



**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:** 2022

## **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. 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 2021 o Curso de Tecnologia em Hotelaria possuía **171** alunos com situação de matrícula regular. Marcado pelos transtornos da pandemia da COVID-19, 2021 contava com **76** alunos em situação de trancados e **25** alunos participaram da solenidade de colação de grau, ocorrida em setembro de 2021.

Para o ano de 2022, pretende-se continuar com ações que venham mitigar a evasão dos alunos do curso, mesmo diante das incertezas que ainda se tem em relação ao retorno ao ensino presencial, com a redução dos números de contaminados com a COVID-19. 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.

A medida que as restrições de convívio sejam finalizadas outras atividades poderão ser incrementadas no sentido de garantir os índices 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.

Nos dois últimos anos os alunos que ingressaram no Curso de Tecnologia em Hotelaria, não puderam realizar visitas aos equipamentos de hospedagem devido a COVID-19, ficando postergadas para os anos seguintes, quando as visitas e práticas laborais puderem ser realizadas com segurança.

Mesmo sem aulas presenciais, várias ações estão sendo realizadas no *Campus* Fortaleza, no intuito de melhorar a infraestrutura de salas de aulas, coordenação e laboratórios.

## **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 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

<b>Ação</b>	<b>Período</b>	<b>Indicador de Desempenho</b>
Elaboração do plano de ação do curso.	20/10 a 10/01/2022.	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 2022.	Reuniões presenciais/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 2022.	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 a setembro 2022. Considerando o controle da pandemia da COVID-19.	Duas visitas técnicas (setor de 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 a setembro 2022. Considerando o controle da pandemia da COVID-19.	Duas visitas técnicas (setor de alimentação e bebidas) para contemplar todos os ingressantes dos anos 2020 e 2021.
Encontro de Estudantes de Turismo, Hotelaria e Desporto – ETUHD.	Julho 2022 (Previsto).	- Realização do Evento.
Hotelaria em Foco.	Junho 2022. Novembro de 2022. (Previsto)	- Realização de dois Eventos planejados e executados pelos alunos.
Projeto de Prática Laboratorial em Hospedagem: uma imersão no Hotel Escola de Guaramiranga.	junho de 2022. Considerando o controle da pandemia da COVID-19. Novembro de 2022. 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 2022.	Professor de Processos de Enologia - Realização de Viagem Técnica.
Finalizar o processo de parceria entre a Rede Accor e o IFCE, através do Hotel Ibis, para vivências em equipamentos de hospedagem. Visita a empresas do segmento de hospedagem e Trade turístico	Durante os semestres letivos.	Coordenação do Curso - Vistas às empresas do Trade Turístico.

para celebração de convênios.		
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 2022.	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.
Executar o Projeto Professor Mentor (adequar ao modelo on-line durante o período de pandemia).	Ação Contínua.	Professores do DTUHL.
Propor o Projeto Aluno Amigo aos alunos veteranos.	Março de 2022;  Agosto 2022.	Alunos veteranos e Coordenação do Curso.
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.
---	-------------------------	--

## 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 1323640

---

Prof. Luiz Régis Azevedo Esmeraldo

Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria