



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ

**Plano de Ação do Coordenador do Curso Superior em Tecnologia em Hotelaria**

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria teve sua primeira turma em 2003.2, com duração de 06 (seis) semestres, na modalidade presencial, ofertando 25 (vinte e cinco) vagas por semestre. Do ano da sua criação, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria passou por várias mudanças, sendo as mais significativas às adaptações as novas realidades de mercado. Para tanto, foram necessárias retiradas e inclusões de disciplinas na matriz do curso, o que resultou na vigência da atual matriz (sétima).

O curso conta com uma carga horária obrigatória total para certificação de 1.920 horas-relógios, já contando a diferença do horário noturno. Neste sentido, o aluno deve cursar 1.800 horas de disciplinas obrigatórias e 120 horas de disciplinas optativas. Para a escolha do aluno, são ofertadas semestralmente 2.340 horas-relógio.

Em virtude do curso estar direcionado para alunos que estejam no mercado de hospedagem, ou que desejam ingressar neste, decidiu-se que o curso seja totalmente noturno objetivando a facilidade de adequação ao horário comercial, para aqueles que trabalham.

Um dos principais desafios do Curso de tecnologia em Hotelaria é a retenção dos alunos diminuindo a evasão. Desta forma, várias ações são desenvolvidas ao longo do semestre letivo como visitas técnicas, palestras de experiências exitosas, viagens técnicas e aulas práticas.

Atualmente o curso possui 262 alunos matriculados no semestre 2019.2, entretanto, observa-se que 50 estão evadidos. No intuito de combater a evasão e a retenção, já no primeiro semestre, são apresentados o mercado de trabalho do setor de hospedagem, bem como os postos de trabalhos existentes. Embora a sistemática do SISU proporcione o aluno ingressar no curso, mesmo sem ser sua preferência, é fundamental não poupar esforços para manter todos os alunos ingressantes, matriculados e frequentando o curso.

No primeiro semestre do ano de 2019, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, modalidade presencial recebeu a visita do MEC para Renovação do Reconhecimento de Curso, onde obteve o Conceito Final 5 (cinco). Neste ano foi entregue o Laboratório de Hospedagem, que está sendo equipado para melhorar as práticas das disciplinas que envolvem procedimentos de meios de hospedagem e governança. O laboratório de hospedagem vem completar a lista de espaços para práticas do curso, juntamente com os laboratórios de Sala e Bar, Cozinha e Informática.

## Plano de Ação para 2020

**Objetivo Geral:** O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria tem como objetivo Geral preparar o aluno para atuar como gestor nas funções administrativo-tático-operacionais nas áreas de hospedagem, alimentos e bebidas, financeiro e comercial dos meios de hospedagem.

**Objetivos Específicos:** O aluno do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria deve:

- Identificar o mercado turístico hoteleiro;
- Gerir e operacionalizar os setores de recepção, reservas, governança; cozinha e sala- bar, financeiro e eventos;
- Conhecer e aplicar as bases de enologia;
- Conhecer e produzir pratos de base da gastronomia clássica e tendências;
- Desenvolver e aplicar as técnicas de promoção e venda dos produtos hoteleiros;
- Assimilar e aplicar o perfil de gestor na empresa hoteleira.

## **Cronograma de Ação**

<b>Ação</b>	<b>Período</b>	<b>Indicador de Desempenho</b>
Elaboração do Planejamento	20/01/2020 – 30/01/2020	- Confecção do Plano de Ações.
Visitas Técnicas a Equipamentos de Hospedagem para o 1º Semestre	Entre os meses de abril a junho e agosto e setembro 2020	01 visitas técnicas (Alojamento).
Visitas Técnicas a Equipamentos de Alimentos e Bebidas para o 1º Semestre	Entre os meses de abril a junho e agosto e setembro 2020	Professor da disciplina de Iniciação a AeB; 01 visitas técnicas (Alimentação).
Encontro de Estudantes de Turismo, Hotelaria e Desporto - ETUHD	Maio de 2020	Professora Débora e Coordenação do Curso. - Realização do Evento.
Hotelaria em Foco	Junho de 2020 Novembro de 2020	Professora Débora e Coordenação do Curso. - Realização do Evento
Projeto de Prática Laboratorial em Hospedagem: uma imersão no Hotel Escola de Guaramiranga.	Maio de 2020 Novembro de 2020	Coordenação do Curso e professores das Disciplinas: Gestão em Hospedagem e demais disciplinas específicas.

		- Execução do Projeto.
Viagem Técnica aos Vinhedos do Nordeste.	Outubro de 2020	Professor de Processos de Enologia (OBS: Esta ação está vinculada a realização da viagem técnica do Curso de Guiamento). - Realização de Viagem Técnica.
Visita a empresas do segmento de hospedagem e Trade turístico para celebração de convênios	Durante os semestres letivos.	Coordenação do Curso - Vistas às empresas do Trade Turístico.
Atendimento a alunos	Durante os semestres letivos.	Coordenação do Curso; - Atendimento de alunos.
Análise e despacho de processos	Durante os semestres letivos.	Coordenação do Curso - Despacho de processos.