MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CONSELHO SUPERIOR
Avenida Professor Luiz Freire, 500, Cidade Universitária – CEP: 50740-540 – Recife-PE
(81) 2125-1607/1608 – conselho.superior@reitoria.ifpe.edu.br – www.ifpe.edu.br

RESOLUÇÃO Nº 53 DE 1º DE AGOSTO DE 2019

Homologa a Resolução nº 18/2019 - *Ad Referendum*, a qual aprovou, *ad referendum*, o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFPE, *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

A PRESIDENTE EM EXERCÍCIO DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO, no uso das atribuições previstas no Regimento Interno do Conselho e considerando

I - o Processo nº 23518.000001.2019-48;
II - o Parecer nº 017/2019 – Assessoria Pedagógica PRODEN-IFPE;
III - o Parecer Técnico nº 004/2019 – SIBI/IFPE-PRODEN-IFPE;
IV - o Ofício nº 053/2019-PRODEN-IFPE;
V - a 1ª Reunião Extraordinária de 4/4/2019,

RESOLVE:

Art. 1º Homologar a Resolução nº 18/2019 - *Ad Referendum*, a qual aprovou, *ad referendum*, o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (IFPE), *Campus* Cabo de Santo Agostinho, na forma do seu Anexo.

Art. 2º Revogadas as disposições em contrário, esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no sítio do IFPE na internet e/ou no Boletim de Serviços do IFPE.

ROSANA MARIA TELES GOMES

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA (CST) EM HOTELARIA

Cabo de Santo Agostinho/ PE

2019

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
***CAMPUS* CABO DE SANTO AGOSTINHO**

Reitora
Prof.ª Anália Keila Rodrigues Ribeiro

Pró-Reitor de Ensino
Prof.º Assis Leão da Silva

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação
Profº. Mário Antônio Alves Monteiro

Pró-Reitora de Extensão
Prof.ª Ana Patrícia Siqueira Tavares Falcão

Pró-Reitora de Administração
Dayanne Rousei de Oliveira Amaral

Pró-Reitor de Integração e Desenvolvimento Institucional
André Menezes da Silva

RMeles

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
***CAMPUS* CABO DE SANTO AGOSTINHO**

Diretor Geral do *Campus* Cabo de Santo Agostinho
Prof.º Daniel Costa Assunção

Diretora de Ensino
Prof.ª Verônica Maria Rodrigues da Silva

Diretor de Administração e Planejamento
Klayton Ângelo Azevedo Lucena

Chefe da Divisão de Pesquisa, Pós-Graduação e Extensão
Prof.ª Rita Rovai Castellan

RTeles

Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria (Portaria nº 297/ 2018 – DGCCSA)

Profª. Anna Karenina Chaves Delgado
Coordenadora do Curso e Vice-Presidente da Comissão

Profº. Rodrigo Rossetti Veloso
Presidente da Comissão

Adna Márcia Oliveira de Sena – Bibliotecária
Membro da Comissão

Fernanda Calumby Fernandes– Docente
Membro da Comissão

Múcio Sévulo Fonseca de Almeida – Docente
Membro da Comissão

Rita Rovai Castellan – Docente
Membro da Comissão

Sandra Aparecida da Silva Pereira – Docente
Membro da Comissão

Manoela Rodrigues de Oliveira – Pedagoga
Assessoramento Pedagógico

Thiago da Câmara Figueredo – Docente
Revisão Textual

Professores Colaboradores:
Ana Carolina Almeida de Barros Albuquerque
Diego Aguiar de Carvalho
Diogo Henrique Fernandes da Paz
Fabiane Veras Klein de Aquino
Felipe Casado de Lucena
Janayna Alves Vieira
Jouberte Maria Leandro Santos
Leonardo do Monte Rabelo
Luiz Eduardo Wanderley Buarque de Barros
Michell Pontes de Queiroz Silva
Michelle Diniz Martins
Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas
Rafael Augusto Batista de Medeiros
Rafael José da Silva

RFeles

Fables

LISTA DE SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
AC	Atividades Complementares
BIA	Bolsa de Incentivo Acadêmico
CEFET-PE	Centro Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
CNE	Conselho Nacional de Educação
CONSUP	Conselho Superior
COPI	Coordenadoria de Políticas Inclusivas
CPA	Comissão Permanente de Avaliação
CPC	Conceito Preliminar de Curso
CPED	Coordenadoria Pedagógica
CPSIC	Coordenadoria de Psicologia
CST	Curso Superior de Tecnologia
DE	Dedicação Exclusiva
DTA	Doença Transmitida por Alimentos
EaD	Educação a Distância
EAF	Escola Agrotécnica Federal
EAFDABV	Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Vilela
EBTT	Ensino Básico, Técnico e Tecnológico
EF	Exame Final
EMBRATUR	Empresa Brasileira de Turismo
EMPETUR	Empresa Pernambucana de Turismo
ENADE	Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes
ENEM	Exame Nacional do Ensino Médio
ETFPE	Escola Técnica Federal de Pernambuco
FACHUCA	Faculdade de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas do Cabo de Santo Agostinho
FIC	Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores
FUNDAJ	Fundação Joaquim Nabuco
H/A	Hora Aula
H/R	Hora Relógio
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDD	Indicador de Diferença entre Desempenho Observado e Esperado
IES	Instituição de Ensino Superior
IFAL	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
IFCE	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
IFPE	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
IGC	Índice Geral de Curso
INEP	Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
LIBRAS	Língua Brasileira de Sinais
MEC	Ministério da Educação

MPOG	Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão
Mtur	Ministério do Turismo
NAPNE	Núcleo de Apoio à Pessoa com Deficiência
NDE	Núcleo Docente Estruturante
NEGED	Núcleo de Gênero e Diversidade
OMT	Organização Mundial do Turismo
PDI	Plano de Desenvolvimento Institucional
PE	Pernambuco
PIB	Produto Interno Bruto
PIBEX	Projeto de Extensão
PIBIC	Programa de Iniciação Científica
PIBICAF	Programa Institucional de Iniciação Científica nas Ações Afirmativas
PIBITI	Programa Institucional de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação
PLANAPIR	Plano Nacional de Promoção da Igualdade Racial
PPC	Projeto Pedagógico de Curso
PPPI	Projeto Político-Pedagógico Institucional
PROEJA	Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos
PROEXT	Pró-Reitoria de Extensão
PRONATEC	Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e ao Emprego
RAC	Região do Agreste Central
RAM	Região do Agreste Meridional
RMR	Região Metropolitana do Recife
RMS	Região da Mata Sul
RSP	Região do Sertão do Pajeú
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SEE	Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SETEC	Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
SINAES	Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior
SiSu	Sistema de Seleção Unificada
TIC	Tecnologia da Informação e Comunicação
UAM	Universidade Anhembi-Morumbi
UCS	Universidade Caxias do Sul
UFPB	Universidade Federal da Paraíba
UFPE	Universidade Federal de Pernambuco
UFRN	Universidade Federal do Rio Grande do Norte
UFRPE	Universidade Federal Rural de Pernambuco
UnB	Universidade de Brasília
UNED	Unidade de Ensino Descentralizada
UNICAP	Universidade Católica
USP	Universidade de São Paulo

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Desenho Circular do CST em Hotelaria 41

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Formas e Critérios de Integração das Atividades Complementares 56
Quadro 2 – Periódicos CAPES indicados.....91
Quadro 3 – Perfil da Coordenação do Curso Superior em Tecnologia em Hotelaria.....101
Quadro 4 – Corpo Docente.....102
Quadro 5 - Colegiado do CST em Hotelaria 104
Quadro 6 –.Composição do NDE.....106
Quadro 7 – Corpo Técnico 107
Quadro 8 – Dependências do IFPE Campus Cabo de Santo Agostinho.....108
Quadro 9 – Equipamentos e Mobiliário da Sala dos Professores 110
Quadro 10 – Equipamentos da Coordenação do CST em Hotelaria.....110
Quadro 11 – Equipamentos e Mobiliário do Laboratório de Governança.....111
Quadro 12 – Equipamentos e Mobiliário do Laboratório de Reservas e Recepção.....113
Quadro 13 – Equipamentos do Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos 114
Quadro 14 – Equipamentos do Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial..... 119
Quadro 15 – Equipamentos e Mobiliário dos Laboratórios de Informática (Básica e Aplicada) 122
Quadro 16 – Equipamentos e Mobiliário das Salas de Aula 123
Quadro 17 – Equipamentos e Mobiliário da Biblioteca 124
Quadro 18 – Relação do Acervo do CST em Hotelaria 125

Sumário

1. **DADOS DE IDENTIFICAÇÃO** 12
   1.1 Da Mantenedora 12
   1.2 Da Instituição Proponente 12
   1.3 Do Curso 12
      1.3.1 Indicadores de Qualidade do Curso 13
      1.3.2 Reformulação Curricular 13
      1.3.3 Status do Curso 13
      1.3.4 Cursos Técnicos em Eixos Tecnológicos afins 13
2. **CAPÍTULO I – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA** 14
   2.1 Histórico da Instituição 14
   2.2 Histórico do *Campus* 17
   2.3 Histórico do Curso 18
   2.4 Justificativa 20
   2.5 Objetivos 26
      2.5.1 Objetivo Geral 26
      2.5.2 Objetivos Específicos 26
   2.6 Requisitos e Formas de Acesso 27
   2.7 Fundamentação Legal 27
      2.7.1 Leis Federais 28
      2.7.2 Decretos 29
      2.7.3 Pareceres e Resoluções do Conselho Nacional de Educação 30
      2.7.4 Normas Internas do IFPE 31
      2.7.5 Outros documentos norteadores do IFPE 32
   2.8 Perfil Profissional de Conclusão 33
   2.9 Organização Curricular 36
      2.9.1 Concepções e Princípios pedagógicos 36
      2.9.2 Estrutura Curricular 38
      2.9.3 Sistema Acadêmico, Duração e Número de Vagas 40
      2.9.4 Fluxograma do CST em Hotelaria 42
      2.9.5 Matriz Curricular 43
      2.9.6 Componentes Curriculares Optativos 47
      2.9.7 Componentes Curriculares Eletivos 48
      2.9.8 Dinâmica Curricular 48
   2.10 Orientações Metodológicas 50
      2.10.1 Atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão 52
      2.10.2 Atividades de Monitoria 55
      2.10.3 Atividades Complementares 55
      2.10.4 Prática Profissional 57
      2.10.5 Trabalho de Conclusão de Curso 59
   2.11 Ementário 60
   2.12 Acessibilidade 92
   2.13 Critérios e Procedimentos de avaliação 94
      2.13.1 Avaliação da Aprendizagem 94
      2.13.2 Avaliação do Curso 95
         2.13.1 Avaliação Interna 96
         2.13.2 Avaliação Externa 97
   2.14 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores 98
   2.15 Acompanhamento de Egressos 99
   2.16 Diplomas 99
3. **CAPÍTULO II – CORPO DOCENTE E TÉCNICO** 100

3.1 Coordenação do Curso 100
3.2 Corpo Docente 102
3.3 Colegiado do Curso 104
3.4 Núcleo Docente Estruturante 105
3.4.1 Constituição do NDE do CST em Hotelaria 105
3.4.2 Atribuições do NDE do CST em Hotelaria 106
3.4.3 Composição do NDE do CST em Hotelaria 106
3.5 Assistentes Técnicos e Administrativos 107
4. **CAPÍTULO III – INFRAESTRUTURA** 108
4.1 Instalações e Equipamentos 108
4.1.1 Sala dos professores, Sala de reuniões e Gabinetes de trabalho 109
4.1.2 Laboratórios 111
4.1.2.1 Laboratório de Governança 111
4.1.2.2 Laboratório de Reservas e Recepção 113
4.1.2.3 Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos 113
4.1.2.4 Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial 119
4.1.2.5 Laboratórios de Informática ...(Básica e Aplicada) 122
4.1.2.6 Auditório... 122
4.1.3 Salas de Aula 123
4.1.4 Biblioteca 123
4.1.4.1 Infraestrutura da Biblioteca 124
4.1.4.2 Acervo Bibliográfico 125
Referências 138
Apêndice – Programas dos Componentes Curriculares 140

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

1.1 Da Mantenedora

Instituição	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
Sigla	IFPE
Natureza Jurídica	Autarquia Pública Federal
CNPJ	10.475.689/0001-64
Endereço (Rua, Nº)	Av. Professor Luiz Freire, nº 500, Curado
Cidade/UF/CEP	Recife – PE / CEP: 50740-540
Telefone/Fax	(81) 2125 -1600
E-mail de contato	gabinete@reitoria.ifpe.edu.br
Sítio	www.ifpe.edu.br

1.2 Da Instituição proponente

Instituição	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
Sigla	IFPE
Campus	Cabo de Santo Agostinho
CNPJ	10.767.239/0011-17
Categoria Administrativa	Autarquia Pública Federal
Organização Acadêmica	Instituto Federal de Pernambuco
Ato legal de criação	Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, publicada no Diário Oficial da União, em 30.12.2008, e, Portaria nº 993/2013 – MEC, de 07/10/2013
Endereço (Sede Definitiva)	Rodovia PE-033, Km 2,5, s/nº, Gleba 1A, Mercês
Cidade/UF/CEP	Cabo de Santo Agostinho / PE / 54.500-000
Telefone/Fax	(81) 3878-5805
E-mail de contato	gabinete@cabo.ifpe.edu.br
Sítio do *Campus*	http://www.ifpe.edu.br/campus/cabo

1.3 Do Curso

01	**Denominação**	Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria
02	**Eixo Tecnológico**	Turismo, Hospitalidade e Lazer
03	**Nível**	Superior Tecnológico
04	**Modalidade**	Curso Presencial
05	**Titulação**	Tecnólogo em Hotelaria
06	**Carga horária total (h/r)**	2000 h/r (incluindo estágio profissional supervisionado, orientação de estágio, TCC e atividades complementares)
07	**Carga horária total (h/a)**	2000 h/a (incluindo estágio profissional supervisionado, orientação de estágio, TCC e atividades complementares)
08	**Duração da hora-aula**	60 min.

09	**Estágio Profissional Supervisionado**	180 horas
10	**Atividades Complementares**	80 horas
11	**Período de Integralização Mínima**	02 ano e 06 meses (5 semestres)
12	**Período de Integração Máxima**	05 anos (10 semestres)
13	**Forma de Acesso**	I – Exame Vestibular aberto aos candidatos egressos do Ensino Médio ou similar; II – adesão ao Sistema de Seleção Unificado; III – aproveitamento da nota obtida no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM); IV – ingresso extra Vestibular, conforme Edital específico; V – outras formas previstas na Lei.
14	**Pré-Requisito para Ingresso**	Ensino Médio Completo.
15	**Vagas anuais**	40
16	**Vagas por turno de oferta**	40
17	**Turno**	Matutino
18	**Regime de Matrícula**	Período
19	**Periodicidade letiva**	Semestral
23	**Número de semanas letivas por Semestre**	20
24	**Início do curso/ Matriz Curricular**	2019.1
25	**Matriz Curricular Alterada**	Primeira Matriz

1.3.1 Indicadores de Qualidade do Curso

1	Conceito do Curso (CC)	-
2	Conceito Preliminar do Curso (CPC)	-
3	Conceito ENADE	-
4	Índice Geral de Cursos (IGC) do IFPE	3

1.3.2 Reformulação Curricular

SITUAÇÃO DO CURSO	
Trata-se de: (De acordo com a Resolução IFPE/CONSUP nº ----------)	(X) Apresentação Inicial do PPC ( ) Reformulação Integral do PPC ( ) Reformulação Parcial do PPC

1.3.3 Status do Curso

(X) Aguardando autorização do Conselho Superior
( ) Autorizado pelo Conselho Superior
( ) Aguardando reconhecimento do MEC
( ) Reconhecido pelo MEC
( ) Aguardando renovação de reconhecimento

1.3.4 Cursos Técnicos em Eixos Tecnológicos afins

Curso Técnico Subsequente em Hospedagem
Curso Técnico Subsequente em Cozinha

2. CAPÍTULO I – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA

2.1 Histórico da Instituição

Em 23 de setembro de 1909, através do Decreto Nº 7.566, o Presidente Nilo Peçanha criava em cada uma das capitais dos Estados do Brasil uma Escola de Aprendizes Artífices, destinadas a ministrar o ensino profissional primário e gratuito. As escolas tinham o objetivo de formar operários e contramestres. O curso seria oferecido a meninos de baixa renda, sob o regime de externato, funcionando das 10 às 16 horas. Em Pernambuco, a escola iniciou suas atividades em 16 de fevereiro de 1910.

As Escolas de Aprendizes Artífices foram reformuladas em 1918, mediante Decreto nº 13.064, de 12 de junho, conservando, contudo, o seu caráter de instituição destinada a meninos pobres e apresentando poucas modificações em relação ao projeto original. Em 1937, através da Lei nº 378, de 13 de janeiro, essas instituições passaram a ser denominadas Liceus Industriais. Com a Lei Orgânica do Ensino Industrial (Decreto-Lei nº 4.073, de 30 de janeiro de 1942) passaram a oferecer ensino médio e, aos poucos, foram se configurando como instituições abertas a todas as classes sociais. A partir desse mesmo ano, o ensino industrial teve seus dois ciclos - o básico e o técnico - ampliados, passando a ser reconhecido como uma necessidade imprescindível para o próprio desenvolvimento do país.

De 1959 a 1971, o ensino industrial passou por ampliação de sua estrutura e diversas reformulações, sobretudo com a Lei nº 3.552/1959, que ofereceu estruturas mais amplas ao ensino industrial, sinalizando para uma política de valorização desse tipo de ensino; a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei Nº 4.024, de 20 de dezembro de 1961, e a Lei Nº 5.692, de 11 de agosto de 1971, que focalizaram na Expansão e Melhoria do Ensino. Nesse período, a Escola, serviu à região e ao país, procurando ampliar sua missão de centro de educação profissional.

Ao longo de seu crescimento, a Escola de Ensino Industrial do Recife, recebeu denominações sucessivas de "Escola de Aprendizes Artífices", "Liceu Industrial de Pernambuco", "Escola Técnica do Recife" e "Escola Técnica Federal de Pernambuco (ETFPE)", tendo funcionado em três locais: no período entre 1910 e 1923, teve como sede o antigo Mercado Delmiro Gouveia (atual Quartel da Polícia Militar de Pernambuco, no Derby); a segunda sede localizou-se na parte posterior do antigo Ginásio Pernambucano (Rua da Aurora, Boa Vista); e a partir do ano de 1933, passou a funcionar na Rua Henrique Dias (atual sede da FUNDAJ, no Derby), sendo oficialmente inaugurada em 18 de maio de 1934, pelo então presidente Getúlio Vargas.

Uma nova mudança de endereço aconteceu em 17 de janeiro de 1983. Já com o nome de Escola Técnica Federal de Pernambuco (ETFPE), a instituição passou a funcionar na Avenida Professor Luís Freire, no bairro do Curado, em instalações projetadas e construídas com o esforço conjunto de seus servidores e alunos. Nessa sede funciona, atualmente, o *Campus* Recife e a Reitoria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (IFPE).

Em 1999, através do Decreto s/n de 18/01/1999, a ETFPE é transformada em Centro Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco (CEFET-PE), ampliando seu *portfólio* de cursos e passando também a atuar na Educação Superior com a formação de tecnólogos. Com a publicação do Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, são criados os Cursos Técnicos na Modalidade Integrada. Mais tarde, o Decreto nº 5.478, de 24 de junho de 2005, institui o Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA).

Com mudanças ocorridas no âmbito de atuação dos Centros Federais; sobretudo com a Lei nº 5.692/71, que previa uma educação profissionalizante compulsória; com a Lei nº 7.044/82, que tornou a educação profissionalizante facultativa; e com a lei nº 8.948/94, que criou o Sistema Nacional de Educação Tecnológica, o CEFET-PE expandiu seu raio de atuação com a implantação das Unidades de Ensino Descentralizadas – as UNEDs. Assim, é criado o CEFET Petrolina, a partir da Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Vilela – EAFDABV, (Decreto nº. 4.019, de 19 de novembro de 2001). Depois vem a UNED Pesqueira, no Agreste Pernambucano, criada com a Portaria Ministerial nº 1.533/92, de 19/10/1992, e a UNED Ipojuca, na Região Metropolitana do Recife, fronteira com a região da Mata Sul do Estado, mediante a portaria Ministerial nº 851, de 03/09/2007.

Finalmente, com a publicação da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, foi instituída a Rede de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criados os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. A partir daí, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco passou a ser constituído por um total de nove *campi*, a saber: os *campi* de Belo Jardim, Barreiros e Vitória de Santo Antão (antigas Escolas Agrotécnicas Federais - EAFs); os *campi* Ipojuca e Pesqueira (antigas UNEDs do CEFET-PE); o *Campus* Recife (antiga sede do CEFET-PE); além dos *campi* Afogados da Ingazeira, Caruaru e Garanhuns, da expansão II, em funcionamento desde 2010, e o Campus Virtual da Educação a Distância (EaD), com aulas presenciais em 19 polos.

A constituição dos diversos *campi* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco foi realizada a partir da base territorial de atuação e caracterização das regiões de desenvolvimento onde os mesmos estão situados. Os referidos *campi* estão

localizados em cinco Regiões de Desenvolvimento do Estado, a saber: na Região Metropolitana do Recife (RMR), na Região da Mata Sul (RMS) e nas Regiões do Agreste Central (RAC), Região do Agreste Meridional (RAM) e Região do Sertão do Pajeú (RSP). Cumprindo a 3ª fase de Expansão da Rede, em 2014, o IFPE ganhou mais sete unidades em Cabo de Santo Agostinho, Palmares, Jaboatão, Olinda, Paulista, Abreu e Lima e Igarassu.

Dessa forma torna-se importante destacar que a criação e expansão do IFPE dar-se no contexto das políticas nacionais de expansão da Educação Profissional e Tecnológica implementada pelo Governo Federal, seguindo o que é apontada pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008 em seu Art. 6º a qual afirma que os Institutos Federais tem por finalidade:

> I – ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;
> II – desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
> III – promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;
> IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal;
> V - constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica;
> VI - qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;
> VII - desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;
> VIII - realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;
> IX - promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

Assim considerando as finalidades atribuídas aos Institutos Federais, o IFPE em seu PDI (2015, p. 24) enfatiza que é uma Instituição especializada na oferta de Educação Profissional e Tecnológica em diversas modalidades de Ensino, visando uma conjugação de conhecimentos científicos, técnicos e tecnológicos, com estrutura pluricurricular e multicampi, observando, nas suas práticas pedagógicos princípios como indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão. A execução desse princípio pode ser vislumbrado por meio dos projetos de pesquisa e das atividades de extensão existentes. Atualmente, o IFPE possui

127 projetos de pesquisa distribuídos nas áreas de ciências exatas/ da terra, ciências da saúde, ciências agrárias, ciências humanas, ciências aplicadas, engenharias, linguística, ciências biológicas e multidisciplinar. Esses projetos possuem 350 bolsistas e 81 grupos de pesquisa cadastrados no Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPQ).

Além de promover atividades de pesquisa e extensão o IFPE ainda se compromete com a prática de uma educação cidadã e inclusiva, na qual encontram-se políticas institucionais voltadas para a educação ambiental, sustentabilidade, questões étnico-raciais e apoio a pessoas com necessidades específicas. A prática cidadã exercida pelo IFPE visa promover uma educação pública de qualidade, gratuita e transformadora, com o objetivo não só de promover o desenvolvimento socioeconômico da região, em que se encontra inserida, como também atender as diversas demandas sociais existentes, considerando a formação profissional a partir de uma relação sustentável com o meio ambiente (PPPI, 2012, p. 36).

2.2 Histórico do *Campus*

O *Campus* Cabo de Santo Agostinho faz parte da terceira fase de expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, instituída pela Lei Federal nº 11.195/2005.

No dia 07 de outubro de 2013, houve a publicação da autorização para funcionamento, através da portaria nº 993/2013 do Ministério da Educação, iniciando-se suas atividades no dia 14 de outubro do mesmo ano com a oferta da primeira turma do Curso Técnico em Hospedagem, através do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e ao Emprego (PRONATEC).

Ao longo do primeiro ano de funcionamento, o *Campus* também ofereceu cursos de qualificação profissional em Auxiliar de Cozinha e em Organização de Eventos, ambos na modalidade de Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores (FIC). No dia 14 de outubro de 2014, realizou-se a aula inaugural das primeiras turmas regulares dos cursos técnicos subsequentes em Logística e Meio Ambiente, formadas por 144 (cento e quarenta e quatro estudantes). Em 27 de agosto de 2015, iniciou-se a 1ª turma do Curso de Qualificação Profissional em Almoxarife, modalidade PROEJA Concomitante, em parceria com a Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, através do Convênio nº 01/2013 – SEE/IFPE, com 35 estudantes. No segundo semestre de 2016, tiveram início as primeiras turmas dos cursos técnicos subsequentes regulares de Cozinha e Hospedagem.

Atualmente, o *Campus* Cabo de Santo Agostinho funciona em sua sede provisória, localizada na Faculdade de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas do Cabo de Santo Agostinho (FACHUCA). A sede definitiva já construída numa área de 12.370 metros

RTeles

quadrados na cidade planejada CONVIDA, localizada na Rodovia BR-101, Km 107 – gleba 1, sem número, no bairro da Mercês e CEP 54500-000. Com a mudança para a nova sede, o *Campus* Cabo de Santo Agostinho também passará a oferecer cursos superiores nas modalidades bacharelado e tecnólogo. Os cursos de bacharelado a serem oferecidos são: (1) Engenharia Ambiental e Sanitária e (2) Administração, com relação aos tecnólogos tem-se (3) Hotelaria e (4) Gestão em Gastronomia. A partir da oferta de novos cursos e contando com o funcionamento do *Campus* nos três turnos a perspectiva é de atender 1500 estudantes.

Mas além das atividades de ensino, o *Campus* Cabo de Santo Agostinho também possui atividades voltadas para a pesquisa e extensão. Atualmente existem 8 (oito) projetos de pesquisa em andamento, nas áreas de meio ambiente e linguística, esses possuem 10 (dez) bolsistas e 1 (um) voluntário. E tem-se ainda 19 (dezenove) projetos de extensão aos quais possuem 21 (vinte e um) bolsistas e 18 (dezoito) voluntários. Dentro desses projetos de extensão, 2 (dois) encontram-se diretamente voltados para a área de hotelaria, sendo esses o "Programa de Melhoria da qualidade do serviço e sustentabilidade em meios de hospedagem do município de Cabo de Santo Agostinho", orientado pelo professor Diogo H da Paz e "Diagnóstico do Distrito de Jussaral" orientado pela professora Sandra Aparecida da Silva Pereira.

2.3 Histórico do Curso

No Brasil, os cursos de Hotelaria surgem como um desdobramento dos cursos superiores em Turismo. E isso se dá em decorrência da formação de um cenário bastante favorável para o setor, ao qual se inicia com a expansão das viagens no mundo no período pós-segunda guerra mundial, motivada pela ascensão do lazer, que passa a ser visto como uma importante atividade para a manutenção da saúde mental e emocional do trabalhador. Considerando as mudanças pelas quais vem passando a sociedade e a ênfase dada ao setor hoteleiro e de viagens no Brasil, com a construção de grandes empreendimentos hoteleiros em padrão europeu, como o Hotel Glória e Copacabana Palace, chegada de redes internacionais e grandes indústrias na década de 1970, além da percepção de que o setor tem grande potencial para gerar empregos, o Governo brasileiro decide criar um órgão para incentivar ainda mais o desenvolvimento do setor, esse foi a Empresa Brasileira de Turismo (EMBRATUR),a qual foi criada por meio do Decreto-Lei nº 55, de 18 de novembro de 1966.

Esses fatores em conjunto com a Lei nº 5.540, de 28 de novembro de 1968, formam as bases necessárias para que em 1971 surgisse o primeiro Bacharelado em Turismo. O curso foi oferecido pela Faculdade Anhembi-Morumbi, atualmente denominada Universidade

Anhembi-Morumbi (UAM), localizada na cidade de São Paulo. Após sua criação, ainda na década de1970, outras instituições privadas como a Faculdade da Cidade, do Rio de Janeiro, e a Faculdade Associação Educacional do Litoral Santista, assim como, a Faculdade Ibero-Americana de Letras e Ciências Humanas de São Paulo criam novos cursos superiores em Turismo. O primeiro curso superior em Turismo ofertado por instituição pública é criado ainda em 1973, na Universidade de São Paulo (USP). Todos esses cursos passam a ser instituídos pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC) por meio do Parecer nº 35/71, organizado pelo relator-conselheiro Roberto Siqueira Campos e aprovado em 28 de janeiro de 1971, através desse documento é fixado o currículo mínimo e a duração dos cursos. (BARRETTO; TAMANINI; SILVA, 2004; MATIAS, 2002)

O processo de criação dos cursos de Turismo no Brasil deu-se de forma diferente do que ocorreu nos Estados Unidos e Europa, onde os cursos de Turismo foram criados a partir de disciplinas de outros cursos já implantados e sedimentados, como Administração, Economia e Geografia. No Brasil, os primeiros cursos de Turismo foram implementados em unidades universitárias autônomas ou ligadas aos igualmente novos cursos de comunicações e artes – como foi o caso da USP, visando promover uma capacitação mais abrangente, algo que os cursos técnicos da época não conseguiam (MATIAS, 2002; REJOWSKI, 1996).

Aos poucos os cursos superiores em Turismo vão se expandindo para todo o Brasil, inclusive para o Nordeste. O primeiro superior em Turismo de Pernambuco, à nível de bacharelado, foi oferecido pela Universidade Católica (UNICAP) em 1975, o que representou uma iniciativa pioneira no Nordeste, tendo em vista que foi o primeiro curso da região. Depois de quase 20 anos da criação do curso na UNICAP, surge o primeiro curso do estado numa instituição pública. O bacharelado em Turismo da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) é criado em 1994 como uma forma de atender aos anseios do *trade* turístico pernambucano, que nesse período encontra-se em franca expansão com a projeção de destinos que apresentariam atrativos de hierarquia alta, com capacidade de atração de fluxos internacionais, a exemplo de Porto de Galinhas (Ipojuca) e Fernando de Noronha. Em 2007 surge o primeiro curso superior em Turismo, esse é oferecido pelo IFPE, *Campus* Recife, do tipo tecnólogo ao qual se desenvolve como um desdobramento do curso técnico oferecido pela instituição em 1991. O curso superior do tipo tecnólogo é apresentado com o intuito de formação profissional diferenciada do curso de bacharelado, sendo o primeiro curso superior da área no estado mais voltado para a inserção do egresso no mercado de trabalho.

A nível nacional o primeiro curso superior em Hotelaria surge em 1978 (REJOWSKI, 1996), sendo esse oferecido em instituição pública (Universidade Caxias do Sul – UCS). Antes disso há outras iniciativas voltadas para a formação profissional em Hotelaria, mas

apenas em nível de técnico ou através de cursos livres, o pioneirismo dar-se em São Paulo, quando em 1964 é fundada a escola de Hotelaria do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC). Os cursos oferecidos pelo SENAC-SP, nessa época, eram puramente operacionais com duração máxima de aproximadamente 7 meses, no entanto, a necessidade de qualificação e a criação de cursos superiores na área em São Paulo e em outras Unidades da Federação fazem com que seja criado o curso superior tecnológico em Hotelaria em 1989.

Em Pernambuco, a criação do primeiro curso superior em Hotelaria (Bacharelado) se deu na UFPE em 1995 com a primeira turma entrante no segundo semestre de 1996 e desde então oferta 1 (uma) entrada anual de 30 vagas, outro IES que oferta o curso é a UniFBV Wyden porém o Curso é de Hotelaria com ênfase em Gastronomia. No Nordeste há ofertas de cursos de Tecnologia em Hotelaria no IFCE, IFAL (modalidade EAD) e na UFPB é ofertado o curso de Bacharelado em Hotelaria.

Em conjunto com o surgimento e expansão dos cursos superiores de turismo/ hotelaria no Brasil tem-se o desenvolvimento de regulamentações específicas que buscam disciplinar a criação desses cursos, dentre esses instrumentos tem-se o "Manual de orientação para verificação *in loco* das condições de autorização dos cursos de turismo e/ou hotelaria" e "Manual de orientação para verificação *in loco* das condições de reconhecimento do curso de turismo e/ou hotelaria" ambos desenvolvidos pelo Ministério da Educação nos anos de 1999 e 2000, respectivamente. Além desses são desenvolvidos pelo Conselho Nacional de Educação (CNE) as diretrizes curriculares nacionais dos cursos de graduação (bacharelado) em turismo e hotelaria, por meio do Parecer CNE/CES nº 146/2002, aprovado em 3 de abril de 2002 e o Parecer CNE/CES nº 188/2004, esse último referente às diretrizes curriculares nacionais para cursos superiores na área de Administração Hoteleira.

2.4 Justificativa

Os meios de hospedagem são responsáveis pela estada da maioria das pessoas, principalmente dos turistas estrangeiros, durante seus deslocamentos para locais diferentes da residência. Apesar das dificuldades decorrentes da instabilidade econômica e da pouca qualificação profissional que o país vem atravessando nos últimos anos, Pernambuco apresenta um contínuo crescimento na oferta hoteleira, sua capital, Recife, apresentou um incremento na ordem de 2,5% em termos de oferta em meios de hospedagem, no período de 2011 - 2016, segundo dados do IBGE (2017). A região nordestina e o estado de Pernambuco, apresentam um dos maiores índices de crescimento do turismo do Brasil, no ano de 2018.

Há uma expectativa ainda maior de incremento do setor no Brasil como um todo. De

acordo com o Plano Nacional de Turismo 2018-2022, lançado pelo Ministério do Turismo (MTur), tem-se como meta aumentar em quatro anos a entrada anual de turistas estrangeiros de 6,5 para 12 milhões, enquanto que a meta para o turismo doméstico é de ampliar o número de 60 para 100 milhões de brasileiros viajando pelo país. O aumento referente ao fluxo de turistas no Brasil, vem acompanhado de uma expansão na infraestrutura turística como um todo, incluindo a expansão de diferentes meios de hospedagem, o que desencadeia uma expansão na quantidade de empregos gerados pelo setor. Segundo o referido Plano, tem-se como meta a ampliação no número de vagas de trabalho do setor, subindo de 7 para 9 milhões. Mas não basta a existência de postos de trabalho, para ser absorvido pelo mercado torna-se necessário reunir as habilidades, atitudes e conhecimentos que capacitam o profissional para o desempenho com competência das funções no setor hoteleiro.

Sendo assim, ações voltadas para a qualificação profissional tornam-se uma importante linha de atuação, que exerce papel preponderante no aumento da produtividade e competitividade da economia nos destinos turísticos (MTur, 2018). Dessa maneira, a expansão dessas iniciativas em meios de hospedagem contribui significativamente para o desenvolvimento dos destinos turísticos e para suas economias como um todo. Tendo em vista que o Nordeste é uma das principais regiões turísticas do país, programas de qualificação nessa área podem auxiliar significativamente o desenvolvimento da região.

Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, e é responsável pela produção de um em cada dez empregos. O turismo mundial, em 2017, movimentou aproximadamente 10% do Produto Interno Bruto (PIB) global, representando um total de 1,4 trilhões de dólares em exportação, 7% de todas as exportações do mundo e 30% das exportações relativas ao setor de serviços (OMT, 2017). No Brasil a contribuição geral do setor chega a 152,2 bilhões de dólares o que corresponde a 8,5% do PIB Nacional (MTur, 2018). Apesar da importância econômica do Turismo no mundo e dos dados que apresenta no Brasil, o total de fluxos turísticos no país ainda é pouco expressivo em face aos gastos feitos pelos turistas brasileiros no exterior. Esses impactam na balança comercial, a qual costuma gerar resultados negativos frequentes. Atualmente o déficit da 'conta turismo' no Brasil é de 13.192 bilhões de dólares.

Em parte, o que dificulta a expansão do Turismo no país de forma mais ampla são fatores como 'custo Brasil', infraestrutura precária de transportes/ comunicações, segurança pública, insuficiente sinalização turística e falta de capacitação profissional (MTur, 2016). Apesar de fatores como hospitalidade e diversidade serem sempre destacados como positivos, tanto pelo turista doméstico como internacional, a falta de profissionalismo é citada por representantes do *trade* turístico como algo que necessita de melhorias urgentes.

O Brasil é reconhecido como um país com grandes potencialidades turísticas, devido, principalmente, à sua extensão territorial, que oferece, no âmbito do turismo de lazer, destinos bastante diversificados com a presença de praias, florestas, rios, cachoeiras, além de zonas rurais, que são atrativos para o desenvolvimento do ecoturismo, do turismo rural e do turismo voltado para esportes radicais, aliando-se lazer e prática de esportes com preservação ambiental. Os segmentos relacionados aos atrativos naturais são uma especialidade do país, tendo em vista sua posição de destaque em termos da diversidade de capital natural, nesse quesito, o Brasil ocupa a 8º posição no índice de competitividade global de sustentabilidade (SOLABILITY, 2018). Mas o turismo brasileiro não é baseado apenas em atrativos naturais, há uma quantidade extensa de destinos voltados para a utilização do patrimônio cultural material e imaterial, e o estado de Pernambuco destaca-se pela presença de diversas manifestações culturais vistas como turísticas ou pelo menos de interesse turístico.

Aspectos culturais, a exemplo da culinária típica (bolo de rolo, bolo souza leão, peixada à pernambucana, etc.) que possui inclusive preparações que são reconhecidas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) de Pernambuco como patrimônio imaterial do estado, danças (frevo, maracatu, cavalo marinho, coco de roda), eventos culturais (São João de Caruaru, carnaval de Recife, Olinda e Bezerros, o festival de inverno de Garanhuns), a quantidade de bens históricos tombados (Pernambuco é o quarto estado brasileiro com maior quantidade de bens tombados pelo IPHAN), etc., fazem do estado um dos principais destinos de turismo cultural do país.

A presença de uma infraestrutura voltada para eventos, com centro de convenções e estádio permite a realização de eventos de médio a grande porte na Região Metropolitana de Recife (RMR), incentivando assim, o desenvolvimento do turismo de negócios e eventos. Essa modalidade turística vem ganhando espaço no Brasil, cresce com a constante globalização econômica, avanço das tecnologias e o permanente aperfeiçoamento dos meios de transporte nacionais e internacionais. O Nordeste é destaque como a segunda região com a maior quantidade de eventos do Brasil, ficando atrás apenas do Sudeste (SEBRAE, 2015).

Nesse contexto, Pernambuco se constitui como um estado com grande vocação turística na região Nordeste. Isso pode ser percebido ao observar o relatório de competitividade de destinos turísticos, elaborado pelo MTur (2008), nesse Pernambuco possui três destinos considerados indutores do turismo[1], sendo estes os municípios de Recife, Ipojuca e o Distrito Estadual de Fernando de Noronha, os referidos destinos foram selecionados a partir de um estudo sobre a competitividade turística feita pelo MTur (2008).

---

1 Para o MTur (2008) os destinos indutores são aqueles que têm grande capacidade de atração de fluxos turísticos, incluindo turistas estrangeiros.

Pernambuco teve destaque nos índices da receita nominal e do volume das atividades turísticas no ano de 2017. Dados do Índice da Atividade Turística da Pesquisa Mensal de Serviços, divulgada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2018), apontam um acumulado em 2017 de 17,8% na receita nominal do estado, liderando o ranking comparado aos outros estados. Esse número representa um crescimento de 18% em relação ao mesmo período de 2016. Goiás se apresentou na segunda colocação com 16,7%.

O município do Cabo de Santo Agostinho também contribui para a formação desse destino. A presença do complexo industrial e portuário de Suape favorece o turismo à medida que atrai viajantes que realizam negócios. Além disso, possui atrativos naturais, a exemplo da Praia do Paiva, Calhetas, Gaibu, Enseada dos Corais, Parque Natural Estadual de Suape, Mata do Zumbi e atrativos culturais como bacamarteiros, ciranda, cavalhada, licor de jenipapo, festa da ouriçada, artesanato em madeira e cerâmica, entre outras. Os atrativos associados a localização privilegiada entre os dois principais destinos turísticos de Pernambuco (Recife e Ipojuca) fazem com que o município compunha a Rota História e Mar, em conjunto com Fernando de Noronha, Recife, Ipojuca, Jaboatão dos Guararapes e Olinda (BRASIL, 2012).

Em decorrência disso, o Cabo de Santo Agostinho possui uma quantidade representativa de meios de hospedagem, no total são 62 estabelecimentos que se dividem em hotéis, resorts, albergues, flats e prives de veraneio (EMPETUR, 2017). Inclusive com a presença de estabelecimentos de grande porte como o Villa Galé e Sheraton Reserva do Paiva.

Apesar da localização privilegiada, da presença de grandes meios de hospedagem e da quantidade de atrativos turístico que dispõe o município do Cabo de Santo Agostinho e Pernambuco como um todo, os problemas que são sentidos no Brasil também são percebidos no estado. Fatores como infraestrutura deficitária de transportes (principalmente relativo ao transporte rodoviário), ausência de postos de informações turísticas e preços elevados são comumente relatados pelos turistas como entraves sentidos durante suas viagens. Associado a esses têm-se a falta de qualificação profissional, apontada por empresários de turismo como fator de preocupação para atingir a excelência nos serviços turísticos, incluindo os hoteleiros.

Assim, os estabelecimentos existentes e os empreendimentos em implementação na região necessitam de novos profissionais devidamente qualificados na área de Hotelaria, para atender à demanda por serviços turísticos e à rotatividade natural de mão de obra no setor. Esses estabelecimentos vão precisar de garçons, camareiras, recreadores, recepcionistas, auxiliar de reservas e também de profissionais de nível tático que sejam capazes de desempenhar funções mais especializadas em nível de coordenação e supervisão.

Além desse contexto, a influência do *Campus* do IFPE no município do Cabo de Santo Agostinho ultrapassa os limites do município sede devido à proximidade com destinos

turísticos indutores como Recife (a 40 minutos do Aeroporto Internacional do Recife) e Ipojuca (29 minutos da praia de Porto de Galinhas), além dessas tem-se grande proximidade com destinos emergentes como as praias do município de Tamandaré e até mesmo o balneário turístico de Maragogi localizado na fronteira de Pernambuco com Alagoas, seguindo a mesma rodovia PE-60, onde fica localizado o *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

Destarte, a implantação do curso no *Campus* Cabo de Santo Agostinho, é uma proposta coerente e se justifica pela reconhecida vocação turística e hoteleira do município, que, vale salientar, localiza-se entre dois destinos indutores do turismo em Pernambuco e constitui um polo econômico de suma importância para a região Nordeste. Além disso, apresenta dados de crescimento do turismo e de meios de hospedagem bastantes significativos (IBGE, 2017) e uma grande diversidade de atrativos turísticos.

O mercado de trabalho para o profissional em Hotelaria no eixo Hospitalidade e Lazer mostra-se bastante promissor. O campo de trabalho que até quinze anos atrás era restrito aos grandes empreendimentos hoteleiros nacionais, alargou-se com a entrada no mercado brasileiro de empreendimentos internacionais e uma melhoria no cenário econômico dos últimos 10 anos, o que possibilitou a abertura de novas empresas como: pousadas, flats e resorts. O sucesso desses empreendimentos depende de uma gestão profissional e da formação adequada dos profissionais de nível operacional e tático que se constituirão como os principais trabalhadores na prestação dos serviços de hospedagem nesses empreendimentos.

A escolha do município do Cabo de Santo Agostinho para instalação do *Campus* do IFPE levou em consideração o fato do município fazer parte da Rota Costa Histórica e Mar, a existência de um fluxo turístico já consolidado para o município, bem como pelo fato de existir demanda de cursos do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer que foi comprovada pelo estudo de viabilidade realizado para a elaboração do curso técnico em hospedagem. Notou-se, no entanto, que a formação a nível técnico não é suficiente, dessa forma, observou-se que o Curso Superior Tecnológico (CST) em Hotelaria preencherá uma lacuna existente em decorrente da oferta quase nula ou rara de qualificação profissional na microrregião de Suape, local onde encontra-se localizado o *Campus*.

Assim, a proposta do CST em Hotelaria é formar profissionais dotados de referencial teórico e prático, aptos a atuar em um mercado competitivo e em transformação, com competências pessoais e profissionais visando a rápida absorção pelo mercado de trabalho. Atendendo aquilo que é colocado tanto pelo Plano de Desenvolvimento Institucional, ofertando um curso necessário à população local e adequado academicamente ao proposto no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia elaborado pelo MEC (2016), sendo ainda coerente tanto com o Projeto Político Pedagógico do IFPE (2015) como com o Catálogo

do MEC, no que se refere a carga horária de 1.600 horas-aula e composição curricular.

A necessidade do curso para a população ficou comprovada com a realização de estudos de demanda na região, por meio de audiências públicas para a decisão quanto à oferta do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, essas aconteceram entre 2011 e 2012. A necessidade apontada pela população em conjunto com a grande vocação turística da região foram fatores decisivos para a escolha pela implantação do CST em Hotelaria no *Campus* do Cabo de Santo Agostinho, além disso, o referido *Campus*, em sua sede permanente conta com infraestrutura de laboratórios e corpo docente que permitem oferecer o curso com excelência.

Dessa maneira, a proposta estruturada do CST em Hotelaria no *Campus* Cabo de Santo Agostinho configura-se dentro dos objetivos que já são seguidos pelo *Campus* a saber:

I Organizar as atividades de ensino, pesquisa e extensão como expedientes fundamentais ao processo de ensino e de aprendizagem, nas modalidades de ensino ofertadas, em atendimento às novas demandas da sociedade que, por sua vez, exige uma formação que articule a competência científica e técnica com a inserção política e a postura ética.

II Buscar um padrão de trabalho que possa ser referência na educação profissional tecnológica, em seu compromisso com o desenvolvimento local e regional.

III Discutir permanente e sistemicamente com os demais *Campi* do IFPE no sentido da implantação e implementação de uma metodologia de trabalho que integre propostas de atuação no ensino, pesquisa e extensão.

IV Incentivar a participação dos discentes em projetos de iniciação científica e em outros programas de pesquisa, por meio de ampliação de bolsas e outros.

V Atuar em diferentes níveis e modalidades de formação na perspectiva da verticalização do ensino, estimulando a criação de linhas de pesquisa relacionadas aos cursos ofertados pelo *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

VI Estabelecer diálogo permanente com o setor produtivo e a sociedade, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada, na perspectiva de aprimoramento das propostas de formação profissional técnica e tecnológica.

VII Reafirmar a política nacional de aperfeiçoamento profissional de professores, atuando nas licenciaturas e especialização de professores.

VIII Trabalhar no sentido da criação de novos espaços de modo que o estudo das ciências aconteça de forma mais viva e integrada.

IX Intensificar as iniciativas no campo da pesquisa, buscando responder aos editais de órgão de fomento.

X Intensificar os cursos de FIC (Formação Inicial e Continuada) para trabalhadores da região, em especial nos eixos tecnológicos de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

XI Consolidar convênios e cooperação técnica com empresas e órgãos governamentais.

XII Estabelecer convênios com órgãos e movimentos sociais voltados para Tecnologias Sociais, Conservação Ambiental e Patrimônio Cultural. Respeitando a legislação em vigor, especificamente a dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, a organização curricular que sustenta a proposta pedagógica no *Campus Cabo de Santo Agostinho e* envolve os conceitos de interdisciplinaridade, contextualização, flexibilidade e atualização permanente, em consonância as Diretrizes Curriculares Nacionais.

2.5 Objetivos

2.5.1 Objetivo Geral

O objetivo geral do Curso Superior Tecnológico (CST) em Hotelaria é:

- Formar profissionais que reúnam uma série de competências de cunho tático-operacional, que lhes permitam atuar tanto como líderes e gerentes de organizações do setor de hospitalidade, assim como, desempenhar funções técnicas. Esse processo também envolve a constituição de um profissional crítico, que baseado em princípios éticos e humanísticos atue no fomento de uma cultura voltada para a hospitalidade.

A seguir como desdobramento do objetivo geral tem-se os objetivos específicos, que se referem as competências e características a serem desenvolvidas pelos egressos.

2.5.2 Objetivos Específicos

- Desenvolver habilidades técnicas e gerenciais que lhe permitam realizar operações e melhorar o funcionamento dos mais variados setores dos meios de hospedagem, a exemplo de recepção, reservas, eventos, governança, sala/ bar, financeiro, contábil, etc.;
- Promover o aprimoramento de competências voltadas para cargos de liderança e gerência, considerando a necessidade de atuar com ferramentas de motivação e canais de comunicação junto aos colaboradores de cada setor;
- Preparar profissionais que observem a hospitalidade de forma ampla e crítica, observando as organizações voltadas para hospitalidades como capazes de gerar uma série de impactos sociais, ambientais, econômicos e culturais nos locais onde atuam;

- Formar profissionais críticos e engajados com a capacidade de empreender e inovarem organizações voltadas para a hospitalidade, por meio de instrumentos diversos de planejamento, organização, direção e controle;
- Adotar sempre uma postura ética e humanística baseada nos preceitos de responsabilidade ambiental e sociocultural auxiliando, dessa forma, no desenvolvimento de práticas voltadas para sustentabilidade tanto do meio ambiente como das comunidades e seu patrimônio cultural (material e imaterial);
- Desenvolver capacidades de gestão que lhes permita prestar consultorias em meios de hospedagem e serviços afins;
- Realizar diagnósticos, prognósticos, desenvolvimento de cenários, caracterizar e inventariar de forma ampla a oferta de hospitalidade de determinado local;
- Elaborar pesquisas diversas de mercado que permitam traçar o perfil do público-alvo e desenvolver estratégias de marketing para melhoria de empreendimentos de hospitalidade.

2.6 Requisitos e Formas de Acesso

Os requisitos consistem nas condições que o IFPE Campus Cabo de Santo Agostinho identifica como necessárias ao estudante antes do início do CST em Hotelaria.

Dessa forma, para pleitear uma vaga no CST em Hotelaria, o aluno deverá ter concluído o ensino médio e atender as condições estabelecidas pelo IFPE. De acordo com a Organização Acadêmica vigente, as admissões nos cursos superiores do IFPE poderão ser feitas mediante aprovação em processos seletivos diversos ou em situações especificadas em Lei, a exemplo de: I – exame vestibular aberto aos candidatos egressos do Ensino Médio ou similar; II – adesão ao Sistema de Seleção Unificado (SISU); III – aproveitamento da nota obtida no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM); IV – ingresso extra Vestibular, conforme estabelecido em Edital específico; V – portadores de diploma; VI – transferência de outras IES; VII - outras formas previstas na Lei.

As formas de ingresso ao CST em Hotelaria são estabelecidas de acordo com Organização Acadêmica vigente e com legislação maior.

2.7 Fundamentação Legal

O CST em Hotelaria encontra-se inscrito no Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, apresentando os requisitos solicitados pelo MEC, dessa forma, o referido curso encontra-se

em consonância com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC (2016). O curso ainda é elaborado a partir daquilo que é estabelecido pelo Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017, ao qual busca regulamentar, supervisionar e avaliar as instituições de educação superior e os cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino, a partir das indicações que são tecidas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, que são estabelecidas pela Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996 e suas alterações.

Dessa forma o CST em Hotelaria encontra-se definido a partir da observância aos princípios norteadores da educação profissional, segundo critérios estabelecidos por leis federais, decretos, pareceres/ resoluções do conselho nacional de educação e normas internas.

2.7.1 Leis Federais:

a) Constituição Federal da República Federativa do Brasil, 1988.

b) Lei nº 9394, de 20 de dezembro de 1996 e suas alterações, a qual estabelecem as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

c) Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

d) Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS e dá outras providências.

e) Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências.

f) Lei nº 10.741, de 01 de outubro de 2003. Dispõe sobre o Estatuto do Idoso.

g) Lei nº 10.861/2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências.

h) Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 09 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena".

i) Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art.428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nº 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o

parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2164-41, de 24 de agosto de 2001, e dá outras providências.

j) Lei nº 12.288, de 20 de julho de 2010. Institui o Estatuto da Igualdade Racial; altera as Leis nos 7.716, de 5 de janeiro de 1989, 9.029, de 13 de abril de 1995, 7.347, de 24 de julho de 1985, e 10.778, de 24 de novembro de 2003.

k) Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).

l) Lei nº 13.796, de 3 de janeiro de 2019. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para fixar, em virtude de escusa de consciência, prestações alternativas à aplicação de provas e à frequência a aulas realizadas em dia de guarda religiosa.

m) Portaria MEC nº 4059, de 10 de dezembro de 2004. As instituições de ensino superior poderão introduzir, na organização pedagógica e curricular de seus cursos superiores reconhecidos, a oferta de disciplinas integrantes do currículo que utilizem modalidade semipresencial, com base no art. 81 da Lei nº 9.394, de 1996, e no disposto nesta Portaria.

n) Orientação Normativa do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG), nº 2, de 24 de junho de 2016.

2.7.2 Decretos:

a) Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.

b) Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004. Regulamenta as Leis nºs 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

c) Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.

d) Decreto nº 5.773/2006, de 9 de maio de 2006. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino.

e) Decreto nº 6.872, de 04 de junho de 2009. Aprova o Plano Nacional de Promoção da Igualdade Racial - PLANAPIR, e institui o seu Comitê de Articulação e Monitoramento;

f) Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009. Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007.

g) Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009. Institui o Programa Nacional de Direitos Humanos.

h) Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino.

2.7.3 Pareceres e Resoluções do Conselho Nacional de Educação

a) Parecer CNE/CES nº 436, de 02 de abril de 2001. Trata de Cursos Superiores de Tecnologia – Formação de Tecnólogos.

b) Parecer CNE/CP Nº 29, de 03 de dezembro de 2002. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo.

c) Portaria MEC nº 4059, de 10 de dezembro de 2004. Regulamenta a oferta de carga horária a distância em componentes curriculares presenciais.

d) Resolução CNE/CP nº 3, De 18 de Dezembro de 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. e) Parecer CNE/CP nº 03, de 10 de março de 2004. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

f) Resolução nº 01, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

g) Parecer CNE/CES nº 277, de 07 de dezembro de 2006. Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação.

h) Resolução CNE/CES nº 02, de 18 de junho de 2007. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.

i) Resolução do Conselho Nacional dos Direitos do Idoso nº 16, de 20 de junho de 2008. Dispõe sobre a inserção nos currículos mínimos nos diversos níveis de ensino formal, de

conteúdos voltados ao processo de envelhecimento, ao respeito e à valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria.

j) Resolução nº 16, de 20 de junho de 2008. Dispõe sobre inserção nos currículos mínimos dos diversos níveis de ensino formal de conteúdos voltados ao processo de envelhecimento, ao respeito e à valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria.

k) Parecer CNE/CES nº 239, de 06 de novembro de 2008. Trata da carga horária das atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia.

l) Parecer CNE/CP nº 08 de 06 de março de 2012. Institui as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

m) Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

n) Parecer CNE/CP nº 14, de 06 de junho de 2012. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

o) Resolução CNE/CP nº 02, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

p) Portaria nº 413, de 11 de maior de 2016. Aprova em extrato o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, 3ª edição.

2.7.4 Normas Internas do IFPE

a) Resolução IFPE/CONSUP nº 50, de 23 de novembro de 2010. Aprova *ad referendum* o Regimento do Colegiado dos Cursos Superiores do IFPE;

b) Resolução IFPE/CONSUP nº 81, de 15 de dezembro de 2011. Aprova o Regulamento de Trabalhos de Conclusão dos Cursos Superiores do IFPE;

c) Resolução IFPE/CONSUP nº 40, de 28 de julho de 2011. Regimento dos Colegiados dos Cursos Superiores do IFPE;

d) Resolução IFPE/CONSUP nº 68, de 17 de outubro de 2011. Regulamento do Programa de Monitoria do IFPE;

e) Resolução IFPE/CONSUP nº 62, de 19 de setembro de 2012. Dispõe sobre o regulamento do Núcleo Docente Estruturante (NDE) dos Cursos Superiores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (IFPE);

f) Resolução IFPE/CONSUP nº 80, de 12 de novembro de 2012. Regulamenta e estabelece critérios para a avaliação das Atividades Complementares desenvolvidas pelos estudantes dos Cursos Superiores do IFPE;

g) Resolução IFPE/CONSUP nº 22, de 02 de abril de 2014. Aprova a Organização Acadêmica do Instituto Federal de Pernambuco.

h) Resolução IFPE/CONSUP nº 06, de 27 de janeiro de 2015. Aprova a Sistemática para Realização de Visitas Técnicas.

i) Resolução IFPE/CONSUP nº 14, de 31 de março de 2015. Aprova as orientações para elaboração de Projeto Pedagógico dos cursos de Graduação – Bacharelado e Tecnologia.

j) Resolução IFPE/CONSUP nº 18/2015. Suspende a adesão ao Sistema de Seleção Unificada da Educação Profissional e Tecnológica – SISUTEC.

k) Resolução IFPE/CONSUP nº 20, de 30 de abril de 2015. Aprova a Normatização do Trabalho Docente no âmbito do IFPE.

l) Resolução IFPE/CONSUP nº 29, de 02 de julho de 2015. Atualiza as orientações gerais para procedimentos que estabelecem as diretrizes a serem seguidas para as propostas de reformulação curricular dos cursos do IFPE.

m) Resolução IFPE/CONSUP nº 39, de 07 de agosto de 2015. Regulamenta a política de utilização do nome social para pessoas que se auto se nominam travestis, transexuais, transgêneros e intersexual no âmbito do IFPE.

n) Resolução IFPE/CONSUP nº 46, de 29 de setembro de 2015. Altera a redação do Art.158, § 1º e § 2º e do Art.159, Parágrafo Único, e inclui o § 10º, no Art. 124, da Organização Acadêmica do IFPE.

o) Resolução IFPE/CONSUP nº 54, de 15 de dezembro de 2015. Aprova o regulamento de Acompanhamento de Egressos.

p) Resolução IFPE/CONSUP nº 56, de 15 de dezembro de 2015. Altera a redação do Art.124, Caput, e inclui o § 11º, no Art. 124, da Organização Acadêmica do IFPE.

q) Resolução IFPE/CONSUP nº 57, de 15 de dezembro de 2015. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional do IFPE – PDI 2014/2018.

r) Resolução IFPE/CONSUP nº 15, de 01 de abril de 2016. Aprova as alterações e exclui o § 5°, do Art. 84 da Organização Acadêmica do IFPE.

2.7.5 Outros Documentos Norteadores do IFPE

a) Projeto Político Pedagógico Institucional (2012).

b) Política de Assistência Estudantil do IFPE (2012).

c) Programa de Acesso, Permanência e Êxito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (PROIFPE) – 2013.

d) Plano de Desenvolvimento Institucional do IFPE – PDI (2014/2018).

e) Documento orientador de estágio curricular dos cursos de educação profissional técnica de nível médio e do ensino superior do IFPE.

f) Regulamento Geral de Extensão – IFPE.

g) Regulamento Geral de Estágio dos Cursos Técnicos do IFPE *Campus* Cabo.

2.8 Perfil Profissional de Conclusão

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria desenvolve um conjunto de competências e habilidades para garantir o domínio de conteúdos práticos e teóricos que se articulam para a formação do perfil profissional adequado às necessidades laborais aliado aos valores socioculturais e históricos, indispensáveis ao exercício da cidadania.

Este profissional estará apto a analisar o contexto organizacional de empreendimentos da área de hospitalidade, tais como: gastronomia (restaurantes, bares, buffets, entre outros), hospedagem (pousadas, hotéis, flats, etc.), estabelecimentos de saúde, eventos e lazer. Assim, ao entender os diferentes contextos e complexidades da área de hospitalidade, será capaz, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016), de:

a) Planejar, supervisionar e operar serviços de recepção, governança, segurança e manutenção em meios de hospedagem;

b) Gerenciar setores de alimentos e bebidas em meios de hospedagem, restaurantes e eventos;

c) Formular e executar eventos;

d) Organizar infraestrutura e instalações de alojamento;

e) Coordenar e gerenciar pessoas de sua equipe;

f) Elaborar e realizar planos de marketing e vendas de produtos hoteleiros;

g) Administrar recursos institucionais, financeiros, patrimoniais e de suprimento em meios de hospedagem;

h) Gerenciar orçamentos de negócios hoteleiros;

i) Operacionalizar a montagem de novos negócios em hotelaria, podendo realizar as atividades de vistoria, avaliação e, até mesmo emitir parecer técnico na área de hospitalidade.

Dessa forma, é possível notar que o profissional encontra-se apto a atuar em funções operacionais e estratégicas apresentadas pela Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) do Ministério do Trabalho, a exemplo de recepcionista de hotel, supervisor de recepção de hotel, governanta, mordomo de hotelaria, porteiro (hotel), chefe de portaria de hotel, camareira, etc., assim como, funções táticas e estratégicas como coordenador de setores e gerente geral.

A possibilidade de atuar em cargos operacionais, táticos e estratégicos deve-se a sólida formação geral e humanística disponibilizada pelo CST em Hotelaria, sendo o discente instrumentalizado no desenvolvimento das competências para, diante de uma situação complexa, e, tendo em vista as finalidades necessárias, agirem com os seguintes critérios: (1) Identificar seus pontos relevantes apresentados; (2) Mobilizar os recursos disponíveis para o encaminhamento da solução; (3) Articular esses recursos e os pontos identificados como relevantes e tomar a melhor decisão ou fazer o encaminhamento mais adequado.

Em seu processo didático-pedagógico, concebido e ofertado segundo a demanda do mercado local e regional, apresenta conteúdos interligados, atendendo a interdisciplinaridade, organização curricular multidisciplinar, flexível e contextualizada à necessidade prática profissional regional e à Base Científica e Tecnológica.

Seguindo essas indicações, o curso deve garantir ao seu final, necessariamente, um profissional comprometido com:

- A responsabilidade social, a justiça e a ética profissional;
- A formação humanística e visão global para compreender o meio onde está inserido e a tomar decisões em um mundo diversificado e interdependente;
- A formação técnica e científica para atuar no mercado e desenvolver atividades específicas da prática profissional;
- A compreensão da necessidade do contínuo aperfeiçoamento profissional;
- A preparação para ser um agente transformador no meio profissional em que atua;
- O domínio da comunicação interpessoal;
- A capacidade para levantar, analisar e criticar documentos; independência e curiosidade intelectual; conhecimentos éticos sobre administração hoteleira, gestão de pessoas e capacidade para trabalhar satisfatoriamente em equipe;
- Autonomia profissional e intelectual;
- A capacidade de superar os desafios das rápidas transformações da sociedade, no mercado de trabalho e das condições do exercício profissional;
- A flexibilidade para atender às novas e emergentes demandas do mercado em consonância com a competência teórico/prática;
- A competência intelectual que reflita a heterogeneidade das demandas sociais;
- A formação de uma consciência cultural para preservação do meio ambiente, incluindo as representações do patrimônio cultural material/ imaterial e sua sustentabilidade.

Diante do perfil apresentado entende-se que o profissional formado pelo CST em Hotelaria reúne uma série de competências, atitudes e habilidades que permitem o desenvolvimento de várias atividades profissionais ligadas ao setor de Hospitalidade. Dessa

maneira, entende-se que seus conhecimentos tecnológicos permitem desenvolver:

- Competência humanística baseada em valores de cidadania, responsabilidade social, ambiental e ética profissional que o habilite a compreender aspectos sociais, políticos, econômicos e culturais reconhecendo o papel profissional no seu contexto de atuação;
- Competência técnica para atuar na gestão de empresas de hospitalidade, de modo a exercer sua prática profissional consoante à realidade mundial, nacional, regional e local;
- Competência para inovar, empreender e tomar decisões, analisando criticamente as organizações e orientando suas práticas para alcançar resultados esperados e promover transformações da realidade organizacional;
- Capacidade de atuar em equipe de modo interativo, integrativo e cooperativo;
- Capacidade de liderança e negociação, a fim de selecionar estratégias adequadas de ação com vistas a resolver problemas e desafios das organizações de hospitalidade de modo a atender interesses interpessoais e institucionais;
- Capacidade de compreender a necessidade do constante aperfeiçoamento profissional baseado em um aprendizado contínuo;
- Ser hábil na realização de atividades práticas inerentes às áreas operacionais das empresas de hospitalidade.

Sua preparação para atuação no mercado de trabalho também contempla aspectos relativos a preservação do meio ambiente e a responsabilidade social.

O curso tem como diferencial a oferta de atividades práticas junto ao mercado profissional sob a orientação do Coordenador do curso e do Corpo docente. Além disso, adota-se como princípio a relevância para o planejamento interdisciplinar das atividades de ensino-aprendizagem de modo a favorecer a reflexão continuada e o questionamento crítico dos alunos sobre questões relativas a hospitalidade em todas as suas dimensões. Nesse sentido, enfatiza-se a utilização de práticas pedagógicas pautadas nas concepções inovadoras não excludentes e complementares do processo de ensinar-aprender, como aulas expositivo-discursivas, debates, colóquios, palestras e seminários, aulas práticas (realizadas nos laboratórios e em parceria com empresas do ramo de hospitalidade), estudos de caso, projetos de extensão, estágio supervisionado, atividades complementares, monitoria dentre outras, fazendo uso de novas tecnologias de informação, e de ensino-aprendizagem, uso de equipamentos audiovisuais e pesquisas na internet, assim como, uso de redes sociais.

Outro aspecto importante é a valorização da formação continuada com seus referenciais coerentes com a proposta educacional inovadora. O curso se preocupa em fazer com que o egresso entenda que a busca do conhecimento deve acompanhá-lo permanentemente, não se restringindo apenas a fase em que realiza o curso. Tendo em vista o

surgimento de novas tecnologias e formas de gestão, o egresso deve estar aberto para incorporação de novos conhecimentos frequentemente.

Diante do perfil apresentando e do conjunto de habilidades, atitudes e competências desenvolvidas ao longo do CST em Hotelaria, o egresso, conforme afirma o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016), tem a possibilidade de atuar em:

- Associações e entidades de classe de turismo, hotelaria e lazer;
- Empreendimentos hoteleiros de pequeno, médio e grande porte;
- Empreendimentos ligados ao setor de alimentos e bebidas (a exemplo de restaurantes, bares, lanchonetes, cafés e serviços de *catering*);
- Parques temáticos, Aquáticos e Cruzeiros Marítimos;
- Empresas de lazer e entretenimento;
- Instituições governamentais e não governamentais, empresas privadas voltadas para projetos em hospitalidade;
- Empresas de consultoria em projetos e empreendimentos turísticos/ hoteleiros;
- Hospitais, clínicas, estâncias termais e spas.

Nesses estabelecimentos o egresso pode executar funções operacionais diversas, no entanto, o foco maior é a realização de funções táticas voltadas para os seguintes cargos: Gestor de Hospedagem; Gerente de Eventos e Banquetes; Coordenador de Recepção; Coordenador de Reservas; Governanta; Supervisora de andares; Maître d'hôtel; Gerente de Alimentos e Bebidas; Gerente de Vendas no segmento de turismo e hospitalidade; Gerente de Hotelaria Hospitalar; Gerente de Governança Hospitalar; Gerente de Hotelaria *Off Shore;* Consultor para pequenos e médios empreendimentos hoteleiros; entre outros cargos voltados para funções de supervisão e liderança.

2.9 Organização Curricular

2.9.1 Concepções e Princípios pedagógicos

O IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho ao elaborar a proposta do CST em Hotelaria busca apresentar uma matriz curricular que consiga trabalhar de forma crítica as temáticas contemporâneas relativas a hospitalidade, permitindo compreender e avaliar impactos socioambientais e econômicos relacionados a influência das novas tecnologias. Volta-se para metodologias de ensino que permitam estabelecer ligações entre as muitas disciplinas do curso, baseadas em princípios interdisciplinares, multidisciplinares,

flexibilidade, contextualização e a atualização permanente dos cursos e de seus currículos.

Dessa maneira, tendo em vista esses princípios e a formação do perfil profissional desejado notam-se a presença de componentes curriculares voltados para o desenvolvimento de diversas competências. As competências profissionais estão relacionadas com a gestão de processos, produção de serviços inovadores e o desenvolvimento de capacidade empreendedora, a qual atua na identificação de novas oportunidades de ação e na proposição de soluções frente aos desafios e às necessidades que se apresentam no contexto profissional.

Por meio desses princípios e competências desenvolvidas, o aluno tem a possibilidade de entender como são realizados os procedimentos tático-operacionais dos empreendimentos de hospitalidade, com disciplinas que se propõem a desenvolver competências de liderança, gerenciais, empreendedoras e comunicacionais. Ainda há componentes que discutem a hospitalidade e os empreendimentos hoteleiros de forma crítica, relacionando-a a discussão sociológica de dádiva ou em sua vertente comercial, voltando-se também para a sustentabilidade, ética e a importância da utilização das tecnologias. Nesse sentido, busca-se incentivar a utilização de tecnologias educacionais nos processos de ensino-aprendizagem para que os conteúdos sejam assimilados de forma ágil, despertando maior interesse dos jovens e facilitando a aquisição de conhecimentos. Deve-se enfatizar que a utilização da tecnologia também contribui para a formação profissional, à medida que vários procedimentos dentro dos empreendimentos de hospitalidade são realizados através de Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC). Por isso a utilização da tecnologia é enfatizada ao longo do curso, além de que permite a adoção de tecnologias assistivas para computador, a fim de possibilitar a inclusão digital de estudantes com deficiência.

Apesar de cada componente curricular possuir objetivos específicos, tem-se sempre uma ligação entre as temáticas de diferentes disciplinas do curso, permitindo assim a formação de um profissional com múltiplas capacidades e competências.

Além da interdisciplinaridade ser promovida em sala de aula com a proposição de várias atividades e eventos em conjunto com diferentes componentes curriculares do CST em Hotelaria, bem como com os demais cursos oferecidos pelo IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho. Também é incentivada através da formação de parcerias com diversos representantes do *trade* hoteleiro, estudos de caso, visitas técnicas, palestras com profissionais da área, prática profissional e o desenvolvimento de atividades de pesquisa e extensão. Nesse sentido há um compromisso do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e do Colegiado do Curso Superior Tecnológico em Hotelaria em buscar o estabelecimento de parcerias e incentivar a participação do corpo discente em atividades de extensão junto à comunidade local, auxiliando assim, a promover uma melhor interação entre teoria-prática e, a desenvolver junto

aos alunos uma consciência cidadã baseada em princípios éticos.

A própria matriz curricular do CST em Hotelaria é construída visando oferecer componentes voltados para a ligação entre atividades de natureza prática e teóricas, as principais práticas presentes na matriz são 'Atividades Complementares', 'Estágio Supervisionado' e 'Orientação de Estágio Supervisionado'. Além desses, dentro das disciplinas obrigatórias e optativas há uma preocupação em realizar práticas nos laboratórios existentes no *Campus* e por meio de visitas técnicas ou formação de parcerias proporcionar uma maior vivência do discente com situações profissionais.

2.9.2 Estrutura Curricular

No escopo do CST em Hotelaria há a presença de uma gama de disciplina que além de desenvolver as competências necessárias para a atuação profissional, também se voltam para a construção ética e cidadã dos Tecnólogos em Hotelaria. Dessa forma, na disciplina de "Comportamento Organizacional" há uma preocupação em discutir as relações interpessoais enfatizando questões étnico-raciais, conforme indicam as resoluções nº 1, de 17 de junho de 2004 do Conselho Nacional de Educação e nº 14/2015 do CONSUP/IFPE.

Isso porque a educação visando as relações étnico-raciais tem por objetivo a divulgação e produção de conhecimentos, posturas e valores que eduquem o cidadão quanto à pluralidade étnico-racial, tornando-os capazes de interagir e de negociar objetivos comuns que garantam, a todos, respeito aos direitos legais e valorização de identidade. A formação de profissionais com essa postura torna-se necessária para todo cidadão, sendo ainda mais eminente sua constituição quando se trata de um profissional da área de turismo e hotelaria, ao qual tem como cotidiano a convivência com diferentes identidades culturais.

No CST em Hotelaria do IFPE *Campus* Cabo há uma preocupação em discutir temáticas voltadas para a formação da identidade e cultura brasileiras promovendo ainda mais sua valorização, preservação e respeito às diferenças, como exemplo de componentes curriculares criados com essa finalidade têm-se as disciplinas de 'antropologia e cultura brasileira', 'história e cultura de Pernambuco' e 'gastronomia pernambucana'.

Além das relações étnico-raciais e da cultura/ identidade brasileira/ pernambucana há outras temáticas importantes que permeiam o curso. Essas envolvem a formação de um profissional que adote princípios de sustentabilidade e ética, cujos componentes diretamente ligados são "Sustentabilidade aplicada a Hotelaria e Turismo" e "Ética e Legislação aplicadas a Hotelaria e Turismo". Ao tratar da sustentabilidade busca-se apresentá-la de forma ampla considerando não só sua esfera ambiental, mas todos os seus aspectos de cunho econômico,

social e cultural. E a ética é apresentada como uma postura a ser adotada ao estabelecer relacionamentos laborais e, até mesmo, pessoais, que considerem a promoção e defesa de Direitos Humanos, rechaçando práticas que vão contra seus fundamentos, a exemplo do turismo sexual. Os conhecimentos concernentes à educação em Direitos Humanos são de suma importância para o desenvolvimento cidadão e profissional, conforme enfatiza a Resolução CNE/ CP nº 01, de 30 de maio de 2012.

Apesar de existirem componentes curriculares cujo objetivo principal é de discutir essas temáticas, sua abordagem não fica restrita às disciplinas citadas. Os temas são tratados transversalmente de modo a estar presente simultaneamente numa série de componentes curriculares ao longo de todo curso, confirmando a interdisciplinaridade e também a multidisciplinariedade presente no curso. Outro princípio adotado na composição da estrutura curricular é a flexibilidade, a qual encontra-se presente nas 'atividades complementares' e ao oferecer disciplinas optativas, essas visam promover uma autonomia do aluno ao adotar um percurso formativo de acordo com suas preferências, mas considerando as indicações traçadas pela linha formativa do CST em Hotelaria.

A estrutura curricular é formada por disciplinas de livre escolha do aluno (optativas) as quais possibilitam uma formação personalizada, voltando-se para o aprofundamento em determinadas habilidades técnicas, atitudes e conhecimentos. Dessa maneira, a cada semestre, a partir do 2º período do curso o discente poderá escolher entre 2 (duas) disciplinas de 40 horas-aulas uma (1) para cursar, desde que sejam respeitadas as condições referentes a disponibilidade, período e quantidade de vagas. A definição das disciplinas optativas a serem ofertadas em cada semestre podem ser visualizadas na matriz curricular do CST em Hotelaria. Além disso, não se deve entender o processo de ensino-aprendizagem como sendo composto exclusivamente por disciplinas obrigatórias e optativas que discutem apenas temáticas voltadas para procedimentos técnicos-operacionais. Temas como relações étnico- raciais, Direitos Humanos, ética, sustentabilidade, inclusão do deficiente físico e do idoso, entre outros, podem ser abordados por meio de atividades que misturem aspectos práticos e teóricos. Sendo assim, ocorrerão ao longo do curso, diversas atividades integradoras entre os componentes curriculares e a prática, de modo a contemplar a indissociabilidade presente entre ensino, pesquisa, extensão e prática profissional.

A formação do aluno não se dá exclusivamente em sala de aula, dessa forma, entende-se que é de suma importância incentivar o estudante a se engajar em atividades extraclasse para que sua formação se torne ainda mais ampla. As atividades de pesquisa e extensão serão realizadas ao longo do curso e garantidas por meio de projetos propostos pelos docentes do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho. Além disso, algumas atividades práticas ocorrerão

dentro dos componentes curriculares proporcionando assim a aplicação da teoria na prática e atendendo inclusive ao público externo o que inclui empresários e profissionais do *trade*.

A inter-relação entre ensino, pesquisa e extensão contribui para uma formação plena do profissional, levando a utilização de conceitos teóricos para a aplicação direta com rigor científico em situações práticas. Significa observar na prática conceitos e ideias que são discutidas em sala de aula, contribuindo assim para uma formação eficiência e eficácia do profissional em Hotelaria. Lembrando que a formação plena na área de hospitalidade envolve, por natureza, um conjunto extenso de componentes curriculares que confluem para a formação de um profissional de caráter multidisciplinar.

2.9.3 Sistema Acadêmico, Duração e Número de Vagas

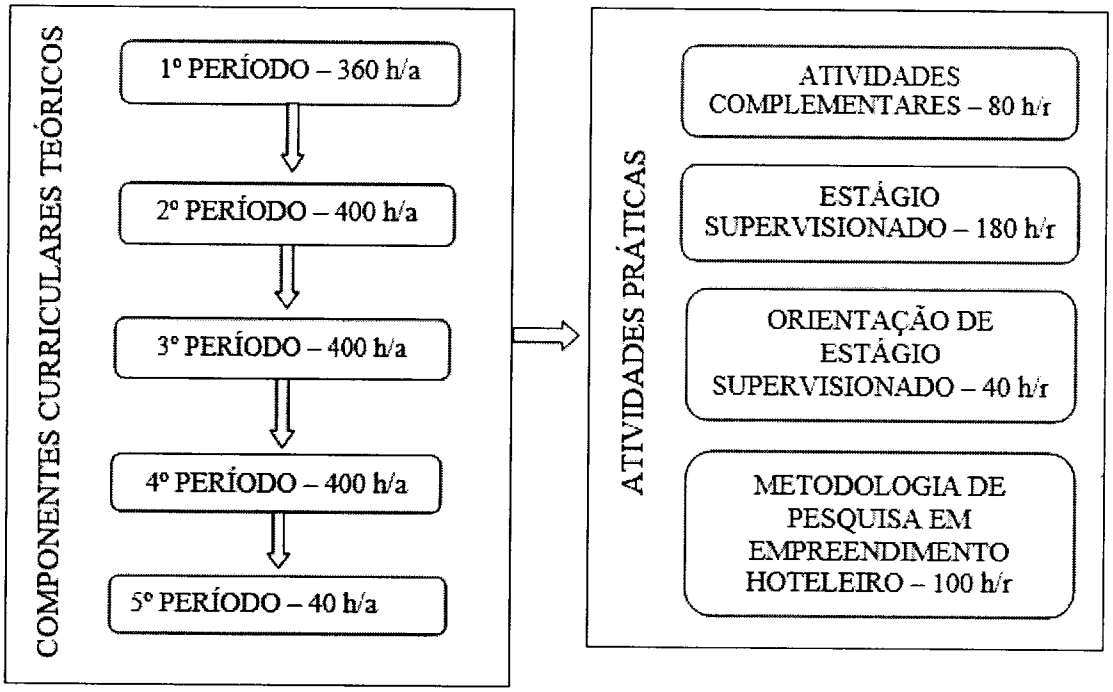
O CST em Hotelaria possui sistema acadêmico formado por 5 (cinco) períodos, onde os componentes curriculares são cursados semestralmente. Dessa forma, conforme estipula a Organização Acadêmica do IFPE vigente, o tempo de integralização mínima corresponde a 5 (cinco) semestres letivos enquanto o máximo é de 10 (dez) semestres. Ao total o curso disponibiliza 40 (quarenta) vagas anuais, tendo 1 (uma) entrada por ano.

Seguindo as indicações estabelecidas pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC (2016), o CST em Hotelaria apresenta 1.600 horas, nas quais são adicionadas 180 horas de estágio supervisionado, 40 horas de orientação de estágio/ relatório de estágio, 100 horas de Metodologia de Pesquisa em Empreendimento Hoteleiro (TCC) e 80 horas de atividades complementares, totalizando, assim, 2.000 horas.

A carga horária do curso encontra-se distribuída da seguinte forma: o primeiro período é composto por um total de 360 horas/aula (ou horas/relógio), enquanto no segundo, terceiro e quarto têm-se, em cada um deles, 400 horas/aula e no quinto apenas 40 horas de disciplina (componente curricular optativo). O curso não possui disciplinas eletivas, apenas componentes curriculares obrigatórios e optativos.

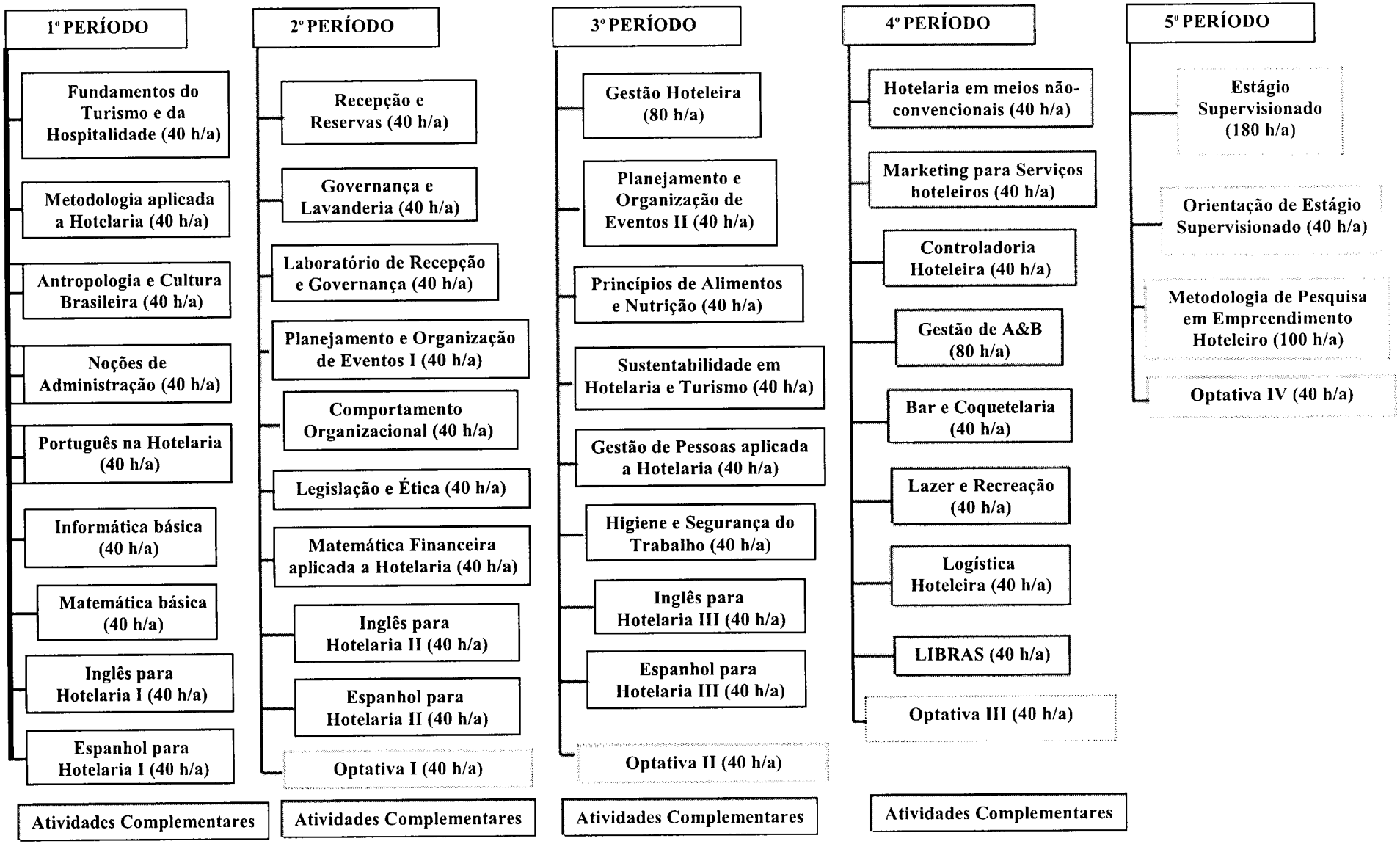
Para que o aluno realize a integralização do curso torna-se necessário que seja aprovado em todos os componentes curriculares do CST em Hotelaria, incluindo aqueles voltados para a prática profissional (estágio curricular supervisionado) e TCC, no quinto período do curso, ou seja, os relatórios de Estágio Supervisionado e de 'Metodologia de Pesquisa em Empreendimento Hoteleiro', além do cumprimento da carga horária destinada as atividades complementares, que podem ser realizadas ao longo do curso (a partir do 1° período até o 4°) ou concentradas num único período.

Figura 1 - Desenho Circular do CST em Hotelaria



Fonte: Elaboração própria (2018).

2.9.4 Fluxograma do CST em Hotelaria



2.9.5 Matriz Curricular

Os componentes curriculares presentes no CST em Hotelaria estão estruturados numa matriz curricular integrada, constituída por uma base de conhecimentos científicos, tecnológicos e humanísticos de formação geral. A matriz curricular possui 38 (trinta e oito) componentes obrigatórios, incluindo nesses as atividades práticas, as quais são formadas pelas atividades complementares, estágio curricular supervisionado, orientação de estágio supervisionado e 'Metodologia de Pesquisa em Empreendimento Hoteleiro', que corresponde o relatório elaborado nesse componente corresponde ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), além desses para cumprir a carga horária estabelecida ainda são ofertadas 8 (oito) disciplinas optativas, as quais os discentes devem escolher 4 (quatro) para cumprir com a carga horária de 1.600 horas/ aula necessária a integração do curso.

Os componentes que formam a matriz curricular do CST em Hotelaria são compostos por: atividades práticas, competência sócio-artístico-cultural, competência linguística, competência científica e competência profissional (do tipo tático-operacional-empreendedora). Devido ao caráter interdisciplinar do curso é comum existirem componentes que se voltem para o desenvolvimento de mais de uma competência ao mesmo tempo, por isso as indicações das disciplinas de cada eixo formativo não são absolutas. Abaixo podem ser visualizados os eixos formativos e alguns de seus componentes curriculares:

- Atividades Práticas: Estas atividades consistem na aquisição de conhecimentos e competência em ambiente diferente da sala de aula. A vivência dessas atividades dar-se especialmente quando o aluno se relaciona com a comunidade por meio de projetos de extensão/ pesquisa ou ao desempenhar atividades laborais em empreendimentos de hospitalidade, a partir da prática do estágio supervisionado ou não. As atividades práticas são compostas por quatro componentes curriculares obrigatórios, a saber: 'Atividades Complementares', 'Estágio Supervisionado', 'Metodologia de Pesquisa em Empreendimento Hoteleiro' e 'Orientação de Estágio Supervisionado';

- Competência Linguística: Por meio dessa torna-se possível entender e se comunicar de forma eficiente e eficaz com outras pessoas, ou seja, se refere à produção de expressões orais formalmente corretas, que permitem estabelecer comunicação com turistas brasileiros e estrangeiros. Essa competência é composta pelas disciplinas obrigatórias de: "Inglês para Hotelaria", 'Espanhol para Hotelaria', 'Comunicação oral e escrita' e 'LIBRAS';

- Competência Sócio-Artístico-Cultural: Essa consiste no desenvolvimento de habilidades artísticas voltadas principalmente para o aperfeiçoamento da criatividade e também do senso de questionamento (criticidade), assim como, gerar conhecimentos sobre as

Fabelas

representações histórico-culturais regionais e locais. Outra ênfase dar-se em disciplinas voltadas para o estudo dos relacionamentos humanos, o que auxilia na compreensão e respeito às diferentes crenças e valores existentes no Brasil e no mundo. Nessa competência congregam-se componentes diversos a exemplo de 'Antropologia e Cultura brasileira', 'Comportamento Organizacional', 'Arte Moderna', "Legislação e Ética aplicada a Hotelaria e Turismo", 'Cultura e História de Pernambuco' e 'Gastronomia Pernambucana';

- Competência Científica: Consiste nos componentes curriculares que se voltam principalmente para a construção do conhecimento científico, dando base ao aluno para que esse desenvolva projetos de pesquisa e extensão, envolvendo inclusive estudos voltados para a análise quantitativa de situações. Nessa competência tem-se especialmente as disciplinas de "Metodologia aplicada a Hotelaria", "Matemática básica", "Informática básica" e "Matemática Financeira aplicada a Hotelaria";

- Competência Profissional (tático-operacional-empreendedora): Essa congrega o desenvolvimento de habilidades técnicas e conceituais, permitindo ao aluno a realização de procedimentos operacionais, mas também aqueles relacionados a atividades de gestão e liderança. Dentro dessa competência são trabalhadas habilidades voltadas a inovação e empreendedorismo, pois o intuito do CST em Hotelaria é também de formar futuros empreendedores e não apenas mão de obra especializada. O foco no desenvolvimento de habilidades gerenciais e de liderança são destaque dentro de seus componentes curriculares, que representam a maior parte das disciplinas contidas na matriz curricular. Como exemplo tem-se "Recepção e Reservas', 'Governança e Lavanderia', 'Laboratório de Recepção e Governança', 'Planejamento e Organização de Eventos I', 'Planejamento e Organização de Eventos II', 'Lazer e Recreação', 'Cerimonial, Protocolo e Etiqueta', 'Empreendedorismo', 'Gestão de Pessoas aplicada à Hotelaria', 'Gestão Hoteleira', 'Gestão de Alimentos & Bebidas', 'Bar e Coquetelaria' 'Marketing para Serviços Hoteleiros', etc.

A seguir é possível visualizar a matriz curricular do curso, onde são ilustradas também os componentes relativos as atividades práticas.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
***CAMPUS* CABO DE SANTO AGOSTINHO**
ÁREA PROFISSIONAL: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

Fundamentação Legal: LDB 9394/1996 e alterações;
Lei Federal nº 11892/2008;
Decreto Federal nº 5154/2004 e alterações;
Resolução CNE/CEB nº 01/2014.

Ano de Implementação 2019.1
Semanas Letivas: 20
Hora-Aula: 60 minutos
Turno: Matutino

1º PERÍODO					
Componentes Curriculares	**Créditos**	**Total de horas**		**Pré-Requisito**	**Co-Requisito**
		h/a	**h/r**		
Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	2	40	40	-	-
Metodologia aplicada a Hotelaria	2	40	40	-	-
Antropologia e Cultura Brasileira	2	40	40	-	-
Noções da Administração	2	40	40	-	-
Português na Hotelaria	2	40	40	-	-
Informática Básica	2	40	40	-	-
Matemática Básica	2	40	40	-	-
Inglês para Hotelaria I	2	40	40	-	-
Espanhol para Hotelaria I	2	40	40	-	-

2º PERÍODO					
Componentes Curriculares	**Créditos**	**Total de horas**		**Pré-Requisito**	**Co-Requisito**
		h/a	**h/r**		
Recepção e Reservas	2	40	40	-	-
Governança e Lavanderia	2	40	40	-	-
Laboratório em Recepção e Governança	2	40	40	Matriculado em Recep. e Reservas; Govern. e Lavand.	-
Planejamento e Organização de Eventos I	2	40	40	-	-
Matemática Financeira aplicada à Hotelaria	2	40	40	Matemática Básica	-
Inglês para Hotelaria II	2	40	40	Inglês para Hotelaria I	-
Espanhol para Hotelaria II	2	40	40	Espanhol para Hotelaria I	-
Legislação e Ética aplicada à Hotelaria e ao Turismo	2	40	40	-	-

Comportamento Organizacional	2	40	40	-	-
Optativa I	2	40	40	-	-

3º PERÍODO

Componentes Curriculares	Créditos	Total de horas		Pré-Requisito	Co-Requisito
		h/a	h/r		
Gestão Hoteleira	4	80	80	-	-
Planejam. e Organiz. de Eventos II	2	40	40	Planejam. e Organ. de Eventos I	
Inglês para Hotelaria III	2	40	40	Inglês para Hotelaria II	Inglês para Hotelaria I
Espanhol para Hotelaria III	2	40	40	Espanhol para Hotelaria II	Espanhol para Hotelaria I
Higiene e Segurança do Trabalho	2	40	40	-	-
Gestão de Pessoas aplicada à Hotelaria	2	40	40	-	-
Sustentabilidade em Hotelaria e Turismo	2	40	40	-	-
Princípios de Alimentos e Nutrição	2	40	40	-	-
Optativa II	2	40	40	-	-

4º PERÍODO

Componentes Curriculares	Créditos	Total de horas		Pré-Requisito	Co-Requisito
		h/a	h/r		
Gestão de Alimentos & Bebidas	4	80	80	Princípios de Alimentação e Nutrição	-
Bar e Coquetelaria	2	40	40	Princípios de Alimentação e Nutrição	
Marketing para Serviços Hoteleiros	2	40	40	-	-
Hotelaria em meios não-convencionais	2	40	40	-	-
Logística Hoteleira	2	40	40	-	-
Controladoria Hoteleira	2	40	40	-	-
Lazer e Recreação	2	40	40	-	-
Língua Brasileira dos Sinais	2	40	40	-	-
Optativa III	2	40	40	-	-

5º PERÍODO

		Total de horas		

Componentes Curriculares	Créditos	h/a	h/r	Pré-Requisito	Co-Requisito
Optativa IV	2	40	40	-	-
Total	80	1600	1600	-	-
Atividades Complementares*	4	80	80	Do 1° ao 4° Período	-
Estágio Supervisionado**	9	180	180	A partir do 4° Período	-
Orientação de Estágio Supervisionado***	2	40	40	Estar realizando o estágio supervisionado	-
Metodologia de Pesquisa em Empreendimento Hoteleiro	5	100	100	-	

Observações:

* O componente curricular 'Atividades Complementares' pode ser realizado do 1° ao 4° período e não necessita que suas atividades sejam realizadas em um único período, podendo ser distribuídas ao longo dos períodos da forma que for mais conveniente ao discente.
** O 'Estágio Supervisionado' deve obrigatoriamente ocorrer a partir do 4° período.
*** A matrícula em 'Orientação de Estágio Supervisionado' deve obrigatoriamente ocorrer enquanto o discente realiza o estágio supervisionado ou após sua conclusão (caso o estágio tenha sido realizado no 4° período)

2.9.6 Componentes Curriculares Optativos

De acordo com a Organização Acadêmica vigente, os componentes curriculares optativos são aqueles de escolha do estudante, cuja carga horária é, obrigatoriamente, incluída, na matriz curricular, contribuindo para a composição da carga horária total do curso. Assim, para completar a carga horária do CST em Hotelaria constam 4 (quatro) disciplinas optativas, contendo 40 h/a, que devem ser escolhidas dentre as 8 (oito) oferecidas ao longo do curso. As disciplinas optativas são oferecidas a partir do 2° período, sendo ofertadas 2 (duas) opções de disciplinas optativas, por turma, nessas o aluno poderá escolher dentro do número de vagas disponibilizadas a disciplina de sua preferência. O conjunto de disciplinas optativas oferecidas são: (a) Arte Moderna; (b) Empreendedorismo (c) História e Cultura de Pernambuco; (d) Cerimonial, Protocolo e Etiqueta; (e) Tendências e Inovação em Hotelaria; (f) Enologia; (g) Elaboração de Cardápios; e (h) Cozinha Pernambucana.

A ordem em que são oferecidas as disciplinas optativas é feita da seguinte forma: no primeiro período não há disciplinas sendo ofertadas, os componentes curriculares oferecidos são apenas os obrigatórios, no segundo período são disponibilizadas as disciplinas de 'Arte Moderna' e 'Empreendedorismo', enquanto que no terceiro período são ofertadas as disciplinas de 'História e Cultura de Pernambuco' e 'Cerimonial e Protocolo', no período seguinte tem-se os componentes curriculares 'Tendências e Inovação na Hotelaria' e

'Enologia', por fim, no quinto período são disponibilizados os componentes curriculares 'Elaboração de Cardápio' e 'Cozinha Pernambucana'.

OPTATIVOS					
Componente Curricular	**Período**	**Crédito**	**Total de horas**		**Pré-requisito**
			h/a	**h/r**	
Arte Moderna	2º	2	40	40	-
Empreendedorismo	2º	2	40	40	-
História e Cultura de Pernambuco	3º	2	40	40	-
Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	3º	2	40	40	-
Tendências e Inovação em Hotelaria	4º	2	40	40	-
Enologia	4º	2	40	40	-
Elaboração de Cardápio	5º	2	40	40	-
Cozinha Pernambucana	5º	2	40	40	-

2.9.7 Componentes Curriculares Eletivas

Pode-se notar pela matriz curricular do CST em Hotelaria, que o mesmo não possui disciplinas eletivas, tendo apenas componentes curriculares obrigatórios e optativos.

2.9.8 Dinâmica Curricular

As disciplinas foram pensadas visando desenvolver as competências, anteriormente explicitadas, que são necessárias para o exercício da profissão. Dessa forma, o conjunto de disciplinas propostas permitem ao futuro gestor/ líder/ coordenador/ empreendedor desenvolver competências e habilidades voltadas para ações de cunho tático-operacionais. Sendo concedido ao estudante por meio das disciplinas optativas, autonomia para que escolha parte de seu itinerário formativo, sem se desviar da área de formação do curso.

Assim, para que o candidato aprovado em Processo de Seleção seja considerado aluno do CST em Hotelaria e cursar efetivamente as disciplinas, deverá seguir as indicações publicadas em Edital específico e ter a matrícula efetivada pela Coordenação de Registro Acadêmico, ou instância equivalente do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho. Sendo o processo de matrícula, tanto a inicial como a realizada após a conclusão de cada período, obrigatória para que o aluno possa cursar as disciplinas do curso.

De acordo com o que é proposto pela Organização Acadêmica do IFPE, aquele aluno que for aprovado em todos os componentes curriculares do semestre poderá se matricular no

semestre seguinte e cursar as disciplinas referentes a esse. Em caso de reprovação, em algum dos componentes curriculares ou em todos, também poderá efetuar sua matrícula no período seguinte, de forma parcial ou total, desde que sejam respeitadas as condições relativas aos pré-requisitos de cada disciplina e quantidade de vagas.

Dessa maneira, caso o aluno reprove em alguma disciplina que seja pré-requisito de outra ficará impedido de cursá-la até que seja aprovado no componente curricular anterior. No caso das disciplinas optativas essas não apresentam pré-requisito algum, o intuito da não exigência de pré-requisito nessas é dar maior fluidez ao curso, sendo assim, mesmo que o aluno seja reprovado em vários complementes curriculares ainda pode se matricular em uma disciplina optativa e nas disciplinas obrigatórias sem pré-requisito. E, em caso de reprovação do aluno em disciplina optativa poderá optar por não cursá-la novamente, escolhendo outro componente curricular optativo para cumprir a carga horária necessária.

A cada semestre letivo são oferecidas diferentes disciplinas optativas, dentre as 8 (oito) que são apresentadas na matriz curricular. As disciplinas optativas são ofertadas a partir do 2º período seguindo a ordem apresentada na matriz curricular. A quantidade de vagas oferecidas por disciplina optativa é menor do que aquelas oferecidas nas disciplinas obrigatórias, enquanto nessas últimas são oferecidas no mínimo 40 (quarenta) vagas, dependendo das demandas identificadas pela Coordenação do Curso, nas disciplinas optativas são oferecidas apenas 20 (vinte) vagas por disciplina. Assim, são oferecidas por turma (do 2º ao 5º períodos) ao menos 2 (duas) disciplinas optativas em cada semestre.

A organização das disciplinas e dos horários por semestre letivo é pensada de forma a estruturar os horários para evitar que os alunos fiquem excessivamente retidos em disciplinas obrigatórias que os impeçam de dar continuidade aos estudos, essa preocupação da Coordenação do Curso, Núcleo Docente Estruturante (NDE) e da Direção de Ensino (DEN) contribuem para a permanência e êxito do estudante no CST em Hotelaria.

Após a conclusão de todos os componentes curriculares, o estudante deverá manter a matrícula vínculo até o término da prática profissional, com a entrega e apresentação do Relatório do Estágio Supervisionado, tendo como prazo o período máximo de integralização do curso. Dessa forma, ao aluno é permitido realizar matrícula vínculo, na mesma época da matrícula regular, conforme período indicado no Calendário Acadêmico, nos seguintes casos:

I – Quando não forem oferecidos componentes curriculares solicitados pelo estudante;

II – Quando o estudante tiver cursado todos os componentes curriculares e não tiver concluído o Estágio Supervisionado ou sido aprovado na apresentação do Relatório de Estágio, desde que não ultrapasse o período máximo de conclusão do curso, e;

III – Quando, por falta de vaga em turma regular ou extra, o estudante em dependência

não conseguir efetivar a matrícula em componentes curriculares.

Com o objetivo de evitar que o aluno exceda o prazo de conclusão do curso, a Coordenação do Curso se compromete a garantir no prazo máximo de 2 (dois) períodos, a matrícula em componente curricular, ao estudante cuja dependência seja o único empecilho para conclusão do curso, observando o tempo de integralização máxima do mesmo.

2.10 Orientações Metodológicas

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria terá em sua prática pedagógica uma abordagem interdisciplinar que poderá ser realizada através de visitas técnicas, projetos didáticos, palestras, etc. Priorizando o conhecimento de forma complexa, a interdisciplinaridade pontua que um fenômeno é composto por várias dimensões, ou seja, um conteúdo se relaciona com outros conteúdos de outros componentes curriculares. Tal abordagem torna o conhecimento mais complexo.

A metodologia de ensino do Curso Superior em Tecnologia em Hotelaria do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho volta-se para instrumentos de ensino-aprendizagem que congreguem a prática profissional com a teoria, entendendo que o processo de aprendizagem não se completa caso não haja essa inter-relação. Acredita-se que promover um processo de ensino-aprendizagem voltado exclusivamente para a teoria acaba por desmotivar o aluno, ao qual não consegue perceber a importância do que aprende e, até mesmo, de que forma os conhecimentos podem ser aplicados. Por outro lado, aquele 'ensino' voltado exclusivamente para a prática, torna-se um puro empirismo, onde o conhecimento é adquirido por meio de operações práticas, constituindo aquilo que Moesch (2000) denomina de fazer-saber.

Ao instituir um fazer-saber o indivíduo tem a possibilidade de aprender apenas após repetir várias vezes uma mesma ação, sem ter nenhuma garantia que de fato conseguirá aprender por conta própria a realizar uma operação. Esse fazer-saber é fortemente criticado por Moesch (2000), pois demanda muito tempo para que seja formado um profissional operacional e, além do mais, dificilmente esse profissional conseguirá desenvolver seu viés crítico. Dessa forma, recomenda-se a instituição do saber-fazer.

No CST em Hotelaria busca-se não somente o cumprimento dos programas curriculares em sala de aula, mas o envolvimento dos estudantes, sua participação ativa ao desafiar os conceitos aprendidos, para que esses sejam reconstruídos de forma a gerar ainda mais habilidades aprendidas, oportunizando assim o desenvolvimento de novas competências, que possibilitam a prática laboral de forma crítica, humanística e cidadã.

Em muitos casos, busca-se desafiar aquilo que foi aprendido pelo aluno,

proporcionando a formação de debates e questionamentos, que culminam na observação das práticas por profissionais da área e/ ou em atividades práticas executadas pelo aluno sob acompanhamento do docente. Dessa maneira, o CST em Hotelaria privilegia a constituição de uma práxis, sendo essa vislumbrada como uma atividade conscientemente orientada.

No intuito de buscar desenvolver essa integração entre teoria-prática são propostas algumas atividades para que podem auxiliar no processo de ensino-aprendizagem proposto:

a) Participação em atividades acadêmicas curriculares extensionistas, tais como: feiras, cursos, palestras, seminários, visitas técnicas, etc. que possibilitem manter o estudante em sintonia com a realidade e acompanhando a modernização do setor voltado para a hospitalidade, seguindo as orientações do Plano de Desenvolvimento Institucional;

b) Participação em Projetos Institucionais, tais como: projetos de pesquisa, iniciação à docência, monitoria, apoio tecnológico e extensão;

c) Aulas expositivas, utilizando-se de multimídias de informação e comunicação: a introdução das ferramentas computacionais da tecnologia educacional que buscam ampliar as possibilidades de construção interativa entre o estudante e o contexto instrucional onde se realiza a aprendizagem, apropriando-se dos diferentes meios de Tecnologia da Informação;

d) O aprender a aprender, sempre de forma contínua e autônoma, através da interação com fontes diretas (observação e coletas de dados) e fontes indiretas (diversos meios de comunicação, divulgação e difusão: relatórios técnico- científicos, artigos periódicos, livros, folhetos, revistas técnicas, jornais, arquivos, mídia eletroeletrônica e outras, da comunidade científica ou não). O aprender a aprender leva o estudante a aplicar na prática os conhecimentos teóricos. Já o aprender a conviver e o aprender a ser fazer parte da educação integral uma vez que atuam no campo das atitudes e valores.

Estão previstas, no planejamento das práticas pedagógicas, a integração das atividades dos componentes curriculares, a saber:

1. Aulas: participação em aulas com exposição dialógica, envolvendo e desenvolvendo atividades em grupo, incluindo-se oficinas, *workshops* e estudos de casos;

2. Pesquisa/Projeto: o aluno é incentivado a realizar pesquisas em campo, bem como em livros, jornais e revistas, internet, etc., além de vincular o projeto à prática em si;

3. Exercícios: os estudantes são estimulados a realizar exercícios com o objetivo de fixar os conhecimentos, tanto em sala de aula como fora dela, em todo o percurso formativo, bem como o uso de laboratórios, auxiliando a incrementar a inter-relação teoria-prática;

4. Debates: são realizados com objetivo de avaliar o grau de aquisição das competências e habilidades desenvolvidas pelos estudantes;

5. Seminários: para melhorar a fixação dos conteúdos propostos, são realizados

seminários e palestras sobre assuntos pertinentes ao perfil profissional e ao conjunto de bases tecnológicas do período, com opiniões de outros profissionais do meio, além de os estudantes poderem observar e acompanhar os avanços tecnológicos específicos na área profissional.

6. Atividades Extraclasse: consiste na realização de visitas técnicas em meios de hospedagem, eventos, feiras e congressos, entre outros, de modo a complementar os conhecimentos adquiridos, como também simulações situacionais do cotidiano de trabalho;

7. Atividades de Educação a Distância: Os estudantes são incentivados a interagir em projetos de pesquisa e no desenvolvimento de trabalhos utilizando tecnologias de comunicação e informação em ambientes de aprendizagem virtuais;

8. Avaliações: a avaliação do desempenho do estudante deverá ser contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos ao longo de cada um dos cinco semestres, considerando que a avaliação deve ser entendida como um processo continuado e constante na obtenção de informações, de análise e de interpretação da ação educativa, visando ao aprimoramento do trabalho acadêmico. Essas práticas didático-pedagógicas são desenvolvidas também em ambientes de laboratórios, onde os estudantes vivenciam procedimentos operacionais.

2.10.1 Atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão

Segundo o Regulamento Geral dos Projetos de Pesquisa do IFPE aprovado pela Resolução do CONSUP/ IFPE nº 19, de 01 de abril de 2014, e a Política de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação do IFPE aprovado pela Resolução do CONSUP/IFPE nº 47, de 29 de setembro de 2015, as atividades de pesquisa devem ser propostas por um Coordenador (docente ou administrativo do quadro permanente de pessoal do IFPE) na forma de projeto, preferencialmente, desenvolvido em alinhamento com os arranjos produtivos, sociais e culturais da região, com vistas às diversas formas de acesso ao conhecimento, de governança e visibilidade da pesquisa.

Nesse sentido, a iniciação científica pode ser entendida como uma experiência de pesquisa acadêmica desenvolvida por estudantes de curso superior ou técnicos em diversas áreas do conhecimento. Em geral, para os alunos, consiste no primeiro contato com a prática de pesquisa, por isso o desenvolvimento de suas atividades deve ser obrigatoriamente acompanhado por professor orientador que seja preferencialmente ligado a um grupo de pesquisa. Atualmente, o IFPE oferece 6 (seis) modalidades de programas de iniciação científica, sendo 4 (quatro) desses voltados aos alunos de curso superior, são elas:

a) Programa Institucional de Iniciação Científica (PIBIC) que objetiva despertar a

vocação científica e incentivar talentos potenciais em estudantes de graduação, mediante participação em projetos de pesquisa;

b) Programa Institucional de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI), ao qual visa estimular os jovens do ensino superior a desenvolver atividades, metodologias, conhecimentos e práticas próprias ao desenvolvimento tecnológico e processos de inovação;

c) Programa Institucional de Iniciação Científica nas Ações Afirmativas (PIBICAF) o qual está voltado para estudantes ingressos no Ensino Superior do IFPE por meio de ações afirmativas (cotas);

d) Programa de Bolsas de Incentivo Acadêmico (BIA) o qual tem como objetivo incentivar a adaptação à vida acadêmica e a inserção em atividades de pesquisa e/ ou extensão de estudantes de cursos superiores egressos da rede pública de ensino (municipal e estadual), buscando evitar que, por carência de recursos financeiros, estes abandonem os cursos ainda no primeiro ano de estudo.

Com relação a extensão universitária, ela pode ser vislumbrada como uma maneira de ampliar o processo pedagógico, proporcionando maior aquisição de conhecimentos por parte dos alunos e ainda meios para que a comunidade possa participar do ambiente acadêmico, intervindo de forma direta na realidade local e até mesmo regional.

As atividades de extensão podem acontecer em diversas modalidades tais como projetos, programas, cursos, visitas técnicas, estágios, eventos, entre outras. De acordo com o Regulamento Geral de Extensão do IFPE as dimensões da prática de extensão são:

a) Projetos Tecnológicos: atividades ligadas à disseminação das inovações tecnológicas em parceria com instituições públicas ou privadas que tenham alguma interface;

b) Serviços Tecnológicos: realização de práticas voltadas para consultoria, assessoria, prestação de serviços, laudos técnicos com agregado tecnológico para o mundo produtivo, não-rotineiros e que não concorram com o mercado;

c) Eventos: ações de interesse técnico, social, científico, esportivo, artístico e cultural, favorecendo a participação da comunidade externa e interna, assim especificados: campanha de difusão cultural, campeonato, ciclo de estudos, circuito, colóquio, concerto, conclave, conferência, congresso, conselho, debate, encontro, espetáculo, exibição pública, exposição, feira, festival, fórum, jornada, lançamento de publicações e produtos, mesa redonda, mostra, olimpíada, palestra, recital, semana de estudos, seminário, simpósio, torneio, entre outras manifestações;

d) Projetos sociais: projetos que agregam um conjunto de ações, técnicas e metodologias transformadoras, desenvolvidas e/ ou aplicadas na interação com a população e

apropriadas por ela, que representam soluções para a inclusão social, geração de oportunidades e melhoria das condições de vida;

e) Estágio e Emprego: compreende todas as atividades de prospecção de oportunidades de estágio/ emprego e a operacionalização administrativa do estágio (encaminhamento, documentação, orientação, supervisão e avaliação);

f) Curso de Extensão: ação pedagógica de caráter teórico e/ou prática, com carga horária mínima e com critérios de avaliação definidos, de oferta não regular, podendo ser ofertados nas modalidades presencial, semipresencial e a distância. Dentro desses ainda são consideradas a participação em cursos de idiomas;

g) Projetos culturais e artísticos: compreende ações referentes à elaboração de diversas modalidades de atividades culturais e artísticas;

h) Visitas técnicas e gerenciais: interação das áreas educacionais da instituição com o mundo do trabalho, com o objetivo de verificar *in loco* o ambiente de trabalho, o processo produtivo e de gestão das organizações, bem como a prospecção de oportunidades;

i) Empreendedorismo: compreende a inserção da disciplina de empreendedorismo no currículo e eventos de formação empreendedora (*workshop*, seminários, desafios), a criação de habitats de inovação (pré-incubadoras, incubadoras, apoio à implantação de parques tecnológicos), assim como a institucionalização das empresas juniores;

j) Conselhos e Fóruns: participação dos Institutos Federais em espaços organizados para interação com a sociedade;

k) Egressos: constitui-se em ações que visam apoiar o egresso, identificar cenários no mundo produtivo e retroalimentar o processo de ensino, pesquisa e extensão;

l) Relações internacionais: tem por finalidade o intercâmbio e a cooperação internacionais como um instrumento para a melhoria do ensino, da pesquisa e da extensão.

Dentre os projetos de extensão no eixo de hospitalidade e lazer, destacam-se o 'Programa de Melhoria da qualidade do serviço e sustentabilidade em meios de hospedagem do município do Cabo de Santo Agostinho' e o 'Diagnóstico Turístico do Distrito de Jussaral' no município do Cabo de Santo Agostinho, como projetos que oferecem ao discente a possibilidade de realizar atividades de extensão. No que se refere ao Programa de Qualidade, o aluno ainda tem a possibilidade de realizar a atividade em conjunto com outros cursos oferecidos pelo *Campus*, tendo em vista que o projeto apresenta carácter multidisciplinar, pois envolve alunos dos cursos técnicos de hospedagem, logística, cozinha e meio ambiente.

2.10.2 Atividades de Monitoria

De acordo com o art. 1º da Resolução IFPE / CONSUP Nº 68/2011:

> Monitoria é um programa de incentivo à formação acadêmica, que visa à ampliação dos espaços de aprendizagem, à melhoria da qualidade do ensino e ao desenvolvimento da autonomia e formação integral dos estudantes.

Nesse sentido, o programa de monitoria será implementado no CST em Hotelaria com o objetivo de aproximar o discente das atividades de formação docente e de facilitar o desenvolvimento dos conteúdos do componente curricular para a turma que cursará.

Os docentes do CST em Hotelaria que julgarem necessário poderão pleitear junto à coordenação de Monitoria um monitor para seus componentes curriculares, esse levantamento é feito através dos critérios apontados pela organização acadêmica e a seleção ordenada através de edital de seleção interno, nos quais são selecionados monitores bolsistas e monitores voluntários dependendo do total de bolsas disponibilizadas pela Instituição.

2.10.3 Atividades Complementares

Seguindo as indicações feitas pelo IFPE na Resolução nº 080/2012, dentro da matriz curricular do CST em Hotelaria têm-se as Atividades Complementares (AC), que são classificadas como componente obrigatório. Ao total apresenta carga horária de 80 horas, podendo essas serem divididas entre os períodos do curso, da forma que for mais conveniente para atender os interesses do discente, desde que sejam cumpridas as normas da resolução.

As atividades complementares (AC) envolvem as seguintes categorias: extensão, projetos de pesquisa, monitoria, iniciação à docência, estágio não obrigatório, atividades culturais, atividades de iniciação científica e tecnológica, trabalho voluntário (em instituições filantrópicas e/ ou sociedade civil organizada do terceiro setor) e participação em eventos de caráter técnicos-científicos-culturais (com publicação/ apresentação de artigo ou não), sendo as atividades obrigatoriamente realizadas na área de formação do curso.

O desenvolvimento das atividades complementares objetiva principalmente: (a) Complementar a formação profissional, cultural e cívica do estudante pela realização de atividades extracurriculares obrigatórias; (b) Contribuir para uma formação plena do corpo discente; (c) Estimular a capacidade analítica do estudante na argumentação de questões e problemas; (d) Possibilitar ao estudante escolher seu itinerário formativo; (e) Auxiliar o estudante na identificação e resolução de problemas, com uma visão ética e humanista.

Dessa forma, visando garantir a diversificação e ampliação do universo cultural, assim como o enriquecimento plural da formação discente, o estudante do CST em Hotelaria deverá realizar Atividades Complementares de pelo menos 2 (duas) diferentes categorias, que serão

escolhidas livremente pelo aluno, de acordo com seus próprios interesses.

Para que o componente curricular relativo as 'Atividades Complementares' seja considerado cursado (concluído) o aluno deve apresentar documentos que comprovem a realização dessas atividades, sendo ou não distribuídas ao longo de diferentes períodos, devendo essas serem concluídas até o final do 4º período do Curso. De posse desses documentos faz-se mister seguir as indicações presentes na Resolução nº 080/2012, as quais preveem o preenchimento de formulário próprio com as atividades realizadas e entrega de documentação probatória (com cópias e originais) à Coordenação do Curso.

À Coordenação do CST em Hotelaria cabe validar a documentação dos alunos e incorporá-las à carga horária necessária à integração do Curso dentro da Atividade Complementar, julgando a regularidade dos documentos, caso seja detectada alguma irregularidade ou insuficiência de documentos pode-se solicitar informações adicionais através de relatórios referentes a cada atividade desenvolvida ou mesmo pedir que sejam apresentados novos documentos. Também é da alçada da Coordenação do CST em Hotelaria remeter à Coordenação de Registro Escolar as informações referentes ao tipo de atividade e respectiva carga horária a ser computada nas Atividades Complementares.

Assim, de acordo com a Resolução nº 080/2012 do IFPE, ao realizar alguma desses práticas (atividades de pesquisa/ produção científica, extensão ou monitoria) o discente poderá, de posse da documentação probatória necessária, dar entrada junto a Coordenação do CST em Hotelaria para integralizar a disciplina de "Atividade Complementar".

Tendo em vista as práticas que podem compor as 80 horas de atividades complementares, de acordo com as indicações da Resolução nº 080/ 2012 tem-se uma síntese das principais formas de integralização das Atividades Complementares no quadro a seguir.

Quadro 1 - Formas e Critérios de Integração das Atividades Complementares

Categorias	ATIVIDADES	Carga horária válida por atividade	Carga horária máxima válida por atividade
I	Projeto de Pesquisa (PIBIC, BIA e PIBITI)	30h por projeto concluído	Ilimitado
I	Publicação de Texto acadêmico em evento	15h por cada artigo aceito	Ilimitado
I	Apresentação de Texto acadêmico em evento	10h por apresentação	Limitado a 4 apresentações
I	Publicação de Texto acadêmico em periódico (com estrato de classificação a partir de B3)	30h por cada artigo aceito	Ilimitado
II	Projeto de Extensão (PIBEX)	30h por projeto	Ilimitado

		concluído	
II	Projetos e/ou Serviços Tecnológicos	Máximo de 20h por projeto	Ilimitado
II	Participação em Eventos	Máximo de 20h por certificado	Limitado a 3 certificados
II	Organização de Eventos	Máximo de 10h por evento	Limitado a 3 atuações
II	Participação em Minicurso ou *Workshop*	Ilimitado	Ilimitado
II	Curso de extensão em Idiomas	30% da carga horária cursada	30% da carga horária cursada
II	Cooperação Internacional e/ou Intercâmbio	Ilimitado	Ilimitado
II	Projetos Sociais, Culturais e Artísticos	Máximo de 20h por projeto	Ilimitado
II	Atuação profissional em Estágio e/ou Emprego extracurricular	40% da carga horária total trabalhada	40% da carga horária total trabalhada
III	Monitoria em Componente Curricular	20h p/ monitoria concluída	Limitada a 2 monitorias
I e II	Participação em Atividades não previstas, mas que se relacionem ao CST em Hotelaria	Ilimitada	Ilimitada

Observação: I – Atividades de Pesquisa; II – Atividades de Extensão; III – Monitoria

Fonte: Elaboração Própria (2018).

2.10.4 Prática profissional

O curso de Tecnologia em Hotelaria terá como prática profissional o estágio curricular supervisionado, que consiste numa forma de aproximação do aluno com a prática profissional fora do ambiente escolar, tendo o estudante a possibilidade de exercer as competências adquiridas no decorrer do curso, dessa maneira consiste num conjunto de práxis vivenciada pelo discente em um meio de hospedagem ou serviço afim.

De acordo com o Regulamento Geral de Estágios do IFPE, os estágios curriculares consistem num instrumento de integração teórico/ prático, de aperfeiçoamento técnico-cultural, científico e de relacionamento humano, que visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do (a) estudante para a vida cidadã e laboral. Seu objetivo principal é vivenciar as competências adquiridas ao longo do curso, assim como, desenvolver novas competências, dessa maneira, para que o estágio se enquadre como Estágio Curricular Supervisionado deve ser obrigatoriamente realizado a partir do 4º período do curso, e ter no

mínimo 180 horas de vivência prática em alguma organização/ empreendimento voltado para a hospitalidade que tenha convênio com o IFPE. Além disso, deve seguir um conjunto de normas e legislações que compreendem a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, Orientação Normativa nº 02, de 24 de junho de 2016 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG) e o Documento Orientador de Estágio Curricular dos Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e do Ensino Superior do IFPE, aprovado pela Resolução nº 55/ 2015 do Conselho Superior (CONSUP).

As práticas de Estágio Curricular Supervisionado devem compreender o efetivo exercício do aluno em organizações de hospitalidade que sejam conveniadas ao IFPE, e as referidas práticas devem ser acompanhadas pelo professor da disciplina (a ser designado pelo NDE). O professor além de auxiliar o aluno na elaboração do 'plano de trabalho de estágio curricular supervisionado', ou seja, em um planejamento das atividades que o discente irá realizar na empresa durante o estágio, também acompanhará as atividades desempenhadas pelo aluno, permitindo assim perceber as dificuldades encontradas durante a prática da atividade profissional, propondo soluções ou correções nas ações que são realizadas.

Além do acompanhamento próximo do professor no desenvolvimento das atividades de estágio pelo estudante, também será designado um professor-orientador para auxiliar o discente na elaboração/ redação do relatório das atividades desenvolvidas.

O estudante que exercer atividade profissional correlata ao seu curso, na condição de empregado, empresário ou autônomo, poderá solicitar dispensa total ou parcial das atividades de Estágio Curricular Obrigatório a partir do 4º período do curso. Para tanto, deve observar à legislação vigente e apresentar os documentos requeridos pelo 'Documento Orientador de Estágio Curricular dos Cursos de Educação Profissional Técnica de nível médio e do ensino superior do IFPE' encaminhando-os à Coordenação de Estágio para análise. Caso sejam validadas as experiências profissionais, o discente deverá, com auxílio de professor-orientador, elaborar relatório descrevendo as atividades desenvolvidas no trabalho.

Com o objetivo de acompanhar de forma mais próxima a atividade de 'Estágio Curricular Supervisionado' encontra-se atrelado o componente curricular obrigatório 'Orientação de Estágio Supervisionado' com 40 horas. Assim durante a realização do estágio, o aluno deverá comparecer semanalmente ao IFPE *Campus* Cabo da Santo Agostinho para a realização de atividades voltadas para a orientação que podem ser realizadas pelo professor da disciplina de estágio ou pelo professor-orientador. Dessa maneira, os referidos professores têm esse espaço de tempo semanal para acompanhar o andamento das práticas profissionais do estudante, utilizando-o para entender quais são as dificuldades enfrentadas pelo discente, as atividades que realizou durante a semana, observar se está cumprindo com aquilo que foi

estipulado em seu 'plano de trabalho de estágio curricular', etc. Em caso de descumprimento com o que foi planejado entender porque isso aconteceu e realizar as orientações necessárias para que as atividades de estágios ocorram a contento. Ainda é utilizado esse tempo para orientações voltadas a elaboração do Relatório de Estágio.

A obrigatoriedade de encontro semanal permite que os docentes identifiquem antecipadamente possíveis casos de evasão ou mesmo alguma dificuldade mais eminente do aluno, possibilitando assim pensar em ações corretivas, tanto no que concerne à prática do estágio como a elaboração do Relatório de Estágio. Acredita-se que essa prática deve levar a uma redução no índice de evasão do corpo discente e também a conclusão do curso dentro do prazo mínimo estabelecido por esse PPC (cinco semestres).

2.10.5 Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

De acordo com as indicações da Resolução nº 81/2011 do CONSUP/IFPE o TCC constitui-se numa atividade acadêmica de pesquisa que representa uma sistematização do conhecimento sobre um objeto de estudo relacionado ao perfil de formação do curso, desenvolvido por meio de orientação, acompanhamento e avaliação docente.

Ainda, seguindo as indicações da Resolução nº 81/2011 do CONSUP, o TCC pode ser apresentado no formato de monografia, artigo científico, relatório analítico de pesquisa, projetos, dentre outros, de acordo com a natureza e finalidade do curso. Considerando que a natureza e finalidade do Curso Superior Tecnológico em Hotelaria volta-se para a formação ética, social e profissional do discente optou-se pela elaboração de um TCC no formato de um relatório analítico de um meio de hospedagem ou empreendimento de hospitalidade afim, devendo esse ser realizado no último semestre do curso.

O TCC deve ser elaborado pelo discente como uma atividade em grupo, sendo esse composto por no máximo 4 (quatro) estudantes, sobre orientação de um professor, que tenha no mínimo a titulação de especialista e que seja pertencente ao quadro do CST em Hotelaria (CONSUP/IFPE, 2011). Ainda, de acordo com Resolução nº 81/2011 do CONSUP/IFPE, o TCC apresenta as seguintes orientações metodológicas e operacionalização:

a) As atividades de orientação, acompanhamento e apresentação do TCC ocorrem através do componente curricular denominado "Metodologia de Pesquisa em Empreendimento Hoteleiro", com 100 horas/aula, nesse componente será designado para cada grupo de discentes ou relatório analítico de meio de hospedagem ou empreendimento de hospitalidade afim a ser elaborado 1 (um) professor-orientador;

b) O acompanhamento do desenvolvimento e apresentação do TCC deve ser realizado

pelo professor-orientador, esse deve obrigatoriamente ter ministrado, em qualquer período, algum componente curricular dentro do CST em Hotelaria;

c) Cada professor do CST em Hotelaria poderá orientar no máximo 3 (três) relatórios analíticos, estando a cargo da Coordenação do Curso organizar a listagem dos estudantes por professor-orientador e preparar o Termo de Compromisso a ser firmado entre orientador e orientandos, constando nele, dentre outras responsabilidades, dia e horário dos encontros a serem realizados entre orientador e orientandos;

d) O professor-orientador deverá preencher devidamente as fichas de acompanhamento do desenvolvimento do TCC, e apresentá-las à Coordenação do Curso para concordância;

e) Após a conclusão do processo de orientação, o professor-orientador deverá pessoalmente agendar a defesa, com uma antecedência mínima de 15 (quinze) dias, obedecendo ao calendário de apresentações divulgado pela Coordenação do Curso no início de cada semestre; é de responsabilidade também do Orientador, o convite aos componentes da banca, e a entrega das versões impressas que os mesmos deverão corrigir. Esta etapa de entrega das versões finais poderá ser desempenhada pelos discentes envolvidos, desde que seja supervisionada pelo professor-orientador;

f) A Coordenação do CST em Hotelaria ficará responsável pela divulgação da apresentação com uma antecedência mínima de 7 (sete) dias corridos, pela reserva do local, e por lavrar e fazer a leitura final da ata de TCC, além do arquivamento de todos os documentos comprobatórios do processo de orientação e apresentação;

g) O aluno só poderá apresentar o TCC após ser aprovado em todos os componentes curriculares do CST em Hotelaria.

A avaliação será através de uma Banca Examinadora composta por 3 (três) professores, com titulação mínima de especialista, sendo obrigatoriamente um deles o professor-orientador do relatório analítico de hotelaria. Após a apresentação do Relatório pelo(s) discente(s) e da realização dos questionamentos pela Banca Examinadora, serão atribuídas notas entre 0 (zero) e 10 (dez) por cada avaliador, caso a média aritmética das notas seja igual ou superior a 7 (sete) os alunos serão considerados aprovados. Em caso de reprovação, o estudante reprovado deverá retornar às orientações desse componente curricular (com um professor-orientador) e terá o prazo de um semestre letivo para apresentar o seu trabalho, devendo, para isso, matricular-se novamente em 'Metodologia de Pesquisa em Empreendimento Hoteleiro'.

2.11 Ementário

A seguir estão descritas as ementas dos componentes curriculares obrigatórios e optativos do CST em Hotelaria, descritas na ordem apresentada na Matriz Curricular:

COMPONENTE CURRICULAR: FUNDAMENTOS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE **C cr**	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	
EMENTA: Histórico da hospitalidade e sua evolução. O conceito de hospitalidade: origem, natureza e desenvolvimento: a contribuição dos gregos, romanos e árabes; a hospitalidade do povo ibérico; primórdios da hospitalidade no Brasil. Características da indústria da hospitalidade e da atividade profissional. Histórico da hotelaria. Tipos de Meios de Hospedagem. A relação e importância entre hospitalidade e turismo. Definições de turismo e de turista. Tipologia da atividade turística. Características gerais do produto turístico. Terminologia básica do turismo e da hotelaria.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: ASSUNÇÃO, P. de. **História do turismo no Brasil entre os séculos XVI e XX**: viagens, espaço e cultura. São Paulo: Manole, 2012. FURTADO, S.; VIEIRA, F. **Hospitalidade**: turismo e estratégias segmentadas. São Paulo: Sengage, 2011. IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cengage Learning/ SENAC, 2014.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: BARRETTO, M. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 13. ed. Campinas: Papirus, 2014. CAMARGO, L. O. de L. **Hospitalidade.** 2. ed. 3. reimpressão. São Paulo: Aleph, 2004. - (Coleção ABC do Turismo). CARVALHO, M. E.; KNUPP, G. **Fundamentos do Turismo.** Curitiba: Intersaberes, 2015 OURIQUES, H. R. **A Produção do Turismo**: fetichismo e dependência. 2. ed. Campinas: Alínea, 2016. LOHMANN, G.; PANOSSO NETTO, A. **Teoria do Turismo**: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.	

COMPONENTE CURRICULAR: METODOLOGIA APLICADA À HOTELARIA **C**	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	
EMENTA:	

Pesquisa: tipos, características, procedimentos e técnicas de coleta de dados. A utilização de recursos de informática para pesquisa. Pesquisa bibliográfica com base de dados computadorizada, portais de revistas científicas e outros recursos disponíveis na internet. Aspectos éticos da pesquisa. Redação científica, Normas da ABNT. Método científico: tipos, características, formas de abordagem e etapa. Resumo, resenha, projetos de relatórios de pesquisa: função, elaboração e aplicação na área da Hotelaria.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

AZEVEDO, C. M. da S. B. **Metodologia científica ao alcance de todos**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2018.

BASTOS, L. da R. **Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses, dissertações e monografias**. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

SCHLUTER, R. G. **Metodologia da Pesquisa em Turismo e hotelaria**. 2 ed. São Paulo: Aleph, 2005.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

COSTA, A. F. G. da. **Guia para elaboração de monografias-relatórios de pesquisa**: trabalhos acadêmicos, trabalhos de iniciação científica, dissertações, teses e editoração de livros. 3 ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2003.

BOAVENTURA, E. M. **Metodologia da pesquisa**: monografia, dissertação, tese. São Paulo: Atlas, 2012.

GOLD, M. **Redação Empresarial.** 3.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

JACOBINI, M. L. de P. **Metodologia do Trabalho Acadêmico.** 4. ed. Campinas: Alínea, 2011.

OLIVEIRA, M. M. de. **Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA	**CRÉDITOS:** 02

PRÉ-REQUISITO:

CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )

EMENTA:

A cultura enquanto objeto de estudo da antropologia. As noções antropológicas de cultura e as representações simbólicas; relativismo cultural; etnocentrismo e diversidade cultural. As diferentes formas de produção cultural. A análise da formação cultural brasileira. A diversidade cultural e a identidade cultural no Brasil. Patrimônios culturais materiais e imateriais. O Fenômeno da Globalização

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

BAUMAN, Z. **Globalização**: as consequências humanas. Rio de Janeiro: Zahar, 1999.

SANTOS, J. L. dos. **O que é Cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2012.

RIBEIRO, D. **O Povo Brasileiro**: a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Global Editora, 2018.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

AZEVEDO, A. **O Cortiço**. São Paulo: Martin Claret, 2001.

DAMATTA, R. **Brasileirismos**: Além do jornalismo, aquém da antropologia e quase ficção. São Paulo: Rocco, 2015.

HARARI, Y. N. **Sapiens**: uma breve História da Humanidade. Tradução de Janaína Marcoantonio. Porto Alegre: L&PM, 2017.

LODY, R. **Brasil Bom de Boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC, 2008.

RIBEIRO, J. U. **Viva o Povo Brasileiro**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: NOÇÕES DE ADMINISTRAÇÃO	**CRÉDITOS:** 02

PRÉ-REQUISITO:

CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )

EMENTA:
Estudo dos fundamentos da administração com foco nos processos hoteleiros.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

CHIAVENATO, I. **Introdução à Teoria Geral da Administração**. 9. ed. São Paulo: Makron Books, 2014.

MAXIMIANO, A. C. A. **Introdução à Teoria Geral da Administração**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2015.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

BRAGA, R. **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2017.

CHIAVENATO, I. **Administração nos novos tempos**: os novos horizontes em administração. 3.ed. São Paulo: Manole, 2014.

MONTANA, P. J.; CHARNOV, B. H. **Administração**. São Paulo: Saraiva, 2012.

SILVA, R. O. **Teorias da Administração**. 3. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2013.

SOLOMON, M. R. **O comportamento do consumidor**: comprando, possuindo e sendo. 11. ed. São Paulo: Bookman, 2016.

COMPONENTE CURRICULAR: PORTUGUÊS NA HOTELARIA	CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	
EMENTA: Promover as competências e habilidades necessárias para as práticas de leitura e produção de textos orais e escritos, de forma autônoma na constelação de gêneros pertinentes à formação profissional e acadêmica dos discentes. Estudo assistemático da norma culta oral e escrita.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS:	
KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. **Ler e Compreender os Sentidos do Texto**. São Paulo: Contexto, 2006.	
LOUSADA, E.; MACHADO, A. R.; TARDELLI, L. S. A. **Planejar Gêneros Acadêmicos**: Leitura e Produção de Textos Acadêmicos. São Paulo: Parábola, 2010.	
MARCUSCHI; L.A. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola, 2008.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:	
BAGNO, M. **Gramática Pedagógica do Português Brasileiro**. São Paulo: Parábola, 2011.	
FARACO, C.A.; TEZZA, C. **Oficina de Texto**. Petrópolis: Vozes, 2014.	
GARCIA, O. M. **Comunicação em Prosa Moderna**: Aprendendo a escrever, aprendendo a pensar. 27. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.	
HOUAISS, A. **Minidicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. São Paulo: Objetiva, 2014.	
MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. **Português Instrumental**. São Paulo: Atlas, 2010.	

C

COMPONENTE CURRICULAR: INFORMÁTICA BÁSICA	CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (20) **AP:** (20)	
EMENTA: **Noções básicas de Informática:** Conceitos fundamentais: hardware, software, sistemas operacionais e internet; **Noções de sistemas operacionais:** Instalação e uso de softwares; **e,** Operações com arquivos e pastas; **Noções de aplicativos de produtividade:** Software editor de textos; Software de planilha eletrônica; Software de apresentação de slides; e, Software de desenho vetorial / diagramação; **Noções de redes de computadores e Internet:** Ferramenta de e-mail; Ferramenta de compartilhamento de arquivos; Ferramenta de agenda; e, Softwares na nuvem.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS:	
REIS, W. J. dos. **LibreOffice Writer 4.2**: manipulando textos com liberdade e precisão. Santa	

Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.

REIS, W. J. dos. **LibreOffice Impress 4.2**: dominando Apresentações. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.

SIMÃO, D. H. **LibreOffice Calc 4.2**: dominando as Planilhas. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

DUARTE, M. A. **LibreOffice Calc Avançado**. São José do Rio Pardo: Viena, 2014.

FERREIRA, M. C. **Informática Aplicada** São Paulo: Érica, 2014. – (Série Eixos).

SANTANA FILHO, O. V. **Windows 10**. São Paulo: SENAC, 2017.

SANTANA FILHO, O. V. **Windows 7**. São Paulo: SENAC, 2012.

SIMÃO, D. H. **LibreOffice Draw 4.2**: conceito e prática. São José do Rio Pardo: Viena, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA BÁSICA	**CRÉDITOS:** 02

PRÉ-REQUISITO:

CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )

EMENTA:

Lógica de argumentação. Estudo das proposições: analogias, inferências, deduções e conclusões. Aplicação em casos administrativos.
Razão; Proporção; Regra de Três (Simples e composta); Porcentagem; Conceitos gerais da Matemática Financeira; Capitalização e descontos simples e compostos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

ALENCAR FILHO, E. de. **Introdução à lógica matemática**. São Paulo: Nobel. 2017.

BASTOS, C. L.; KELLER, V. **Aprendendo lógica**. 21. ed. São Paulo: Vozes, 2002.

DRUCK, Suely (Org.). **Matemática (Coleção explorando o ensino)**. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2004.

JORGE, Miguel (et al.). **Matemática para o Ensino Médio**: Volume I (Coleção Aprender). São Paulo: Editora do Brasil Didático, 2010.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

CABRAL, L. C.; NUNES, M. C. **Raciocínio Lógico-Quantitativo**. São Paulo: Elsevier, 2011.

GIMENEZ, C. S. **Comitre Resolução de Problemas**. 2. ed. Florianópolis: UFSC/EAD/CED/CFM, 2011.

IEZZI, G.; HAZZAN, S.; DEGENSZAJN, D. M. **Fundamentos de matemática elementar**: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva. São Paulo: Ática, 2013.

SAGUILLO, J. M. **El pensamento logico-matematico**. Espanha: Akal Ediciones, 2008.

SILVA, S. M. **Matemática básica para cursos superiores**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2018.

COMPONENTE CURRICULAR: INGLÊS PARA A HOTELARIA I	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	
EMENTA: Estudo da Língua Inglesa voltada à especificidades da área de Hotelaria	
REFERÊNCIAS BÁSICAS:	
O'HARA. F. **Be my guest.** English for the hotel industry – Student's book. New York: Cambridge University, 2002. RICHARDS, J.C; BOHLKE, D. **Four corners.** New York: Cambridge University Press, 2012. RUBIO, B. A. B. **Inglês para Hotelaria**. São Paulo: SENAC, 2012.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:	
GUANDALINI, E. O. **Técnicas de Leitura em Inglês -** Estágio I. São Paulo: Texto Novo, 2004. MURPHY, Raymond: **Essential Grammar in Use**: A self-study reference and practice book for elementary learners of English. New York: Cambridge, 2015. OXFORD: **Dicionário Oxford Escolar**: Para estudantes brasileiros de inglês. Oxford: Oxford University Press, 2013. RUBIO, B. A. B. **Inglês para profissionais de turismo**. São Paulo: SENAC, 2012. TORRES, N. **Gramática Prática da Língua Inglesa**: O Inglês Descomplicado. São Paulo: Saraiva, 2014.	

COMPONENTE CURRICULAR: ESPANHOL PARA HOTELARIA I	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	
EMENTA: Introdução ao estudo da língua e cultura espanholas, com enfoque nocional-funcional e desenvolvimento das habilidades comunicativas de nível inicial, voltada às especificidades da área de Hotelaria.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS:	
ARGONÉS, L.; PALENCIA, R. **Gramática de uso del español**: teoria y práctica. A1 – B2.	

Madrid: SM, 2009.

CORPAS, J.; GARCÍA, E.; GARMENDIA, A. **Aula Internacional 1**. Nueva edición. Barcelona: Difusión, 2013.

ZIPMAN, S. **Espanhol para hotelaria**. São Paulo: Disal, 2013.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

ARMAND, E. E.; RUIZ, V. C. **Introducción al turismo**: análisis y estructura. Madrid: Editorial Ramón Areces, 2018.

GODED, M.; VARELA, R. **Bienvenidos**: español para profesionales de Turismo y Hostelería. A1-A2. Madrid: CLAVE-ELE, 2004.

MATTE BON, F. **Gramática comunicativa del español**. Madrid: Edelsa, 1995. Reimpressão 2016. - (Tomo I)

_____. **Gramática comunicativa del español.** Madrid: Edelsa, 1995. Reimpressão 2016. - (Tomo II)

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. **Diccionario de la lengua española**. Madrid, Espasa-Calpe, 1997.

COMPONENTE CURRICULAR: RECEPÇÃO E RESERVAS	**CRÉDITOS:** 02

PRÉ-REQUISITO:

CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )

EMENTA:

Estudo da estrutura, técnicas e procedimentos operacionais relacionados aos setores de recepção e reservas, para a aquisição das habilidades profissionais necessárias à eficácia e eficiência no atendimento. Treinar as técnicas que devem ser desenvolvidas na área de reservas, utilizando o laboratório da instituição e/ou empreendimentos hoteleiros locais, buscando: montar, organizar e equipar o setor; simular situações relacionadas às diversas funções hierárquicas e atribuições/responsabilidades do setor; praticar os procedimentos técnicos processuais referentes a realização, alteração, cancelamento, confirmação e controle das várias formas de reservas; vivenciar o cenário de atendimento em reservas utilizando os termos técnicos, código fonético e linguagem adequada.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

DAVIES, C. A. **Manual de hospedagem**: simplificando ações na hotelaria. 2 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

LAGÔA, V. R. **Recepção e telefone PABX**: técnicas para profissionais. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2011.

PÉREZ, L. di M. **Manual prático de recepção hoteleira**. 2.ed. São Paulo: Roca, 2014.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

RSales

ASCANIO, A. **Turismo e Planejamento Hoteleiro**: avaliação econômica e ambiental. São Paulo: Papirus, 2003.

CÂNDIDO, I. **Gestão de Hotéis**: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

CAVASSA, R., C. **Hotéis**: Gerenciamento, Segurança e Manutenção. São Paulo: Rocca, 2001.

DIAS, R.; PIMENTA, M. A. **Gestão de hotelaria e turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

POWERS, T. BARROW, C. W. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

COMPONENTE CURRICULAR: GOVERNANÇA E LAVANDERIA	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	

EMENTA:

Identificação de técnicas e procedimentos operacionais do setor de Governança, englobando a lavanderia. Estudo da estrutura, técnicas e procedimentos operacionais relacionados ao setor de governança para a aquisição das habilidades profissionais necessárias à eficácia e eficiência no atendimento. Treinar as técnicas que devem ser desenvolvidas na área de governança, utilizando o laboratório da instituição e/ou empreendimentos hoteleiros locais e lavanderias, buscando: montar, organizar e equipar o setor; simular situações relacionadas às diversas funções hierárquicas e atribuições/responsabilidades do setor; praticar os procedimentos técnicos processuais referentes à organização do trabalho no setor de governança; vivenciar o cenário de atendimento no setor de governança e lavanderia.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

OLIVEIRA, G. B. **Camareira**: mercado profissional. São Paulo: SENAC, 2014.

VIEIRA, E. V. de. **Camareira de hotel**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

YANES, A. F. **Governança em Hospedagem**. São Paulo: Érica; Saraiva, 2014. - (Série Eixos).

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

FARIAS, R. M. **Manual para lavanderias**: revolução na arte de lavar. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2016.

LUCAS, L. **Manutenção de Hotel**. São Paulo: Editora Escolar, 2011.

NOGALES, M. C. P. **Gestão & Operações hoteleiras**. Joinville: Clube dos Autores, 2016

SARAIVA, J. M. (Org). **O (a) Profissional de Hotelaria e Empresa Similar**: o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009.

SILVA, F. B. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria**: entender o cliente e atender com eficácia. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: SENAC, 2013.

COMPONENTE CURRICULAR: LABORATÓRIO EM RECEPÇÃO E GOVERNANÇA	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO: ESTAR MATRICULADO NAS DISCIPLINAS DE GOVERNANÇA E LAVANDERIA; RECEPÇÃO E RESERVAS.	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** ( ) **AP:** (40)	
EMENTA: Ambientação na área de Recepção e Reservas, oportunizando o aluno a praticar o que assunto ministrado em Recepção e Reservas. A ambientação poderá ser realizada no laboratório do IFPE, Meios de Hospedagem, Agências de turismo, eventos e/ou ambientes que retratem a realidade do setor.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: ISMAIL, A. **Hospedagem**: front office e governança. São Paulo: Cengage Learning, 2015. PÉREZ, L. di M. **Manual prático de recepção hoteleira**. 2.ed. São Paulo: Roca, 2014, YANES, A. F. **Governança em Hospedagem**. São Paulo: Érica; Saraiva, 2014. – (Série Eixos).	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: ASCANIO, A. **Turismo e Planejamento Hoteleiro**: avaliação econômica e ambiental. São Paulo: Papirus, 2003. CÂNDIDO, I. **Gestão de Hotéis**: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. CAVASSA, R., C. **Hotéis**: Gerenciamento, Segurança e Manutenção. São Paulo: Rocca, 2001. DIAS, R.; PIMENTA, M. A. **Gestão de hotelaria e turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. POWERS, T. BARROW, C. W. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.	

COMPONENTE CURRICULAR: PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS I	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** ( ) **AP:** (40)	
EMENTA: Conceito e histórico dos eventos. Tipos, classificação e fases de eventos. Importância dos eventos para o turismo e para os meios de hospedagens. Eventos na hotelaria. Ideias e Concepções dos Eventos; Planejamento de Eventos: tipos, etapas e dimensões. Pré-evento [planejamento e preparação]: cronograma preliminar, plano *comercial,* instrumentos de controle de planejamento: *briefing* e *check-list*; Transevento [operacionalização]: *check-list*, secretaria, salas e serviços especiais, infraestrutura e logística, pesquisa de opinião, assessoria de imprensa; Pós-Evento [fechamento e avaliação]: prestações de contas, instrumentos de controle administrativo e	

financeiro; Avaliação e relatórios.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

FORTES, W. G.; SILVA, M. Benine R. **Eventos - Estratégias de Planejamento e Execução.** 2. ed. São Paulo: Summus, 2011.

MARTINS, V. **Manual Prático de Eventos**. São Paulo: Campus, 2014.

MATIAS, M. **Organização de Eventos:** procedimentos e técnicas. 6.ed. Revisada e Atualizada São Paulo: Manole, 2013.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

ANDRADE, R. B. **Manual de Eventos**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

GIACAGLIA, M. C. **Organização de Eventos**: Teoria e Prática. São Paulo: Cengage, 2003.

HOYLE JR, L. H. **Marketing de Eventos**: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2008.

PEROZIN, J. G. P. A.; MENDONCA, M. J. A. **Planejamento e Organização de Eventos.** São Paulo: Erica, 2014.

ZANELLA, L. C. **Manual de organização de eventos**: planejamento e operacionalização. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA FINANCEIRA APLICADA A HOTELARIA	**CRÉDITOS:** 02

PRÉ-REQUISITO: MATEMÁTICA BÁSICA

CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )

EMENTA:

Conceitos gerais da Matemática Financeira; Regime de Capitalização Simples; Regime de Capitalização Composta; Taxas de Juros; Operações de Desconto; Séries Uniformes; Séries Variáveis; Equivalência Financeira; Sistemas de Amortização de Empréstimos e Financiamentos; Análise de Alternativas de Investimentos; Depreciação.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

ASSAF NETO, A. **Matemática financeira e suas aplicações**. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2016.

FARO, C.; LACHTERMACHER, G. **Introdução à Matemática Financeira.** Rio de Janeiro: FGV/Saraiva, 2012.

SAMANEZ, C. P. **Matemática Financeira**. 5. ed. São Paulo: Makron Books, 2010.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

BRUNI, A. L.; FAMÁ, R. **A Matemática das Finanças**: com aplicações na HP12C e Excel. São Paulo: Atlas, 2013.

CARVALHO, L. C. S. de, ELIA, B. de S.; DECOTELLI, C. A. **Matemática Financeira Aplicada**. Rio de Janeiro: FGV, 2009.

HAZZAN, S.; POMPEO, J. N. **Matemática Financeira**. São Paulo: Saraiva, 2007.

HORIGUTI, A. e DONADEL, J. **Matemática Comercial e Financeira e Fundamentos de Estatística**. São Paulo: Editora Érica, 2015.

MÜLLER, A. N.; ANTONIK, L. R. **Matemática Financeira**: Instrumentos financeiros para a tomada de decisão em Administração, Economia e Contabilidade. São Paulo: Saraiva, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: LEGISLAÇÃO E ÉTICA APLICADA A HOTELARIA E AO TURISMO	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	
EMENTA: Direito, Sociedade e Estado. Fontes do Direito. Relações jurídicas. Análise da legislação aplicada ao Turismo, a partir do estudo dos conceitos gerais de direito, a administração pública e as hierarquias legais, conhecendo as diferentes formas normativas e suas implicações no dia-a-dia. Análise e estudo da ética em geral e ética profissional aplicada ao Turismo a partir do estudo dos Códigos Mundial e Brasileiro de Ética do Turismo.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS:	

ALDRIGUI, M. **Meios de Hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2007.

ALMEIDA, J. B. **Manual de Direito do Consumidor**. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

NADER, P. **Introdução ao Estudo do Direito**. 40. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2018.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

BRASIL. **Código de Proteção e Defesa do Consumidor, Lei n° 8.078 de 11 de setembro de 1990**. 25. ed. São Paulo: Saraiva, 2015. - (Coleção Saraiva de Legislação).

GONÇALVES, L. C. **Gestão Ambiental nos meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2004.

GRAZIERA, M. L. M. **Direito ambiental**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2015.

ISMAIL, A. **Hospedagem**: front office e governança. São Paulo: Cengage Learning, 2015.

SROUR, R. H. **Ética empresarial**: a gestão da reputação. São Paulo: Atlas, 2003.

COMPONENTE CURRICULAR: INGLÊS PARA HOTELARIA II	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO: INGLÊS PARA HOTELARIA I	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	
EMENTA:	

Estudo da Língua Inglesa voltada às especificidades da área de Hotelaria.
REFERÊNCIAS BÁSICAS: O'HARA. F. **Be my guest.** English for the hotel industry – Student's book. New York: Cambridge University, 2012. RICHARDS, J.C; BOHLKE, D. **Four corners.** New York: Cambridge University Press, 2012. RUBIO, B. A. B. **Inglês para Hotelaria**. São Paulo: SENAC, 2012.
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: GUANDALINI, E. O. **Técnicas de Leitura em Inglês** . São Paulo: Texto Novo, 2004. - (Estágio I) MURPHY, R. **Essential Grammar in Use**: A self-study reference and practice book for elementary learners of English; New York Cambrige, 2015. OXFORD: **Dicionário Oxford Escolar**: Para estudantes brasileiros de inglês. Oxford: Oxford University Press, 2013. RUBIO, B. A. B. **Inglês para profissionais de turismo**. São Paulo: SENAC, 2012. TORRES, N. **Gramática Prática da Língua Inglesa**: O Inglês Descomplicado. São Paulo: Saraiva, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR: ESPANHOL PARA HOTELARIA II	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO: ESPANHOL PARA HOTELARIA I	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	
EMENTA: Introdução ao estudo da língua e cultura espanholas, com enfoque nocional-funcional e desenvolvimento das habilidades comunicativas de nível básico, voltada às especificidades da área de Hotelaria.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: ARGONÉS, L.; PALENCIA, R. **Gramática de uso del español**: teoria y prática. A1 – B2. Madrid: SM, 2009. CORPAS, J.; GARCÍA, E.; GARMENDIA, A. **Aula Internacional 2**. Nueva edición. Barcelona: Difusión, 2013. ZIPMAN, S. **Espanhol para hotelaria**. São Paulo: Disal, 2013.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: ALARCOS, L. E. **Gramática de la lengua española**. Madrid/ ERA: Espasa Celpe, 1996. BANDA, B. A. **Espanhol para hotelaria**. São Paulo: SENAC, 2012.	

_____. **Espanhol para governança hoteleira**. São Paulo: SENAC, 2012.

_____. **Espanhol para profissionais de turismo**. São Paulo: SENAC, 2012.

_____. **Espanhol para bares e restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	

EMENTA:
Mundo do Trabalho. Cultura organizacional. Motivação. Liderança. Aprendizagem, satisfação no trabalho, comprometimento, envolvimento, resistência às mudanças e stress. Relações interpessoais no trabalho. Relações étnico-raciais e o mundo do trabalho. Qualidade de vida no trabalho.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

MORIN, E. M.; AUBÉ, C. **Psicologia e gestão**. São Paulo: Atlas, 2009.

ROBBINS, S. **Comportamento organizacional**. 14. ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall, 2005.

SOTO, E. **Comportamento organizacional**: o impacto das emoções. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

BERGAMINI, C. W. **Psicologia aplicada à administração de empresas**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2015.

CHIAVENATO, I. **Administração nos novos tempos**. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.

MINICUCCI, A. **Relações humanas**: psicologia das relações interpessoais. São Paulo: Atlas, 2014.

MOTTA, F. do C. P.; VASCONCELOS, I. F. G. **Teoria geral da administração**. 3.ed. São Paulo: Thomson, 2006.

SROUR, H. **Poder, cultura e ética nas organizações**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO HOTELEIRA	**CRÉDITOS:** 04
PRÉ-REQUISITO	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (80) **AT:** (80) **AP:** ( )	

EMENTA:
Conceitos, tipologias e categorias do produto hoteleiro. O mercado e as particularidades do segmento. Formas de Gestão. Tipologia de unidades habitacionais. Estrutura organizacional.

Evolução e tendências no Brasil e Exterior. Comunicação interdepartamental. Descrição de Cargos e Tarefas. Informações da área de hospedagem. Estrutura e organização. Organograma e fluxo de trabalho e informações da área de hospedagem. Tecnologias de trabalho setoriais. Jornada de trabalho. Qualidade na hospedagem. Infraestrutura física. Setores da área de hospedagem. Operacionalidade dos meios de hospedagem. Técnicas de gerenciamento. Gestão da informação em meios de hospedagem.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

CLARK, A.; CHEN, W. **Hotelaria**: fundamentos teóricos e gestão. São Paulo: Campus, 2007.

NOGALES, M. C. P. **Gestão & Operações hoteleiras**. Joinville: Clube dos Autores, 2016.

RUTHERFORD, D. G. **Hotel**: gerenciamento e operações. São Paulo: Roca, 2004.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

ANDRADE, N.; BRITO, P. L.; JORGE, W. E. **Hotel**: planejamento e projeto. 10.ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

COSTA, R. **Introdução à Gestão Hoteleira**. 4. ed. São Paulo: Lidel, 2012.

CYPRIANO, P. **Desenvolvimento hoteleiro no Brasil**: panorama de mercado e perspectivas. São Paulo: SENAC, 2014.

LUNKES, R. J.; ROSA, F. S. **Gestão hoteleira**: custos, sistemas de informação, planejamento estratégico, orçamento e gestão ambiental. Curitiba: Juruá, 2012.

OLIVEIRA, G. B.; SPENA, R. **Serviços em hotelaria**. Rio de Janeiro: SENAC, 2013.

COMPONENTE CURRICULAR: HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO	**CRÉDITOS:** 02

PRÉ-REQUISITO:

CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )

EMENTA:

Histórico da Prevenção de Acidentes; Conceito de Acidente e de doenças relacionadas ao trabalho; Riscos ocupacionais; Legislação de Segurança do Trabalho; Programas de Saúde, Segurança e Meio Ambiente; PPRA- programa de prevenção de riscos ambientais; PCMSO- programa de controle médico de saúde ocupacional; LTCAT- Laudo técnico das condições ambientais do trabalho; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA; Equipamento de Proteção Individual e Coletiva; Mapa de Riscos; Noções básicas de Proteção Contra Incêndios; Acidentes de grandes proporções; Noções de Preservação da Saúde.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

BARSANO, P. R. **Higiene e segurança do trabalho**. São Paulo: Érica, 2014.

BRASIL. **Segurança e medicina do trabalho**. 75. ed. São Paulo: Atlas, 2015. - (Manuais de Legislação).

CAMPOS, A. A. A. **CIPA**: uma nova abordagem. 24. ed. São Paulo: SENAC, 2016.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

AMORIM JUNIOR, C. N. **Segurança e saúde no trabalho**: princípios norteadores. São Paulo: LTR, 2013.

ANTUNES, R. **A dialética do trabalho**. São Paulo: Expressão Popular, 2004.

BARSANO, P. R. **Segurança do trabalho**: guia prático e didático. São Paulo: Érica, 2012.

PAOLESCHI, B. **CIPA**: guia prático de segurança do trabalho. São Paulo: Érica, 2009.

SALIBA, T. M. **Manual prático de higiene ocupacional e PPRA**: avaliação e controle dos riscos ocupacionais. 5. ed. São Paulo: LTR, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR: PRINCÍPIOS DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	

EMENTA:

Conhecimentos e conceitos básicos da Ciência da Nutrição e Alimentação. Componentes dos alimentos: água; açúcares; óleos e gorduras; proteínas. Grupos de alimentos: cereais; leguminosas; frutas e hortaliças; carnes; leite e derivados; ovos. Informação nutricional e rotulagem de alimentos. Considerações gerais sobre higiene. Princípios básicos da higienização. Perigos biológicos, físicos e químicos. Higiene alimentar, ambiental manipulador, equipamentos e utensílios. Doenças transmitidas por Alimentos (DTA's). Controle de qualidade em serviços de alimentação.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGO, L. A. **Alquimia dos Alimentos**. 3.ed. Brasília: SENAC, 2014.

ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos**: Componentes dos Alimentos e Processos. São Paulo: Bookman, 2004.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

FELLOWS P. J. **Tecnologia de Processamento de Alimentos**: Princípios e Práticas. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

FRANCO, B. D. G. M.; LANGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2004.

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio**: Guia prático para elaboração. São Paulo: Rocca, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: SUSTENTABILIDADE EM HOTELARIA E TURISMO	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	

EMENTA:
Recursos naturais. Poluição ambiental. Legislação Ambiental. Conceito de desenvolvimento sustentável e turismo sustentável. Impactos socioambientais do turismo e da atividade hoteleira. Gestão Ambiental em meios de hospedagem. Ecoturismo. Norma ISO 14.001. Certificação e auditoria ambiental. Indicadores de Sustentabilidade.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

DIAS, R. **Turismo sustentável e meio ambiente**. São Paulo: Atlas, 2008.

GONÇALVES, L. C. **Gestão ambiental em meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2004.

LUNKES, R. J.; ROSA, F. S. **Gestão hoteleira**: custos, sistemas de informação, planejamento estratégico, orçamento e gestão ambiental. Curitiba: Juruá, 2012.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

ASSUMPÇÃO, L. F. **Sistema de Gestão Ambiental**: manual prático para implementação de SGA e Certificação ISO 14.001/2015. 5.ed. Curitiba: Juruá, 2018.

BARBIERI, J. C. **Gestão ambiental empresarial**: conceitos, modelos e instrumentos. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

DIAS, R. **Gestão ambiental**: responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2011.

DONAIRE, D.; OLIVEIRA, E. C. de. **Gestão ambiental na empresa**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2018.

SEIFFERT, M. E. B. **Gestão ambiental**: instrumentos, esferas de ação e educação ambiental. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO DE PESSOAS APLICADA A HOTELARIA	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	

EMENTA:
O planejamento de necessidade de pessoas no contexto do planejamento organizacional. O alinhamento dos planos de gestão de pessoas com os planos de negócio. Formulação de políticas e diretrizes da Gestão de Pessoas. O Planejamento de Carreiras e o Planejamento de Sucessão. Processos da gestão de pessoas: recrutamento, seleção, integração, treinamento, plano de vida e

carreiras, avaliação de desempenho, remuneração e benefícios, demissão.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

ARAÚJO, L. C. G. de. **Gestão de Pessoas**: estratégias e integração organizacional. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2014.

CHIAVENATTO, I. **Gestão de Pessoas**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2014.

GIL, A. C. **Gestão de Pessoas**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2016.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

FLEURY, M. T. (Coord.). **As pessoas na organização**. 19. ed. São Paulo: Gente, 2002.

MAXIMIANO, A. C. A. **Teoria geral da administração**: da revolução urbana à revolução digital. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

ROBBINS, S. **Comportamento organizacional**. 14. ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall, 2005.

SROUR, R. H. **Ética empresarial**: a gestão da reputação. São Paulo: Atlas, 2003.

THIRY-CHERQUES, H. R. **Ética para executivos**. Rio de Janeiro: FGV, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS II	**CRÉDITOS:** 02

PRÉ-REQUISITO: PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS I

CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (20) **AP:** (20)

EMENTA:
Logística voltada aos eventos; Serviços de Alimentos e Bebidas em eventos; Marketing e Divulgação em Eventos; Estudo de Viabilidade em Eventos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

FORTES, W. G.; SILVA, M. B. R. **Eventos**: estratégias de planejamento e execução. 2. ed. São Paulo: Summus, 2011.

MATIAS, M. **Organização de Eventos:** procedimentos e técnicas. 6.ed. Revisada e Atualizada São Paulo: Manole, 2013.

MARTINS, V. **Manual Prático de Eventos**. São Paulo: Campus, 2014.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

ANDRADE, R. B. **Manual de Eventos**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

GIACAGLIA, M. C. **Organização de Eventos**: Teoria e Prática. São Paulo: Cengage, 2003.

HOYLE JR, L. H. **Marketing de Eventos**: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2008.

PEROZIN, J. G. P. A.; MENDONCA, M. J. A. **Planejamento e Organização de Eventos.** São

Paulo: Erica, 2014.

ZANELLA, L. C. **Manual de organização de eventos**: planejamento e operacionalização. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: INGLÊS PARA HOTELARIA III	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO: INGLÊS PARA HOTELARIA II	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	
EMENTA: Estudo da Língua Inglesa voltada às especificidades da área de Hotelaria.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS:	

O'HARA. F. **Be my guest.** English for the hotel industry – Student's book. New York: Cambridge University, 2012.

RICHARDS, J.C; BOHLKE, D. **Four corners.** New York: Cambridge University Press, 2012.

RUBIO, B. A. B. **Inglês para Hotelaria**. São Paulo: SENAC, 2012.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

GUANDALINI, E. O. **Técnicas de Leitura em Inglês**. São Paulo: Texto Novo, 2004. - (Estágio I)

MURPHY, R. **Essential Grammar in Use**: a self-study reference and practice book for elementary learners of English. New York: Cambridge, 2015.

OXFORD: **Dicionário Oxford Escolar**: Para estudantes brasileiros de inglês Oxford: Oxford University Press, 2013.

RUBIO, B. A. B. **Inglês para profissionais de turismo**. São Paulo: SENAC, 2012.

TORRES, N. **Gramática Prática da Língua Inglesa**: O Inglês Descomplicado. São Paulo: Saraiva, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR: ESPANHOL PARA HOTELARIA III	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO: ESPANHOL PARA HOTELARIA II	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	
EMENTA: Introdução ao estudo da língua e cultura espanholas, com enfoque nocional-funcional e desenvolvimento das habilidades comunicativas de nível intermediário, voltada às especificidades da área de Hotelaria.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS:	

ARAGONÉS, L; PALENCIA, R. **Gramática de uso del español**: teoría y práctica.A1-B2 Madrid: SM, 2009.

CORPAS, J.; GARCÍA, E.; GARMENDIA, A. **Aula Internacional 3**. Nueva edición. Difusión, 2013.

ZIPMAN, S. **Espanhol para hotelaria**. São Paulo: Disal Editora, 2013.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

ALARCOS LLORACH, E. **Gramática de la lengua española**. Madrid/RAE: Espasa Calpe, 1996.

BANDA, B. A. **Espanhol para hotelaria**. São Paulo: SENAC, 2012.

_____. **Espanhol para governança hoteleira**. São Paulo: SENAC, 2012.

_____. **Espanhol para profissionais de turismo**. São Paulo: SENAC, 2012.

_____. **Espanhol para bares e restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS	**CRÉDITOS:** 04

PRÉ-REQUISITO: PRINCÍPIOS DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

CARGA HORÁRIA: TOTAL (80) **AT:** (40) **AP:** (40)

EMENTA:

Apresentar princípios básicos de alimentos e bebidas, proporcionando uma ampla visão dos estabelecimentos suas classificações, tipologias, sistemas, equipamentos e procedimentos, festivais gastronômicos e panorama da profissão. Estrutura dos serviços de alimentação. Organograma, serviços, rotinas e operações. Utensílios, móveis e equipamentos voltados para os serviços de A & B. A relação cozinha e restaurante. *Room service.* Bar.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

CÂNDIDO, I. **Restaurante**: administração e operacionalização. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

CARVALHO, L. **Boas práticas para manipulação de alimentos**. São Paulo: IESD, 2010.

SARAIVA, J. M. (Org.). **O(A) profissional e hotelaria e empresa similar**: o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

BRAGA, R. M. M. **Gestão de Gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2017.

DAVIES, C. A. **Alimentos e Bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

FONSECA. T. M. **Tecnologias gerenciais de restaurante**. 7.ed. São Paulo: SENAC, 2014.

LOPES, T. H. **Higiene e manipulação de alimentos**. São Paulo: Livro Técnico, 2012.

TEICHMAN, I. M. **Tecnologia Culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: BAR E COQUETELARIA	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO: PRINCÍPIOS DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (20) **AP:** (20)	
EMENTA: Histórico e evolução dos bares; Classificação dos bares; Brigada de bar; *Mise enplace* de bar; Utensílios e técnicas em bares; Classificação das bebidas; Coquetéis clássicos; Preparação e produção artesanal de insumos; Inovação em bar; Coquetéis contemporâneos.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS:	
FURTADO, E. **Copos de bar & mesa**. São Paulo: SENAC, 2009.	
PACHECO, A. O. **Manual do Bar**. São Paulo: SENAC, 2008.	
VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas alcoólicas**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2016.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:	
ADAMES, C.; SANTOS, J. I.; DINHAM, R. **O essencial em cervejas e destilados**. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2013.	
AMARANTE, J. O. A. do. **Os segredos do gim**. São Paulo: Mescla, 2016.	
GAYLARD, L. **O livro do chá**. Traduzido por PAPPONE, B.; SALES, Daniella M. São Paulo: Publifolha, 2017.	
MOLDAVAER, A. **O livro do café**. Traduzido por SCHICHVARGER, L. São Paulo: Publifolha, 2016.	
STANDAGE, T. **História do mundo em 6 copos**. Traduzido por BRAGA, A. São Paulo: Zahar, 2005.	

COMPONENTE CURRICULAR: MARKETING PARA SERVIÇOS HOTELEIROS	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (30) **AP:** (10)	
EMENTA: Histórico e evolução do *marketing*; Classificação dos principais tipos de *marketing*; Composto mercadológico; Ética no *marketing*; Estudos de caso em hotelaria; Planejamento e pesquisa em *marketing*; Estratégias em *marketing* hoteleiro; Elaboração de Plano de *marketing*.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS:	

KIM, W. C.; MAUBORGNE, R. **A estratégia do oceano azul**: como criar novos mercados e tornar a concorrência irrelevante. Rio de Janeiro: Sextante, 2018.

KOTLER, P.; KARTAJAYA, H.; SETIAWAN, I. **Marketing 4.0**: do tradicional ao digital. Rio de Janeiro: Sextante, 2017.

MORRISON, A. M. **Marketing de hospitalidade e turismo**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de marketing**. 14. ed. São Paulo: Pearson, 2012.

PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. dos R. **Segmentação do mercado turístico**: estudos, produtos e perspectivas. São Paulo: Manole, 2007.

PORTER, M. **Vantagem competitiva**. 43. ed. São Paulo: Elsevier, 1989.

STICKDORN, M.; SCHNEIDER, J.; BIOLCHINI, C. **Isto é design thinking de serviços:** fundamentos, ferramentas, casos. São Paulo: Bookman, 2014.

VIEIRA, E. V. de. **Marketing hoteleiro**: uma ferramenta indispensável. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

COMPONENTE CURRICULAR: HOTELARIA EM MEIOS NÃO-CONVENCIONAIS	**CRÉDITOS:** 02

PRÉ-REQUISITO

CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ()

EMENTA:

Conhecimento da realidade dos meios de hospedagem contemporâneos não convencionais, como cruzeiros, hotelaria hospitalar, motéis, campings e turismo rural, demonstrando os diversos segmentos em que o profissional da hotelaria pode atuar. Compreensão das transformações contínuas que marcam o cenário da hotelaria brasileira visando facilitar a futura atuação profissional do técnico em hospedagem.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

BOEGER, M.; WAKSMAN, R. D.; FARAH, O. G. D. **Hotelaria Hospitalar**. São Paulo: Manole, 2011.

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

SILVA, A. L. R. da. **Cruzeiros Marítimos**. São Paulo: Synergia, 2017.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

AMARAL, R. **Cruzeiros Marítimos**. 2.ed. São Paulo: Manole, 2006.

HAYES, D.; NINEMEIER, J. D. **Gestão de Operações Hoteleira**. São Paulo: Prentice Hall, 2004.

PETROCCHI, Mário. **Hotelaria**: planejamento e gestão. São Paulo: Prentice Hall, 2006.

POWERS, T. NARROW, C. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria,

restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

TARABOULSI, F. A. **Administração de hotelaria hospitalar**: serviços aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia de informação, psicologia hospitalar. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: LAZER E RECREAÇÃO	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (20) **AP:** (20)	

EMENTA:
Trabalhando os conceitos de lazer e recreação. As diferentes fases de desenvolvimento humano, suas respectivas características e influencias nas atividades de lazer e recreação. Propondo atividades de lazer em diferentes ambientes segundo faixas etárias. Atividades práticas: brincadeiras cantadas, esportivas, contação de histórias, jogos de tabuleiro, dinâmicas de grupo, gincanas, caça ao tesouro.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

CARVALHO, N. C. **Dinâmicas para idosos**: 125 jogos e brincadeiras adaptados. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 2018.

MARCELLINO, N. C. **Lazer e recreação**: repertório de atividades por ambientes. Campinas: Papirus, 2010.

SILVA, T. A. da C. e; GONÇALVES, K. G. F. **Manual de lazer e recreação**: o mundo lúdico ao alcance de todos. 2. ed. São Paulo: Phorte, 2017.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

MARCELLINO, N. C. **Lazer e recreação**: repertório de atividades por fases da vida. Campinas: Papirus, 2007.

MELO, V. A. de; ALVES JUNIOR, E. D. **Introdução ao lazer**. Barueri: Manole, 2012.

NEGRINE, A.; BRADACZ, L.; CARVALHO, P. **Recreação na hotelaria**: o pensar e o fazer lúdico. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

PINA, L. W.; RIBEIRO, O. C. F. **Lazer e recreação na hotelaria**. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2012.

RIBEIRO, O. C. F. **Lazer e Recreação**. São Paulo: Érica, 2015. – (Série Eixos).

COMPONENTE CURRICULAR: LOGÍSTICA HOTELEIRA	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	

Fieles

EMENTA:
Nesta disciplina, o aluno desenvolverá a capacidade de gerir as atividades logísticas da cadeia de suprimentos de um hotel. Voltada para deixar produtos e serviços disponíveis aos clientes internos e externos no momento, local e em condições desejadas. Gerir as atividades e setores relacionados à administração de materiais e/ou suprimentos de um hotel. Solucionar questões de estocagem e controle de materiais; Analisar processos de compra e definir melhor opção. Inventário de materiais, gestão de estoques, classificar e definir a melhor hora de realizar a reposição de estoques. Utilizar ferramentas modernas de Gestão de Materiais com base tecnológica. Todo esse processo será materializado em forma de debates, estudo de caso elaborado pelo aluno ao longo da disciplina.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

GURGEL, F. do A.; FRANCISCHINI, P. G. **Administração de materiais e patrimônio**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2014.

PAOLESCHI, B. **Almoxarifado e gestão de estoques**. 2. ed. São Paulo: Érica: Saraiva, 2013.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

ARNOLD, J. R. T. **Administração de materiais**: uma introdução. São Paulo: Atlas, 2009.

BALLOU, R. H. **Logística empresarial**: transportes, administração de materiais, distribuição física. São Paulo: Atlas, 1993.

BOWERSOX, D. J. **Logística empresarial**: o processo de integração da cadeia de suprimentos. São Paulo: Atlas, 2001.

DIAS, M. A. P. **Administração de materiais**: um enfoque logístico. São Paulo: Atlas, 2010.

NOVAES, A. G. **Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição**: estratégia, operação e avaliação. 4. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2014.

VIANA, J. J. **Administração de materiais**: um enfoque prático. São Paulo: Atlas, 2002.

COMPONENTE CURRICULAR: CONTROLADORIA HOTELEIRA	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	

EMENTA:
Introdução às Ciências Contábeis: conceitos, finalidades e princípios. Contabilidade Geral: definições principais, fatos contábeis, procedimentos contábeis básicos e relatórios contábeis. Contabilidade de Custos: definições relacionadas a custos e métodos de custeio. Contabilidade Gerencial: estrutura d relatórios para análise, análises horizontal, vertical, financeiras e econômicas. Controladoria: conceitos, evolução, funções e estruturação.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

MARION, J. C. **Análise das demonstrações contábeis**: contabilidade empresarial. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2012.

MARTINS, E. **Contabilidade de custos**. 101. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

RIBEIRO, O. M. **Contabilidade básica fácil**. 29. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

CASTELLI, G. **Gestão hoteleira.** 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

COELHO, F. S.; LIMEIRA, A. L. F.; PINTO, A. A. G.; SILVA, C. A. S. **Gestão de Custos**. 2.ed. Rio de Janeiro: FGV, 2018.

MARION, J. C.; IUDÍCIBUS, S. de. **Curso de Contabilidade para não contadores**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

PADOVEZE, C. L. **Controladoria básica**. 3.ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016.

RIBEIRO, O. M. **Contabilidade de custos fácil**. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA BRASILEIRA DOS SINAIS (LIBRAS)	**CRÉDITOS:** 02

PRÉ-REQUISITO:

CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )

EMENTA:

Introdução: aspectos legais, clínicos, educacionais e socioantropológicos da surdez. História da educação de surdos. Noções básicas de léxico, morfologia e sintaxe com apoio de recursos audiovisuais. Visão contemporânea sobre os fundamentos da inclusão e a ressignificação da Educação Especial na área da surdez. Cultura e Identidade Surda. Tecnologias na área da Surdez. LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais. Critérios diferenciados da Língua Portuguesa para Surdos. Reconhecimento da linguagem de movimentos, gestos, comunicação e expressão possível através do corpo. Tradução e Interpretação em Libras. Praticar Libras: desenvolver a expressão visual-espacial numa perspectiva funcional. Ética no atendimento aos surdos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

ALBRES, N. de A.; NEVES, S. L. G. **De sinal em sinal**: Comunicação em Libras para aperfeiçoamento do ensino dos componentes curriculares. São Paulo: FENEIS, 2008.

FELIPE, T.; MONTEIRO, M. **LIBRAS em Contexto**: Curso Básico. 4. ed. Rio de Janeiro: LIBRAS Editora Gráfica, 2005.

QUADROS, R. M. de; KARNOPP, L. B. **Língua de sinais brasileira**: Estudos linguísticos. Porto Alegre: ARTMED, 2004.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

LEITE, E. M. C. **Os papéis do intérprete de Libras na sala de aula inclusiva.** Petrópolis: Editora

Arara Azul, 2004.

ROSA, A. da S. **Entre a Visibilidade da Tradução da Língua de Sinais e a Invisibilidade da Tarefa do Intérprete**. Petrópolis: Editora Arara Azul, 2008.

SACKS, O. **Vendo vozes: uma viagem ao mundo dos surdos**. São Paulo: Companhia Das Letras, 2010.

SANTANA, Ana Paula. **Surdez e Linguagem**: Aspectos e Implicações Neurolinguísticas. São Paulo: Plexus, 2007.

SKILAR, Carlos. **A surdez: um olhar sobre as diferenças**. Porto Alegre: Mediação, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: ORIENTAÇÃO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** ( ) **AP:** (40)	

EMENTA:
Orientação do estagiário a partir de suas funções no local do estágio e do plano de atividades. Orientação do relatório final do estágio supervisionado.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

LINZMAYER, E. **Guia básico para administração da manutenção hoteleira**. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

OLIVEIRA, G. B. **Camareira**: mercado profissional. São Paulo: SENAC, 2009.

VIEIRA, E. V. de. **Camareira de hotel**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

CÂNDIDO, I. **Gestão de Hotéis**: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

_____. **Governança em Hotelaria**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

CAVASSA, R., C. **Hotéis**: Gerenciamento, Segurança e Manutenção. São Paulo: Rocca, 2001.

LUCAS, L. **Manutenção de Hotel**. São Paulo: Editora Escolar, 2011.

SARAIVA, J. M. (Org). **O (a) Profissional de Hotelaria e Empresa Similar**: o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: METODOLOGIA DE PESQUISA EM EMPREENDIMENTO HOTELEIRO	**CRÉDITOS:** 05
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (100) **AT:** ( ) **AP:** (100)	

EMENTA:
Orientar o corpo discente a respeito de formas de análise das rotinas, procedimentos e atividades desenvolvidas dentro de um empreendimento de hospedagem (a exemplo de hotel, pousada, *resort*, hospital, etc.). Orientação dos discentes no relatório analítico de um empreendimento hoteleiro.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

AZEVEDO, C. M. da S. B. **Metodologia científica ao alcance de todos**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2018.

BASTOS, L. da R. **Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses, dissertações e monografias**. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

VEAL, A. J. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. São Paulo: Aleph, 2011. – (Série Turismo).

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

COSTA, A. F. G. da. **Guia para elaboração de monografias-relatórios de pesquisa**: trabalhos acadêmicos, trabalhos de iniciação científica, dissertações, teses e editoração de livros. 3 ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2003.

BOAVENTURA, E. M. **Metodologia da pesquisa**: monografia, dissertação, tese. São Paulo: Atlas, 2012.

GOLD, M. **Redação Empresarial.** 3.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

JACOBINI, M. L. de P. **Metodologia do Trabalho Acadêmico.** 4. ed. Campinas: Alínea, 2011.

OLIVEIRA, M. M. de. **Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: ARTE MODERNA	**CRÉDITOS:** 02

PRÉ-REQUISITO:

CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** ( ) **AP:** (40)

EMENTA:
Conceitos de Arte Moderna; A arte nos contextos históricos dos séculos XIX e XX; as correntes artísticas do século XIX e XX na Europa e nas Américas, e seus protagonistas. Atividades práticas de expressão plástica baseadas nos movimentos artísticos estudados, através de releituras e experimentação de técnicas utilizadas nesses movimentos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

ARGAN, G. C. **Arte Moderna**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

CHIPP, H.. B. **Teorias da Arte Moderna**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2009.

GONÇALVES, M. A. **1922 A Semana que não terminou**. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

ARCHER, M. **Arte contemporânea uma história concisa**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2012.

FUNDARPE. **O barro da vida**: 100 anos do Mestre Vitalino. Caruaru: Patrimônio Cultural do Brasil, 2009.

GOMBRICH, E. H. **História da Arte**. São Paulo: LTC, 2000.

GOMPERTZ, W. **Isso é arte?** Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

GULLAR, F. **Argumentação Contra a Morte da Arte**. Rio de Janeiro: REVAN, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: EMPREENDEDORISMO	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** ( ) **AP:** (40)	

EMENTA:

Empreendedorismo: conceitos e definições. O Perfil e as características do empreendedor. As habilidade e competências necessárias aos empreendedores. A Importância do Empreendedorismo para uma sociedade. A identificação das oportunidades de negócios. Conceitos e definições sobre crises e oportunidades. Técnicas de identificação de oportunidades. Planejamento e Estratégia. Os recursos da Tecnologia da Informação na criação de novos negócios. Empreendedorismo na era do Comércio Eletrônico. Elaboração do Plano de Negócio. Conceitos e definições. A estrutura do Plano de Negócio: plano de Marketing, plano Financeiro, plano de Produção e plano Jurídico.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. Barueri: Manole, 2012.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo corporativo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2016.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

BERNARDI, L. A. **Manual de Empreendedorismo e Gestão** – Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas. 2. ed. São Paulo: Atlas. 2012.

DOLABELA, F. **O segredo de Luísa**. São Paulo: Sextante, 2008.

DOLABELA, F. **A Oficina do Empreendedor**. 2. ed. São Paulo: Cultura Editores, 2008.

MARIANO, S. R. H.; MAYER, V. F. **Empreendedorismo**: fundamentos e técnicas para criatividade. Rio de Janeiro: LTC, 2011.

MAXIMIANO, A. C. A. **Administração para empreendedores**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011.

COMPONENTE CURRICULAR: HISTÓRIA E CULTURA DE PERNAMBUCO	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	

EMENTA:
Aspectos históricos e culturais locais e regionais. Patrimônio cultural e histórico regional. Formação do povoamento e da sociedade (origem dos municípios pernambucanos, ciclos econômicos, fatos históricos relevantes locais/região que justifique a história atual); A formação histórica de Pernambuco, em termos territoriais, étnicos e culturais. História e cultura afro-brasileira na construção histórica e cultural pernambucana. As transformações políticas e sociais pernambucanas nos períodos da Colônia, Império e República, no contexto da História do Brasil

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

LISBOA, B. A. V.; MIRANDA, B. R.; SOUZA, G. F. C. de. SILVA, H. N. da (Orgs.) **Essa parte tão nobre do corpo da monarquia**: poderes, negócios e sociabilidades em Pernambuco colonial, séculos XVI – XVIII. Recife: Editora UFPE, 2016.

MELLO, J. A. G. de. **Volume Único**: Testamento do General Francisco Barreto de Menezes/ A Cartografia Holandeza do Recife/ A rendição dos holandezes no Recife (1654). Recife: Cepe, 2017.

TAVARES, F. M. **História da revolução de Pernambuco em 1817**. Recife: Cepe, 2017.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

COSTA NETO, P. L. de O.; LUDEMIR, C.; MINDELO, O.; LEITE, A. **Caderno de narrativas da cultura pernambucana**. Recife: Secretaria de Cultura, 2013.

DEL PRIORE, M. **Uma breve história do Brasil.** São Paulo: Planeta, 2010.

FAUSTO, B. **História do Brasil**. São Paulo: EDUSP, 2012.

MELLO, E. C. de. (org.). **O Brasil holandês (1630-1654)**. São Paulo: Penguin Classics, 2010.

PRADO JUNIOR, C. **Formação do Brasil contemporâneo**: colônia. 23 ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** ( )	

EMENTA:
Conceito, evolução e tipologia da etiqueta e do cerimonial influenciando o homem e seu convívio social; A importância do cerimonial e protocolo no âmbito das Organizações Públicas e Privadas;

Normas do cerimonial. Uso dos símbolos Nacionais; Organização do cerimonial e protocolo oficial e de eventos empresariais; Etiqueta no convívio social e profissionais.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

FREUND, F. T. **Festas e recepções**: gastronomia, organização e cerimonial. São Paulo: SENAC, 2009.

GOMES, S. **Guia do Cerimonial**: do trivial ao formal. Brasília: Linha Gráfica, 2007.

MITCHELL, M.; CORR J. **Tudo sobre Etiqueta**. São Paulo: Manole, 2002.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

ANDRADE, M. **O cerimonial nas empresas**: facilidades para o dia-a-dia. Brasília, [s.n.], 2002.

AZEVEDO, D. **Etiqueta e contra-etiqueta**: um estilo de ser. Florianópolis: Momento Atual, 2005.

LUKOWER, A. **Cerimonial e protocolo.** 3. ed. São Paulo: Contexto, 2009.

MIRANDA, L. **Negócios e festas:** cerimonial e etiqueta em eventos. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2003.

SALGADO, P. R. **Protocolo, cerimonial e etiqueta para eventos**. São Paulo: Paulus, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: TENDÊNCIAS E INOVAÇÃO EM HOTELARIA	**CRÉDITOS:** 02

PRÉ-REQUISITO:

CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (40) **AP:** (40)

EMENTA:

As novas tecnologias da informação e comunicação nos meios de hospedagem. Os impactos das tecnologias na hotelaria. O turismo e a hotelaria como fenômenos contemporâneos. A tendência *slow* no turismo e na hotelaria. Economia colaborativa/ compartilhada e a hospitalidade. Economia da Reputação. Novas composições entre tecnologia, turismo e hospitalidade.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

CASTELLI, G. **Hospitalidade**: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviço. São Paulo: Saraiva, 2012.

COOPER, C.; HALL, C.; TRIGO, L. G. G. **Turismo contemporâneo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

MATTO, J. R. L. de; GUIMARÃES, L. dos S. **Gestão da tecnologia e inovação**: uma abordagem prática. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

CASTELLS, Manuel. **A galáxia da internet**: reflexões sobre a internet, os negócios e a sociedade. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

FIGUEIREDO, P. N. **Gestão da Inovação**: conceitos, métricas e experiências de empresas no Brasil. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015.

GUIMARÃES, A. S.; BORGES, M. P. **E-turismo**: internet e negócios do turismo. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

MORRISON, A. M. **Marketing de hospitalidade e turismo**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

RIFKLIN, J. J. **Sociedade com Custo Marginal Zero**. São Paulo: Mbooks, 2015.

COMPONENTE CURRICULAR: ENOLOGIA	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (30) **AP:** (10)	
EMENTA: Tipos de uva. Principais regiões produtoras de vinho. Noções de fabricação de vinho. Tipos e classificação de vinhos e espumantes. Rotulagem do Vinho. Utensílios e taças. Serviço do vinho. Técnicas de enogastronomia.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS:	
ADAMS, G. **Vinhos do Mundo todo**: Guia Ilustrado Zahar. São Paulo: Zahar, 2008. AMARANTE, J. O. A. **Os segredos do vinho**: para iniciantes e iniciados. São Paulo: Mescla, 2005. LAROUSSE. **Larousse do Vinho**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:	
BORGES, E. P. **Harmonização**: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad, 2007. DOMINE, A. **Vinhos.** São Paulo: Köneman, 2006. PACHECO, A. O. **Iniciação à Enologia**. São Paulo: SENAC, 1998. PUCKETTE, M.; HAMMACK, J. **O Guia essencial do vinho**: wine folly. São Paulo: Intríseca, 2016. SANTOS, J. I., **Vinhos**: o essencial. 9. ed. São Paulo: SENAC, 2014.	

COMPONENTE CURRICULAR: ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS	**CRÉDITOS:** 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (20) **AP:** (20)	
EMENTA: Cardápio, tipos de menus, estrutura dos cardápios, processo de formulação de cardápios a partir da	

tipologia dos serviços de alimentação. Tipologia de café da manhã em meios de hospedagem. Análise e elaboração de cardápios.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

FONSECA, M. T. **Técnicas para elaboração de cardápio.** Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio**: guia prático para elaboração. 3. ed. São Paulo: Rocca, 2014.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios**: técnicas e criatividades. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGO, L. A. **Alquimia dos alimentos**. São Paulo: SENAC, 2007. - (volume 2).

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

DAVIES, C. A. **Alimentos e Bebidas.** Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

DUBOIS, A.; KULPA, L.; SOUZA, L. E. **Gestão de custos e formação de Preços**: conceitos, modelos e instrumento: Abordagem do capital de giro e da margem de competitividade. São Paulo: Atlas, 2008.

PHLIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 2 ed. São Paulo: Manole 2006.

COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA PERNAMBUCANA	**CRÉDITOS:** 02

PRÉ-REQUISITO:

CARGA HORÁRIA: TOTAL (40) **AT:** (20) **AP:** (20)

EMENTA:

Histórico e evolução da Gastronomia Brasileira. Aspectos históricos influentes na formação da Cozinha Pernambucana. A influência dos Engenhos e a doçaria tradicional, divisão entre litoral e Sertão, Receituário tradicional Pernambucano, Religiosidade e influência gastronômica na região.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

ALBERTIM, B. **Recife:** guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição. Recife: Editor Bruno Albertim, 2008.

CAVALCANTI, M. L. M. **História dos Sabores Pernambucanos**. Fortaleza: FGF, 2010.

FRAZAO, A. C. **Comedoria Popular**: receitas, engenhos e fazendas de Pernambuco. Pernambuco: Ana Cláudia Frazão, 2011.

SUASSUNA, A. R. D. **Gastronomia Sertaneja**: receitas que contam histórias. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

BOSISIO JÚNIOR, A. (Coord.). **Culinária Caprina**: do alto sertão à alta gastronomia. Rio de Janeiro: SENAC, 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

LEAL, Maria L.de Macedo Soares. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

LIMA, Claudia. **Tachos e panelas**: história da alimentação brasileira. 3. ed. Recife: Raízes Brasileiras, 2009.

LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC, 2008.

Além das referências básicas e complementares indicadas no ementário dos componentes curriculares ainda são indicados periódicos online presentes no portal de periódicos da CAPES voltados para o núcleo específico e de prática profissional na área de turismo, hospitalidade e lazer, a saber:

Quadro 02 - Periódicos CAPES indicados

Item	TÍTULO	ISSN	Descrição
01	Turismo Visão e Ação	1983-7151	A revista Tur., Visão e Ação vinculada ao Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria - Mestrado e Doutorado, é um periódico científico de publicação quadrimestral, interdisciplinar de alcance internacional, classificada, segundo os critérios Qualis/CAPES, como 'B1' na área de Administração, Ciências Contábeis e Turismo.
02	Revista Turismo em Análise	1984-4867	A Revista Turismo em Análise (RTA) é um periódico voltado à disseminação do conhecimento científico na área do Turismo. Entende-se o Turismo como fenômeno complexo, sobre o qual avanço do conhecimento requer tanto a compreensão das suas interfaces com outras áreas, quanto o encorajamento às suas perspectivas interdisciplinares. Publicam-se artigos de pesquisa ou ensaios originais coerentes com a orientação temática e o caráter científico da RTA. Eventualmente publicam-se relatos, entrevistas e resenhas de interesse à comunidade científica que tratem do Turismo em sua própria natureza e estimulem uma visão crítica da produção do conhecimento na área. Em termos geográficos, o interesse da RTA é global, com foco especial no Brasil e na América Latina.
03	Caderno Virtual de Turismo	1677-6976	O Caderno Virtual de Turismo (CVT) é um periódico científico dedicado à divulgação eletrônica de artigos originais e resenhas criticas de estudos voltados para o debate do turismo como vetor de desenvolvimento social. Em seu escopo temático, propõe uma visão multidisciplinar

			do fenômeno turístico, reconhecendo suas implicações nas dimensões ambiental, social, econômica, histórica, cultural, politica e institucional da sustentabilidade, fundamentais para o desenvolvimento social.
04	Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo (RBTUR)	1982-6125	A RBTUR publica artigos inéditos resultantes de pesquisas científicas rigorosas, inovadoras e relevantes sobre Turismo.
05	Revista Iberoamericana de Turismo - RITUR Penedo	2236-6040	A Revista Iberoamericana de Turismo é uma iniciativa da Universidade Federal de Alagoas (Brasil) e da Universitat de Girona (España), que nasce do convênio de cooperação internacional de pesquisa e desenvolvimento em Turismo entre estas universidades, com o apoio da Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo.
06	Caderno de Estudos e Pesquisas do Turismo	23165952	O Caderno de Estudos e Pesquisas do Turismo é uma publicação semestral do Programa de Graduação em Turismo da Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR), Brasil. Tem circulação nacional e internacional online e vem divulgando desde o ano 2012 pesquisas e estudos sobre o turismo e áreas afins
07	Revista Hospitalidade	2179-9164	A Revista Hospitalidade iniciou sua circulação em 2004. Na atualidade, com periodicidade anual (um volume, composto por dois números) é de responsabilidade do PPG em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi (UAM-SP). Tem como objetivo reunir reflexões e pesquisas científicas referentes à temática da hospitalidade em todas as suas vertentes.
08	Revista eletrônica de Administração e Turismo	2316-5812	A Revista Eletrônica de Administração e Turismo (ReAT) é uma publicação semestral, da Faculdade de Administração e de Turismo da Universidade Federal de Pelotas, de artigos e casos de ensino desde que enquadrados nas seguintes áreas de conhecimento: produção, marketing, estudos organizacionais, recursos humanos, finanças, estratégia, turismo, tecnologia da informação, gestão ambiental, empreendedorismo, agronegócios, inovação, administração pública e terceiro setor.
09	Revista Turismo e Desenvolvimento	1519-4744	A Revista Turismo & Desenvolvimento (RTD) é uma revista científica de publicação semestral, com apoio institucional da Editora Átomo, que, desde 2001, contribui nas áreas de conhecimento Turismo, Lazer e Hotelaria, priorizando sua interface com as políticas públicas e o desenvolvimento, com foco interdisciplinar.
10	Revista Turismo e	ISSN:	A Revista Turismo e Sociedade apresenta estudos, pesquisas e relatos de experiência de docentes,

	Sociedade	1983-5442	pesquisadores e profissionais na área de Turismo. Além de oportunizar um espaço acadêmico que proporcione reflexões e ampliação de conhecimentos na área de Turismo e afins;

2.12 Acessibilidade

A acessibilidade diz respeito à promoção para utilização com segurança e autonomia dos diversos espaços públicos, bem como o assessoramento de profissionais que possam viabilizar esse acesso. Sendo assim, O IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho pressa pela acessibilidade, seguindo os preceitos que são estipulados pela Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015, destinada a assegurar e promover, em condições de igualdade, o exercício dos direitos e das liberdades fundamentais por pessoas com deficiência, visando sua inclusão.

Tendo em vista que a função social do IFPE é promover acesso a educação (direito fundamental) para todos, medidas são adotadas no sentido de garantir esse acesso às pessoas com deficiência, dessa forma, o *Campus* Cabo de Santo Agostinho, em sua sede provisória e também na permanente, conta com acesso facilitado para portadores de mobilidade reduzida disponibilizando rampas de acesso, banheiros adaptados, meios de transporte e salas amplas. Além disso, dispomos de materiais pedagógicos de tecnologia assistida. Tais materiais podem ser utilizados por profissionais que integram a Coordenadoria de Políticas Inclusivas (COPI), a Coordenadoria Pedagógica (CPED) e a Coordenadoria de Psicologia (CPSIC) em casos mais específicos, de modo a garantir a participação desses alunos, a fim de atender o Decreto Federal nº 5.296/2004 e outros ordenamentos legais sobre a matéria.

No âmbito do IFPE, em caráter sistêmico, as ações que buscam a promoção do respeito à diversidade e às especificidades de cada ser humano, valorizando as diferenças sociais, culturais, físicas e emocionais são de responsabilidade da Coordenação de Políticas Inclusivas (COPI), ligada à Pró-Reitoria de Extensão (PROEXT). Essa coordenação visa à construção de um espaço educacional cada vez mais aberto e acolhedor. Suas iniciativas são focadas na inclusão das pessoas com deficiência e no fortalecimento da cultura afro-brasileira e indígena e das relações de gênero e diversidade.

Cada *campus* do IFPE também possui o seu setor responsável pela implementação das políticas de inclusão. No *Campus* Cabo de Santo Agostinho, esse setor, assim como na PROEXT, também é chamado de COPI. A COPI materializa suas ações através dos seus núcleos de inclusão, que são: Núcleo de Apoio à Pessoa com Deficiência (NAPNE), Núcleo de Gênero e Diversidade (NEGED) e Núcleo de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena. Cada um dos núcleos de inclusão trabalha com a uma temática específica.

O NEABI é um núcleo de promoção, planejamento e execução de políticas inclusivas pautado na construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, do respeito às diferenças e à igualdade de oportunidades, que venha a eliminar as barreiras atitudinais. Caberá desenvolver ações de implantação e implementação das políticas afirmativas, conforme as demandas existentes no *Campus*.

O NAPNE é um núcleo de promoção, planejamento e execução de políticas voltadas às pessoas com necessidades, cabendo-lhe desenvolver ações de implantação e implementação das políticas de inclusão, conforme as demandas existentes no *Campus*. Sua finalidade é a promoção da educação para a convivência, a partir do respeito às diferenças e à igualdade de oportunidades, que venha a eliminar as barreiras atitudinais, comunicacionais e arquitetônicas no IFPE.

O NEGED é um Núcleo interdisciplinar que tem a finalidade de promover, planejar e executar ações referentes às temáticas de Gênero e Diversidade, proporcionando a formação de uma consciência crítica acerca das relações de gênero, através de programas, ações e/ou atividades que envolvam as temáticas relacionadas às questões de Gênero e Diversidade.

2.13 Critérios e Procedimentos de avaliação

Nessa seção são apresentadas as formas de avaliação que são aplicadas ao aluno no decorrer do CST em Hotelaria, tanto aquelas que se referem a avaliação pelos professores de cada componente curricular (avaliação de aprendizagem), como as avaliações internas realizadas pelos professores, alunos, Coordenação do Curso e Departamento de Ensino, além das avaliações externas que são adotadas pelo Governo através do MEC.

2.13.1 Avaliação da aprendizagem

A aprendizagem enquanto processo de construção do conhecimento do indivíduo, não é apenas um processo solitário de absorção de conteúdo, mas, principalmente, um processo cognitivo que perpassa a intersubjetividade, sendo mediado pelo professor e pelo contexto social. Essa concepção de aprendizagem ancora-se nos pressupostos de Piaget (1983), segundo o qual a aprendizagem se dá pela interação entre o sujeito e o objeto de conhecimento, e de L. S. Vygotsky (1994), que considera o aprendizado como um processo eminentemente social, ressaltando a influência da cultura e das relações sociais na formação dos processos mentais superiores.

A concepção de avaliação, no contexto deste Curso, é estabelecer uma avaliação

formativa e processual, possibilitando ao professor uma ampla visão de como está se dando o processo de ensino e aprendizagem em cada componente curricular com vistas a superar as dificuldades sinalizadas pelos alunos. A avaliação formativa valoriza outras esferas importantes do processo de ensino aprendizagem como a relação de parceria autônoma entre professor e estudante na construção do conhecimento.

Nesse sentido, a avaliação formativa possibilita um acompanhamento contínuo e diferenciado, considerando o processo de aprendizagem do estudante em sua forma plena e, além disso, permite que o próprio professor aprimore continuamente suas estratégias de ensino, para que, a partir de então, possa (re)planejar sempre que se fizer necessário as suas atividades pedagógicas.

O desenvolvimento do aluno, nesta proposta pedagógica de formação, dar-se-á através de um acompanhamento individual das competências por período e as bases tecnológicas de cada componente curricular.

Em cada período do curso, o estudante será avaliado através de vários instrumentos (atividades de pesquisa, exercícios escritos e orais, relatos de experiências, produção de textos, execução de projetos) de formas interdisciplinar e contextualizada, baseado em critérios que estabelecerão a quantificação do rendimento da aprendizagem do aluno durante todo o percurso acadêmico coerente com o planejamento pedagógico docente. Pode-se observar, dessa forma, que a avaliação será posta de maneira que os aspectos qualitativos e quantitativos sejam harmoniosamente desenvolvidos, dando-se maior ênfase ao qualitativo.

Caso o estudante não atinja o rendimento satisfatório em cada componente curricular deverá ser seguido o que consta na Organização Acadêmica. Como determina a legislação vigente, serão aproveitadas as competências que o aluno tenha desenvolvido.

Para fins de registro de desenvolvimento de competências, devem ser aplicadas no mínimo 2 (duas) avaliações individuais, uma avaliação referente as competências da primeira unidade (UNID1) e outra da segunda unidade (UNID2), sempre seguido o calendário acadêmico vigente de cada semestre letivo. O aluno ainda poderá requerer na Coordenação de Registro Acadêmico, por escrito e em formulário próprio, uma segunda chamada de verificação da aprendizagem, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis após a sua realização, desde que comprovado através de documentação o impedimento do estudante segundo os critérios que são estabelecidos pela Organização Acadêmica vigente do IFPE.

O resultado das avaliações deverá expressar o grau de desempenho do aluno em cada componente curricular, quantificado em nota de 0 (zero) a 10 (dez), considerando aprovado o aluno que obtiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) nos componentes curriculares e média igual ou superior a 7,0 (sete) em cada componente

curricular que componha a matriz do CST em Hotelaria.

Caso o aluno não atinja a média do componente curricular poderão ser realizadas avaliações de recuperação para suprir eventuais dificuldades de aprendizagem, sendo essas aplicadas paralelamente aos estudos ou ao final do semestre para correções indispensáveis e enriquecimento do processo de formação, observando-se as determinações constantes na Organização Acadêmica vigente. O aluno que ao final do semestre obtiver média mínima de 2,0 (dois) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) no componente curricular terá direito a realização de um exame final (EF).

2.13.2 Avaliação do Curso

O CST em Hotelaria será avaliado tanto de forma interna como externa. As avaliações terão como objetivo identificar quais são os pontos positivos e negativos do curso visando implantar à melhoria contínua.

2.13.2.1 Avaliação Interna

Os processos de avaliação interna do curso ocorrerão através de ações realizadas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Colegiado do CST em Hotelaria com apoio da Coordenadoria Pedagógica (CPED) e de representantes discentes. Por meio desses serão tomadas ações frequentes voltadas a melhoria do Curso a partir do

- Acompanhamento do desenvolvendo das atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão realizadas pelos docentes do CST em Hotelaria ou em áreas correlatas que possam ser relacionadas com área de hospitalidade, buscando uma diversificação dessas práticas com maior oferta de atividades direcionadas aos discentes do Curso;
- Realizar reuniões pedagógicas com o corpo docente com a finalidade de identificar problemas e/ ou avaliar o andamento do curso, discutindo de forma conjunta soluções e melhorias para o processo de ensino-aprendizagem. Além de incentivar o desenvolvimento de projetos coletivos multidisciplinares que envolvam os discentes;
- Processos de avaliação internas voltadas para as dimensões em termos de Organização Didático-Pedagógicas, Infraestrutura e Corpo Docente, antes do período de reconhecimento e/ou renovação do CST em Hotelaria pelo MEC;
- Aplicação de avaliações semestrais do curso junto aos discentes por meio do sistema q-acadêmico, onde será possível perceber a opinião dos alunos sobre a

contextualização dos conteúdos programáticos, interdisciplinaridade, pontualidade dos docentes/ discentes, desenvolvimento de capacidades e competências, etc.;

- Participação, acompanhamento e suporte ao processo de avaliação institucional realizado pela Comissão Permanente de Avaliação (CPA) do IFPE, garantindo que os resultados levantados por essa sirvam como um norteador para o aperfeiçoamento das práticas pedagógicas, levando a uma melhoria na qualidade educacional do CST em Hotelaria.

A CPA do IFPE objetiva a realização de um diagnóstico amplo das atividades realizadas pelos Cursos Superiores do IFPE. Os resultados apresentados pelas avaliações da CPA, assim como as ações que são realizadas nos *Campi*, a exemplo das 'Rodas de Conversas' e do 'Dia da Avaliação' que envolvem reuniões periódicas e até mesmo cursos de capacitação. As ações da CPA acabam por representar um mecanismo motivador de revisão das práticas, projetos acadêmicos e formas de gestão dos Cursos Superiores contribuindo sobremaneira para sua melhoria contínua.

2.13.2.1 Avaliação Externa

Tomando como base o Art. 4º da Lei Federal 1.086/ 2004, observa-se que as avaliações dos cursos de graduação voltam-se para a identificação principalmente das condições de ensino oferecidas aos discentes, especialmente no que se refere ao perfil do corpo docente, às instalações físicas e à organização didático-pedagógica.

Dessa forma, o CST em Hotelaria será avaliado externamente pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), considerando os seguintes aspectos: a) Organização didático-pedagógica proposta e implementada pela Instituição, bem como os resultados e efeitos produzidos junto aos estudantes; b) O perfil do corpo docente, corpo discente e corpo técnico, e a gestão acadêmica e administrativa praticada pela Instituição, tendo em vista os princípios definidos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e no Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI) do Instituto Federal de Pernambuco; c) As instalações físicas que comportam as ações pedagógicas previstas nos Projetos de Curso e sua coerência com as propostas elencadas no PDI e PPPI do IFPE.

Enfatizando que as avaliações externas dos Cursos Superiores são feitas por meio do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), Conceito Preliminar de Curso (CPC) e Índice Geral de Cursos (IGC). O ENADE tem como objetivo medir o desempenho dos estudantes em relação aos conteúdos programáticos, às habilidades e competências previstas nas diretrizes curriculares dos respectivos cursos de graduação.

Mas o ENADE tradicionalmente não busca distinguir se os alunos saem bem das

instituições porque já eram bons antes de entrar na faculdade ou se essa ofereceu um ensino de qualidade que lhe permitiu se desenvolver. Dessa maneira para tentar observar melhor essa questão o MEC cria o Indicador de Diferença dentre os Desempenhos Observado e Esperado (IDD) e é com base no ENADE e no IDD que é calculado o CPC.

Assim, o CPC considera o Conceito do ENADE (40%), o Conceito IDD (30%) e as variáveis de insumo (30%). Essas observam o corpo docente, infraestrutura e o programa pedagógico formados através das informações colhidas a partir do Censo da Educação Superior e pelos dados dos questionários socioeconômicos aplicados pelo próprio ENADE.

O Índice Geral de Cursos (IGC) é divulgado anualmente pelo INEP/MEC, sendo um indicador de qualidade de instituições de educação superior que considera, em sua composição, a qualidade dos cursos de graduação e de pós-graduação (mestrado e doutorado).

O discente deve estar atento ao ENADE, tendo em vista que a cada ano o MEC define as áreas dos cursos superiores que serão avaliados. Após a escolha, todos os ingressantes e concluintes dos cursos indicados devem realizar a prova na data, horário e local definidos. Como o ENADE se constitui em componente curricular obrigatório, o estudante que for selecionado para fazê-lo e não comparecer ao Exame ficará em situação irregular no Curso.

2.14 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

As competências adquiridas anteriormente pelos Estudantes, desde que diretamente relacionadas com o perfil profissional do CST em Hotelaria, poderão ser objeto de avaliação para aproveitamento de estudos, nos termos regimentais e da legislação vigente.

Dessa forma seguindo o que é apresentado pela Organização Acadêmica do IFPE (2014) entende-se que o estudante poderá solicitar o aproveitamento de estudos para os componentes curriculares do período em curso, como também para períodos posteriores. De acordo com as seguintes indicações: (a) o discente tenha sido aprovado em componente curricular de nível superior (bacharelado, tecnólogo ou licenciatura) no IFPE ou em outra instituição de ensino superior (IES); (b) num prazo máximo de 5 (cinco) anos passados, quando terá direito ao aproveitamento integral; (c) tenha cursado, no IFPE, o componente curricular acima de 5 (cinco) anos passados, e cuja Matriz Curricular ainda não tenha sido extinta; e (d) tenha cursado o componente curricular em período acima de 5 (cinco) anos passados, devendo, nesse caso, ser submetido a uma avaliação para certificar seus conhecimentos e competências relativos ao componente (IFPE, 2016).

Ainda deve-se ter atenção com relação a correspondência entre os componentes curriculares, ou seja, o estudante só será dispensado da disciplina se além de seguir os

critérios especificados anteriormente, as disciplinas tiverem carga horária e conteúdos compatíveis com os correspondentes aos componentes curriculares pretendidos.

Dessa forma, caberá ao coordenador de curso, por meio de seus professores, a análise e parecer sobre a compatibilidade, homologado pelo corpo pedagógico, quanto ao aproveitamento de estudos equivalentes pleiteados pelo requerente.

Para solicitar a dispensa de disciplinas deverá ser protocolado um requerimento junto ao Departamento Acadêmico ou instância equivalente do IFPE *Campus* Cabo, no prazo estipulado pelo calendário acadêmico vigente do *Campus* acompanhado dos seguintes documentos referentes ao curso de origem: I – histórico constando a nota mínima de aprovação do estudante no estabelecimento de origem (original ou cópia autenticada); II – matriz curricular; e, III – programas dos componentes curriculares cursados, devidamente homologados pelo estabelecimento de origem.

A norma que rege os critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores é a Organização Acadêmica em vigor, devendo essa sempre ser consultada.

2.15 Acompanhamento de Egressos

O acompanhamento dos egressos constitui um instrumento fundamental para que a instituição consiga perceber de forma efetiva as experiências profissionais dos seus egressos e busque criar possibilidades de inserção no mundo do trabalho, bem como fomentar um processo de formação continuada, além de apontar oportunidades de atuação em outros campos de sua competência profissional.

Para a instituição e, em particular o CST em Hotelaria, tudo isso tende a induzir a constantes melhoras e a autoavaliação do curso. Para os egressos, os ganhos são também importantes pois, com a reaproximação com o IFPE, podem se valer da estrutura para potencializar suas atividades profissionais. O *Campus* conta com uma Coordenação de Relações Empresariais, Estágios e Egressos que foi implantada com a responsabilidade não apenas de coordenar as ações para a oferta de estágios aos alunos do *Campus* Cabo de Santo Agostinho, mas também realizar o acompanhamento dos egressos e sua absorção pelo mercado de trabalho. Estas ações, aliadas à construção de um banco de dados cadastrais dos alunos vinculados e egressos, buscam possibilitar a elaboração de análises das demandas do mercado da região e verificar a absorção dos alunos egressos neste mercado.

Além disso, canais de comunicação como *e-mails* e telefones servirão como ponte para obtemos informações e para que possamos articular encontros presenciais com os

egressos, com vistas à promoção de cursos vinculados à área de formação dos mesmos. Contudo, tais ações contribuirão inclusive para avaliar a oferta de curso e permitir reflexões sobre o papel e a função social que o IFPE, através do *campus* Cabo de Santo Agostinho, vem assumindo na sociedade e nas regiões subjacentes.

2.16 Diplomas

Ao estudante que concluir com aprovação todos os 5 (cinco) períodos e a integralização de seus respectivos componentes curriculares, que formam a organização curricular do curso, inclusive pela realização da correspondente prática profissional (todas as atividades complementes, estágio curricular supervisionado e orientação de estágio curricular), será conferido o diploma de Tecnólogo em Hotelaria, com validade nacional e direito a prosseguimento de estudos à nível de pós-graduação *lato sensu* ou *stricto sensu.*

3. CAPÍTULO II – CORPO DOCENTE E TÉCNICO

O referido capítulo trata do corpo docente e técnico atual do CST em Hotelaria. Caso seja necessária a contratação de novos docentes e/ ou técnico-administrativos, para atuar no curso essa ocorrerá por meio de concurso público, conforme estipula a legislação vigente.

3.1 Coordenação do Curso

De acordo com a Organização Acadêmica do IFPE em vigência, as principais atribuições relacionadas ao coordenador de Curso são:

I - encaminhar aos docentes as normas e diretrizes do Colegiado de Curso a serem obedecidas com respeito à coordenação didática do Curso;

II - acompanhar a execução do currículo, avaliando, controlando e verificando as relações entre as diversas disciplinas, orientando e propondo a outros Órgãos de Coordenação de ensino as medidas cabíveis;

III - orientar os discentes quanto aos direitos e deveres acadêmicos;

IV – participar, junto à Direção de Ensino e Chefia de Departamento ou órgão equivalente, da elaboração da programação acadêmica, do calendário escolar e do horário das aulas, compatibilizando-os com a lista de oferta de disciplinas;

V - assessorar os órgãos competentes em assuntos de administração acadêmica referentes ao curso;

VI - acompanhar a matrícula dos discentes de seu curso, em colaboração com o órgão

responsável pela matrícula;

VII - assessorar a Direção de Ensino ou órgão equivalente no processo de preenchimento de vagas remanescentes;

VIII - assessorar os docentes na execução das diretrizes e normas emitidas pelo Colegiado de Curso;

IX - coordenar, junto ao NDE, a elaboração do Projeto Pedagógico do Curso, bem como sua atualização, garantindo o envolvimento dos docentes, discentes, egressos do curso e, ainda, das entidades ligadas às atividades profissionais;

X - apresentar sugestões à Direção de Ensino e Chefia de Departamento ou órgão equivalente sobre assuntos de sua natureza que tenham por finalidade a melhoria do ensino, das relações entre comunidades envolvidas, do aprimoramento das normas pertinentes e outras de interesse comum.

Tendo por base as informações apresentadas pela Organização Acadêmica o CST em Hotelaria tem como coordenadora:

Quadro 3 - Perfil da Coordenação do Curso Superior em Tecnologia em Hotelaria

Curso	Superior de Tecnologia em Hotelaria
Nome	Anna Karenina Chaves Delgado
Titulação	Bacharel em Turismo pela UFPB - 2005 Especialista em Turismo e Desenvolvimento Econômico (UnB) – 2008 Mestre em Turismo (UFRN) – 2011 Doutora em Administração (UFPE) - 2018
Regime de Trabalho	Dedicação exclusiva (DE)
Carga Horária Semanal dedicada ao Curso	Até 24h
Tempo de Exercício no IFPE	6 anos e 9 meses – Ingresso em Janeiro de 2012.
Linhas de Pesquisa	- Políticas Públicas de Turismo; - Teoria dos Stakeholders aplicada ao Estudo do Turismo; - Teoria Ator-Rede como aporte de pesquisa em Hotelaria e Turismo; - Turismo de Base Comunitária, Volunturismo e Novas Formas de Turismo e de Hospitalidade.
Experiência Docente EBTT	- Instrutora do SENAC/PB e SENAC/RN: Camareira; Garçom; Eventos; - Professora do Curso Subsequente em Hospedagem do *Campus* Barreiros (Introdução ao Turismo e Hospitalidade; Fundamentos da Administração; Marketing Hoteleiro; Planejamento e Organização de Eventos; Transportes e Agências; Gestão Hoteleira; Informática Aplicada a Hotelaria);

	- Tutora a distância do IFAL (CST em Hotelaria) - Professora do Curso Subsequente em Hospedagem do *Campus* Cabo de Santo Agostinho (Meios de Hospedagem; Entretenimento, Recreação e Lazer; Técnicas em Recepção e Reservas; Gestão Hoteleira; Técnicas em Governança; Marketing Hoteleiro); Curso Subsequente em Cozinha (Técnicas em Serviços de Sala e Bar).
Experiência Profissional	Organização de Eventos em Meios de Hospedagem e Serviços de A&B; Atuou nos setores de Eventos e Recepção em Meio de Hospedagem; Programas de Formação Profissional em Informações Turísticas e Qualidade no Atendimento; Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC)
Contato	anna.chaves@cabo.ifpe.edu.br

3.2 Corpo Docente

Quadro 4 – Corpo Docente do CST em Hotelaria

Nº	Docente	Formação Profissional	Titulação	Regime de Trabalho	Componentes Curriculares	Experiência Docente
01	Rita Rovai Castellan	Bacharelado em Administração	Mestra	DE	Empreendedorismo Gestão de Pessoas aplicada à Hotelaria	12 anos
02	Múcio Sévulo Fonseca de Almeida	Licenciatura em Artes	Mestre	DE	História e Cultura de Pernambuco; Arte Moderna; Antropologia e Cultura Brasileira	12 anos
03	Michelle Diniz Martins	Bacharelado em Psicologia	Mestra	DE	Comportamento Organizacional	17 anos
04	Marcella Britto Galvão	Bacharelado em Administração	Doutora	DE	Logística Hoteleira	07 anos
05	Dayana Andrade de Freitas	Bacharelado em Engenharia Ambiental	Doutora	DE	Sustentabilidade em Hotelaria e Turismo	4 anos
06	Rita Fabiana de Lacerda Jota Cedano	Licenciatura em Letras	Especialista	DE	Espanhol para Hotelaria I, II e III	10 anos
07	Rafael José da Silva	Licenciatura em Matemática	Especialista	40 horas	Matemática Básica Matemática Financeira Aplicada À Hotelaria	13 anos
08	Ana Carolina Almeida de Barros Albuquerque	Licenciatura em Letras	Mestre	DE	Português na Hotelaria	15 anos
09	Michell Pontes de Queiroz Silva	Tecnologia em Segurança do Trabalho	Especialista	20 horas	Higiene e Segurança do Trabalho	04 anos
10	João Bosco De Vasconcelos Leite Filho	Bacharelado em Direito	Especialista	20 horas	Legislação e Ética Aplicada à Hotelaria e ao Turismo	10 anos
11	Diego Aguiar de Carvalho	Bacharelado em Ciência da Computação	Mestre	DE	Informática Básica	04 anos

12	Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas	Bacharelado em Gastronomia	Especialista	DE	Cozinha Pernambucana Enologia	09 anos
13	Rafael Augusto Batista de Medeiros	Bacharelado em Nutrição	Mestre	DE	Princípios de Alimentos e Nutrição Elaboração de Cardápios	03 anos
14	Daniel Costa Assunção	Bacharelado em Ciências Contábeis Bacharelado em Administração	Mestre	DE	Noções de Administração Controladoria Hoteleira	15 anos
15	Ameliane da Conceição Reubens Leonídio	Licenciatura em Educação Física	Mestre	20 horas	Lazer e Recreação	10 anos
16	Thiago da Camara Figueredo	Licenciatura em Letras	Doutor	DE	Inglês para Hotelaria I a III	5 anos
17	Felipe Casado de Lucena	Licenciatura em Letras Bacharelado em Jornalismo	Mestre	DE	Inglês para Hotelaria I a III	8 anos
18	Fernanda Calumby Fernandes	Bacharelado em Hotelaria	Mestra	DE	Governança e Lavanderia Laboratório em Recepção e Governança Gestão Hoteleira Gestão de Alimentos e Bebidas Hotelaria em Meios não-Convencionais	07 anos
19	Anna Karenina Chaves Delgado	Bacharelado em Turismo	Doutora	DE	Metodologia Aplicada à Hotelaria Reservas e Recepção Bar e Coquetelaria Tendência e Inovação em Hotelaria	08 anos
20	Sandra Aparecida da Silva Pereira	Bacharelado em Turismo	Mestra	DE	Fundamentos de Turismo e da Hospitalidade Planejamento e Organização de Eventos I e II Marketing para Serviços Hoteleiros Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	16 anos

21	A contratar	Licenciatura em Letras	Especialização em Língua Brasileira de Sinais	20 h	Libras	-

3.3.Colegiado do Curso

O Colegiado constitui a instância decisória interna do curso e sua composição, atribuições e funcionamento é definido de acordo com o Regimento do Colegiado dos Cursos Superiores do IFPE, aprovado pela Resolução IFPE/CONSUP nº 50/2010.

O referido regimento institui que os Colegiados dos Cursos Superiores do IFPE devem ser compostos por: I - Chefia de Departamento/Coordenação Geral de Ensino ou instância equivalente no Campus; II - Coordenador (a) do curso de nível superior; III – 1 (um) representante da equipe técnico-administrativa; IV - Pedagogo (a) responsável pelo Curso de Nível Superior; V - Todo o corpo docente do Curso de Nível Superior; VI - 1 (um) representante do corpo discente do Curso de Nível Superior;

O Presidente do Colegiado será o Coordenador do Curso e o Secretário será o representante da equipe técnico-administrativa. O representante do corpo discente deve ser escolhido pelos seus pares. Devido a rotatividade de professores que compõem a área de formação geral, a cada semestre, em havendo necessidade, é solicitada uma nova portaria para atualização da composição deste colegiado.

O Colegiado do CST em Hotelaria é um órgão democrático e participativo de função propositiva, consultiva, deliberativa e de planejamento acadêmico, tendo seu funcionamento normatizado por reuniões ordinárias, realizadas duas vezes a cada semestre letivo, e reuniões extraordinárias, realizadas por convocação do Presidente ou por 2/3 (dois terço) de seus membros, quando houver assunto urgente a tratar. Essas reuniões deverão funcionar em primeira convocação com a participação de 50% (cinquenta por cento) mais 1 (um) do total de membros do Colegiado do Curso (quórum mínimo) e, em segunda convocação, com o total de docentes presentes. Todas as decisões deverão ser registradas em ata, sendo lavrada em livro próprio pelo(a) pedagogo(a) ou secretário(a) do Curso e assinada pelos membros presentes. O Colegiado tem regimento próprio, que regulamenta seu funcionamento e as atribuições.

Quadro 5 – Colegiado do CST em Hotelaria

COLEGIADO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
Anna Karenina Chaves Delgado	Docente/Coordenadora do Curso
Sandra Aparecida da Silva Pereira	Docente
Múcio Sévulo Fonseca de Almeida	Docente
Fernanda Calumby Fernandes	Docente
Rita Rovai Castellan	Docente
Michelle Diniz Martins	Docente
Marcella Brito Galvão	Docente
Dayana Andrade de Freitas	Docente

Rita Fabiana de Lacerda Jota Cedano	Docente
Rafael José da Silva	Docente
Ana Carolina Almeida de Barros Albuquerque	Docente
Michell Pontes de Queiroz Silva	Docente
João Bosco de Vasconcelos Leite Filho	Docente
Diego Aguiar de Carvalho	Docente
Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas	Docente
Daniel Costa Assunção	Docente
Rafael Augusto Batista de Medeiros	Docente
Ameliane da Conceição Reubens Leonídio	Docente
Felipe Casado de Lucena	Docente
Thiago da Camara Figueredo	Docente
Manoela Rodrigues de Oliveira	Pedagoga
Pollyanna Pessôa de Lima	Técnica-Administrativa Titular
A definir	Representante do Corpo Discente (a ser eleito pelos pares)

3.4 Núcleo Docente Estruturante (NDE)

De acordo com a Resolução nº 17/2015 do CONSUP o Núcleo Docente Estruturante (NDE) consiste num grupo de docentes que são responsáveis por acompanhar e atuar no processo de concepção, consolidação e atualização contínua do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) em Hotelaria, sempre seguindo as indicações políticas e normas do IFPE.

Assim, o NDE é instituído por meio de portaria e deve ser constituído por no mínimo 5 (cinco) membros do quadro docente permanente lotado no curso, preferencialmente com titulação acadêmica *stricto sensu* (mestrado ou doutorado) e que estejam em regime de trabalho de tempo integral de 40 (quarenta) horas ou com Dedicação Exclusiva. Além disso, devem também possuir experiência docente.

3.4.1 Constituição do NDE do CST em Hotelaria

A indicação dos membros do NDE será feita pelo Colegiado do Curso para um mandato de, no mínimo, 3 (três) anos, adotada estratégia de renovações parciais, de modo a preservar a continuidade no pensar do curso, sendo que o coordenador e os docentes que participarem da construção do Projeto Pedagógico do Curso serão considerados membros natos do NDE, dessa forma para sua constituição torna-se necessário observar a Portaria no 29/2018 da Direção Geral do Campus Cabo de Santo Agostinho, para compor o NDE do CST em Hotelaria, enfatizando ainda que a escolha dos novos membros deverá ocorrer 60 (sessenta) dias antes do término do mandato.

3.4.2 Atribuições do NDE do CST em Hotelaria

De acordo com a Resolução IFPE/CONSUP nº 62/ 2012, são atribuições do NDE:

a) Adotar estratégia de renovação parcial dos membros do NDE de modo a haver a continuidade no processo de acompanhamento do curso;

b) Atuar no processo de concepção e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso;

c) Conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, para aprovação no Colegiado de Curso e no Conselho Superior do IFPE;

d) Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;

e) Contribuir para atualização periódica do Projeto Pedagógico do Curso, em consonância com as demandas sociais e os arranjos produtivos locais e regionais;

f) Implantar as políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão.

O NDE realizará, no mínimo, 2 (duas) reuniões semestrais e, extraordinariamente, quando necessário, por convocação do Presidente ou por solicitação da maioria de seus membros. As reuniões ordinárias serão realizadas em dias e horários estabelecidos no calendário de reuniões do NDE, a ser planejado semestralmente. As decisões do NDE serão tomadas por maioria simples de votos, com base no número de presentes

3.4.3 Composição do NDE do CST em Hotelaria

O curso conta com a presença de um NDE que é constituído pelos professores que atuam diretamente com as temáticas de turismo/ hotelaria/ cultura e pela Coordenadora do CST em Hotelaria, as principais atribuições do NDE são orientação dos alunos com relação a realização das atividades complementares e elaboração de relatório final de estágio.

Quadro 6 - Composição do NDE do CST em Hotelaria

Nº	Docente	Titulação	Regime de Trabalho	Departamento	Tempo de NDE
01	Anna Karenina Chaves Delgado	Doutora	DE	CHOT	-
02	Thiago da Camara Figueredo	Doutor	DE	CFOG	-
03	Marcella Brito Galvão	Doutora	DE	CLOG	-
04	Fernanda Calumby Fernandes	Mestra	DE	CHOT	-
05	Sandra Aparecida da Silva Pereira	Mestra	DE	CHOT	-

3.5 Assistentes Técnicos e Administrativos

Quadro 7 – Corpo Técnico-Administrativo

Nº	Profissional	Formação	Função	Experiência Profissional
01	Adna Márcia Oliveira de Sena	Bacharelado em Biblioteconomia	Bibliotecária / Coordenação da Biblioteca Alcides do Nascimento Lins e Multimeios	08 anos
02	David Gustavo da Silva	Licenciatura em Química	Auxiliar de Biblioteca	04 anos
03	Manoela Rodrigues de Oliveira	Licenciatura em Pedagogia	Pedagoga / Coordenadoria Pedagógica	04 anos
04	Gyslanea Dayanne da Silva	Bacharelado em Serviço Social	Assistente Social / Divisão de Apoio ao Ensino e ao Estudante	04 anos
05	Wagner Wilson Pereira de Carvalho	Licenciatura em Matemática	Auxiliar em Assuntos Educacionais / Coordenação de Registros Acadêmicos, Diplomação e Turnos	04 anos
06	João Gabriel Barrêto Pereira	Bacharelado em Hotelaria Bacharelado em Administração	Técnico de Laboratório – Área Hospedagem / Secretaria Acadêmica dos Cursos Superiores e de Pós-Graduação	01 ano
07	José Nunes Cavalcanti Neto	Licenciatura em História	Técnico em Assuntos Educacionais / Coordenação de Relações Empresariais, Estágios e Egressos	04 anos
08	Pollyanna Pessôa de Lima	Bacharelado em Hotelaria	Técnica de Laboratório – Área Hospedagem	07 anos

4. CAPÍTULO III - INFRAESTRUTURA

4.1 Instalações e Equipamentos

Em sua sede definitiva o CST em Hotelaria conta com a seguinte infraestrutura:

I. uma Biblioteca com acervo específico e atualizado;
II. um Laboratório de Governança;
III. um Laboratório de Reservas e Recepção;
IV. dois Laboratórios de Informática (Básica e Aplicada, com Programas específicos);
V. um Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos;
VI. um Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial

Do ponto de vista de infraestrutura o *Campus* em sua sede definitiva possui como principais dependências as listadas abaixo seguidas de suas especificações.

Quadro 8 - Dependências do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho

Item	Dependências	Quantitativo	Área m²
	Áreas Comuns		
01	Sala de Trabalho dos Professores	01	31,31
02	Sala de Convivência dos Professores	01	31,48
03	Direção Geral	01	35,03
04	Gabinete da Direção Geral	01	28,23
05	Sala da Divisão de Pesquisa, Pós-Graduação e Extensão	01	25,24
06	Sala da Diretoria de Ensino	01	25,05
07	Divisão de Assistência ao Estudante e de Apoio ao Ensino (incluído os serviços de pedagogia e de psicologia)	01	37,76
08	Coordenação de Registros Acadêmicos, Diplomação e Turnos	01	34,19
09	Secretaria Acadêmica dos Cursos Superiores	01	23,71
10	Diretoria de Administração e Planejamento	01	29,31
11	Área de lazer/ Convivência	01	324,36
12	Biblioteca contendo livros indicados para o curso	01	480,35
13	Sanitários (Bloco de Salas de Aula e de Laboratórios)	04	108,32
14	Auditório (com capacidade para 439 pessoas)	01	672,82
15	Ginásio Poliesportivo (equipada)	01	1443,40

16	Cantina	01	20,58
	Áreas do Departamento/Curso		
17	Sala de aula para o curso com computador, data show e quadro	Até 04	189,56
18	Sala da Coordenação do Curso	01	42,16
19	Laboratório de Informática Básica	01	72,42
20	Laboratório de Informática Aplicada	01	72,42
21	Laboratório de Reservas e Recepção	01	72,42
22	Laboratório de Governança	01	69,60
23	Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial	01	72,42
24	Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos	01	72,66

A infraestrutura necessária para que os objetivos do Plano Pedagógico do Curso sejam alcançados é composta pelos espaços listados acima e equipamentos que serão detalhados nas seguintes. As instalações (laboratórios e salas de aula), equipamentos, etc. permitem a construção mais sólida das competências e habilidades técnicas.

Quanto à infraestrutura das salas de aula, o Curso Superior de Tecnologia (CST) em Hotelaria contará com até 03 (três) salas de aula com capacidade para 40 (quarenta) estudantes, todas climatizadas e com recursos audiovisuais disponíveis no interior das salas (*notebook*, tela de projeção e projetor multimídia). Além das salas, ainda são disponibilizados 02 (dois) laboratórios, divididos segundo os *softwares* que possuem, assim, tem-se o laboratório de informática básica com 40 (quarenta) máquinas para aulas referentes a utilização de *softwares* de escritório e de uso comum (a exemplo do LibreOffice Impress, LibreOffice Calc, LibreOffice Writter, Windows, Pacote Office, navegadores *web*, etc.) e outro laboratório de informática que possui *softwares* aplicados à área de hotelaria, a exemplo de sistemas de gestão de hospedagem (como o sistema desbravador, ADMH, opera *room reservations*, amadeus hotel plus, GDS Galileo, entre outros).

O IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho ainda possui 1 (um) micro-ônibus com capacidade para 38 (trinta e oito) pessoas, que é utilizado na realização de visitas técnicas a meios de hospedagem e outros equipamentos relacionados, visando ampliar ainda mais o aprendizado e o desenvolvimento de habilidades do corpo discente.

4.1.1 Sala de professores, Sala de reuniões e Gabinetes de trabalho para professores

O IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho, em sua sede definitiva, conta com espaços

destinados exclusivamente aos docentes, a exemplo de sala dos professores. Além desses, ainda há uma sala destinada exclusivamente a Coordenação do CST em Hotelaria, bem como um miniauditório com capacidade para 50 (cinquenta) pessoas, o qual poderá ser utilizado para a realização das reuniões periódicas do NDE e do Colegiado do Curso.

Quadro 9 – Equipamentos e Mobiliário da Sala dos Professores

SALA DOS PROFESSORES			Área física (m^2): 62,79 m^2
Item	**Equipamentos/ Mobiliários**	**Quant.**	**Especificações**
01	Computador	06	CPU, monitor, teclado, mouse, *no-break* e estabilizador com acesso à internet
02	Televisão	01	Marca Samsung, 32''
03	Bebedouro de água	01	Elétrico da marca Libell
04	Cafeteira	01	Marca Nespresso, cor vermelha
05	Frigobar	01	Marca Eletrolux
06	Ar-condicionado	02	Marca Samsung
07	Ramal telefônico	02	-
08	Mesa de reunião c/ 08 cadeiras	01	-
09	Armários individuais para professores	20	-
10	Sofá	02	-
11	Quadro de avisos	01	-
12	Baia de Telemarketing	02	-

Instalação Docentes	Área (m^2)	m^2 por professor
Sala dos Professores (Trabalho e Convivência)	62,79	3,14

Quadro 10 – Equipamentos da Coordenação do CST em Hotelaria

COORDENAÇÃO DO CST EM HOTELARIA (SALA DAS COORDENAÇÕES DOS CURSOS SUPERIORES)			Área física (m^2): 42,16 m^2
Item	**Equipamentos/ Mobiliários**	**Quant.**	**Especificações**
01	Computador	04	Com CPU, monitor, teclado, mouse, *no-break*, estabilizador e acesso à internet
02	Impressora	01	Do tipo multifuncional a laser
03	Aparelho de ar condicionado	02	-
04	Ramais telefônicos	04	-
05	Bebedouro de água	01	Elétrico da marca Libell

06	Estação de Trabalho (Mesa e Cadeira)	04	-
07	Cadeira de apoio	04	-
08	Armário baixo	04	-

4.1.2 Laboratórios

O CST em Hotelaria devido a sua natureza prática-profissional, utiliza uma série de laboratórios, alguns desses foram criados especificamente para atender aos cursos técnico subsequente em hospedagem e CST em Hotelaria, a exemplo dos laboratórios de recepção-reservas e governança. No entanto, outros tem sua utilização compartilhada com o curso técnico subsequente de cozinha (laboratórios de serviços de sala & bar e cozinha quente). Ainda há a utilização de algumas estruturas e equipamentos de uso comum da Instituição em componentes curriculares específicos, a exemplo do auditório (disciplina 'Planejamento e Organização de Eventos'), quadra poliesportiva e pátio (disciplina 'Lazer e Recreação').

4.1.2.1 Laboratório de Governança

O Laboratório de Governança é um ambiente que simula uma unidade habitacional (UH) equipada com banheiro privativo, esse é utilizado como cenário para que os estudantes possam, em um primeiro momento, observar e, em um segundo momento, executar os procedimentos de organização e higienização de uma UH.

Este Laboratório auxilia na execução de atividades que buscam formar e aprimorar o estudante na prática profissional, com procedimentos ligados à higienização e arrumação de unidades habitacionais, técnicas de arrumação de unidades habitacionais, técnicas de arrumação e organização da rouparia, práticas de manutenção de equipamentos e a organização e operacionalização dos departamentos de recepção e reservas dos diversos meios de hospedagem. Neste Laboratório serão realizadas aulas práticas do componente curricular: Governança e Lavanderia; Laboratório em Recepção e Governança.

Quadro 11 - Equipamentos e Mobiliário do Laboratório de Governança

LABORATÓRIO DE GOVERNANÇA – Área física: 69,60 m²	
Mobiliário	
Especificação	Quantidade
Armário/ Mesa para televisor	01
Armário conjugado	01

Cabides	06
Cadeira de apoio para mesa	02
Cadeira giratória	01
Camas de solteiro com possibilidade de conjugar	02
Cama box conjugada	01
Berço (tipo cercado)	01
Mesa escrivaninha	02
Equipamentos	
Especificação	Quantidade
Frigobar	01
Ferro de passar roupa	02
Bandeja redonda	01
Bandeja retangular	01
Televisor 30''	01
Aparelho telefônico	02
Cafeteira	01
Secador de Cabelo	01
Chuveiro elétrico	01
Cesto de Lixo pequeno	01
Box em vidro	01
Espelho retangular (banheiro)	01
Espelho redondo (banheiro)	01
Porta papel higiênico	01
Material de Consumo	
Especificação	Quantidade
Protetor colchão solteiro	04
Protetor colchão casal	02
Carrinho de material reposição e Limpeza	01
Conjunto de lençol casal	04
Conjunto de lençol solteiro	08
Cobre leito solteiro	04
Cobre leito casal	02
Conjunto de toalhas de banho	04
Conjunto de toalhas de rosto	04
Conjunto de toalhas de piso	04
Fronha	08
Travesseiro	06
Cortina	02

4.1.2.2 Laboratório de Reservas e Recepção

O Laboratório de Reserva e Recepção consiste numa ambientação que simula uma recepção de hotel, inclusive com a possibilidade de que lá também funcionar uma simulação do setor de reservas de um meio de hospedagem, tendo em vista que essa prática é comum em alguns empreendimentos, em especial os de menor porte, de forma que os discentes possam executar procedimentos devidos desses dois setores em situações-problema.

Neste Laboratório são realizadas aulas práticas do componente curricular: Reserva e Recepção; Laboratório de Recepção e Governança.

Quadro 12 – Equipamentos e Mobiliário do Laboratório de Reservas e Recepção

LABORATÓRIO DE RESERVAS E RECEPÇÃO – Área física: 72,42 m²		
Item	**Mobiliário**	
	Especificação	Quantidade
01	Mesa de atendimento do tipo *frontdesk*	01
02	Cadeiras de apoio	02
03	Gaveteiro	01
04	Mesa de Centro	01
05	Balcão para 3 computadores	01
06	*Display* para folha A4	01
	Equipamentos	
	Especificação	Quantidade
07	Computador	03
08	Impressora laser	01
09	Aparelho telefônico com ramais	01
10	Licença para softwares para programa de gestão hoteleira	01

4.1.2.3 Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos

No Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos faz-se necessária a existência de uma série de equipamentos e utensílios de cozinha que permitam realizar as mais diversas preparações quentes. O objetivo é simular uma cozinha profissional de um restaurante presente em um meio de hospedagem, dessa forma, além dos utensílios usados para as preparações a cozinha também possui utensílios voltados para o serviço a exemplo de pratos e copos.

Neste Laboratório poderão ser realizadas as aulas práticas dos componentes curriculares: Princípios de Alimentos e Nutrição; Gestão de Alimentos e Bebidas; Cozinha Pernambucana; Elaboração de Cardápios.

Quadro 13 – Lista de Equipamentos do Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos

LABORATÓRIO DE HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS – Área física: 72,66 m²		
Item	**Especificação dos Equipamentos**	**Quant.**
01	Balança eletrônica de precisão, com leitura em intervalos de 1grama	10
02	Balança eletrônica, capacidade de até 25 kg, com leitura em intervalos máximos de 5 gramas	01
03	Batedeira tipo planetária, tensão 220 volts, potência 840 W, com hastes e tigela própria	11
04	Bebedouro de água com garrafão	01
05	Chapa à gás, corpo em aço inoxidável escovado, queimadores esmaltados, chapa em aço laminado a quente com espessura de 8 mm, pés em aço carbono cromado, marca Tedesco.	01
06	Cilindro elétrico para massas, aço inox, rolos 25cm	11
07	Coifa com exaustor para fogão de 04 bocas, tensão 220v	11
08	Extrusor e moedor de carne, capacidade de produção de 15 a 25 kg de massa cor inox, marca Gastromaq	01
09	Fogão a gás tipo industrial 4 bocas para embutir em bancada	10
10	Fogão a gás tipo industrial 6 bocas para embutir em bancada	01
11	Forno combinado, aquecimento a gás. Dimensão 810 mm x 910 x 790. Características: capacidade 220 refeições, painel digital inteligente. Voltagem 220v. marca: Wictory/ltedesco	01
12	Forno de micro-ondas, marca Eletrolux, capacidade para 45 l. 220v	01
13	Forno industrial, tipo salamandra em aço inox escovado, fundo em aço inox, dimensão externa: 600 x 430 x 340mm, marca Fire	11
14	Freezer horizontal, com 02 portas, capacidade 404 l, cor branca, pés com rodízio, marca Consul	02
15	Liquidificador industrial tensão 220 volts, copo em aço inox potência mínima 1200 w com todos os acessórios originais, capacidade 4 litros	11
16	Mixer elétrico manual, tensão: 220 volts, potência mínima 400 w, 2 velocidades, com copo próprio e suporte	11
17	Processador de alimentos semi-industrial	11
18	Refrigerador vertical com porta de vidro, cor branca, capacidade 497 l	02
19	Forno industrial a gás com cavalete com capacidade de 100 litros.	01
Item	**Especificação dos Utensílios**	**Quant.**
001	Abridores de lata e garrafa	09
002	Amaciadores de carne (martelo)	02

003	Amolador de utensílios, cabo em polipropileno, corpo de inox (chaira)	05
004	Aros para corte de bolo, em aço inox, diâmetro: 10 cm; altura 4 cm	11
005	Aros para corte de bolo, em aço inox, diâmetro: 5 cm; altura 4 cm	33
006	Aros para corte de bolo, em aço inox, diâmetro: 8 cm; altura 4 cm	11
007	Assadeira redonda com revestimento antiaderente. Dimensões: (comprimento x largura x altura) 25,7 cm x 25,7cm x 4,8 cm	11
008	Assadeira redonda de alumínio dimensões: (comprimento x largura x altura) 27,5 cm x 27,5 cm x 5 cm	20
009	Assadeira redonda de alumínio com fundo removível. Dimensões: (comprimento x largura x altura) 27,5 cm x 27,5 cm x 5 cm	20
010	Assadeira retangular funda em alumínio com grelha em alumínio, dimensões: (comprimento x largura x altura) 44,3 cm x 28,2 cm x 7 cm	11
011	Assadeira retangular rasa em alumínio dimensões: (comprimento x largura x altura) 39,2 cm x 28,2cm x 3,6 cm	10
012	Assadeira retangular rasa em alumínio dimensões: (comprimento x largura x altura) 45,6 cm x 32,7cm x 3,5 cm	10
013	Assadeira retangular rasa em alumínio com revestimento antiaderente dimensões: (comprimento x largura x altura) 33,3cm x 23,9cm x 3,5 cm	
014	Balde em inox, para utilização culinária	01
015	Bandeja redonda em alumínio polido diâmetro 35 cm	04
016	Bandeja redonda em alumínio polido diâmetro 40 cm	04
017	Bandeja retangular em alumínio polido aproximadamente 48x32 cm	06
018	Batedor de arames tipo fouet totalmente em aço inox comprimento 30 cm	20
019	Batedor de arames tipo fouet totalmente em aço inox comprimento 40 cm	04
020	Caçarola funda em aço inox com tampa em inox alças em inox, fundo em revestimento triplo dimensões (comprimento x largura x altura) 295mm x 222mm x 175mm. Diâmetro: 20cm tipo: caçarola	20
021	Caçarola rasa em aço inox com tampa em inox alças em inox, fundo em revestimento triplo dimensões (comprimento x largura x altura) 338mm x 265mm x 202mm. Diâmetro: 24cm tipo: caçarola	10
022	Caldeirão em aço inox com tampa em inox, alças em inox, fundo com revestimento triplo dimensões: (comprimento x largura x altura) 310mm x 223mm x 233mm diâmetro: 20cm tipo: caldeirão	11
023	Cálices tipo digestivo, produzidos em cristal de vidro por corte a frio, capacidade de 45 ml	10
024	Chapa de ferro fundido para uso culinário dimensões: (comprimento x largura x altura) 37,4 cm x 25,3cm x 3,5 cm. Tipo: grill	08
025	Colher concha funda de alumínio grande	11
026	Colher concha funda de alumínio média	11
027	Colher concha rasa p/ arroz de alumínio grande	11
028	Colher concha rasa p/ arroz de alumínio média	11
029	Colher de polipropileno resistente a temperaturas para utilização em cocção, cor:	20

	branca, comprimento: 30 cm.	
030	Colher para sorvete	02
031	Colher tipo café, padrão hotel, toda em aço inoxidável	60
032	Colher tipo chá, padrão hotel, toda em aço inoxidável	60
033	Colher tipo sobremesa padrão hotel, toda em aço inoxidável	60
034	Colher vazada grande em inox	10
035	Colheres tipo serviço padrão hotel, corpo e cabo em aço inoxidável	60
036	Colheres medidoras	11
037	Conchas	11
038	Conjunto de bicos de confeitaria variados, utilização profissional, em aço inox	04
039	Conjuntos de cortadores de massa variados, utilização profissional, em aço inox	04
040	Copo medidor	15
041	Copo tipo americano, produzido em cristal de vidro por corte a frio, capacidade de 250 ml	20
042	Coqueteleira com copo e taça em aço inoxidável, altura 23 cm	01
043	Depósitos em vidro com tampa em acrílico diâmetro 10 cm	20
044	Depósitos em vidro com tampa em acrílico diâmetro 15 cm	20
045	Descascador de alimentos, com corpo em material rígido e lâmina em aço inox	11
046	Escorredor de macarrão em aço inox médio	08
047	Espátula com cabo em polipropileno e lâmina em aço inox, chata, própria pra utilização culinária	04
048	Espátula culinária, com haste em aço inox e cabeça em silicone, própria para uso gastronômico	20
049	Espátula para confeitaria, lâmina em aço inox de 25 cm, reta sem fio, cabo em polipropileno tipo: espátula de confeitaria	04
050	Espumadeira de aço inox com cabo em aço inox.	09
051	Expositor de doces em vidro e aço inox, com 2 andares	01
052	Expositor de tortas, material vidro, diâmetro 30 cm	02
053	Faca com lâmina de inox, cabo em polipropileno, extensão da lâmina:5 cm tipo: faca de oficio (torneamento)	15
054	Faca com lâmina de inox, cabo em polipropileno, extensão da lâmina: 12 cm tipo: faca de desossa	15
055	Faca com lâmina de inox, cabo em polipropileno, extensão da lâmina: 8 cm tipo: faca de legumes	15
056	Faca com lâmina em inox, cabo em polipropileno, extensão da lâmina 14 cm tipo: cutelo	03
057	Faca de inox, lâmina profissional, cabo em polipropileno, extensão da lâmina 17 cm ponta reta; tipo: faca de chef	25
058	Faca de serviço, padrão hotel, toda em aço inoxidável, lâmina serrilhada aplicação específica para carnes	60
059	Faca, uso profissional, lâmina em aço inoxidável, serrilhada, tamanho da lâmina:	03

	20 cm, cabo em polipropileno tipo: faca serra	
060	Facas de serviço, padrão hotel, toda em aço inoxidável aplicação específica para peixes, lâmina espatulada sem fio	50
061	Facas tipo serviço padrão hotel, lâmina e cabo em aço inoxidável,	60
062	Forma para bolo em alumínio com centro elevado dimensões: (comprimento x largura x altura) 26,2 cm x 26,2 cm x 8,7 cm tipo: forma de bolo	05
063	Forma para pão tipo pão de forma, em alumínio dimensões: (comprimento x largura x altura) 25,9 cm x 12,5 cm x 7,5 cm	10
064	Forma para tortas rasa com borda detalhada em alumínio, com fundo removível dimensões: (comprimento x largura x altura) 25 cm x 25 cm x 4,5 cm	10
065	Forma para tortas rasa com borda detalhada, em alumínio, com fundo removível dimensões: (comprimento x largura x altura) 17,2 cm x 17,2 cm x 3,5 cm	10
066	Frigideira em aço inox, diâmetro 30 cm, fundo triplo tipo: sauteuse	30
067	Frigideira em inox com revestimento interno em material antiaderente diâmetro 20 cm tipo: frigideira	08
068	Funis	02
069	Garfos tipo serviço padrão hotel, corpo e hastes em aço inoxidável	60
070	Luva protetora de malha de aço, 5 dedos masculina, mão esquerda	01
071	Luva térmica	02
072	Mangas de confeitar descartável material: plástico resistente, tamanho 40 cm	50
073	Mangas de confeitar descartável material: plástico resistente, tamanho 30 cm	20
074	Moedor de pimenta em inox	02
075	Panela em aço inox com tampa em inox e cabo em inox, fundo em revestimento triplo dimensões: (comprimento x largura x altura) 334mm x 181mm x 122mm diâmetro: 16cm	10
076	Panela em aço inox com tampa em inox e cabo em inox, fundo em revestimento triplo. Dimensões: (comprimento x largura x altura) 334mm x 181mm x 122mm diâmetro: 16cm	10
077	Panela em aço inox com tampa em inox e cabo em inox, fundo em revestimento triplo. Dimensões: (comprimento x largura x altura) 453mm x 263mm x 172mm diâmetro: 24cm	10
078	Panela em aço inox, cabo e alça em materiais resistentes a temperatura, com válvula de segurança e trava, capacidade 6 litros dimensões: (comprimento x largura x altura) 445mm x 247mm x 231mm; diâmetro: 22 cm tipo: panela de pressão	09
079	Panela em alumínio com fundo perfurado própria para cozimento a vapor, dimensões: (comprimento x largura x altura) 29,6 cm x 22,3 cm x 10,8 cm diâmetro: 20 cm	09
080	Peneira cônica, tipo chinois em aço inoxidável tamanho: altura 24 cm	09
081	Peneira rasa de aço inoxidável, com haste, diâmetro: 10 cm	10
082	Peneira rasa de aço inoxidável, com haste, diâmetro: 14 cm	10
083	Peneira rasa de aço inoxidável, com haste, diâmetro: 16 cm	10
084	Peneira rasa de aço inoxidável, com haste, diâmetro: 8 cm	10
085	Petisqueira pequena 4 cavidades	10

086	Pinças em aço inox utilização carnes	11
087	Pinças em aço inox utilização: pinças de gelo	02
088	Pincéis culinários	20
089	Pires tipo café rasos padrão hotel, material cerâmica, cor branca, diâmetro 11 cm	20
090	Pires tipo chá rasos padrão hotel, material cerâmica, cor branca, diâmetro 14 cm	20
091	Placa de corte cor amarela medidas 50 x 30 x 1,5 material polipropileno	01
092	Placa de corte cor azul medidas 50 x 30 x 1,5 material polipropileno	01
093	Placa de corte cor branca medidas 50 x 30 x 1,5 material polipropileno	30
094	Placa de corte cor verde medidas 50 x 30 x 1,5 material polipropileno	01
095	Placa de corte cor vermelha medidas 50 x 30 x 1,5 material polipropileno	01
096	Pratos de sobremesa padrão hotel, material cerâmica, cor branca, diâmetro 19 cm	40
097	Pratos fundo padrão hotel, material cerâmica, cor branca, diâmetro 27 cm	40
098	Pratos para massa padrão hotel, material cerâmica, cor branca, diâmetro 29 cm	08
099	Pratos rasos padrão hotel, material cerâmica, cor branca, diâmetro 27 cm	60
100	Ralador de queijo e legumes c/ 4 faces diferentes cortes em inox	07
101	Raspadeira para chapa nº 12	02
102	Rechaud 77 l	02
103	Refratário de vidro (oval)	03
104	Refratários de porcelana	02
105	Refratários de vidro (retangular)	28
106	Rolos para massa	05
107	Saca rolhas	03
108	Sousplat em material rígido, com revestimento em material lavável resistente diâmetro: 35cm	03
109	Taças de espumante, tipo flute, material cristal de vidro transparente produzido por corte a frio	04
110	Taças de vinho tipo ISO, material cristal de vidro, transparente capacidade 210 ml produzido por corte a frio	06
111	Taças de vinho, tipo branco, material cristal de vidro transparente produzido por corte a frio	06
112	Taças tipo coquetel produzida em cristal de vidro por corte a frio, capacidade 280 ml	06
113	Tigela de aço inox, tipo bowl, redonda funda, diâmetro 30 cm	20
114	Tigela de aço inox, tipo bowl, redonda, funda diâmetro 20 cm	20
115	Tigela de cerâmica, com exterior estriado, cor: branca. Diâmetro 6 cm; tipo ramequin	20
116	Tigela de cerâmica, com exterior estriado, cor: branca. Diâmetro 8 cm; tipo ramequin	20
117	Tigela de cerâmica, tipo bowl redonda, funda, cor: branca, diâmetro 30 cm	10

118	Tigela de cerâmica, tipo bowl redonda, funda, cor: branca, diâmetro 40 cm	05
119	Travessa cerâmica, retangular, rasa comprimento 45 cm, cor branca	05
120	Travessa de serviço, material: vidro, retangular, rasa, comprimento: 30 cm	05
121	Xícara tipo café padrão hotel, material cerâmica, cor branca, capacidade 75 ml	10
122	Xícara tipo chá padrão hotel, material cerâmica, cor branca, capacidade 190 ml	10
123	Sifão gastronômico	02

4.1.23 Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial

O Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial busca simular o ambiente de um bar e também um salão de restaurante, dessa maneira, pode ser utilizado para aulas voltadas aos serviços de alimentos e bebidas. Ensinando ao discente as diferentes formas de serviços, tipos de copos, pratos e talheres; possibilitando treiná-lo em vários tipos de procedimentos relacionados a área de atendimento em serviços de A&B. O laboratório ainda auxilia na execução de atividades de formação e aprimorar do estudante na prática profissional, com técnicas ligadas a montagem do salão de um restaurante/ bar e todos os procedimentos voltados ao bar, incluindo as preparações clássicas e contemporâneas de *drinks* e coquetéis.

No Laboratório podem ser realizadas as aulas práticas de Bar e Coquetelaria; Enologia; Gestão de Alimentos & Bebidas e Elaboração de Cardápios.

Quadro 14 – Lista de Equipamentos do Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial

LABORATÓRIO DE SERVIÇOS DE SALA & BAR, COQUETELARIA, DEGUSTAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL – Área física: 72,42 m²		
Item	**Especificação dos Equipamentos**	**Quant.**
01	Balança eletrônica de mesa com capacidade de 30 kg; Display duplo.	01
02	Bancada inox com 2 cubas e batente de trabalho	01
03	Mesas de serviço	08
04	Cadeiras de serviço	40
05	Balança eletrônica de precisão, com leitura em intervalos de 1 g.	
06	Batedeira tipo planetária, tensão: 220 volts, potência 840w, com hastes e tigela própria	01
07	Coifa com exaustor para fogão de 04 bocas, tensão 220v	01

Fbeles

118	Tigela de cerâmica, tipo bowl redonda, funda, cor: branca, diâmetro 40 cm	05
119	Travessa cerâmica, retangular, rasa comprimento 45 cm, cor branca	05
120	Travessa de serviço, material: vidro, retangular, rasa, comprimento: 30 cm	05
121	Xícara tipo café padrão hotel, material cerâmica, cor branca, capacidade 75 ml	10
122	Xícara tipo chá padrão hotel, material cerâmica, cor branca, capacidade 190 ml	10
123	Sifão gastronômico	02

4.1.23 Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial

O Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial busca simular o ambiente de um bar e também um salão de restaurante, dessa maneira, pode ser utilizado para aulas voltadas aos serviços de alimentos e bebidas. Ensinando ao discente as diferentes formas de serviços, tipos de copos, pratos e talheres; possibilitando treiná-lo em vários tipos de procedimentos relacionados a área de atendimento em serviços de A&B. O laboratório ainda auxilia na execução de atividades de formação e aprimorar do estudante na prática profissional, com técnicas ligadas a montagem do salão de um restaurante/ bar e todos os procedimentos voltados ao bar, incluindo as preparações clássicas e contemporâneas de *drinks* e coquetéis.

No Laboratório podem ser realizadas as aulas práticas de Bar e Coquetelaria; Enologia; Gestão de Alimentos & Bebidas e Elaboração de Cardápios.

Quadro 14 – Lista de Equipamentos do Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial

LABORATÓRIO DE SERVIÇOS DE SALA & BAR, COQUETELARIA, DEGUSTAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL – Área física: 72,42 m²		
Item	**Especificação dos Equipamentos**	**Quant.**
01	Balança eletrônica de mesa com capacidade de 30 kg; Display duplo.	01
02	Bancada inox com 2 cubas e batente de trabalho	01
03	Mesas de serviço	08
04	Cadeiras de serviço	40
05	Balança eletrônica de precisão, com leitura em intervalos de 1 g.	
06	Batedeira tipo planetária, tensão: 220 volts, potência 840w, com hastes e tigela própria	01
07	Coifa com exaustor para fogão de 04 bocas, tensão 220v	01

08	Fogão a gás tipo industrial 4 bocas para embutir em bancada	01
09	Forno de micro-ondas, marca Eletrolux, capacidade para 45 litros. 220v	01
10	Liquidificador industrial tensão 220 volts, copo em aço inox potência mínima 1200 w com todos os acessórios originais, capacidade 4 litros	04
11	Mixer elétrico manual, tensão: 220 volts, potência mínima 400 w, 2 velocidades, com copo próprio e suporte	02
12	Processador de alimentos semi-industrial	01
13	Máquina de gelo	01
14	Refrigerador vertical com porta de vidro, cor branca, capacidade 497 l, medindo 202,1cm (a) x 67,5cm (l) x 85cm (p), marca Venax	01
Item	**Especificação dos Utensílios**	**Quant.**
01	Faca de inox, lâmina profissional, cabo em Polipropileno, extensão da lâmina 17 cm ponta reta; tipo: Faca de Chef	01
02	Faca com lâmina de inox, cabo em polipropileno, extensão da lâmina: 5 cm tipo: Faca de Oficio (Torneamento)	04
03	Peneira cônica, tipo Chinois em aço inoxidável tamanho: altura 24 cm	01
04	Peneira rasa de aço inoxidável, com haste, diâmetro: 8 cm	02
05	Peneira rasa de aço inoxidável, com haste, diâmetro: 10 cm	02
06	Frigideira em inox com revestimento interno em material antiaderente diâmetro 20 cm, tipo: Frigideira	02
07	Panela em Aço inox com tampa em inox e cabo em inox, fundo em revestimento triplo. Dimensões: (comprimento x largura x altura) 334mm x 181mm x 122mm. Diâmetro: 16cm	04
08	Espátula para confeitaria, lâmina em aço inox de 25 cm, reta sem fio, cabo em polipropileno tipo: espátula de confeitaria	01
09	Tigela de aço inox, tipo bowl, redonda, funda diâmetro 20 cm	05
10	Tigela de cerâmica, com exterior estriado, cor: branca diâmetro 8 cm; Tipo Ramequin	08
11	Facas tipo serviço padrão hotel, lâmina e cabo em aço inoxidável	30
12	Garfos tipo serviço padrão hotel, corpo e hastes em aço inoxidável	30
13	Colheres tipo serviço padrão hotel, corpo e cabo em aço inoxidável	30
14	Colher tipo sobremesa padrão hotel, toda em aço inoxidável	30
15	Colher tipo café, padrão hotel, toda em aço inoxidável	30
16	Colher tipo chá, padrão hotel, toda em aço inoxidável	30
17	Facas de serviço, padrão hotel, toda em aço inoxidável aplicação específica para peixes, lâmina espatulada sem fio	30
18	Faca de serviço, padrão hotel, toda em aço inoxidável, lâmina serrilhada aplicação específica para carnes	30
19	Sousplat em material Rígido, com revestimento em material lavável resistente. Diâmetro: 35cm	30
20	Pratos rasos padrão hotel, material cerâmica, cor branca. Diâmetro 27 cm	30
21	Pratos fundo padrão hotel, material cerâmica, cor branca, diâmetro 27 cm	20

22	Pratos para massa padrão hotel, material cerâmica, cor branca. Diâmetro 29 cm	10
23	Pratos de sobremesa padrão hotel, material cerâmica, cor branca. Diâmetro 19 cm	30
24	Pires tipo chá rasos padrão hotel, material cerâmica, cor branca. Diâmetro 14 cm	30
25	Xícara tipo chá padrão hotel, material cerâmica, cor branca. Capacidade 190 ml	20
26	Xícara tipo café padrão hotel, material cerâmica, cor branca. Capacidade 75 ml	20
27	Pires tipo café rasos padrão hotel, material cerâmica, cor branca. Diâmetro 11 cm	30
28	Taças de vinho tipo ISO, material Cristal de Vidro, transparente, capacidade 210 ml produzido por corte a frio	30
29	Taças de Vinho, tipo branco, material Cristal de Vidro transparente produzido por corte a frio	30
30	Taças de espumante, tipo flute, material Cristal de vidro transparente produzido por corte a frio	30
31	Copos tipo Highball, retos, capacidade 290 ml tipo long drink em cristal de vidro produzido por corte a frio	15
32	Copos tipo Old Fashioned, produzido em cristal de vidro por corte a frio, capacidade 215 ml	15
33	Copos tipo On the Rocks, reto, produzido em cristal de vidro por corte a frio, capacidade 260 ml	15
34	Taças tipo Margarita produzida em cristal de vidro por corte a frio, capacidade 300 ml	15
35	Taças tipo Coquetel produzida em cristal de vidro por corte a frio, capacidade 280 ml	15
36	Cálices tipo digestivo, produzidos em cristal de vidro por corte a frio, capacidade de 45 ml	30
37	Copo tipo Americano, produzido em cristal de vidro por corte a frio, capacidade de 250 ml	20
38	Copo tipo Short Drink produzido em cristal de vidro por corte a frio, capacidade de 210 ml	15
39	Copo para doses, produzido em cristal de vidro por corte a frio, capacidade 60 ml tipo caballito	15
40	Taças tipo hurricane - coquetéis produzida em cristal de vidro por corte a frio capacidade 480 ml	10
41	Dosador de bebidas em inox, capacidade 40 ml	02
42	Dosador de bebidas em inox, capacidade 50 ml	02
43	Balde em inox, para utilização culinária	01
44	Pinças em aço inox utilização: pinças de gelo	03
45	Coqueteleira com copo e taça em aço inoxidável, altura 23 cm	03
46	Colher em aço inox, própria para o preparo de coquetéis, (comprimento x largura x altura) 30,7 cm x 3,3 cm x 1,2 cm	02
47	Abridor de garrafa em aço inox com abridor de latas acoplado	03
48	Copos de material rígido transparente, com graduação em ml	04
49	Descascador de alimentos, com corpo em material rígido e lâmina em aço inox	02

50	Assadeira Retangular rasa em alumínio dimensões: (comprimento x largura x altura) 39,2 cm x 28,2cm x 3,6 cm	04
51	Mangas de confeitar descartável material: plástico resistente, tamanho 20 cm	25
52	Saca rolhas	03
53	Sifão gastronômico	02
54	Tábuas para corte (polietileno)	06
55	Bandejas em material rígido resistente tamanho 45 cm	04

4.1.2.4 Laboratórios de Informática (Básica e Aplicada)

Os laboratórios de informática (básica e aplicada) contêm microcomputadores suficientes para o número de estudantes, com acesso à Internet, projetor multimídia e *softwares* necessários ao desenvolvimento dos componentes curriculares.

Quadro 15 – Lista de Equipamentos e Mobiliários dos Laboratórios de Informática

LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA (BÁSICA E APLICADA)– Área física:144,84 m²		
Item	**Especificação dos Equipamentos/ Mobiliário**	**Quant.**
01	Mesa de Trabalho Reta 1600x600x740	40
02	Poltrona Fixa com encosto baixo	80
03	Armário Alto	02
04	Mesa Professor	02
05	Poltrona Professor	02
06	Quadro Branco	02
07	Rack Multimídia	02
08	Projetor Multimídia 2000lm	02
09	Tela Projeção	02
10	Computador	80
11	Monitor LCD	80
12	Licença para Software Microsoft Office	01
13	Licença para Software "BlueLab"	01
14	Licença para Software GDS – Hotelaria	01
15	Licença para Software Amadeus Hotel Plus	01
16	Licença para Software Galileo	01
17	Licença para Software Hime Hotel	01

4.1.2.5 Auditório

O planejamento e organização de eventos é uma das áreas de formação do CST em Hotelaria, dessa forma, o Auditório mesmo não se tratando de um espaço exclusivo do curso

acaba por funcionar como um 'laboratório' para a realização de aulas práticas (dos componentes curriculares de eventos) e para o desenvolvimento de práticas profissionais.

O auditório é climatizado, possui palco com coxias e cortina, além de sistema de iluminação e de som. Também disponibiliza sala de apoio, camarim, espaço externo que permite montar uma estrutura de apoio e banheiros. Além disso, conta com púlpitos, bandeiras, microfones, mesas de apoio, cadeiras e recursos audiovisuais.

4.1.3 Salas de Aulas

Na sede definitiva do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho há 03 (três) salas de aula destinadas ao CST em Hotelaria, a seguir podem ser visualizados os equipamentos e mobiliários que cada sala de aula possui.

01 SALA DE AULA – Área Física: 47,39 m²	
Mobiliário	
Especificação	Quantidade
Cadeiras com braço auxiliar, do tipo escolar	40
Mesa de apoio, para professor	01
Cadeira de apoio, para professor	01
Lousa branca	01
Tela de Projeção	01
Rack para Computador	01
Equipamentos	
Especificação	Quantidade
Ar-condicionado	02
Computador (Notebook com acesso à internet)	01
Projetor Multimídia	01

QUADRO DE HORÁRIOS						
Salas	**Segunda**	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	**Sábado**
E-05 a E-07	07h45min às 12h	07h45min às 12h	07h45min às 12h	07h45min às 12h	07h45min às 12h	-

4.1.4 Biblioteca

A estrutura da Biblioteca proporciona aos estudantes do curso um acervo básico e complementar, com titulos específico e atualizado, de conformidade com as especificações técnicas requeridas para a consecução do perfil de formação delineado, conforme solicitado

pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2016). Apresentando não só livros específicos da área (Hotelaria), mas também títulos de temas afins, permitindo ao discente de CST em Hotelaria possuir uma formação ainda mais ampla.

Seguindo a Política do IFPE, a Biblioteca funciona de segunda-feira a sexta-feira com atendimento ao público no horário das 7h30 às 16h30. Nesse período o discente tem fácil acesso ao acervo da biblioteca, com a possibilidade de contar com serviços de consulta e empréstimo. Para tornar possível esse atendimento ao público, o quadro de pessoal é formado por 1 (uma) bibliotecária e 1 (um) auxiliar, além de frequentemente contar com o trabalho de um estagiário, que também auxilia no atendimento ao discente.

Quanto a infraestrutura, a biblioteca possui três computadores destinados a realização de pesquisa pelos usuários e sessenta *tablets* para empréstimo local, um balcão de atendimento com dois computadores e uma impressora para utilização dos funcionários do setor e um acervo de aproximadamente 2.600 livros, distribuídos nas diversas áreas de conhecimentos, todos inseridos no Q-Biblio, atual sistema de automação da biblioteca, e disponíveis para consultas e empréstimos domiciliares. Também é ofertado orientações bibliográficas, na normalização de trabalhos acadêmicos, acesso além de orientações quanto a utilização da base de dados e das bibliotecas digitais Ebrary e Pearson.

4.1.4.1 Infraestrutura da Biblioteca

Item	**Biblioteca Alcides do Nascimento Lins – 480,35m²**	
	Área do Acervo	113,51 m²
	Área de Estudos	208,31 m²
	Sala de Vídeo	52,61 m²
	Área Administrativa	105,92 m²
Mobiliário		**Quantidade**
01	Estantes do acervo	30
02	Mesas para estudo	13
03	Cadeiras	70
04	Armários	03
05	Estação de trabalho	02
06	Rack multimídia	01
07	Mesa e cadeira para professor	01
08	Cadeiras com braço auxiliar, do tipo escolar	30
09	Carrinho de reposição dos livros	01
10	Tela de Projeção	01
Equipamentos		**Quantidade**

11	Computadores com acesso à internet	12
12	Computadores com acesso ao acervo	02
13	Computadores de uso interno	06
14	Impressora	01
15	Projetor Multimídia	01
16	Ar-condicionado	XX
17	Tablets	60
Recursos Humanos		**Quantidade**
18	Bibliotecário/ Documentarista	01
19	Auxiliar de Biblioteca	01
20	Estagiário	01
Horário de funcionamento: 7h30min – 16h30min (Segunda-feira a Sexta-feira).		

4.1.4.2 Acervo Bibliográfico

O acervo deverá estar dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso.

Os livros indicados nos componentes curriculares deverão estar disponíveis para consulta e empréstimo, ou disponíveis para acesso nas bibliotecas virtuais, em caso de títulos disponíveis fisicamente esses devem obedecer a proporção de 4 (quatro) estudantes por exemplar na bibliografia básica e o mínimo de 2 (dois) exemplares para cada título constante na bibliografia complementar. Deverão ser sugeridos em cada componente curricular que compõe o curso, no mínimo 3 (três) títulos constantes na bibliografia básica e 5 (cinco) títulos constantes na bibliografia complementar em cada componente curricular do curso.

Em relação a atualização do acervo serão obedecidos os critérios constantes na Política de Desenvolvimento de Coleções do IFPE, priorizando a aquisição dos materiais solicitados nas ementas dos cursos, mediante verba específica destinada anualmente para sua compra.

Quadro 18 – Relação do Acervo do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
Item	**Autor, Título, Editora e Ano (Livros)**	**Nº de Exemplares**
1	ADAMS, G. **Vinhos do Mundo todo**: Guia Ilustrado Zahar. Rio de Janeiro:	

	Zahar, 2008.	0
2	ALBERTIM, B. **Recife:** guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição. Recife: Editor Bruno Albertim, 2008.	0
3	ALBRES, N. de A.; NEVES, S. L. G. **De sinal em sinal:** Comunicação em Libras para aperfeiçoamento do ensino dos componentes curriculares. São Paulo: FENEIS, 2008.	0
4	ALDRIGUI, M. **Meios de Hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2007.	8
5	ALENCAR FILHO, E. de. **Introdução à lógica matemática.** São Paulo: Ed. Nobel. 2017.	0
6	ALMEIDA, J. B. **Manual de Direito do Consumidor**. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2011	8
7	AMARANTE, J. O. A. **Os segredos do vinho**: para iniciantes e iniciados. São Paulo: Mescla, 2005.	0
8	ARAGONÉS, L; PALENCIA, R. **Gramática de uso del español**: teoría y práctica.A1-B2 Madrid: SM, 2009.	0
9	ARAÚJO, L. C. G. de. **Gestão de Pessoas**: estratégias e integração organizacional. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2014.	4
10	ARAÚJO, W. M. C. et al. **Alquimia dos alimentos.** 3. ed. Brasília: SENAC, 2014.	5
11	ARGAN, G. C. **Arte Moderna**. Sao Paulo: Companhia das Letras, 2006.	0
12	ASSAF NETO, A. **Matemática financeira e suas aplicações.** 12. ed. São Paulo: Atlas, 2012.	10
13	ASSUNÇÃO, P. de. **História do turismo no Brasil entre os séculos XVI e XX:** viagens, espaço e cultura. São Paulo: Manole, 2012.	0
14	AZEVEDO, C. M. da S. B. **Metodologia científica ao alcance de todos.** 4. ed. São Paulo: Manole, 2018.	0 Pearson
15	BARSANO, P. R. **Higiene e segurança do trabalho.** São Paulo: Érica, 2014.	8
16	BASTOS, C. L. **Aprendendo lógica**. São Paulo: Vozes, 2002.	0
17	BASTOS, L. da R. **Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses, dissertações e monografias.** Rio de Janeiro: LTC, 2012.	0
18	BAUMAN, Z. **Globalização:** as consequências humanas. Rio de Janeiro: Zahar, 1999.	0
19	BOEGER, M.; WAKSMAN, R. D.; FARAH, O. G. D. **Hotelaria Hospitalar.** São Paulo: Manole,2011.	0 Pearson
20	BRASIL. **Segurança e medicina do trabalho**. 75. ed. São Paulo: Atlas, 2015. (Manuais de Legislação)	8
21	CAMPOS, A. A. A. **CIPA**: uma nova abordagem. 22. ed. São Paulo: SENAC, 2014.	8
22	CÂNDIDO, I. **Restaurante:** administração e operacionalização. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.	0
23	CARVALHO, L. **Boas práticas para manipulação de alimentos**. São Paulo: IESD, 2010.	0
24	CARVALHO, N. C. **Dinâmicas para idosos:** 125 jogos e brincadeiras adaptados. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 2018.	0
25	CASTELLI, G. **Gestão hoteleira.** 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.	8

Kfeles

26	CASTELLI, G. **Hospitalidade**: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviço. São Paulo: Saraiva, 2012.	0
27	CAVALCANTI, M. L. M. **História dos sabores pernambucanos**. Fortaleza: FGF, 2010.	1
28	CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo**: dando asas ao espirito empreendedor. 4. ed. Barueri: Manole, 2012.	0 Pearson
29	CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração.** 9. ed. São Paulo: Makron Books,2014	10 Pearson
30	CHIAVENATTO, I. **Gestão de pessoas.** 4. ed. São Paulo: Manole, 2014	2 Pearson
31	CHIPP, H. B. **Teorias da arte moderna**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2009.	0
32	COOPER, C.; HALL, C.; TRIGO, L. G. G. **Turismo contemporâneo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.	0
33	CORPAS, J.; GARCÍA, E.; GARMENDIA, A. **Aula internacional 2**: Nueva edición. Barcelona:Difusión, 2013.	20
34	CORPAS, J.; GARCÍA, E.; GARMENDIA, A. **Aula internacional 3**: Nueva edición. Barcelona: Difusión,2013	0
35	CORPAS, Jaime; GARCÍA, Eva; GARMENDIA, Agustín. **Aula internacional 1:** Nueva edición. Barcelona: Difusión, 2013.	20
36	DAVIES, C. A. **Manual de hospedagem:** simplificando ações na hotelaria. 2 ed. Caxias do Sul:EDUCS, 2003	0
37	DIAS, R. **Turismo sustentável e meio ambiente**. São Paulo: Atlas, 2008.	0
38	DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo corporativo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.	0
39	DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 5. ed. Rio de Janeiro: Empreende/LTC, 2014.	0
40	DRUCK, Suely (Org.). **Matemática.** Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2004. (Coleção explorando o ensino).	1
41	FARO, C.; LACHTERMACHER, G. **Introdução à Matemática Financeira.** Rio de Janeiro: FGV/Saraiva, 2012.	0
42	FELIPE, T.; MONTEIRO, M. **LIBRAS em contexto:** curso básico. 4. ed. Rio de Janeiro: LIBRAS Editora Gráfica, 2005.	0
43	FONSECA, M. T. **Técnicas para elaboração de cardápio.** Caxias do Sul: EDUCS, 2001.	0
44	FORTES, W. G.; SILVA, M. B. R. **Eventos:** estratégias de planejamento e execução. 2. ed. São Paulo: Summus, 2011.	0 Pearson
45	FRAZAO, A. C. **Comedoria popular**: receitas, engenhos e fazendas de Pernambuco. Pernambuco: Ana Claudia Frazao, 2011.	0
46	FREUND, F. T. **Festas e recepções**: gastronomia, organização e cerimonial. São Paulo: SENAC, 2009.	0
47	FURTADO, E. **Copos de bar & mesa**. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2014.	0
48	FURTADO, S.; VIEIRA, F. **Hospitalidade:** turismo e estratégias segmentadas. São Paulo: Sengage,2011.	0

49	GIL, A. C. **Gestão de Pessoas.** 2. ed. São Paulo: Atlas, 2016	0
50	GOMES, S. **Guia do Cerimonial**: do trivial ao formal. Brasília: Linha Gráfica, 2007.	0
51	GONÇALVES, L. C. **Gestão ambiental em meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2004.	3
52	GONCALVES, M. A. **1922:** a Semana que não terminou. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.	0
53	GURGEL, F. do A.; FRANCISCHINI, P. G. **Administração de materiais e patrimônio.** 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2014.	4
54	IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo**. 3. ed. São Paulo: Cengage Learning/ SENAC, 2014.	8
55	JORGE, Miguel (et al.). **Matemática para o ensino médio.** São Paulo: Editora do Brasil Didático, 2010. V. I (Coleção Aprender).	2
56	KIM, W. C.; MAUBORGNE, R. **A estratégia do oceano azul:** como criar novos mercados e tornar a concorrência irrelevante. Rio de Janeiro: Sextante, 2018.	0
57	KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. **Ler e compreender os sentidos do texto.** São Paulo: Contexto, 2006.	8 Pearson
58	KOTLER, P.; KARTAJAYA, H.; SETIAWAN, I. **Marketing 4.0:** do tradicional ao digital. Rio de Janeiro: Sextante, 2017.	0
59	LAROUSSE, **Larousse do Vinho**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.	0
60	LINSMAYER, E. **Guia básico para administração da manutenção hoteleira.** São Paulo: SENAC, 2004.	8
61	LISBOA, B. A. V. (Org.) **Essa parte tão nobre do corpo da monarquia**: poderes, negócios e sociabilidades em Pernambuco colonial, séculos XVI – XVIII. Recife: Editora UFPE, 2016.	0
62	LOUSADA, E.; MACHADO, A. R.; TARDELLI, L. S. A. **Planejar gêneros acadêmicos:** leitura e produção de textos acadêmicos. São Paulo, Parábola: 2010.	2
63	LUNKES, R. J.; ROSA, F. S. **Gestão hoteleira:** custos, sistemas de informação, planejamento estratégico, orçamento e gestão ambiental. Curitiba: Juruá, 2012.	0
64	MARCELLINO, N. C. **Lazer e recreação:** repertório de atividades por ambientes. Campinas: Papirus, 2010.	3 Pearson
65	MARCUSCHI; L.A. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão.** São Paulo: Parábola editorial, 2008.	1
66	MARION, José Carlos. **Análise das demonstrações contábeis:** contabilidade Empresarial. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2012.	0
67	MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos.** 10. ed. São Paulo: Atlas, 2017.	8
68	MARTINS, V. **Manual prático de eventos.** São Paulo: Campus, 2014.	0
69	MATIAS, M. **Organização de eventos:** procedimentos e técnicas. 6. ed. São Paulo: Manole, 2013.	8 Pearson
70	MATTO, J. R. L. de; GUIMARAES, L. dos S. **Gestão da tecnologia e inovação**: uma abordagem pratica. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.	0
71	MAXIMIANO, A. C. A. **Teoria geral da administração.** 3. ed. São Paulo:	12

	Atlas, 2015	
72	MELLO, J. A. G. de. **Volume Único**: Testamento do General Francisco Barreto de Menezes: A Cartografia Holandesa do Recife: A rendição dos holandeses no Recife (1654). Recife: Editora Cepe, 2017.	0
73	MITCHELL, M.; CORR J. **Tudo sobre etiqueta**. São Paulo: Manole, 2002.	0
74	MORIN, E. M.; AUBÉ, C. **Psicologia e gestão**. São Paulo: Atlas, 2009.	4
75	MORRISON, A. M. **Marketing de hospitalidade e turismo**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.	2
76	NADER, P. **Introdução ao estudo do direito**. 40. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2018	0
77	NOGALES, M. C. P. **Gestão & Operações hoteleiras.** Joinville: Clube dos Autores, 2016.	0
78	O'HARA. F. **Be my guest:** English for the hotel industry: Student's book. New York: Cambridge University, 2012.	9
79	OLIVEIRA, G. B. **Camareira:** mercado profissional. São Paulo: SENAC, 2009.	12
80	ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**: componentes dos alimentos e processos. São Paulo: Bookman, 2004.	3
81	PAOLESCHI, B. **Almoxarifado e gestão de estoques.** 2. ed. São Paulo: Érica: Saraiva, 2013.	4
82	PÉREZ, L. di M. **Manual prático de recepção hoteleira.** 2.ed. São Paulo: Roca, 2014.	0
83	QUADROS, R. M. de; KARNOPP, L. B. **Língua de sinais brasileira:** estudos linguísticos. Porto Alegre: ARTMED, 2004	0
84	REIS, W. J. dos. **LibreOffice Calc 4.2:** dominando as planilhas. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.	8
85	REIS, W. J. dos. **LibreOffice Impress 4.2:** dominando apresentações. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.	8
86	REIS, W. J. dos. **LibreOffice Writer 4.2:** manipulando textos com liberdade e precisão. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.	8
87	RIBEIRO, D. **O povo brasileiro:** a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Global Editora, 2018.	0
88	RIBEIRO, Osni Moura. **Contabilidade básica fácil.** 29. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.	6
89	RICCETTO, L. **Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas**. Brasília: SENAC, 2011.	0
90	RICHARDS, J.C; BOHLKE, D. **Four corners.** New York: Cambridge University Press, 2012.	25
91	RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.	0
92	ROBBINS, S. **Comportamento organizacional.** 14. ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall, 2005.	8 Pearson
93	RUBIO, B. A. B. **Inglês para Hotelaria**. São Paulo: SENAC, 2012.	3

94	RUTHERFORD, D. G. **Hotel**: gerenciamento e operações. São Paulo: Roca, 2004.	0
95	SAMANEZ, C. P. **Matemática Financeira**. 5. ed. São Paulo: Makron Books, 2010.	0 Pearson
96	SANTOS, J. L. dos. **O que é cultura.** São Paulo: Brasiliense, 2012	0
97	SARAIVA, J. M. (Org.). **O(A) profissional e hotelaria e empresa similar:** o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009.	0
98	SCHLUTER, R. G. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria.** 2. ed. São Paulo: Aleph, 2005.	0
99	SILVA, A. L. R. da. **Cruzeiros Marítimos**. São Paulo: Synergia, 2017.	0
100	SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio**: guia prático para elaboração. 3. ed. São Paulo: Rocca, 2014.	3
101	SILVA, T. A. da C.; GONÇALVES, K. G. F. **Manual de lazer e recreação:** o mundo lúdico ao alcance de todos. 2. ed. São Paulo: Phorte, 2017.	0
102	SOTO, E. **Comportamento organizacional**: o impacto das emoções. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.	0
103	SUASSUNA, A. R. D. **Gastronomia Sertaneja**: receitas que contam histórias. São Paulo: Melhoramentos, 2010.	0
104	TAVARES, F. M. **História da revolução de Pernambuco em 1817**. Recife: Cepe, 2017.	0
105	TEICHMANN, I. M. **Cardápios**: técnicas e criatividades. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.	3 Pearson
106	VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas alcoólicas**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2016.	0 Pearson
107	VIEIRA, E. V. de. **Camareira de hotel**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.	0
108	YANES, A. F. **Governança em Hospedagem**. São Paulo: Érica; Saraiva, 2014. – (Série Eixos).	0
109	ZIPMAN, Suzana. **Espanhol para hotelaria.** São Paulo: Disal, 2013.	8

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
Item	**Autor, Título, Editora e Ano (Livros)**	**Nº de Exemplares**
110	ADAMES, C.; SANTOS, J. I.; DINHAM, R. **O essencial em cervejas e destilados**. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2013.	0
111	ALARCOS, L. E. **Gramática de la lengua española**. Madrid/ ERA: Espasa Celpe, 1996.	0
112	ALENCAR FILHO, E. de. **Introdução à lógica matemática**. São Paulo: Nobel, 2017.	0
113	AMARAL, R. **Cruzeiros Marítimos**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2006.	0 Pearson
114	AMARANTE, J. O. A. do. **Os segredos do gim**. São Paulo: Mescla, 2016.	0 Pearson
115	AMORIM JUNIOR, C. N. **Segurança e saúde no trabalho**: princípios norteadores. São Paulo: LTR, 2013.	0

116	ANDRADE, M. **O cerimonial nas empresas**: facilidades para o dia-a-dia. Brasília: LGE, 2002.	0
117	ANDRADE, N.; BRITO, P. L.; JORGE, W. E. **Hotel**: planejamento e projeto. 10.ed. São Paulo: Saraiva, 2016.	0
118	ANDRADE, R. B. **Manual de Eventos**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.	0 Pearson
119	ANTUNES, R. **A dialética do trabalho**. São Paulo: Expressão Popular, 2004.	0
120	ARAUJO, W. M. C. et.al. **Alquimia dos alimentos.** São Paulo: SENAC, 2007. v. 2.	5
121	ARCHER, M. **Arte contemporânea uma história concisa**. São Paulo. WMF Martins Fontes, 2012.	0
122	ARMAND, E. E.; RUIZ, V. C. **Introducción al turismo**: analisis y estructura. Madrid: Editorial Ramon Areces, 2018.	0
123	ARNOLD, J. R. T. **Administração de materiais**: uma introdução. São Paulo: Atlas, 2009.	0
124	ASCANIO, A. **Turismo e Planejamento Hoteleiro**: avaliação econômica e ambiental. São Paulo: Papirus, 2003.	0
125	ASSUMPCAO, L. F. **Manual prático para implementação de SGA e Certificação ISO 14.001/2015**. 5. ed. Curitiba: Juruá, 2018.	0
126	AZEVEDO, D. **Etiqueta e contra-etiqueta**: um estilo de ser. Florianópolis: Momento Atual, 2005.	0
127	AZEVEDO. A. **O Cortiço**. São Paulo: Martin Claret, 2001.	0 Pearson
128	BAGNO, M. **Gramática Pedagógica do Português Brasileiro**. São Paulo: Parábola, 2011.	2
129	BALLOU, R. H. **Logística empresarial**: transportes, administração de materiais, distribuição física. São Paulo: Atlas, 1993.	8
130	BANDA, B. A. **Espanhol para bares e restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2012.	0
131	BANDA, B. A. **Espanhol para governança hoteleira**. São Paulo: SENAC, 2012.	0
132	BANDA, B. A. **Espanhol para hotelaria**. São Paulo: SENAC, 2012.	0
133	BANDA, B. A. **Espanhol para profissionais de turismo**. São Paulo: SENAC, 2012.	0
134	BARBIERI, J. C. **Gestão ambiental empresarial**: conceitos, modelos e instrumentos. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.	8
135	BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.	2
136	BARRETTO, M. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 13. ed. Campinas: Papirus, 2014.	0 Pearson
137	BARSANO, P. R. **Segurança do trabalho**: guia prático e didático. São Paulo: Erica, 2012.	0
138	BASTOS, C. L. **Aprendendo lógica**. São Paulo: Vozes, 2002.	0
139	BERGAMINI, C. W. **Psicologia aplicada à administração de empresas**. São Paulo: Atlas, 2015.	8

140	BERNARDI, L. A. **Manual de empreendedorismo e gestão:** fundamentos, estratégias e dinâmicas. 2. ed. São Paulo: Atlas. 2012.	9
141	BOAVENTURA, E. M. **Metodologia da pesquisa:** monografia, dissertação, tese. São Paulo: Atlas, 2012.	0
142	BOEGER, M. **Hotelaria Hospitalar**: gestão em hospitalidade e humanização. São Paulo: SENAC, 2007.	0
143	BORGES, E. P. **Harmonização**: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad, 2007.	0
144	BOSISIO JUNIOR, A. (Coord.). **Culinária Caprina**: do alto sertão a alta gastronomia. Rio de Janeiro: SENAC, 2005.	4
145	BOWERSOX, D. J. **Logística empresarial**: o processo de integração da cadeia de suprimentos. São Paulo: Atlas, 2001.	0
146	BRAGA, R. M. M. **Gestão de Gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2017.	0
147	BRASIL. **Código de proteção e defesa do consumidor:** Lei n° 8.078 de 11 de setembro de 1990. 25. ed. São Paulo: Saraiva, 2015. (Coleção Saraiva de Legislação).	2
148	BRUNI, A. L.; FAMA, R. **A Matemática das Finanças**: com aplicações na HP12C e Excel. São Paulo: Atlas, 2013.	2
149	BRUSTOLIN, G. M.; LOPES, C. G. **Técnicas e práticas de lazer**. São Paulo: Erica: Saraiva, 2014. (Serie Eixos).	0
150	CAMARGO, L. O. de L. **Hospitalidade.** 2. ed. São Paulo: Aleph, 2004. - (Coleção ABC do Turismo).	0 Pearson
151	CAND LEITE, E. M. C. **Os papéis do intérprete de Libras na sala de aula inclusiva.** Petrópolis: Arara Azul, 2004.	0
152	CANDIDO, I. **Gestão de Hotéis**: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.	0
153	CANDIDO, I. **Governança em Hotelaria**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.	0
154	CARVALHO, L. C. S. de, ELIA, B. de S.; DECOTELLI, C. A. **Matemática financeira aplicada**. Rio de Janeiro: FGV, 2009.	2
155	KNUPP, M. E. C. G. **Fundamentos do Turismo.** Curitiba: Intersaberes, 2015.	0 Pearson
156	CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.	0
157	CASTELLI, Geraldo. **Gestão Hoteleira**. 2ª edição. São Paulo: Saraiva, 2016.	8
158	CASTELLS, Manuel. **A galáxia da internet**: reflexões sobre a internet, os negócios e a sociedade. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.	0
159	CASTRO, A. C. M. **Marketing Canvas**: planejamento de marketing interativo. Rio de Janeiro: Alta Books, 2018.	0
160	CAVASSA, R., C. **Hotéis**: Gerenciamento, Segurança e Manutenção. São Paulo: Rocca, 2001.	0
161	CHIAVENATO, I. **Administração nos novos tempos**: os novos horizontes em administração. 3.ed. São Paulo: Manole, 2014.	0 Pearson
162	PINTO, A. A. G. et. al. **Gestão de Custos.** 2. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2018.	2
163	COSTA NETO, P. L. de O. et.al. **Caderno de narrativas da cultura**	1

	pernambucana. Recife: Secretaria de Cultura, 2013.	
164	COSTA, A. F. G. da. **Guia para elaboração de monografias-relatórios de pesquisa**: trabalhos acadêmicos, trabalhos de iniciação cientifica, dissertações, teses e editoração de livros. 3. ed. Rio de Janeiro: Interciencia, 2003.	0
165	COSTA, R. **Introdução à Gestão Hoteleira**. 4. ed. São Paulo: Lidel, 2012.	0
166	CYPRIANO, P. **Desenvolvimento hoteleiro no Brasil**: panorama de mercado e perspectivas. São Paulo: SENAC, 2014.	0
167	DAMATTA, R. **Brasileirismos**: além do jornalismo, aquém da antropologia e quase ficção. São Paulo: Rocco, 2015.	1
168	DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.	3
169	DAVIES, C. A. **Alimentos e Bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.	3 Pearson
170	DEL PRIORE, M. **Uma breve história do Brasil.** São Paulo: Planeta, 2010.	0
171	DIAS, M. A. P. **Administração de materiais**: uma abordagem logística. São Paulo: Atlas, 2010.	8
172	DIAS, R. **Gestão ambiental**: responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2011.	9
173	DIAS, R.; PIMENTA, M. A. **Gestão de hotelaria e turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.	0 Pearson
174	DOLABELA, F. **A Oficina do Empreendedor**. 2. ed. São Paulo: Cultura Editores, 2008.	2
175	DOLABELA, F. **O segredo de Luísa**. São Paulo: Sextante, 2008.	2
176	DOMINE, A. **Vinhos.** São Paulo: Koneman, 2006.	0
177	DONAIRE, D.; OLIVEIRA, E. C. de. **Gestão ambiental na empresa**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2018.	8
178	DRUCK, S. (Org.). **Matemática**. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2004. (Coleção explorando o ensino)	1
179	DUARTE, M. A. **LibreOffice Calc Avançado**. São Jose do Rio Pardo: Viena, 2014.	8
180	DUBOIS, A.; KULPA, L.; SOUZA, L. E. **Gestão de custos e formação de Preços**: conceitos, modelos e instrumento: abordagem do capital de giro e da margem de competitividade. São Paulo: Atlas, 2008.	3
181	FARACO, C.A.; TEZZA, C. **Oficina de texto**. Petrópolis: Vozes, 2014.	8
182	FARIAS, R, M. **Manual para lavanderias**: revolução na arte de lavar. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2016.	0
183	FAUSTO, B. **História do Brasil**. São Paulo: EDUSP, 2012.	0
184	FELLOWS P. J. **Tecnologia de processamento de alimentos**: princípios e práticas. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006.	8
185	FERREIRA, M. C. **Informática aplicada.** São Paulo: Erica, 2014. (Serie Eixos).	2
186	FIGUEIREDO, P. N. **Gestão da Inovação**: conceitos, métricas e experiências de empresas no Brasil. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015.	0
187	FLEURY, M. T. (Coord.). **As pessoas na organização.** 19. ed. São Paulo: Gente, 2002.	8

188	FONSECA. T. M. **Tecnologias gerenciais de restaurante**. 7. ed. São Paulo: SENAC, 2014.	0
189	FRANCO, B. D. G. M.; LANGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2004.	2 Pearson
190	FUNDARPE. **O barro da vida**: 100 anos do Mestre Vitalino: patrimônio cultural do Brasil. Recife: Fundarpe, 2009.	1
191	GARCIA, O. M. **Comunicação em prosa moderna**: aprendendo a escrever, aprendendo a pensar. 27. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.	4
192	GAYLARD, L. **O livro do chá**. São Paulo: Publifolha, 2017.	0
193	GIACAGLIA, Maria Cecilia. **Organização de Eventos**: teoria e prática. São Paulo: Cengage, 2003.	0
194	GODED, M.; VARELA, R. **Bienvenidos**: espanol para profesionales de Turismo y Hosteleria. A1- A2. Madrid: CLAVE-ELE, 2004.	4
195	GOLD, M. **Redação Empresarial.** 3.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.	0
196	GOMBRICH, E. H. **História da Arte**. São Paulo: LTC, 2000.	0
197	GOMPERTZ, W. **Isso é arte?** Rio de Janeiro: Zahar, 2013.	0
198	GONCALVES, L. C. **Gestão Ambiental em meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2004.	3
199	GRAZIERA, M. L. M. **Direito ambiental**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2015.	4
200	GUANDALINI, E. O. **Técnicas de Leitura em Inglês:** estagio I. São Paulo: Texto Novo, 2004.	10
201	GUIMARAES, A. S.; BORGES, M. P. **E-turismo**: internet e negócios do turismo. São Paulo: Cengage Learning, 2008.	0
202	GULLAR, F. **Argumentação contra a morte da arte**. Rio de Janeiro: REVAN, 2009.	0
203	HARARI, Y. N. **Sapiens**: uma breve história da humanidade. Porto Alegre: L&PM, 2017.	0
204	HAYES, D.; NINEMEIER, J. D. **Gestão de operações hoteleira**. São Paulo: Prentice Hall, 2004.	0 Pearson
205	HAZZAN, S.; POMPEO, J. N. **Matemática financeira**. São Paulo: Saraiva, 2007.	4
206	HORIGUTI, A.; DONADEL, J. **Matemática comercial e financeira e Fundamentos de Estatística**. Sao Paulo: Editora Erica, 2014.	8
207	HOUAISS, A. **Minidicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. São Paulo: Objetiva, 2014.	0
208	HOYLE JR, L. H. **Marketing de eventos**: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2008.	2
209	ISMAIL, A. **Hospedagem:** front office e governança. São Paulo: Cengage Learning, 2005.	2
210	JACOBINI. M. L. de P. **Metodologia do trabalho acadêmico.** 4. ed. Campinas: Alínea, 2011.	0
211	JORGE, M. et al.. **Matemática para o ensino médio.** São Paulo: Editora do Brasil Didático, 2010. V 1. (Coleção Aprender).	2
212	KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de marketing**. 14. ed. São	0

	Paulo: Pearson, 2012.	Pearson
213	LEAL, M. L.de M. S. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.	0
214	LIMA, C. **Tachos e panelas**: história da alimentação brasileira. 3. ed. Recife: Raízes Brasileiras, 2009.	0
215	LODY, R. **Brasil Bom de Boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC, 2008.	2
216	LOHMANN, G.; PANOSSO NETTO, A. **Teoria do turismo**: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.	0
217	LOPES, T. H. **Higiene e manipulação de alimentos**. São Paulo: Livro Técnico, 2012.	0
218	LUCAS, L. **Manutenção de Hotel**. São Paulo: Escolar, 2011.	0
219	LUKOWER, A. **Cerimonial e protocolo.** 3. ed. São Paulo: Contexto, 2009.	0 Pearson
220	LUNKES, R. J.; ROSA, F. S. **Gestão hoteleira**: custos, sistemas de informação, planejamento estratégico, orçamento e gestão ambiental. Curitiba: Juruá, 2012.	0
221	MARCELLINO, N. C. **Lazer e recreação**: repertorio de atividades por fases da vida. Campinas: Papirus, 2007.	3
222	MARIANO, S. R. H.; MAYER, V. F. **Empreendedorismo**: fundamentos e técnicas para criatividade. Rio de Janeiro: LTC, 2011.	0
223	MARION, Jose Carlos; IUDICIBUS, Sergio de. **Curso de Contabilidade para não contadores.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.	0
224	MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. **Português instrumental**. São Paulo: Atlas, 2010.	4
225	MATTE BON, F. **Gramática comunicativa del español**: Tomo I. Madrid: Edelsa, 1995.	0
226	MATTE BON, F. **Gramática comunicativa del español**: Tomo II. Madrid: Edelsa, 1995..	0
227	MAXIMIANO, A. C. A. **Administração para empreendedores**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011.	8 Pearson
228	MAXIMIANO, A. C. A. **Teoria geral da administração**: da revolução urbana a revolucao digital. 8. ed. Sao Paulo: Atlas, 2017.	12
229	MELLO, E. C. de. (org.). **O Brasil holandês:** (1630-1654). São Paulo: Penguin Classics, 2010.	0
230	MELO, V. A. de; ALVES JUNIOR, E. D. **Introdução ao lazer**. Barueri: Manole, 2012.	0 Pearson
231	MINICUCCI, A. **Relações humanas**: psicologia das relações interpessoais. São Paulo: Atlas, 2014.	3
232	MIRANDA, L. **Negócios e festas:** cerimonial e etiqueta em eventos. 2. ed. Belo Horizonte: Autentica, 2003.	0
233	MOLDAVAER, A. **O livro do café**. São Paulo: Publifolha, 2016.	0
234	MONTANA, P. J.; CHARNOV, B. H. **Administração**. São Paulo: Saraiva, 2012.	0
235	MORENO, C.; TUTS, M. **Hotel.es**. Madrid: Sgel, 2011.	0
236	MORRISON, A. M. **Marketing de hospitalidade e turismo**. São Paulo:	2

	Cengage Learning, 2012.	
237	MOTTA, F. do C. P.; VASCONCELOS, I. F. G. **Teoria geral da administração**. 3.ed. São Paulo: Thomson, 2006.	9
238	MULLER, A. N.; ANTONIK, L. R. **Matemática financeira:** instrumentos financeiros para a tomada de decisão em administração, economia e contabilidade. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.	8
239	MURPHY, R. **Essential Grammar in Use**: A self-study reference and practice book for elementary learners of English. New York: Cambridge, 2015.	2
240	NASCIMENTO, S. V. do. **A Matemática do ensino fundamental e médio aplicada à vida**. São Paulo: Moderna, 2011.	0
241	NOGALES, M. C. P. **Gestão & Operações hoteleiras**. Joinville: Clube dos Autores, 2016.	0
242	NOVAES, A. G. **Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição**: estratégia, operação e avaliação. Rio de Janeiro: Campus, 2001.	8
243	OLIVEIRA, G. B.; SPENA, R. **Serviços em hotelaria**. Rio de Janeiro: SENAC, 2013.	0
244	OLIVEIRA, M. M. de. **Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses**. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.	0
245	ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.	3
246	OURIQUES, H. R. **A produção do turismo**: fetichismo e dependência. 2. ed. Campinas: Alínea, 2016.	0
247	OXFORD: **Dicionário Oxford Escolar**: para estudantes brasileiros de inglês. Oxford: Oxford University Press, 2013.	16
248	PACHECO, A. O. **Iniciação à enologia**. 4. ed. São Paulo: SENAC, 2006.	2
249	PADOVEZE, Clóvis Luis. **Controladoria básica.** 3. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016.	0
250	PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. dos R. **Segmentação do mercado turístico**: estudos, produtos e perspectivas. São Paulo: Manole, 2007.	8 Pearson
251	PAOLESCHI, B. **CIPA**: guia prático de segurança do trabalho. São Paulo: Erica, 2009.	2
252	PEROZIN, J. G. P. A.; MENDONCA, M. J. A. **Planejamento e organização de eventos.** São Paulo: Erica, 2014.	0
253	PETROCCHI, Mario. **Hotelaria**: planejamento e gestão. São Paulo: Prentice Hall, 2006.	0 Pearson
254	PHLIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2006.	0 Pearson
255	PINA, L. W.; RIBEIRO, O. C. F. **Lazer e recreação na hotelaria**. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2012.	12
256	PORTER, M. **Vantagem competitiva**. 43. ed. São Paulo: Elsevier, 1989.	0
257	POWERS, T. BARROW, C. W. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.	3
258	PRADO JUNIOR, C. **Formação do Brasil contemporâneo**: colônia. 23. ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.	0
259	REAL ACADEMIA ESPANOLA. **Diccionario de la lengua española**. Madrid:	2

	Espasa-Calpe, 1997.	
260	RIBEIRO, J. U. **Viva o povo brasileiro**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2008.	0
261	RIBEIRO, O. C. F. **Lazer e recreação**. São Paulo: Erica: Saraiva, 2015. (Serie Eixos).	0
262	RIBEIRO, Osni Moura. **Contabilidade de custos fácil.** 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.	7
263	RIFKLIN, J. J. **Sociedade com Custo Marginal Zero**. São Paulo: Mbooks, 2015.	0
264	ROBBINS, S. **Comportamento organizacional**. 14. ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall, 2005.	8 Pearson
265	ROSA, A. da S. **Entre a visibilidade da tradução da Língua de Sinais e a invisibilidade da tarefa do intérprete**. Petrópolis: Arara Azul, 2008.	0
266	RUBIO, B. A. B. **Inglês para profissionais de turismo**. São Paulo: SENAC, 2012.	3
267	SACKS, O. **Vendo vozes:** uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.	0
268	SALGADO, P. R. **Protocolo, cerimonial e etiqueta para eventos**. São Paulo: Paulus, 2010.	3
269	SALIBA, T. M. **Manual prático de higiene ocupacional e PPRA**: avaliação e controle dos riscos ocupacionais. 5. ed. São Paulo: LTR, 2014.	4
270	SANTANA FILHO, O. V. **Windows 10**. São Paulo: SENAC, 2017.	0
271	SANTANA FILHO, O. V. **Windows 7**. São Paulo: SENAC, 2012.	2
272	SANTANA, Ana Paula. **Surdez e linguagem:** aspectos e implicações neurolinguísticas. São Paulo: Plexus, 2007.	0
273	SANTOS, J. I., **Vinhos**: o essencial. São Paulo: SENAC, 2008.	5
274	SARAIVA, J. M. (Org). **O (a) profissional de hotelaria e empresa similar**: o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009.	0
275	SEIFFERT, M. E. B. **Gestão ambiental**: instrumentos, esferas de ação e educação ambiental. São Paulo: Atlas, 2011.	0
276	SENAS. **Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños**. 4. ed. Henares, Universidad Alcala: Martins Fontes, 2013.	0
277	SILVA, F. B. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria**: entender o cliente e atender com eficácia. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2013.	0
278	SILVA, R. O. **Teorias da administração**. 3. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2013.	0 Pearson
279	SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio**: guia prático para elaboração. 3. ed. São Paulo: Rocca, 2014.	3
280	SIMAO, D. H. **LibreOffice Draw 4.2**: conceito e pratica. São Jose do Rio Pardo: Viena, 2014.	0
281	SKILAR, Carlos. **A surdez:** um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Mediação, 2010.	0
282	SOLOMON, M. R. **O comportamento do consumidor**: comprando, possuindo e sendo. 11. ed. São Paulo: Bookman, 2016.	0
283	SROUR, H. **Poder, cultura e ética nas organizações**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.	2

284	SROUR, R. H. **Ética empresarial**: a gestão da reputação: posturas responsáveis. São Paulo: Atlas, 2003.	0
285	STANDAGE, T. **História do mundo em 6 copos**. São Paulo: Zahar, 2005.	0
286	TEICHMAN, I. M. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.	5
287	THIRY-CHERQUES, H. R. **Ética para executivos**. Rio de Janeiro: FGV, 2008.	8
288	TORRES, N. **Gramática Prática da Língua Inglesa**: o inglês descomplicado. São Paulo: Saraiva, 2014.	14
289	VIANA, J. J. **Administração de materiais**: um enfoque prático. São Paulo: Atlas, 2002.	2
290	ZANELLA, L. C. **Manual de organização de eventos**: planejamento e operacionalização. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.	3

REFERÊNCIAS

BARRETTO, M.; TAMANINI, E.; SILVA, M. I. P. **Discutindo o ensino superior de turismo**. Campinas, SP: Papirus, 2004. – (Coleção Turismo).

BRASIL. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia**. Brasília/DF: MEC/SETEC, 2016. Disponível: < http://portal.mec.gov.br/>. Acesso em 10 ago. 2018.

BRASIL. Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena". **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 11 março, de 2008, Seção 1.

BRASIL. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o art. 18 da Lei no10.098, de 19 de dezembro de 2000. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF

BRASIL. Decreto Nº 5.773 de 09/05/2006. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2006.

BRASIL. Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009. Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos (PNDH-3) e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2009.

BRASIL. Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2011.

BRASIL. Lei nº 11.892 de 29/12/2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2008.

BRASIL. Lei nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959. Dispõe sobre nova organização escolar e administrativa dos estabelecimentos de ensino industrial do Ministério da Educação e Cultura, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 1959.

_____. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 1996.

EMPRESA PERNAMBUCANA DE TURISMO. **Inventário da Oferta Turístico** (INVTUR) do Cabo de Santo Agostinho.
Disponível em: < http://inventariope.blogspot.com/search/ label/Cabo%20de%20 Santo %20Agostinho> Acesso em 30 ago. 2018.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Mensal de Serviços**. Disponível em:< https://www.ibge.gov.br/estatisticas-novoportal/ economicas/ servicos/9229-pesquisa-mensal-de-servicos.html?=&t=o-que-e>. Acesso em 20 jun. 2018.

INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO. **Projeto Político Pedagógico Institucional 2014 – 2018**. Disponível em: < https://www.ifpe.edu.br/campus/recife/o-campus/documentos/projeto-politico-pedagogico-do-ifpe/projeto-politico-pedagogico-do-ifpe.pdf/view> Acesso em 10 jun. 2018.

_____. **Documento Orientador das Atividades Complementares**. Recife: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco - IFPE/SETEC/MEC. 2014

_____. **Documento Orientador de Estágio Curricular dos Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e do Ensino Superior do IFPE**. Recife: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco - IFPE/SETEC/MEC. 2015.

_____. **Manual de Procedimentos para as atividades de extensão IFPE**. Recife: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco - IFPE/SETEC/MEC. 2014.

_____. **Organização Acadêmica**. Recife: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco- IFPE/SETEC/MEC. 2014.

MATIAS, M. **Turismo formação e profissionalização**. São Paulo: Manole, 2002.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Plano Nacional de Turismo 2018 – 2022**: mais emprego e renda para o Brasil. Disponível: < http://www.turismo.gov.br/images/mtur-pnt-web2.pdf> Acesso em 20 ago. 2018.

_____. **Estudo da Demanda Turística Internacional Fichas Sínteses**: agregado do período 2012 a 2016. Disponível em: <http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/demanda-tur%C3%ADstica-internacional.html> Acesso em 10 set. 2018.

_____. **Estudo de Competitividade dos 65 Destinos Indutores do Desenvolvimento Turístico Regional**. – Relatório Brasil/ Luiz Gustavo Madeiros Barbosa (Organizador). 2. ed. Brasília: Ministério do Turismo, 2008.

MOESCH, M. **A produção do saber turístico**. São Paulo: Contexto, 2000.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Annual Report 2017**: World Tourism. Disponível em: < https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/97892844198 07>. Acesso em 18 abr. 2018.

REJOWSKI, M. **Turismo e pesquisa científica**. São Paulo: Papirus, 1996.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. Boletim de Inteligência: Turismo de negócios e eventos. Disponível em: < http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/fc664c6f5670e0c36bd14c8831dc659a/$File/5848.pdf>. Acesso em 18 set. 2018.

SOLABILITY. **The Global Sustainable Competitiveness Index 2017**. Disponível em: < https://solability.com/the-global-sustainable-competitiveness-index/the-index> Acesso em 30 ago. 2018

APÊNDICE – Programas dos Componentes Curriculares

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	40		2	40	1º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Histórico da hospitalidade e sua evolução. O conceito de hospitalidade: origem, natureza e desenvolvimento: a contribuição dos gregos, romanos e árabes; a hospitalidade do povo ibérico; primórdios da hospitalidade no Brasil. Características da indústria da hospitalidade e da atividade profissional. Histórico da hotelaria. Tipos de Meios de Hospedagem. A relação e importância entre hospitalidade e turismo. Definições de turismo e de turista. Tipologia da atividade turística. Características gerais do produto turístico. Terminologia básica do turismo e da hotelaria.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de: Caracterizar e examinar as diversas facetas da hospitalidade; Conhecer os diferentes tipos de Turismo e Meios de Hospedagem; Entender os fundamentos do Turismo, suas aplicações e os serviços; Compreender os tipos diferentes de meios de Hospedagem, suas particularidades e métodos de trabalho específicos de cada um deles.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas, estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários, e interpretação de textos de conteúdos afins, questões reflexivas sala de aula invertida. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas (com questões subjetivas e /ou objetivas) e Trabalho em grupo com apresentação em formato de seminário.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Fundamentos da Hospitalidade	4h
• Conceitos de Hospitalidade	2h
• Visão sistêmica da Hospitalidade	4h
• Hospitalidade e Comensalidade	2h
• Histórico e Evolução do Turismo	2h
• Tipos de Turismo	4h
• Equipamentos e Serviços Turísticos	2h

UNIDADE II	20
• História e evolução da hotelaria	2h
• Tipologia: pousadas, resorts, apart-hotel, camping, pensões, hotéis, *hostels*, motéis, hotel flutuante e outras modalidades	4h
• Classificação de hospedagem de acordo com a MTUR e ABIH	4h
• Diferenciação de redes e cadeias hoteleiras	2h
• Equipamentos e serviços em hotelaria	2h
• Departamentalização dos meios de hospedagem	4h
• Terminologia do turismo, hotelaria, lazer, eventos e gastronomia	2h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSUNÇÃO, P. de. **História do turismo no Brasil entre os séculos XVI e XX**: viagens, espaço e cultura. São Paulo: Manole, 2012.

FURTADO, S.; VIEIRA, F. **Hospitalidade**: turismo e estratégias segmentadas. São Paulo: Sengage, 2011.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo**. 3. ed. São Paulo: Cengage Learning/ SENAC, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETTO, M. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 13. ed. Campinas: Papirus, 2014.

CAMARGO, L. O. de L. **Hospitalidade.** 2. ed. 3. reimpressão. São Paulo: Aleph, 2004. - (Coleção ABC do Turismo).

CARVALHO, M. E.; KNUPP, G. **Fundamentos do Turismo.** Curitiba: Intersaberes, 2015

OURIQUES, H. R. **A Produção do Turismo**: fetichismo e dependência. 2. ed. Campinas: Alínea, 2016.

LOHMANN, G.; PANOSSO NETTO, A. **Teoria do Turismo**: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Metodologia aplicada à Hotelaria	40		2	40	1º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Pesquisa: tipos, características, procedimentos e técnicas de coleta de dados. A utilização de recursos de informática para pesquisa. Pesquisa bibliográfica com base de dados computadorizada, portais de revistas científicas e outros recursos disponíveis na internet. Aspectos éticos da pesquisa. Redação científica, Normas da ABNT. Método científico: tipos, características, formas de abordagem e etapa. Resumo, resenha, projetos de relatórios de pesquisa: função, elaboração e aplicação na área da Hotelaria

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de: Compreender a função da Metodologia aplicada a trabalhos acadêmicos e o uso destes no setor de Hotelaria e suas funções no processo de produção e inovação do conhecimento aplicado às organizações de meios de hospedagem.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas, estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários, e interpretação de textos de conteúdos afins, questões reflexivas sala de aula invertida. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas (com questões subjetivas e /ou objetivas) e elaboração de um texto acadêmico (resumo e/ou resenha e ou relatório)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
UNIDADE I	24
• Pesquisa: tipos, características, procedimentos e técnicas de coleta de dados	4h
• A utilização de recursos de informática para pesquisa: pesquisa bibliográfica com base de dados computadorizada, portais de revistas científicas e outros recursos disponíveis na internet.	4h
• Aspectos éticos da pesquisa	2h
• Técnicas de Estudo	2h
• Leitura	2h
• Fichamento	2h
• Modalidades de Trabalhos Acadêmicos: função, elaboração e aplicação na área da Hotelaria	2h
• Resumo	1h
• Resenha Crítica	1h
• Artigo Científico	2h
• Relatório	2h

UNIDADE II	16
• Redação Científica / Normas da ABNT /	3h
• Citações	3h
• Nota de Rodapé	3h
• Referências	3h
• Pré-textuais (capa, folha de rosto, resumo, sumário, e outros)	1h
• Textuais (Introdução, Desenvolvimento, Conclusão/Considerações Finais)	2h
• Pós-Textuais (Bibliografia/Referências, Apêndices, Anexos)	1h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AZEVEDO, C. M. da S. B. **Metodologia científica ao alcance de todos**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2018.

BASTOS, L. da R. **Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses, dissertações e monografias**. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

SCHLUTER, R. G. **Metodologia da Pesquisa em Turismo e hotelaria**. 2 ed. São Paulo: Aleph, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA, A. F. G. da. **Guia para elaboração de monografias-relatórios de pesquisa**: trabalhos acadêmicos, trabalhos de iniciação científica, dissertações, teses e editoração de livros. 3 ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2003.

BOAVENTURA, E. M. **Metodologia da pesquisa**: monografia, dissertação, tese. São Paulo: Atlas, 2012.

GOLD, M. **Redação Empresarial.** 3.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

JACOBINI, M. L. de P. **Metodologia do Trabalho Acadêmico.** 4. ed. Campinas: Alínea, 2011.

OLIVEIRA, M. M. de. **Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO [ ] ELETIVO [ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Antropologia e Cultura Brasileira	40		2	40	1º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

A cultura enquanto objeto de estudo da antropologia. As noções antropológicas de cultura e as representações simbólicas; relativismo cultural; etnocentrismo e diversidade cultural. As diferentes formas de produção cultural. A análise da formação cultural brasileira. A diversidade cultural e a identidade cultural no Brasil. Patrimônios culturais materiais e imateriais. O Fenômeno da Globalização.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao final da disciplina o estudante deverá ser capaz de identificar as contribuições étnicas para a formação da identidade cultural brasileira, entender o que é relativismo cultural, etnocentrismo, diversidade cultural e identificar as diferentes formas de produção cultural no Brasil, e os efeitos da Globalização. Compreender os conceitos de patrimônio cultural material e imaterial

METODOLOGIA

Aulas expositivas com utilização de recursos eletrônicos (slides, vídeos, etc.); leitura e discussão de textos, produção de textos, apresentação de seminários, exercícios orais e escritos.

AVALIAÇÃO

Os alunos poderão ser avaliados através de provas dissertativas ou objetivas, apresentação de trabalhos de pesquisa e seminários.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Conceitos de Antropologia e Cultura	2h
• O Homem enquanto produto e produtor da cultura	2h
• Formação do Povo Brasileiro: Heranças Indígenas, Portuguesa e Africana	4h
• Relativismo Cultural e Etnocentrismo	2h
• Identidade Cultural Brasileira	4h
• Cultura Popular	2h
• Cultura Erudita	2h
• Cultura de Massa	2h

UNIDADE II	20
• Cultura e Relações de Poder	4h
• O Fenômeno da Globalização	4h
• O Fenômeno do Consumo	4h
• Patrimônio Cultural Material	4h
• Patrimônio Cultural Imaterial	4h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BAUMAN, Z. **Globalização**: as consequências humanas. Rio de Janeiro: Zahar, 1999.

RIBEIRO, D. **O Povo Brasileiro**: a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Global, 2018.

SANTOS, J. L. dos. **O Que é Cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZEVEDO, A. **O Cortiço**. São Paulo: Martin Claret, 2001.

DAMATTA, R. **Brasileirismos**: Além do jornalismo, aquém da antropologia e quase ficção. São Paulo: Rocco, 2015.

HARARI, Y. N. **Sapiens**: uma breve História da Humanidade. Tradução de Janaína Marcoantonio. Porto Alegre: L&PM, 2017.

LODY, R. **Brasil Bom de Boca**: Temas da antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC, 2008.

RIBEIRO, J. U. **Viva o Povo Brasileiro**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2008.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Noções de Administração	40		2	40	1º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Estudo dos fundamentos da administração com foco nos processos hoteleiros.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Desenvolver o pensamento crítico em relação ao ambiente organizacional e toda sua influência na sociedade; Estimular a comunicação verbal e escrita considerando as necessidades dos equipamentos de hospedagem; e Desenvolver o espírito de colaboração entre os alunos, com foco no trabalho em equipe exigido pelo mundo do trabalho.

