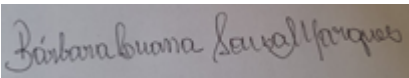





ATA COLEGIADO TECNOLOGIA EM HOTELARIA – 11/12/2020

Aos onze dias do mês de dezembro de 2020, estiveram reunidos às quinze horas e trinta minutos através da ferramenta google meet os membros do colegiado do curso de Tecnologia em Hotelaria. Prof. Régis inicia a reunião destacando que serão tratadas as pautas relacionadas às disciplinas práticas e sua adaptação ao momento da pandemia de COVID 19 e os protocolos de segurança necessários, a apresentação do plano de ação do coordenador e discussões sobre a matriz com inclusão de disciplinas optativas. Inicia destacando às aulas práticas relacionadas à disciplina de eventos, cuja execução já ocorreu e assim cabe parabenizar o planejamento e execução do Hotelaria em Foco, tendo essa atividade sido executada com louvor. Além disso, a disciplina de Coquetelaria também irá ocorrer no formato remoto. Profa. Rúbia contextualiza as aulas práticas de laboratório em Fevereiro de 2021.1 e que irá utilizar o laboratório de Sala Bar seguindo os protocolos de segurança. A respeito das práticas profissionais contextualiza as articulações com hotéis mas que não houve muito retorno dos hotéis e assim decidiu por deixar para o próximo ano. Salienta alguns problemas com as compras para os laboratórios mas que irá ainda saber o que houve. Prof. Solon informa que pretende fazer uma doação para fazer o Laboratório de Hospedagem, uma mala. Com relação à prática, irá realizar com os alunos da turma de 2020.1. Assim, fará em duas turmas e irá utilizar o laboratório e irá entregar o planejamento requerido. Prof. Régis lembra que será realizada uma reunião com o setor de saúde para obter mais detalhes desse planejamento de utilização dos laboratórios. Prof. Amaury informa que após conversa e articulação com a profa. Valonia, irá repassar a disciplina de governança para ela mas gostaria de continuar como coordenador do laboratório. A seguir, prof. Regis apresenta a matriz e contextualiza o alinhamento pelo qual passou. Inicialmente se discute algumas permanências e exclusões, pesando a substituição da disciplina de Saúde e Segurança do Trabalho pela disciplina de Biossegurança em Turismo. As Políticas Públicas poderia ser retirada. Discute-se a inclusão de disciplinas optativas e fica decidido que serão incluídas as disciplinas de: Hotelaria hospitalar (que será articulada pela profa. Rubia através de formação específica na área e visitas práticas e imersões), Técnicas publicitárias em turismo (como uma continuidade da disciplinada de Marketing e que se articula com a disciplina de Estudo de Viabilidade). Prof. Solon esclarece a relação entre a etiqueta social e profissional e o cerimonial e protocolo, destacando que a etiqueta é a base e se refere ao comportamento pessoal e o cerimonial se refere à instituição, assim defende que de fato a disciplina de Etiqueta e a disciplinada de Cerimonial sejam separadas. Após discussões, fica decidido também a inclusão da disciplina de Atendimento Pré Hospitalar e que não seja incluída a disciplina de Tópicos Especiais em Turismo, Relações Étnico Raciais (que será trabalhada como tema transversal) e a disciplina de Turismo e Patrimônio Cultural (mais adequada à um curso de bacharelado). **Fica, portando decidido que serão incluídas as disciplinas: Hotelaria hospitalar, Técnicas Publicitárias, Etiqueta Social e Profissional e Biossegurança. Fica também decidido que serão retiradas Políticas Públicas, Gestão Ambiental, Gestão de Agências de Viagens e Transporte e a mudança no nome da disciplina de Primeiros Socorros para Atendimento Pré-Hospitalar, ficando aprovado por todos os presentes.** Prof. Régis apresenta o Plano de ação da Coordenação (em anexo)

destacando que irá realizar a atualização dos PUDs no começo de 2021, com reuniões específicas por área afinando o encadeamento dos conteúdos ao longo das disciplinas. Destaca as visitas técnicas caso seja possível serem realizadas e os eventos gerais do departamento. Além disso, apresenta a proposta do Projeto de Imersão no Hotel Escola de Guaramiranga em duas turmas e uma viagem Técnica na disciplina de Enologia. Prof. Solon destaca este roteiro como muito importante para o curso. Prof. Régis a seguir apresenta a proposta de celebração de convênios com o segmento hoteleiro. Destaca a avaliação do curso como ação a ser realizada. Discute também uma preocupação com a permanência na instituição de alunos apenas pela manutenção de bolsas, sugerindo um trabalho em que se torne mais convidativo a imersão no mercado. A aluna Fernanda sugere uma ação relacionada ao Projeto Aluno Amigo e os presentes discutem a inclusão da ação relacionada ao Projeto de Professor Mentor num formato adaptado até quando terminar a Pandemia. **Por unanimidade aprova-se o plano.** Nada mais havendo a tratar lavra-se esta ata que segue assinada pelos que estiveram presentes.

Lista de Presença

Amaury Gurgel Neto	
Adonai Martins Aragão	
Bárbara Luana Sousa Marques	
Fernanda Marques Fernandes	
Jenifer Ranna Povoas França	
Jose Solon Sales e Silva	

Luiz Regis Azevedo Esmeraldo	 <p>Régis Azevedo Coord. Pedagógico Curso de Tecnologia em Hotelaria - FCE SIAPE 1323640</p>
Rubia Valerio Naves de Souza	