de extensão a serem desenvolvidas nos

componentes curriculares já estabelecidos no PPC, integrando conteúdos curriculares e atividades extensionistas. Já na Modalidade II fazem parte componentes curriculares de extensão, unidades curriculares específicas de extensão composta por atividades curriculares de extensão constituintes do Plano de Unidade Didática (PUD) e do currículo do curso.

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

QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO DOS TEMAS TRANSVERSAIS NOS COMPONENTES CURRICULARES

TEMAS TRANSVERSAIS	COMPONENTES CURRICULARES
Educação Ambiental	Introdução ao Turismo, Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem
Direitos Humanos	Projeto Social
Educação para as Relações Étnico-Raciais, referente às questões afro-brasileira e indígenas	Estudos de bebidas e Coquetelaria, Introdução a Alimentos e Bebidas, Bases de Produção Culinária, Sociologia do Turismo, Introdução ao Turismo e Projeto Social
Empreendedorismo e Inovação	Empreendedorismo

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – Campus Baturité (2025).

O curso é presencial, com uma carga horária total de 1680 horas destinadas às disciplinas obrigatórias. Além disso, o curso vai ofertar 520 horas de disciplinas optativas que não são obrigatórias para a integralização da carga horária do curso e poderão ser cursadas quando o aluno estiver no quinto semestre, considerando um total de, no mínimo, 10 estudantes matriculados. Caso haja matrículas em número inferior ao estabelecido, a coordenação do curso decidirá sobre a oferta da(s) disciplina(s).

Como a Resolução CNE /CP nº 01 de 15 de janeiro de 2021, artigo 29, item V, do MEC sugere e prevê a disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), esse PPC não o contempla de maneira obrigatória. Entretanto, o TCC pode ser realizado de maneira optativa e o aluno pode escolher desenvolvê-lo como monografia, artigo ou relatório de experiência profissional. A orientação será realizada por docentes de áreas relacionadas ao projeto de pesquisa, cujo tema é definido pelo discente.

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

Desta forma a Matriz curricular atende ao número de horas totais mínimas exigido pelo MEC (1600 horas) e aluno estará apto à colação de grau, uma vez integralizadas as 1680 horas das disciplinas obrigatórias.

10.1 Atividades não presenciais para complementação da Carga horária em horas relógio

Para o cumprimento da carga horária em horas-relógio, serão adotadas as normas estabelecidas na Instrução Normativa IFCE/IFCE Nº 16, DE 07 DE JULHO DE 2023 que dispõe sobre procedimentos para o cumprimento da carga horária das aulas em horas-relógio, pelos componentes curriculares dos cursos técnicos e de graduação ofertados no turno noturno, na forma presencial no Instituto Federal de Educação do Ceará (IFCE, 2023). As atividades não presenciais mencionadas Instrução Normativa IFCE/IFCE Nº 16/2023, devem ser planejadas pelo docente responsável pelo componente curricular, e executadas pelos alunos, podendo ocorrer de forma individual e/ou em grupo, a critério do professor. Podem ser consideradas atividades não presenciais, como:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.
- (...) O tempo destinado à preparação de seminários, projetos, resenhas, trabalhos e pesquisas em geral, assistir às aulas síncronas, entre outros (supracitados) devem ser devidamente mencionados nos PUDs e planejados entre alunos e professores no início dos semestres letivos (INSTRUÇÃO NORMATIVA, Nº 16, 2023).

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

(...) Parágrafo único. Para fins de exemplificação, ilustra-se a seguinte situação: Em uma disciplina de 40h, serão criadas 48 aulas de 50 minutos para finalização de 100% da carga horária do componente curricular. Destas, 40 (quarenta) aulas serão presenciais e 8 (oito) aulas, correspondendo ao somatório dos 10 (dez) minutos adicionais referentes às atividades educativas não presenciais (INSTRUÇÃO NORMATIVA/IFCE/nº 16/2023, 2022).

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

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

O cadastramento deverá ser realizado de forma que não haja o "choque de horário do (s) professor (es) e estudante(s)". Sobre os componentes curriculares, os de 80 horas devem ter 16 horas de atividades não presenciais registradas diretamente no sistema acadêmico. Já os de 40 horas devem ter 8 horas de atividades não presenciais registradas diretamente no sistema acadêmico. Para a avaliação, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não são consideradas pelo docente no que diz respeito à controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes, somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

10.2 Matriz Curricular

O Curso foi estruturado em cinco semestres letivos com Unidades Curriculares obrigatórias totalizando 1680 horas em uma sequência lógica e contínua de apresentação das diversas situações do conhecimento específico e das suas interações no contexto da formação do profissional. As atividades de vivência serão desenvolvidas através de visitas técnicas; aulas práticas em sala, nos laboratórios e nos espaços pertinentes ao desenvolvimento de tais atividades.

Em conformidade com o Decreto nº 5.626/2005, é garantida a previsão de intérprete da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) em todas as etapas do processo educacional dos estudantes surdos matriculados no curso de Tecnologia em Hotelaria. Essa medida assegura a plena acessibilidade e inclusão, promovendo a equidade no acesso ao conhecimento e o respeito à diversidade linguística no ambiente acadêmico.

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
SEMESTRE I							
NOVA	Introdução ao Turismo	40	40	0	0	02	-
NOVA	Fundamentos da Hotelaria	40	32	8	0	02	-
NOVA	Administração Hoteleira	40	40	0	0	02	-
NOVA	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição	40	40	0	0	02	-
HOTE005	Sociologia do Turismo	40	40	0	0	02	-
NOVA	Saúde e Segurança no Trabalho	40	40	0	0	02	-
NOVA	Introdução a Alimentos e Bebidas	40	40	0	0	02	-
NOVA	Espanhol Básico I	80	40	40	0	04	-
NOVA	Ética e Relações Interpessoais	40	40	0	0	02	-
TOTAL		400	352	48	0	20	
SEMESTRE II							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
NOVA	Processos de Reserva e de Recepção	80	40	40	0	04	Fundamentos da Hotelaria e Administração Hoteleira.
HOTE012	Introdução à Contabilidade	40	30	10	0	02	-
HOTE051	Gestão de Pessoas	40	40	0	0	02	Ética e Relações Interpessoais
NOVA	Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem	40	40	0	0	02	
NOVA	Espanhol Básico II	80	40	40	0	04	Espanhol Básico I
HOTE003	Matemática Comercial e Financeira	40	30	10	0	02	-
NOVA	Metodologia do Trabalho Científico	40	40	0	0	02	-
HOTE050	Marketing Turístico	40	40	0	0	02	Administração Hoteleira

TOTAL		400	300	100	0	20	
SEMESTRE III							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
HOTE.060	Custos e Orçamentos	40	40	0	0	02	Introdução à Contabilidade
NOVA	Inglês Básico I	80	40	40	0	04	-
HOTE.053	Bases da Produção Culinária	40	30	10	0	02	Introdução a Alimentos e Bebidas
NOVA	Estatística aplicada	40	30	10	0	02	-
NOVA	Processos de Governança	40	30	10	0	02	Administração Hoteleira
HOTE35	Projeto Social	40	0	0	40	02	
HOTE55	Estudo de Bebidas de Coquetelaria	40	30	10	0	02	Introdução a Alimentos e Bebidas
NOVA	Eventos, cerimonial e protocolo	40	40	0	0	02	Introdução ao Turismo
		360	240	80	40	18	
SEMESTRE IV							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
NOVA	Serviços em Alimentos e Bebidas	40	20	20	0	02	Administração Hoteleira e Introdução a Alimentos e Bebidas.
NOVA	Inglês Básico II	80	40	40	0	04	Inglês Básico I
HOTE. 52	Animação e Lazer	40	30	10	0	02	Administração Hoteleira
HOTE. 38	Empreendedorismo	80	40	0	40	04	Administração Hoteleira
NOVA	Gestão em Alimentos e Bebidas	40	40	0	0	02	Introdução a Alimentos e Bebidas
NOVA	Prática de Eventos	40	0	0	40	02	Eventos, cerimonial e protocolo
NOVA	Gestão em Hospedagem	40	40	0	0	02	Administração Hoteleira
		360	210	70	80	18	
SEMESTRE V							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
NOVA	Extensão	80	0	0	80	04	Eventos, cerimonial e protocolo
HOTE57	Práticas Profissionais	80	4	76	0	04	Processos de Reservas e

							Recepção; Processos de Governança; Serviços de Alimentos e Bebidas
		160	4	76	80	08	
Carga horária total das Disciplinas Obrigatórias (hora/aula)		1680	1106	374	200	84	
Código	Disciplinas Optativas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
HOTE061	Trabalho de conclusão de curso 1	40	40	0	0	02	Metodologia do Trabalho Científico
NOVA OPTATIVA	Turismo e Patrimônio Cultural do Ceará	40	40	0	0	02	-
HOTE.042	Libras	40	40	0	0	02	-
NOVA OPTATIVA	Somelier I	40	30	10	0	02	Introdução a Alimentos e Bebidas
NOVA OPTATIVA	Somelier II	40	30	10	0	02	Introdução a Alimentos e Bebidas e Somelier I.
HOTE.011	Psicologia do Turismo	40	40	0	0	02	-
HOTE.044	Informática Básica	40	30	10	0	02	-
NOVA OPTATIVA	Enologia	40	40	0	0	02	Introdução a Alimentos e Bebidas
HOTE.041	Hotelaria Hospitalar	40	40	0	0	02	Fundamentos da Hotelaria
NOVA OPTATIVA	Prevenção e Combate a Incêndio	40	36	4	0	02	-
NOVA OPTATIVA	Economia aplicada a Hotelaria	40	40	0	0	02	-
NOVA OPTATIVA	Projeto Final	40	40	0	0	02	TCC e Metodologia do Trabalho Científico
NOVA OPTATIVA	História e Cultura do Ceará	40	40	0	0	02	-
Carga horária total das Disciplinas Optativas (hora/aula)		520	486	34	0	26	

- As disciplinas destacadas de verde estão alinhadas.

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – Campus Baturité (2025).

**QUADRO RESUMO DA CARGA HORÁRIA DO CURSO DE TECNOLOGIA EM
HOTELARIA - BATURITÉ**

CARGA HORÁRIA TOTAL DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	1680 horas
CARGA HORÁRIA EXTENSÃO MODALIDADE I	40 horas
CARGA HORÁRIA EXTENSÃO MODALIDADE II (curricularizadas na matriz)	160 horas
CARGA HORÁRIA TOTAL DE EXTENSÃO	200 horas
CARGA HORÁRIA TOTAL ALINHADA	1.200 horas
CARGA HORÁRIA DE PRÁTICA PROFISSIONAL (realizada na disciplina de prática profissional prevista no 5 semestre já integralizada na matriz curricular)	80 horas
CARGA HORÁRIA TOTAL PARA INTEGRALIZAÇÃO (carga horária de disciplinas obrigatórias)	1680 horas

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – Campus Baturité (2025).

10.3 FLUXOGRAMA CURRICULAR

1º Semestre 400h/a	2º Semestre 400h/a	3º Semestre 360h/a	4º Semestre 360 h/a	5º Semestre 160h/a	OPTATIVAS
Introdução ao Turismo – 40h 2 Créditos	Processos de Reservas e Recepção – 80h 4 Créditos	Custos e Orçamentos – 40h 2 Créditos	Serviços em Alimentos e bebidas – 40h 2 Créditos	Extensão – 80h 4 Créditos	Trabalho de conclusão de curso 1 – 40h 2 Créditos
Fundamentos da Hotelaria – 40 h 4 Créditos	Introdução a contabilidade – 40h 2 Créditos	Inglês básico I – 80 h 4 Créditos	Gestão de Hospedagem – 40h 2 Créditos	Práticas profissionais – 80h 4 Créditos	Turismo e Patrimônio cultural do Ceará – 40h 2 Créditos
Administração Hoteleira – 40h 2 Créditos	Gestão de Pessoas – 40h 2 Créditos	Bases da produção culinária – 40h 2 Créditos	Inglês básico II – 80 h 4 Créditos		Libras – 40h 2 Créditos
Higiene Alimentar e noções de Nutrição – 40h 2 Créditos	Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem – 40h 2 Créditos	Eventos , cerimonial e protocolo – 40 h 2 Créditos	Animação e Lazer – 40h 2 Créditos		Sommelier I – 40h 2 Créditos
Sociologia do Turismo – 40h 2 Créditos	Espanhol básico II – 80h 2 Créditos	Processos de Governança – 40h 2 Créditos	Empreendedorismo – 80h 4 Créditos		Sommelier II – 40h 2 Créditos
Introdução a Alimentos e bebidas – 40h 2 Créditos	Matemática comercial e financeira – 40h 2 Créditos	Projeto social – 40h 2 Créditos	Gestão em Alimentos e Bebidas – 40h 2 Créditos		Psicologia do Turismo – 40h 2 Créditos
Saúde e Segurança do Trabalho – 40h 2 Créditos	Metodologia do Trabalho científico – 40h 2 Créditos	Estudos de bebidas e coquetelaria – 40h 2 Créditos	Prática de Eventos – 40h 2 Créditos		Informática básica – 40h 2 Créditos
Espanhol básico I – 80h 2 Créditos	Marketing Turístico – 40h 2 Créditos	Introdução a Estatística – 40h 2 Créditos			Enologia – 40h 2 Créditos
Ética e Relações Interpessoais – 40h 2 Créditos					Prevenção e combate a Incêndios – 40h 2 Créditos
					Economia aplicada a Hotelaria – 40h 2 Créditos
					Projeto final – 40h 2 Créditos
					História e Cultura do Ceará – 40h 2 Créditos
					Informática Avançada – 40h 2 Créditos
					Hotelaria hospitalar – 40h 2 Créditos

11. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A concepção do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) em relação à avaliação do processo de ensino e aprendizagem está fundamentada em uma perspectiva ampla e integradora, que valoriza a aprendizagem como um processo contínuo e dinâmico. A avaliação é vista como uma ferramenta que permite identificar os conhecimentos prévios dos estudantes, suas dificuldades e potencialidades.

Esse diagnóstico inicial orienta o planejamento pedagógico e possibilita intervenções mais eficazes durante o percurso formativo atuando como um instrumento de apoio ao desenvolvimento do estudante. Ela serve para orientar o processo de aprendizagem, permitindo que alunos e professores acompanhem os avanços e ajustem suas estratégias sempre que necessário, não se resumindo a momentos pontuais, mas é processual e contínua, ocorrendo ao longo de todo o percurso educacional.

Essa continuidade no processo avaliativo garante que os progressos e desafios enfrentados pelos estudantes sejam observados em diferentes etapas, promovendo um acompanhamento mais justo e eficaz. Reforça-se também o reconhecendo a diversidade de ritmos e estilos de aprendizagem, orientando-se adotar uma avaliação flexível, que busque respeitar as singularidades dos estudantes. Isso implica na utilização de diferentes

instrumentos e estratégias avaliativas que permitam uma análise mais abrangente do processo de aprendizagem., priorizando os aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Ou seja, mais do que atribuir notas, a avaliação busca compreender o desenvolvimento das competências, habilidades, atitudes e valores dos estudantes, valorizando a construção do conhecimento e o pensamento crítico. Essa concepção avaliativa, alinha-se a uma proposta educacional emancipadora, centrada no estudante, e comprometida com a formação integral do sujeito, respeitando suas individualidades e promovendo sua autonomia intelectual e crítica.

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

A proposta pedagógica do curso prevê uma avaliação contínua e cumulativa, que, de forma integrada ao processo de ensino-aprendizagem, assuma as funções diagnóstica, formativa e somativa, e que funcione como instrumento colaborador para verificação da aprendizagem, onde os aspectos qualitativos predominem sobre os quantitativos.

A avaliação da aprendizagem no curso de Tecnologia em Hotelaria do IFCE também ocorrerá por meio de práticas extensionistas, representando uma estratégia pedagógica inovadora e integradora, que articula teoria e prática de forma concreta. Essas atividades possibilitam aos estudantes aplicarem os conhecimentos adquiridos em sala de aula em contextos reais da comunidade, especialmente em projetos voltados ao turismo sustentável, à hospitalidade regional e à valorização cultural do Maciço de Baturité. Ao participarem de ações extensionistas, os discentes desenvolvem competências técnicas e socioemocionais, sendo avaliados não apenas por critérios acadêmicos tradicionais, mas também pela capacidade de planejamento, execução e impacto social de suas iniciativas, fortalecendo a formação profissional crítica, ética e comprometida com o desenvolvimento local.

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

O aproveitamento acadêmico será avaliado por meio do acompanhamento contínuo ao discente. A avaliação do desempenho acadêmico é feita por componente curricular. Propõe-se que, além das avaliações individuais, o docente possa utilizar outras formas de avaliação como: autoavaliação (o discente analisa seu desempenho e descreve seus avanços e dificuldades); Avaliações de diferentes formatos (desafiadores, cumulativos); Mapas conceituais (organização pictorial dos conceitos, onde são feitas conexões percebidas pelos

discentes sobre um determinado assunto); Outros instrumentos avaliativos variados, incluindo-se preferencialmente avaliações não individualizadas, como: seminários, exposições, eventos acadêmicos diversos, coletânea de trabalhos, entre outros. Desde que zelem pela segurança e controle da frequência, confiabilidade e credibilidade dos resultados.

A avaliação do desempenho dá-se por disciplina, onde observa-se critérios como aprendizagem, frequência e participação. Para aprovação o discente deverá ao fim do semestre ter a média mínima necessária e ter 75% de frequência, conforme o ROD vigente.

Conforme artigos do ROD 97 a 100:

Seção I – Da sistemática de avaliação

Subseção I- Avaliação nos cursos com regime de créditos por disciplina

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

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

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

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

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

$$MP = 2x N1 + 3xN2/5$$

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

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

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

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

§ 1º A avaliação final deverá ser aplicada no mínimo 3 (três) dias letivos após o registro do

resultado da MP no sistema acadêmico.

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

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

§ 4º O cálculo da média final (MF) o estudante referido no caput deverá ser efetuado de acordo com a seguinte equação:

$$MF = MP + AF/2$$

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

O docente deve desenvolver métodos de avaliações, que estimulem o saber, principalmente de maneira aplicada e prática, analisando o desenvolvimento do aluno como um todo, indo além dos métodos tradicionais de avaliação.

Em consonância com a Resolução CONSUP nº 142, de 20 de dezembro de 2023, será assegurado aos discentes com necessidades específicas, desde que previamente solicitado e previsto no Plano Educacional Individualizado de Apoio Curricular (PEI-AC), o direito de serem avaliados por meio de formas ou condições adequadas à sua situação. Tais adaptações visam considerar as potencialidades dos estudantes em determinadas áreas do saber e do fazer, promovendo sua autonomia, inclusão e desenvolvimento integral. Dessa forma, a avaliação torna-se um instrumento formativo e inclusivo, respeitando as particularidades dos estudantes e contribuindo para o seu progresso acadêmico e profissional.

12. PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA - PPS

Segundo a Resolução nº 01, de 05 de janeiro de 2021, “A prática na Educação Profissional compreende diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades - específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras”.

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

Resolução Nº 11 de 21 de fevereiro de 2022 que aprova a prática Profissional Supervisionada (PPS)”.

A Resolução Nº11 de 21 de fevereiro de 2022 orienta que as atividades a serem desenvolvidas como PPS serão planejadas e definidas no projeto pedagógico de cada curso, tendo como base a articulação entre os conhecimentos construídos nas disciplinas, o mundo do trabalho e o contexto social. Em seu Art. 8º nos traz que as atividades de PPS podem ser desenvolvidas combinadas ou não, desde que se opte pela definição de pelo menos uma das registradas a seguir, e que a respectiva carga horária seja discriminada no Projeto Pedagógico do Curso:

- I. estágio profissional supervisionado;
- II. II.componente curricular (disciplina), ofertado em um ou mais semestres do curso; parte da carga horária total de componentes curriculares da matriz curricular do curso;
- III. III.projetos integradores;
- IV. IV. atividades de ensino, pesquisa e extensão na área do curso;
- V. V. atividades artístico-culturais na área do curso; e
- VI. VI. exercício profissional correlato ao curso. (Res. 11/IFCE, 2022, p.2)

No curso de hotelaria do Campus Baturité, a carga horária referente a prática será realizada através da disciplina de “Práticas profissionais”, com carga horária de 80 horas, a qual possui acompanhamento de um professor. Caso o aluno tenha participado de monitorias relacionadas com o curso específico; participação em eventos internos do IFCE como voluntários; participação em eventos externos, tanto operacional como em gestão; prestação de serviço em empreendimentos hoteleiros ou alimentícios; atividades que envolvam hotelaria, turismo e cultura, sendo em empresas públicas ou privadas; estágio voluntário ou obrigatório fica à critério do aluno aproveitar essa carga horária para contabilizar nas Horas-aula da disciplina mediante apresentação de documento que comprove tal atividade.

O aluno pode obter toda a carga horária em uma atividade, bem como também pode ser através de soma de carga horárias comprobatórias através de documentos. Ao final da disciplina com o cumprimento da carga-horária obrigatória, o aluno deve apresentar um relatório técnico sobre as atividades desenvolvidas.

Destaca- 57 se que as formas de registro da Prática Profissional, a metodologia e o processo avaliativo encontram-se descritos no programa da disciplina (Anexo I).

13. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Em conformidade com o Regulamento da Organização Didática do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará ROD/IFCE, será assegurado aos estudantes ingressantes e veteranos o direito de aproveitamento dos componentes curriculares cursados, mediante análise, desde que o componente curricular apresentado tenha no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular a ser aproveitado e o conteúdo do componente curricular apresentado também tenha no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de compatibilidade com o conteúdo total do componente curricular a ser aproveitado.

De acordo com os artigos 134 e 135 do ROD IFCE, que trata dos Mecanismos de Aproveitamento e Validação de Conhecimento, estabelece-se que: os estudantes do IFCE podem solicitar o aproveitamento de conhecimentos e competências adquiridos em outras instituições de ensino, cursos anteriores ou experiências profissionais, desde que sejam compatíveis com o currículo do curso que estejam matriculados. Esse processo visa reconhecer formalmente os saberes prévios, evitando a repetição desnecessária de conteúdos já dominados pelo estudante.

O aproveitamento pode ser solicitado mediante apresentação de documentos comprobatórios, como históricos escolares, certificados, portfólios, ou outras provas que demonstrem a aprendizagem prévia. A validação é feita por uma comissão designada pela coordenação do curso, que pode aplicar provas, avaliações práticas, entrevistas ou outras formas de verificação com o objetivo de promover a flexibilização curricular e a valorização do conhecimento do estudante, agilizando seu percurso acadêmico.

A Validação de Conhecimentos por Experiência Profissional pode ser requerida mediante comprovação da experiência profissional, através de documentos como contratos de trabalho, declarações de empregadores, relatórios, ou apresentação de portfólio de atividades. A avaliação pode incluir provas específicas, avaliações práticas, projetos ou outras formas que possibilitem a demonstração efetiva dos conhecimentos adquiridos. Desta forma, pretende-se Reconhecer a aprendizagem informal e não formal adquirida no mercado de trabalho, incentivando a integração entre a formação acadêmica e a experiência prática.

14. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), no Curso de Tecnologia em Hotelaria, caracteriza-se pela confecção de um trabalho acadêmico resultante de uma pesquisa teórico ou teórico-empírica que será desenvolvida individualmente pelo (a) discente, orientado por um(a) docente responsável. Na execução dessa atividade, o discente tem a oportunidade de mostrar iniciativa, criatividade, conhecimento técnico e acadêmico necessários para assegurar o padrão de qualidade da formação profissional, contribuindo para a sua inserção adequada no mercado de trabalho hoteleiro.

O trabalho de conclusão de curso constitui atividade curricular não obrigatória. No segundo semestre, ao longo da disciplina de Metodologia do Trabalho Científico, os estudantes devem familiarizar-se com os métodos de pesquisa e escrita científica, bem como com os modelos de TCC aceitos pelo curso, e elaborar seus pré-projetos de TCC, junto aos seus docentes orientadores. O Pré-projeto deve conter, pelo menos: título; resumo; introdução; objetivos gerais e específicos; procedimentos metodológicos e referências bibliográficas.

No quinto semestre, o aluno poderá executar seu pré-projeto de TCC, agora como Projeto Final, junto ao seu professor orientador. Isso significa que o planejamento metodológico realizado no semestre anterior deve ser executado, de modo a serem obtidos os resultados e a discussão sobre eles. A Coordenação do Curso de Tecnologia em Hotelaria deve cadastrar os projetos finais de TCC dos alunos, e para tal é preciso: nome completo e matrícula do aluno, nome do docente orientador e título do projeto de TCC.

Em conformidade com o artigo 30 da Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Lei nº 13.146/2015), o curso de Tecnologia em Hotelaria assegura a flexibilização e a adaptação dos prazos para a entrega e apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), quando necessário, em função das especificidades dos estudantes com deficiência. Essa medida visa garantir a plena participação e igualdade de condições no processo avaliativo, respeitando as necessidades individuais e promovendo a inclusão educacional conforme previsto na legislação vigente.

O TCC é uma pesquisa de caráter teórico-prático, com levantamento de dados bibliográficos, documentais e de campo, relacionado aos diversos segmentos do mercado Hoteleiro. O discente também deve ser orientado por um docente da instituição, que tem por obrigação cumprir, no mínimo, 1h de atividades de orientação por semana, durante o semestre

em que o aluno esteja cadastrado sob a orientação do docente no Projeto Final. O trabalho deverá ser elaborado individualmente pelo aluno podendo ser no formato de monografia, artigo científico, relatório de pesquisa, relatório profissional, dentre outros gêneros acadêmicos, formatados de acordo com o Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE (2020), afim de cumprir o objetivo de sistematização de conhecimentos obtidos ao longo do curso de Tecnologia em Hotelaria. O aluno deve familiarizar-se com os modelos citados durante o curso, e de forma mais aprofundada durante a disciplina de Metodologia do Trabalho Científico.

O TCC deve ser apresentado a uma banca avaliadora composta pelo docente orientador, que presidirá a banca, e dois membros avaliadores. Uma cópia do TCC deverá ser enviada, via e-mail, para os membros da banca examinadora, pelo menos quinze dias antes da data de defesa. A banca será composta por três docentes, dentre eles o docente orientador, ou dois docentes, sendo um deles o orientador, e um profissional com pós graduação, na área ou áreas afins, preferencialmente professores e obrigatoriamente com ensino superior completo.

A apresentação do TCC para uma banca visa avaliar o discente sob os aspectos de composição e formatação textual, postura didática, utilização dos recursos didáticos durante a apresentação, inovação do tema e atendimento a prazos. A apresentação do TCC para o formando de Tecnologia em Hotelaria é o desfecho do caminho acadêmico percorrido, conciliando a teoria curricular com a prática profissional junto à realidade do setor Hoteleiro a no mercado de trabalho ou acadêmico.

14.1 Critérios para aprovação - TCC

A avaliação do TCC é o resultado da nota da “Avaliação do Trabalho Científico” e da “Avaliação da Apresentação Oral” do TCC, realizada pelo membros da banca examinadora, excluindo-se o docente orientador. A nota mínima para aprovação é 7,0 (sete) pontos. O modelo de ficha de avaliação da banca encontra-se disponível no site do campus Baturité, no link <https://ifce.edu.br/baturite/docsensino>. Os critérios avaliados pela banca são:

AValiação DO TRABALHO Científico

Quesitos avaliados	Valor
Resumo (descreve os itens do trabalho; palavras-chave adequadas)	0 - 1,0
Introdução (fundamentação teórica clara e concisa; objetivo coerente)	0 - 1,0
Aspectos metodológicos	0 - 1,0
Resultados (quando tabelas ou gráficos analisar a relevância, adequação ao dado e se título coerente) Discussão e conclusão (de acordo com o tipo de pesquisa)	0 - 3,0
Formatação dentro das normas exigidas pela ABNT	0 - 0,5
Referências segundo as normas da ABNT	0 - 0,5
TOTAL DE PONTOS, AO MÁXIMO	7,0

AValiação DA APRESENTAÇÃO ORAL

Quesitos avaliados	Valor
Conhecimento teórico do conteúdo	0 - 1,0
Adequação do conteúdo à sequência do trabalho científico	0 - 0,5
Capacidade de comunicação	0 - 0,5
Obediência ao tempo estabelecido	0 - 0,5
Adequação do material visual à apresentação científica	0 - 0,5
TOTAL DE PONTOS, AO MÁXIMO	3,0

O prazo para a realização da defesa do TCC será definido pela Coordenação de Curso, a cada semestre, e divulgado aos estudantes.

14.2 Meios de divulgação - TCC

Após a defesa do TCC, emissão das notas e realização das correções sugeridas pela banca avaliadora, o TCC deverá ser enviado pelo docente orientador, junto com cópia da ATA de defesa e o termo de autorização de publicação pela Biblioteca do IFCE, por e-mail para o endereço tccefbaturite@gmail.com com cópia para o estudante que realizou o trabalho e o coordenador do curso.

Os modelos de ata de defesa de TCC e de termo de autorização de publicação encontram-se disponíveis no site oficial do campus Baturité, em <https://ifce.edu.br/baturite/docsensino>. O encaminhamento da versão corrigida do trabalho junto à ata de defesa e termo de autorização deve ser realizado até 30 dias após a data da defesa. O setor de Biblioteca do campus Baturité publicará o TCC no Sistema de Bibliotecas do IFCE – SIBI (<http://biblioteca.ifce.edu.br/>), onde a versão digitalizada do TCC ficará disponível para consulta pela comunidade acadêmica.

15. EMISSÃO DE DIPLOMA

Após o cumprimento da carga horária obrigatória, para integralização do curso, de acordo com a obrigatoriedade expressa no PPC, o aluno deve participar do ritual da colação de grau para obter título de tecnólogo. O diploma é expedido pela Coordenação de Controle Acadêmico-CCA, encaminhado à Pró-Reitoria de Ensino para a devida assinatura do Reitor.

Cabe ressaltar que a expedição do mesmo é solicitada pelo próprio aluno, munido de documentos pessoais, histórico escolar assinado pelo coordenador do curso e nada consta da biblioteca. O Exame Nacional de Desempenhos Estudantes (ENADE) é um componente curricular obrigatório para os cursos de Graduação, e que a participação do aluno no exame é condição indispensável para a emissão do diploma, conforme a Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004.

A cada ano, o Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (Inep), responsável pelo Sistema de Avaliação do Ensino, juntamente com o Ministério da Educação definem as ÁREAS (com seus cursos/habilitações) que serão avaliadas pelo Enade, de tal forma que cada curso/habilitação seja convocado de 3 em 3 anos a participar. O Curso de Tecnologia em Hotelaria, até o presente não foi contemplado dentro dos cursos a participarem do E N A D E , portanto, ainda não é obrigatório para emissão de diploma. Contudo, a partir do momento em que for definido pelo INEP que o curso participará do referido exame, o mesmo passará a ser um componente curricular obrigatório para emissão de diploma para o curso de Tecnologia em Hotelaria.

16. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

O processo de autoavaliação do curso tem como referencial o processo de autoavaliação do Instituto Federal do Ceará, cujo marco inicial foi o ano de 2004, por instrução da portaria 228/GDG, de 21 de junho de 2004, onde tiveram início as atividades da primeira CPA – Comissão Própria de Avaliação. Trata-se de algo fundamental para garantir a melhoria contínua da qualidade acadêmica e, quando necessário, a reestruturação do curso, assegurando a formação de profissionais qualificados e alinhados às demandas do mercado e da sociedade.

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

Esta avaliação, ocorre periodicamente, conforme definido no regimento interno do IFCE, cabendo à Coordenação do curso a responsabilidade de observar rigorosamente essa periodicidade conforme a modalidade e nível do curso, mas sempre respeitando os prazos institucionais para garantir a atualização constante do projeto pedagógico.

O processo avaliativo é conduzido a partir da análise detalhada do funcionamento do curso, com a coleta de dados que identificam necessidades de melhorias. Essas informações são obtidas por meio de instrumentos próprios de avaliação, tais como questionários, entrevistas, encontros pedagógicos e análise de indicadores acadêmicos. A partir dos resultados, são planejadas e implementadas ações específicas para o aprimoramento do curso, como revisão de conteúdos, atualização metodológica, capacitação docente e ajustes na infraestrutura.

A atuação do Colegiado de Curso e do Núcleo Docente Estruturante (NDE), no caso dos cursos de graduação, é essencial para a condução desse processo. O Colegiado atua como instância deliberativa e consultiva, promovendo o debate e a análise crítica do projeto pedagógico, enquanto o NDE contribui com a construção coletiva, assegurando a coerência acadêmica e o alinhamento às diretrizes institucionais e legais.

Além disso, o curso promove ações de autoavaliação continuada, que incluem o uso de instrumentos próprios e a realização de encontros pedagógicos periódicos, onde docentes e discentes refletem sobre práticas pedagógicas, resultados acadêmicos e estratégias de ensino-

aprendizagem, fortalecendo a cultura de avaliação interna e a participação da comunidade acadêmica. O projeto do curso deve ser avaliado pelo Colegiado, que reunir-se-á bimestralmente.

Os resultados das avaliações internas, conduzidas pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) e as avaliações docentes, assim como as avaliações externas — como o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade), os processos de reconhecimento e renovação de reconhecimento dos cursos de graduação — são utilizados de forma integrada para subsidiar decisões estratégicas, garantindo a qualidade e a conformidade dos cursos com os padrões nacionais.

Por fim, a divulgação dos resultados das avaliações é realizada de maneira transparente e acessível, promovendo a comunicação junto a toda comunidade acadêmica, por meio de reuniões, relatórios institucionais, portais internos e eventos específicos, incentivando a participação e o engajamento coletivo no processo de melhoria contínua dos cursos.

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

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) se reunirá anualmente como forma de acompanhamento dos resultados de avaliação do curso, fazendo discussões e as alterações necessárias para o ajuste e bom desempenho do curso, baseados nas observações feitas pelo departamento de ensino e setor de atendimento ao aluno, e utilizando também os resultados da Avaliação Institucional.

Será o NDE, responsável pelas alterações da matriz curricular e revisão do projeto pedagógico do curso. O IFCE – Campus Baturité, por meio do departamento de ensino, instituirá junto ao colegiado do Curso de Tecnologia em Hotelaria um processo sistemático e contínuo de autoavaliação. O objetivo principal é gerar autoconhecimento e manter meios próprios de coleta de dados com vista à melhoria contínua do desempenho acadêmico. Este diagnóstico da realidade na qual o curso está inserido poderá nortear as ações voltadas para a melhoria da qualidade do ensino, da pesquisa e da extensão.

O processo de autoavaliação do curso consolida-se em articulação com as ações de acompanhamento pedagógico de vários segmentos da instituição, que envolvem profissionais

ligados à coordenação técnico-pedagógica, à coordenação de assistência estudantil, à coordenação acadêmica, dentre outras.

Das várias ações conjuntas destacam-se a avaliação de desempenho dos docentes pelos discentes, realizada duas vezes ao ano, com emissão de relatórios e devolutiva (feedback) individualizada a cada docente; elaboração de relatórios semestrais acerca dos relatos dos alunos destacando pontos positivos, negativos e sugestões de melhoria elencados nos instrumentais aplicados pela equipe de coordenação técnico-pedagógica.

Além dos resultados da avaliação docente na condução do curso são consideradas as análises e deliberações das reuniões promovidas periodicamente pela coordenação com o colegiado do curso, corpo docente e discente, direção, técnico-administrativos dos diversos setores envolvidos.

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

O processo avaliativo buscará um diagnóstico do funcionamento do curso, considerando aspectos como: salas de aula, visitas técnicas, atividades de pesquisa, extensão, atividades sociopolíticas e culturais realizadas no decorrer do curso, TCC, atividades práticas, práticas pedagógicas docentes, relações entre docentes, discentes e técnicos, assistência estudantil, entre outros. Os meios e instrumentos utilizados na avaliação do projeto do curso serão: questionários, entrevistas, relatórios, etc., que servirão como mensuração da funcionalidade do projeto fornecendo dados que embasem as ações corretivas, direcionando-as para o cumprimento dos objetivos traçados para o curso e sua melhoria contínua. Na avaliação do curso serão considerados também como referenciais, os dados levantados pela Comissão Própria de Avaliação - CPA do IFCE, através de avaliação institucional aplicada periodicamente junto a servidores e discentes do campus.

A Comissão Própria de Avaliação atua com autonomia, em relação aos demais Conselhos e demais órgãos colegiados existentes no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE). A CPA tem por finalidade implementar o processo de

autoavaliação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, a sistematização e a prestação das informações solicitadas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES).

A CPA conta com: uma comissão coordenadora e subcomissões. Existe uma Subcomissão no campus Baturité, sendo composta por três membros, sendo um representante dos docentes, um representante técnicoadministrativo e um dos estudantes, eleitos ou indicados pelo diretor do campus. As avaliações no campus Baturité, são realizadas através das avaliações de docentes, da análise de questionários sobre a qualidade de eventos, conhecimento do IFCE na região, etc. que são aplicados durante a realização de eventos ou cursos de extensão, e através das solicitações da coordenação de curso para sanar pendências relacionadas, à infraestrutura, ações de controle implantação de normas, etc. A avaliação do projeto pedagógico, por sua vez, tem como objetivo acompanhar as ações e as atividades desenvolvidas pelo curso através de seu corpo docente, técnicos e discentes envolvidos, visando atingir os objetivos propostos para o curso, a descentralização das decisões, e a construção e manutenção do vínculo educação-sociedade.

Dessa forma, o acompanhamento e a avaliação deverão legitimar as ações de implantação e as mudanças e melhorias aplicadas. É de extrema importância a realização de avaliações que busquem aperfeiçoar o PPC, por meio de observação do desenvolvimento do curso, respostas do Colegiado e dos discentes e novas tendências relacionadas ao perfil do profissional, para que se tenha um currículo atualizado e compatível com as demandas do mercado profissional. Quanto à periodicidade, o projeto do curso poderá ser avaliado anualmente, estando passível de adequações e aprimoramentos, para a otimização do curso. Após análise e atualização, o PPC será submetido aos órgãos competentes para aprovação de possíveis mudanças.

17. ATUAÇÃO DO COORDENADOR

A Instrução Normativa PROEN/IFCE nº 26, de 16 de setembro de 2024, estabelece as atribuições das coordenadorias dos cursos técnicos e de graduação no âmbito do IFCE, definindo suas responsabilidades na gestão acadêmica, administrativa e pedagógica. Essa normativa visa garantir uma organização eficiente e integrada dos cursos, atribuindo às coordenadorias o papel de planejar, coordenar, supervisionar e avaliar as atividades acadêmicas, além de promover o cumprimento das normas institucionais e contribuir para a melhoria contínua da qualidade do ensino. Com isso, busca-se fortalecer a articulação entre os

diversos setores do IFCE, assegurando a formação adequada dos estudantes e o alinhamento dos cursos com as demandas sociais e do mercado de trabalho.

Dentre as ações a serem desenvolvidas pelo Coordenador do Curso de Tecnologia em Hotelaria – IFCE Baturité, elenca-se:

- Fomentar reuniões periódicas entre o corpo docente para alinhamento das atividades pedagógicas, compartilhamento de metodologias, avaliação dos resultados de aprendizagem e planejamento conjunto das ações tutorial e curricular.
- Promover capacitações e formações continuadas para docentes, visando a atualização pedagógica e a implementação de metodologias ativas de ensino e acompanhamento dos estudantes.
- Estabelecer canais de comunicação efetivos e contínuos (plataformas digitais, grupos de discussão, fóruns presenciais) para facilitar o diálogo entre docentes, incentivando o trabalho colaborativo.
- Acompanhar e apoiar o trabalho dos docentes, garantindo que as ações estejam alinhadas às diretrizes do curso e às necessidades dos estudantes, conforme previsto no PPE.
- Organizar momentos de acolhimento e integração dos estudantes, principalmente nos períodos de ingresso, para apresentação do curso, corpo docente, atividades tutorial e serviços de apoio, conforme previsto no PPI.
- Incentivar a participação dos estudantes nas decisões do curso, através de representantes em colegiados e fóruns, promovendo o protagonismo estudantil e a construção coletiva do processo educativo.
- Realizar acompanhamento pedagógico e acadêmico sistemático, em conjunto com os professores, para identificar dificuldades, promover ações de apoio e garantir o êxito dos estudantes.
- Promover eventos, palestras e atividades práticas que aproximem os discentes do mercado de trabalho e das tendências da hotelaria, fomentando o desenvolvimento profissional e a aplicação dos conhecimentos teóricos.
- Monitorar e avaliar o desenvolvimento do curso, utilizando indicadores de desempenho acadêmico, satisfação dos estudantes e do corpo docente, resultados de estágios e empregabilidade, conforme orientações do PPE e do PPI.

- Implementar processos sistemáticos de revisão curricular, assegurando que o conteúdo esteja atualizado e alinhado às demandas do setor de hotelaria e às normas institucionais.
- Promover o uso de tecnologias educacionais e metodologias inovadoras, incentivando a experimentação pedagógica que melhore o aprendizado e a interação entre professores e alunos.
- Articular parcerias com o setor produtivo, órgãos públicos e demais instituições, para ampliar oportunidades de estágio, pesquisa aplicada e extensão, favorecendo a inserção profissional dos discentes.
- Garantir a conformidade das atividades do curso com as normativas institucionais, em especial o ROD, atuando para que todas as ações estejam em consonância com as políticas institucionais do IFCE.

18. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES NO PDI NO ÂMBITO DO CURSO

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) – Campus Baturité, está alinhado às diretrizes e metas estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) vigente da Instituição. As políticas institucionais expressas no PDI orientam a organização acadêmica e administrativa do curso, promovendo uma formação profissional integrada, ética, cidadã e comprometida com o desenvolvimento regional sustentável.

O *campus* Baturité apresenta-se como uma ferramenta de desenvolvimento sustentável da região comprometendo-se com a formação de profissionais habilitados a atuarem nos seus setores potenciais e a se destacarem no mundo do trabalho visando consolidar uma formação técnica e humanística de excelência, pautada em metodologias ativas, interdisciplinaridade e inovação pedagógica. Está em consonância com a política institucional de ensino que prioriza a qualidade acadêmica, a permanência e o êxito estudantil, garantindo práticas inclusivas e democratização do acesso.

O programa de monitoria também é uma ferramenta institucional podendo ser remunerada e/ou voluntária que tem como objetivo favorecer a melhoria do processo de ensino e aprendizagem e, por conseguinte, a permanência e o êxito estudantil; estimular o aluno quanto ao interesse pelo ensino e à participação na vida acadêmica em situações extracurriculares e que o conduzam à plena formação científica, técnica, cidadã e humanística.

Referente a política de extensão, o curso promove o intercâmbio de saberes e contribui para o desenvolvimento sociocultural e econômico da região do Maciço de Baturité. O curso de Hotelaria estimula a participação de discentes e docentes em projetos de extensão voltados ao turismo sustentável, valorização da cultura local, empreendedorismo e capacitação de mão de obra na área de hospitalidade. Também são realizados eventos culturais abertos à comunidade local como “Arraiá do cumpade IF”, “Halloween IFCE” e “Conexões em hospitalidade”.

O curso adota práticas que promovem a equidade, a valorização das diferenças e o combate a todas as formas de discriminação. Alinhado à política institucional de inclusão, são garantidas condições adequadas de aprendizagem para estudantes em situação de vulnerabilidade social, com deficiência ou pertencentes a grupos historicamente marginalizados. A sustentabilidade é tratada como um eixo transversal no projeto pedagógico, incorporando práticas que respeitam o meio ambiente, promovem a responsabilidade social e valorizam o patrimônio cultural da região. Essa diretriz está integrada à política institucional de responsabilidade socioambiental, conforme delineado no PDI.

Ainda que em processo de consolidação, o curso está aberto a iniciativas que favoreçam a cooperação internacional, intercâmbios acadêmicos e participação em redes de conhecimento global, alinhando-se à estratégia do IFCE de ampliação das ações de internacionalização.

Na Política de Pesquisa e Inovação, há o fomento à iniciação científica através de programas como: Programa Institucional de Incentivo à Iniciação Científica, (PIBIC-IFCE, PIBIC-CNPQ, PIBICFUNCAP). Também há fomento ao desenvolvimento tecnológico e à inovação é uma diretriz presente na formação dos estudantes do curso, em consonância com a política de pesquisa do IFCE. São incentivadas investigações aplicadas às demandas reais do setor hoteleiro, com enfoque em sustentabilidade, qualidade de serviços, gestão e uso de tecnologias emergentes na hospitalidade .

A gestão do curso de Hotelaria é orientada por princípios democráticos, assegurando a participação da comunidade acadêmica nos processos decisórios. São valorizadas práticas de gestão colegiada, escuta ativa e transparência institucional, em consonância com as políticas de governança do IFCE. Por meio dessas políticas, o curso de Tecnologia em Hotelaria reafirma seu compromisso com uma formação integral e cidadã, com a qualificação profissional alinhada às demandas contemporâneas do setor e à promoção do desenvolvimento territorial sustentável.

19. APOIO AO DISCENTE

A Assistência Estudantil tem como finalidade garantir condições de permanência e êxito acadêmico aos estudantes, especialmente àqueles em situação de vulnerabilidade social. Suas ações buscam ampliar o acesso, a inclusão e a formação integral dos discentes, contribuindo para a redução das desigualdades, da evasão e retenção escolar, conforme previsto na Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), instituída pela Lei nº 14.914/2024.

A Política de Assistência Estudantil do IFCE (Resolução nº 24/2015) busca garantir o direito à educação com equidade, qualidade e permanência por meio de ações sistemáticas, coordenadas por equipes multiprofissionais e operacionalizada com base em regulamentações específicas, como o Regulamento de Auxílios Estudantis (Resolução nº 24/2023 e suas alterações posteriores).

Atualmente, a equipe multidisciplinar da Coordenadoria de Assuntos Estudantis do IFCE campus Baturité é composta por: dois assistente de aluno, uma assistente social, um auxiliar administrativo e uma enfermeira. O profissional de psicologia atua em colaboração técnica para o campus.

Essa equipe realiza ações de atendimento individual e coletivo à comunidade acadêmica e externa, acompanhamento dos estudantes, principalmente, aqueles atendidos pelo Programa de Auxílios Estudantis do IFCE, seleção de auxílios estudantis, ações socioeducativas e apoio técnico aos demais setores do campus.

No Campus Baturité, estão sendo ofertados os seguintes auxílios, com base no Regulamento de Auxílios Estudantis (RAE):

- Auxílio acadêmico: que subsidia despesas com alimentação, hospedagem, deslocamento e inscrição dos discentes para a participação em eventos de pesquisa, sócio estudantis e de desporto e cultura;
- Auxílio emergencial: voltado a subsidiar despesas de estudantes, em situações emergenciais, que geram agravamento das condições de vulnerabilidade já existentes;
- Auxílio formação: visa à ampliação e ao fortalecimento da formação do discente, por

meio da realização de atividades em projetos de ensino, pesquisa, extensão ou projetos sociais e/ou culturais que estejam relacionados ou dialoguem de forma interdisciplinar com o seu curso;

- Auxílio óculos: destinado a subsidiar despesas para aquisição de óculos e/ou lentes para corrigir distorções ópticas;
- Auxílio permanência acadêmica: que subsidia as diversas despesas de estudantes que são impeditivas da permanência e do êxito no percurso formativo;
- Auxílio visita e viagens técnicas: objetiva subsidiar despesas com alimentação e/ou hospedagem, em visitas e viagens técnicas ou atividades de campo, previamente programadas por servidores(as) do IFCE.

Assim, a Assistência Estudantil no Campus Baturité reafirma seu compromisso com a garantia do direito à educação pública e de qualidade, a inclusão, a justiça social e a formação cidadã, assegurando que os estudantes tenham não apenas acesso, mas condições reais de permanência, participação e êxito na educação pública federal.

A Coordenação Técnico-Pedagógica (CTP) desempenha um papel fundamental no apoio aos discentes, atuando como elo entre os estudantes, professores e a gestão escolar. Sua importância reside na promoção de um ambiente educativo mais inclusivo, organizado e eficiente, garantindo que as práticas pedagógicas estejam alinhadas às necessidades dos alunos. A CTP contribui diretamente para o desenvolvimento acadêmico e pessoal dos discentes, por meio do acompanhamento do processo de ensino-aprendizagem, da mediação de conflitos, da orientação educacional e do suporte na construção de estratégias que favoreçam a permanência e o sucesso escolar. A CTP desempenha, dentre outras atividades:

- acolhida aos alunos, profissionais docentes e técnicos;
- realização de ações de combate à evasão;
- mediação, quando necessário o diálogo, entre professores e alunos buscando contribuir para melhoria das relações interpessoais;
- acompanhamento individualizado dos discentes nas disciplinas de menor rendimento acadêmico;
- suporte aos docentes no processo de monitoria;

- monitoramento da frequência e rendimento dos alunos;
- comunicação com alunos com baixa frequência, via telefone, e-mail ou visita domiciliar em parceria com a assistência estudantil;
- acompanhamento no desenvolvimento de atividades culturais, sociais e esportivas;
- realização de atividades (palestras, oficinas, seminários) de orientação educacional sobre temáticas de educação para a vida e temas transversais;

Além disso, o curso de Tecnologia em Hotelaria conta com o apoio do Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), um núcleo permanente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, formado por docentes, técnicos-administrativos, discentes e membros da comunidade externa. O NAPNE tem como finalidade promover o acesso, a permanência e o êxito educacional dos estudantes com necessidades específicas, bem como oferecer suporte aos servidores que se encontram na mesma condição. No âmbito do apoio ao discente, o NAPNE atua de forma integrada com a coordenação do curso, a Coordenação de Assuntos Estudantis (CAE) e a Coordenação Técnico-Pedagógica (CTP), compondo a equipe responsável pelo acompanhamento e pela promoção de estratégias inclusivas, garantindo o desenvolvimento pleno e equitativo do processo formativo.

20. CORPO DOCENTE

Especificação das áreas e subáreas do corpo docente de acordo com a Tabela de Perfil Docente.

ÁREA	SUBÁREA	QUANTIDADE NECESSÁRIA DE DOCENTES
TURISMO	TURISMO E EVENTOS	02
HOTELARIA	HOSPEDAGEM, RESTAURANTE E BAR	02
GASTRONOMIA	HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS	01
EDUCAÇÃO FÍSICA	LAZER, JOGOS E RECREAÇÃO TREINAMENTO ESPORTIVO	01

COMUNICAÇÃO	COMUNICAÇÃO SOCIAL	01
LETRAS	LÍNGUA PORTUGUESA	01
LETRAS	LÍNGUA PORTUGUESA HABILITAÇÃO EM ESPANHOL	01
LETRAS	LÍNGUA PORTUGUESA HABILITAÇÃO EM INGLÊS	01
LETRAS	LIBRAS	01
ADMINISTRAÇÃO	CIÊNCIAS CONTÁBEIS	01
ADMINISTRAÇÃO	ADMINISTRADOR	01
ARTES	LÍNGUA PORTUGUESA	01
INFORMÁTICA	CIÊNCIAS DA COMPUTAÇÃO	01

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – Campus Baturité (2025).

Corpo docente do curso de Tecnologia em Hotelaria - Baturité

NOME DO DOCENTE	DISCIPLINAS MINISTRADAS PELO DOCENTE	TITULAÇÃO MÁXIMA	QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	VINCULO/ REGIME DE TRABALHO/ CAMPUS DE LOTAÇÃO
Antônio Mauro Barbosa de Oliveira	Informática Básica	DOUTORADO	Graduação em Engenharia Elétrica	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Bill Bob Adonis Arinos	Comunicação Oral e Escrita em Inglês I, Comunicação Oral e Escrita em Inglês II, Comunicação Oral e Escrita em Inglês III e Comunicação Oral e Escrita em Inglês IV.	DOUTORADO	Licenciado em Letras - Português e Inglês	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Carlos Henrique Moura Barbosa	Patrimônio Histórico Cultural	DOUTORADO	Graduado em História	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Carolina Silva Castelo Branco	Sistemas e Técnicas em Recepção e Reservas; Sistemas e Técnicas em Governança; Práticas Profissionais; Gestão da Qualidade em Meios de Hospedagens; Introdução ao Estudo em A&B; Projeto Social	MESTRADO	Tecnóloga em hotelaria; Bacharela em administração	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Diná Santana de Sousa	LIBRAS	MESTRADO	Graduada em Letras/Português e Literaturas	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Emy Virgínia Oliveira da Costa	Comunicação Oral e Escrita em Português	MESTRADO	Licenciada em Língua Portuguesa	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Evanilson Brandão Pinto	Matemática Comercial e Financeira; Introdução à Estatística	MESTRADO	Licenciado em Matemática	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Fabiana dos Santos Lima	Comunicação Oral e Escrita em Português	DOUTORADO	Licenciada em Letras com Habilitação em	ESTATUTÁRIO

			Inglês	– 40H / DE – BATURITÉ
Fabiano Rocha	Marketing Turístico; Empreendedorismo;	MESTRADO	Bacharel em Administração	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Felipe Alves Albuquerque Araujo	Segurança no Trabalho	DOUTORADO	Graduado em Engenharia Mecânica	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Francisca Lucélia Souto Da Silva	Introdução ao Estudo do Turismo; Planejamento e Organização em Eventos; Serviços em AeB; Enologia; Hotelaria Hospitalar; Enologia	MESTRADO	Tecnóloga em hotelaria; Graduação em Pedagogia; Tecnóloga em Gestão do Turismo	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Glaucilene Lima Maia	Administração dos Meios de Hospedagem; Animação e Lazer; Gestão da qualidade, Projeto Social	MESTRADO	Gestão de Empreendimentos Turísticos	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Harine Matos Maciel	Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem; Fundamentos em Economia; Gestão de Pessoas	DOUTORADO	Bacharel em Economia	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Isac de Freitas Brandão	Introdução à Contabilidade; Custos e Orçamentos	DOUTORADO	Bacharel em Ciências Contábeis	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Jefferson Lourenço Gurguri	Informática Básica	MESTRADO	Graduado em Ciências da Computação	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
José Aureliano Arruda Ximenes de Lima	Empreendedorismo	MESTRADO	Bacharel em Administração de Empresas; Tecnólogo em Gestão Pública	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Josefranci Moraes de Farias Fonteles	Segurança Alimentar e Nutricional; Bases da Produção Culinária	DOUTORADO	Engenheira de Alimentos	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Kelvia Aragão Fragoso	TCC I; Informática Básica	MESTRADO	Graduada em Engenheira de Telecomunicações	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Laís Silva Rodrigues	Segurança Alimentar e Nutricional	MESTRADO	Graduada em Licenciatura Plena e Bacharelado em Ciências Biológicas	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Marcela Coelho de Sousa	Bases da Produção Culinária	DOUTORADO	Graduada em Engenharia de Alimentos	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Marcelo Bandecechi Botelho e Miranda	Serviços em AeB; Estudos de bebidas e coquetelaria	DOUTORADO	Tecnólogo em Gastronomia	ES ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Márcia Maria Leal de Medeiros	Segurança Alimentar e Nutricional; Bases da Produção Culinária	DOUTORADO	Graduada em Engenharia de Alimentos	E ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Marco Antônio Venâncio	Marketing Turístico; Gestão da Qualidade nos Meios de Hospedagem; Estudo da Viabilidade dos Empreendimentos Hoteleiros; Controle e Gestão de A & B	MESTRADO	Bacharel em Administração	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Maria Djany de Carvalho	Comunicação Oral e Escrita em Espanhol I, Comunicação Oral e	MESTRADO	Graduada em Letras: Português/Espanhol	ESTATUTÁRIO – 40H / DE –

	Escrita em Espanhol II, Comunicação Oral e Escrita em Espanhol III e Comunicação Oral e Escrita em Espanhol IV		pela Universidade Estadual do Ceará-UECE (2001)	BATURITÉ
Marla Solara Pontes Mota	Comunicação Oral e Escrita em Inglês I, Comunicação Oral e Escrita em Inglês II, Comunicação Oral e Escrita em Inglês III e Comunicação Oral e Escrita em Inglês IV.	MESTRADO	Licenciada em Letras Português/Inglês	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Patrícia Sobreira Holanda Costa	Introdução ao Estudo de AeB; Planejamento e Organização em Eventos; Ética e Etiqueta Social; TCC 1, Legislação Turística; TCC II	MESTRADO	Graduada em Economia Doméstica-Bacharelado	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Paulo Henrique Santiago de Maria	Metodologia da Pesquisa em Turismo e Hotelaria	MESTRADO	Graduado em Licenciatura Plena em Física	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Paulo Massey Saraiva Nogueira	Sociologia do Turismo; Psicologia do Turismo; Projeto Social	MESTRADO	Cientista Social	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Raphaell Moreira Martins	Animação e Lazer	DOCTORADO	Licenciatura em Educação Física	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ
Rosemary Oliveira de Lima	EMPREENDEDORISMO; Marketing Turístico, Gestão de Pessoas, Tecnologia e Inovação para eventos, Relações interpessoais, Gestão de Vendas	MESTRADO	Bacharela em Administração de Empresas	TEMPORÁRIO TEMPO INTEGRAL BATURITÉ
Samira Silva Leão	Psicologia do Turismo; Comunicação Oral e Escrita em Espanhol I, Comunicação Oral e Escrita em Espanhol II, Comunicação Oral e Escrita em Espanhol III e Comunicação Oral e Escrita em Espanhol IV	MESTRADO	Graduada em Letras - Português - Literatura - Espanhol	TEMPORÁRIO TEMPO INTEGRAL BATURITÉ
Vladia da Silva Souza	Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem	DOCTORADO	licenciada em Geografia	ESTATUTÁRIO – 40H / DE – BATURITÉ

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – Campus Baturité (2025).

21. Núcleo de Tecnologias Educacionais e Educação a Distância – NTEaDs

O Núcleo de Tecnologias Educacionais e Educação a Distância (NTEaD) foi criado no *campus* de Baturité em 2019 com o objetivo de apoiar as atividades e ações de ensino, pesquisa e extensão na modalidade EaD, bem como promover o uso e a disseminação de tecnologias, metodologias e recursos educacionais digitais no âmbito do *campus*. O Núcleo é composto por:

- Coordenação - profa. Cintia Reis
- Responsável pelo Desenho Pedagógico: profa. Andreia Rodrigues e Luzileide Muniz
- Administrador AVA - prof. Jefferson Gurguri e profa. Kelvia Fragoso
- Pesquisador Iconográfico - prof. Marco Venâncio e profa. Carolina Anselmo
- Produtor de Vídeos - prof. Paulo Santiago
- Responsável pela Cultura EaD - Samuel Paiva

22. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Nome do técnico	Titulação Máxima	Cargo	Atividade desenvolvida
Clodoaldo Martins de Oliveira	Especialista	Técnico Administrativo	Controle Acadêmico
Kayciane Assunção Alencar	Especialista	Pedagoga	Suporte pedagógico na condução do PPC, aos docentes e discentes na melhoria do processo ensino aprendizagem.
Renata Eusébio dos Santos	Mestra	Assistente Social	Serviço Social
Francisco Webston Pereira da Silva	Especialista	Técnico em Assuntos Educacionais	Suporte pedagógico na condução do PPC, aos docentes e discentes na melhoria do processo ensino aprendizagem.
Maria Naires Alves de Souza	Mestra	Bibliotecária – Documentalista	Biblioteca
Samuel Jackson de Oliveira Paiva	Especialista	Assistente em administração	Auxiliar de Coordenação Atendimento docente e discente
Wodson Vieira Alves	Especialista	Assistente de alunos	Apoio discente Atendimento ao aluno
Danielle do Carmo	Especialista	Assistente de Alunos	Apoio discente Atendimento ao Aluno

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – Campus Baturité (2025).

23. INFRAESTRUTURA

23.1 Biblioteca

A biblioteca do *Campus* Baturité possui um acervo dividido por áreas de conhecimento, facilitando a procura por títulos relacionados a todas as áreas de abrangência do curso, de modo que as experiências vivenciadas no contato diário com os livros possa representar uma oportunidade de diálogos e reflexões que contribuam para a melhoria do processo educativo. Nesse sentido, Yunes (2003, p.37) afirma que ler significa: Descobrir, mudar horizontes e interagir com o real para interpretá-lo, compreendê-lo e tomar decisões, uma vez que o ato de ler representa a troca e o prazer de conhecer, de imaginar, de inventar a vida. É um ato de sensibilidade e da inteligência, da compreensão e da comunhão com o mundo: expandindo olhares, alcançando esferas de conhecimento antes não experimentadas e, no dizer de Aristóteles, representa a ampliação da condição humana.

O local possui um sistema informatizado, com acesso à internet, possibilitando acesso via terminal ao acervo da biblioteca, oferecendo serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, além de consultas à base de dados e ao acervo. Oferece ainda, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas.

A sala da Biblioteca é localizada na área central do Campus, no primeiro piso logo após a entrada do Campus. É climatizada, dispõe de sala de estudo em grupo, cabines individuais, Internet wi-fi e 05 computadores conectados à Internet. Armários com chave para a guarda de pertences dos usuários.

A estrutura da Biblioteca está disposta da seguinte maneira: 3 mesas para estudo coletivo, 10 cabines individuais de estudo, 1 sala (espaço) de estudo coletivo e 4 computadores com acesso à internet, destinados a pesquisas e trabalhos acadêmicos. Funcionando das 8h às 20h e 30min, de segunda-feira a quinta-feira, e das 8h as 17h as sextas-feiras.

A Biblioteca do Campus de Baturité iniciou seu funcionamento junto a criação do Campus em agosto de 2010, atualmente ocupa uma área de 155m², totalmente climatizada com espaços para Acervo Geral, Cabines de Estudo Individual, Sala de Estudo em Grupo e Espaço Multimídia. Tem como objetivo promover o acesso, a disseminação e o uso da informação, como apoio ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o

desenvolvimento socioeconômico e cultural da região ministradas no Campus.

A Biblioteca do IFCE – Campus de Baturité funciona nos três períodos do dia, sendo o horário de funcionamento das 08h às 20:30h, de forma ininterrupta, de segunda a sexta-feira. O setor dispõe de 04 servidores, sendo 01 bibliotecária, 02 auxiliares de biblioteca, 01 auxiliar em administração, pertencentes ao quadro funcional do IFCE – Campus de Baturité.

Os usuários pertencentes a biblioteca são: discentes, docentes, servidores técnicos e terceirizados como também a comunidade externa. Sendo que para os servidores terceirizados e comunidade externa todos os serviços estão disponíveis, exceto o empréstimo domiciliar. Para estes usuários apenas consulta local. As formas de empréstimo e outras regras são estabelecidas no Regulamento do SIBI (Sistema de Biblioteca/IFCE) que está disponível no setor de forma impressa e em PDF de forma online através do Link: <https://ifce.edu.br/baturite/PDFs/regulamento-biblioteca-baturite-2018.pdf>.

23.1.1 Serviços Oferecidos

- Treinamento ao Usuário;
- Projeto “Conhecendo a Biblioteca”;
- O acesso à internet pode ser realizado por wi-fi ou através de 5 (quatro) computadores para uso de pesquisas. 4 Computadores para pesquisa longa e 1 Computador apenas para pesquisa rápida ao Acervo.
- Acesso a Biblioteca Virtual Universitária – BVU. A Biblioteca Virtual Universitária disponibiliza a toda a comunidade acadêmica do IFCE acesso gratuito a mais de 2300 títulos virtuais, os quais se somam ao acervo físico da instituição. As obras, divididas em mais de 40 áreas de conhecimento, estão disponíveis aos usuários 24 horas por dia e podem ser acessadas em diversas plataformas como computadores e tablets. Além da possibilidade de inserir anotações, o usuário pode também imprimir até 50% do conteúdo do livro, mediante a compra de créditos. Os alunos e servidores acessam a BVU pelo link: bv.uifce.edu.br;

- Elaboração de catalogação na fonte é feito através do link: <http://fichacatalografica.ifce.edu.br/index.php>;
- Elaboração de catalogação;
- Orientação em normalização bibliográfica de acordo com a ABNT. Essa orientação é Através do 3ª Edição do Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE Link de acesso é: https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/arquivos/manual-de-normalizacao_3_edicao_versao-final.pdf;
- Acesso à plataforma de gerenciamento de bibliotecas Sophia, em que os usuários podem consultar sobre o acervo, fazer reservas e renovação de livros. Shopia <http://biblioteca.ifce.edu.br/> nos terminais locais e via Internet;
- Empréstimo domiciliar de livros. O usuário interno poderá retirar, por empréstimo domiciliar, a quantidade de 03 (três) livros e 01 (hum) multimeio para alunos e de 05 (cinco) livros e 01(um) multimeio para docentes e técnico administrativos, com duração de empréstimo de 07 dias, podendo fazer até duas renovações via web e reservas de livros que se encontram emprestados. Não é permitido o empréstimo de duas obras iguais e as obras de referência. As obras emprestadas ficarão sob a inteira responsabilidade do usuário, tendo o mesmo o dever de responder por perdas e danos que, porventura, venham a ocorrer;
- Consulta local ao acervo;
- Renovação e reserva;
- Acesso ao Portal de periódicos da CAPES. Como Instituição participante da Capes, a biblioteca também possui acesso ao acervo de periódicos disponibilizados através do Portal Capes.

23.1.2 Acervo

A biblioteca do IFCE Campus de Baturité dispõe atualmente de um rico acervo, aproximadamente 6.040 exemplares (dados de Abril 2020), composto de livros, TCCs (Todos os TCCs estão disponíveis online através do Sistema Sophia através do link <http://biblioteca.ifce.edu.br/>), CD's, DVD's, trabalhos científicos e outros, em sua maioria relacionada à área de alimentos, e dicionários nas áreas de Gastronomia, Letras-ingles, Administração, Hotelaria e Hospedagem, com ênfase em livros técnicos e didáticos contribuindo com suporte informacional aos cursos.

Podem se inscrever os alunos regularmente matriculados nos cursos presenciais do Campus de Baturité, servidores ativos (técnico-administrativos e docentes) e professores substitutos.

Os alunos são automaticamente matriculados devido a integração Sophia e Q-Acadêmico. No entanto, dados como o Email, Foto e Senha são obrigatoriamente feitos de forma presencial no Setor de Empréstimo da biblioteca. No caso de Servidor apresenta o SIAPE para cadastro (senha) no setor de Empréstimo da Biblioteca. O cadastramento é obrigatório para o empréstimo.

A inscrição poderá ser feita durante o período letivo, para alunos, e em qualquer época, para servidores ativos. A senha é pessoal e intransferível e de total responsabilidade do usuário.

QUADRO RESUMO DO NÚMERO DE TÍTULOS DISPONÍVEIS NO ACERVO

MATERIAL/OBRAS	Nº TÍTULOS	Nº EXEMPLARES
LIVROS	1.410	7.936
CD/DVD	22	67
TCC VIRTUAL	42	42
TCC IMPRESSO	16	16
NORMAS TÉCNICAS-ABNT	13	13
LIVROS VIRTUAIS (BVU)	15.000	15.000
TOTAL	16.503	23.074

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – Campus Baturité (2025).

A sala da Biblioteca é localizada em área central do Campus, no primeiro piso logo após a entrada do Campus. É climatizada, dispõe de sala de estudo em grupo, cabines individuais, Internet wi-fi e 05 computadores conectados à Internet. Armários com chave para a guarda de pertences estão disponíveis no corredor de acesso à biblioteca.

23.2 INFRAESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS

A infraestrutura do campus destinada ao Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria foi planejada e adaptada de acordo com os princípios de acessibilidade universal, conforme estabelecido pela Lei nº 10.098/2000 e pelo Decreto nº 5.296/2004. Nesse sentido, foram adotados critérios arquitetônicos e urbanísticos que asseguram o acesso, a circulação, o uso e a autonomia de pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida. O campus conta com rampas de acesso, banheiros acessíveis e portas com dimensões

adequadas. O curso compromete-se com a constante avaliação e adequação de seus espaços físicos, garantindo a inclusão plena e a igualdade de condições para todos os estudantes, docentes e demais usuários do ambiente acadêmico.

O quantitativo de espaços físicos e descrição das dependências do IFCE – Campus de Baturité que serão disponibilizadas para o curso são descritos abaixo:

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
04	Salas de aulas	Salas com 35 carteiras, condicionador de ar, lousa, disponibilidade para utilização de computador com acesso à internet e projetor multimídia.
01	Sala de videoconferência	Sala com mesas e cadeiras, 25 computadores, equipamentos de videoconferência e televisor.
01	Laboratório de Informática	Sala com mesas e cadeiras, 20 computadores e ar condicionado
01	Auditório	Auditório com 100 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixas acústicas e microfones.
01	Sala de Professores	Com Birôs, computador, impressora, armários, Suporte para água, acesso a internet, telefone.
01	Sala de atendimento ao aluno	Sala com 6 ilhas de mesas e cadeiras, com computadores e acesso a internet.
01	Refeitório	Espaço com mesas, cadeiras, ar condicionado, pia, microondas e geláquia para os profissionais realizarem suas refeições de forma confortável.
01	Sala de Reuniões	Ambiente com uma mesa de 10 lugares, ar condicionado para reuniões com os professores e equipe pedagógica.
01	Sala da coordenação do curso	Com Birô, computador, impressora, armário, acesso a internet, telefone.
01	Biblioteca	Espaço acadêmico destinado a oferecer suporte às atividades de ensino, pesquisa e extensão da instituição com acesso a internet, computadores e espaço para estudo.

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – Campus Baturité (2025).

O quantitativo e a metragem das dependências do IFCE – Campus de Baturité que serão disponibilizadas para o curso são descritos abaixo:

Dependências	Quantidade	Metragem
Sala de Direção	1	22,74
Sala do Departamento de Ensino	1	35,83
Sala das Coordenações de Curso	1	72,49
Sala da Coordenação de Pesquisa e Extensão	1	49,00
Sala de Professores	1	58,00
Sala do setor administrativo	1	51,60
Salas de Aulas para o curso	2	115,86
Sala de Registros Escolares (CCA)	1	20,25
Sala de videoconferência / Lab. de informática	1	59,10
Sala de Tecnologia da Informação (TI)	1	57,93
Banheiros para alunos	8	132,2876
Banheiros para servidores	4	44,00
Banheiros para deficientes físicos	6	28,00
Área de convivência	2	1261,55
Biblioteca (Sala de Leitura/Estudos)	1	126,20
Auditório (com possibilidade de vídeo conferência)	1	200,00

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – Campus Baturité (2025).

Os recursos materiais que poderão ser utilizados nas aulas e apresentações de TCC são descritos e quantificados abaixo:

Itens	Quantidade
Projektor de multimídia	15
Quadro Branco	23
Computadores	24
Lousa digital	03
Câmera fotográfica digital	01

23.3 INFRAESTRUTURA DE LABORATÓRIOS

O curso de Tecnologia em Hotelaria dispõe de um laboratório de informática com acessos a internet e a rede wifi , além de programas e equipamentos compatíveis com as atividades educacionais do curso. Essa infraestrutura visa garantir que os estudantes adquiram as competências necessárias para atuar na gestão de serviços de hospedagem, eventos, turismo e hospitalidade.

Laboratório de informática	01	Laboratório com 20 computadores atualizados, data show, acesso a internet e a rede wifi disponibilizada aos estudantes. As atividades desenvolvidas no laboratório são relacionadas à disciplina de informática Básica , Comunicação Oral e escrita e orientações de TCC's.
----------------------------	----	---

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – Campus Baturité (2025).

23.4 LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À ÁREA DO CURSO

Os laboratórios do IFCE são implantados para atender às necessidades das atividades de ensino e pesquisa dos cursos ofertados nos eixos tecnológicos, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC. Portanto, os laboratórios têm a finalidade de proporcionar aos alunos, experiências compatíveis com os conhecimentos adquiridos em sala de aula, ao mesmo tempo que possibilita o desenvolvimento de habilidades necessárias ao exercício profissional.

TABELA DE LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À ÁREA DO CURSO

LABORATÓRIO ESPECÍFICO	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DE MATERIAL NECESSÁRIO PARA AS AULAS PRÁTICAS	COMPONENTES CURRICULARES MINISTRADOS
Laboratório de Governança	01	Sala com simulação de um apartamento, com cama, criado mudo, mesa, guarda-roupa, itens de cama, mesa e banho, frigobar, luminária, telefone e tapete.	Processos de Governança

Laboratório Informatizado para Práticas de Recepção e Reservas	01	Laboratório com 20 computadores com Sistema Operacional de Meios de Hospedagem	Processos de Reservas e Recepção
Laboratório Sala-Bar	01	Sala que simule um espaço de restaurante e bar, com 5 mesas com 4 cadeiras, balcão, utensílios como taças, talheres, pratos, entre outros	Higiene Alimentar e noções de Nutrição; Estudos de bebidas e coquetelaria e Serviços em Alimentos e bebidas
Laboratório Cozinha Quente	01	Cozinha com bancadas, forno, batedeira, geladeira, e utensílios para manuseio e apresentação de pratos e receitas	Higiene Alimentar e noções de Nutrição; Estudos de bebidas e coquetelaria; Bases da produção culinária
Laboratório de Eventos	01	Sala para concentração, planejamento e organização de Eventos. Com computador e mesa de reunião.	Eventos , cerimonial e protocolo e Prática de Eventos

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria – Campus Baturité (2025).

O campus possui instalações adaptadas para portadores de necessidades especiais e todos os laboratórios encontram-se no térreo do Campus.

24 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Decreto nº 2.208, de 17 de abril de 1997. Regulamenta o parágrafo 2º do art. 36 e os artigos 39 a 42 da Lei 9.394/96.

BRASIL. Decreto nº 5.154, de 2004. Revoga o Decreto nº 2.208/97.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. *Documenta*, Brasília, nº 453, dez. 1996.

BRASIL. Ministério da Educação/Secretaria da Educação Média Tecnológica. *Parâmetros Curriculares Nacionais: Ensino Médio: bases legais*. Brasília, 1999.

BRASIL. Ministério do Turismo. Em 2023, Ceará atraiu 720 mil viagens, movimentando cerca de R\$ 1,7 bilhão na economia estadual. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/em-2023-ceara-atraiu-720-mil-viagens-movimentando-cerca-de-r-1-7-bilhao-na-economia-estadual>. Acesso em: 2 jun. 2025.

BRASIL. Parecer nº CNE/CEB 39/2004 – Aplicação de Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Disponível em: <http://catalogonct.mec.gov.br/>. Acesso em: fev. 2010.

BRASIL. Portaria nº 646, de 14 maio 1997. Brasília, 1997.

BRASIL. Resolução nº 4/99, da Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação. Institui as Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, 1999.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. *Censo 2022*. Disponível em: <https://censo2022.ibge.gov.br/>. Acesso em: 2 jun. 2025.

INSTITUTO DE PESQUISA E ESTRATÉGIA ECONÔMICA DO CEARÁ – IPECE. Turismo cearense cresce 13,3% em 12 meses e supera índices do Brasil, Bahia e Pernambuco. Disponível em: <https://www.ipece.ce.gov.br/2023/08/24/turismo-cearense-cresce-133-em-12-meses-e-supera-indices-do-brasil-bahia-e-pernambuco/>. Acesso em: 2 jun. 2025.

INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ – IFCE. *Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2021–2025*. Disponível em: <https://www.ifce.edu.br/pdi>. Acesso em: 2 jun. 2025.

INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ – IFCE. *Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI)*. Disponível em: <https://www.ifce.edu.br/pppi>. Acesso em: 2 jun. 2025.

ANEXO I
PROGRAMA DE UNIDADE DE DIDÁTICA (PUD)



PUDS 1º SEMESTRE

- INTRODUÇÃO AO TURISMO – 40H
- FUNDAMENTOS DA HOTELARIA – 40H
 - ADMINISTRAÇÃO HOTELEIRA – 40h
- HIGIENE ALIMENTAR E NOÇÕES DE NUTRIÇÃO – 40H
 - SOCIOLOGIA DO TURISMO 40h
- SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO – 40H
- INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDAS – 40H
 - ESPANHOL BÁSICO I - 80h
- ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS – 40H

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO AO TURISMO		
Código: NOVA	Carga horária total: 40	Créditos: 2
Nível: Superior/Tecnólogo	Semestre: I	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40	Prática: 0
	Presencial: 40	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
EMENTA		
Identificação e compreensão da evolução e conceitos do turismo; Impactos sociais, econômicos, culturais e ambientais advindos do turismo; O turismo como vetor de geração de emprego e renda; Relevância do sistema do Turismo e componentes da Cadeia Produtiva. A segmentação do turismo, considerando os aspectos global, regional e local bem como de turismo comunitário relacionado às populações nativas, afro-brasileiros e povos indígenas. Órgãos oficiais do turismo e sociedade civil organizada. Tendências do mercado turístico; Turismo de base local em comunidades tradicionais (indígenas e quilombolas).		
OBJETIVO		
Ao final da disciplina, espera-se que o aluno seja capaz de: <ul style="list-style-type: none">● Compreender os conceitos gerais da atividade turística, sua relação sistêmica e interações entre os segmentos;● Entender o panorama geral turismo e seus possíveis impactos;● Conhecer as características básicas da Cadeia Produtiva do Turismo;● Analisar os principais segmentos do Turismo, suas características e empreendimentos;● Compreender o processo de turistificação do espaço Brasileiro, atuais propriedades e tendências;● Compreender a importância da legislação Turística para o desenvolvimento do setor;● Dialogar o processo do turismo de base comunitária e em comunidades indígenas e quilombolas com foco nas tendências de mercado (sustentabilidade e lazer)		
PROGRAMA		

UNIDADE 1 – INTRODUÇÃO AO ESTUDO DO TURISMO

Conhecer a trajetória do turismo na história, e a evolução do fenômeno; analisar as formas e tipologias de turismo; conhecer aspectos relevantes relacionados à terminologia turística; caracterizar os tipos de equipamentos e serviços turísticos e apresentar elementos da infraestrutura turística.

UNIDADE 2 – ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO TURISMO

Discutir o conceito de turismo; abordar a importância dos órgãos oficiais de turismo; analisar o sistema turístico e a cadeia produtiva; estudar a importância dos órgãos oficiais de turismo e apresentar noções de economia e turismo. Abordar o tema planejamento em turismo; estudar a capacidade de carga turística; analisar a gestão privada do turismo e discutir turismo e desenvolvimento.

UNIDADE 3 – TEMAS RELEVANTES PARA O ESTUDO DO TURISMO

Discutir tendências do mercado turístico (Sustentabilidade e lazer); Turismo de base local em comunidades tradicionais (indígenas e quilombolas). Turismo e formação profissional; discutir as possibilidades de trabalho no turismo.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositiva/dialógica;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Apresentação de seminários;
- Observação de filmes;
- Análise e interpretação de textos e artigos;
- Incursões no Campo Empírico – visitas técnicas e aulas práticas;
- Metodologias ativas de aprendizagem a fim de engajar os estudantes nos processos de ensino-aprendizagem.

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.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: Livros, artigos, vídeos, filmes, gráficos, quadrinhos, dentre outros.
- Recursos audiovisuais: Data show, computador, dentre outros.
- Laboratório de informática;
- Plataforma (Google Classroom);

AVALIAÇÃO

A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:

- Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo;
- Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão oral);

<ul style="list-style-type: none"> ● Participação em Fóruns/Eventos e Mediações Acadêmicas; ● Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala; ● Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico- reflexivo na resolução das atividades propostas; ● Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender) 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 13. ed. São Paulo: Senac, 2008. 556 p. ISBN 9788573596007.</p> <p>COOPER, Chris. Turismo: princípios e práticas. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2007. 784 p. ISBN 9788577800148.</p> <p>SANCHO, Amparo. Introdução ao turismo: organização mundial ao turismo. [S.l.: s.n.]. 371 p. ISBN 9788572413411.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BARRETO, Margarida. Manual de iniciação ao estudo do turismo. 20. ed. Campinas: Papirus, 2014. 160 p. (Turismo). ISBN 8530803434.</p> <p>LAGE, Beatriz Helena Gelas; MILONE, Paulo César. Turismo : teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2000. 376 p. ISBN 8522423393.</p> <p>LIMA, Luiz Cruz (organização). Turismo comunitário e responsabilidade ambiental. Fortaleza: UECE, 2003. 366 p. ISBN 8587203258.</p> <p>BOITEUX, Bayard do Coutto. Legislação de turismo: tópicos de direito aplicados ao turismo. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 152 p. ISBN 9788535232479.</p> <p>LUCAS, Jardiliny Lorainy Aristides. Análise da demanda turística em período de crise econômica: 1998 e 2008. 2011. 76 p. TCC (Graduação) Tecnologia em Gestão de Turismo - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, Campus Fortaleza, Fortaleza, 2011 Orientador: Prof^a M^a Francisca Ione Chaves. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=66033. Acesso em: 9 Apr. 2023</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA HOTELARIA		
Código: NOVA	Carga horária total:40h	Créditos: 2
Nível: Superior/Tecnólogo	Semestre: I	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 32 h	Prática:8h
	Presencial:40	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
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 Checkin e Checkout; Regulamento, conceitos e classificação dos meios de hospedagem conforme sistemas vigentes.</p>		

OBJETIVO
<p>Conhecer o desenvolvimento da história da hotelaria e consequentes tendências atuais da hotelaria no mercado.</p> <p>Identificar os diferentes segmentos de meios de hospedagem, sua estrutura organizacional geral e da recepção, a interdependência entre setores e tipos de demandas.</p> <p>Identificar siglas, códigos e termos que globalizam o serviço hoteleiro.</p>
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> • História e evolução da Hotelaria: a hotelaria na Idade Antiga, Média e Moderna; a Hotelaria no Brasil e USA. • Tipologia e segmentação de meios de hospedagem; • Organograma geral da empresa hoteleira; hierarquia, cargos e comunicação entre setores. Noções gerais/básicas de <i>checkin e checkout</i> • Visitas técnicas: “<i>in loco</i>” • Regulamentação, conceitos e classificação hoteleira
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Visitas Técnicas em meios de hospedagem: particularidades inerentes de cada setor de cada estabelecimento visitado. • Aulas expositivas com recurso áudio visual Seminário em aula; <p>Atividades não presenciais:</p> <p>Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, as quais podem ser:</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> •
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico: Livros, artigos, vídeos, filmes, gráficos, quadrinhos dentre outros. • Recursos audiovisuais: Data show, computador, dentre outros. • Plataforma (Google Classroom);
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual); - Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo; - Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão oral); - Participação em Fóruns/Eventos e Mediações Acadêmicas; - Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala; - Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico- reflexivo na resolução das atividades propostas; - Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender)
BIBLIOGRAFIA BASICA

<p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9. ed. rev. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.</p> <p>MAXIMIANO, Antônio César Amaru. Introdução a administração. 7ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2007.</p> <p>POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo, Sp: Atlas, 2004.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.</p> <p>DE LA TORRE, Francisco. Administração hoteleira, parte I: departamentos. Tradução: Dolores Martin Rodriguez Córner. São Paulo: Roca, 2001.</p> <p>DUARTE, Vladimir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. 2ed. rev. São Paulo: SENAC São Paulo, 2003.</p> <p>Regulamento e matriz de classificação dos meios de hospedagem e turismo. Deliberação Normativa nº. 429 de 23/4/2002. Disponível em: <http://www.portaleducacao.com.br/turismo-e-hotelaria/artigos/4360/deliberacao-normativa-n%C2%B0-429-de-23-de-abril-de-2002>. Acesso em 10 de Dezembro de 2014.</p> <p>Sistema Brasileiro de Classificação dos meios de Hospedagem - SBCLASS. Instituído pela Portaria nº 100 de 16 de junho de 2011. Disponível em: <http://www.classificacao.turismo.gov.br/MTUR-classificacao/mtur-site/> Acesso em 10 de Dezembro de 2014.</p> <p>PETROCCHI, Mário. Hotelaria planejamento e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007</p>	
Coordenador do Curso	Sector Pedagógico

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO HOTELEIRA		
Código: NOVA	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior / Tecnólogo	Semestre: 1	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0
	Presencial: 40h	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>Compreender os principais conceitos da administração, pautados no planejamento, organização, coordenação, direção e controle; Compreender a organização hoteleira inserida na excelência da qualidade dos serviços; Focando a evolução dos meios de hospedagem, tipologia, classificação, hierarquia e setores; Oferecer conhecimentos técnicos para que os discentes conheçam os formulários e documentos utilizados na hotelaria, bem como, possam resolver problemas operacionais e gerenciais.</p>		
OBJETIVO		

<p>. Compreender os princípios da administração e suas novas abordagens;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Expor a evolução dos meios de hospedagem até os dias atuais; ● Abordar os termos técnicos utilizados nos meios de hospedagem, bem como sua tipologia e classificação conforme o Sistema Brasileiro de Classificação dos meios de Hospedagem (SBCLASS) ● Conhecer os diversos setores da hotelaria, bem como, ordem hierárquica com cargos, funções e operacionalização dos serviços. ● Propiciar aos discentes, conhecimento de formulários e documentos utilizados na hotelaria, bem como, de simulações para solucionar problemas operacionais e de gestão.
<p>PROGRAMA</p>
<p>.1. Evolução dos conceitos de administração desde os princípios até a contemporaneidade;</p> <p>2 .Evolução da hospitalidade e dos meios de hospedagem desde a idade antiga até a atualidade, enfocando também os pioneiros da hotelaria;</p> <p>3. Os meios de hospedagem como empresa: Classificação hoteleira, baseada na deliberação normativa nº 429 /2002, SBCLASS, e nas modificações atuais;</p> <p>4 .Termos técnicos usados na hotelaria e tipologia dos meios de hospedagem (hotéis, pousadas, albergues, campings, Spa, motéis, etc);</p> <p>5. Estrutura organizacional dos meios de hospedagem (cargos, funções e setores de hospedagem).</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>As aulas serão expositivas e dialogadas com utilização de data show, caixa de som, quadro branco, xerox para resolução de exercícios, simulações de diversas situações problemáticas dentro de meios de hospedagem, ; utilização de metodologias ativas de aprendizagem com uso de TICs realizando oficinas de Learning Café, Brainwriting para discussão de estudos de casos e soluções de problemas, e utilização da metodologia Pear struction para discussão e aprendizagem aos pares através da plataforma de questionários-quiz do Google forms,; Visita técnica a um meio de hospedagem para comparar a teoria com a prática guardando as proporções de uma cidade grande para o interior do estado; Elaboração de 01 relatório, apresentação de 02 seminários e 02 avaliações dissertativas sobre o conteúdo ministrado; Visita Técnica.</p> <p>Atividades não presenciais:</p> <p>Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, as quais podem ser:</p> <p>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.</p>
<p>RECURSOS</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Material didático-pedagógico: Livros, artigos, vídeos, filmes, gráficos, quadrinhos dentre outros. ● Recursos audiovisuais: Data show, computador, dentre outros. ● Plataforma (Google Classroom);

AVALIAÇÃO

A avaliação será formativa, observando a participação dos discentes em sala de aula, no momento de esclarecimento de dúvidas, resolução de exercícios, se o grupo todo está trabalhando para resolver as simulações problemáticas dentro de uma empresa ou especificamente em um hotel. Como se comportam durante a visita técnica em um hotel. Que observações e conclusões foram identificadas no relatório da visita técnica, além das respostas coerentes dadas na avaliação dissertativa composta de 5 a 10 questões.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. rev. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

MAXIMIANO, Antônio César Amaru. **Introdução a administração**. 7ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2007.

POWERS, Tom. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante**. São Paulo, Sp: Atlas, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

DE LA TORRE, Francisco. **Administração hoteleira**, parte I: departamentos. Tradução: Dolores Martín Rodríguez Córner. São Paulo: Roca, 2001.

DUARTE, Vladimir Vieira. **Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos**. 2ed. rev. São Paulo: SENAC São Paulo, 2003.

Regulamento e matriz de classificação dos meios de hospedagem e turismo. Deliberação Normativa n°. 429 de 23/4/2002. Disponível em:

<<http://www.portaleducacao.com.br/turismo-e-hotelaria/artigos/4360/deliberacao-normativa-n%C2%B0-429-de-23-de-abril-de-2002>>. Acesso em 10 de Dezembro de 2014.

Sistema Brasileiro de Classificação dos meios de Hospedagem - SBCLASS. Instituído pela Portaria n° 100 de 16 de junho de 2011. Disponível em: <<http://www.classificacao.turismo.gov.br/MTUR-classificacao/mtur-site/>> Acesso em 10 de Dezembro de 2014.

PETROCCHI, Mário. **Hotelaria planejamento e gestão**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: HIGIENE ALIMENTAR E NOÇÕES DE NUTRIÇÃO

Código: NOVA	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Superior / Tecnólogo	Semestre: I	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0
	Presencial: 40h	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
EMENTA		
Aplicação de técnicas de nutrição em consonância com a produção e manipulação dos alimentos nas produções culinárias.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender técnicas dietéticas e fatores que influenciam em uma - Conhecer o processo digestivo e os nutrientes alimentares; - Analisar, conhecer e aplicar procedimentos de controle higiênico-sanitário dos alimentos; - Conhecer os processos de infecção e intoxicação alimentar; - Conhecer a Análise dos Perigos dos Pontos Críticos de Controle – APPCC. 		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE I – ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Alimentação e nutrição: conceitos básicos, tipos de nutrientes – macronutrientes, micronutrientes; nutrientes reguladores, plásticos e energéticos; ● Noções sobre alimentos e sua produção; ● Evolução do comportamento e da cultura alimentar; ● Saúde e hábitos alimentares; ● Doenças relacionadas à alimentação: deficiências nutricionais, doenças transmitidas por alimentos e saúde pública; ● Restrições, intolerâncias e alergias alimentares. <p>UNIDADE II – ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUA RELAÇÃO COM O SETOR DE TURISMO E HOTELARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● A cadeia de alimentos e a importância de sua compreensão no setor de hospedagem e turismo; ● Alimentação de qualidade no setor de hospedagem: qualidades biológica, nutricional e sanitária; ● Os riscos na alimentação: físicos, químicos e biológicos; ● Microbiologia dos alimentos: modo de crescimento dos microrganismos, doenças por intoxicação e infecção; ● Orientações para uma alimentação segura nos meios de hospedagem. <p>UNIDADE III – PROTOCOLOS DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 da ANVISA - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; ● Saúde e higiene do manipulador; ● Higiene das instalações, móveis e utensílios. <p>UNIDADE IV – GESTÃO DA QUALIDADE NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Procedimentos de controle de qualidade dos insumos nas etapas de compra, recebimento e armazenamento; ● Análise dos Perigos dos Pontos Críticos de Controle – APPCC; ● Procedimentos operacionais padrões nos setor de alimentação dos serviços de hotelaria. 		

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de exposição de apresentações, estudos e debates de artigos científicos, visitas técnicas e seminários.

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.

RECURSOS

- Quadro branco;
- Projetor Multimídia;
- Computador;
- Material de papelaria – folhas A4, cartolinas, pincéis e tintas.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Higiene Alimentar e Noções de Nutrição ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, sendo que a avaliação qualitativa será prioritária na composição das notas. Alguns critérios a serem avaliados entre o desempenho dos discentes são:

- Assiduidade em entrega das atividades da disciplina;
- Planejamento e organização dos seminários; coerência de ideias e clareza na apresentação dos seminários;
- Criatividade e uso de recursos diversificados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos e treinamento de recursos humanos. 4. ed. Barueri: Manole, 2011. 1034 p., il. color. Inclui bibliografia. ISBN 978-85-204-3133-7.

PHILLIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. Barueri: Manole, 2006. 402 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 9788520425176.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010. 625 p. ISBN 85- 85519-53-3.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza.

Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. ISBN 8573791217.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac DN, 2014. 207 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 978-85-7458-254-2.

MALUF, Renato S. **Segurança alimentar nutricional**. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 2011. 174 p. ISBN 9788532634467.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo**. Tradução de Cláudia Bruno Galvão. São Paulo: Roca, 2003. 234 p. Inclui bibliografia. ISBN 9788572414326.

TONDO, Eduardo César. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2012. 263 p. ISBN 9788520506097.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA DO TURISMO		
Código: HOTE005	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior/Tecnólogo	Semestre: I	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0
	Presencial: 40	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
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 étnico-racial e de gênero. Educação e cidadania direcionada à valorização do turismo</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> · Refletir acerca da contribuição da Sociologia para a compreensão da sociedade e do turismo; · Compreender o processo de desenvolvimento do turismo na sociedade; · Compreender o papel do turismo na cadeia produtiva de serviços e sua relação com os segmentos da indústria cultural; · Refletir sobre políticas de inclusão, promovendo a pluralidade étnico-racial e de gênero no turismo; · Entender a importância da educação e cidadania como fatores de democratização do turismo. 		
PROGRAMA		
<p style="text-align: center;">UNIDADE I - Introdução à Sociologia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A constituição da Sociologia como ciência na Modernidade: objetos, teorias e métodos 2. O materialismo histórico-dialético de Marx e Engels 3. A sociologia positiva de Émile Durkheim 4. A sociologia compreensiva de Max Weber 		

UNIDADE II – Turismo, tempo-livre, lazer e consumo

1. História, teorias e definições de turismo
2. Tipologias do turismo e do turista
3. Regimes de acumulação de capital: do fordismo ao toyotismo e à uberização
4. Empreendedorismo urbano e processos de turistificação do espaço
5. A cultura do consumo na sociedade do espetáculo

UNIDADE III - Turismo, desenvolvimento e cidadania

1. A função pedagógica do turismo
2. As condições de trabalho e as relações interpessoais no setor turístico
3. Autogestão no turismo de base comunitária e no turismo de experiência
4. A cultura brasileira e o potencial turístico de suas expressões étnico-raciais, de classe, gênero e regionais.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas, com simulações e resolução de questões.

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.

RECURSOS

Recursos materiais: projetor multimídia, pincel, quadro branco. Recursos didáticos: cópia digitalizada de texto-base, livros, resumo da aula e conteúdo audiovisual.

AVALIAÇÃO

1. Comentários críticos dos textos-base e resolução de questões, tendo em vista avaliar a capacidade de planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; 2. Leitura coletiva e realização de Seminário como o objetivo de avaliar a participação do aluno em atividades em equipe, seu desempenho cognitivo e a criatividade no uso de recursos diversificados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO, Celso A. Pinheiro de. **Sociologia aplicada ao turismo**. São Paulo: Atlas, 2002. 190 p.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5. ed. São Paulo: Global, 2007. 270 p.

KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do turismo**: para uma nova compreensão do lazer das viagens. 3. ed. São Paulo: Aleph, 2009. 237 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. 16. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012. 311 p.

DUMAZEDIER, Joffre. **Sociologia empírica do lazer**. São Paulo: Perspectiva, 2008. 244 p.

MARTINS, Carlos Benedito. **O que é sociologia**. São Paulo: Brasiliense, 2006. 104 p.

MÉSZÁROS, István. **Filosofia, ideologia e ciência social**: ensaios de negação e afirmação. Tradução de Ester Vaisman. São Paulo: Boitempo, 2008. 236 p.

MUNDURUKU, Daniel. **O caráter educativo do movimento indígena brasileiro (1970 - 1990)**. São Paulo: Paulinas, 2012. 230 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO		
Código: NOVA	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior/Tecnológico	Semestre: I	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0
	Presencial: 40h	Distância: 0
	Prática Profissional: -	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>Conceitos de acidentes do trabalho. Doenças ocupacionais. Análise e investigação de acidentes. Análise de riscos. Legislação aplicada à segurança do trabalho. Especificação e uso de EPI e EPC. CIPA, SESMT e PCMSO. Controle de princípios de incêndio. Segurança em instalações e serviços em eletricidade. Segurança em instalações e serviços em máquinas e equipamentos. Noções de primeiros socorros. Ergonomia. Políticas de educação ambiental. Educação em direitos humanos no trabalho.</p>		
OBJETIVO		
<p>Ser capaz de executar as tarefas na vida profissional dentro dos padrões e normas de segurança, utilizando-se do senso de prevenção em acidentes do trabalho. Proporcionar ao profissional na área de Eletrotécnica melhor qualidade de vida no exercício do seu trabalho, reconhecendo, avaliando, eliminando ou controlando os riscos ambientais de acidentes para si e para os outros que o rodeiam.</p>		
PROGRAMA		
Unidade I: Conceito e aspectos legais		
1.1	Aspectos legais e preventivistas do acidente de trabalho.	
1.2	Fatores que contribuem para o acidente de trabalho, sua análise e medidas preventivas.	
1.3	Insalubridade e periculosidade.	
1.4	Responsabilidade civil e criminal no acidente de trabalho.	
1.5	Lei 8213.	
1.6	Normas Regulamentadoras do MET	
1.7	Direitos humanos no trabalho - histórico do direito do trabalhador	

Unidade II: Segurança na indústria

- 2.1 Especificação e uso de EPI e EPC.
- 2.2 Prevenção e combate a princípio de incêndio.
- 2.3 Sinalização.
- 2.4 Condições ambientais de trabalho.
- 2.5 Programas de Prevenção – PGR e PCMSO.
- 2.6 Mapa de riscos ambientais.
- 2.7 CIPA e SESMT.

Unidade III: Segurança em instalações e serviços em eletricidade

- 3.1 NR10.
- 3.2 Riscos em instalações e serviços com eletricidade.
- 3.3 Choque elétrico, mecanismos e efeitos.
- 3.4 Medidas de controle do risco elétrico.

Unidade IV: Segurança em instalações e serviços em máquinas e equipamentos

- 4.1 NR12

Unidade V: Noções em primeiros socorros

- 5.1 Sinais vitais e de apoio
- 5.2 Queimaduras
- 5.3 Envenenamento
- 5.4 Parada Cardiorrespiratória
- 5.5 Hemorragia
- 5.6 Fratura
- 5.7 Engasgo

Unidade VI – Ergonomia

- 6.1 Fundamentos da ergonomia.
- 6.2 Levantamento e transporte de cargas.
- 6.3 Posturas de trabalho.
- 6.4 Condições ergonômicas do ambiente de trabalho.
- 6.5 Doenças provocadas por riscos ergonômicos.
- 6.6 Benefícios ao investir em ergonomia.

Unidade VII – Meio Ambiente

- 7.1 Conceituação e importância da preservação do meio ambiente.
- 7.2 Programas de preservação do meio ambiente.
- 7.3 Aspectos legais, institucionais e órgãos regulamentadores.
- 7.4 Sistemática a seguir na preparação de um estudo da proteção do meio ambiente.
- 7.5 Critérios e técnicas de avaliação e controle de poluentes.
- 7.6 A preservação do meio ambiente e a qualidade do ar.
- 7.7 A preservação do meio ambiente e a qualidade da água.

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas teóricas e/ou práticas, podendo as aulas práticas consistirem de demonstrações práticas ou aulas de programação e simulações.	
RECURSOS	
Quadro, pincéis, computador, projetor multimídia, softwares de simulação.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação poderá se dar por meio de provas escrita ou digital, de caráter avaliativo quantitativo e/ou qualitativo. Podem ser aplicados trabalhos diversos, como seminários, projetos e produção de artigos técnicos. O professor dispõe ainda de critérios de avaliação de natureza qualitativa, como participação, criatividade, engajamento, assiduidade, etc.	
BIBLIOGRAFIA BASICA	
Saliba, Tuffi Messias. Legislação de Segurança, Acidente do Trabalho e Saúde do Trabalhador, 5 ed. Editora LTC.	
Vieira, Sebastiao Ivone. Manual de Saúde e Segurança do Trabalho, 2ª ed. Editora LTC.	
Educação ambiental: princípios e práticas. 6ª.edição revista e ampliada. São Paulo: Gaia, 2000	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Cardella, Benedito. Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes, 1ª ed. Editora Atlas.	
Ponzetto, Gilberto, Mapa de riscos ambientais - NR-5, Edição: 2, Editora: LTR, 2007.	
Hoepfner, Marcos Garcia, Normas Regulamentadoras Relativas à Segurança e Medicina do Trabalho, Edição: 2, Editora: Ícone, 2006.	
Morais, Carlos Roberto Naves. Compacto dicionário de saúde e segurança no trabalho e meio ambiente. Yendis, 2011. 350 p.	
Moraes Júnior, Cosmo Palasio de. Dia a dia da prevenção. Difusão, 2013. 88 p.	
Coordenador do Curso	Sector Pedagógico

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código: NOVA	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior/Tecnólogo	Semestre: I	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica:40h	Prática: 0
	Presencial: 40h	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
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		

Ao final da disciplina, espera-se que o aluno seja capaz de:

- Conhecer o contexto histórico da alimentação em diferentes eras e seu caráter social e cultural;
- Conhecer as principais características e influências da gastronomia mundial;
- Reconhecer as influencia afro-indígena na culinária brasileira;
- Compreender a importância do setor de Alimentos e Bebidas no meio Hoteleiro atual;
- Compreender os conceitos básicos pertinentes ao Estudo de Alimentos e Bebidas;
- Entender as estruturas de A&B e os profissionais envolvidos;
- Classificar os principais tipos de restaurantes e empreendimentos na área de Alimentos e Bebidas e tipos de serviços;
- Entender a oferta, a demanda e tendências do Mercado de Alimentos e Bebidas;
- Conhecer o funcionamento e os procedimentos do *room service* e demais pontos de venda;

PROGRAMA

UNIDADE 1 – INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA GASTRONOMIA

Abordar o histórico da alimentação desde os primórdios da humanidade e as revoluções alimentares (Pré-história); Compreender a relação alimento/cultura; Conhecer a gastronomia nas Idades Antiga, Média, Moderna e contemporânea com foco na relação homem/alimento, abordando o caráter social e cultural da alimentação.

UNIDADE 2 – GASTRONOMIA NO BRASIL E NO MUNDO

Discutir a gastronomia como patrimônio cultural; abordar a importância da gastronomia para o turismo; estudar a Indústria de Alimentos no Brasil e na América do Sul; Abordar as principais características da gastronomia mundial; Explorar a culinária brasileira e Afro-indígena.

UNIDADE 3 – O SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Discutir as tipologia e estrutura de estabelecimentos alimentares; Apresentar o setor de Alimentos e Bebidas, sua operação e administração; Compreender as profissões atuantes no setor de alimentos e bebidas (habilidades e atribuições); Ensinar noções iniciais sobre tipos de serviços e manuseio de instrumental; Compreender o funcionamento de *Room service* e Pontos de venda - PDV.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialógicas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Apresentação de seminários;
- Observação de filmes;
- Análise e interpretação de textos e artigos;
- Incursões no Campo Empírico – visitas técnicas e aulas práticas;
- Metodologias ativas de aprendizagem a fim de engajar os estudantes nos processos de ensino-aprendizagem

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.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: Livros, artigos, vídeos, filmes, gráficos, quadrinhos dentre outros.
- Recursos audiovisuais: Data show, computador, dentre outros.
- Plataforma (Google Classroom);
- Laboratório de sala-bar.

AVALIAÇÃO

A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:

- Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual) ;
- Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo;
- Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão oral)
- Participação em Fóruns/Eventos e Mediações Acadêmicas;
- Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala;
- Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico-reflexivo na resolução das atividades propostas;
- Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: Educs, 2003. 731 p., il. (Hotelaria). ISBN 9788570611857.

FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac DN, 2014. 207 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 978-85-7458-254-2.

TORRE, Francisco de la. Administração hoteleira: parte II - alimentos e bebidas. São Paulo: Roca, 2002. v. 2 . 252 p. ISBN 9788572413804.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 5. ed. São Paulo: Senac, 2010. 189 p., il. ISBN 9788573598377

FRANCO, Ariovaldo. De Caçador a gourmet: uma história da gastronomia.

5. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 287 p., il. ISBN 9788573599701.

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. A Arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinados a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004. 327 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-7241- 491-6.

JOYE, Cassandra Ribeiro (coordenação). Iniciação ao estudo de alimentos e bebidas: semestre I. Fortaleza: UAB/IFCE, 2013. 59 p., il. ISBN 978-85-475-0030-6. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81842. Acesso em: 9 Apr. 2023.

MEZOMO, Iracema de Barros. Os Serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. Barueri: Manole, 2002. 413 p., il. ISBN 8520414575.

Coordenador do Curso**Setor Pedagógico**

DISCIPLINA: ESPANHOL BÁSICO I		
Código: NOVA	Carga horária total: 80	Créditos: 4
Nível: Superior/Tecnólogo	Semestre: I	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40	Prática: 40
	Presencial: 80	Distância: 0
	Prática Profissional:0	
	Atividades não presenciais: 16	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>Apropriação do sistema lingüístico 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>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender e produzir textos escritos e orais em nível básico. ● Desenvolver habilidades discursivas básicas em língua espanhola. ● Desenvolver a compreensão leitora. ● Introduzir os estudos gramaticais de língua espanhola. ● Desenvolver as quatro habilidades (falar, escutar, ler, ouvir) a nível básico para atuação na área do Turismo e Hotelaria. ● Inserir conhecimentos culturais acerca do idioma e dos países “hispanohablantes”. 		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> ● Aspectos históricos e culturais dos países de Língua Espanhola. (Historia de la lengua española; Países hispanohablantes; Lenguas oficiales en España). ● Alfabeto. ● Saludos/Despedidas. ● Fonologia. ● Vocabulário básico (profesiones, nacionalidades, números, horas, familia, casa, alimentos, transportes, días de la semana, meses del año, estaciones de año, vestuario, partes del cuerpo, descripciones físicas y psicológicas, la ciudad, partes y objetos de la casa, la ciudad, hostelería, etc). ● Gramática: Artículos/Contracciones; Verbos regulares e irregulares (presente de indicativo; pretérito perfecto compuesto; pretérito indefinido; pretérito imperfecto; futuro y modo imperativo); Pronombres (sujeto, posesivos, demostrativos); Sustantivos; Adjetivos; Verbo “Gustar”. ● Compreensão e produção de textos escritos e orais de situações do cotidiano e de trabalho. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		

Aula expositivo-dialogada; Leitura e interpretação de textos;

Uso de recursos áudio-visuais e digitais (Vídeos, músicas, filmes, ...); Atividades escritas, orais e auditivas;

Dinâmicas; Pesquisas; Seminários; Eventos;

Visitas Técnicas/Aulas de campo; Aulas práticas interdisciplinares.

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.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Material autêntico adaptado à sala de aula.

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

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

Em suma o processo avaliativo se dará de forma integral considerando: avaliações qualitativas (assiduidade, pontualidade, participação, ...); atividades e trabalhos propostos; avaliações escritas; avaliações auditivas, avaliações orais; Apresentação de trabalhos, seminários, eventos; Visitas técnicas/aulas de campo; atividades interdisciplinares; atividades culturais, dentre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. **Espanhol básico**. 2 ed. - Fortaleza: UAB/IFCE, 2014. Disponível em: < <http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/429624>>.

BLANCO, Ramiro Carlos H. Caggiano. **Gramática de la lengua española: usos, conceptos y ejercicios**. Scipione, 2009.

_____, Bráulio Alexandre Banda. **Espanhol para hotelaria**. SENAC, 2012.

Señas: **diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños** / 3. ed., 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. Espanhol Aplicado à Produção e Atendimento. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010. Disponível em: <<http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/429623>>.

_, Francisca Margareth Gomes de. Espanhol aplicado à comercialização de serviços hoteleiros. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. Disponível em: <<http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/429527>>.

ENGELMANN, Priscila Carmo Moreira. Língua estrangeira moderna: espanhol. Disponível em:

<<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788559721379>>.

FERRARI, Ana Josefina; MUSSINI, Ester Petra Sara Moreno de. La Escritura en Lengua Española. Disponível em:

<<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582123829>>.

SIERRA, Teresa Vargas. Espanhol instrumental. Disponível em:

<<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582123454>>.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS		
Código: NOVA	Carga horária total: 40	Créditos: 2
Nível: Superior/Tecnológico	Semestre: I	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40 H	Prática: 0
	Presencial: 40H	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
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 - Conceitos de ética

- Influências ambientais;
- Dever perante a ética;
- Vontade ética;
- Inteligência emocional e vontade ética;
- Conduta do ser humano em sua comunidade ou classe;

UNIDADE II - Preceitos fundamentais da ética profissional

- Profissão e efeitos de sua conduta;
- Ética e profissão;
- Deveres profissionais;
- Considerações sobre a ética face aos modernos desafios científicos;

UNIDADE III - Ética de grupos e processos sociais

- Formação dos Grupos;
- Teoria dos Processos Sociais;
- Ética de Ambientes Corporativos.

UNIDADE IV – Relações interpessoais

- Relações Humanas e Interatividade Social;
- Convivência e Motivação em Relações Interpessoais.

METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina poderá utilizar, dentro da realidade e condição de cada semestre, as seguintes metodologias:

- Aulas teóricas e presenciais expositivas, com leitura e discussão sobre temas em grupos;
- Exercícios programados intra e extraclasse com pesquisas em textos e artigos científicos;
- Apresentação de documentários para discussão e debate
- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos;
- Estudo de caso;
- Apresentação de seminários;
- Recuperação de aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos;
- Visitas Técnicas.

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.

•

RECURSOS

- Utilização de recursos audiovisuais ;
- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais;

AVALIAÇÃO

A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:

- Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo;
- Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão oral);
- Participação em Fóruns/Eventos e Mediações Acadêmicas;
- Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala;
- Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico- reflexivo na resolução das atividades propostas;
- Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

KANAANE, Roberto; Severino, Fátima Regina Giannasi. **Ética em turismo e hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2006. 137 p. ISBN 9788574582399.

SOUZA, M. CRISTINA. **Ética no ambiente de trabalho**: uma abordagem franca sobre conduta e ética dos colaboradores. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASHLEY, Patrícia Almeida (coord.). **Ética e responsabilidade social nos negócios**. 2ª ed. Saraiva, São Paulo 2006;

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

CORTELLA, Mário Sérgio. **Qual a tua obra?**: inquietações propositivas sobre gestão liderança e ética. 24.ed. Petrópolis: Vozes, 2015. 141 p. ISBN 9788532635792 MOSCOVICI, Fela. **Desenvolvimento interpessoal: treinamento em grupo**. 21. ed.

Rio de Janeiro: José Olympio, 2012. 393 p., il. ISBN 978-85-03-00973-7. VALLS, A. L. M. **O que é ética**. São Paulo: brasilienses (coleção primeiros passos). 31 ed. 2013

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**PUDS 2º SEMESTRE**

- PROCESSOS DE RESERVA E RECEPÇÃO – 80H
 - INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE – 40H
 - GESTÃO DE PESSOAS – 40H
- SUSTENTABILIDADE NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM – 40H
 - ESPANHOL BÁSICO II – 80H
- MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA + 40H
 - MARKETING TURÍSTICO – 40H
- METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO – 40h

DISCIPLINA: PROCESSOS DE RESERVA E RECEPÇÃO		
Código: NOVA	Carga horária total: 80	Créditos: 4
Nível: Superior/Tecnólogo	Semestre: II	Pré-requisitos: Fundamentos da Hotelaria e Administração Hoteleira.
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40	Prática: 40
	Presencial: 80	Distância:-
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 16	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>Conhecimento sobre o histórico e evolução dos procedimentos e técnicas de reservas e recepção; Prestação de Serviços na recepção (hardware, software, humanware, experiência anterior); Tendências de gestão e hospedagem como o AIRBNB; Tendências de reservas por OTAs; Tipos de hóspedes; Serviços essenciais; alfabeto fonético internacional; A hierarquia e função e comunicação entre os setores; Relatórios em reservas e recepção; Procedimentos e atividades de efetivação das reservas e do <i>check in</i> (entrada), da estadia e do <i>check out</i> (saída) do hóspede; Tipos de bloqueios;</p> <p>Yield Management, Forecast, Tarifas flutuantes; Conta corrente na recepção; aplicação de plano de reservas; simulação de procedimentos de checkin e checkout em software hoteleiro e em laboratório específico.</p>		
OBJETIVO		
<p>Organizar e operacionalizar o setor de reservas e de recepção atentando-se aos procedimentos, tipos de reservas, a chegada (checkin), a estadia e a partida do hóspede (checkout);</p> <p>Diferenciar os produtos e tipos de unidades habitacionais;</p> <p>Operacionalizar em sistemas/software de reservas as fichas de reservas de grupos (agências/empresas/particular) e individual;</p> <p>Operacionalizar em sistemas/software 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;</p> <p>Fluir as interdependências entre reservas, recepção e demais setores articulando a satisfação do hóspede;</p> <p>Compreender relatórios e estatísticas em reservas e recepção.</p>		
PROGRAMA		

- Evolução do sistema de reservas (toll free, Hal duplex, ful duplex, GDS) ;
- Ciclo de reservas(reservas com intermediários e reservas diretas/particulares) Conceito e operacionalização de AIRBNB e a hotelaria tradicional;
- Conceito de OTAs e as reservas de agencias e operadoras físicas e sites de hotéis;
- Organograma, cargos e funções em reservas e recepção;
- Tipos de Unidades habitacionais para venda Alfabeto fonético internacional;
- Procedimentos para efetivação dos tipos de reservas e dos tipos e particularidades de *check in e check out*;
- (acolhimento, procedimento técnicos);
- Procedimentos para *early check in, late check out e overbooking*, situações diversas na recepção; Documentos do setor de reservas e recepção;
- Tipos de bloqueios (allotmant, lay over, time sharing, charter) Rotinas e procedimentos dos turnos na recepção;
- Conta Corrente – recepção;
- Plano de reservas (mapa de disponibilidade, parâmetro de produtos, gráfico de ocupação);
- Prática em laboratório.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos; aulas práticas em sistemas hoteleiros e laboratórios; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.
Visitas Técnicas

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.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: Livros, artigos, vídeos, filmes, gráficos, quadrinhos dentre outros.
- Recursos audiovisuais: Data show, computador, dentre outros.
- Laboratório
- Plataforma (Google Classroom);

AVALIAÇÃO

As avaliações basear-se-ão em trabalhos ou provas individuais e/ou de grupo, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de aulas práticas em sistemas hoteleiros e laboratórios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. 9.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
- DUARTE, Vládir Vieira. **Administração de Sistemas Hoteleiros**. 3.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- WALKER, John R. **Introdução à Hospitalidade**. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DI MURO, Luis Pérez. **Manual Prático de Recepção Hoteleira**. São Paulo: Roca, 2001.

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

DE LA TORRE, Francisco. **Administração hoteleira**, parte I: departamentos. Tradução: Dolores Martin Rodriguez Córner. São Paulo: Roca, 2001.

DUARTE, Vladimir Vieira. **Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos**. 2ed. rev. São Paulo: SENAC São Paulo, 2003.

POWERS, Tom. **Administração no Setor de Hospitalidade**. São Paulo: Atlas, 2004.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE		
Código: HOTE.012	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior/Tecnológico	Semestre: II	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
EMENTA		
Contabilidade: conceitos e finalidades. O patrimônio: conceito, estrutura e variações. Estática e dinâmica patrimonial. Contas: conceitos, classificação e plano de contas. Escrituração: método das partidas dobradas. Noções de demonstrações contábeis: Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado do Exercício e Demonstração dos Fluxos de Caixa.		
OBJETIVO		
- Conhecer os fundamentos da contabilidade e sua importância para mundo dos negócios; - Compreender o método de escrituração contábil utilizado no Brasil;		
- Interpretar o conteúdo das principais demonstrações contábeis obrigatórias no Brasil.		
PROGRAMA		

1 ASPECTOS CONCEITUAIS DE CONTABILIDADE

- 1.1 Conceitos, finalidade e aplicação da Contabilidade;
- 1.2 Usuários informação contábil;
- 1.3 Técnicas contábeis;
- 1.4 Ramos da Contabilidade;
- 1.5 Características qualitativas da informação contábil útil.

2 ESTÁTICA PATRIMONIAL

- 2.1 Conceito de patrimônio;
- 2.2 Elementos patrimoniais: ativo, passivo e patrimônio líquido;
- 2.3 Equação fundamental do patrimônio;
- 2.4 Configurações do estado patrimonial;
- 2.5 Representação gráfica do patrimônio.

3 DINÂMICA PATRIMONIAL

- 3.1 Resultado contábil;
- 3.2 Elementos do resultado: receitas e despesas;
- 3.3 Apuração do resultado do período.

4 ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL

- 4.1 Fatos contábeis e atos administrativos;
- 4.2 Contas patrimoniais e de resultado;
- 4.3 Plano de contas;
- 4.3 Método das partidas dobradas;
- 4.4 Livros contábeis: diário e razão.

5 NOÇÕES DE DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS

- 5.1 Objetivos e obrigatoriedade das demonstrações contábeis no Brasil;
- 5.2 Balanço patrimonial;
- 5.3 Demonstração do resultado;
- 5.4 Demonstração dos fluxos de caixa.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas teóricas (30h) serão expositivas/dialógicas, podendo-se fazer uso de debates sobre material didático próprio da disciplina (slides, listas de exercícios, estudos de caso, etc.), seminários em grupo, aulas de campo, etc.

As aulas práticas (10h) consistirão em atividades em grupo em que os discentes deverão elaborar e analisar demonstrações contábeis de empresas reais e fictícias.

As aulas não presenciais (8h) consistirão em atividades complementares referentes ao conteúdo da disciplina, como textos de apoio, exercícios e estudos de caso, que permitirão ao aluno compreender a aplicabilidade dos conceitos estudados em sala de aula. Para estas aulas será utilizado o Moodle como ambiente virtual de aprendizagem, disponibilizado/administrado pelo núcleo de EaD do IFCE campus Baturité. O docente da disciplina exercerá o papel de moderador/tutor, com tempo de tutoria proporcional às 10h de carga horária da disciplina ofertada na modalidade de Educação à Distância. A frequência será computada pelo acesso e participação das atividades propostas e inseridas ao Moodle.

RECURSOS

Quadro branco, lousa digital, pincéis, projetor multimídia, aparelho de som, internet, laboratório de informática (disponível para suporte para aulas não presenciais) e Moodle.

AVALIAÇÃO

A avaliação será dada de maneira contínua, quantitativa e qualitativa. Os discentes poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, relatórios, seminários, pesquisa, participação e resolução de exercícios.

Poderão ser instrumentos de avaliação das aulas teóricas: prova escrita, relatórios, resumos, exercícios e seminários.

Nas aulas práticas, será avaliada a capacidade de o discente utilizar os conceitos aprendidos na disciplina para elaborar e analisar as demonstrações contábeis.

Nas aulas não presenciais as avaliações podem ocorrer no Ambiente Virtual de Aprendizagem, com a orientação do docente, e o professor(a) pode acompanhar o processo de ensino e aprendizagem discente através de ferramentas disponíveis neste ambiente, como fóruns, chat, wikis, tarefas e atividades estruturadas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FAVERO, Hamilton Luiz (Org.). **Contabilidade: teoria e prática**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 320 p., il. (1). ISBN 978-85-224- 6108-0.

MARION, José Carlos. **Contabilidade empresarial**. 17. ed. São Paulo: Atlas, 2015. 513 p. ISBN 9788522497584. RIBEIRO, Osni Moura. **Contabilidade geral fácil**. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. 544 p. (Fácil). ISBN 9788502202009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BLATT, Adriano. **Análise de Balanços: estruturação e avaliação das demonstrações financeiras e contábeis**. Pearson. E-book. (252 p.). ISBN 9788534612227. Disponível em: <https://bv4.digitalpages.com.br/?term=analise%2520de%2520balan%25C3%25A7os%3A%2520estrutura%25C3%25A7%25C3%25A3o%2520e%2520avalia%25C3%25A7%25C3%25A3o%2520das%2520demonstra%25C3%25A7%25C3%25B5es%2520financeiras%2520e%2520cont%25C3%25A1beis&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2&§ion=0#/legacy/32>.

CÂNDIDO, Maria do Socorro. **Contabilidade aplicada: semestre II**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. 73 p., il. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81851.

GUERRA, Luciano. **Contabilidade descomplicada**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

HANSEN, Don R.; MOWEN, Maryanne M. **Gestão de custos: contabilidade e controle**. Tradução de Robert Brian Taylor. São Paulo: Cengage Learning, 2001.

NAGATSUKA, Divane Alves da Silva; TELES, Egberto Lucena. **Manual de contabilidade introdutória**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS		
Código: HOTE.051	Carga horária total: 40	Créditos:2
Nível: Superior/Tecnológico	Semestre: II	Pré-requisitos: Ética e Relações Interpessoais
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0
	Presencial: 40h	Distância: 0
	Prática Profissional:0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
EMENTA		
Administração de recursos Humanos e estratégias de desenvolvimento humano. Análise da política de pessoas. Estratégia organizacional e aplicação no mercado de Turismo. Subsistemas de gestão de pessoas. Gestão por competências e lideranças, com ênfase em motivação e inteligência emocional. Gestão de equipes de trabalho multifuncionais.		
OBJETIVO		
Propiciar ao discente a formação basilar em gestão de Recursos Humanos a partir do planejamento estratégico da gestão de pessoas e seus subsistemas (agregando, aplicando, recompensando, desenvolvendo, mantendo e monitorando pessoas) aplicáveis aos negócios turísticos, capacitando-os a entender as estratégias empresariais de recursos humanos, bem como, gerenciar equipes de trabalho multifuncionais e prestando consultorias a gestão das unidades organizacionais ligadas ao turismo hospitalidade e lazer.		
PROGRAMA		
<p>Unidade I.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdução à Gestão de Recursos Humanos • Conceitos e objetivos da Gestão de Recursos Humanos, o modelo de Recursos Humanos na evolução das teorias administrativas, estrutura do departamento de recursos humanos nas organizações e planejamento estratégico aplicado à política de Recursos Humanos. <p>Unidade II. Agregando Pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e objetivos dos processos de recrutamento e seleção de pessoas <p>Unidade III. Aplicando Pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e objetivos dos processos de orientação de pessoas, análise e descrição de cargos e avaliação do desempenho. <p>Unidade IV. Recompensando Pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e objetivos dos processos de remuneração, dos benefícios e serviços e programas de incentivo. <p>Unidade V. Desenvolvendo Pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e objetivos dos processos de treinamento e desenvolvimento organizacional. 		

<p>Unidade VI . Monitorando Pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e objetivos dos processos de remuneração, dos benefícios e serviços e programas de incentivo. <p>Unidade V. Desenvolvendo Pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e objetivos dos processos de treinamento e desenvolvimento organizacional. <p>Unidade VI . Monitorando Pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e objetivos dos processos para a acompanhar, orientar, observar e manter o comportamento dos profissionais referente aos cargos ocupados no que se refere ao desempenho laboral, recompensas, desenvolvimento, segurança e higiene do trabalho por meio do banco de dados e sistema de informações e auditoria de RH <p>Unidade VII. O Futuro da Gestão de Pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visa conhecer e discutir as principais tendências na área.
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos;</p> <p>Estudo de casos: Análise e interpretação de textos e artigos;</p> <p>Apresentação de seminários;</p> <p>Atividades não presenciais:</p> <p>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.</p>
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como: Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual);Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo; Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão ; Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala;Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico- reflexivo na resolução das atividades propostas;Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender).</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<p>1. CHIAVENTATO, Idalberto. Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 4.ed. Barueri –SP: Manole, 2014.</p> <p>2. GIL, Carlos Antônio. Gestão de Pessoas. Enfoque nos Papéis Estratégicos.2.ed. São Paulo: Atlas, 2019.</p> <p>3. VERGARA, Sylvia Constant. Gestão de Pessoas. 5.ed.São Paulo:Atlas,2006.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>1. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul:EDUCS,2003.</p> <p>2. CHIAVENTATO, Idalberto. Gestão de Pessoas. 4.ed.Rio de Janeiro: Campus, 2004.</p> <p>3. CHIAVENTATO, Idalberto. Recursos Humanos: o capital humano das organizações. 8.ed.São Paulo: Atlas, 2006.</p> <p>4. STONER, James. Freeman. R.Edward.Administração.5.ed. Rio de Janeiro:LTC, 2012.</p> <p>5. FILHO, Edmundo Escrivão. FILHO, Sergio Perussi (orgs). Teorias da Administração: introdução ao estudo do trabalho do administrador. São Paulo: Saraiva, 2010.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SUSTENTABILIDADE NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM		
Código: NOVA	Carga horária total: 40h	Créditos:2
Nível:Superior/Tecnólogo	Semestre:II	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0
	Presencial: 40h	Distância:0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 0	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>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.</p>		
OBJETIVO		

<p>Ao final da disciplina, espera-se que o aluno seja capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a importância do estudo da Gestão Ambiental; ● Relacionar a questão ambiental, o Turismo e a Hospedagem; ● Identificar e implementar estratégias para minimizar as ações que causam impactos negativos proporcionando adequação dos produtos aos novos valores de mercado; ● Relacionar os princípios éticos e o conceito de responsabilidade social; ● Conhecer os instrumentos de Gestão Ambiental (Esfera pública e Espera privada); ● Entender a constituição de um Sistema de Gestão Ambiental (SGA) nos Meios de Hospedagem e o seu papel social - (Hospedes da Natureza, P+L, Ecologia Accor e ISO 14000). ● Compreender sobre as diferentes modalidades Turísticas no espaço natural.
<p>PROGRAMA</p>
<p>UNIDADE 1 – FUNDAMENTOS DO MEIO AMBIENTE</p> <p>Abordar a importância do estudo sobre o Meio ambiente, a sociedade e o desenvolvimento; compreender a evolução histórica da questão ambiental e sua conceituação; analisar a importância da educação ambiental para a sociedade; conhecer os Biomas brasileiros; compreender sobre preservação e conservação do ambiente natural; Recursos naturais (água, energia, resíduos sólidos e alimentos); Acidentes e incidentes ambientais.</p> <p>UNIDADE 2 – MODALIDADES TURÍSTICAS NO ESPAÇO NATURAL</p> <p>Diferenciar o ecoturismo e o turismo de aventura; compreender a relação e a importância do turismo de aventura no mercado turístico; aprofundar o entendimento sobre a importância das Unidades de Conservação e seu potencial como atrativo turístico; conhecer os potenciais impactos da atividade turística no ambiente natural e nas culturas tradicionais; compreender a necessidade dos estudos de capacidade de carga para um bom planejamento turístico.</p> <p>UNIDADE 3 – SUSTENTABILIDADE NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM</p> <p>Conhecer as dimensões da sustentabilidade e a sua importância; compreender a influência do cenário demográfico e do consumismo nos problemas ambientais; compreender a importância do planejamento turístico para um desenvolvimento sustentável; Legislação Ambiental. Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem (Inovações). Hospedes da Natureza, P+L, Ecologia Accor, NBR 15.401 e ISO 14000. Responsabilidade social</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>

- Aulas expositiva/dialógica;
 - Exercícios teóricos e práticos (Resenhas e fichamentos);
 - Apresentação de seminários;
 - Observação de filmes (Resenhas);
 - Análise e interpretação de textos e artigos;
 - Incurções no Campo Empírico – visitas técnicas e aulas práticas;
 - Metodologias ativas de aprendizagem a fim de engajar os estudantes nos processos de ensino-aprendizagem
- **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.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: Livros, artigos, vídeos, filmes, gráficos, quadrinhos dentre outros.
- Recursos audiovisuais: Data show, computador, dentre outros.
- Laboratório de informática; Plataforma (Google Classroom);

AVALIAÇÃO

A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:

- Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo;
- Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão oral);
- Participação em Fóruns/Eventos e Mediações Acadêmicas;
- Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala;
- Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico-reflexivo na resolução das atividades propostas;
- Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LEMOS, Amália Inês Geraiges de (organização). **Turismo: impactos socioambientais**. São Paulo: Hucitec, 1996. 305 p. (Geografia: teoria e realidade, 31). ISBN 8527103435.

GONÇALVES, Luis Cláudio. **Gestão ambiental em meios de Hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2004. 159 p. ISBN 8585887931.

DIAS, Reinaldo. **Turismo sustentável e meio ambiente**. São Paulo: Atlas, 2012. 208 p. ISBN 9788522434060.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 220 p., il. ISBN 978-85-224-6286-5</p>	
<p>SERRANO, Célia Maria de Toledo; BRUHNS, Heloisa Turini (organização). Viagens à natureza: turismo, cultura e ambiente. Campinas: Papyrus, 1997. 150 p. (Turismo). ISBN 8530804694.</p>	
<p>BARBIERI, José Carlos. Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2007. 382 p., il. ISBN 9788502064485</p>	
<p>BASTOS, Federico de Holanda (organização). Serra de Baturité: uma visão integrada das questões ambientais. Fortaleza: Expressão, 2011. 246 p. ISBN 9788575638514.</p>	
<p>VILELA JÚNIOR, Alcir; DEMAJOROVIC, Jacques (organização). Modelos e ferramentas de gestão ambiental: desafios e perspectivas para as organizações. 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2013. 440 p. ISBN 9788539602957.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Espanhol Básico II		
Código: NOVA	Carga horária total: 80	Créditos:4
Nível: Superior/Tecnológico	Semestre: II	Pré-requisitos: Espanhol Básico I
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40	Prática: 40
	Presencial:80	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 16	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, assim como a compreensão e a produção de textos escritos e orais.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender e produzir textos escritos e orais em nível básico. <ul style="list-style-type: none"> ● Desenvolver habilidades discursivas básicas em língua espanhola. ● Desenvolver a compreensão leitora. ● Introduzir os estudos gramaticais de língua espanhola. ● Desenvolver as quatro habilidades (falar, escutar, ler, ouvir) a nível básico para atuação na área do Turismo e Hotelaria. ● Inserir conhecimentos culturais acerca do idioma e dos países “hispanohablantes”. 		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> ● Revisão do Vocabulário básico (profesiones, nacionalidades, números, horas, familia, casa, alimentos, transportes, dias de la semana, meses del año, estaciones de año, vestuario, partes del cuerpo, descripciones físicas y psicológicas, la ciudad, partes y objetos de la casa, la ciudad, hostelería, etc). 		

<ul style="list-style-type: none"> ● Gramática: verbo “gustar”; verbos regulares e irregulares (presente de indicativo; pretérito perfecto compuesto; pretérito indefinido; pretérito imperfecto; futuro y modo imperativo), pronombres (pessoais, possessivos, demonstrativos), sustantivos, adjetivos; ● El Turismo ● Vocabulario hoteleiro ● Los medios de hospedaje ● Los servicios en el aeropuerto ● Los servicios en el hotel y restaurante ● Alimentación/Gastronomía (Salir de tapas; Dieta mediterránea; Poner la mesa; Horarios; ...) ● Como reaccionar a situaciones en el hotel, en el aeropuerto, en el restaurante... ● Compreensão e produção de textos escritos e orais de situações de trabalho.
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <p>Aula expositivo-dialogada; Leitura e interpretação de textos; Uso de recursos áudio-visuais e digitais (Vídeos, músicas, filmes, ...); Atividades escritas, orais e auditivas; Dinâmicas; Pesquisas; Seminários; Eventos; Visitas Técnicas/Aulas de campo; Aulas práticas interdisciplinares.</p> <p>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.</p>
<p>RECURSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Material autêntico adaptado à sala de aula.
<p>AVALIAÇÃO</p> <p>A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe. ▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos. ▪ Desempenho cognitivo. ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados. <p>Em suma o processo avaliativo se dará de forma integral considerando: avaliações qualitativas (assiduidade, pontualidade, participação, ...); atividades e trabalhos propostos; avaliações escritas; avaliações auditivas, avaliações orais; Apresentação de trabalhos, seminários, eventos; Visitas técnicas/aulas de campo; atividades interdisciplinares; atividades culturais, dentre outros.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. Espanhol básico. 2 ed. - Fortaleza: UAB/IFCE, 2014. Disponível em: < http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/429624>.</p> <p>BLANCO, Ramiro Carlos H. Caggiano. Gramática de la lengua española: usos, conceptos y ejercicios. Scipione, 2009.</p> <p>SIERRA, Teresa Vargas. Espanhol: a prática profissional do idioma. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582129814>.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>

<p>ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. Espanhol Aplicado à Produção e Atendimento. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010. Disponível em: < http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/429623>.</p> <p>_, Francisca Margareth Gomes de; LUCENA, Bernadete Gonçalves de. Espanhol Aplicado à Gestão. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. Disponível em: < http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/429527>.</p> <p>ENGELMANN, Priscila Carmo Moreira. Língua estrangeira moderna: espanhol. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788559721379>.</p> <p>FERRARI, Ana Josefina; MUSSINI, Ester Petra Sara Moreno de. La Escritura en Lengua Española. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582123829>.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA		
Código: HOTE003	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior/Tecnológico	Semestre: II	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Prática: 10
	Presencial: 40	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>Introdução à matemática financeira e seus conceitos básicos e noções de Fluxo de Caixa; Cálculos e fórmulas com juros simples; Descontos simples, desconto racional, desconto comercial e bancário; Juros compostos; Taxas equivalentes, inflação, taxas aparente, real e capitais equivalentes.</p>		
OBJETIVO		

- Desenvolver a base conceitual e as ferramentas para resolver situações gerenciais relacionadas a prática da Matemática Financeira;
- Identificar os conceitos básicos e a diferença entre os regimes de capitalização simples e composta;
- Conhecer o desconto simples e desconto composto e sua aplicabilidade; Compreender as taxas de juros praticados no mercado em regime de capitalização simples e composta
- Aprender a utilizar a calculadora Financeira.

PROGRAMA

- Introdução à Matemática Financeira
- Fluxo de caixa de uma operação financeira
- Cálculos e Fórmulas com Juros Simples
- Valor nominal e valor atual
- Desconto Simples: Desconto Racional, Desconto Comercial, Desconto Bancário
- Cálculos e fórmulas com Juros Compostos
- Desconto Composto: Desconto Racional, Desconto Comercial, Desconto Bancário
- Taxas de juros: taxas proporcionais, taxas equivalentes, taxas efetivas e taxas nominais
- Séries uniformes: prestações antecipadas e postecipadas
- Sistemas de Amortização
- Compra a vista e a prazo
- Valor presente líquido (VPL)
- Taxa interna de retorno (TIR)

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e expositivas com recursos audiovisuais Atividades práticas: exercícios.

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.

RECURSOS

- Quadro branco;
- Pincel;
- Apagador;
- Livro didático;
- Resumos de conteúdos;
- Listas de exercícios;
- Computador;
- Projetor de multimídia.

AVALIAÇÃO	
Avaliações escritas; participação em sala; lista de exercícios; Capacidade de interpretação e análise.	
BIBLIOGRAFIA BASICA	
BUAR, Celso Luiz. Matemática financeira. 1. ed. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010. HAZZAN, Samuel; POMPEO, José Nicolau. Matemática financeira. 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2007. VIEIRA SOBRINHO, José Dutra. Matemática financeira. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CASTANHEIRA, Nelson Pereira. Noções básicas de matemática comercial e financeira. 1. ed. Curitiba: InterSaberes, 2012. Série Matemática Aplicada. < https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/6041/pdf >. Acesso em: 17 out. 2020.	
GIMENES, Cristiano Marchi. Matemática Financeira com HP 12C e Excel: uma abordagem descomplicada. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. < https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Loader/1244/pdf >. Acesso em: 17 out. 2020.	
IEZZI, Gelson; HAZZAN, Samuel; DEGENSZAJN, David Mauro. Fundamentos de matemática elementar, vol. 11: matemática comercial, matemática financeira e estatística descritiva. 1. ed. São Paulo: Atual, 2004.	
RODRIGUES, Francisco José. Noções Básicas de Matemática Financeira. Rio de Janeiro: Usina de Letras, 2012.	
SAMANEZ, Carlos Patrício. Matemática Financeira. 5 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. Disponível em: < https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Loader/1802/pdf >. Acesso em: 17 out. 2020.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO		
Código: NOVA	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior/Tecnológico	Semestre: II	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0
	Presencial: 40	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
Extensão: 0		
EMENTA		
Introdução a leitura e Redação Acadêmica: concepção de um texto científico. Procedimentos metodológicos. Pesquisa científica. Tipos de trabalhos científicos e norma de elaboração. Normas da ABNT e Guia de Normalização Institucional.		
OBJETIVO		
Compreender a construção do conhecimento científico. Compreender aspectos introdutórios sobre redação acadêmica.		
Conhecer o universo da pesquisa acadêmica, a partir dos tipos, técnicas e fontes de pesquisa.		
Conhecer os métodos e técnicas da pesquisa, especialmente quanto a coleta, organização e interpretação de dados.		

PROGRAMA

1. CIÊNCIA E CONHECIMENTO CIENTÍFICO Tipos de conhecimento; Conceito de ciência; Classificação e divisão da ciência.

1.1 MÉTODO CIENTÍFICO Conceito de método científico; Classificação do método científico; Ética na pesquisa; Normas da ABNT e Guia de Normalização Institucional.

2 INTRODUÇÃO A REDAÇÃO ACADÊMICA: NORMATIZAÇÃO E ELEMENTOS DA PESQUISA

2.1. Fichamento

2.2. Resumo

2.3. Resenha

2.4. Artigo científico

3. PESQUISA: TIPOS, TÉCNICAS E FONTES

3.1. Tipos de pesquisa: exploratória, descritiva e explicativa; quantitativa e qualitativa; bibliográfica e experimental;

3.2. Pesquisa de campo, pesquisa-ação, observação participante;

3.3. Fontes de pesquisa: bibliográfica; documental (primária e secundária); oralidade.

4. MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA: COLETA, ORGANIZAÇÃO E INTEPRETAÇÃO DE DADOS

4.1. Critérios para a construção da pergunta de partida: clareza, exequibilidade e pertinência;

4.2. Técnicas de abordagem: estudo de caso; grupo focal; entrevista (individual, grupal, semiestruturada);
Técnicas de observação: etnografia e observação participante.

<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <p>Exposição oral dialogada dos conteúdos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estudos dirigidos. - Exposição de vídeos - Pesquisa de Campo. - Seminários e debates. - Visita Técnica <p>Atividades não presenciais:</p> <p>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.</p> <p>-</p>
<p>RECURSOS</p> <p>DATA SHOW, QUADRO BRANCO e PINCEL</p>
<p>AVALIAÇÃO</p> <p>A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual); • Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo; • Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão oral); • Participação em Fóruns/Eventos e Mediações Acadêmicas; • Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala; • Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico- reflexivo na resolução das atividades propostas; • Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender)
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>GIL, C. A. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6 ed. São Paulo: editora atlas, 2012.</p> <p>LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>MARTINS, Gilberto de Andrade & THEÓPHILO, Carlos Renato. Metodologia da Investigação científica para ciências sociais aplicadas. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2009.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>

<p>BÊRNI, Duilio de Ávila; FERNANDEZ, Brena Paula Magno (Org.). Métodos e técnicas de pesquisa: modelando as ciências empresariais. São Paulo: Saraiva, 2012.</p> <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ-IFCE. Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos - Fortaleza. 2020. 3ª edição.. Disponível em: https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/normalizacao-de-trabalhos-academicos.</p> <p>FRAGOSO, Suely; Raquel Recuero; Adriana Amaral. Métodos de pesquisa para internet. Porto Alegre: Sulina, 2012.</p> <p>RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 42. ed. Petrópolis: Vozes, 2014. 144 p.</p> <p>SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: MARKETING TURÍSTICO		
Código: HOTE.050	Carga horária total: 40	Créditos: 02
Nível: SUPERIOR	Semestre: II	Pré-requisitos: Administração Hoteleira
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0
	Presencial: 40h	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>Marketing e Marketing Turístico, conceituação, interpretação e aplicação.</p> <p>Ferramentas aplicadas ao marketing Turístico e princípios de administração de serviços em negócios turísticos. Elaboração do Plano de Marketing Turístico.</p>		
OBJETIVO		
<p>Promover no aluno a capacidade de relacionar os conceitos de Marketing com a atividade turística, compreendendo o marketing como elemento estratégico.</p>		
PROGRAMA		
<p>Unidade I</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução ao Marketing. Conceituação. 2. Diferença do Marketing de produto e Marketing de serviços 3. Ambiente do Marketing Turístico: Macro e Micro 4. O Mercado Turístico 5. <p>Unidade II</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. O Comportamento do consumidor-turista 7. Segmentação do mercado turístico 8. O posicionamento no mercado <p>Unidade III</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Composto de Marketing aplicado ao turismo (4ps) 10. O produto turístico 11. O preço dos produtos turísticos 12. A distribuição de produtos turísticos 13. A comunicação turística 		
METODOLOGIA DE ENSINO		

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

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.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

. A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:

- Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo;
- Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão oral);

- Participação em Fóruns/Eventos e Mediações Acadêmicas;

- Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala;

- Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico- reflexivo na resolução das atividades propostas;

- Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender)

BIBLIOGRAFIA BASICA

LOVELOCK, Christopher; WIRTZ, Jochen; HEMZO, Miguel Angelo. **Marketing de Serviços:** pessoas, tecnologia e estratégia. 7. ed. São Paulo: Pearson Pratic Hall, 2011.

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Marketing de Eventos.** 5. ed. São Paulo: STS, 1999.

PETROCCHI, Mário. **Marketing para destinos turísticos:** planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MOTA, Keila, C. N. **Marketing Turístico:** promovendo uma atividade sazonal. São Paulo: Atlas, 2001.

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira.** 9 ed. Caxias do Sul:EDUCS,2003.

CORREA, Henrique L. **Gestão de Serviços:** lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. São Paulo: Atlas,2006.

HOLEY, JR. Leonard H. **Marketing de Eventos:** como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2012.

PIMENTA, Maria Alzira. DIAS, Reinaldo(orgs).**Gestão de Hotelaria e Turismo.** São Paulo: Pearson Pratic Hall, 2011.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

PUDS 3º SEMESTRE

- CUSTOS E ORÇAMENTOS – 40H
 - INGLÊS BÁSICO I – 80H
- BASES DA PRODUÇÃO CULINÁRIA – 40H
 - ESTATÍSTICA APLICADA- 40H
- PROCESSOS DE GOVERNANÇA – 40H
 - PROJETO SOCIAL – 40H
- ESTUDO DE BEBIDAS E COQUETELARIA – 40H
- EVENTOS, CERIMONIAL E PROTOCOLO – 40H

DISCIPLINA: CUSTOS E ORÇAMENTOS		
Código: HOTE060	Carga horária total: 40H	Créditos: 2
Nível: Superior/Tecnológico	Semestre: III	Pré-requisitos: Introdução à Contabilidade
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância: 0
	Prática Profissional:0	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>Conceitos básicos e classificações de custos. Custos no setor de serviços. Métodos de custeio: absorção e variável. Análise de custos: margem de contribuição, ponto de equilíbrio, margem de segurança. Formação do preço de venda. Planejamento orçamentário: vendas, custos, despesas e resultado.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender e diferenciar os principais conceitos relacionados a contabilidade e gestão de custos; - Identificar os principais custos no setor de serviços; - Estimar o custo de um produto/serviço e o resultado contábil por meio dos custeios por absorção e variável; - Calcular os principais indicadores de análise de custos e utilizá-los para tomada de decisão gerencial; - Utilizar informações de custos para estimar o preço de venda de produtos e serviços; - Elaborar o planejamento orçamentário de um pequeno negócio. 		
PROGRAMA		

1 ASPECTOS CONCEITUAIS DE CUSTOS

- 1.1 Conceito, evolução e finalidades da Contabilidade de custos;
- 1.2 Terminologia aplicada a custos;
- 1.3 Classificação dos custos;
- 1.4 Custos aplicados ao setor de serviços.

2 MÉTODOS DE CUSTEIO

- 2.1 Custeio por absorção;
- 2.2 Custeio variável.

3 ANÁLISE DE CUSTOS

- 3.1 Margem de contribuição, ponto de equilíbrio e margem de segurança;
- 3.2 Análise de custos com um produto;
- 3.3 Análise de custos com mais de um produto;

4 FORMAÇÃO DO PREÇO DE VENDA

- 4.1 Formação de preços baseada nos custos;
- 4.2 Formação de preços baseada no mercado e nos concorrentes.

5 PLANEJAMENTO ORÇAMENTÁRIO

- 5.1 Orçamento empresarial: conceitos e finalidades;
- 5.2 Tipos de orçamento: operacional, financeiro e projeções das demonstrações financeiras
- 5.3 Orçamento financeiro: investimentos e financiamentos;
- 5.4 Projeção do resultado: orçamento de vendas, orçamento de custos e orçamento de despesas operacionais

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas teóricas (30h) serão expositivas/dialógicas, podendo-se fazer uso de debates sobre material didático próprio da disciplina (slides, listas de exercícios, estudos de caso, etc.), seminários em grupo, aulas de campo, etc.

As aulas práticas (10h) compreenderão simulações de situações práticas que requerem a aplicação do conhecimento adquirido na disciplina, tais como análise de custos de uma empresa fictícia e elaboração de orçamento operacional de uma empresa fictícia.

As aulas não presenciais (8h) consistirão em atividades complementares referentes ao conteúdo da disciplina, como textos de apoio, exercícios e estudos de caso, que permitirão ao aluno compreender a aplicabilidade dos conceitos estudados em sala de aula. Para estas aulas será utilizado o Moodle como ambiente virtual de aprendizagem, disponibilizado/administrado pelo núcleo de EaD do IFCE campus Baturité. O docente da disciplina exercerá o papel de moderador/tutor, com tempo de tutoria proporcional às 10h de carga horária da disciplina ofertada na modalidade de Educação à Distância. A frequência será computada pelo acesso e participação das atividades propostas e inseridas ao Moodle.

RECURSOS

Quadro branco, lousa digital, pincéis, projetor multimídia, aparelho de som, internet, laboratório de informática (disponível para suporte para aulas não presenciais) e Moodle.

Plataforma Classroom

AVALIAÇÃO

A avaliação será dada de maneira contínua, quantitativa e qualitativa. Os discentes poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, relatórios, pesquisa, participação e resolução de exercícios.

Nas aulas teóricas serão avaliadas a participação dos discentes e sua compreensão do conteúdo da disciplina.

Nas aulas práticas buscar-se-á avaliar a correta aplicação dos conhecimentos adquiridos na disciplina na resolução das simulações propostas, bem como as habilidades interpessoais necessárias à execução de trabalhos em grupo.

Nas aulas não presenciais as avaliações podem ocorrer no Ambiente Virtual de Aprendizagem, com a orientação do docente, e o professor(a) pode acompanhar o processo de ensino e aprendizagem discente através de ferramentas disponíveis neste ambiente, como fóruns, chat, wikis, tarefas e atividades estruturadas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRUNI, Adriano Leal. **A Administração de custos, preços e lucros**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2012.

BRUNI, Adriano Leal. **Gestão de custos e formação de preços**: com aplicações na calculadora HP 12C e excel. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2011.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de Custos**. 10 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<p>BERTI, Anélio. Contabilidade e análise de custos: teoria e prática. 3 ed. Curitiba: Juruá, 2017. BERTÓ, Dálvio José. Gestão de Custos. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2011.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: Educs, 2003.</p> <p>HANSEN, Don R.; MOWEN, Maryanne M. Gestão de custos: contabilidade e controle. Tradução de Robert Brian Taylor. São Paulo: Cengage Learning, 2001.</p> <p>JOYE, Cassandra Ribeiro (coordenação). Custos e orçamentos. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. RIBEIRO, Osni Moura. Contabilidade de custos fácil. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INGLÊS BÁSICO I		
Código: NOVA	Carga horária total: 80	Créditos: 4
Nível: Superior/Tecnológico	Semestre: III	Pré-requisitos:Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40	Prática: 40
	Presencial: 80	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 16	
	Extensão:0	
EMENTA		
<p>Desenvolvimento das habilidades de escrita, fala, escuta e leitura em nível básico do idioma, 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>		
OBJETIVO		
<p>Objetivos gerais:</p> <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; <p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Aprender como perguntar e falar sobre: informações pessoais, opiniões sobre suas 		

preferências, objetos pessoais, a utilização de telefone celular, eventos e rotinas atuais, descrições de eventos em progresso e de pessoas, planos futuros e intenções, aparência física e pessoal;

- Cumprimentar as pessoas e interagir socialmente;
- Preencher formulários;
- Informar e solicitar informações sobre como chegar a um lugar;
- Falar sobre a família, clima, estações do ano, meses e profissões;
- Identificar o que as pessoas estão fazendo e o que elas costumam fazer.
- Falar sobre e oferecer alimentos e bebidas;
- Comprar roupas e descrever suas características de tamanho, cor, etc.
- Fazer perguntas e afirmações sobre quantidades;
- Falar sobre esportes, habilidades pessoais e atividades realizadas no tempo livre;
- Descrever seu bairro e sua cidade; Compreender instruções;

PROGRAMA

Pontos gramaticais:

- Presente do Verbo *to be*, pronomes pessoais (*I, you, she, he, it, we, you e they*);
- Verbos de descrição no presente: *there is/are*;
- Adjetivos, alfabeto, numerais cardinais 1-100;
- Verbo *to be*, *Wh questions*, pronomes demonstrativos;
- Adjetivos possessivos;
- Preposições *at/on* para informar horas;
- Presente simples dos verbos, na forma afirmativa, negativa e interrogativa;
- Advérbios de frequência;
- Presente contínuo dos verbos, na forma afirmativa, negativa e interrogativa;
- Diferença dos tempos verbais presente simples e presente contínuo;
- Presente contínuo para ações no futuro;
- Preposições *to/for*;
- Verbo modal *can*, na forma afirmativa, negativa e interrogativa;
- Pronomes possessivos;
- Verbos *love/like/not mind/ hate* + verbo + *ing*;
- *Too/either* versus *also*;
- Verbos no imperativo;
- Pronomes pessoais do caso oblíquo;

Vocabulário:

- Países e nacionalidades;
- Adjetivos de opinião, alfabeto, números cardinais 1-100;
- Pronomes pessoais do caso reto;
- Cores, dias da semana, lugares na cidade;
- Membros da família, festa de aniversários;
- Clima, temperatura, meses e estações do ano;
- Esportes, habilidades pessoais, peças e tamanhos de roupas e acessórios;
- Profissões;
- Lugares e serviços públicos, serviços de hotel Spa, atividades de tempo livre;
- Atividades domésticas;
- Opções de férias, atividades de lazer;
- Instruções;

Atividades rotineiras

METODOLOGIA DE ENSINO

Metodologia de ensino comunicativa baseado na realidade linguística do aluno visando equilíbrio comunicativo entre a língua inglesa e o aprendiz. Ênfase no aspecto linguístico ao invés da forma. Interativa.

Carga horária prática (40h): práticas de oralidade, escrita e auditiva em sincronia com o ensino de gramática e vocabulário empregando a metodologia de ensino comunicativa.

Avaliação das atividades em processo tendo em vista os objetivos de ensino/aprendizagem; da construção do conhecimento, aquisição e desenvolvimento de habilidades.

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

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Classroom 	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe. ▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos. ▪ Desempenho cognitivo. ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados. ▪ Domínio de atuação discente (postura e desempenho). ▪ Atividades de escrita, escuta e oralidade. ▪ Apresentações/exercícios práticos de situações de uso da gramática e vocabulário. 	
BIBLIOGRAFIA BASICA	
<p>HENDRA, Leslie Anne; IBBOTSON, Mark; O'DELL, Kathyn. Evolve 1. Student's Book. Cambridge University Press. 2019.</p> <p>HENDRA, Leslie Anne; IBBOTSON, Mark; O'DELL, Kathyn. Evolve 2. Student's Book. Cambridge University Press. 2019.</p> <p>LATHAM-KOENIG, C. OXENDEN, C; SELIGSON, P. American English File 1 - Student's Book. 3a ed. Oxford University Press – Elt, 2013.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>AZAR, Betty S; STACY, A. Hagen. Understanding and using English Grammar. 4th ed. New York: Pearson Longman, 2009.</p> <p>HICKS, John (Ed.). More Grammar Practice 2. 2nd ed. Boston: Heinle Cengage Learning, 2011.</p> <p>LATHAM-KOENIG, C. OXENDEN, C; SELIGSON, P. American English File 2 - Student's Book. 3a ed. Oxford University Press – Elt, 2013.</p> <p>MURPHY, Raymond. Essential Grammar in Use. 3rd ed. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2007.</p> <p>YATES, Jean. Master the Basic – English. 2nd ed. Copyright, 2006.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: BASES DA PRODUÇÃO CULINÁRIA		
Código:HOTE053	Carga horária total: 40 h	Créditos: 2
Nível: Superior/ Tecnológico	Semestre: III	Pré-requisitos: Introdução a Alimentos e Bebidas
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30 h	Prática:10
	Presencial: 40 h	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>Na presente disciplina, os discentes terão contato com os fundamentos básicos da prática culinária, sendo expostos aos principais termos, técnicas e estruturas pertencentes a esta área. Os alunos conhecerão as classes e exemplos de insumos, as possíveis formas de cocção e o instrumental necessário para sua realização. Os discentes ainda serão introduzidos às formas básicas de preparo de alimentos, passando pelos cortes básicos e demais elementos da cozinha clássica.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Reconhecer os principais insumos, materiais e instrumental da prática culinária. ● Executar tipos de cortes e outras técnicas de preparações clássicas. ● Utilizar diversas formas de cocção para finalidades culinárias. ● Direcionar os conhecimentos básicos da produção de alimentos em meios de hospedagem. 		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> ● Introdução à Estrutura Física e Organizacional; ● Utensílios e insumos na cozinha profissional; ● Organograma da cozinha profissional ● Insumos utilizados na cozinha profissional: ● Tipos de cocção; ● Acompanhamentos Aromáticos; ● Fundos, molhos e caldos básicos; ● Mise-en-place de vegetais, carnes, aves e peixes. ● Ficha técnica de preparação 		
METODOLOGIA DE ENSINO		

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Aulas práticas laboratoriais;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Visitas técnicas;
- Apresentação de seminários;
- Observação de filmes;
- Análise e interpretação de textos e artigos;
- Recuperação de Aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos.

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

Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides, bem como artigos para leitura.
Classroom

AVALIAÇÃO

- Apresentações de Trabalhos Individuais e/ou em equipe
- Avaliações escrita
- Avaliações Práticas
- Apresentação de Seminários
- Produção Textual e Expressão Oral.

BIBLIOGRAFIA BASICA

CHEF profissional. Tradução de Renata Lúcia Bottini. 4. ed. rev. São Paulo: Senac Editoras, 2011. 1235 p.

KÖVESI, Betty *et al.* **400g**: técnicas de cozinha. São Paulo: Nacional, 2007. 568 p.
EIXEIRA, Suzana; REGO, Josedira Carvalho do; BISCONTINI, Telma
Maria

Barreto. **Administração aplicada em unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. 219 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<ul style="list-style-type: none"> ● CASTRO NETO, Nelson de; ALVES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Livro Técnico, 2011. 167 p. ● SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3. ed. 1.reimpr. Rio de Janeiro: Senac, 2011. 360 p. ● TREUILLE, Eric.; WRIGHT, Jeni. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2010. 351 p. ● PINHEIRO-SANT'ANA, Helena Maria. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p. ● ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 7. ed. São Paulo: Metha, 2019. ISBN 978-85-88888-37-1. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/189227. Acesso em: 17 Apr. 2023. 	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESTATÍSTICA APLICADA		
Código: HOTE007	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior/Tecnológico	Semestre: III	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Prática: 10
	Presencial: 40	Distância: 0
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais : 8h	
	Extensão: 0	
EMENTA		
A natureza da estatística; População e amostra; Séries estatísticas; Variáveis e gráficos; Distribuição de frequência; Medidas de posição; Medidas de dispersão ou de variabilidade; Medidas de assimetria e Curtose; Teoria elementar da probabilidade; Distribuição binomial e Normal; Correlação e Regressão.		
OBJETIVO		
- Estabelecer embasamento conceitual e operacional da estatística de forma a evidenciar a sua		

<p>aplicabilidade na resolução de problemas práticos ligados ao curso e de tomada de decisão;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisar dados estatísticos com ou sem tabelas. - Relacionar as medidas estatísticas e desenvolver as análises das mesmas; - Destacar as técnicas de apresentação de dados estatísticos por meio de tabelas e gráficos; - Compreender a lei da probabilidade e como esta é importante para os cálculos de um meio de hospedagem.
PROGRAMA

Unidade 1. A Natureza da Estatística

- 1.1. Panorama histórico;
- 1.2. Método estatístico;
- 1.3. A Estatística;
- 1.4. Fases do método estatístico.

Unidade 2. População e Amostra

- 2.1. Variáveis e seus tipos;
- 2.2. População e amostra;
- 2.3. Noções de Amostragem.

Unidade 3. Séries Estatísticas

- 3.1. Tabelas;
- 3.2. Tipos de séries estatísticas;
- 3.3. Séries conjugadas;
- 3.4. Distribuição de frequência.

Unidade 4. Gráficos Estatísticos

- 4.1. Gráfico estatístico;
- 4.2. Tipos de gráficos estatísticos;
- 4.3. Cartograma;
- 4.4. Pictograma.

Unidade 5. Distribuição de Frequência

- 5.1. Tabela primitiva ROL;
- 5.2. Distribuição de frequência;
- 5.3. Elementos de uma distribuição de frequência;
- 5.4. Número de classes e intervalos de classes;
- 5.5. Tipos de frequências;
- 5.6. Distribuição de frequência com intervalos de classe;
- 5.7. Representação gráfica de uma distribuição de frequência;
- 5.8. Curva de frequência.

Unidade 6. Medidas de Posição

- 6.1. Média aritmética;
- 6.2. Mediana;
- 6.3. Moda;
- 6.4. Posição relativa da média, mediana e moda;
- 6.5. Separatrizes.

Unidade 7. Medidas de Dispersão ou Variabilidade

- 7.1. Amplitude total;
- 7.2. Variância;
- 7.3. Desvio padrão;
- 7.4. Coeficiente de variação.

Unidade 8. Medidas de Assimetria e Medidas de Curtose

- 8.1. Medidas de assimetria;
- 8.2. Coeficiente de assimetria;
- 8.3. Medidas de curtose;
- 8.4. Coeficiente de curtose.

Unidade 9. Probabilidade

- 9.1. Experimento aleatório;
- 9.2. Espaço amostral;
- 9.3. Eventos;
- 9.4. Probabilidade;
- 9.5. Eventos complementares;
- 9.6. Eventos independentes;
- 9.7. Eventos mutuamente exclusivos;

Unidade 10. Distribuição Binomial e Normal

- 10.1. Variável aleatória;
- 10.2. Distribuição de probabilidade;
- 10.3. Distribuição binomial;
- 10.4. Distribuição normal;
- 10.5. Curva normal.

Unidade 11. Correlação e Regressão

- 11.1. Relação funcional e relação estatística;
- 11.2. Diagrama de dispersão;
- 11.3. Correlação linear;
- 11.4. Coeficiente de correlação linear;
- 11.5. Regressão linear;
- 11.6. Ajustamento da reta.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e expositivas. As aulas teóricas terão como enfoque a contextualização e interdisciplinaridade, buscando relacionar os conteúdos matemáticos com situações do cotidiano dos alunos e com outras áreas do conhecimento. A participação dos alunos será fator essencial no decorrer das aulas, sempre instigando a curiosidade e a pesquisa. Nas aulas serão propostas listas de exercícios para resolução e discussão entre os alunos. Essas listas propostas serão exaustivamente exploradas por meio de correções em plenária, seja pelo professor, seja pelos próprios alunos, para averiguação da aprendizagem.

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;
- Pincel;
- Apagador;
- Livro didático;
- Resumos de conteúdos;
- Listas de exercícios;
- Computador;
- Projetor de multimídia.
- Classroom

AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação será formativa, onde o discente será avaliado pela assiduidade, participação nas aulas, realização das atividades propostas, colaboração e cooperação com colegas e professores. A verificação da aprendizagem será feita pela participação e pelo desempenho nas provas escritas aplicadas no decorrer da disciplina. Visando também o conhecimento adquirido pelo aluno, a avaliação somativa será trabalhada no final de cada etapa de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>COSTA, Sérgio Francisco. Estatística aplicada ao turismo. São Paulo: Aleph, 2003. CRESPO, Antônio Arnot. Estatística Fácil. 19. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. FONSECA, Jairo Simon da. Curso de Estatística. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BONAFINI, Fernanda Cesar. Estatística. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2019. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Loader/182728/pdf>. Acesso em: 26 set. 2020. LARSON, Ron; FARBER, Betsy. Estatística Aplicada. 6. ed. São Paulo: Pearson, 2015. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Loader/36874/pdf>. Acesso em: 26 set. 2020. LEVIN, Jack; FOX, James Alan; FORDE, David. R. Estatística para Ciências Humanas. 11. ed. São Paulo: Person, 2012. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Loader/3280/pdf>. Acesso em: 26 set. 2020. MORETTIN, Luiz Gonzaga. Estatística Básica: probabilidade e inferência, volume único. 1. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Loader/1997/pdf>. Acesso em: 26 set. 2020. MUCELIN, Carlos Alberto. Estatística. Curitiba: Livro técnico, 2010.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PROCESSOS DE GOVERNANÇA		
Código: NOVA	Carga horária total: 40	Créditos: 2
Nível: Superior/Tecnológico	Semestre: 3	Pré-requisitos: Administração Hoteleira
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30	Prática: 10
	Presencial: 40	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão: 0	
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		
<p>Ao final da disciplina, espera-se que o aluno seja capaz de:</p> <p>Aplicar as técnicas de trabalho da governança; Reconhecer as tarefas administrativas e operacionais do setor. Conhecer a hierarquização do setor de governança; Conhecer os procedimentos de limpeza, higienização, arrumação das unidades habitacionais e áreas sociais. Analisar os relatórios pertinentes ao setor de governança. Compreender relatórios, formulários e sistemas em Governança;</p>		
PROGRAMA		

I - A complexidade do setor de governança nos meios de hospedagem; Organograma do setor de governança; A comunicação do setor de governança com os demais setores do hotel. A hierarquização do setor de governança: cargos e funções.

II- Tarefas administrativas do setor de Governança:

- Treinamento de funcionários
- Escala de folga
- Cálculo ideal do número de camareiras
- Inspeção do trabalho realizado
- Controle: chaves/cartões magnéticos; Compra de materiais, utensílios e equipamentos de limpeza;
- Achados e perdidos;

III- Rotina diária da camareira:

- Técnicas de limpeza, higienização e arrumação.
- O carrinho de serviços.
- Materiais e equipamentos de trabalho.
- Técnicas de limpeza e higienização.
- Ergonomia e equipamentos de proteção.
- Relatórios pertinentes à camareira. IV- Cama e Enxoval
- Cálculo de estoque de enxoval V- Gerais

➤ Frigobar

➤ Mobiliário e decoração

➤ Ocorrências e Situações em caso de check in – check out – permanência de hóspedes.

➤ Postura profissional, atributos pessoais e procedimentos no setor de governança; Técnicas e operações dos serviços de lavanderia hoteleira; A lavanderia do hotel: máquinas e equipamentos; Processos de lavagem de roupas. Produtos de limpeza; Tipos de tira-manchas

A hospedagem ofertada no Projeto “Rede Tucum”. (Turismo Sustentável e de base Comunitária)

METODOLOGIA DE ENSINO

Buscar-se-á estabelecer uma compreensão do conteúdo teórico mediante questionamentos, exemplificações e pesquisa, individual e em grupo. As aulas serão realizadas de forma expositiva, argumentativa e construtivista. Contará com exibição e análise de vídeos; leituras dirigidas; estudo em grupo; debates; exercícios teóricos e práticos e apresentação de seminários de estudantes.

Visita Técnica

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: Livros, artigos, vídeos, filmes, gráficos, quadrinhos dentre outros.
- Recursos audiovisuais: Data show, computador, dentre outros.
- Laboratório
- Plataforma (Google Classroom);

AVALIAÇÃO

A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:

- Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo;
- Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão oral);
- Participação em Fóruns/Eventos e Mediações Acadêmicas;
- Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala;
- Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico-reflexivo na resolução das atividades propostas;
- Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender)
- Avaliação das Práticas e Técnicas Aplicadas através de simulação de Procedimentos.

BIBLIOGRAFIA BASICA

<p>CÂNDIDO, Índio. Governança em hotelaria. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2001.</p> <p>OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. Camareira: mercado profissional, ambiente de trabalho, rotina de serviços. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.</p> <p>DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira(Orgs.). Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson, 2005.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9.ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em Hotelaria.4.ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010.</p> <p>DUARTE, Vladir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros. 3.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.</p> <p>TORRE, Francisco De La. Administração Hoteleira, parte I: departamentos. São Paulo: ROCA, 2001.</p> <p>POWERS, Tom. Administração no Setor de Hospitalidade. São Paulo: Atlas, 2004.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL		
Código: HOTE35	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Superior/Tecnólogo	Semestre: III	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 0	Prática: 0
	Presencial:0	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão: 40h	
EMENTA		
<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 junto a comunidades.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender a importância da cidadania para a construção da vida em sociedade. - Demonstrar a necessidade e utilidade das teorias sociológicas para a explicação e compreensão de fenômenos econômico-sociais contemporâneos. - Compreender a importância da relação desenvolvimento econômico e o desafio da sustentabilidade para a sociedade em que estamos inseridos. - Reconhecer direitos e responsabilidades como agente de mudança mediante situações que permitam o exercício da crítica. - Conhecer exemplos de práticas de intervenção social junto a comunidades. - Conhecer aspectos relevantes para a Elaboração de Projetos de Intervenção Social. - Desenvolver ação social junto a uma comunidade. 		
PROGRAMA		

- 1.Sociedade e Cidadania.
- 2.Políticas Sociais e Políticas Assistenciais.
- 3.Sociedade, desenvolvimento econômico e o desafio da sustentabilidade.
- 4.Organizações da Sociedade Civil: O terceiro Setor.
 - 4.1. Exemplos de práticas de intervenção social junto a comunidades;
 - 4.2. Conceito de Terceiro Setor e o seu grau de participação no desenvolvimento social, econômico e político do País;
- 5.Elaboração de Projetos de Intervenção Social.
 - 5.1. Conceitos de Projetos Sociais;
 - 5.2. Terminologia Básica utilizada em Projetos Sociais;
 - 5.3. Fundamentação básica em Projetos Sociais;
 - 5.4. Formas de intervenção e participação em trabalhos sociais;
 - 5.5. Métodos e Técnicas de elaboração de projetos sociais;
 - 5.6. Pressupostos teóricos e práticos a serem considerados na construção de projetos sociais;
 - 5.7. Questões éticas a serem consideradas em uma intervenção social.
6. Políticas Públicas para Indígenas e Quilombolas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral dialogada dos conteúdos, exposição de vídeos, Pesquisa de Campo, Seminários e debates, Visitas Técnicas, Prática em Campo e elaboração de Projeto.

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

<ul style="list-style-type: none"> · Material didático-pedagógico: Livros, artigos, vídeos, filmes, gráficos, quadrinhos dentre outros. · Recursos audiovisuais: Data show, computador, dentre outros. · Laboratório de informática; · Plataforma (Google Classroom); 	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual); · Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo; · Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão oral); · Participação em Fóruns/Eventos e Mediações Acadêmicas; · Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala; · Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico-reflexivo na resolução das atividades propostas; <ul style="list-style-type: none"> - Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender) - A Prática será Avaliada através do resultado da Aplicação do Projeto Social em Campo 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>COHEN, E.; FRANCO, O. Avaliação de projetos sociais. 11 ed: Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.</p> <p>CONTADOR, C. Projetos Sociais: benefícios e custos, valor de recursos naturais, impacto ambiental e externalidades. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2014.</p> <p>GOHN, Maria da Gloria. O protagonismo da Sociedade Civil: Movimentos Sociais, ONGs e redes solidárias. São Paulo: Cortez, 2008.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CONTADOR, Claudio R. Projetos Sociais - Avaliação e Prática. Atlas, [s.d.].</p> <p>MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>MONTAÑO, Carlos. Estados, Classes e Movimentos Social. São Paulo: Cortez, 2011.</p> <p>PEREIRA, POTYARA, A. P. Política social: temas e questões. 3ed. São Paulo: Cortez, 2011.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESTUDO DE BEBIDAS E COQUETELARIA		
Código: HOTE55	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: III	Pré-requisitos: Introdução a Alimentos e Bebidas
	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40H	Distância: 0
CARGA HORÁRIA	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>Conceitos básicos em estudo de bebidas. Introdução ao estudo de bebidas fermentadas e destiladas. Fases e tipologia do processo de fermentação e destilação. Características de bebidas fermentadas. Principais bebidas fermentadas, suas propriedades e uso mercadológico. Estudo de bebidas destiladas. Introdução às principais bebidas destiladas, suas características e uso mercadológico. Introdução à coquetelaria. Técnicas e instrumental de coquetelaria. Noções de coquetéis clássicos.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Compreender os conceitos básicos pertinentes ao estudo de bebidas; ▪ Diferenciar a tipologia de bebidas fermentadas e destiladas existentes no mercado; ▪ Entender os métodos de produção que influenciam na fabricação e qualificação de bebidas alcoólicas; ▪ Conhecer os principais métodos e instrumental de produção de coquetéis; ▪ Executar técnicas básicas de coquetelaria; ▪ Compreender características e componentes de coquetéis clássicos. 		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO AO ESTUDO DE BEBIDAS</p> <p>1.1 Características Básicas e termos técnicos de Bebidas Alcoólicas</p> <p>UNIDADE 2 -INTRODUÇÃO ÀS BEBIDAS FERMENTADAS</p> <p>2.1 Tipologia de Bebidas Fermentadas</p> <p>2.2 Processo de Fermentação de bebidas</p> <p>2.3 Principais Bebidas Fermentadas e suas características mercadológicas</p> <p>UNIDADE 3 -INTRODUÇÃO ÀS BEBIDAS DESTILADAS</p> <p>3.1 Tipologia de Bebidas Destiladas</p> <p>3.2 Processo de Destilação de bebidas</p> <p>3.3 Principais Bebidas Destiladas e suas características mercadológicas</p> <p>UNIDADE 4 - INTRODUÇÃO À COQUETELARIA</p> <p>4.1 Tipologia básica de Coquetéis</p> <p>4.2 Instrumental e técnicas de Coquetelaria</p> <p>4.3 Coquetéis Clássicos</p>		
METODOLOGIA DE ENSINO		

A disciplina utilizará as seguintes metodologias:

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Apresentação de seminários;
- Aulas práticas em laboratório;
- Degustações guiadas;
- Práticas em serviço e instrumental em bebidas e coquetelaria;
- Recuperação de aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos;
- Visitas Técnicas;
- Realização de eventos.

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

- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais;
- Utilização dos laboratórios para aulas e exercícios práticos;
- Equipamentos, utensílios e insumos relacionados ao estudo de bebidas e coquetelaria.
- Classroom

AVALIAÇÃO

A disciplina utilizará os seguintes métodos avaliativos:

- Provas escritas de questões objetivas e/ou subjetivas;
- Trabalhos e exercícios teóricos e práticos;

- Seminários em forma individual ou em grupo;
- Provas práticas sobre técnicas e funções relativas à preparação e serviço de bebidas e coquetéis;
- Planejamento, organização e execução de eventos temáticos.

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

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

Nas práticas, os alunos serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como:

- Interesse nas atividades e desempenho técnico e comportamento;
- Apresentação das atividades propostas;
- Criatividade e inovação;
- Postura profissional, domínio e liderança;
- Trabalho em equipe e outros.

BIBLIOGRAFIA BASICA

MARQUES, J. A. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002. 194p.
 PACHECO, A. de O. **Manual do bar**. 7 ed. São Paulo: editora Senac São Paulo, 2010
 FREUND, F. Tommy. **Alimentos e Bebidas: Uma visão gerencial**. São Paulo: Senac, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FURTADO, E. **Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos e coquetéis**. São Paulo: Editora Senac, 2009. 336p.
 SANTOS, J. I. **O essencial em cervejas e destilados**. São Paulo: Editora Senac, 2006.

135p.

VENTURINI FILHO, W. G.(coord.). **Bebidas alcoólicas**. Bebidas.v.1. Ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher.2010.

VENTURINI FILHO, W. G.(coord.). **Bebidas não alcoólicas**. Bebidas.v.2. Ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher. 2010.

VENTURINI FILHO, W. G.(coord.). **Indústria de Bebidas. Inovação, gestão e produção**.v.3. Ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher.2010.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: EVENTOS, CERIMONIAL E PROTOCOLO		
Código: NOVO	Carga horária total: 40h	Créditos:2
Nível:Superior/Tecnólogo	Semestre: III	Pré-requisitos: Introdução ao Turismo
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0
	Presencial: 40h	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<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>		
OBJETIVO		
<p>Ao final da disciplina, espera-se que o aluno seja capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Contextualizar historicamente a evolução dos Eventos; ● Conceituar eventos; ● Conhecer os diversos tipos de eventos, suas características ou classificação; ● Conhecer diferentes formas de organização de eventos da Cultura Indígena e Afro-brasileira. ● Analisar a viabilidade e conhecer as etapas de criação do projeto de eventos; ● Compreender o processo de planejamento e organização de eventos; ● Analisar o mercado de eventos; ● Identificar o setor de evento no meio de hospedagem; ● Construir e aplicar o <i>check list</i>; ● Desenvolver a comunicação oral e escrita e a co-responsabilidade em ações e tarefas; ● Compreender procedimentos de cerimonial e protocolo nos eventos sociais e oficiais; Conhecer as regras de etiqueta e de comportamento social ● Valorizar a convivência, interação e trabalho em equipe. 		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE 1 – EVENTOS: ORIGEM E EVOLUÇÃO</p> <p>Compreender a origem, evolução, conceito, classificação e tipologia dos Eventos; Abordar eventos como um segmento do Turismo; Contextualizar a importância do evento como atrativo e ferramenta de combate sazonalidade; Compreender os processos de integração, promoção e instrumentos de marketing; Entender as razões para se promover um evento, definição de</p>		

promotor, organizador, patrocinador e apoiador.

UNIDADE 2 – PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS

Caracterizar as etapas que envolvem o planejamento de um evento. Proporcionar o acesso as principais ferramentas utilizadas no planejamento e organização de um evento. Compreender e atuar em todas as fases do evento (planejamento, organização, coordenação e execução); Realizar o diagnóstico estratégico para tomada de decisões. Desenvolver o composto de marketing. Elaborar o cronograma de controle operacional (*Check list*). Proporcionar a visão integrada de todos os elementos que compõe o evento. Conhecer sobre a importância dos eventos nas manifestações culturais Indígenas e Afro- brasileira. Estudar sobre a segurança e acessibilidade em eventos. Compreender a importância do setor de Alimentos e Bebidas para eventos.

UNIDADE 3 – CERIMONIAL E PROTOCOLO

Aplicar normas de Cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais. Regras de etiqueta social. Estudar sobre comunicação em eventos e técnica de oratória. Experienciar a realização de uma atividade pratica: Organizar evento de pequeno ou médio porte.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositiva/dialógica;
- Exercícios teóricos e práticos (Resenhas e fichamentos);
- Apresentação de seminários;
- Realização de atividade prática;
- Análise e interpretação de textos e artigos;
- Inscursões no Campo Empírico – visitas técnicas e aulas práticas;
- Metodologias ativas de aprendizagem a fim de engajar os estudantes nos processos de ensino-aprendizagem.

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: Livros, artigos, vídeos, filmes, gráficos, quadrinhos dentre outros.
- Recursos audiovisuais: Data show, computador, dentre outros.
- Laboratório de informática;
- Plataforma (Google Classroom);

AVALIAÇÃO

A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:

- Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo; Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão oral);
- Participação em Fóruns/Eventos e Mediações Acadêmicas;
- Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala;
- Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico-reflexivo na resolução das atividades propostas;
- Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos**: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. ampl. atual. São Paulo: Aleph, 2010. 379 p. (Turismo). ISBN 8585887753.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**: procedimentos e técnicas. 6. ed. Barueri: Manole, 2013. 141 p. ISBN 9788520435816.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos**: planejamento e operacionalização. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 359 p. ISBN 978-85-224-7093-8.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMPOS, Luiz Claudio de A. Menescal. **Eventos**: oportunidade de novos negócios. Rio de Janeiro: Senac, 2000. 176 p. ISBN 8574580430.

CESCA, Cleuza Gertude Gimenes. **Organização de eventos**: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2008. 195 p., il. Inclui referências. ISBN 978-85-323-0401-8.

IFCE. Campus Baturité. **Organização de eventos**. Fortaleza: IFCE, 2010. 55 p.

LIRA, Patrício Ramonn Teixeira. **Quem disse que não dá pra brincar com coisa séria? A gestão estratégica de eventos culturais, em período de pandemia, na Casa de Brinkedo em Pacajus – Ce.** 2021. 116 p. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=99848. Acesso em: 10 Apr. 2023.

PETROCCHI, Mario. **Hotelaria**: planejamento e gestão. São Paulo: Pearson, 2007. 200 p. ISBN 8576051141.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**PUDS 4º SEMESTRE**

- SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS – 80H
 - INGLÊS BÁSICO II – 80H
 - ANIMAÇÃO E LAZER – 40H
 - EMPREENDEDORISMO – 80h
- GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS – 40H
 - PRÁTICA DE EVENTOS – 40h
 - GESTÃO EM HOSPEDAGEM – 40h

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código: NOVA	Carga horária total:80h	Créditos:4
Nível:Superior/Tecnológico	Semestre: IV	Pré-requisitos: Administração Hoteleira e Introdução a A&B
CARGA HORÁRIA	Teórica:20h	Prática:20h
	Presencial: 40h	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão:0	
EMENTA Introdução ao Serviço de Alimentos e Bebidas. Conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas. Tipologia de Serviços de Alimentos e Bebidas. Progressão do Serviço de Alimentos e Bebidas. Mise-en-place de Salão. Instrumental e técnicas em Serviços de Alimentos e Bebidas.		
OBJETIVO Compreender os conceitos básicos pertinentes ao Serviço de Alimentos e Bebidas; Compreender a tipologia de serviços existentes no mercado; Entender os princípios que influenciam no planejamento e organização do Serviço de Alimentos e Bebidas; Conhecer os principais instrumentais e utensílios para o mise-en-place de salão; Executar técnicas básicas preparação de salão e execução do serviço de Alimentos e Bebidas;		
PROGRAMA		

UNIDADE I - INTRODUÇÃO AO SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas; Contextualização e evolução histórica dos Serviços de Alimentos e Bebidas; Características Básicas dos Serviços em diferentes movimentos gastronômicos;

UNIDADE II - TIPOLOGIA DE SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Serviço à Francesa e à Russa; Serviço à Inglesa e à Americana; Serviço à la Carte e de Menu; Menu Table d'hôte e Menu Degustação; Self-service, Buffet e Rodízio;

UNIDADE III - PROGRESSÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Características da Progressão em Alimentos; Características da Progressão em Bebidas;

UNIDADE IV - *MISE-EN-PLACE* DE SALÃO

Estudo de taças e talheres; Estudo de pratos e aparatos; Estudo de toalhas e guardanapo; Estudo de mesas e cadeiras;

UNIDADE V - INSTRUMENTAL E TÉCNICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Práticas em Serviço de Alimentos; Práticas em Serviço de Bebidas; e Técnicas de atendimento, precificação e vendas em Alimentos e Bebidas.

METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina utilizará as seguintes metodologias:

- Aulas expositivo-dialógicas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Apresentação de seminários;
- Aulas práticas em laboratório;
- Práticas em serviço e instrumental de alimentos e bebidas;
- Visitas Técnicas.

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

- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais;
- Utilização dos laboratórios para aulas e exercícios práticos;
- Equipamentos, utensílios e insumos relacionados ao serviço de alimentos e bebidas.
- Classroom

AVALIAÇÃO

A disciplina utilizará os seguintes métodos avaliativos:

- Provas escritas de questões objetivas e/ou subjetivas;
- Trabalhos e exercícios teóricos e práticos;
- Seminários em forma individual ou em grupo;
- Provas práticas sobre técnicas e funções relativas à organização e serviço de alimentos e bebidas;
- Planejamento, organização e execução de eventos temáticos.

De acordo com o ROD, art. 91, “a avaliação tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais”, nesse sentido, alguns critérios a serem avaliados são:

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

Nas práticas, os alunos serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como:

- Interesse nas atividades e desempenho técnico e comportamento;
- Apresentação das atividades propostas;
- Criatividade e inovação;
- Postura profissional, domínio e liderança;
- Trabalho em equipe e outros.

BIBLIOGRAFIA BASICA

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.

FREUND, F. Tommy. **Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial**. São Paulo: Editora Senac, 2005, 208p

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração**. 5ª ed. São Paulo: Manole, 2002, 413p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. São Paulo: UCS Editora, 2001.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2010.

KNIGHT, JHON B.; KOTSCHERVAR, LENDAL H. **Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes**. São Paulo: ROCA, 2005, 504p.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de Serviço do Garçon**. São Paulo: Editora Senac, 2007, 112p.

VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes**. Porto Alegre:

Bookman, 2010, 185p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INGLÊS BÁSICO 2		
Código: NOVA	Carga horária total: 80	Créditos:2
Nível: Superior/Tecnológico	Semestre: IV	Pré-requisitos: Inglês Básico I
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40	Prática: 40
	Presencial: 80	Distância:
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 16h	
	Extensão:0	
EMENTA		
<p>Desenvolvimento das habilidades de escrita, fala, escuta e leitura em nível básico do idioma, 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>		
OBJETIVO		
<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; <ul style="list-style-type: none"> ● Aprender como perguntar e falar sobre: informações pessoais, opiniões sobre suas preferências, objetos pessoais, a utilização de telefone celular, eventos e rotinas atuais, descrições de eventos em progresso e de pessoas, planos futuros e intenções, aparência física e pessoal; ● Cumprimentar as pessoas e interagir socialmente; ● Preencher formulários; ● Informar e solicitar informações sobre como chegar a um lugar; ● Falar sobre a família, clima, estações do ano, meses e profissões; ● Identificar o que as pessoas estão fazendo e o que elas costumam fazer. ● Falar sobre e oferecer alimentos e bebidas; ● Comprar roupas e descrever suas características de tamanho, cor, etc. ● Fazer perguntas e afirmações sobre quantidades; ● Falar sobre esportes, habilidades pessoais e atividades realizadas no tempo livre; ● Descrever seu bairro e sua cidade; Compreender instruções; 		
PROGRAMA		
<p>Pontos gramaticais:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Presente do Verbo <i>to be</i>, pronomes pessoais (<i>I, you, she, he, it, we, you e they</i>); ● Verbos de descrição no presente: <i>there is/are</i>; ● Adjetivos, alfabeto, numerais cardinais 1-100; ● Verbo <i>to be</i>, <i>Wh questions</i>, pronomes demonstrativos; ● Adjetivos possessivos; ● Preposições <i>at/on</i> para informar horas; 		

- Presente simples dos verbos, na forma afirmativa, negativa e interrogativa;
- Advérbios de frequência;
- Presente contínuo dos verbos, na forma afirmativa, negativa e interrogativa;
- Diferença dos tempos verbais presente simples e presente contínuo;
- Presente contínuo para ações no futuro;
- Preposições *to/for*;
- Verbo modal *can*, na forma afirmativa, negativa e interrogativa;
- Pronomes possessivos;
- Verbos *love/like/not mind/ hate + verbo + ing*;
- *Too/either* versus *also*;
- Verbos no imperativo;
- Pronomes pessoais do caso oblíquo;

Vocabulário:

- Países e nacionalidades;
- Adjetivos de opinião, alfabeto, números cardinais 1-100;
- Pronomes pessoais do caso reto;
- Cores, dias da semana, lugares na cidade;
- Membros da família, festa de aniversários;
- Clima, temperatura, meses e estações do ano;
- Esportes, habilidades pessoais, peças e tamanhos de roupas e acessórios;
- Profissões;
- Lugares e serviços públicos, serviços de hotel Spa, atividades de tempo livre;
- Atividades domésticas;
- Opções de férias, atividades de lazer;
- Instruções;

Atividades rotineiras

METODOLOGIA DE ENSINO

Metodologia de ensino comunicativa baseado na realidade linguística do aluno visando equilíbrio comunicativo entre a língua inglesa e o aprendiz. Ênfase no aspecto linguístico ao invés da forma. Interativa.

Carga horária prática (40h): práticas de oralidade, escrita e auditiva em sincronia com o ensino de gramática e vocabulário empregando a metodologia de ensino comunicativa.

Avaliação das atividades em processo tendo em vista os objetivos de ensino/aprendizagem; da construção do conhecimento, aquisição e desenvolvimento de habilidades.

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

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Classroom

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

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

BIBLIOGRAFIA BASICA

HENDRA, Leslie Anne; IBBOTSON, Mark; O'DELL, Kathyn. **Evolve 1. Student's Book**. Cambridge University Press. 2019.

LATHAM-KOENIG, C. OXENDEN, C; SELIGSON, P. **American English File 1 - Student's Book**. 3a ed. Oxford University Press – Elt, 2013.

LATHAM-KOENIG, C. OXENDEN, C; SELIGSON, P. **American English File 2 - Student's Book**. 3a ed. Oxford University Press – Elt, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZAR, Betty S; STACY, A. Hagen. **Understanding and using English Grammar**. 4th ed. New York: Pearson Longman, 2009.

HICKS, John (Ed.). **More Grammar Practice 2**. 2nd ed. Boston: Heinle Cengage Learning, 2011.

HICKS, John (Ed.). **More Grammar Practice 3**. 2nd ed. Boston: Heinle Cengage Learning, 2011.

MURPHY, Raymond. **Essential Grammar in Use**. 3rd ed. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2007.

YATES, Jean. **Master the Basic – English**. 2nd ed. Copyright, 2006.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ANIMAÇÃO E LAZER		
Código: HOTE052	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: IV	Pré-requisitos: Administração Hoteleira
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30	Prática: 10
	Presencial: 40	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>Além disso, o aluno terá contato com as principais características do lazer contemporâneo e suas tendências, bem como desempenhar ações práticas de gestão e condutor de atividades de animação.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Defender a importância do lazer como um direito social de todos ● Conhecer a diversidade e importância das manifestações culturais e suas origens africanas e indígenas no modo do brincar. ● Criar e atuar de forma cênica, em ambiente próprio para a animação cultural e o lazer. ● Planejar, organizar e avaliar programas de animação relacionados ao turismo. ● Planejar e gerenciar o processo de animação no meio popular, social cultural, recreativo e esportivo. ● Desenvolver a técnica e o prazer em atuar no entretenimento e na diversão voltado para o mercado turístico. 		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE 1 - Fundamentos teóricos do lazer. UNIDADE 2 – Interesses culturais do lazer UNIDADE 3 – Manifestações culturais como forma de lazer. A influência das brincadeiras tradicionais, danças folclóricas africanas e indígenas no brincar da atualidade. UNIDADE4 - O perfil profissional de lazer e animação UNIDADE 5 - O lúdico: tipos de jogos UNIDADE 6 – Os diferentes grupos de turista e suas atividades recreativas correspondentes UNIDADE 7 - Desenvolvendo um programa de recreação.</p>		
METODOLOGIA DE ENSINO		

As aulas serão expositivas, dialogadas e práticas com utilização de data show, caixa de som, quadro branco, utilização de metodologias ativas de aprendizagem com uso de TICs realizando oficinas de Learning Café, Brainwriting para discussão de estudos de casos, artigos científicos relacionados ao lazer e utilização da metodologia Pear struction para discussão e aprendizagem aos pares através da plataforma de questionários-quiz do Google forms, aulas práticas com atividades lúdicas, quebra-gelo, brincadeiras e jogos, além de realização de oficinas.

Visita Técnica

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

Equipamento Multimídia
Data Show
Quadro Branco
Pincel
Classroom

AVALIAÇÃO

A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:

- Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo;
- Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão oral);
Participação em Fóruns/Eventos e Mediações Acadêmicas;
- Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala;
- Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico-reflexivo na resolução das atividades propostas;
- Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<p>CAVALLARI, Vinicius Ricardo. Trabalhando com recreação. São Paulo: Ícone, 2011.</p> <p>NEGRINE, Airton. Recreação na Hotelaria - O Pensar e o Lazer Ludico. Caxias do Sul:EDUCS, 2008.</p> <p>MELO, Victor Andrade de. Introdução ao lazer.2.ed. Barueri, SP: Manole, 2012</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>PINA, Luiz; RIBEIRO, Olivia. Lazer e recreação na hotelaria. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.</p> <p>MIRANDA, Simão de. 101 atividades recreativas para grupos em viagens de turismo. 6.ed.São Paulo: Papyrus, 2012.</p>	
<p>MARCELLINO, Nelson Carvalho. Lazer e recreação: Repertório de atividades por fases da vida.3.ed. São Paulo: Papyrus, 2006.</p> <p>MIAN, Robson. Monitor de recreação: formação profissional.São Paulo: Editora Textonovo, 2003.</p> <p>MARCELINO, Nelson Carvalho (Org.). Repertório de atividades de recreação e lazer. 6.ed.São Paulo: PAPIRUS, 2012.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO		
Código:HOTE038	Carga horária total:80 h/a	Créditos:4
Nível: Superior/Tecnólogo	Semestre: IV	Pré-requisitos: Administração Hoteleira
CARGA HORÁRIA	Teórica:40h	Prática:0
	Presencial: 80h	Distância: 0
	⁹³Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 16h	
Extensão: 40		
EMENTA		
<p>Conceitos básicos de Empreendedorismo. Características do Empreendedor. Prospecção e identificação de novas oportunidades. Funcionamento e Gerenciamento de um negócio. Plano de negócios. Legislação, normas e regulamentos referentes aos empreendimentos de pequeno e médio porte.</p>		
OBJETIVO		
<p>Objetivo geral Desenvolver a capacidade empreendedora identificando e aproveitando oportunidades para gerenciamento de negócios, estimulando a criatividade e a aprendizagem proativa.</p> <p>Objetivos específicos Proporcionar condições para que o aluno: - Discuta e analise os princípios fundamentais do empreendedorismo;</p>		

- Reconheça a importância do espírito empreendedor nas relações com o mercado;
- Desenvolva habilidades para o reconhecimento e o aproveitamento de oportunidades de negócio próprio ou de atuação empreendedora em organizações de terceiros.

PROGRAMA

UNIDADE I - Empreendedorismo

- Conceitos básicos
- Cultura empreendedora
- Papel social do empreendedor
- Empreendedorismo social em comunidades indígenas e afrodescendentes.

UNIDADE II - Características do Empreendedor

- Formação do empreendedor
- Motivação empreendedora
- Criatividade, Negociação e Tomada de decisões.

UNIDADE III - Criação e gestão das empresas.

- Ferramentas para a análise de viabilidade: fofa, pesquisa de mercado.
- Legislação, normas e regulamentos referentes aos empreendimentos de pequeno e médio porte.

UNIDADE IV - Plano de Negócios

- Sumário executivo
- Plano gerencial
- Plano de operações
- Plano de marketing
- Plano financeiro

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas; Trabalhos teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Análise de filmes; Análise e interpretação de textos e artigos; Visita técnica; Aula de campo; Incurções no Campo Empírico. Visita Técnica Trabalhos Práticos de Empreendedorismo

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

<ul style="list-style-type: none"> · Material didático-pedagógico: Livros, artigos, vídeos, filmes, gráficos, quadrinhos dentre outros. · Recursos audiovisuais: Data show, computador, dentre outros. · Laboratório de informática; · Plataforma (Google Classroom); 	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual); ● Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo; ● Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão oral); ● · Participação em Fóruns/Eventos e Mediações Acadêmicas; ● · Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala; ● · Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico- reflexivo na resolução das atividades propostas; ● · Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender) ● Avaliação do Desenvolvimento Prático do discente durante as Atividades Práticas de Aplicação de Técnicas de Empreendedorismo. 	
BIBLIOGRAFIA BASICA	
<p>BARON, Robert A. Empreendedorismo: uma visão do processo. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2014.</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo - Dando Asas ao Espírito Empreendedor - Editora: Saraiva, 2012.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>DOLABELA, F. O Segredo de Luísa. São Paulo: Cultura Editores, 2008.</p> <p>DORNELAS, Jose Carlos Assis. Planos de negócios que dão certo – uma guia para pequenas empresas. Editora Campos, 2008.</p> <p>HISRICH, Robert D. Empreendedorismo. 7. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2009.</p> <p>BERNARDI, Luiz Antônio. Manual de planos de negócios: fundamentos, processos e estruturação. São Paulo, SP: Atlas, 2011.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código: NOVA	Carga horária total:40h	Créditos:2
Nível:Superior / Tecnológico	Semestre: IV	Pré-requisitos: Introdução a Alimentos e Bebidas
CARGA HORÁRIA	Teórica:40	Prática: 0
	Presencial:40	Distância: 0
	Prática Profissional:0	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão:0	
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. Conceber o processo de compras, transporte, recebimento e armazenagem; Organizar estoques. • Interpretar a receita e despesa do restaurante. • Avaliar o desempenho do setor de A&B e ou do restaurante. Elaborar fichas técnicas • Organizar cadápios • Motivar, liderar e harmonizar as brigadas de serviços; Analisar relatórios • Administrar e Organizar um restaurante. 		
PROGRAMA		
<p>Franquia Informações sobre franchising em estabelecimentos de A&B; Ponto de vista do franqueado e do franqueador; Franquias de marcas e produtos.Royalties, taxa de franquia e propaganda. Controladoria Requisição e estratégia de compras, comandas, controle de mercadorias, ficha Kardex; Inventário; Controle da produção (tamanho padrão e rendimento das receitas); recebimento, estocagem. Administração estratégica de restaurantes Diferenciais p/ sobressair à concorrência; Custo da Mercadoria Vendida; Média de Couverts; Giro de Estoque Engenharia de cardápio; Mix de Vendas; Mapa de Vendas; Ficha Técnica. Cardápios O mercado, a concorrência, público alvo, fornecedores, localização, tipos de cardápios, tipos de menus.</p>		
METODOLOGIA DE ENSINO		

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento. Visitas Técnicas.

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: Livros, artigos, vídeos, filmes, gráficos, quadrinhos dentre outros.
- Recursos audiovisuais: Data show, computador, dentre outros.
- Laboratório de informática;
- Plataforma (Google Classroom);

AVALIAÇÃO

A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:

- Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo;
- Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão oral);
- · Participação em Fóruns/Eventos e Mediações Acadêmicas;
- · Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala;
- Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico-reflexivo na resolução das atividades propostas;
- Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes**. Porto Alegre (RS): Bookman, 2010.

Knight, John Barton. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. São Paulo: Roca, 2005.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias Gerenciais de Restaurantes**. 5.ed. São Paulo: SENAC, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. 9.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

DUARTE, Vladir Vieira. **Administração de Sistemas Hoteleiros**. 3.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. 5.ed. São Paulo: Senac SP, 1999.

SENAC. **Bares e restaurantes: gestão de pequenos negócios**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.

WALKER, John R. **Introdução à Hospitalidade**. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PRÁTICA DE EVENTOS		
Código: NOVA	Carga horária total: 40h	Créditos:2
Nível:SuperiorTecnólogo	Semestre:IV	Pré-requisitos: Eventos, cerimonial e protocolo
	Teórica: 0	Prática:0
	Presencial: 40h	Distância:0

CARGA HORÁRIA	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 40h	

EMENTA

Captação de Eventos. Projeto e Viabilidade de eventos; Operacionalização e Execução dos eventos; Comissões e orçamento; Alimentos e Bebidas nos eventos; Prática de Evento.

OBJETIVO

Ao final da disciplina, espera-se que o aluno seja capaz de:

- Compreender o processo de captação de um evento;
- Operacionalizar e executar um evento de pequeno, médio ou grande porte;
- Participar de comissões organizadoras de eventos;
- Conhecer, planejar e coordenar atividades relacionadas a Alimentos e Bebidas nos eventos;
- Analisar a viabilidade e aplicar as etapas de criação do projeto de eventos;
- Realizar o processo de planejamento e organização de eventos;
- Atuar no setor de evento no meio de hospedagem nos mais diversos cargos;
- Construir e aplicar o *check list*;
- Desenvolver boa comunicação oral e escrita e a co-responsabilidade em ações e tarefas;
- Organizar um evento com base nas normas de cerimonial e protocolo;
- Aperfeiçoar os fluxos de eventos como forma organizacional.

PROGRAMA

UNIDADE 1 – PLANEJAMENTO DE EVENTO (PRÉ-EVENTO)

Projeto de prática de evento: criação do projeto de trabalho (Definição e detalhamento de objetivos); Definição da comissão organizadora; Organização do evento e planejamento dos fatores básicos; Programação Custos e Orçamento; Cronograma e avaliação; Estrutura administrativa (organograma); Fornecedores. Parcerias. Negociação organizador X fornecedor. Patrocínios; Plano de vendas e política de preços (Teoria de preços de eventos); Apoios; Recursos; Materiais; Recursos humanos; Divulgação; Checklist. Conhecimento da obrigatoriedade de seguros, regulamentações, licenças e autorizações em eventos.

UNIDADE 2 – ORGANIZAÇÃO DO EVENTO

Utilização de ferramentas de organização, coordenação, controle e execução de eventos; Montagem do evento; Credenciamento e equipe de apoio; Execução do planejamento de Alimentos e bebidas; Acompanhamento da execução do evento.

UNIDADE 3 – PÓS –EVENTO

Avaliação do evento: pesquisas de satisfação e auto-avaliação; Replanejamento; Certificados; Relatório final do evento; Divulgação do próximo evento.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Planejamento e Organização de eventos de médio e grande porte.
- Execução de Evento aberto para a Comunidade
- Análise Pós Evento

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: Livros, artigos, vídeos, filmes, gráficos, quadrinhos dentre outros.
- Recursos audiovisuais: Data show, computador, dentre outros.
- Laboratório de Eventos (Criação de empresa modelo)
- Plataforma (Google Classroom);

AValiação

A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:

- Observações Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos em grupo / Atividade prática;
- Avaliação das habilidades desenvolvidas: gerenciamento de tempo, facilidade de relacionamento, criatividade, boa apresentação, organização dentre outras.
- Participação na execução da prática de eventos;
- Participação e interesse dos alunos durante a realização das atividades propostas;
- Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico-reflexivo na resolução das atividades propostas;
- Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. 2. ed. ampl. atual. São Paulo: Aleph, 2010. 379 p. (Turismo). ISBN 8585887753.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 6. ed. Barueri: Manole, 2013. 141 p. ISBN 9788520435816.

ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 359 p. ISBN 978-85-224-7093-8.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CAMPOS, Luiz Claudio de A. Menescal. Eventos: oportunidade de novos negócios. Rio de Janeiro: Senac, 2000. 176 p. ISBN 8574580430.	
CESCA, Cleuza Gertude Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2008. 195 p., il. Inclui referências. ISBN 978-85-323-0401-8.	
IFCE. Campus Baturité. Organização de eventos. Fortaleza: IFCE, 2010. 55 p.	
LIRA, Patrício Ramonn Teixeira. Quem disse que não dá pra brincar com coisa séria? A gestão estratégica de eventos culturais, em período de pandemia, na Casa de Brinkedo em Pacajus – Ce. 2021. 116 p. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=99848 . Acesso em: 10 Apr. 2023.	
PETROCCHI, Mario. Hoteleria: planejamento e gestão. São Paulo: Pearson, 2007. 200 p. ISBN 8576051141.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO EM HOSPEDAGEM		
Código: NOVA	Carga horária total: 40h	Pré-requisitos: Administração Hoteleira
Nível: Superior/Tecnólogo	Semestre: V	Prática: 0
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Distância: 0
	Presencial: 40h	
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão: 0	
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.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Slides, apostilas e textos;
- Recursos audiovisuais: projetor, vídeos.

AVALIAÇÃO

A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:

- Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo;
- Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão oral);
- · Participação em Fóruns/Eventos e Mediações Acadêmicas;
- · Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala;
- · Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico- reflexivo na resolução das atividades propostas;
- · Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, G. **Administração hoteleira. 9ed.** – Caxias do Sul: EDUCS, 2001

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, M. **Hotelaria: planejamento e gestão.** 2 ed. São Paulo: Futura, 2002.

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.

CAVASSA, C. R **Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção.** São Paulo: Roca, 2001.

COOPER, C. **Turismo: princípios e prática.** 2ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

DAVIES, C. A. **Cargos em hotelaria.** – Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



PUDS 5º SEMESTRE

- EXTENSÃO – 80H
- PRÁTICAS PROFISSIONAIS – 80H

DISCIPLINA: EXTENSÃO		
Código: NOVA	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Superior	Semestre: V	Pré-requisitos: Saúde e Segurança no Trabalho, Gestão em Alimentos e Bebidas, Processos de Governança e Processos de Reserva e de Recepção.
CARGA HORÁRIA	Teórica: 0	Prática: 0
	Presencial: 0	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 16h	
	Extensão: 80	
EMENTA Hotelaria como vetor de desenvolvimento local e regional. Sustentabilidade e diversidade cultural no contexto hoteleiro. Planejamento e desenvolvimento de ações extensionistas de impacto social no setor hotelero, considerando os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 para a comunidade externa.		
OBJETIVO <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<ul style="list-style-type: none">• protagonista nessas atividades• Incentivar a interação entre a academia e a comunidade local para fortalecer iniciativas sustentáveis no setor hoteleiro.		

PROGRAMA

UNIDADE I: PRINCÍPIOS E DIRETRIZES DA EXTENSÃO

- 1.1. Fundamentos da extensão na hotelaria.
- 1.2. Hotelaria e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

UNIDADE II: PLANEJAMENTO DE PROJETOS DE EXTENSÃO

- 2.1. Elaboração de projetos de impacto social na hotelaria.
- 2.2. Ferramentas e metodologias participativas.
- 2.3. Exemplos de sucesso em extensão na hotelaria

UNIDADE III: PRÁTICA DE EXTENSÃO: DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS

- 3.1. Interação prática com comunidades locais.
- 3.2. Avaliação e ajustes de projetos hoteleiros
- 3.3. Apresentação e discussão de resultados.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais (Google Classroom);
- Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento;
- Atividades extensionistas executadas pelos alunos, no laboratório de cozinha fria.

Extensão: A abordagem metodológica adotada para o ensino da disciplina Extensão é diversificada e baseada em princípios teóricos e práticos. Inicialmente, destaca-se Princípios e diretrizes da extensão. Esta base conceitual proporciona aos alunos um entendimento abrangente

dos fundamentos da extensão, permitindo-lhes compreender os princípios subjacentes às ações

desenvolvidas com foco no atendimento às necessidades da comunidade do setor hoteleiro.

No entanto, é na aplicação prática desses conceitos que a metodologia de ensino se destaca.

A disciplina proporciona aos alunos oportunidade de atuarem como protagonistas da extensão, por possuir um entendimento abrangente prático no setor hoteleiro. Na ocasião serão possibilitados a troca de conhecimentos e experiência profissional entre alunos e convidados e o fortalecimento dos laços entre a academia e o setor produtivo. Os alunos irão desenvolver suas habilidades técnicas e criativas na preparação e execução de ações extensionistas que atendam mercado hoteleiro de alimentos e bebidas e/ou de hospedagem.

A realização de simulações de situações reais de trabalho de hoteleiro para o público externo, como uma ação extensionista proporciona aos alunos uma experiência autêntica e imersiva no contexto da indústria hoteleira.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 16 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, as quais podem ser:

Leitura e Discussão de Textos: leitura de artigos acadêmicos, capítulos de livros ou documentos relevantes relacionados ao conteúdo da disciplina. Após a leitura, podem participar de fóruns de discussão online para compartilhar suas interpretações, feedbacks e dúvidas.

Estudos de Caso: Disponibilização de estudos de caso reais ou fictícios relacionados aos conceitos abordados na disciplina. Os alunos podem analisar os casos, identificar os problemas, propor soluções e discutir suas conclusões em grupos ou em plataformas de discussão online.

Atividades de Pesquisa: Os alunos podem realizar pesquisas bibliográficas, entrevistas, levantamentos ou estudos de campo sobre temas específicos da disciplina, podendo apresentar seus resultados por meio de relatórios escritos, apresentações em vídeo ou seminários virtuais. **Trabalhos Escritos:** Trabalhos escritos como resenhas críticas, análises de texto, ensaios argumentativos ou relatórios de pesquisa. Os alunos podem trabalhar individualmente ou em grupos.

Projetos Colaborativos: Participação em projetos colaborativos que envolvam a resolução de problemas, a criação de produtos ou a realização de pesquisas em equipe. Eles podem usar ferramentas *online* para se comunicar, colaborar e compartilhar documentos e recursos.

Simulações e Jogos Educacionais: Simulações *online* ou jogos educacionais que permitam aos alunos 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.
- Sala-Bar
- Laboratório de Governança
- Laboratório de Recepção e Reserva
- Plataforma Classroom

- Avaliação do evento extensionista

Extensão: A avaliação dar-se-á a partir da observação por parte do professor sobre a condução das técnicas desenvolvidas durante ação extensionista realizada pelos alunos, bem como por parte dos convidados externos, os quais responderão um questionário avaliativo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BRASIL. Ministério da Educação. Plano Nacional de Extensão Universitária. Brasília: MEC, 2022. ABBTUR. Diretrizes para a Formação e Atuação de Profissionais do Turismo . Disponível em: www.abbtur.org.br . Acesso em: janeiro de 2025.	
BUARQUE, S. C. Construindo o Desenvolvimento Local Sustentável: Metodologia de Planejamento . 5. ed. Brasília: Garamond, 2020.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CASTELLI, G. Excelência na hotelaria: uma abordagem prática . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.	
DIAS, R. Turismo Sustentável e Meio Ambiente . São Paulo: Atlas, 2020.	
MILONE, P. Turismo e Comunidade: Planejamento e Gestão Participativa . Salvador: EDUFBA, 2019.	
SANSIL, C.FALCÃO, C.; RODRIGUES, V. A Extensão na Rede Federal: desafios e aproximações entre ensino e pesquisa nos recém-criados Institutos Federais: o caso IFPE . CIENTEC - Revista de Ciência, Tecnologia e Humanidades do IFPE. v. 2, n. 1, 2010. p. 66-78	
VIEIRA, E. CÂNDIDO, I. Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico . Caxias do Sul: Educs, 2000.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PRÁTICAS PROFISSIONAIS		
Código:HOTE057	Carga horária total: 80	Créditos: 4H
Nível:Superior /Tecnólogo	Semestre: V	Pré-requisitos: Processos em Governança; Processos em Recepção e Reservas; Serviços em Alimentos e Bebidas; Animação e Lazer; Prática em Eventos
CARGA HORÁRIA	Teórica:0	Prática: 0
	Presencial: 0	Distância: 0
	Prática Profissional: 80	
	Atividades não presenciais: 16	
	Extensão: 0	
EMENTA		
Identificação e interligação do discente com o mercado de trabalho, relacionado às atividades do ramo hoteleiro, como meios de hospedagem, restaurantes, bares, hospitais, agências de viagens, eventos entre outros relacionados. Postura profissional. Vivenciando em ambiente laboral os conhecimentos adquiridos em sala de aula.		
OBJETIVO		
Planejar atividades internas que envolvam as competências do profissional de Hotelaria. Executar práticas com fins de treinamento de habilidades específicas do ramo hoteleiro. Avaliar o desempenho do discente no cumprimento das práticas profissionais Realizar práticas profissionais em meios de hospedagem, restaurantes, bares, hospitais, agências de viagens, eventos entre outros relacionados.		
PROGRAMA		

Orientação: Postura profissional, ética, dinamismo, responsabilidade, conhecimentos específicos, noções das atividades na empresa correlacionadas ao curso;
Prática: vivenciar *in loco* na empresa hoteleira, de restauração, de eventos e similares as atividades de operacionalização, de supervisão e gestão nos diversos setores.

METODOLOGIA DE ENSINO

AULAS PRÁTICAS
PRÁTICAS EM CAMPO VISITA TÉCNICA

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

Classroom
Multimídia

AVALIAÇÃO

A avaliação será mediante a execução de Práticas estabelecidas quanto as habilidades técnicas de um Tecnólogo em Hotelaria, além de entrega de relatório quanto as atividades desenvolvidas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. 9.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

DUARTE, Vladir Vieira. **Administração de Sistemas Hoteleiros**. 3.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

WALKER, John R. **Introdução à Hospitalidade**. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DI MURO, Luis Pérez. **Manual Prático de Recepção Hoteleira**. São Paulo: Roca, 2001.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2010.

KNIGHT, JHON B.; KOTSCHERVAR, LENDAL H. **Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes**. São Paulo: ROCA, 2005, 504p.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de Serviço do Garçom**. São Paulo: Editora Senac, 2007, 112p. VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes**. Porto Alegre: Bookman, 2010, 185p.

POWERS, Tom. **Administração no Setor de Hospitalidade**. São Paulo: Atlas, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



INSTITUTO FEDERAL

Ceará
Campus Baturité

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

PUDS 5º OPTATIVAS

- TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO 1 – 40H
- TURISMO E PATRIMÔNIO CULTURAL DO CEARÁ -40H
 - SOMMELIER I - 40H
 - SOMMELIER II – 40H
 - PSICOLOGIA DO TURISMO – 40H
- HISTÓRIA E CULTURA DO CEARÁ – 40H
 - ENOLOGIA – 40H
 - INFORMÁTICA BÁSICA -40H
- PREVENÇÃO E COMPBATE A INCÊNDIO – 40H
- ECONOMIA APLICADA A HOTELARIA – 40
 - HOTELARIA HOSPITALAR – 40H

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO 1		
Código: HOTE061	Carga horária total: 40 h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: V	Pré-requisitos: Metodologia do Trabalho Científico
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40	Prática: 0
	Presencial: 40	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão: 0	
EMENTA		
Escolha do tema, de uma justificativa e dos objetivos do trabalho científico em Hotelaria (prática ou teórica). Revisão bibliográfica para a fundamentação teórica. Escolha da metodologia. Elaboração orientada de um projeto de pesquisa para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), na área relacionada à ênfase do curso escolhida pelo aluno.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none">• Planejar e discutir o projeto de pesquisa para a elaboração do TCC.• Escolher o tema, definir os objetivos e realizar a pesquisa bibliográfica básica.• Desenvolver o projeto de pesquisa.• Estabelecer uma relação cooperativa com o orientador.• Trabalhar em respeito às orientações éticas de pesquisa e às normas de elaboração, citação e referências de trabalhos científicos utilizadas no curso.		
PROGRAMA		

UNIDADE I

- Introdução ao trabalho de conclusão de curso (TCC)
- Importância e etapas de execução do TCC

UNIDADE II

- Levantamento bibliográfico
- Uso de base de dados digitais

UNIDADE III

- Elaboração de TCC
- Tipos de TCCs
- Orientações sobre a elaboração do manuscrito
- Normas da ABNT

UNIDADE IV

- Apresentação do TCC
- Apresentação oral dos manuscritos
- Apresentação oral dos manuscritos para a banca examinadora

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas dialogadas, encontros individuais de orientação sobre a construção do TCC e apresentação do trabalho final.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, o qual poderá utilizar o recurso do google classroom para disponibilizar os arquivos e realizar as atividades não presenciais, as quais podem ser:

Leitura e Discussão de Textos: leitura de artigos acadêmicos, capítulos de livros ou documentos relevantes relacionados ao conteúdo da disciplina. **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.

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.

Trabalhos Escritos: Trabalhos escritos como resenhas críticas, análises de texto, ensaios argumentativos ou relatórios de pesquisa.

RECURSOS

Quadro branco, projetor de slides, artigos para leitura, google classroom.

AValiação

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

Apresentações de Trabalhos Individuais e/ou em equipe; avaliação escrita; apresentação oral dos manuscritos para a banca examinadora.

BIBLIOGRAFIA BASICA

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019. 230 p.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 297 p.,

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BÊRNI, Duilio de Avila; FERNANDEZ, Brena Paula Magno (organização). Métodos e técnicas de pesquisa: modelando as ciências empresariais. São Paulo: Saraiva, 2012. 440 p.</p> <p>FRAGOSO, Suely; RECUERO, Raquel; AMARAL, Adriana. Métodos de pesquisa para internet. Porto Alegre: Sulina, 2012. 239 p. (Cibercultura).</p> <p>MARTINS, Gilberto de Andrade; THEÓPHILO, Carlos Renato. Metodologia da investigação científica para ciências sociais aplicadas. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 247 p.</p> <p>RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 42. ed. Petrópolis: Vozes, 2014. 144 p.</p> <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ-IFCE.</p> <p>Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos - Fortaleza. 2020. 3ª edição.. Disponível em: https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/normalizacao-de-trabalhos-academicos.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: TURISMO E PATRIMÔNIO CULTURAL DO CEARÁ		
Código: NOVA	Carga horária total:40h	Créditos: 2
Nível: Superior/Tecnólogo	Semestre: V	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40 horas	Prática: 0
	Presencial: 40 horas	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>Estudo do patrimônio cultural material e imaterial do Ceará e sua relação com a atividade turística. Conceitos de patrimônio cultural, memória, identidade e territorialidade. Legislação e políticas públicas de preservação do patrimônio. Inventário, salvaguarda e valorização do patrimônio cearense. Análise das manifestações culturais, festas populares, arquitetura histórica, centros urbanos e sítios arqueológicos do Ceará. Turismo cultural como instrumento de desenvolvimento sustentável e inclusão social. Planejamento e gestão de destinos turísticos patrimoniais no contexto cearense buscando soluções de aplicabilidade no campo de gestão turístico-hoteleira.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender e conhecer conceitos gerais sobre Cultura e Arte; ● Entender o significado do termo patrimônio cultural, bem como de conceitos correlatos; ● Identificar o Patrimônio cultural existente no Ceará, e suas influências (indígenas, afrodescendentes, mestiços, etc.); ● Conhecer as legislações e políticas públicas e privadas garantidoras da salvaguarda e conservação de bens culturais; com ênfase ao Ceará e a cidade Baturité; ● Analisar os usos de patrimônios culturais pela atividade turística e de entretenimento. ● Conhecer os principais equipamentos, bens culturais e aspectos artísticos e folclóricos do Ceará; ● Conhecer os princípios do Turismo Cultural; ● Promover a reflexão e crítica sobre o turismo cultural com forma de preservação e não degradação do patrimônio ● Desenvolver trabalhos na hotelaria, com base no “uso” da história, cultura e identidade dos territórios. 		
PROGRAMA		

UNIDADE I:

- Formação do conceito de patrimônio cultural (o que é cultura? O que é arte? O que é patrimônio? O que é Memória? O que é identidade?)
- Processo de construção do conceito de patrimônio cultural no Brasil (Suas influências indígenas, afrodescendentes, mestiços, etc)
- Patrimônio cultural: Material e Imaterial;
- Legislação e políticas públicas de preservação do patrimônio. Inventário, salvaguarda e valorização do patrimônio cearense.

UNIDADE II

- Discutir a dinâmica sobre cultura popular, cultura erudita e cultura de massas.
- Cultura popular como patrimônio – A cultura popular do Ceará como um patrimônio cultural e atrativo turístico (Formação do povo cearense e sua identidade)
- Principais equipamentos culturais, Sítios urbanos e tipos de arquitetura preservados no Ceará Políticas preservacionistas no Brasil: (preservação do patrimônio, breve histórico; tombamentos, registros, chancelas, IPHAN e conceito de Paisagem cultural)

UNIDADE III:

- A importância dos Museus (memória, políticas, museus e o turismo)
- Novos usos do patrimônio cultural: turismo e entretenimento Turismo cultural (identidade, gentrificação, perfil dos turistas)
- Atividade turística como indutora de autoestima cultural, conservação e divulgação da cultura local.

UNIDADE IV:

- Turismo cultural como instrumento de desenvolvimento sustentável e inclusão social.
- Planejamento e gestão de destinos turísticos patrimoniais no contexto cearense buscando soluções de aplicabilidade no campo de gestão turístico-hoteleira.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas; exercícios; observação de filmes e vídeos; discussão e produção textual sobre os temas abordados; Estudos de casos com rodas de leituras e debates organizados; visitas técnicas.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, o qual poderá utilizar o recurso do google classroom para disponibilizar os arquivos e realizar as atividades não presenciais, as quais podem ser:

Leitura e Discussão de Textos: leitura de artigos acadêmicos, capítulos de livros ou documentos relevantes relacionados ao conteúdo da disciplina. **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.

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.

Trabalhos Escritos: Trabalhos escritos como resenhas críticas, análises de texto, ensaios argumentativos ou relatórios de pesquisa.

RECURSOS

Multimídia. Classroom. Quadro. Pincel. Laboratório de Informática.

AVALIAÇÃO

<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, como:</p> <p>Avaliações escritas, pesquisas, seminário e produção textual. Na avaliação serão considerados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Critérios qualitativos</i>: Avaliação segundo comprometimento, assiduidade e participação. ● <i>Critérios quantitativos</i>: Avaliações escritas, trabalhos e pesquisas. 	
BIBLIOGRAFIA BASICA	
<p>ARANTES, Antonio Augusto. O que é cultura popular. 14ªEd. São Paulo: Brasiliense, 2007. (Col. Primeiros Passos).</p> <p>BARRETTO, Margarita. Turismo e legado cultural: as possibilidades de planejamento. Campinas, SP: Papirus, 2000.</p>	
<p>LEMONS, C. A. C. O que é patrimônio histórico. São Paulo: Brasiliense, 2006. MARTINS, Clerton (Org.) Turismo, cultura e identidade. São Paulo: Roca, 2003. ORTIZ, R. Cultura brasileira e identidade local. São Paulo: Brasiliense, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CASCUDO, Luis da Câmara. Dicionário do folclore brasileiro. 12ª ed. Global 2000 DE FARIAS, Airton. História do Ceará. 7ª edição, Armazém da Cultura, 2015.</p> <p>RIBEIRO, Darcy. O povo brasileiro. São Paulo: Companhia da Letras, 1995.</p> <p>SOUZA, Simone de (Org.) Uma nova história do Ceará. 4ª Ed. Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha/UFC, 2004.</p> <p>IPHAN. Weissheimer, Maria Regina (Org.) Paisagem Cultural, 2009. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Livreto_paisagem_cultural.pdf> Acessado em 15mai2024.</p> <p>ABREU, Regina, CHAGAS, Mário (Orgs). Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2003. Disponível em: <<http://www.reginaabreu.com/site/images/attachments/coletaneas/06-memoria-e-patrimonio_ensaios-contemporaneos.pdf>> Acessado em 15mai2024.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: LIBRAS		
Código: HOTE042	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: superior	Semestre: V	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0
	Presencial: 40	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão: 0	
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"> • Compreender as diferentes visões sobre surdez, surdos e língua de sinais que foram construídas ao longo da história e como isso repercutiu na educação dos surdos. • Analisar as diferentes filosofias educacionais para surdos. • Conhecer a língua de sinais no seu uso e sua importância no desenvolvimento educacional da pessoa surda. • Aprender noções básicas de língua de sinais. 		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Abordagem histórica da surdez; 2. Fundamentos da Educação de Surdos: Abordagens Educacionais - Oralismo, Comunicação Total e Bilinguismo; 3. Comunidade e Cultura Surda; 4. Língua de Sinais (noções básicas de léxico) – <u>exploração de vocabulário e diálogos em sinais</u>: alfabeto datilológico; expressões socioculturais; números e quantidade; noções de tempo; expressão facial e corporal; calendário; meios de comunicação; tipos de verbos; animais; objetos + classificadores; contação de histórias sem texto; meios de transportes; alimentos; relações de parentesco; profissões; advérbios. 5. Noções práticas: desenvolver a competência comunicativa em Libras. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<p>- Aulas expositivas e práticas dialogadas, estudo de textos e atividades dirigidas em grupo, leitura de textos em casa, seminários e debate em sala de aula, visitas a instituições de surdos (visitas técnicas) e apresentação de filme.</p> <p>Atividades não presenciais:</p> <p>Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, o qual poderá utilizar o recurso do google classroom para disponibilizar os arquivos e realizar as atividades não presenciais, as quais podem ser:</p> <p>Leitura e Discussão de Textos: leitura de artigos acadêmicos, capítulos de livros ou documentos relevantes relacionados ao conteúdo da disciplina. 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.</p> <p>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. Trabalhos Escritos: Trabalhos escritos como resenhas críticas, análises de texto, ensaios argumentativos ou relatórios de pesquisa.</p>		
RECURSOS		
<p>Projektor Quadro Pincel Classroom</p>		

AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, como: frequência às aulas, participação nos debates, entrega de trabalhos a partir dos textos, atividades de campo e provas de compreensão e expressão em Libras.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CAMPOS, Sandra Regina Leite de; VERGAMINI, Sabine Antonialli Arena; MOURA, MARIA CECILIA DE (org.). Educação para surdos: práticas e perspectivas II. São Paulo: Santos, 2011. 155 p. ISBN 978-85- 7288-928-5.</p> <p>MOURA, M. C.(org). Educação para surdos: práticas e perspectivas. São Paulo: Santos, 2008.ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1996. 176 p.</p> <p>SKILIAR, Carlos(org.) A surdez: um olhar sobre as diferenças. 6 ed. Porto Alegre: Mediação, 2013.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BRASIL. Ministério da Educação. O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa. Brasília: MEC, 2004.</p> <p>CAPOVILLA, F.C.; RAPHAEL, W.D. Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira: o mundo do surdo em LIBRAS. São Paulo: USP, 2004.</p> <p>CAPOVILLA, Fernando C.; RAPHAEL, Walkiria D. Dicionário: Língua de Sinais Brasileira. 2.ed. São Paulo: USP, 2001. v. I e II.</p> <p>SILVA, Rafael Dias (org.). Língua brasileira de sinais libras. São Paulo: Pearson, 2015. E-book. (218 p.). ISBN 9788543016733. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543016733>. Acesso em: 8 mai. 2020.</p> <p>MOURA, M. C. O Surdo: caminhos para uma nova identidade. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SOMMELIER I		
Código: NOVA	Carga horária total: 40	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: V	Pré-requisitos: Introdução a Alimentos e Bebidas
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30	Prática: 10
	Presencial: 40	Distância: 0
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais: 8	
Extensão: 0		
<p>EMENTA</p> <p>Introdução ao mundo do vinho, história e evolução. Estudo dos processos de vinificação, maturação e afinamento. Compreensão de zonas ideais para cultivo. Formação inicial do Sommelier: possibilidades de atuação e prática de serviços de vinho. Ficha de degustação I de análise sensorial do vinho.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender as responsabilidades e os campos de atuação do sommelier; ● Utilizar os instrumentos para degustação profissional; ● Conhecer as características básicas dos processos de vinificação; ● Compreender as técnicas do serviço do vinho; ● Entender sobre a conservação do vinho e posicionamento das garrafas; ● Compreender as técnicas de degustação profissional; ● Praticar a degustação realizando o exame visual e olfativo dos vinhos. ● Compreender de forma básica a harmonização vinho-alimento. 		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE 1 – INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO</p> <p>Conhecer os benefícios do vinho, sua história e a evolução; A vinificação de brancos, tintos e roses (vindima e colheita); definição de zonas ideais para o cultivo de videiras; alterações e doenças das videiras; <i>Terroir</i>; Processos de maturação e afinamento; Os defeitos do vinho e afinamento; Tipos de rolhas, barricas; Produção</p>		

do espumante (Método Charmat e clássico); Vinhos especiais (Passificados, Licorosos e fortificados).

UNIDADE 2 – O SOMMELIER

Apresentar as possibilidades de atuação do sommelier; Manusear os principais instrumentos de degustação profissional; Serviço do vinho (Sequencia durante as refeições); Conservação do vinho e posicionamento das garrafas; Estudo de garrafas e rótulos.

UNIDADE 3 – DEGUSTAÇÃO PROFISSIONAL

Análise descritiva: exame visual (Limpidez, cor, fluidez e perlage), exame olfativo (Qualidade, intensidade e duração), Gosto (doce, salgado, ácido e amargo), Tato (Alcoolicidade); a vinificação e harmonização alimento-vinho; Retrogosto/Retrofato/Evolução. Ficha de Degustação I.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositiva/dialógica;
- Exercícios teóricos e práticos;
- As aulas práticas da disciplina de Enologia têm como objetivo proporcionar aos estudantes a vivência direta dos processos de produção, análise e avaliação sensorial dos vinhos, reforçando a aplicação dos conteúdos teóricos. A abordagem metodológica será baseada na aprendizagem ativa, experimentação e desenvolvimento de competências técnicas e sensoriais.
- Degustação de vinhos;
- Análise e interpretação de textos e artigos;
- Visitas técnicas a um Wine Bar e aulas práticas de serviço de vinho;
- Metodologias ativas de aprendizagem a fim de engajar os estudantes nos processos de ensino-aprendizagem.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, o qual poderá utilizar o recurso do google classroom para disponibilizar os arquivos e realizar as atividades não presenciais, 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.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: Livros, artigos, vídeos, filmes, gráficos, quadrinhos dentre outros.
- Recursos audiovisuais: Data show, computador, dentre outros.
- Laboratório de Sala-Bar;
- Google Classroom.

AVALIAÇÃO

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

- Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo;
- Observação de atividades práticas de degustação e harmonização;
- Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala;

- Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico- reflexivo na resolução das atividades propostas;
- Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender)
- Será realizada uma avaliação prática de análise sensorial de vinho e serviço.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia**: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac DN, 2012. 328 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-7458-198-4.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia**. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2008. 177 p., il. ISBN 978-85-7359-788-2.

STEINBERG, Edward. **A arte de fazer um grande vinho**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011. 277 p., il. ISBN 9788560156405 (broch).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. **Comida e vinho**: harmonização essencial. 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2012. 179 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 9788573597820.

VIANNA JUNIOR, Dirceu. **Conheça vinhos**. São Paulo: Senac SP, 2010. 273 p. ISBN 9788539600540.

LAROUSSE. **Grande Larousse do Vinho**. São Paulo: Lafonte, 2012. ISBN 9788576358954.

JOYE, Cassandra Ribeiro (coordenação). **Serviço de coquetelaria e vinhos**: semestre III. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. 69 p., il. ISBN 978-85-475-0011-5. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81872. Acesso em: 10 abr. 2023.

DARDEAU, Rogério. **Vinhos**: uma festa dos sentidos. 4. ed. Rio de Janeiro: Mauad, 2007. 191 p. ISBN 857478083

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: SOMMELIER II		
Código: NOVA	Carga horária total: 40	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: V	Pré-requisitos: Sommelier I e Introdução a Alimentos e Bebidas
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30	Prática: 10
	Presencial: 40	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
EMENTA: Ampliação do conhecimento do mundo dos vinhos , abordando as Castas Internacionais, Castas Bordalescas e vinhos do Novo Mundo. Estudo das principais regiões produtoras de vinho do Brasil e do mundo. Prática do serviço de vinho. Planejamento de carta de vinhos e diretrizes da harmonização (Realce, equilíbrio e harmonia); Harmonização teoria e tradição: Cozinhas tradicionais e exóticas); Ficha de degustação profissional II.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Realizar todas as atividades de um sommelier; ● Utilizar todos os instrumentos para degustação profissional; ● Conhecer de maneira aprofundada os processos de vinificação; ● Aplicar todas as técnicas do serviço do vinho; ● Organização e planejamento de carta de vinhos; ● Aplicar as técnicas de degustação profissional; ● Compreender de forma ampla a harmonização vinho-alimento. 		
PROGRAMA		

UNIDADE 1 – CASTAS INTERNACIONAIS /CASTAS BORDALESCAS E VINHOS DO NOVO MUNDO

Principais regiões produtoras de vinhos no Brasil e no mundo; Leis das Denominações de Origem (D.O) ; Corte bordalês (Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc); Castas autóctones; Castas internacionais;

UNIDADE 2 – SERVIÇO DE VINHO, HARMONIZAÇÃO

Prática do serviço de vinho; O vinho à mesa (Tipos de taças); satisfação do cliente; experiência gastronômica; Organização e planejamento de carta de vinhos.

UNIDADE 3 – ANÁLISE SENSORIAL COMPLETA DO VINHO

Diretrizes da harmonização (Realce, equilíbrio e harmonia); Harmonização teoria e tradição: Cozinhas tradicionais e exóticas); Ficha de degustação profissional II.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositiva/dialógica;

- As aulas práticas da disciplina de Enologia têm como objetivo proporcionar aos estudantes a vivência direta dos processos de produção, análise e avaliação sensorial dos vinhos, reforçando a aplicação dos conteúdos teóricos. A abordagem metodológica será baseada na aprendizagem ativa, experimentação e desenvolvimento de competências técnicas e sensoriais.

- Exercícios teóricos e práticos com diferentes rótulos;

- Análise e interpretação de textos e artigos;

- Metodologias ativas de aprendizagem a fim de engajar os estudantes nos processos de ensino-aprendizagem.

No desenvolvimento da carga horária prática, serão realizadas:

- Incursões no Campo Empírico – visitas técnicas e aulas de serviço de vinho;
- Degustação de vinhos.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, o qual poderá utilizar o recurso do google classroom para disponibilizar os arquivos e realizar as atividades não presenciais, as quais podem ser:

Leitura e Discussão de Textos: leitura de artigos acadêmicos, capítulos de livros ou documentos relevantes relacionados ao conteúdo da disciplina. **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.

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.

Trabalhos Escritos: Trabalhos escritos como resenhas críticas, análises de texto, ensaios argumentativos ou relatórios de pesquisa.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: Livros, artigos, vídeos, filmes, gráficos, quadrinhos dentre outros.
- Recursos audiovisuais: Data show, computador, dentre outros.
- Laboratório de Sala-Bar;
- Google Classroom.

AVALIAÇÃO

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

- Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo;
- Observação de atividades práticas de degustação e harmonização;
- Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala;
- Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico-reflexivo na resolução das atividades propostas;
- Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender)
- Será realizada uma avaliação prática de análise sensorial de vinho e serviço.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: Senac DN, 2012. 328 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-7458-198-4.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia**. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2008. 177 p., il. ISBN 978-85-7359-788-2.

SANTOS, José Ivan. **Vinhos, o essencial**. 8. ed. São Paulo: Senac SP, 2004. 425 p. ISBN 9788573597424.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. **Comida e vinho: harmonização essencial**. 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2012. 179 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 9788573597820.

VIANNA JUNIOR, Dirceu. **Conheça vinhos**. São Paulo: Senac SP, 2010. 273 p. ISBN 9788539600540.

LAROUSSE. **Grande Larousse do Vinho**. São Paulo: Lafonte, 2012. ISBN 9788576358954.

JOYE, Cassandra Ribeiro (coordenação). **Serviço de coquetelaria e vinhos: semestre III**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. 69 p., il. ISBN 978-85-475- 0011-5. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81872. Acesso em: 10 abr. 2023

DARDEAU, Rogério. **Vinhos: uma festa dos sentidos**. 4. ed. Rio de Janeiro: Mauad, 2007. 191 p. ISBN 857478083

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: PSICOLOGIA DO TURISMO		
Código:HOTE011	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior	Semestre: V	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0
	Presencial: 40	Distância: 0
	Prática Profissional:0	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão: ,	
EMENTA		
Caracterização da abordagem psicológica da sociedade e do turismo. Relação do turismo com as estruturas econômicas, políticas e culturais da sociedade e seus		

efeitos na produção de subjetividades. Aspectos do comportamento e da cultura brasileira que influenciam as práticas turísticas. Compreensão dos impactos psicológicos do turismo inclusivo, considerando a valorização da diversidade étnico-racial e de gênero. Reflexão sobre o papel da educação para a cidadania na construção de práticas turísticas mais humanas, conscientes e socialmente responsáveis.

OBJETIVO

- Refletir acerca da contribuição da Psicologia para a compreensão da sociedade e do turismo;
- Compreender a função do turismo nos processos de construção de identidades e reconhecimento;
- Compreender a produção de imagens do turismo e sua relação com a indústria cultural;
- Compreender os aspectos psicológicos envolvidos nas experiências turísticas, analisando o comportamento do turista, suas motivações, percepções, emoções, atitudes e interações socioculturais durante o processo de viagem. Refletir sobre como os fatores psicológicos influenciam o planejamento, a escolha do destino, a vivência e o pós-turismo.

PROGRAMA

UNIDADE I – Introdução à Psicologia: história e abordagens

1. A constituição da Psicologia como ciência na Modernidade: objeto, teorias e métodos;
2. Psicologia do comportamento (Behaviorismo). Psicologia da forma (Gestalt).
3. Psicologia da identidade (Psicologia Social). Psicologia crítica (Psicologia sócio-histórica).
4. Psicologia do desenvolvimento (Construtivismo). Psicologia do inconsciente (Psicanálise).

UNIDADE II – Fundamentos e conceitos de psicologia

1. Percepção, memória, consciência e linguagem;
2. Estímulo, afeto, sentimento e emoção;
3. Instinto, pulsão, desejo, fantasia, motivação e vontade;
4. Sexualidade, identidade, representação, personalidade e comportamento.

UNIDADE III – Psicanálise e metapsicologia freudiana

1. Aparelho psíquico e mecanismo de defesa: processos primários e secundários; princípio do prazer e da realidade;
2. Inconsciente, pré-consciente e consciente: psicopatologia dos sintomas, sonhos, atos falhos e chistes;
3. Sexualidade infantil e fases de organização da libido: o complexo de Édipo;
4. Narcisismo, análise do eu e psicologia das massas. Compulsão à repetição, pulsão de vida e pulsão de morte.

<p>UNIDADE IV – Elementos para uma psicologia do turismo</p> <p>1. O comportamento do turista e a tipologia das motivações;</p> <p>3. O turismo e a indústria cultural: tempo-livre, lazer e consumo;</p> <p>4. Impactos psicológicos do turismo inclusivo, considerando a valorização da diversidade étnico-racial e de gênero;</p> <p>5. Conflitos e insatisfação na prestação de serviços e nas relações de trabalho no setor turístico.</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <p>Aulas expositivas-dialogadas, com simulações e resolução de questões. Visitas técnicas.</p> <p>Atividades não presenciais:</p> <p>Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, o qual poderá utilizar o recurso do google classroom para disponibilizar os arquivos e realizar as atividades não presenciais, as quais podem ser:</p> <p>Leitura e Discussão de Textos: leitura de artigos acadêmicos, capítulos de livros ou documentos relevantes relacionados ao conteúdo da disciplina. 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.</p> <p>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.</p> <p>Trabalhos Escritos: Trabalhos escritos como resenhas críticas, análises de texto, ensaios argumentativos ou relatórios de pesquisa.</p>
<p>RECURSOS</p> <p>Recursos materiais: projetor multimídia, pincel, quadro branco. Recursos didáticos: cópia digitalizada de texto-base, livros, resumo da aula e conteúdo audiovisual. Classroom</p>
<p>AVALIAÇÃO</p> <p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, como:</p> <p>1. Comentários críticos dos textos-base e resolução de questões, tendo em vista avaliar a capacidade de planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; 2. Leitura coletiva e realização de Seminário como o objetivo de avaliar a participação do aluno em atividades em equipe, seu desempenho cognitivo e a criatividade no uso de recursos diversificados.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>

<p>BORGES, Sherrine Njaine. Metamorfoses do corpo: uma pedagogia freudiana. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1995.</p> <p>SILVA, Fernando Brasil da. A psicologia dos serviços em turismo: entender o cliente e atender com eficácia. São Paulo: Pioneira, 2004. 139 p.</p> <p>VIGOTSKI, L. S. A Formação social da mente. 7. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2015. 182 p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BUTLER, Judith. Problemas de gênero: feminismo e subversão da identidade. 7. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014. 236 p.</p> <p>GOLEMAN, Daniel. Inteligência social: a ciência revolucionária das relações humanas. Tradução de Renato</p> <p>ENGEL, Magali Gouveia. Os delírios da razão: médicos, loucos e hospícios (Rio de Janeiro, 1830-1930). 20. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2001. 351 p. Marques. 1 reimp. Rio de Janeiro: Objetiva, 2021. 471 p.</p> <p>PAPALIA, Diane E. <i>et al.</i> Desenvolvimento humano. 12. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. 889 p.</p> <p>ROBBINS, Stephen P.; JUDGE, Timothy A. Comportamento Organizacional. Tradução de Cristina Yamagami. 18. ed. São Paulo: Pearson Education, 2020. 823 p.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: HISTÓRIA E CULTURA DO CEARÁ		
Código: NOVA	Carga horária total:40h	Créditos:2
Nível: Superior/Tecnólogo	Semestre: V	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica:40h	Prática: 0
	Presencial: 40h	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão:	
EMENTA		
<p>A "pré-história" cearense; Economia, sociedade e política do Ceará: Colônia, Império e República; Resistências Afro-indígenas; Revoltas, sedições e rebeliões Políticas; Intelectuais e Instituições Culturais; Festas Populares; Patrimônios, Memórias. Identidades e Diversidades étnico-raciais.</p>		
OBJETIVO		

- Desenvolver a criticidade dentro de contextos históricos específicos.
- Conhecer as principais questões culturais, políticas, econômicas e sociais do Ceará.
- Compreender a ideia processual da história e da cultura do Ceará.
- Entender as diversidades étnicas e culturais da sociedade cearense.
- Identificar, selecionar e analisar os diferentes tipos de documentos históricos produzidos.

PROGRAMA

Unidade I – Ceará Colônia:

- A Invasão Portuguesa;
- Economia e Política Colonial;
- Resistência dos afro-indígenas aos colonizadores;
- A Revolução de 1817

Unidade II – Ceará Império:

- A Independência e a Confederação do Equador no Ceará: a participação afro- indígena;
- A Sedição de Pinto Madeira;
- Os conflitos nos clãs dos sertões;
- Intelectuais, Instituições Culturais e Republicanismo;
- Escravidão e resistência afro-indígena;
- O abolicionismo em Redenção;
- Maciço de Baturité e a economia cafeeira – a estrada de Ferro Baturité- Fortaleza;

Unidade III – Ceará República:

- Da Proclamação da República a Oligarquia Accioly;
- Padre Cícero: Milagre e Sedição de Juazeiro;
- Movimento Operário no Ceará;
- Intelectuais e Instituições culturais;
- Festas Populares: Carnavais, Maracatus e Reisados;
- A Era Vargas no Ceará;
- Democracia Liberal 1945-1964;
- Golpe de 1964 e Ditadura Civil-Militar;
- Dos Coronéis ao Governo Elmano de Freitas.

Unidade IV – Patrimônios, Identidades e Memórias – Maciço de Baturité:

- O museu arqueológico dos quilombolas da Serra do Evaristo de Baturité;
- O museu negro liberto de Redenção;
- Os museus das etnias indígenas do Maciço;
- Festas Populares e Gastronômias do Maciço.

METODOLOGIA DE ENSINO

1.Exposição oral e dialogada com auxílio do Data show, livro didático, quadro e pincel.
2.Debate temático através da discussão crítica da bibliografia selecionada e da interpretação de documentos históricos. 3.Análise de Documentos históricos (imagens, mapas, memórias, discursos políticos), tabelas e fragmentos/citações de pesquisadores. Visita técnica.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, o qual poderá utilizar o recurso do google classroom para disponibilizar os arquivos e realizar as atividades não presenciais, as quais podem ser:

Leitura e Discussão de Textos: leitura de artigos acadêmicos, capítulos de livros ou documentos relevantes relacionados ao conteúdo da disciplina. **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.

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. **Trabalhos Escritos:** Trabalhos escritos como resenhas críticas, análises de texto, ensaios argumentativos ou relatórios de pesquisa.

RECURSOS

Data Show
Pincel
Quadro branco
Google Classroom

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, considerando a participação e produção dos alunos nas atividades propostas individualmente e em grupos durante todo o semestre letivo. O exercício da pesquisa será incentivado como ferramenta de construção do conhecimento. Assim, a produção da pesquisa, a produção textual e a apresentação oral em forma de seminário serão ferramentas de avaliação do trabalho desenvolvido. Serão considerados critérios avaliativos:

- (i) o envolvimento e a organização no processo de produção da pesquisa;
- (ii) a correção textual e o desenvolvimento argumentativo dos textos produzidos;
- (iii) desenvolvimento e organização da apresentação oral dos conteúdos pesquisados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FARIAS, Airton de. **História do Ceará**. Fortaleza: Armazém da Cultura, 2015.

PALITOT, Estevão Martins (Org.). **Na Mata do sabiá**: contribuições sobre a presença indígena no Ceará. Fortaleza: Secult/Museu do Ceará/IMOPEC, 2009.

SILVA, Samia Paula dos Santos et. all (Orgs.). **Afroceará Quilombola**. Porto Alegre, RS: Editora Fi, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FONTELES, Josefranci Moraes de Farias, **AQUINO FILHO**, Lourival Soares de e **BRAUN**, Maria do Socorro de Assis (Orgs.). **Café do maciço de Baturité**: sabor de história, cultura e turismo. Fortaleza: EDIFCE, 2023.

PONTE, Sebastião Rogério. **Fortaleza Belle Epoque**. Fortaleza: Fundacao Democrito Rocha. Multigraf. Editora Ltda, 1993.

SOUZA, Simone (org.). **Uma nova História do Ceará**. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2004.

VIEIRA JÚNIOR. Antônio Otaviano. Entre paredes e bacamartes - História da família no sertão (1780-1850). Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 2004.

FADEL, Leticia Falcão; RÊGO, Maria do Socorro Ferreira (Orgs.). *História do Ceará: entre becos e veredas*. Fortaleza: Edições UFC, 2010.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ENOLOGIA		
Código: NOVA	Carga horária total: 40h	Créditos: 4
Nível: Superior	Semestre: V	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0
	Presencial: 40	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>Conceitos básicos do mundo do vinho. Introdução ao estudo da viticultura. Elementos e fases da vinificação. Características de vinhos brancos, tintos e rosés. Principais castas viníferas. Estudo de vinhos espumantes. Introdução aos vinhos fortificados e licorosos. Profissionais do vinho. Técnicas de degustação de vinho. Introdução ao serviço de vinho. Noções de harmonização de vinhos e comida. Tipologias de vinho e vinivicultura com bases do desenvolvimento sustentável, conforme Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP N° 2, de 15 de junho de 2012).</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Compreender os conceitos básicos pertinentes ao estudo do vinho; ▪ Diferenciar a tipologia de vinhos existentes no mercado; ▪ Entender os elementos da uva e da videira que influenciam na fabricação e qualificação do vinho; ▪ Conhecer os principais métodos de produção de vinho; ▪ Executar técnicas iniciais de degustação e serviço profissional de vinhos; ▪ Compreender noções iniciais de harmonização e progressão de vinhos e comida; ▪ Identificar novas tipologias de vinho e vinivicultura com as bases do desenvolvimento sustentável. 		
PROGRAMA		

UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO A ENOLOGIA E ESTUDO DO VINHO

- 1.1 Conceitos Básicos do Vinho
- 1.2 Tipologia e Classificação de Vinhos
- 1.3 Introdução à Viticultura e Vinificação
- 1.4 Estudo de Terroir
- 1.5 Profissionais do Vinho

UNIDADE 2- INTRODUÇÃO À DEGUSTAÇÃO DE VINHOS

- 2.1 Análise visual e suas características
- 2.2 Análise olfativa e as famílias de aromas
- 2.3 Análise tátil e o instrumental do vinho
- 2.4 Análise gustativa e estrutural do vinho

UNIDADE 3 - ESTUDO DE VINHOS BRANCOS, TINTOS E ROSÉS

- 3.1 Principais castas viníferas
- 3.2 Métodos de vinificação de vinhos brancos
- 3.3 Métodos de vinificação de vinhos tintos
- 3.4 Métodos de vinificação de vinhos rosés
- 3.5 Introdução aos principais países produtores mundiais de vinho
- 3.6 Introdução ao serviço de vinhos brancos, tintos e rosés

3.7 UNIDADE 4 - ESTUDO DE VINHOS ESPUMANTES

- 4.1 Tipologia de vinhos espumantes
- 4.2 Métodos de produção de vinhos espumantes
- 4.3 Introdução aos principais países produtores mundiais de vinho espumante
- 4.4 Introdução ao serviço de vinhos espumantes

METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina utilizará as seguintes metodologias:

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Apresentação de seminários;
- Recuperação de aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos;

A carga horária das aulas práticas serão realizadas através de:

- Aulas em laboratório;
- Degustações guiadas;
- Práticas em serviço e instrumental em vinhos;
- Visitas Técnicas;
- Realização de eventos.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, o qual poderá utilizar o recurso do google classroom para disponibilizar os arquivos e realizar as atividades não presenciais, as quais podem ser:

Leitura e Discussão de Textos: leitura de artigos acadêmicos, capítulos de livros ou documentos relevantes relacionados ao conteúdo da disciplina. **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.

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.

Trabalhos Escritos: Trabalhos escritos como resenhas críticas, análises de texto, ensaios argumentativos ou relatórios de pesquisa.

RECURSOS

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Projetor, pincel e recursos áudio-visuais; ▪ Utilização dos laboratórios para aulas e exercícios práticos; ▪ Equipamentos, utensílios e insumos relacionados ao estudo de vinhos. ▪ Classroom 	
AVALIAÇÃO	
<p>A disciplina utilizará os seguintes métodos avaliativos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Provas escritas de questões objetivas e/ou subjetivas; ▪ Trabalhos e exercícios teóricos e práticos; ▪ Seminários em forma individual ou em grupo; ▪ Provas práticas sobre técnicas e funções relativas à degustação, serviço e harmonização de vinhos e comidas; ▪ Planejamento, organização e execução de eventos temáticos. <p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; ▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; ▪ Desempenho cognitivo; ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados; ▪ Domínio de atuação discente, postura e desempenho. <p>Nas práticas, os alunos serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interesse nas atividades e desempenho técnico e comportamento; ▪ Apresentação das atividades propostas; ▪ Criatividade e inovação; ▪ Postura profissional, domínio e liderança; ▪ Trabalho em equipe e outros. 	
BIBLIOGRAFIA BASICA	
<p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia. 5.ed. São Paulo: SENAC/SP, 2008.</p> <p>SANTOS, J. I.; SANTANA, J. M. Comida e vinho: Harmonização essencial. 2.ed. São Paulo: SENAC/SP, 2008.</p> <p>FREUND, F. Tommy. Alimentos e Bebidas: Uma visão gerencial. São Paulo: Senac, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALBERT, A. Z. Borbulhas. Tudo sobre champagne e espumantes. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo. 2013.</p> <p>FURTADO, E. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos e coquetéis. São Paulo: SENAC/SP, 2009. 336p</p> <p>MARQUES, J. A. Manual de restaurante e bar. 1ª ed. Rio de Janeiro: Thex, 2002. 194p.</p> <p>NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: SENAC, 2007.</p> <p>VENTURI, James Luiz. Gerenciamento de bares e restaurantes. Porto Alegre: Bookman, 2010, 185p.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INFORMÁTICA BÁSICA		
Código: HOTE044	Carga horária total: 40h	Créditos:2
Nível: Superior	Semestre: V	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30	Prática:10
	Presencial:40	Distância:0
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais:8	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>Conceitos Básicos de Informática Aplicada. Sistemas Operacionais. Editor de texto, Planilhas Eletrônicas. Apresentações.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender conceitos básicos de informática; ● Conhecer e operacionalizar os principais sistemas operacionais; ● Conhecer e utilizar um editor de texto; ● Conhecer e utilizar uma planilha eletrônica; ● Fazer uma apresentação com o uso de aplicativos. 		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conceitos Básicos ● Sistemas Operacionais ● Editor de textos ● Planilhas ● Apresentações 		
METODOLOGIA DE ENSINO		

- Aulas Expositivo-participativas;
- Palestras;
- Seminários;
- Vídeos;
- Visita Técnica.
- As aulas práticas serão desenvolvidas no laboratório de informática, possibilitando o contato dos estudantes com os sistemas operacionais e suas funções, utilizando-os em atividades práticas orientadas.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, o qual poderá utilizar o recurso do google classroom para disponibilizar os arquivos e realizar as atividades não presenciais, as quais podem ser:

Leitura e Discussão de Textos: leitura de artigos acadêmicos, capítulos de livros ou documentos relevantes relacionados ao conteúdo da disciplina.

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.

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.

Trabalhos Escritos: Trabalhos escritos como resenhas críticas, análises de texto, ensaios argumentativos ou relatórios de pesquisa.

RECURSOS

Quadro
Pincel
Data Show
Classroom
Laboratório de Informática

AVALIAÇÃO

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

- Prova escrita
- Prova Prática no laboratório de informática
- Relatórios de Mesa-Redonda

<ul style="list-style-type: none"> ● Resumos de Leitura de Textos ● Relatórios de Visita Técnica ● Relatórios de Palestras e Seminários. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>MANZANO, André Luiz. Estudo Dirigido de Word 2013. São Paulo: Érika, 2013.</p> <p>MANZANO, José Augusto. Estudo Dirigido de EXCEL 2013. São Paulo: Érika, 2013.</p> <p>MANZANO, José Augusto. Estudo Dirigido de POWERPOINT 2013. São Paulo: Érika, 2013.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>VELLOSO, FERNANDO DE CASTRO. Informática: Conceitos Básicos. 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.</p> <p>H. L. CAPRON / J. A. JOHNSON. Introdução à Informática. 8. ed. São Paulo: Pearson, 2005.</p> <p>MACHADO, Fábio dos Reis. <i>Informática para concursos: teoria e prática</i>. 2. ed. São Paulo: Érika, 2019.</p> <p>OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. <i>Informática: conceitos básicos e aplicativos</i>. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2020.</p> <p>MOURA, Maria Cecília de; MARTINS, Gilberto. <i>Informática básica</i>. 5. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO		
Código: NOVA	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Superior/Tecnólogo	Semestre: V	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 34h	Prática: 6h
	Presencial: 40h	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>Conceitos fundamentais. Medidas de prevenção para incêndios; tipologias de incêndio; Legislação do Corpo de Bombeiros; Normas Regulamentadoras: 19, 20 e 23.</p>		
OBJETIVO		

- Discorrer sobre a teoria do fogo, suas classes, reconhecendo técnicas extintoras adequadas de combate a incêndio;
- Conhecer as medidas de prevenção para incêndios urbanos, industriais, ou florestais;
- Planejar simulações e vivências práticas de situações de emergência e pânico;
- Investigar, analisar e recomendar medidas de prevenção e controle de sinistro;
- - Indicar, solicitar e inspecionar equipamentos de proteção coletiva e individual contra incêndio.

PROGRAMA

Unidade I - O fogo e seus elementos

Introdução à proteção contra incêndios;

Propagação do fogo;

Métodos de Transferência de calor;

Pontos e temperaturas importantes do fogo;

Classes de Fogo; Métodos de extinção do fogo.

Unidade II - Extintores

Tipos de extintores de incêndio;

Inspeção de Extintores de Incêndio;

Manutenção de Extintores de Incêndio;

Dimensionamento de Extintores.

Unidade III - Hidrantes

Tipos; Componentes; Acondicionamento, conservação e transporte de mangueiras.

Unidade IV - Detectores de incêndio e alarmes manuais:

Chuveiros automáticos – Sprinklers;

Sistemas fixos de gás carbônico (CO₂).

Iluminação de emergência e sinalização de segurança.

Unidade V - Saídas e escadas de emergência.

Unidade VI - Brigadas de incêndio.

Unidade VII - Plano de Segurança contra Incêndio e Pânico.

Unidade VIII - Legislação do Corpo de Bombeiro e Normas Técnicas.

Norma Regulamentadora - NR 23: Proteção contra incêndios;

Norma Regulamentadora - NR 19 : Explosivos;

Norma Regulamentadora -NR 20 : Líquidos e gases inflamáveis.

METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas expositivas-dialogadas teóricas e práticas, podendo as aulas práticas consistirem de demonstrações práticas ou aulas de programação e simulações. Visita Técnica.</p> <p>Atividades não presenciais:</p> <p>Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, o qual poderá utilizar o recurso do google classroom para disponibilizar os arquivos e realizar as atividades não presenciais, as quais podem ser:</p> <p>Leitura e Discussão de Textos: leitura de artigos acadêmicos, capítulos de livros ou documentos relevantes relacionados ao conteúdo da disciplina. 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.</p> <p>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. Trabalhos Escritos: Trabalhos escritos como resenhas críticas, análises de texto, ensaios argumentativos ou relatórios de pesquisa.</p>
RECURSOS
Quadro, pincéis, computador, projetor multimídia, softwares de simulação. Classroom.
AValiação
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● seminários, projetos e produção de artigos técnicos; ● participação, criatividade, engajamento, assiduidade, dentre outros. ● A avaliação da prática realizada na disciplina será realizada por meio de observação do interesse Conhecimento dos Equipamentos além de uso e manuseio correto dos mesmos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>CEARÁ, Legislação do corpo de bombeiros, 2008.</p> <p>FERREIRA JÚNIOR, Achilles Chaves. Prevenção e combate a incêndio. Fortaleza: CEFET-CE, 2005. 31 p.</p> <p>GARCIA, Sérgio Britto (editor); DEMARZO, Marcelo Marcos Piva (coedição) et al. Primeiros socorros: fundamentos e práticas na comunidade, no esporte e ecoturismo. São Paulo: Atheneu, 2005. 178 p. ISBN 85-7379-616-2.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, Giovanni Moraes de. **Legislação de segurança e saúde no trabalho:** normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego. 10. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2013. 1389 p. ISBN 9788599331361.

Manual prático de Saúde e Segurança do Trabalho.[livro eletrônico]. 2 ed. Ver. E ampl. São Caetano do Sul, SP, Yendis Editora, 2012.

MORAES Júnior, Cosmo Palasio de. **Dia a dia da prevenção.** [livro eletrônico]. São Caetano do Sul, SP: Difusão Editora, 2018.

SAVAREGO, Simone e DE LIMA, Edson Roberto. **Tratado prático de segurança e saúde no trabalho.** [livro eletrônico]. Vol. 1. São Caetano do Sul, SP, Yendis Editora, 2013.

SZABÓ, Júnior, MOHAI, Adalberto. **Manual de segurança, higiene e medicina do trabalho.** 12 ed. São Paulo: Rideel, 2018.

Coordenador do Curso	Sector Pedagógico
-----------------------------	--------------------------

DISCIPLINA: ECONOMIA APLICADA A HOTELARIA		
Código: NOVA	Carga horária total:40h	Créditos:2
Nível: Superior/Tecnólogo	Semestre: V	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0
	Presencial: 40h	Distância: 0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8h	
Extensão: 0		
EMENTA		
<p>Conceitos Iniciais de Economia, As Formas de Organização da Atividade Econômica, Evolução do Pensamento Econômico, Teoria Microeconômica e Teoria Macroeconômica. Importância da aplicação dos conceitos econômicos na área hoteleira.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Entender a economia enquanto ciência, identificando seu objeto de estudo, suas leis e os principais problemas econômicos. ● Identificar os principais conceitos de microeconomia e macroeconomia. ● Aplicar os conceitos econômicos na área hoteleira. 		
PROGRAMA		

1. Conceitos Iniciais de Economia

- O que é Economia
- Por que estudar Economia
- Agentes Econômicos
- Setores da Atividade Econômica
- Fatores de Produção
- Fronteira de Possibilidade de Produção
- Custo de Oportunidade

2. As Formas de Organização da Atividade Econômica: a livre iniciativa empresarial, o sistema de planificação central da economia, os sistemas mistos

- Características das Economias Liberais de Mercado
- Economias Centralmente Planificadas
- Economias Sociais de Mercado (Mistas)

3. Evolução do Pensamento Econômico

- Economia Medieval ou Economia da Idade Média

- Mercantilismo

- Escola Fisiocrata
- Escola Clássica
- Escola Marxista
- Escola Neoclássica
- Escola Keynesiana

4. Teoria Microeconômica

- Demanda, Oferta e Equilíbrio de Mercado
- Elasticidade
- Teoria do Comportamento do Consumidor
- Teoria da Produção
- Estruturas de Mercado: Concorrência Perfeita, Monopólio, Monopsonio, Oligopólio, Oligopsonio e Concorrência Monopolística
- Externalidades

5. Teoria Macroeconômica

- Política Fiscal
- Política Monetária
- Política Cambial
- Política de Rendas

6. Inflação

7. Comércio Internacional no Setor Hoteleiro

8. Globalização e as mudanças no setor hoteleiro

METODOLOGIA DE ENSINO

- ¹. Aulas expositivo-participativas;
2. Leitura e produção textual;
3. Visitas técnicas;
4. Palestras;
5. Seminários;
6. Pesquisas;

8. Projeção de filmes;

9. Estudo dirigido.

As aulas práticas serão desenvolvidas a partir das seguintes atividades:

- Coleta de preços em supermercados de produtos que compõem a cesta básica para analisar as mudanças de preços em determinados períodos;

- Fazer um levantamento na cidade das estruturas de mercado para identificar empresas que monopolizam determinados setores;

- Acessar o site do IBGE e pesquisar sobre os dados econômicos do Brasil como PIB, índice de preço ao consumidor e desemprego;

- Coletar dados sobre o Governo Municipal referente a gastos, receitas e projetos econômicos em andamento.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 8 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, o qual poderá utilizar o recurso do google classroom para disponibilizar os arquivos e realizar as atividades não presenciais, as quais podem ser:

Leitura e Discussão de Textos: leitura de artigos acadêmicos, capítulos de livros ou documentos relevantes relacionados ao conteúdo da disciplina. **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.

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.

Trabalhos Escritos: Trabalhos escritos como resenhas críticas, análises de texto, ensaios argumentativos ou relatórios de pesquisa.

RECURSOS

Data Show
Quadro
Pincel
Classroom

AVALIAÇÃO

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

2. Prova escrita;

3. Relatórios e Resumos;

4. Seminários;

5. Trabalhos Práticos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<p>KRUGMAN, PAUL R. Introdução à economia. 3ª edição. Rio de Janeiro. Elsevier, 2007.</p> <p>MOCHON, Francisco. Princípios de Economia. Sao Paulo. Pearson, 2007. PARKIN, Michael. Macroeconomia. 6 edicao. Sao Paulo. Pearson, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>IZIDORO, Cleyton. Economia e Mercado. Sao Paulo. Pearson, 2019.</p> <p>MENDES, Judas Tadeu Grassi. Economia: fundamentos e aplicacoes. 2 ed. Sao Paulo. Pearson, 2009.</p> <p>PINDYCK, Robert; RUBINFELD, Daniel. Microeconomia. 8 ed. Sao Paulo. Pearson, 2013.</p> <p>SINGER, Paul. Aprender Economia. Sao Paulo. Contexto, 2010.</p> <p>VARIAN, H. R. Microeconomia: Princípios Básicos. 7ª ed., Rio de Janeiro: Ed. Campus/Elsevier, 2006.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: HOTELARIA HOSPITALAR		
Código: HOTE041	Carga horária total: 40h	Créditos:2
Nível:Superior/Tecnólogo	Semestre:III	Pré-requisitos: Fundamentos da Hotelaria
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0
	Presencial: 40h	Distância:0
	Prática Profissional: 0	
	Atividades não presenciais: 8	
	Extensão: 0	
EMENTA		
<p>O desenvolvimento da hospitalidade na história. Turismo de saúde. Modalidades de hotéis de saúde. A hotelaria como nova forma da humanização dos serviços e da infraestrutura hospitalar. A hotelaria voltada para o bem do paciente em seus aspectos estruturais e arquitetônicos voltados à área hospitalar. Identificação do perfil profissional para atuação nesse segmento e conhecimento dos cargos e suas atribuições. Hotelaria hospitalar e a Humanização do atendimento: o desafio das mudanças.</p>		
OBJETIVO		
<p>Ao final da disciplina, espera-se que o aluno seja capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a evolução da hospitalidade na saúde ao longo da história do homem, da história antiga ao período contemporâneo; ● Conceituar e Caracterizar Turismo de Saúde; ● Conhecer as modalidades de hotéis de saúde; ● Compreender a importância da Hotelaria Hospitalar na saúde; ● Conhecer aspectos estruturais e arquitetônicos voltados da hotelaria hospitalar ● Identificar como a hotelaria pode possibilitar a humanização dos serviços e da estrutura hospitalar; ● Identificar o perfil do profissional para atuação na hotelaria hospitalar; ● Conhecer cargos e atribuições na Hotelaria hospitalar; ● Avaliar a Humanização dos serviços hospitalares a partir da Hotelaria. 		

PROGRAMA

UNIDADE 1 – HOSPITALIDADE E SAÚDE

Abordar o histórico da hospitalidade voltado à saúde; Compreender os modelos de Gestão Hospitalar, Legislação e projetos EAS (Estabelecimentos Assistenciais de saúde); Estudar a história e evolução dos hospitais; Compreender a evolução da estrutura hospitalar (organizacional, física e funcional); compreender o Turismo de saúde (Histórico, definição e contextualização do segmento); conhecer os meios de hospedagem voltados aos serviços de saúde (SPA, clínica geriátrica, hotel para terceira idade, hotel médico, centros médicos e hospital hotel); Compreender o perfil e necessidades dos clientes da saúde.

UNIDADE 2 – HOTELARIA HOSPITALAR

Fundamentar a importância da humanização nos serviços de saúde; Definir e compreender as normativas da arquitetura Hospitalar ; Estudar sobre o dimensionamento do enxoval Hospitalar; Conhecer os cargos e atribuições na hotelaria hospitalar e a importância da comunicação e relacionamento entre os departamentos/setores; Diferenciar os departamentos da hotelaria Clássica x hospitalar (Gestão de pessoas) ; Custos e benefícios da implementação da Hotelaria Hospitalar (paciente versus cliente).

UNIDADE 3 – QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE NA HOTELARIA HOSPITALAR

Compreender a importância da qualidade dos serviços na hotelaria hospitalar; Definir estratégias para mensurar a satisfação dos clientes; Compreender o conceito de acreditação hospitalar; Conhecer e implementar diferentes projetos de hotelaria hospitalar; conhecer as ferramentas e os indicadores da qualidade aplicados a saúde; Compreender os processos de Auditoria Hospitalar;

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositiva/dialógica;
 - Exercícios teóricos e práticos (Resenhas e fichamentos);
 - Apresentação de seminários;
 - Observação de filmes (Resenhas);
 - Análise e interpretação de textos e artigos;
 - Incursões no Campo Empírico – visitas técnicas e aulas práticas;
- Metodologias ativas de aprendizagem a fim de engajar os estudantes nos processos de ensino-aprendizagem.

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: Livros, artigos, vídeos, filmes, gráficos, quadrinhos dentre outros.
- Recursos audiovisuais: Data show, computador, dentre outros.
- Laboratório de informática;
- Plataforma (Google Classroom);

AVALIAÇÃO

A avaliação, de caráter formativo será realizada através do acompanhamento permanente do aluno, utilizando técnicas diversificadas de avaliação como:

- Trabalhos Individuais (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos em grupo / Trabalhos de campo;
- Seminários (Coerência de ideias na produção textual e clareza na expressão oral);
- Participação em Fóruns/Eventos e Mediações Acadêmicas;
- Participação e interesse dos alunos durante as discussões fomentadas em sala;
- Capacidade de trabalho em grupo e de desenvolvimento de pensamento crítico-reflexivo na resolução das atividades propostas;
- Considerar as diversas formas de aprendizagem (escrita, fala contemplando a variedade de habilidades e formas de aprender)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOEGER, Marcelo. **Hotelaria hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização**. 2. ed. rev. São Paulo: Senac SP, 2012. 147 p. ISBN 9788539602704.

MORAES, Ornélio Dias de. **Hotelaria hospitalar: um novo conceito no atendimento ao cliente da saúde**. Caxias do Sul: Educus, 2004. 241 p. (Hotelaria). ISBN 978-85-7061-283-4.

TARABOULSI, Fadi Antoine. **Administração de hotelaria hospitalar: serviços aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia de informação, psicologia hospitalar**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 260 p. ISBN 9788522453603.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHON, Kye-Sung; SPARRPWE, Raymond T. **Hospitalidade: conceitos aplicações**. Tradução de Ana Beatriz de Miranda e Silva Ferreira. São Paulo: Pioneira, 2003. 393 p. ISBN 8522102988.

ELIAS, Sabrina Maria de Sousa. **Hotelaria hospitalar e os novos protocolos de segurança**. 2022. 12 f TCC (Graduação) Tecnologia em Hotelaria - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/ Campus Aracati, Aracati, 2022. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=106988. Acesso em: 10 Apr. 2023.

GODOI, Adalto Félix de. **Hotelaria hospitalar e humanização no atendimento em hospitais**. 2. ed. São Paulo: Ícone, 2008. 156 p. ISBN 9788527409872.

SILVEIRA, Cinara Queiroz Gomes da. **Análise dos serviços de hotelaria hospitalar: humanização do atendimento**. 2008. 52 f. TCC (Graduação) Tecnologia em Hotelaria - Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará/ Campus Fortaleza, Fortaleza, 2008. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=44411. Acesso em: 10 Apr. 2023.

TORRE, Francisco de la. **Administração hoteleira: parte I - departamentos**. São Paulo: Roca, 2001. v. 1 . 154 p. ISBN 9788572413336.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

