



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

PLANO DE AÇÃO DA COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM 2023

DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria

Coordenador: Luiz Régis Azevedo Esmeraldo

Campus: IFCE – Campus Fortaleza

Período para Implantação: 2024

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. A partir do segundo semestre a oferta do curso passou a ser anul. 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 2023 o Curso de Tecnologia em Hotelaria possuía **156** alunos com situação de matrícula regular, de acordo com o sistema Acadêmico.

Para o ano de 2024, pretende-se continuar com ações mitigadoras da evasão dos alunos do curso. Portanto, ações de apresentação do mercado de trabalho, possibilidades do setor de hospedagem e postos de trabalho serão desenvolvidas logo no primeiro semestre.

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 conseqüente integralização do curso.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar as ações prioritárias para fortalecimento do curso;
- Implementar a nova matriz do curso após a tramitação do PPC pelos departamentos competentes;
- 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 01/12/2023.	Confecção do Plano de Ações, com a aprovação do colegiado do curso.
Revisar a atualização do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), após pareceres do departamentos competentes.	Agosto de 2024	Reuniões presenciais/virtuais com o NDE para revisão do PPC.
Visitas Técnicas a Equipamentos de Hospedagem para alunos do 1º Semestre.	Entre os meses de abril a junho e agosto a setembro 2024.	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 2024	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 Outubro de 2024	Relatório do Evento.
Hotelaria em Foco. Durante o ETUHDE.	Semana DTUHL Junho de 2024 Outubro de 2024	Relatório do Evento.
Viagem Técnica aos Vinhedos do Nordeste.	2º. Semestre 2024.	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 2024.	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 do semestre de 2024.	Fevereiro de 2024	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	Ação Contínua.	Realização e participação em eventos.

Departamento de Turismo.		
Organizar, planejar e executar a entrada de graduados e transferidos.	1º semestre 2024.	Coordenação do Curso e Coordenadoria Técnico Pedagógica (CTP). Produção de editais.
Organizar, planejar e executar seminários para os alunos novatos.	Fevereiro de 2024	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 - IFCE
SIAPE 1323840

Prof. Luiz Régis Azevedo Esmeraldo

Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria