



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

PLANO DE AÇÃO DA COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM 2022

DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria

Coordenador: Luiz Régis Azevedo Esmeraldo

Campus: IFCE – Campus Fortaleza

Período para Implantação: 2023

1. APRESENTAÇÃO

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria teve sua primeira turma ofertada em 2003.2, com duração de 06 (seis) semestres, na modalidade presencial, ofertando 25 (vinte e cinco) vagas por semestre, atualmente são ofertadas 30 (trinta) vagas. 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 está direcionado para alunos que estejam no mercado de hospedagem, ou que desejam ingressar neste, decidiu-se que 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 permanência dos alunos cursando as disciplinas regularmente, diminuindo a evasão e integralizando o curso no tempo estipulado no projeto pedagógico do curso. No segundo semestre de 2022 o Curso de Tecnologia em Hotelaria possuía **163** alunos com situação de matrícula regular, de acordo com o sistema Acadêmico.

Para o ano de 2023, pretende-se continuar com ações que venham mitigar a evasão dos alunos do curso. Ressalata-se que as ações estarão de acordo com as orientações das autoridades sanitárias, seguindo as normas de segurança, sem colocar em risco a saúde de alunos, professores e técnicos, devido os índices de COVID-19, que voltam a subir.

Portanto, ações de apresentação do mercado de trabalho, possibilidades do setor de hospedagem e postos de trabalho serão desenvolvidas logo no primeiro semestre, haja vista ainda haver atividades externas que deveriam ter sido realizadas no ano de 2022. As atividades de práticas presenciais estão totalmente normalizadas, desde o início do segundo semestre de 2022.

2. OBJETIVO GERAL

A coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria tem como objetivo Geral melhorar os indicadores do curso priorizando o ensino de qualidade, estimulando a permanência do aluno na instituição e consequente integralização do curso.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar as ações prioritárias para fortalecimento do curso;
- Implementar a nova matriz do curso seguindo o alinhamento de matrizes dos cursos de hotelaria do IFCE;
- Aproximar o Curso de Hotelaria das organizações que compõem a cadeia produtiva do turismo;
- Apresentar os alunos do curso às empresas e entidades associadas ao *trade* turístico;
- Proporcionar atividades práticas em hospedagem, eventos e gestão através da execução de projetos de experiências laboratoriais;
- Estimular a integração dos alunos novatos e veteranos.

4. CRONOGRAMA DE AÇÃO

Ação	Período	Indicador de Desempenho
Elaboração do plano de ação do curso.	25/11 a 01/12/2022.	Confecção do Plano de Ações, com a aprovação do colegiado do curso.
Continuar com a atualização dos PUDs das disciplinas, até a conclusão da revisão do Projeto Pedagógico do Curso (PPC).	Fevereiro a agosto de 2023.	Reuniões presenciais/virtuais com professores para atualização de conteúdos e integração com demais conteúdos de dos programas das disciplinas complementares.

Conclusão da atualização do Projeto Pedagógico do Curso (PPC).	Agosto de 2023	Reuniões presenciais/virtuais com o NDE para atualização do PPC.
Implementação da curricularização da extensão no Curso de Hotelaria.	Fevereiro a junho de 2023.	Execução das atividades de extensão nas disciplinas elencadas juntamente com demais cursos de hotelaria do IFCE.
Visitas Técnicas a Equipamentos de Hospedagem para alunos do 1º Semestre.	Entre os meses de abril a junho e agosto a setembro 2023. Considerando o controle da pandemia da COVID-19.	Duas visitas técnicas ao setor de alojamento, por semestre.
Visitas Técnicas a Equipamentos de Alimentos e Bebidas.	Entre os meses de abril a junho e agosto a setembro 2023. Considerando o controle da pandemia da COVID-19.	Duas visitas técnicas ao setor de alimentação e bebidas, por semestre.
ETUHDE – Encontro de Estudantes de Turismo, Hotelaria e Gestão Desportiva e de Lazer (ETUHDE).	Semana DTUHL Junho de 2023 Outubro de 2023	Relatório do Evento.
Hotelaria em Foco. Durante o ETUHDE.	Semana DTUHL Junho de 2023 Outubro de 2023	Relatório do Evento.
Viagem Técnica aos Vinhedos do Nordeste.	2º. Semestre 2023.	Professor de Processos de Enologia Realização de Viagem Técnica.
Análise e despacho de processos.	Durante os semestres letivos.	Coordenação do Curso. - Despacho de processos.
Realizar avaliação do curso pelo coordenação e divulgar resultados junto aos professores.	2º Semestre de 2023.	Aplicação de avaliação do curso junto aos alunos.
Realizar reuniões gerais com os alunos do Curso de Hotelaria	1º Semestre 2º Semestre	Realização de duas reuniões virtuais através do Meet, gravadas, para ouvir os alunos do Curso de Tecnologia em Hotelaria.
Reunir o NDE para traçar ações que venham diminuir a evasão do curso dentre outras demandas.	Ação Contínua.	Reuniões com NDE.

Seminário de recepção dos alunos novatos no início dos dois semestres de 2023.	Fevereiro de 2023 Agosto de 2023	Convites, fotos e/ou relatório dos eventos.
Representar o Curso de Tecnologia em reuniões de órgãos governamentais (Fórum de Turismo, Câmara Setorial de Turismo e Eventos, Cluster de Inovação, entre outros).	Ação Contínua.	Participação de Reuniões.
Propor eventos, reuniões, encontros e cursos de formação continuada com vistas ao aprimoramento dos membros do grupo de professores que atuam no Departamento de Turismo.	Ação Contínua.	Realização e participação em eventos.
Organizar, planejar e executar a entrada de graduados e transferidos.	Final do semestre 2022.	Coordenação do Curso e Coordenadoria Técnico Pedagógica (CTP). Produção de editais.
Organizar, planejar e executar seminários para os alunos novatos.	Fevereiro de 2023 Agosto de 2023	Relatório, fotos, listas de presenças etc.
Ações de execução do Acordo de Cooperação Técnica entre o IFCE e Hotelaria Accorinvest Brasil S.A.	Ação Contínua.	Relatório das atividades.

5. AVALIAÇÃO DO PLANO DE AÇÃO DE COORDENAÇÃO DE CURSO

A avaliação das ações deste plano será realizada a partir de reuniões com o Núcleo Docente e Estruturante (NDE) e Colegiado do Curso ao final de cada semestre. Serão avaliados os indicadores quantitativos ao fim de cada etapa.


Régis Azevedo
 Coord. Pedagógico Curso
 de Tecnologia em Hotelaria - FCE
 SIAPE 1323840

Prof. Luiz Régis Azevedo Esmeraldo

Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria