



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

DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria

Coordenador: Luiz Régis Azevedo Esmeraldo

Campus: IFCE – Campus Fortaleza

Período para Implantação: 2021

1. APRESENTAÇÃO

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). Ressalta-se que no ano de 2021, será concluída a matriz dos cursos de hotelaria alinhada com todos os *campi*.

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 certo. Desta forma, várias ações são desenvolvidas ao longo dos semestres letivos como visitas técnicas, palestras de experiências exitosas, viagens técnicas e aulas práticas. No entanto, diante das incertezas advindas com a pandemia da COVID-19, que ainda assola o Brasil, estas ações estão sob análise, para que de acordo com as orientações das autoridades sanitárias, possam ser realizadas seguindo as normas de segurança sem colocar em risco a saúde de alunos, professores e

técnicos.

Atualmente o curso possui 238 alunos matriculados no semestre 2020.1, entretanto, observa-se que 25 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. Neste ano de 2020, tanto os alunos que ingressaram no 1º semestre, como os do 2º semestre, não puderam realizar visitas nos equipamentos de hospedagem devido a COVID-19, ficando postergadas para o ano de 2021, quando as visitas e práticas laborais puderem ser realizadas com segurança.

As ações de estímulo ao aluno a permanecer no curso, 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 as disciplinas.

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 Máximo 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.

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.	05/10 a 14/12/2020.	Confecção do Plano de Ações, com a aprovação do colegiado do curso.
Atualização dos PUDs das disciplinas, observando se os conteúdos e as metodologias estão condizentes com a ementa e objetivos da disciplina.	Fevereiro a junho de 2021.	Reuniões virtuais com professores para atualização de conteúdos e integração com demais conteúdos de dos programas das disciplinas complementares.
Conclusão da oferta da nova matriz alinhada com os demais cursos de hotelaria do IFCE.	Fevereiro a junho de 2021.	Conclusão da Matriz 2021.
Visitas Técnicas a Equipamentos de Hospedagem para alunos do 1º Semestre tanto do ano 2020, como 2021.	Entre os meses de abril a junho e agosto e setembro 2021. Considerando o controle da pandemia da COVID-19.	02 visitas técnicas (Alojamento) para contemplar todos os ingressantes dos anos 2020 e 2021.
Visitas Técnicas a Equipamentos de Alimentos e Bebidas para alunos do 1º Semestre tanto do ano 2020, como 2021.	Entre os meses de abril a junho e agosto e setembro 2021. Considerando o controle da pandemia da COVID-19.	Professor da disciplina de Iniciação a AeB; 02 visitas técnicas (Alimentação) para contemplar todos os ingressantes dos anos 2020 e 2021.
Encontro de Estudantes de Turismo, Hotelaria e Desporto - ETUHD	Julho 2021 (Previsto)	Professora Débora e Coordenação do Curso. - Realização do Evento.
Hotelaria em Foco	Fevereiro de 2021 Junho de 2021 Novembro de 2020 (Previsto)	Professora Débora e Coordenação do Curso. - Realização do Evento
Projeto de Prática Laboratorial em Hospedagem: uma imersão no Hotel Escola de Guaramiranga.	junho de 2021. Considerando o controle da pandemia da COVID-19. Novembro de 2021. Considerando o controle da pandemia da COVID-19.	Execução do projeto com alunos e professores das disciplinas: Gestão em Hospedagem, Processos de Enologia; Processos de Coquetelaria e Processos de Governança.
Viagem Técnica aos Vinhedos do Nordeste	2º. Semestre 2021.	Professor de Processos de Enologia - 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.

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 2021.	Aplicação de avaliação do curso junto aos alunos.
Reunir-se ao NDE para traçar ações que venham diminuir a evasão do curso.	Ação Contínua.	Reuniões com NDE.
Executar o Projeto Professor Mentor (adequar ao modelo on-line durante o período de pandemia).	Ação Contínua.	Professores do DTUHL.
Projeto Aluno Amigo	Março de 2021; Agosto 2021.	Alunos veteranos e Coordenação do Curso.
Representar o Curso de Tecnologia em reuniões de órgão 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 2021.1.	Coordenação do Curso e Coordenadoria Técnico Pedagógica (CTP). Produção de editais.

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 1323640

Prof. Me. Luiz Régis Azevedo Esmeraldo

Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria