



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

**RESOLUÇÃO Nº 013, DE 12 DE ABRIL DE 2011**

Aprova *ad referendum* do Conselho Superior o Projeto do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria - *Campus* Avançado de Aracati-CE.

**O PRESIDENTE EM EXERCÍCIO DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**, no uso das atribuições,

**R E S O L V E,**

Aprovar *ad referendum* do Conselho Superior o Projeto do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria - *Campus* Avançado de Aracati-CE.

Cláudio Ricardo Gomes de Lima  
**Presidente do Conselho Superior**

Atesto que a matéria desta Resolução foi referendada em Reunião do CONSUP, conforme o que consta da Ata de 02/05/2011

---

Secretária dos Conselhos

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO  
CAMPUS AVANÇADO DE ARACATI

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

**Eixo tecnológico: Hospitalidade e Lazer**

Março, 2011

**Prof. Cláudio Ricardo Gomes de Lima**  
Reitor do Instituto Federal de Educação e Tecnologia – IFCE

**Prof. Virgílio Augusto Soares Araripe**  
Pró-reitor de Administração e Planejamento

**Franco Magalhães Neto**  
Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional

**Prof. Gilmar Lopes Ribeiro**  
Pró-Reitor de Ensino e Pesquisa

**Francisco Gutemberg Albuquerque Filho**  
Pró-Reitor de Extensão

**Profa. Glória Maria Marinho da Silva**  
Pró-reitora de Pesquisa e Inovação

**Antônio Moisés Filho de Oliveira Mota**  
Diretor Geral do Campus Fortaleza

**Prof. José Orlando Medeiros Silva**  
Diretor do IFCE - Campus Avançado Aracati

**Prof. Marcius Tullius Soares Falcão**  
Diretor de Ensino IFCE – Campus Avançado Aracati

**Profa. Lorena Cunha de Sena**  
Coordenadora do Curso Tecnólogo em Hotelaria

**Maíra Nobre de Castro Porto**  
Pedagoga – IFCE Campus Avançado Aracati

## **APRESENTAÇÃO**

O presente documento visa apresentar e detalhar a proposta pedagógica do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, Campus Avançado de Aracati/Campus Fortaleza, a LDB nº 9.394/96, as Diretrizes Curriculares para o Ensino Superior de Tecnologia e o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia em vigor.

### **1 EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO DO CURSO**

**Professores:**

Lorena Cunha de Sena  
Susana Dantas Coelho  
Marcius Tullius Soares Falcão

**Pedagoga:**

Maíra Nobre de Castro Porto

## 2 INFORMAÇÕES GERAIS

### 2.1 Dados do Curso

**Nomenclatura do curso:** Tecnólogo em Hotelaria

**Oferta:** semestral ( ) anual (X)

**Turnos de Oferta:** matutino ( ) vespertino ( ) noturno (X)

**Número de vagas ofertadas/ano:** 40

### 2.2 Dados da Instituição

**Razão Social:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia

**Nome de Fantasia:** IFCE

**Esfera administrativa:** Federal

**Endereço:** Rua Teófilo Pinto, 200; Bairro: Farias Brito

Aracati-CE CEP: 62000-800

**Telefone/Fax:** (088) 3421.3559

**E-mail de contato:** jorlando@ifce.edu.br

**Sítio:** <http://www.ifce.edu.br>

## 3 BREVE HISTÓRICO DO IFCE

Após a Proclamação da República muitas indústrias brasileiras já apresentavam algum crescimento, fazendo crescer a necessidade de mão-de-obra melhor qualificada. As novas tarefas exigiam pessoas com conhecimentos especializados e apontava para a necessidade de se estabelecer, de imediato, o ensino profissional.

Tendo em vista essa necessidade, em setembro de 1909, o então Presidente do Brasil, Nilo Peçanha, mediante Decreto-Lei nº 7 566, cria nas capitais dos estados da república, as Escolas de Aprendizes Artífices para o ensino profissional primário e gratuito.

A instituição denominada de Escola de Aprendizes Artífices do Ceará foi instalada no dia 24 de maio de 1910, na Av. Alberto Nepomuceno, onde funciona, atualmente, a Secretaria Estadual da Fazenda.

Em 1930 o governo provisório assume o poder e a educação passa a ser regulada pelo Ministério da Educação e Saúde Pública (MESP). As Escolas de Aprendizes Artífices, anteriormente ligadas ao Ministério da Agricultura, passaram, por consequência e de imediato, ao MESP e a receber subsídios do governo central.

Em 1937, na reforma do Ministério da Educação e Saúde Pública, o ministro Capanema, mediante a Lei nº 378 de 13 de janeiro, transforma as Escolas de Aprendizes Artífices em Liceus Profissionais, recebendo, no Ceará, a denominação de Liceu Industrial de Fortaleza.

Com a eclosão da Segunda Guerra Mundial, em primeiro de setembro de 1939, houve intensa redução na importação de produtos estrangeiros. Por esta razão, o Brasil passou a cuidar da implantação de indústrias básicas, incentivando a criação de estabelecimentos fabris e, conseqüentemente, adotou uma política paralela de incentivo à formação de mão-de-obra qualificada, para atender ao incipiente parque industrial.

Por despacho do Ministro da Educação, em 28 de agosto de 1941, o nome foi modificado para liceus. No Ceará a denominação passou a ser Liceu Industrial do Ceará, nome que durou apenas um ano, já que em 1942, de acordo com o Decreto nº 4121, de 25 de fevereiro, recebeu o nome de Escola Industrial de Fortaleza.

A conjuntura nacional e internacional despertou o interesse do governo brasileiro em modernizar e melhorar o ensino profissional.

Em 1942, a Lei Orgânica do Ensino Industrial estabeleceu as bases da organização e do regime do ensino destinado à preparação profissional dos trabalhadores na indústria e definiu o ensino

industrial como de 2º grau, em paralelo com o ensino secundário. Os cursos técnicos de três anos preparariam os técnicos para uma nova modalidade de educação; a formação de técnicos de segundo grau para a área industrial seria atribuição das escolas técnicas industriais, que, naquele ano, iniciaram suas atividades.

No estado do Ceará, a denominação – Escola Técnica Federal do Ceará – surge mediante a Lei nº 3552 de 16 de fevereiro de 1953, alterada pelo Decreto-Lei nº 196, de 27 de agosto de 1969, vinculada ao MEC por intermédio da SEMTEC. É uma autarquia educacional, tendo se firmado no Estado como instituição de excelência no ensino técnico-profissional.

As mudanças de nome foram decorrentes do sempre renovado papel da Instituição, para uma constante sintonia com os novos horizontes que eram delineados pela permanente dinâmica do progresso, muito acelerado nas últimas décadas.

A Escola Técnica Federal do Ceará teve inclusive seu campo de ação ampliado com a criação das UNEDs – Unidades Descentralizadas de Ensino – de Cedro e de Juazeiro do Norte (1994) viabilizando, assim, o ensino profissional em outras regiões do Estado.

A velocidade do desenvolvimento industrial do país e a penetração gradual de tecnologia de ponta demandam a formação de especialistas de diversos níveis, impondo um persistente reestudo na formação desses profissionais. Nessa perspectiva, nascem os Centros Federais de Educação Tecnológica - CEFETs, tendo por objetivo ministrar ensino em nível superior de graduação e pós-graduação, visando à formação de profissionais em engenharia civil, industrial e tecnológica, a formação de professores e especialistas para o ensino médio e de formação profissional, formação de técnicos, promoção de cursos de extensão, aperfeiçoamento, atualização profissional e realização de pesquisas na área técnico-industrial.

A denominação de Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará (CEFET-CE) foi oficializada pela Lei nº 8948, de 8 de dezembro de 1994, e regulamentada pelo Decreto-Lei nº 2406/97, de 27 de novembro de 1997 e pelo Decreto de 22/03/99 (DOU de 22/03/99) que implantou a nova entidade.

A necessidade de capacitação de novos profissionais levou o Governo Federal a sancionar a lei 11.892 que transformou os Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs), Escolas Agro técnicas e Técnicas em Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFs). Com o mesmo status das universidades federais, os IFs são obrigados a oferecer 20% das vagas para a formação de professores.

Os IFs representam uma nova concepção da educação tecnológica no Brasil e traduzem o compromisso do governo federal com os jovens e adultos. Esta nova rede de ensino tem um modelo institucional em que as unidades possuem autonomia administrativa e financeira. A nova instituição terá forte inserção na área de Pesquisa e Extensão para estimular o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas.

A Lei 11.892/2008, sancionada pelo Presidente Luis Inácio Lula da Silva, cria trinta e oito Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. O Instituto Federal do Ceará (IFCE) nasceu com nove Campi, dentre estes o Campus Avançado de Aracati.

Aracati é um município do Estado do Ceará, localizado na Região do Jaguaribe, caracterizada por um crescente contingente de empresas hoteleiras dos mais diversos portes. O município possui 68.673 habitantes e se destaca por seu desenvolvimento turístico.

O crescente desenvolvimento da atividade turística na região justifica a importância da criação do Curso de Tecnologia em Hotelaria no Campus de Aracati, tendo em vista o potencial hoteleiro da região e a falta de mão-de-obra qualificada para as empresas hoteleiras. O Campus Avançado Aracati é mais uma opção de qualidade voltada para os alunos residentes no município e adjacências.

## 4 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

### 4.1 Justificativa da oferta do curso

**A atividade turística é um dos segmentos da economia que mais vem crescendo atualmente, sendo responsável por grande quantidade de empregos e renda. Segundo a OMT (Organização Mundial do Turismo), o**

**turismo mundial crescerá entre 4 e 5% em 2011 e para acompanhar esse crescimento, a forma mais adequada seria investir em novos destinos e na mão de obra local.**

Analisando dados informados pela Secretária de Turismo - SETUR e de desenvolvimento econômico da região onde o Aracati está inserido, verifica-se um grande potencial turístico e um crescente aumento do setor. Atualmente, Aracati conta com uma rede hoteleira bastante diversificada, com dimensões variadas e que emprega parte dos jovens aracatienses, porém convive com um problema que é comum em outras regiões turísticas: a falta de mão de obra qualificada.

QUADRO 1								
Evolução - 1995/2010								
Agregados	Resultados		Var(%)		Metas		Variações 2010/08(%)	
	1995	2008	Total	Anual	2009	2010	Total	Anual
Demanda Turística Via Fortaleza	761.777	2.178.395	186,0	8,8	2.300.000	2.420.000	11,1	5,4
Nacional	723.688	1.956.199	170,3	8,3	2.047.000	2.129.600	8,9	4,3
Internacional	38.089	222.196	483,4	15,2	253.000	290.400	30,7	14,3
Receita Turística Direta (R\$ milhões)	486,0	2.908,7	498,5	15,4	3.197,0	3.509,0	20,6	9,8
Renda Cerada (R\$ milhões)	651,2	5.090,2	681,7	17,9	5.594,8	6.140,8	20,6	9,8
Impacto sobre o PIB (%)	5,2	9,8	88,2	5,2	10,0	10,4	6,3	3,1
Oferta Hoteleira no Ceará (UHS)	10.739	24.743	130,4	6,9	26.500	28.500	15,2	7,3
Fortaleza	5.264	10.365	96,9	5,6	10.500	11.500	11,0	5,3
Interior	5.475	14.378	162,6	8,0	16.000	17.000	18,2	8,7
Movimento no Aeroporto (mil Pax)	1.147	3.112	171,3	8,3	3.400	3.700	18,9	9,0
Movimentação Turística mil(*)	3.276	10.182	210,8	9,5	10.895	11.766	15,6	7,5

FONTE: SETUR-CE  
 (\*) Considera-se ao fluxo turístico nos municípios turísticos do Estado, incluindo o turismo de origem nacional, internacional e intrastadual.  
 Dados: 2009 e 2010 (previsão)

Quadro 1: Evolução do turismo entre 1995 e 2010

Fonte: SETUR Ceará.

Observando o quadro acima, verifica-se a evolução crescente dos mais importantes agregados turísticos no Ceará. Entre 1995 e 2008, o fluxo de turistas para o Ceará cresceu de 762 mil para 2.178 mil turistas, somando m crescimento médio anual de 8,8%. A oferta de hospedagem (UHS) passou de 10.739 UHS para 24.743 UHS ente 1995 e 2008 nos principais municípios turísticos, resultando um crescimento anual de 6,9%. Segundo a SETUR-CE, a movimentação turística no Estado (considerando as formas de turismo doméstico, nacional e internacional) saltou de 3,3 milhões em 2000 para 10,2 milhões de turistas em 2008.

Os destinos preferidos pelos turistas que visitaram o Ceará em 2007 foram: litoral (73,8%); sertão (21,5%); e serra (4,7%). Em 1998 o litoral representava 82,5%, o que revela uma maior diversificação da oferta e do posicionamento do produto turístico do Estado nos mercados emissores, sendo o segmento sol e praia o dominante nas preferências dos turistas.

As praias mais demandadas foram: Cumbuco, Canoa Quebrada, Morro Branco, Porto das Dunas e Jericoacoara. A taxa de interiorização do fluxo turístico subiu de 43,3% em 1998 para 64,8% em 2007.

Especificação	DEZEMBRO			JANEIRO A DEZEMBRO		
	2009	2010	VAR(%)	2009	2010	VAR(%)
<b>1. Vôos (Pousos)</b>	<b>2.568</b>	<b>2.943</b>	<b>14,6</b>	<b>25.942</b>	<b>31.286</b>	<b>20,6</b>
- Nacionais	2.469	2.866	16,1	24.991	30.361	21,5
- Internacionais	99	77	-22,2	951	925	-2,7
<b>2. Embarques de Passageiros</b>	<b>167.554</b>	<b>187.607</b>	<b>12,0</b>	<b>1.881.155</b>	<b>2.216.703</b>	<b>17,8</b>
- Nacionais	156.361	177.533	13,5	1.766.802	2.099.284	18,8
- Internacionais	11.193	10.074	-10,0	114.353	117.419	2,7
<b>3. Desembarques de Passageiros</b>	<b>219.313</b>	<b>254.823</b>	<b>16,2</b>	<b>1.920.271</b>	<b>2.332.952</b>	<b>21,5</b>
- Nacionais	207.344	244.177	17,8	1.810.970	2.220.908	22,6
- Internacionais	11.969	10.646	-11,1	109.301	112.044	2,5
<b>4. Movimento de Passageiros</b>	<b>386.867</b>	<b>442.430</b>	<b>14,4</b>	<b>3.801.426</b>	<b>4.549.655</b>	<b>19,7</b>
- Nacionais	363.705	421.710	15,9	3.577.772	4.320.192	20,8
- Internacionais	23.162	20.720	-10,5	223.654	229.463	2,6

Fonte: INFRAERO e SETUR/CE

A tabela cima ressalta o aumento no volume de desembarques de passageiros no Aeroporto Internacional Pinto Martins, o que evidencia o crescimento da movimentação turística no Ceará.

Analisando os dados disponibilizados pela SETUR-CE, verifica-se assim a importância da criação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria que possibilitará a qualificação profissional, garantindo egressos qualificados e aptos a entrar no concorrido mercado de trabalho. Não só do Aracati, mas de seu entorno que necessita do tecnólogo em hotelaria.

Com a implantação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, os objetivos de qualificação da mão de obra local, da responsabilidade social, da produção de conhecimento, do incentivo à pesquisa e extensão serão alcançados. A justificativa maior para a criação do curso é a qualificação profissional da população, promovendo o planejamento, a organização e a execução de atividades relacionadas à área, como consequência a geração de novos empregos e melhores condições de vida desses profissionais.

Ressalte-se que Aracati possui o quarto pólo hoteleiro do Estado além de está em fase de conclusão as obras do Aeroporto Internacional de Aracati, que intensificará mais ainda o mercado turístico da região, por conseguinte, o hoteleiro.

Outra observação que corrobora com a criação do Curso é o fato de em 2014 termos a Copa do Mundo de Futebol. Observando que as cidades de Fortaleza e Natal serão cenários desta

competição, e Aracati com seu pólo hoteleiro e sua riqueza turística estará no meio. A primeira turma do Curso concluiria já com grande possibilidade de inserir-se no mercado, com excelente formação.

Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis – ABIH, meio de hospedagem é definido como:

“(…) todo estabelecimento de uso coletivo que fornece aos hóspedes bens e serviços consistentes na cessão temporária remunerada de aposentos mobiliados e na prestação de serviços complementares conexos referentes ao bem estar de seus consumidores”.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria utiliza-se do método tático-operacional que aprofunda os conhecimentos nos dois principais departamentos da empresa hoteleira: hospedagem e alimentos e bebidas, assim como as técnicas de promoção e vendas, entendendo que o turista procura a maior oferta possível de prestação de serviços.

A matriz curricular do curso oportuniza ao discente o estudo dos serviços inerentes ao setor de hospedagem, abrangendo o setor de reservas, recepção e governança. No departamento de alimentos e bebidas, o estudo do atendimento no restaurante, sua administração organizacional e financeira e nas aulas práticas aprimora os conhecimentos quanto ao preparo de alimentos e bebidas. Segundo DUARTE (1996), o departamento de alimentos e bebidas é responsável por 30% da receita do hotel, enfatizando a importância de seu estudo e compreensão pelo discente do curso.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Avançado Aracati buscará a construção de habilidades e competências obtidas por meio de aulas teóricas, práticas e demais modalidades de ensino-aprendizagem.

## **4.2 Objetivos do Curso**

### **4.2.1 Objetivo geral**

- Formar profissionais qualificados e capazes de assumir cargos e funções na hotelaria, buscando o equilíbrio e a coerência metodológica e mercadológica, extraindo o melhor aproveitamento possível do “saber-fazer”.

### **4.2.2 Objetivos específicos**

- Propiciar ao discente técnicas de recepção, reservas, governança, sala-bar e de promoção e venda dos produtos hoteleiros.
- Oportunizar ao aluno o desenvolvimento do perfil de gestor, de modo a assumir funções estratégicas na administração hoteleira.
- Valorizar o conhecimento e os procedimentos na área de hospitalidade, incluindo os segmentos de hospedagem, alimentos e bebidas, hotelaria hospitalar, lazer e recreação e eventos.

## **4.3 Forma de acesso ao Curso**

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



**disponibilizadas por meio do SISU será efetuada com base nos resultados obtidos pelos estudantes no Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM.**

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

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

**O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria oferta 40 vagas anualmente, em que o preenchimento destas vagas é efetuado por intermédio dos resultados dos processos de seleção anteriormente citados.**

**O aluno também pode ingressar como transferido, com matriz curricular e competências compatíveis com as do curso superior de tecnologia em Hotelaria ou como graduado a partir de outros cursos superiores. A quantidade de vagas, ofertadas para transferidos ou graduados, é condicionada primeiramente à disponibilidade de vagas, por edital específico para este fim.**

#### **4.4 Áreas de Atuação**

- **Gerência:** trabalha com a administração de estabelecimentos hoteleiros e complexos turísticos, planeja estratégias de marketing, métodos de captação de clientes, é responsável pelo quadro de funcionários e fornecedores e pelos serviços oferecidos
- **Gastronomia:** trabalha com a coordenação da parte gastronômica, contrata os chefs, maitres e garçons, estabelece cardápios e cartas de vinhos
- **Eventos:** trabalha com a produção de eventos, sejam feiras, seminários, convenções ou congressos
- **Empreendimento:** trabalha com a análise de regiões interessantes do ponto de vista turístico e planeja a construção do tipo adequado de empreendimento hoteleiro, além de estabelecer a infraestrutura necessária.

#### **4.5 Perfil do Egresso**

O tecnólogo em hotelaria estará apto à:

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

#### **4.6 Metodologia**

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

## **5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

**O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFCE, Campus Avançado de Aracati, será composto por cinco (05) semestres letivos, com intervalo de tempo de 100 dias letivos de atividade de ensino, contendo uma média de 400h/a para que os conteúdos possam ser trabalhados, assim como desenvolvidas as competências e habilidades requeridas.**

**Os componentes curriculares do Curso de Tecnologia em Hotelaria estão divididos por competências de área básica, específica e de gestão.**

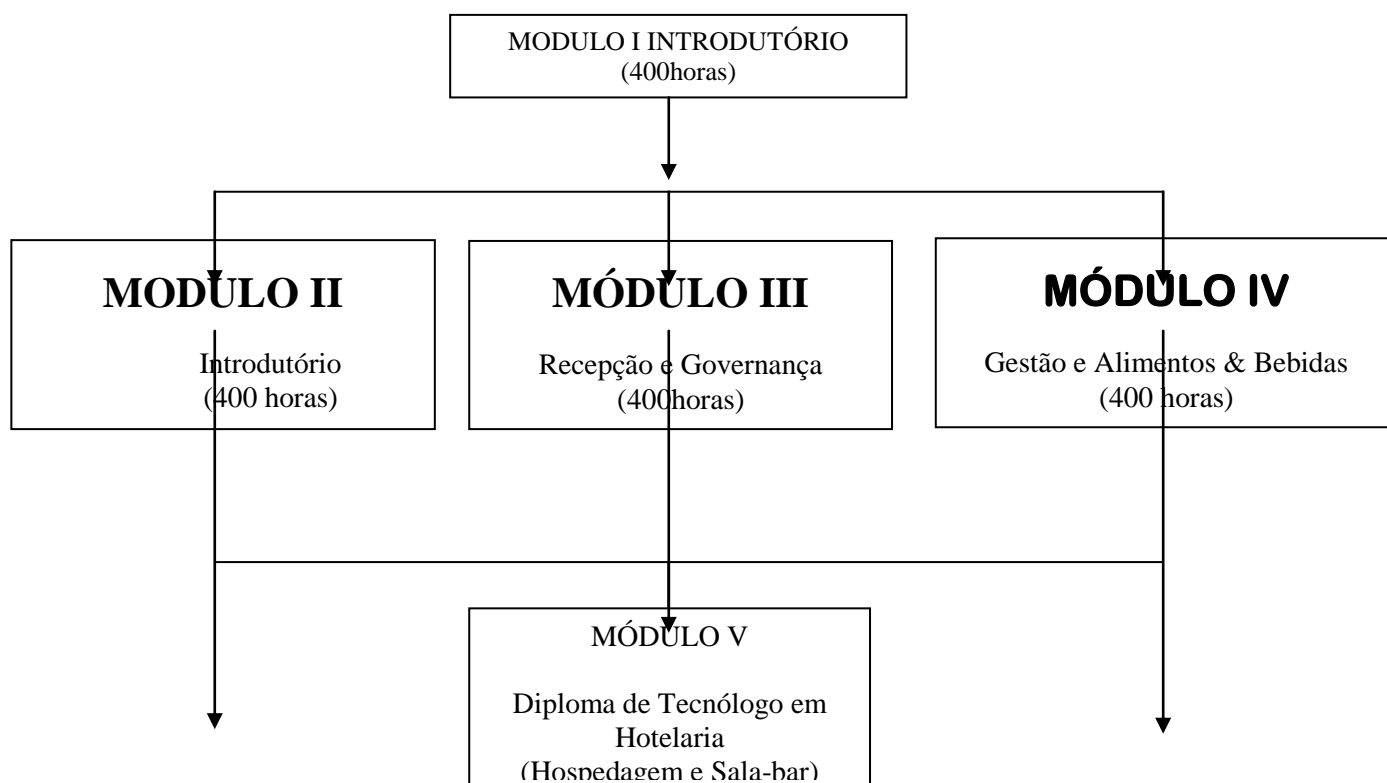
## 5.1 Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Período	Nome da disciplina	Créditos	Carga Horária
S1	Fundamentos da administração	2	40
	Matemática Comercial e financeira	2	40
	Abordagem geográfica do turismo	2	40
	Fenomenologia do Turismo	2	40
	Técnicas de Comunicação oral e escrita	2	40
	Fundamentos da Hotelaria	4	80
	Educação Ambiental	2	40
	Informática aplicada	2	40
	Metodologia da pesquisa em Turismo	2	40
<b>Total da carga horária por semestre</b>			<b>400h/a</b>
S2	Iniciação ao Estudo de Alimentos e Bebidas	2	40
	Higiene alimentar e Noções de Nutrição	2	40
	Estatística aplicada	2	40
	Inglês aplicado ao turismo I	4	80
	Espanhol aplicado ao turismo I	4	80
	Saúde e Segurança do Trabalho	2	40

	Direito Empresarial	2	40
	Controladoria e auditoria	2	40
<b>Total da carga horária por semestre</b>			<b>400h/a</b>
<b>S3</b>	Inglês aplicado ao turismo II	4	80
	Sistemas e Técnicas de governança	2	40
	Sistemas e Técnicas de recepção	2	40
	Captação e Coordenação de Eventos em meios de hospedagem	2	40
	Custos e Orçamentos	2	40
	Bases de Produção Culinária	2	40
	Ética e Relações interpessoais	2	40
	Espanhol aplicado ao turismo II	4	80
<b>Total da carga horária por semestre</b>			<b>400h/a</b>
<b>S4</b>	Gestão de pessoas	2	40
	Gestão da qualidade em Meios de Hospedagem	2	40
	Desempenho Social, Cerimonial e Protocolo.	2	40
	Coquetelaria e vinhos	2	40
	Gestão de Hospedagem	2	40
	Marketing turístico	2	40
	Sistemas e Técnicas de sala e bar	2	40
	Políticas Públicas do Turismo	2	40
	Elaboração de Projeto de Pesquisa	2	40
	Gestão em Alimentos e Bebidas	2	40
<b>Total da carga horária por semestre</b>			<b>400h/a</b>
<b>S5</b>	Programa de prática profissional	5	100
	Projeto social	2	40
	Trabalho de conclusão de curso	2	40
	Empreendedorismo	2	40
<b>Total da carga horária por semestre</b>			<b>220h/a</b>
<b>Total da carga horária do curso</b>			<b>1.820h/a</b>

## 5.2 Fluxograma curricular

FLUXOGRAMA DO CURSO (representação gráfica do percurso de formação)



### 5.3 Critério de aproveitamento de experiências anteriores

Será utilizado como critério para aproveitamento de experiências anteriores a validação de conhecimentos expressa no Regulamento da Organização Didática.

O IFCE validará conhecimentos adquiridos em estudos regulares e/ou em experiência profissional, mediante avaliação teórica e/ou prática, feita por uma banca instituída pelo coordenador do curso, composta, no mínimo, de dois professores.

O aluno não poderá pedir validação de componente curricular em que tenha sido reprovado no IFCE. A validação de conhecimentos só poderá ser solicitada uma vez, por componente curricular e deverá ser solicitada nos primeiros cinquenta dias letivos do semestre em curso.

### 5.4 Avaliação do Projeto de Curso

**Os Cursos Superiores de Tecnologia do IFCE apresentam mecanismos de avaliação permanente da efetividade do processo de ensino e aprendizagem com o objetivo de tornar compatível a oferta de vagas e o modelo do curso com a demanda do mercado de trabalho.**

**Ao longo do desenvolvimento das atividades curriculares, a Coordenação do Curso deve agir na direção da consolidação de mecanismos que possibilitem a permanente avaliação dos objetivos do curso. Tais mecanismos contemplam o mercado de trabalho, as condições de empregabilidade, a parceria com o setor empresarial e a atuação profissional dos formandos, entre outros.**

**A avaliação dos docentes realizada semestralmente pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE tem o objetivo de analisar o desenvolvimento da atuação do professor no que diz respeito ao planejamento da aula e relação professor-aluno, dentre outros aspectos. Os dados coletados visam propiciar uma melhoria do trabalho pedagógico na referida instituição.**

**Esta avaliação, feita semestralmente, é disponibilizada aos alunos via sistema eletrônico (Q-ACADÊMICO).**

## **5.5 Avaliação da Aprendizagem**

A avaliação do processo ensino aprendizagem e os critérios de promoção estão estabelecidos no Regulamento de Organização Didática do IFCE. (Anexo)

## **5.6 Atividades Complementares**

**Cabe ao discente a responsabilidade na busca do conhecimento. A curiosidade e a observação devem ser marcas permanentes do corpo discente. O profissional do futuro precisa ter a capacidade de aprender a aprender, estudando a vida toda, ou seja, seu aprendizado será permanente e esta postura deve ser incorporada no processo ensino aprendizagem desenvolvido no curso.**

**As atividades educacionais complementares devem privilegiar a construção de comportamentos sociais e profissionais que as atividades acadêmicas tradicionais, de sala de aula ou de laboratório não têm condições de propiciar.**

**Nesta perspectiva, devem ser inseridas as atividades de cunho social e de interesse coletivo, privilegiando atividades de monitoria acadêmica e de iniciação científica ou tecnológica que propiciem a participação do estudante na vida da instituição.**

**As atividades complementares ou extracurriculares do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria constituem um conjunto de atividades práticas que permitem, no âmbito do currículo, a articulação entre teoria e prática e a complementação dos saberes e habilidades necessárias, a serem desenvolvidas durante o período de formação do profissional.**

**Algumas atividades podem ser pensadas e inseridas na vida acadêmica do discente, como atividades esportivas e culturais, trabalhos de iniciação científica, projetos multidisciplinares, visitas técnicas, trabalhos em equipe, seminários, monitorias, participação em empresa Junior e outras atividades empreendedoras, além de intercâmbios com instituições estrangeiras congêneres.**

**As Atividades Complementares dos Cursos Superiores de Tecnologia deverão ser consideradas e avaliadas pelas coordenações de cursos, de acordo com a duração ou carga horária mínima para validação.**

**As atividades destinadas aos alunos do Curso Tecnólogo em Hotelaria são:**

**1) Visitas técnicas: acontecem a partir do primeiro semestre cursado, com o intuito facilitar o processo ensino-aprendizagem das disciplinas estudadas para garantir um bom aproveitamento da atividade. São realizadas semestralmente visitas técnicas a empresas hoteleiras de Aracati e proximidades e de Fortaleza.**

**2) Eventos e seminários: os alunos são estimulados a participarem de seminários, congressos, palestras e em eventos como organizadores ou recepcionistas. Os Alunos de iniciação científica poderão ter seus trabalhos publicados em eventos de nível nacional e internacional, participando como apresentadores.**

**3) Bolsa de monitoria e administrativa: o curso Tecnólogo em Hotelaria pretende contar com um bolsista para atividades de monitoria das disciplinas práticas de alimentos e bebidas e outro bolsista administrativo atuando no apoio a coordenação do curso. O programa de monitoria será desenvolvido como estratégia institucional para a melhoria do processo ensino-aprendizagem. A atividade de monitoria pode ainda ser pontuada como atividade complementar e constar no histórico escolar do estudante.**

#### **5.7 Trabalho de Conclusão de Curso – TCC**

**O Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) tem como objetivo promover a consolidação dos conhecimentos. O aluno propõe à coordenação de curso, o estudo sobre um tema de seu interesse ou o desenvolvimento de um processo ou produto inovador. O estudo, como coroamento dos conhecimentos adquiridos, permite ao futuro profissional o desenvolvimento de sua capacidade inovadora e criativa e a inserção, já**

no decorrer de sua formação, nos procedimentos de pesquisa e desenvolvimento tecnológico.

O professor, como orientador, passa a desempenhar o novo papel pedagógico, não mais como mero transmissor de conhecimentos, porém como profissional pleno em toda a sua potencialidade, criando núcleos de competência em sua área de atuação. Durante o desenvolvimento do TCC, o professor permite a seus orientandos produzirem conhecimentos e saberes e aplicarem a tecnologia, construindo o conhecimento científico e tecnológico.

O TCC, portanto, ultrapassa seus limites e deve ser desenvolvido até o último período do curso, nascendo do interesse do estudante e consubstanciando-se no contato entre a teoria e a prática no mundo do trabalho.

O TCC pode ser desenvolvido como atividade de pesquisa ou extensão, vinculados ao Instituto. Por exemplo: como projetos de Iniciação Científica (preferencialmente) ou por atividades de pesquisa aplicada em empresas públicas ou privadas, desde que intermediadas pelo Instituto. Além disso, trabalhos em comunidades são aceitos como objeto do TCC desde que esses trabalhos façam parte de projetos específicos desenvolvidos pelo Instituto e conduzidos pelos seus docentes.

A carga horária mínima para o TCC está definida na Matriz Curricular (disciplina Projeto Final de Curso), e inclui a participação do aluno em Seminário de Acompanhamento, Orientação e Avaliação dos trabalhos.

O Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser cumprido após o quarto semestre, ocorrendo preferencialmente no quinto semestre do curso, e sendo equivalente a 2 (dois) créditos. As normas para realização do Trabalho de Conclusão de Curso são as estabelecidas pela ABNT.

A defesa do TCC deverá ser feita para uma banca examinadora (defesa pública) composta de 03 (três) professores, incluindo o professor/orientador da disciplina ou indicado por este. Professores de outras instituições poderão ser convidados como membro da banca.

## **5.8 Diploma**

O aluno após integralizar a carga horária das disciplinas, defender e ter aprovado o Trabalho de Conclusão de Curso fará jus ao Diploma de Tecnólogo em Hotelaria.



## 5.9 Ementas das unidades curriculares e bibliografias

### Unidade curricular: **Fundamentos da Administração**

Conceito de administração. A finalidade da administração. Evolução do pensamento e da Teoria Administrativa. Administração e sua relação com o desenvolvimento social. O papel do cliente nas organizações. Processos administrativos. Planejamento, organização, liderança e controle. Estruturas organizacionais. Funções administrativas. Enfoque crítico da administração. Perspectivas da administração na sociedade contemporânea.

#### Bibliografia

CHIAVENATO, I. *Iniciação à Administração Geral*, 3ª Edição. São Paulo: MAKRON Books, 2000.

SILVA, R. O. *Teorias da Administração*, 1ª Edição. São Paulo: Pioneira, 2001.

MAXIMIANO, A.C.A. *Introdução à Administração*, 7 Edição. São Paulo: Atlas, 2008. DORNELAS, José Carlos Assis. *Empreendedorismo Corporativo: Como ser um empreendedor, inovar e se diferenciar da sua empresa*. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

### Unidade curricular: **Matemática Comercial e Financeira**

Juros simples. Descontos simples. Prazo médio e comum. Taxa média. Regras de sociedade. Pagamentos antecipados. Juros compostos. Desconto composto. Séries financeiras. Inflação. Sistemas de amortização de empréstimos.

#### Bibliografia

GITMAN, Lawrence Geoffrey. *Princípios de Administração Financeira: Essencial*, editora Bookman, Porto Alegre, 2ª edição 2002.

GITMAN, Lawrence Geoffrey. *Princípios de Administração Financeira*, editora Pearson, Porto Alegre, 10ª edição 2004.

ROSS, Stephen A, WESTERFIELD, Randolph W., JORDAN, Bradford D. *Administração Financeira*. Bookman, 8ª edição, Porto Alegre, 2008.

GROPPELLI, A. A.; NIKBAKHT, E. *Administração Financeira – Série Essencial*. Saraiva, 3ª edição, São Paulo, 2010.

### Unidade curricular: **Abordagem Geográfica do Turismo**

Aspectos teóricos e metodológicos da abordagem geográfica sobre o turismo. O turismo na sociedade contemporânea e seu papel na produção do espaço. A dinâmica social, cultural e ambiental mundial e a atividade turística. Urbanização Turística. Planejamento territorial voltado para a produção e o consumo do espaço geográfico.

#### Bibliografia

REJOWSKI, Mirian et.al. *Turismo no percurso do tempo*. 2ª ed. Aleph, São Paulo 2003.

CRUZ, Rita de Cássia Ariza da. *Introdução à Geografia do Turismo*. 2ª ed. Roca, São Paulo 2003.

PEARCE, Douglas G. *Geografia do Turismo*. Aleph: São Paulo, 2003.

### Unidade curricular: **Fenomenologia do Turismo**

Indicar conceitos introdutórios e breve históricos. Conhecer e compreender a evolução do turismo, fazendo contextualização contemporânea do seu desenvolvimento e dos impactos da atividade. Analisar e executar a estrutura organizacional dos serviços. Compreender a segmentação turística, bem como o seu efeito multiplicador na economia global e local. Conhecer os órgãos do turismo. Assimilar e interpretar as tendências e o produto turístico.

#### Bibliografia

ANDRADE, J. V. Turismo: fundamentos e dimensões. Ática: São Paulo, 2000.  
DIAS, R. e AGUIAR, M. R. Fundamentos do Turismo. Alínea: São Paulo, 2002.  
DIAS, Reinaldo. Introdução ao Turismo. Atlas: São Paulo, 2005.  
IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do Turismo. Pioneira Thomson Learning: São Paulo, 2003.  
OLIVEIRA, Antônio Pereira. Turismo e Desenvolvimento. Atlas: São Paulo, 2002.

Unidade curricular: **Técnicas de Comunicação oral e escrita**

Leitura e interpretação: caracterização discursiva do ato da linguagem. Visão crítica sobre a atividade de leitura e de produção de textos. Construção lógica e ideológica dos textos. Análise e produção dos diferentes gêneros do discurso.

Bibliografia

BALDISSERA, Rudimar. Comunicação organizacional: o treinamento de recursos humanos como rito de passagem. São Leopoldo: Ed. Unisinos, 2000.  
CORRADO, Frank M. A força da comunicação: quem não se comunica... São Paulo: Tradução: Barbara Theoto Lambert. Makron Books, 1994.  
TOMASI, Carolina; MEDEIROS, João Bosco. Comunicação científica: normas técnicas para redação científica. São Paulo: Atlas, 2008.  
GARCIA, Othon Moacir. Comunicação em prosa moderna: aprender a escrever, aprendendo a pensar. 24. ed. Rio de Janeiro: Editora Getúlio Vargas, 2004.

Unidade curricular: **Fundamentos da Hotelaria**

Origem da hotelaria em nível internacional e nacional; Classificação dos meios de hospedagem; Estrutura e organização geral de um hotel; Análise crítica das estruturas organizacionais, em suas dimensões teóricas e práticas e sua vinculação a administração organizacional a partir da compreensão das funções administrativas de planejamento, organização, direção, controle, qualidade nas áreas de hospedagem, governança, alimentos e bebidas.

Bibliografia

CHON, Kye-Sung & SPARROWE. Hospitalidade: conceitos e aplicações: Pioneira, São Paulo-SP, 2003.  
RICCI, Renato. Hotel. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.  
WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Manole: Barueri – SP, 2002.  
DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Educs: Caxias do Sul, 1997.  
DUARTE, Vládir. Adm. Dos sistemas hoteleiros. SENAC: São Paulo, 1996.  
CASTELLI, Geraldo Saraiva. Administração hoteleira: Educs, Caxias do Sul. CASTELLI, Geraldo Saraiva. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004

Unidade curricular: **Educação Ambiental**

História e filosofia da Educação Ambiental. A linha do tempo, A questão ambiental e as políticas públicas. Princípios e Práticas da educação ambiental. Ética ambiental e movimentos sociais e culturais. A formação do sujeito ecológico. Os impactos da empresa hoteleira no meio ambiente.

Bibliografia

FOGLIATTI, Maria Cristina et al. Sistema de gestão ambiental para empresas. Interciência, Rio de Janeiro, 2008.  
PEDRINI, Alexandre de Gusmão(org.). Metodologia em educação ambiental. Vozes, Petrópolis, RJ, 2007.

Unidade curricular: **Metodologia da pesquisa em turismo**

Tipos de conhecimento humano. Ciência e Metodologia. Contexto de produção e difusão do saber científico. Procedimentos metodológicos utilizados nas Ciências Sociais. Relação entre sujeito, objeto, teoria, método e instrumento. Etapas da pesquisa científica.

Bibliografia

## **SCHLÜTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. Aleph: São Paulo, 2003.**

DENCKER, Ada de Freitas M. Pesquisa em Turismo – planejamento, métodos e técnicas. Futura: São Paulo, 2008.

### **Unidade curricular: Iniciação ao estudo de alimentos e bebidas**

Conhecer e compreender a evolução da gastronomia e restauração, segmentos e tendências contemporâneas, interpretação da complexidade das categorias, estrutura física e funções da empresa restaurativa, sua tipologia e importância social.

#### Bibliografia

LEAL, Maria Leonor Macedo. A história da gastronomia: Senac Nacional, 1998.

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: Campus, 2003.

FERNANDES, Arnesto Felipe. Comida: uma história: Record, 2004.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: Senac SP, 2001.

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

SPANG, Rebecca. Invenção do restaurante: Record, 2003.

### **Unidade curricular: Higiene alimentar e noções de Nutrição**

Conceitos básicos de Higiene Alimentar. Estudar os riscos e perigos que afetam a segurança dos alimentos. Estudo dos principais métodos de conservação de alimentos através do frio e calor. Estudo dos principais sistemas de controle de qualidade dos alimentos. Introduzir ao discente os princípios gerais da higienização e dos produtos químicos utilizados em empresas de alimentos. Higiene pessoal.

#### Bibliografia

BOROVAC, J. A. G. *Curso básico para manipuladores de Alimentos*. 2ª ed. São Paulo: editora SESI, 1992. p 35-36.

RIEDEL, G. *Controle sanitário dos alimentos*. São Paulo: Edições Loyola, 1987.

SILVA JÚNIOR, E. A. *Manual de controle higiênico- sanitário em alimentos*. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

TEIXEIRA, S. F. M. G., OLIVEIRA, Z. M. C., REGO, J. C., BISCONTINI, T. M. B. *Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição*. São Paulo: Atheneu, 1990. 219p.

VIGARELLO, G. *O limpo e o sujo - uma história da higiene corporal*. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

### **Unidade curricular: Estatística aplicada**

Introdução à Estatística Descritiva. Natureza e Fundamentos do Método Estatístico. Técnicas de Amostragem. Séries Estatísticas. Apresentação Estatística: Tabelas, Gráficos e Análise. Análise Exploratória de Dados. Distribuição de Frequências: Gráficos. Medidas de Tendência Central. Medidas de Posição. Medidas de Dispersão. Assimetria. Curtose. Números e índices. Conceitos Básicos de Probabilidade. Distribuição normal.

#### Bibliografia

CRESPO, Antônio A. *Estatística Fácil*. São Paulo: Saraiva, 2009.

MARTINEZ, Francisc. *Introdução à Estatística*. São Paulo: Atmed, 2004.

TIBONI, Conceição G. *Básico para os cursos de Administração, Ciências Contábeis e Tecnológicas*. São Paulo: Atlas, 2010.

### **Unidade curricular: Custos e Orçamentos**

Conceitos Básicos. Cálculo financeiro. Teoria dos custos. Juros e desconto simples. Fluxos financeiros. Política de Investimento. Análise de investimentos. Estudo de viabilidade de projetos no setor hoteleiro. As principais diferenças entre pessoa jurídica e pessoa física. Os aspectos tributários, trabalhistas e fiscais relacionados com a empresa e na organização de eventos. O patrimônio e as principais Demonstrações Financeiras. Relação entre investimento, custo e receita. Levantamento de custos, receitas e taxa de retorno. Os aspectos legais na organização de eventos. Análise dos custos e receitas operacionais.

#### Bibliografia

SANTOS, *Administração financeira da pequena e média empresa*. Atlas: São Paulo, 2001.

BRIGHAM, E. F. *Administração financeira: teoria e prática*. Atlas, São Paulo, 2001.

CHIAVENATO, Idalberto. *Administração Financeira*. Campus: São Paulo, 2005.

### **Unidade curricular: Inglês aplicado ao turismo I**

Saudações. Apresentações. Informações pessoais. Preferências. Uso da terceira pessoa do singular (he/she). Família. Situações típicas do ambiente de hotel: *check-in* e *check-out*. Atendimento ao telefone para reservas de hospedagem e/ou de passagens aéreas. Horas e Datas. Atividades de rotina. Atividades passadas.

#### Bibliografia

Dicionário Inglês – Português.

TOUCHÉ, Antônio Carlos, ARMAGANIJAN, Maria Cristina. Match Point. São Paulo: Longman, 2003.

Unidade curricular: **Espanhol aplicado ao turismo I**

Saudações. Apresentações. Informações pessoais. Preferências. Família. Situações típicas do ambiente de hotel: *check-in* e *check-out*. Atendimento ao telefone para reservas de hospedagem e/ou de passagens aéreas. Horas e Datas. Atividades de rotina. Atividades passadas.

#### Bibliografia

ABEGG, Birgit. Cartas comerciais em espanhol: frases intercambiáveis e modelos de cartas, ordenados por assunto. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

BELTRAN, Blanca Aguirre. Servicios Turísticos: el español por profesiones. Madris: SGEL, 1999.

BOROBIO, Virgilio. Ele: curso de espanol para extranjeros: libro Del alumno. Madrid: SM/Ele, 1999.

Unidade curricular: **Saúde e Segurança do Trabalho**

A importância da prevenção da saúde dos trabalhadores nas organizações. Saúde e segurança no trabalho, considerando aspectos referentes a atenção dada às doenças ocupacionais, segurança e proteção a partir de uma atuação voltada à prevenção da saúde dos trabalhadores nas organizações.

#### Bibliografia

Couto, Araujo Hudson. Ergonomia Aplicada ao Trabalho. Belo Horizonte: Ergo Editora, Volumes 1 e 2, 1995.

Santos, Neri e Fialho, Francisco. Manual de Análise Ergonômica do Trabalho. Curitiba: Genesis. 2 ed. 1997. 316p.

Wisner, Alain. Por dentro do Trabalho - Ergonomia, Método e Técnica.

São Paulo: FTD S.A., 1987.

Sebastião I. Vieira, Casemiro Pereira Jr. e Colaboradores. Guia Prático do Perito Trabalhista: Belo Horizonte:: Ergo Editora:, 1997

Mario Signorini. Qualidade de Vida no Trabalho: Rio de Janeiro:: Taba Cultural:, 1999

Atlas - Manuais de legislação Atlas. Segurança e medicina do Trabalho:

São Paulo - 48ª EDIÇÃO:: Atlas - www.atlasnet.com.br., 2000

Armando Augusto Martins Campos. CIPA Uma nova abordagem: São Paulo:: SENAC:, 2002 - Quinta Edição

Unidade curricular: **Direito Empresarial**

Histórico do Direito Empresarial. Instrumental Interpretativo. Fontes, relações e objeto. Princípios do Direito Empresarial. Territorialidade e Temporalidade. Atos de Comércio e Teoria da Empresa. Atividade Empresarial. Pessoa Jurídica no Direito Privado. Sociedade Empresária. Desconsideração da Personalidade Jurídica. Empresário Individual. Capacidade. Estabelecimento Empresarial. Atributos e Elementos do Estabelecimento Empresarial. Propriedade Industrial. Disciplina Jurídica da Concorrência. Responsabilidade Empresarial no Código de Defesa do Consumidor.

#### Bibliografia

MAMEDE, Gladston. Direito do Consumidor no Turismo: código de defesa do consumidor aplicado aos contratos, aos serviços e ao marketing do turismo. São Paulo: Atlas, 2004.

MAMEDE, Gladston. Direito do Turismo: legislação específica aplicada, atualizada com a nova estrutura administrativa do turismo. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2004.

MAMEDE, Gladston. Manual de direito para administração hoteleira. São Paulo: Atlas, 2002.  
PINTO NETO, Marcos. Manual de Direito aplicado ao Turismo. 4 ed. São Paulo: Papyrus, 2004.  
BADARÓ, Rui Aurélio De Lacerda. Direito do Turismo: história e legislação no Brasil e no exterior. 2ª ed. rev. Senac, São Paulo 2005.  
BOITEUX, Bayard do Coutto. Legislação de Turismo: tópicos de direito aplicados ao turismo. 2ª ed. Elsevier, Rio de Janeiro 2005.

Unidade curricular: **Controladoria e auditoria**

Características. O trabalho de auditoria. As tomadas e prestação de contas. Legislação. Transmitir uma nova visão do papel dos gestores de hotéis, restaurantes e similares e destacar as oportunidades de contribuição para a gestão das empresas na obtenção de êxito nas metas estratégicas.

Bibliografia

FEMENICK, Tomislov. Sistemas de custos para hotéis. 2.ed. São Paulo: Cengage Learning, 2000.

ZANELLA, Luiz Carlos. Administração de custos em hotelaria. 3.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

KIMURA, Alice Yoshiko. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. . São Paulo: Varela, 2003.

LAMPRECHT, James. Padronizando o sistema da qualidade na hotelaria mundial. . São Paulo: Qualitymark, 1997.

Unidade curricular: **Inglês aplicado ao turismo II**

Promover, através da abordagem comunicativa, as habilidades receptivas (ler e ouvir) e produtivas (falar e escrever) em situações específicas da área de Turismo. Compreensão de textos e exercícios gramaticais básicos. Textos e materiais autênticos, principalmente aqueles relacionados aos setores de viagens e Turismo. Texto de informação geral que enfatizem traços culturais de diferentes povos, contribuindo na comunicação em geral e na formação do profissional.

Bibliografia

Dicionário Inglês – Português. TOUCHÉ, Antônio Carlos, ARMAGANIAN, Maria Cristina. Match Point. São Paulo: Longman, 2003.

CRUZ, Décio Torres. Inglês para turismo e hotelaria. Disal, São Paulo 2005

OLIVEIRA, Luciano Amaral. English for tourism students. Roca, São Paulo, 2001.

Unidade curricular: **Sistemas e Técnicas de governança**

Conceber a complexidade do setor de governança. Conhecer e organizar a hierarquização do setor de governança. Conhecer os procedimentos limpeza, higienização, arrumação das unidades habitacionais e áreas sociais; conhecer os tipos de equipamentos em lavanderia, compreender relatórios e estatísticas em governança.

Bibliografia

MARTIN, Robert J. Governança: administração e operação de hotéis. São Paulo: Roca, 2005.

DUARTE, Administração de Sistemas Hoteleiros. São Paulo: SENAC, 1996.

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

Unidade curricular: **Sistemas e Técnicas de recepção**

Conceber a complexidade do setor de recepção. Conhecer e organizar a hierarquização do setor de recepção. Conhecer os procedimentos para a chegada, estadia e partida do hóspede. Conhecer o produto hoteleiro. Compreender relatórios e estatísticas em recepção.

Bibliografia

CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. São Paulo: EDUCS, 1999.  
WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. São Paulo: Menole, 2002.  
O'CONNOR, Peter. Distribuição da Informação eletrônica em turismo e hotelaria. São Paulo: Bookman, 2001.  
SEBRAE. Recepção em hotelaria. Brasília: SEBRAE, 2001.  
VALLEN, Jerome J. Check-in, check-out. 6.ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

Unidade curricular: **Captação e Coordenação de Eventos em meios de hospedagem**  
Origem histórica, evolução, conceituação e investimentos focados dirigidos ao planejamento e estruturação na viabilidade de um “lugar” como destino de eventos. Critérios de avaliação dos destinos, ações e etapas no processo de captação de eventos, concepção, pré-evento, Per ou Transverso, pós-evento, viabilidade econômica e decisões de distribuição e logística.

Bibliografia

BRITTO, Janaina e FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.  
MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 2 ed. São Paulo: Manole, 2001.  
MARTIN, Vanessa. Manual Prático de Eventos. São Paulo: Atlas, 2003.  
ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de Organização de Eventos. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2006.  
CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. Organização de Eventos. E ed. São Paulo: Summus, 1997.

Unidade curricular: **Informática aplicada**

A internet e os negócios: surgimento, paradigmas, modelos e desafios. Operações, tecnologia e segurança. Entendendo o público-alvo: o consumidor online. Marketing em negócios na internet relativo à hotelaria e eventos.

Bibliografia

VELLOSO. Informática – conceitos básicos. São Paulo: Ed. Campus. (s.d.).  
*NEMETH, Evil. Manual Completo do Linux. São Paulo: Person Prentice Hall, 2007.*  
MORIMOTO, Carlos E. Linux, Entendendo o Sistema. Editora: GDH Press e Sul Editores.  
NORTON, Peter. Introdução à Informática. Ed. Makron Books;  
MANZANO, Maria Izabel N. G. & MANZANO, André Luiz N.G. Estudo Dirigido de Informática Básica. 4ª edição, Ed. Érica.

Unidade curricular: **Bases de produção culinária**

Condimentos. Bases de cozinha. Alimentos (estrutura, variedades, preparo). Molhos de cozinha. Massas básicas de cozinha. Noções de panificação e confeitaria.

Bibliografia

FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e Bebidas. São Paulo: SENAC, 2007.  
DAVIES, Carlos A. Alimentos & Bebidas. São Paulo: Educ, 1999.  
LEAL, Maria Leonor Macedo. A história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 1998.

Unidade curricular: **Ética e relações interpessoais**

A condição humana. Ética e moral, aproximações conceituais, diferenciação e complementaridade. A estrutura do ato moral. Ética e construção da cultura. Ética no nascimento da filosofia ocidental. Ética e modernidade. Ética e exercício profissional: do respeito à defesa e promoção da biodiversidade. O código de conduta ético-moral do profissional de Turismo. Descrever as leis gerais

do desenvolvimento humano, enfatizando-se as questões humanas no contexto pós-moderno e a importância da compreensão das diferenças individuais como base para as relações intra e interpessoais, inter-grupais, organizacionais e comunitária.

Bibliografia

ASHLEY, Patricia Almeida(coord.). Ética e responsabilidade social nos negócios. 2ª ed. Saraiva, São Paulo 2005;  
BARRETO, Maria Fernanda Mazziotti (org.). Dinâmica de Grupo: história prática e vivências. Alínea, Campinas SP 2006;  
FRITZEN, Silvino José. Exercícios práticos de dinâmicas de grupo. Vol.1 36ª ed. Vozes, Petrópolis, RJ 2006;  
FRITZEN, Silvino José. Relações humanas interpessoais: nas convivências grupais e comunitárias. 16ª ed. Vozes, Petrópolis, RJ 2007;  
HERKENHOFF, João Baptista. Cidadania para todos: o que toda pessoa precisa saber a respeito de cidadania. Thex, Rio de Janeiro 2002.

Unidade curricular: **Espanhol aplicado ao turismo II**

Compreensão do espanhol escrito de textos específicos da área de hotelaria. Estudo das estruturas e do vocabulário fundamental do espanhol escrito, baseado na compreensão de textos sobre temas atuais. Exercícios estruturais. Estudos das principais estruturas gramaticais da língua. Desenvolver a compreensão oral, competência comunicativa, compreensão de leitura e expressão escrita da língua. Desenvolver a compreensão oral, competência comunicativa, compreensão de leitura e expressão escrita da língua espanhola. Desenvolvimento global de todas as habilidades lingüísticas visando fluência e precisão através do estudo individualizado de cada habilidade.

Bibliografia

MARTIN, IVAN RODRIGUES: Síntesis – curso de lengua española. São Paulo. Ed. Ática, 2005.  
SANCHEZ JESUS & OUTROS: *Español sin Fronteras*. Nivel intermedio. Madrid, Ed. Sociedad General Española de Librería, 2002.  
CASTRO, F: *Uso de la gramática española elemental*. Madrid, Ed. Edelsa Grupo Didascalía, 1996.

Unidade curricular: **Gestão de pessoas**

A função de Gestão de Pessoas. Domínio de métodos e técnicas na área.

Subsistemas: Provisão, Aplicação, Recompensa, Desenvolvimento e Monitoramento. Aspectos legais e burocráticos na Administração de Pessoal.

Bibliografia

CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: e o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 5ª ed. Atlas, São Paulo 2006.  
CHIAVENATO, Idalberto. Recursos Humanos. 8ª ed. Atlas, São Paulo 2006.  
VERGARA, Sylvia Constant. Gestão de pessoas. 5ª ed. Atlas, São Paulo 2006.  
TANKE, Mary L. Administração de recursos humanos em hospitalidade. 2ª ed. Thomson São Paulo 2004.

Unidade curricular: **Gestão da qualidade em meios de hospedagem**

Conceitos Básicos de Qualidade e Gestão da Qualidade; Enfoques para Gestão da Qualidade. Sistemas de Gestão da Qualidade. Custos da Qualidade. Histórico da Qualidade no Brasil. Ferramentas e técnicas para a Qualidade total e ambiental.

Bibliografia

CORRÊA, Henrique L.; CAON, Mauro. Gestão de Serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. 1ª ed. Atlas, São Paulo, 2006.  
FITZSIMMONS, James A.; FITZSIMMONS, Mona J. Administração de serviços: operações, estratégias e tecnologia da informação. 4ª ed. Bookman, Porto Alegre, 2005.  
LAMPRECHT, James. Padronizando o sistema da qualidade na hotelaria mundial. . Sao Paulo:

Qualitymark, 1997.

### Unidade curricular: **Desempenho Social, Cerimonial e Protocolo**

Compreensão conceitual e operacional de cerimonial e protocolo, em suas dimensões formais, organizacionais, normativas e em seus protagonistas e demais elementos constitutivos.

#### Bibliografia

CARPINELLI, Vivian Marcassa. **Cerimonial, etiqueta, protocolo e eventos**. Curitiba, PR: Editora Hellograff, 2002.

BETTEGA, Maria Lúcia. **Eventos e Cerimonial: simplificando ações**. 4 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e Protocolo**. São Paulo: Contexto, 2003.

NUNES, Marina Martinez. **Cerimonial para executivos: um guia para execução e supervisão de eventos empresariais**. 5º ed. Porto Alegre, RS: Editora Sagral Luzzatto, 1999.

MATARAZZO, Cláudia. **Negócios, negócios, etiqueta faz parte**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2005.

MATARAZZO, Cláudia. **Visual, uma questão pessoal**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2005.

### Unidade curricular: **Coquetelaria e vinhos**

Teoria e Técnica de Bebidas. Bebidas como componentes complementares do Turismo.

Enologia. Os diversos tipos de estabelecimentos, os equipamentos, serviços e atendimento de alimentos e bebidas.

#### Bibliografia

OJEA, Angel. **Coquetel e sua arte**. São Paulo: Escrituras, 2001.

Escuela Daly de Hostelería y Turismo. **Enologia**. Córdoba: Daly, [1999]

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **Arte de servir**. São Paulo: ROCA, 2004.].

### Unidade curricular: **Gestão de Hospedagem**

Posicionamento gerencial nos diversos setores da área de hospedagem (recepção, mensageria, reservas, telefonia, governança, lavanderia/rouparia e outros serviços relacionados).

#### Bibliografia

MARQUES, Albano. **Manual de Hotelaria**. São Paulo: Thex, 2000.

ANDRADE, Nelson. **Hotel, planejamento e gestão**. São Paulo: SENAC, 2003.

CANDIDO, Índio. **Controles em Hotelaria**. São Paulo: Educs, 1996.

ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

### Unidade curricular: **Marketing Turístico**

Fundamentos, conceitos e filosofia. Administração de marketing. Planejamento e operações de marketing. Estrutura de marketing. Composto de marketing. Meio Ambiente de marketing. Sistemas de informação de marketing. Natureza e objetivo da pesquisa de marketing. Consumidor. Mercados. O marketing, a ética e o bem-estar da sociedade. Tipologias de marketing. Composto de Comunicação. Canais de distribuição. Produtos/Serviços. Plano de marketing.

Marketing contemporâneo.

#### Bibliografia

BIFANO, Elidie P. et al. **Marketing de incentivo: uma visão legal**. Manole, Barueri, SP, 2008.

PETROCCHI, Mario. **Marketing para destinos turísticos**. Futura, São Paulo 2005.

BALANZÁ, Isabel Milio; NADAL, Mónica Cabo. **Marketing e comercialização de produtos turísticos**. São Paulo: Thomson Learning, 2003.

### Unidade curricular: **Sistemas e Técnicas de Sala e Bar**

Tipologia de bares e restaurantes. Conhecimento e utilização dos equipamentos e utensílios de bares e restaurantes. Elaboração de *mise-en-place*. Higiene e apresentação pessoal. Definição e organização da brigada.

Técnicas de vendas. Controles.



#### Bibliografia

SPANG, Rebecca. Invenção do Restaurante. São Paulo: Record, 2003.  
FONSECA, Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: SENAC, 1999.  
KOTSCHEVAR, Lendal H. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. São Paulo: Roca, 2005.  
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. . São Paulo: SENAC, 1996.

#### Unidade curricular: **Políticas Públicas do Turismo**

Política, Estado, Políticas Públicas, Política pública de Turismo, Estado e mercado turístico, Os vários níveis da intervenção pública, a parceria entre o setor público e privado, Turismo, desenvolvimento e comunidade local, mecanismos de participação popular no Turismo, Os conselhos municipal, estadual e federal de turismo, Políticas Públicas de Turismo, Evolução histórica das políticas nacionais de Turismo; EMBRATUR e Ministério de Turismo, SETUR, e a Secretaria Municipal de Turismo de Aracati.

#### Bibliografia

PETROCCHI, Mário. Turismo, planejamento e gestão. Pearson: São Paulo, 2004.

DIAS, Reginaldo. Gestão em Hotelaria e Turismo. Pearson: São Paulo, 2005.

ADA, Dencker. Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade. Thomson: São Paulo, 2001.

ANGELIN, Margarita Nilda Barreto. Turismo: políticas públicas e relações internacionais. Papirus: São Paulo, 2008.

#### Unidade curricular: **Elaboração de Projeto de Pesquisa**

O projeto de pesquisa: definição; dimensões da elaboração do projeto; estrutura do projeto científico; levantamento bibliográfico; delimitação do tema e do objeto de pesquisa; objetivos; questões norteadoras/hipóteses; justificativa do trabalho científico; metodologia - abordagem qualitativa e quantitativa, tipos de estudo, coleta de dados; referencial teórico; orçamento; cronograma e referências bibliográficas - normas.

#### Bibliografia

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2007.  
LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2007.  
BOAVENTURA, Edivaldo M.. Metodologia da pesquisa. . São Paulo: Atlas, 2004.  
CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo. . São Paulo: ROCA, 2003.

#### Unidade curricular: **Gestão em Alimentos e Bebidas**

Conhecimentos básicos de administração geral e sua aplicação na administração de serviços de alimentação. Conhecimento das diversas modalidades de serviços de alimentação, suas características e necessidades técnico-administrativas. Administração do setor de alimentos e bebidas, com

conhecimento através de teorias e técnicas de planejamento e organização em gestão de restaurante, cozinha bares e similares.

Bibliografia

SPANGL, Rebecca. Invenção do Restaurante. São Paulo: Record, 2003.

FONSECA, Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: SENAC, 1999.

KOTSCHEVAR, Lendal H. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. São Paulo: Roca, 2005.

Unidade curricular: **Programa de prática profissional**

Relatório; Atividades; Currículo; Metodologia.

Bibliografia

BISSOLI, Maria A. M. A. Estágio em Turismo e Hotelaria. Aleph: São Paulo, 2006.

Unidade curricular: **Projeto Social**

O projeto dentro da lógica do planejamento. Identificação e caracterização de problemas e escolha de soluções. Ética e participação na elaboração de projetos.

Bibliografia

CURY, T.C.H. *Elaboração de projetos sociais. In Gestores Sociais - textos de apoio*. São Paulo: s/nº, pp. 55-82, 1998; CARDOZO, E. *Diagnóstico em Serviço Social a nível de comunidade: perspectiva de ajustamento social e transformação social*.

Revista Social e Sociedade. Ano II, nº4, Dez./1980. São Paulo: Editora Cortez; POTYARA, P. *A questão social e as transformações das políticas sociais: respostas do Estado e da sociedade civil*. In: Revista Ser Social 6, Brasília: Universidade de Brasília; Departamento de Serviço Social: S/D; MATOS, K.S.L. de; *Pesquisa educacional: o prazer de conhecer*. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, UECE, 2001.

Unidade curricular: **Trabalho de Conclusão de Curso**

Execução do projeto de pesquisa elaborado na disciplina de Elaboração de Projeto de Pesquisa cujo resultado final será a produção de um Artigo Científico.

Bibliografia

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2007.

BOAVENTURA, Edivaldo M.. Metodologia da pesquisa. . São Paulo: Atlas, 2004.

CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo. . São Paulo: ROCA, 2003.

Unidade curricular: **Empreendedorismo**

O turismo e seus processos setoriais para a gestão das atividades turísticas. Aspectos e domínios para a elaboração de planos empresariais.

Bibliografia

CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: Dando asas ao espírito empreendedor. 3 ed. São Paulo: Saraiva, 2008.

DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo Corporativo: Como ser um empreendedor, inovar e se diferenciar da sua empresa. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

## 6 CORPO DOCENTE DO CURSO

<b>Docente</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de trabalho</b>	<b>CPF</b>	<b>Disciplinas</b>
Marcus Tullius Soares Falcão	Licenciado em História Mestre em Políticas Públicas e Sociedade	DE	445.417.163-72	Fenomenologia do Turismo Abordagem Geográfica do turismo Políticas Públicas do Turismo
Conceição Malveira Diógenes de Holanda	Bacharel em Turismo Mestre em Negócios Turísticos	DE		
Lorena Cunha de Sena	Bacharel em Turismo Especialista em Marketing Mestre em Administração	40h	560.599.223-68	Captação e Coordenação de Eventos Desempenho Social, Cerimonial e Protocolo Marketing Turístico
Susana Dantas Coelho	Bacharel em Turismo	DE	652.972.962-34	Fundamentos da Hotelaria Iniciação ao estudo de A&B Sistemas e Técnicas de Governança Sistemas e Técnicas de Recepção Bases de Produção Culinária
José Afonso Santil	Bacharel em Turismo Mestre em Turismo e Hotelaria	DE	314.316.313-53	Metodologia da Pesquisa Ética e Relações Interpessoais Gestão da Qualidade Elaboração do Projeto de Pesquisa
Claudio Rabelo Bastos	Administrador de empresas Especialista em Controladoria e Finanças Mestre em Planejamento e Desenvolvimento Regional	40h	456.494.643-91	Fundamentos da administração Matemática Comercial e financeira Estatística Aplicada Direito Empresarial Custos e Orçamentos Empreendedorismo
Marcos Paiva Scardua	Mestre	DE	015.165.887-03	Educação Ambiental
Daniel de Sá Rodrigues	Mestre	Horista	859.420.223-72	Inglês I e II Espanhol I e II
Antônio Augusto P. de Araújo	Mestre	Horista		Técnicas de Comunicação oral e escrita

## 6 CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

<b>NOME</b>	<b>CARGO</b>	<b>SIAP</b>
Aline Freitas Dias Pinheiro	Auxiliar administrativo	15933847

Jose Orlando Medeiros da silva	Diretor Geral	
Leandro Caldeira Pereira	Técnico administrativo	17941911
Maíra Nobre Castro	Pedagoga	017941911
Mayara Souza Oliveira	Técnico administrativo	1811262
Maria Francymeire Rodrigues	Auxiliar Biblioteca	1794185
Francisco Jeferson Sousa da Costa	Técnico administrativo	1673844
Denise Fernandes Silva	Auxiliar administrativo	1838097

## 8 INFRA-ESTRUTURA

### 8.1 Biblioteca

Além dos laboratórios há microcomputadores à disposição dos alunos no recinto da biblioteca, todos com acesso a rede de dados, que ficam disponibilizados, o dia todo (8:00 às 22:00 horas) para pesquisa dos mesmos.

TÍTULO	AUTOR (ES)	EDITORA	ANO	QT
Análise Estrutural do Turismo	BENI, Mário Carlos	Senac	2007	5
Administração de recursos humanos em hospitalidade	TANKE, Mary L.	Thomson	2004	4
Administração hoteleira	CASTELLI, Geraldo	Educs	2003	5
Direito do Turismo: história e legislação no Brasil e no exterior	BADARÓ, Rui Aurélio De Lacerda	Senac	2005	5
Legislação de Turismo: tópicos de direito aplicados ao turismo	BOITEUX, Bayard do Coutto	Elsevier	2005	5
Introdução à Geografia do Turismo	CRUZ, Rita de Cássia Ariza da	Roca	2003	4
Agências de turismo: planejamento e gestão	PETROCCHI, Mario et.al.	Futura	2003	2
Organização de Eventos	CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes	Summus	1997	5
Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização	ZANELLA, Luiz Carlos	Atlas	2008	5
Marketing para destinos turísticos	PETROCCHI, Mario	Futura	2005	2
Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico	NEGRINE, Airton et.al.	Educs	2001	7
Turismo, imagem e imaginários	GASTAL, Susana	Aleph	2005	2
Turismo e folclore: um bimônio a ser cultuado	MONICA, Laura Della	Global	2001	5
Turismo: princípios e práticas	COOPER, Chris	Bookman	2001	2
Turismo no percurso do tempo	REJOWSKI, Mirian et.al.	Aleph	2003	1

Recreação e turismo para todos	AGUIRRE, Rafael Sanjuabenito et.al	EducS	2003	2
101 atividades recreativas para grupos em viagens de turismo	MIRANDA, Simão de	Papirus	2001	2
Exercícios práticos de dinâmicas de grupo	FRITZEN, Silvino José	Vozes	2006	5
Dinâmica de Grupo: história prática e vivências	BARRETO, Maria Fernanda Mazziotti (org.)	Alínea	2006	2
Relações humanas interpessoais: nas convivências grupais e comunitárias	FRITZEN, Silvino José	Vozes	2007	7
Guia do cerimonial: do trivial ao formal	GOMES, Sara	LGE	2007	5
English for tourism students	OLIVEIRA, Luciano Amaral	Roca	2001	6
Inglês para turismo e hotelaria	CRUZ, Décio Torres	Disal	2005	2
Meu negócio é turismo	CARVALHO, Ligia (coord.)	Governo Federal	-	18
Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo	Organização Mundial de Turismo	Roca	2003	12
Manual de controle higiênico-sanitário em serviço de alimentação	SILVA JUNIOR, Eneo Alves da	Varela	1995	20
Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos	GERMANO, Pedro Manuel Leal	Manole	2008	12
Turismo religioso: caminhos da fé	ALVES JÚNIOR, Nilo	Sebrae	2003	1
Gestão de pessoas: e o novo papel dos recursos humanos nas organizações	CHIAVENATO, Idalberto	Elsevier	2004	4
Gestão de pessoas	VERGARA, Sylvia Constant	Atlas	2006	3
Recursos Humanos	CHIAVENATO, Idalberto	Atlas	2006	2
Gestão de Serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes	CORRÊA, Henrique L.; CAON, Mauro	Atlas	2006	5
Administração de serviços: operações, estratégias e tecnologia da informação	FITZSIMMONS, James A. ;FITZSIMMONS, Mona J.	Bookman	2005	5

Pesquisas em meio ambiente: subsídios para gestão de políticas públicas	WENDLAND, Edson;SCHALCH, Valdir(org.)	Rima	2003	4
Direito do ambiente: doutrina, jurisprudência, glossário	MILARÈ, Édís	Revistas dos Tribunais	2007	4
Legislação brasileira do meio ambiente	ROCCO, Rogério (org.)	DP&A	2005	5
Gerenciamento do lixo urbano: aspectos técnicos e operacionais	PEREIRA NETO, João Tinoco	UFV	2007	6
Ética e responsabilidade social nos negócios	ASHLEY, Patricia Almeida (coord.).	Saraiva	2005	6

#### Em licitação:

Autor	Título	Editora	Ano
MARQUES, J. Albano	Manual de Hotelaria	Thex	2000
CASTELLI, Geraldo	Administração Hoteleira	Educs	1999
MEDLIK, S. e INGRAM, Hadyn	Introdução à hotelaria	Campus	2002
FREUND, Francisco Tommy	Alimentos e Bebidas	SENAC	2007
MARTIN, Robert J.	Governança: administração e operação de hotéis	Roca	2005
DAVIES, Carlos A.	Alimentos & Bebidas	Educs	1999
DUARTE, V.	Administração de Sistemas Hoteleiros	SENAC	1996
LEAL, Maria Leonor Macedo	A história da gastronomia	SENAC	1998
WALKER, John R.	Introdução à hospitalidade	Manole	2002

Autor	Título	Editora	Ano
SPANG, Rebecca	Invenção do Restaurante	Record	2003
CANDIDO, Índio	Controles em hotelaria	Educs	1996
FONSECA, Marcelo T.	Tecnologias Gerenciais de Restaurantes	SENAC	1999
KOTSCHEVAR, Lendal H.	Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes	Roca	2005
ANDRADE, Nelson	Hotel, planejamento e projeto	Senac	2003
O'CONNOR, Peter	Distribuição da informação eletrônica em turismo e hotelaria	Bookman	2001

## 8.2 Infra-estrutura física e recursos materiais

O Campus dispõe de espaços para implantação de um laboratório de sala de bar outro de hospedagem (sala com banheiro), sendo esses essenciais para o bom desenvolvimento das atividades práticas do curso.

## 8.3 Infra-estrutura de laboratórios

O Curso Tecnólogo em Hotelaria tem suas estratégias garantidas a partir da utilização de seus laboratórios, que são os meios físicos que asseguram a prática pedagógica e o processo de ambientação profissional.

### 8.3.1 Laboratórios Básicos

#### a) Laboratórios de Informática

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus de Aracati conta com dois laboratórios de informática climatizados, com um total de 40 microcomputadores, com sistema operacional Windows 7 e funcionam, para uso dos alunos, das 08 às 18 horas, diariamente, sendo que após este horário fica à disposição das necessidades dos docentes para as aulas que são ministradas no período noturno. Todos os microcomputadores existentes no Campus estão ligados a um servidor e este conectado à Internet.

A instituição fará a aquisição de softwares legalizados ou “free” e todas as máquinas terão ligação com internet em todos os ambientes de trabalho.

### 8.3.2 Laboratórios Específicos à área do Curso

#### a) Laboratório de Sala e Bar

O Laboratório de Alimentos e Bebidas tem como objetivo fornecer uma base culinária onde o aluno desenvolverá os conceitos, habilidades e técnicas fundamentais para a administração de uma cozinha de restaurante. No laboratório o aluno terá os fundamentos da seleção e armazenamento de gêneros alimentícios, habilidades básicas para confeitaria e panificação, corte correto dos legumes, preparação de fundos básicos para molhos e noções de coquetelaria e vinhos. Todas as aulas das disciplinas relacionadas a Alimentos e Bebidas serão ministradas dentro desse ambiente que tem uma estrutura de carteiras universitárias, lousa e espaço suficiente para que os alunos possam circular por toda a cozinha.

Os maquinários já adquiridos são:

#### **Quant. Especificação**

02	Fornos elétricos
03	Fogões industriais
01	Coifa de parede
01	Exaustor
03	Pias em inox
01	Estufa

#### b) Laboratório de Hospedagem

O Campus de Aracati conta com uma área de aproximadamente 10m<sup>2</sup> e banheiro privativo que serão utilizados para a montagem do Laboratório de Hospedagem, formando a réplica de um quarto de hotel, onde o aluno terá um contato real do aluno com as operações específicas de hospedagem e de governança dentro de um hotel.

## Anexo

### Subseção III – Da sistemática de avaliação no ensino superior

**Art. 54** A sistemática de avaliação se desenvolverá em duas etapas.

§1 Em cada etapa, serão atribuídas aos discentes médias obtidas nas avaliações dos conhecimentos construídos.

§2 Independentemente do número de aulas semanais, o docente deverá aplicar, no mínimo, 02 (duas) avaliações por etapa.

§3 A nota do semestre será a média ponderada das avaliações parciais, devendo o discente obter a média mínima 7,0 para a aprovação.

**Art. 55** A média final de cada etapa e de cada período letivo terá apenas uma casa decimal; as notas das avaliações parciais poderão ter até duas casas decimais.

**Art. 56** Caso o aluno não atinja a média mínima para a aprovação (7,0), mas tenha obtido, no semestre, a nota mínima 3,0, ser-lheá assegurado o direito de fazer a prova final.

§1 A prova final deverá ser aplicada no mínimo três dias após a divulgação do resultado da média semestral.

§2 A média final será obtida pela soma da média semestral, com a nota da prova final, dividida por 2 (dois); a aprovação do discente estará condicionada à obtenção da média mínima 5,0.

§3 A prova final deverá contemplar todo o conteúdo trabalhado no semestre.

§4 A aprovação do rendimento acadêmico far-se-á, aplicando-se a fórmula a seguir:

**SUPERIOR**

$$X_s = \frac{2X_1 + 3X_2}{5} \geq 7,0$$

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

#### **LEGENDA**

*SX* Média semestral

*1X* Média da primeira etapa

*2X* Média da segunda etapa

*FX* Média final

*AF* Avaliação final

**Art. 57** Será considerado aprovado o discente que obtiver a média mínima, desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total das aulas de cada componente curricular.