METODOLOGIA

Na disciplina serão desenvolvidos atividades de natureza teórico/prática, compreendendo aulas expositivas, exposição dialogada, estudo dirigido, estudo de caso, exercício e discussões desenvolvidas pelos alunos de forma individual e/ou grupos, sob a orientação e coordenação do professor. Os alunos serão estimulados a terem uma visão crítica de todo conteúdo apresentado em sala quando da sua relação com a realidade externa vivenciada. Análise crítica do ambiente organizacional, com base nas teorias e conceitos apreendidos

AVALIAÇÃO

Considera-se a avaliação como um processo contínuo, dinâmico e cumulativo em que aspectos qualitativos são privilegiados sobre os quantitativos, abrangendo o estudante, tanto em sua história de vida como na sua experiência profissional. Desta forma, este processo é visto como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas com momentos isolados. Assim propõe-se como estratégias de avaliação as seguintes atividades:

- Trabalho de pesquisa relacionando teoria e prática
- Avaliação escrita discursiva crítica
- Seminários participativos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
1. Significado da Administração	5h
1.1 Organizações	
1.2 Eficiência e Eficácia	
1.3 Administração: conceitos e importância	
2. Teoria da Administração	5h
2.1 Escola Clássica	
2.2 Evolução da escola clássica	
2.3 Enfoque comportamental	
2.4 Pensamento sistêmico	
3. Taylor, Ford e a Eficiência	10h
3.1 Taylor e o movimento da Administração Científica	
3.2 O problema dos salários	
3.3 O plano de Taylor	
3.4 Segunda e Terceira fase da Administração Científica	
3.5 Críticas à Administração Científica	
3.6 Princípios da Produção em Massa	
3.7 A linha de montagem de Henry Ford	

UNIDADE II	20
4. Fayol e a escola do processo de Administração	2,5h
4.1 Processo administrativo segundo Fayol	
5. Enfoque Comportamental na Administração	2,5h
5.1 Escolas das Relações Humanas	
6. Organização e os processos de trabalho	5h
6.1 Estrutura organizacional	
6.2 Funções da gestão: pessoal, marketing, finanças, produção e logística	
6.3 Processo decisório	
6.4 Cultura organizacional	
6.5 Organizações Proativas / Empreendedorismo	
7.Outros formatos de organização	10h
7.1 Cooperativismo	
7.2 Economia Solidária	
7.3 Organizações Públicas	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira.** 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 9.ed. São Paulo: Makron Books, 2014.

MAXIMIANO, A. C. A. **Teoria Geral da Administração**: da revolução urbana à revolução digital. 7.ed. São Paulo. Atlas, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAGA, R. **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2017.

CHIAVENATO, I. **Administração nos novos tempos**: os novos horizontes em administração. 3.ed. São Paulo: Manole, 2014.

MONTANA, P. J.; CHARNOV, B. H. **Administração**. São Paulo: Saraiva, 2012.

SILVA, R. O. **Teorias da Administração**. 3.ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2013.

SOLOMON, M. R. **O comportamento do consumidor**: comprando, possuindo e sendo. 11. ed. São Paulo: Bookman, 2016.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Português na Hotelaria	40		2	40	1º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Promover as competências e habilidades necessárias para as práticas de leitura e produção de textos orais e escritos, de forma autônoma na constelação de gêneros pertinentes à formação profissional e acadêmica dos discentes. Estudo assistemático da norma culta oral e escrita.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término desse componente curricular o aluno estará apto a:
- Compreender o funcionamento dialógico da língua e sua relação com os diferentes modos na construção dos textos.
- Confrontar opiniões e pontos de vista sobre as diferentes linguagens e suas manifestações específicas.
- Analisar, interpretar e aplicar os recursos expressivos, relacionando texto com seus contextos, mediante a natureza, função, organização e estrutura das manifestações.
- Adequar o uso da língua a diferentes contextos e interlocutores.
- Compreender a importância da coerência como elemento da textualidade.
- Compreender a função dos elementos de coesão na progressão textual.
- Refletir sobre o papel do leitor, suas preferências, intuições e conhecimentos, e sobre sua interação com o texto.
- Produzir marcação, apontamento e fichamento de leitura, resumos e seminários.
- Compreender e utilizar-se da estrutura e processos morfossintáticos na construção dos textos.

METODOLOGIA

Aulas teóricas, expositivas dialogadas, seminários e trabalhos em grupos e/ou individuais. As aulas teóricas terão como enfoque a contextualização e interdisciplinaridade, buscando relacionar os conteúdos com situações a serem vivenciadas pelos alunos em sua vida profissional e com outras áreas do conhecimento. A participação dos alunos será fator essencial no decorrer das aulas, sempre instigando a curiosidade e a pesquisa.

AVALIAÇÃO

Avaliação contínua, quantitativa e qualitativa. Os alunos serão avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, resolução de exercícios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	15
1. Língua: unidade e variação.....	5h
1.1 Níveis de linguagem e situação comunicativa.	
1.2 Preconceito linguístico.	
2. Leitura e Construção de Sentido.....	10h
2.1 Concepção de leitura: a leitura como processo de interação autor-texto-leitor.	
2.2 Estratégias de leitura.	
2.3 Leitura e produção de sentidos.	
2.3.1 A construção do sentido: sentido e contexto.	
2.3.2 A Polissemia.	
2.3.3 Sentido literal e sentido não literais: pressupostos, inferências e subentendidos.	
2.3.4 Efeitos de sentido: duplo sentido, ironia, humor.	
2.3.5 Leitura e análise de textos variados.	

UNIDADE II	25
3. Texto, discurso e textualidade	15h
3.1 Conceito: o funcionamento dialógico dos textos.	
3.2 Intertextualidade e interdiscursividade.	
3.3 Coesão e coerência textuais.	
3.4 A referenciação	
3.5 Estudo dos relatores sintático-semânticos e progressão textual.	
3.6 Multimodalidade: os diferentes modos que constituem o texto.	
4. Gêneros textuais frente às demandas acadêmicas: resumo, fichamento, resenha, seminário.....	10h
.	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. **Ler e Compreender os Sentidos do Texto**. São Paulo: Contexto, 2006.

LOUSADA, E.; MACHADO, A. R.; TARDELLI, L. S. A. **Planejar Gêneros Acadêmicos**: Leitura e Produção de Textos Acadêmicos. São Paulo: Parábola, 2010.

MARCUSCHI; L.A. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAGNO, M. **Gramática Pedagógica do Português Brasileiro**. São Paulo: Parábola, 2011.

FARACO, C.A.; TEZZA, C. **Oficina de Texto**. Petrópolis: Vozes, 2014.

GARCIA, O. M. **Comunicação em Prosa Moderna**: Aprendendo a escrever, aprendendo a pensar. 27. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.

HOUAISS, A. **Minidicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. São Paulo: Objetiva, 2014.

MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. **Português Instrumental**. São Paulo: Atlas, 2010.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Informática básica	40		2	40	1º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Noções básicas de Informática: Conceitos fundamentais: hardware, software, sistemas operacionais e internet; **Noções de sistemas operacionais:** Instalação e uso de softwares; Operações com arquivos e pastas; **Noções de aplicativos de produtividade:** Software editor de textos; Software de planilha eletrônica; Software de apresentação de slides; Software de desenho vetorial / diagramação; **Noções de redes de computadores e Internet:** Ferramenta de e-mail; Ferramenta de compartilhamento de arquivos; Ferramenta de agenda; Softwares na nuvem.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término desse componente curricular o discente estará apto a: Conhecer conceitos básicos de informática e uso do computador; Compreender e operar um sistema operacional; Compreender e operar pacotes de aplicativos de produtividade, para fins acadêmicos e profissionais; Compreender/ operar os principais serviços da Internet para fins acadêmicos e profissionais.

METODOLOGIA

Os procedimentos de ensino devem ser baseados em atividades práticas desenvolvidas no ambiente do laboratório de informática, orientadas por conteúdo teórico e, preferencialmente, interdisciplinares, enfatizando o conceito de tecnologia da informação como ferramenta auxiliar ao desenvolvimento pessoal, profissional e acadêmico.

AVALIAÇÃO

O processo de avaliação deve ser realizado de maneira modular, com base no desenvolvimento das competências apresentadas, visando analisar a compreensão da teoria envolvida e a evolução das habilidades práticas no uso das diversas ferramentas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
1. Noções básicas de Informática	2h
1.1 Conceitos fundamentais: hardware, software, sistemas operacionais e internet	
2. Noções de sistemas operacionais	2h
2.1 Instalação e uso de softwares	
2.2 Operações com arquivos e pastas.	
3. Noções de aplicativos de produtividade	16h
3.1 Editor de texto	
3.2 Software de apresentação	

UNIDADE II	20
4. Noções de aplicativos de produtividade	12h
4.1 Software de desenho vetorial / diagramação	
4.2 Planilha eletrônica	
5. Noções de redes de computadores e Internet	8h
5.1 Ferramenta de e-mail	
5.2 Ferramenta de compartilhamento de arquivos	
5.3 Ferramenta de agenda	
5.4 Softwares na nuvem	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

REIS, W. J. dos. **LibreOffice Writer 4.2**: manipulando textos com liberdade e precisão. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.

_____. **LibreOffice Impress 4.2**: dominando Apresentações. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.

_____. **LibreOffice Calc 4.2**: dominando as Planilhas. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DUARTE, M. A. **LibreOffice Calc Avançado**. São José do Rio Pardo: Viena, 2014.

FERREIRA, M. C. **Informática Aplicada**. São Paulo: Érica, 2014. – (Série Eixos).

SANTANA FILHO, O. V. **Windows 7**. São Paulo: SENAC, 2012.

SIMÃO, D. H. **LibreOffice Draw 4.2**: conceito e prática. São José do Rio Pardo: Viena, 2014.

SANTANA FILHO, O. V. **Windows 10**. São Paulo: SENAC, 2017.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Matemática básica	40		2	40	1º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Lógica de argumentação. Estudo das proposições: analogias, inferências, deduções e conclusões. Aplicação em casos administrativos.

Razão; Proporção; Regra de Três (Simples e composta); Porcentagem; Conceitos gerais da Matemática Financeira; Capitalização e descontos simples e compostos;

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Possibilitar ao aluno de Hotelaria o desenvolvimento do raciocínio lógico e dos principais conceitos matemáticos e suas aplicações em situações rotineiras ou não do exercício da profissão e do cotidiano. Apresentar conceitos, ilustrados com deduções de expressões para suas aplicações e reforçado com exemplos e exercícios ligados ao cotidiano das atividades profissionais peculiares ao curso; além de valer-se do uso recursos tecnológicos de suporte à disciplina (planilhas eletrônicas, calculadoras financeiras, sistemas, etc.).

METODOLOGIA

Partindo do pressuposto pedagógico que o processo de aprendizagem está ligado à significação do conteúdo, e que esta, necessariamente, implica em reflexão e investigação na vinculação entre a teoria e a prática, fica baseada em atividades que incentivem a participação e desenvolvimento da crítica e criatividade. Nesta linha de pensamento sugere-se a aplicação de:

- Aulas expositivas-explicativas;
- Uso de jogos, atendendo o critério da modelagem;
- Resolução de situações-problemas;
- Interações virtuais baseadas nos conteúdos trabalhados;

AVALIAÇÃO

Considerando avaliação como um processo contínuo, dinâmico e cumulativo em que aspectos qualitativos sobrepõem-se aos quantitativos, promovendo no discente a possibilidade de desenvolvimento dos conteúdos abordados durante todo o processo de ensino-aprendizagem e não apenas em momentos isolados, seja individualmente, seja em grupo. Desta forma, este processo é visto como uma dimensão do processo de ensino e aprendizagem e não apenas como momentos isolados. Assim, propõem-se como estratégias de avaliação as seguintes atividades:

- Atividades de pesquisa em equipes e individualmente;
- Resolução de situações-problema;
- Elaboração de atividades que envolvam pesquisa e organização de dados;
- Estudos de caso;
- Avaliações escritas individualmente ou em grupo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
UNIDADE I	20
1. Introdução à Lógica	4h
1.1. Contextualização 1.2. Sentenças 1.3. Operação 1.4. Relação 1.5. Proposições	6h
2. Lógica de Argumentação 2.1. Premissa e Conclusão 2.2. Mentiras e Verdades 2.3. Silogismo	6h
3. Estudo das Proposições 3.1. Proposições compostas 3.2. Tabelas Verdade 3.3. Equivalência entre proposições 3.4. Negação de proposições	
4. RAZÕES E PROPORÇÕES: Razão; Proporção; Grandezas proporcionais (direta e inversa); Divisão proporcional; Regra de sociedade	4h

UNIDADE II	20
5. REGRA DE TRÊS: Regra de três simples e composta; Câmbio.	4h
6. PORCENTAGEM: Conceito; Formas de escrita; Cálculo do por cento; Taxa percentual;	6h
7. Operações de venda com aplicação da porcentagem	
8. CONCEITOS GERAIS DA MATEMÁTICA FINANCEIRA: Juro; Diagrama de fluxo de caixa; Regras básicas da Matemática Financeira.	6h 4h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALENCAR FILHO, E. de. **Introdução à lógica matemática**. São Paulo: Nobel. 2017.

DRUCK, Suely (Org.). **Matemática**. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2004. - (Coleção explorando o ensino).

JORGE, Miguel (et al.). **Matemática Para o Ensino Médio.** São Paulo: Editora do Brasil Didático, 2010. (Coleção Aprender, Volume I)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CABRAL, L. C.; NUNES, M. C. **Raciocínio Lógico-Quantitativo**. São Paulo: Elsevier, 2011.

GIMENEZ, C. S. **Comitre Resolução de Problemas**. 2. ed. Florianópolis: UFSC/EAD/CED/CFM, 2011.

IEZZI, G.; HAZZAN, S.; DEGENSZAJN, D. M. **Fundamentos de matemática elementar**: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva. São Paulo: Ática, 2013.

SAGUILLO, J. M. **El pensamento logico-matematico**. Espanha: Akal Ediciones, 2008.

SILVA, S. M. **Matemática básica para cursos superiores**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2018.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO [ ] ELETIVO [ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Inglês para Hotelaria I	40		2	40	1º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Estudo da Língua Inglesa voltada às especificidades da área de Hotelaria

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Tornar-se consciente da importância do estudo de Inglês em suas futuras atividades profissionais.
Compreender a estrutura da língua inglesa.
Desenvolver as habilidades escritas, orais, auditivas e de leitura na língua estrangeira em questão.
Entender a identidade, cultura e variação de usos da língua inglesa.
Ampliar o vocabulário comum da área de Hotelaria.

METODOLOGIA

A fim de que o processo de aprendizagem se torne significativo, relacionaremos a teoria com a prática. Tais processos serão propostos por meio de aulas expositivas dialogadas, seminários, debates, visitas técnicas etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação se dará de forma dinâmica e formativa, através de critérios tais como: participação em sala de aula, qualidade do material produzido, elaboração e apresentação de trabalhos, frequência, pontualidade, visitas técnicas, bem como testes teóricos e práticos sobre temas ministrados. Todas as atividades de avaliação desenvolvidas como forma de identificar e suprir as carências de conhecimentos e dificuldades dos educandos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Dar e pedir informações pessoais; realizar saudações e despedidas em situações (diálogos) comuns à rotina dos departamentos que compõem a área de hotelaria; aprender sobre diferentes nacionalidades	8h
• Expressar intenções e interesses, conhecer profissões em geral e específicas da área de hotelaria.	6h
• Descrever lugares e países; expressar existência; falar sobre localização e tempo.	6h

UNIDADE II	20
• Identificar objetos; expressar necessidade; perguntar sobre produtos, pedir preços etc. Falar sobre preferências, conhecer os numerais, as cores, o vestuário e os objetos do cotidiano.	8h
• Descrever bairros e cidades; comentar sobre um lugar; solicitar e dar informações para chegar a algum lugar.	6h
• Dar as boas-vindas a um turista; falar sobre pontos turísticos; oferecer ajuda; dar informações sobre serviços essenciais.	6h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

O'HARA. F. **Be my guest.** English for the hotel industry – Student's book. New York: Cambridge University, 2012.

RICHARDS, J.C; BOHLKE, D. **Four corners.** New York: Cambridge University Press, 2012.

RUBIO, B. A. B. **Inglês para Hotelaria**. São Paulo: SENAC, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GUANDALINI, E. O. **Técnicas de Leitura em Inglês** - Estágio I. São Paulo: Texto Novo, 2004.

MURPHY, Raymond: **Essential Grammar in Use**: A self-study reference and practice book for elementary learners of English. New York: Cambridge, 2015.

OXFORD: **Dicionário Oxford Escolar**: Para estudantes brasileiros de inglês Oxford: Oxford University Press, 2013.

RUBIO, B. A. B. **Inglês para profissionais de turismo**. São Paulo: SENAC, 2012.

TORRES, N. **Gramática Prática da Língua Inglesa**: O Inglês Descomplicado. São Paulo: Saraiva, 2014.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Espanhol para Hotelaria I	40		2	40	1º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Introdução ao estudo da língua e cultura espanholas, com enfoque nocional-funcional e desenvolvimento das habilidades comunicativas de nível inicial, voltada às especificidades da área de Hotelaria.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Desenvolver as competências comunicativas do aluno com o objetivo de que este torne-se capaz de realizar as atividades atribuídas a área de hotelaria usando a língua estrangeira em questão. São elas:
Tornar-se consciente da importância do estudo de Espanhol em suas futuras atividades profissionais.
Compreender a estrutura normativa da língua espanhola de nível inicial.
Propor uma reflexão a partir das práticas desenvolvidas em aula, no âmbito procedimental e atitudinal, de características importantes para que o aluno realize suas atividades profissionais e se desenvolva com fluidez nas diferentes situações comunicativas de uso da língua estrangeira em questão.
Desenvolver as habilidades escritas, orais, auditivas e de leitura na língua estrangeira em questão.
Entender a identidade, cultura e variação linguística dos povos hispanos.
Desenvolver a consciência comunicativa
Ampliar o vocabulário comum da área de Hospedagem

METODOLOGIA

A fim de que o processo de aprendizagem se torne significativo, relacionaremos a teoria com a prática. Tais processos serão propostos por meio de aulas expositivas dialogadas, seminários e/ou atividades de extensão, debates, visitas técnicas etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação, como processo de verificação de aprendizagem, se dará de maneira dinâmica e formativa, através dos seguintes critérios: Participação em sala de aula, frequência e pontualidade; Apresentação de seminários e/ou atividade de extensão com ênfase em aspectos da cultura hoteleira presente no mundo hispano; Avaliação oral e escrita sobre temas ministrados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Dar e pedir informações pessoais; realizar saudações e despedidas (formais e informais aplicados aos contextos situacionais presentes na área de hotelaria); o alfabeto; aprender sobre diferentes nacionalidades;	8h
• Expressar intenções e interesses; conhecer profissões em geral e especificas da área de hotelaria; verbos no presente do indicativo (regulares, irregulares e reflexivos); os artigos, pronomes pessoais (tônicos e átonos);	6h
• Descrever lugares e países; expressar existência; falar sobre localização e tempo.	6h

UNIDADE II	20
• Identificar objetos; expressar necessidade; comprar em lojas: perguntar sobre produtos, pedir preços, etc.; Falar sobre preferências, conhecer os numerais, as cores, o vestuário e os objetos do cotidiano; pronomes demonstrativos;	8h
• Descrever bairros e cidades; comentar sobre um lugar; solicitar e dar informações para chegar a algum lugar;	6h
• Dar as boas-vindas a um turista; falar sobre pontos turísticos; oferecer ajuda; dar informações sobre serviços essenciais.	6h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARGONÉS, L.; PALENCIA, R. **Gramática de uso del español**: teoria y práctica. A1 – B2. Madrid: SM, 2009.

CORPAS, Jaime; GARCÍA, Eva; GARMENDIA, Agustín. **Aula Internacional 1**. Nueva edición. Barcelona: Difusión, 2013.

ZIPMAN, Suzana. **Espanhol para hotelaria**. São Paulo: Disal Editora, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARMAND, E. E.; RUIZ, V. C. **Introducción al turismo**: análisis y estructura. Madrid: Editorial Ramón Areces, 2018.

GODED, M.; VARELA, R. **Bienvenidos**: español para profesionales de Turismo y Hostelería. A1-A2. Madrid: CLAVE-ELE, 2004.

MATTE BON, F. **Gramática comunicativa del español**: Tomo I. Madrid: Edelsa, 1995. Reimpressão 2016.

_____. **Gramática comunicativa del español**: Tomo II. Madrid: Edelsa, 1995. Reimpressão 2016.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. **Diccionario de la lengua española**. Madrid, Espasa-Calpe, 1997.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Recepção e Reservas	40		2	40	2º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Estudo da estrutura, técnicas e procedimentos operacionais relacionados aos setores de recepção e reservas, para a aquisição das habilidades profissionais necessárias à eficácia e eficiência no atendimento. Treinar as técnicas que devem ser desenvolvidas na área de reservas, utilizando o laboratório da instituição e/ou empreendimentos hoteleiros locais, buscando: montar, organizar e equipar o setor; simular situações relacionadas às diversas funções hierárquicas e atribuições/responsabilidades do setor; praticar os procedimentos técnicos processuais referentes a realização, alteração, cancelamento, confirmação e controle das várias formas de reservas; vivenciar o cenário de atendimento em reservas utilizando os termos técnicos, código fonético e linguagem adequada.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao fim dessa Disciplina o aluno deve ser capaz de conhecer e utilizar as técnicas específicas para recepção, reservas, cancelamentos e demais atividades de controle e gestão durante a estadia do cliente.

METODOLOGIA

Serão ministradas aulas expositivas com apoio multimídia, leitura de artigos, grupos de discussão, visitas técnicas e interpretações de práticas de atividades corriqueiras da disciplina.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado através de uma prova escrita contendo o assunto da disciplina bem como através de apresentação de seminário de trabalhos a ser agendados ao longo da disciplina.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Etiqueta e postura profissional em atendimento	4h
• Fidelização de clientes	4h
• Técnicas de gestão de estadia de clientes, recepção, cancelamento, adiamento, encerramento.	12h

UNIDADE II	20
• Sistemas e ferramentas de controle de Estadia;	4h
• Sistemas de Qualidade de Atendimento;	8h
• Sistemas de controle de Gastos tarifados.	8h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, C. A. **Manual de hospedagem**: simplifcando ações na hotelaria. 2 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

LAGÔA, V. R. **Recepção e telefone PABX**: técnicas para profissionais. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2011.

PÉREZ, L. di M. **Manual prático de recepção hoteleira**. 2.ed. São Paulo: Roca, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASCANIO, A. **Turismo e Planejamento Hoteleiro**: avaliação econômica e ambiental. São Paulo: Papirus, 2003.

CÂNDIDO, I. **Gestão de Hotéis**: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

CAVASSA, R., C. **Hotéis**: Gerenciamento, Segurança e Manutenção. São Paulo: Rocca, 2001.

DIAS, R.; PIMENTA, M. A. **Gestão de hotelaria e turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

POWERS, T. BARROW, C. W. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Governança e Lavanderia	40		2	40	2º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Identificação de técnicas e procedimentos operacionais do setor de Governança, englobando a lavanderia. Estudo da estrutura, técnicas e procedimentos operacionais relacionados ao setor de governança para a aquisição das habilidades profissionais necessárias à eficácia e eficiência no atendimento. Treinar as técnicas que devem ser desenvolvidas na área de governança, utilizando o laboratório da instituição e/ou empreendimentos hoteleiros locais e lavanderias, buscando: montar, organizar e equipar o setor; simular situações relacionadas às diversas funções hierárquicas e atribuições/responsabilidades do setor; praticar os procedimentos técnicos processuais referentes à organização do trabalho no setor de governança; vivenciar o cenário de atendimento no setor de governança e lavanderia.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término da disciplina o aluno deve estar apto a entender o funcionamento do serviço de governança e as técnicas de serviço utilizadas no desenvolvimento do mesmo.

METODOLOGIA

Serão ministradas aulas teóricas com apoio multimídia, visitas técnicas, estudos de caso, grupos de estudo e atividades lúdicas representando as atividades discutidas na disciplina.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados através de provas escritas, atividades, seminários e experimentações práticas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Setor de Governança – Conceitos	2h
• Organograma do setor de governança e lavanderia	6h
• Manutenção e Decoração nos meios de hospedagem e enxoval;	4h
• Técnicas de trabalho e organização de camareira	6h

UNIDADE II	20
• Material de limpeza, utensílios e equipamentos;	4h
• Rouparia de andar;	4h
• Técnicas de trabalho e organização de lavanderia;	4h
• Administração de governança – Gerente de Governança e Supervisão de Andar	8h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

OLIVEIRA, G. B. **Camareira**: mercado profissional. São Paulo: SENAC, 2009.

VIEIRA, E. V. de. **Camareira de hotel**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

YANES, A. F. **Governança em Hospedagem**. São Paulo: Érica; Saraiva, 2014. – (Série Eixos).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FARIAS, R, M. **Manual para lavanderias**: revolução na arte de lavar. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2016.

LUCAS, L. **Manutenção de Hotel**. São Paulo: Editora Escolar, 2011.

NOGALES, M. C. P. **Gestão & Operações hoteleiras**. Joinville: Clube dos Autores, 2016.

SARAIVA, J. M. (Org). **O (a) Profissional de Hotelaria e Empresa Similar**: o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009.

SILVA, F. B. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria**: entender o cliente e atender com eficácia. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: SENAC, 2013.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Laboratório em Recepção e Governança		40	2	40	2º

Pré-requisitos	Estar matriculado nas disciplinas de Governança e Lavanderia; Recepção e Reservas	Co-Requisitos	

EMENTA

Ambientação em Recepção e Reservas, oportunizando o aluno a praticar o que assunto ministrado em Recepção e Reservas. A ambientação poderá ser realizada no laboratório do IFPE, Meios de Hospedagem, Agências de turismo, eventos e/ou ambientes que retratem a realidade do setor.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao fim dessa Disciplina o aluno deve ser capaz de conhecer e utilizar as técnicas específicas para recepção, reservas, governança e lavanderia.

METODOLOGIA

A disciplina será realizada através da observação e repetição das práticas realizadas nos ambientes que retratem as áreas de recepção, reservas e governança e lavanderia.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados a partir de relatórios confeccionados pelos docentes, acompanhamento do discente na disciplina e eventual avaliação do responsável pelo aluno nos laboratórios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Atividade prática no Setor de Recepção e Reservas	10h
• Atividade prática no Setor de Governança e Lavanderia	10h

UNIDADE II	20
• Atividade prática no Setor de Recepção e Reservas	10h
• Atividade prática no Setor de Governança e Lavanderia	10h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ISMAIL, A. **Hospedagem**: front office e governança. São Paulo: Cengage Learning, 2015.

PÉREZ, L. di M. **Manual prático de recepção hoteleira**. 2.ed. São Paulo: Roca, 2014.

YANES, A. F. **Governança em Hospedagem**. São Paulo: Érica; Saraiva, 2014. – (Série Eixos).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASCANIO, A. **Turismo e Planejamento Hoteleiro**: avaliação econômica e ambiental. São Paulo: Papirus, 2003.

CÂNDIDO, I. **Gestão de Hotéis**: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

CAVASSA, R., C. **Hotéis**: Gerenciamento, Segurança e Manutenção. São Paulo: Rocca, 2001.

DIAS, R.; PIMENTA, M. A. **Gestão de hotelaria e turismo**. São Paulo: Prentice Hall, 2005.

POWERS, T. BARROW, C. W. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Planejamento e Organização de Eventos I	40		2	40	2º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Conceito e histórico dos eventos. Tipos, classificação e fases de eventos. Importância dos eventos para o turismo e para os meios de hospedagens. Eventos na hotelaria. Ideias e Concepções dos Eventos; Planejamento de Eventos: tipos, etapas e dimensões. Pré-evento [planejamento e preparação]: cronograma preliminar, plano *comercial,* instrumentos de controle de planejamento: *briefing* e *check-list*; Transevento [operacionalização]: *check-list*, secretaria, salas e serviços especiais, infraestrutura e logística, pesquisa de opinião, assessoria de imprensa; Pós-Evento [fechamento e avaliação]: prestações de contas, instrumentos de controle administrativo e financeiro; Avaliação e relatórios.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de: Caracterizar as diversas facetas relativas aos eventos; Conhecer os diferentes tipos de Eventos e suas respectivas características; Entender quais são e como funcionam os principais instrumentos de organização de eventos; Identificar quais são as principais ações relativas as fases de pré-evento, evento e pós-evento.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas, estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários, e interpretação de textos de conteúdos afins, questões reflexivas sala de aula invertida. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas (com questões subjetivas e /ou objetivas) e Trabalho em grupo com apresentação em formato de seminário.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Histórico dos Eventos	2h
• Evolução dos Eventos ao longo da história	4h
• Utilização dos Eventos na formação política e cultural da sociedade	2h
• Disposição e Utilidade de Eventos atualmente	3h
• Classificação de Eventos quanto ao tipo e função	3h
• Especificidades de Eventos	2h
• Eventos sociais, formais, religiosos e acadêmicos	4h

UNIDADE II	20
• Planejamento estratégico de Eventos	2h
• Público e resultados esperados	2h
• Escolha de Temas apropriados a eventos	3h
• Etapas de Produção de Eventos	2h
• Organização de programação	3h
o Plano de Evento	4h
o Instrumentos de controle em eventos (check-list)	2h
o Relatório de Eventos	2h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FORTES, W. G.; SILVA, M. Benine R. **Eventos: Estratégias de Planejamento e Execução.** 2. ed. São Paulo: Summus, 2011.

MATIAS, M. **Organização de Eventos:** procedimentos e técnicas. 6.ed. Revisada e Atualizada. São Paulo: Manole, 2013.

MARTINS, V. **Manual Prático de Eventos**. São Paulo: Campus, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, R. B. **Manual de Eventos**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de Eventos**: Teoria e Prática. São Paulo: Cengage, 2003.

HOYLE JR, L. H. **Marketing de Eventos**: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2008.

PEROZIN, J. G. P. A.; MENDONCA, M. J. A. **Planejamento e Organização de Eventos.** São Paulo: Erica, 2014.

ZANELLA, L. C.**Manual de organização de eventos**: planejamento e operacionalização. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2012.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Matemática Financeira Aplicada à Hotelaria	40		2	40	2º

Pré-requisitos	Matemática básica	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Conceitos gerais da Matemática Financeira; Regime de Capitalização Simples; Regime de Capitalização Composta; Taxas de Juros; Operações de Desconto; Séries Uniformes; Séries Variáveis; Equivalência Financeira; Sistemas de Amortização de Empréstimos e Financiamentos; Análise de Alternativas de Investimentos; Depreciação.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Passar para o aluno do CST em Hotelaria uma Matemática Financeira que privilegia o aspecto prático da disciplina, sem fugir ao necessário rigor dos conhecimentos teóricos da disciplina.
Apresentar conceitos, ilustrados com deduções de expressões para suas aplicações e reforçado com exemplos e exercícios ligados ao cotidiano das atividades profissionais peculiares ao curso; além de valer-se do uso recursos tecnológicos de suporte à disciplina (planilhas eletrônicas, calculadoras financeiras, sistemas, etc.).
Despertar no aluno o entendimento dos princípios básicos dos cálculos financeiros, enfatizando as descobertas e generalizações matemáticas inerentes a este.

METODOLOGIA

O conteúdo será vivenciado através de uma prática dialógica, por meio de aulas expositiva / interativa com espaço para o debate e a reflexão, utilizando-se de textos, artigos, exercícios (situações-problemas, fixação e estudos de caso), aulas com utilização de recursos tecnológicos (no laboratório de informática, app's de emuladores financeiros, calculadoras financeiras) e vídeos sobre a temática abordada; com a aplicação de trabalhos individuais e coletivos, seminários, utilização de materiais didáticos para a sala de aula e pesquisa de campo.

AVALIAÇÃO

Por acreditar em avaliação contínua e processual, todo o processo avaliativo será desenvolvido através das produções realizadas pelos alunos ao decorrer do semestre letivo, avaliação da dinâmica de apresentação de seminários, análise de relatórios de pesquisa bibliográfica, exercício de verificação da aprendizagem institucional, participação nos processos de debate sobre o que constará nos textos e vídeos, além dos testes específicos da disciplina.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
UNIDADE I	20
1. Conceitos Gerais da Matemática Financeira	2h
1.1 Fluxo de caixa	
1.2 Juros (conceito, unidades de medida, regimes adotados)	
1.3 O valor do dinheiro no tempo	
1.4 Um pouco da História da Matemática Financeira	
1.5 Aplicações práticas do juro	
2. Regime de Capitalização Simples	5h
2.1 Crescimento linear (estimação linear)	
2.2 Regime de Capitalização simples (dedução e verificação de expressão genérica)	
2.3 Taxas proporcionais e equivalentes	
2.4 Juro comercial e juro exato	
3. Regime de Capitalização Composto	5h
3.1 Crescimento exponencial	
3.2 Montante composto (dedução e verificação de expressão genérica)	
3.3 Taxas proporcionais, equivalentes, nominais, efetivas, real e aparente	
3.4 Conversão de taxa nominal em taxa efetiva e taxa efetiva em taxa nominal usando a HP-12C	
4. Taxas de Juros	4h
4.1 Taxa Efetiva	
4.2 Taxa Proporcional	
4.3 Taxa Equivalente	
4.4 Taxa Real e Taxa Nominal	
5. Operações de Desconto	4h
5.1 Descontos Simples e Compostos	
5.2 Desconto por dentro e desconto por fora	

UNIDADE II	20
6. Séries Uniformes e Variáveis ..... 6.1 Prestações iguais 6.2 Prestações diferidas 6.3 Expressões para determinar prestações, valor futuro e valor presente	4h
7. Equivalência de Fluxo de Caixa e Sistema de Amortização de Empréstimos e Financiamentos ..... 7.1 Conceito de equivalência de fluxo de caixa 7.2 Planos Equivalentes de Financiamento 7.3 Plano com pagamento no final 7.4 Plano com pagamentos periódicos de juros 7.5 Plano com prestações iguais – Modelo Price 7.6 Sistema de Amortização Constante – SAC 7.7 Sistema de Amortização Mista – SAM 7.8 Sistema Americano 7.9 SACRE 7.10 Análise comparativa dos Sistemas apresentados	6h
8. Análise de Alternativas de Investimentos ..... 8.1 Conceitos gerais (investimento, avaliação de um investimento, investimentos mutuamente exclusivos e independentes, seleção de investimentos entre alternativas, vida útil e taxa mínima de atratividade) 8.2 Introdução à análise de projetos financeiros 8.3 Métodos de análises de alternativas de investimentos (valor presente líquido, taxa interna de retorno, payback - simples e descontado –, índice benefício custo, taxa interna de retorno modificada, ROIA e ponto de FISHER)	6h
9. Depreciação..... 9.1 Conceito 9.2 Métodos: Linear, Declínio em Dobro e Coler	4h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSAF NETO, A. **Matemática financeira e suas aplicações**. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2016.

FARO, C.; LACHTERMACHER, G. **Introdução à Matemática Financeira.** Rio de Janeiro: FGV; Saraiva, 2012.

SAMANEZ, C. P. **Matemática Financeira**. 5. ed. São Paulo: Makron Books, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRUNI, A. L.; FAMÁ, R. **A Matemática das Finanças**: com aplicações na HP12C e Excel. São Paulo: Atlas, 2013.

CARVALHO, L. C. S. de, ELIA, B. de S.; DECOTELLI, C. A. **Matemática Financeira Aplicada**. Rio de Janeiro: FGV, 2009.

HAZZAN, S.; POMPEO, J. N. **Matemática Financeira**. São Paulo: Saraiva, 2007.

HORIGUTI, A.; DONADEL, J. **Matemática Comercial e Financeira e Fundamentos de Estatística**. São Paulo: Érica, 2014.

MÜLLER, A. N.; ANTONIK, L. R. **Matemática Financeira**: Instrumentos financeiros para a tomada de decisão em Administração, Economia e Contabilidade. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Legislação e Ética aplicada a Hotelaria e ao Turismo	40		2	40	2º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Direito, Sociedade e Estado. Fontes do Direito. Relações jurídicas. Análise da legislação aplicada ao Turismo, a partir do estudo dos conceitos gerais de direito, a administração pública e as hierarquias legais, conhecendo as diferentes formas normativas e suas implicações no dia-a-dia. Análise e estudo da ética em geral e ética profissional aplicada ao Turismo a partir do estudo dos Códigos Mundial e Brasileiro de Ética do Turismo.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Compreender a relação entre Direito, Sociedade e Estado, sendo capaz de identificar os atores das relações jurídicas instituídas e a legislação que se aplica a cada caso.
Permitir a identificação dos principais eixos da Política Nacional do Turismo e do Regulamento dos meios de hospedagem. Compreender as noções básicas do direito tributário, do trabalho, ambiental e do consumidor sendo capaz de associar ao turismo e à hospedagem. Relacionar as disposições éticas presentes no Código Mundial de Ética do Turismo e Código Brasileiro de Ética do Turismo.

METODOLOGIA

Serão utilizadas aulas com apoio multimídia, seminários e trabalhos em grupo.

AVALIAÇÃO

Trabalhos individuais, provas escritas e seminários.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	**CH**
UNIDADE I	20
1. Direito, Sociedade e Estado ..... 1.1. A noção de direito: noções e acepções da palavra direito. 1.2. Fato social e o direito: mútua dependência entre o direito e a sociedade. 1.3. Estado: conceito, elementos, finalidade, poderes e organização.	5h
2. Fontes do Direito ..... 2.1. Lei e legislação: processo de formação das leis. 2.2. Costume. 2.3. Jurisprudência 2.4. Doutrina.	5h
3. Relações jurídicas..... 3.1. Conceito, formação e elementos das Relações Jurídicas (sujeito, vínculo e objeto); 3.2. A natureza das relações jurídicas e o estudo do direito: a divisão do direito positivo em Direito Público e Direito Privado. 3.3. Enciclopédia Jurídica: Ramos do Direito.	5h
4. Legislação sobre o turismo..... 4.1. Noções sobre a Política Nacional de Turismo. 4.2. Regulamento dos meios de hospedagem.	5h

UNIDADE II	20
5. Legislação aplicada ao turismo e a hospedagem 5. 1. Noções de Direito Tributário. 5.1.1. Sistema tributário Nacional. 5.1.2. Enquadramento tributário. 5.1.3. Obrigação tributária; 5. 2. Noções de Direito do Trabalho. 5.2.1. Relações de trabalho; 5.2.2. Contrato de trabalho; 5.2.3. Jornada de Trabalho; 5.2.4. Remuneração; 5.3. Noções de direito ambiental; 5.3.1. Princípios básicos do direito do ambiental; 5.3.2. Noções de Licenciamento Ambiental; 5.3.3. Noções de Logística Reversa; 5.4. Noções de direito do consumidor. 5.4.1. Princípios básicos do direito do consumidor; 5.4.2. Caracterização da relação de consumo; 5.4.3. Comércio eletrônico e direito do consumidor.	10h
6 Ética ..... 6.1. Moral e ética: conceito; âmbito de atuação; inter-relações. 6.2. Ética e direito; 6.3. Ética profissional. 6.4. Códigos de ética aplicados ao Turismo.	10h

Fiales

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALDRIGUI, M. **Meios de Hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2007.

ALMEIDA, J. B. **Manual de Direito do Consumidor**. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

NADER, P. **Introdução ao Estudo do Direito**. 40. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. **Código de Proteção e Defesa do Consumidor, Lei n° 8.078 de 11 de setembro de 1990**. 25. ed. São Paulo: Saraiva, 2015. - (Coleção Saraiva de Legislação).

GONÇALVES, L. C. **Gestão Ambiental nos meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2004.

GRAZIERA, M. L. M. **Direito ambiental**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2015.

ISMAIL, A. **Hospedagem**: front office e governança. São Paulo: Cengage Learning, 2015.

SROUR, R. H. **Ética empresarial:** a gestão da reputação. São Paulo: Atlas, 2003.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Inglês para Hotelaria II	40		2	40	2º
Pré-requisitos	Inglês para Hotelaria I	Co-Requisitos			Não	

EMENTA

Estudo da Língua Inglesa voltada às especificidades da área de Hotelaria.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Tornar-se consciente da importância do estudo de Inglês em suas futuras atividades profissionais.
Compreender a estrutura da língua inglesa.
Desenvolver as habilidades escritas, orais, auditivas e de leitura na língua estrangeira em questão.
Entender a identidade, cultura e variação de usos da língua inglesa.
Ampliar o vocabulário comum da área de Hotelaria.

METODOLOGIA

A fim de que o processo de aprendizagem se torne significativo, relacionaremos a teoria com a prática. Tais processos serão propostos por meio de aulas expositivas dialogadas, seminários, debates, visitas técnicas etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação se dará de forma dinâmica e formativa, através de critérios tais como: participação em sala de aula, qualidade do material produzido, elaboração e apresentação de trabalhos, frequência, pontualidade, visitas técnicas, bem como testes teóricos e práticos sobre temas ministrados. Todas as atividades de avaliação desenvolvidas como forma de identificar e suprir as carências de conhecimentos e dificuldades dos educandos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Como preencher formulários na recepção de um hotel no momento do check in. Conhecer informações comumente dadas aos hóspedes na recepção de um hotel.	8h
• Apresentar um quarto ao hóspede. Conhecer itens e funcionalidades que encontramos em um quarto de hotel. Como oferecer ajuda ao hóspede.	6h
• Compreender os principais serviços oferecidos aos hóspedes em um estabelecimento. Conhecer e praticar situações que envolvem serviço de quarto.	6h

UNIDADE II	20
• Conhecer as áreas, equipamentos e facilidades de um hotel. Como informar sobre o horário em que o café da manhã é servido.	8h
• Como resolver problemas relacionados a uma hospedagem (itens, equipamentos, serviços segurança).	6h
• Como proceder no momento da saída (chek out) de um hóspede. Quais as taxas e serviços extras cobrados aos hóspedes.	6h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

RICHARDS, J.C; BOHLKE, D. **Four corners.** New York: Cambridge University Press, 2012.

O'HARA. F. **Be my guest.** English for the hotel industry – Student's book. New York: Cambridge University, 2012.

RUBIO, B. A. B. **Inglês para Hotelaria.** São Paulo: SENAC, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GUANDALINI, E. O. **Técnicas de Leitura em Inglês** . São Paulo: Texto Novo, 2004. - (Estágio I)

MURPHY, R. **Essential Grammar in Use**: A self-study reference and practice book for elementary learners of English; New York Cambrige, 2015.

OXFORD: **Dicionário Oxford Escolar**: Para estudantes brasileiros de inglês. Oxford: Oxford University Press, 2013.

RUBIO, B. A. B. **Inglês para profissionais de turismo**. São Paulo: SENAC, 2012.

TORRES, N. **Gramática Prática da Língua Inglesa**: O Inglês Descomplicado. São Paulo: Saraiva, 2014.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Espanhol para Hotelaria II	40		2	40	2º

Pré-requisitos	Espanhol para Hotelaria I	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Introdução ao estudo da língua e cultura espanholas, com enfoque nocional-funcional e desenvolvimento das habilidades comunicativas de nível básico, voltada às especificidades da área de Hotelaria.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Desenvolver as competências comunicativas do aluno com o objetivo de que este torne-se capaz de realizar as atividades atribuídas a área de hotelaria usando a língua estrangeira em questão. São elas:
Tornar-se consciente da importância do estudo de Espanhol em suas futuras atividades profissionais.
Compreender a estrutura normativa da língua espanhola de nível básico.
Propor uma reflexão a partir das práticas desenvolvidas em aula, no âmbito procedimental e atitudinal, de características importantes para que o aluno realize suas atividades profissionais e se desenvolva com fluidez nas diferentes situações comunicativas de uso da língua estrangeira em questão.
Desenvolver as habilidades escritas, orais, auditivas e de leitura na língua estrangeira em questão.
Entender a identidade, cultura e variação linguística dos povos hispanos.
Desenvolver a consciência comunicativa
Ampliar o vocabulário comum da área de Hospedagem.

Rbeles

METODOLOGIA

A fim de que o processo de aprendizagem se torne significativo, relacionaremos a teoria com a prática. Tais processos serão propostos por meio de aulas expositivas dialogadas, seminários e/ou atividades de extensão, debates, visitas técnicas etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação, como processo de verificação de aprendizagem, se dará de maneira dinâmica e formativa, através dos seguintes critérios:
Participação em sala de aula, frequência e pontualidade;
Apresentação de seminários e/ou atividade de extensão com ênfase em aspectos da cultura hoteleira presente no mundo hispano;
Avaliação oral e escrita sobre temas ministrados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
UNIDADE I	20
• Como preencher formulários na recepção de um hotel no momento do check-in. Como falar ao telefone, reservar um quarto por telefone. Tomar nota das mensagens. Receber clientes;	6h
• Apresentar um quarto ao hóspede. Conhecer itens e funcionalidades que encontramos em um quarto de hotel. Como oferecer ajuda ao hóspede: resolver mal-entendidos, problemas nos quartos, confusão na atribuição de quarto, etc.;	8h
• Leitura relativa à classificação de alojamento de acordo com a OMT (Organização Mundial do Turismo). Compreender abreviaturas relacionadas a hotéis internacionais. Preenchimento de documentos hoteleiros.	6h

UNIDADE II	20
• Compreender os principais serviços oferecidos aos hóspedes em um estabelecimento. Conhecer as áreas, equipamentos e facilidades de um hotel. Os serviços do hotel, no restaurante, na cafeteria do hotel;	8h
• Como informar produtos e serviços do hotel. Hotel e agência de viagens;	6h
• Como proceder no momento da saída (check-out) de um hóspede. Quais as taxas e serviços extras cobrados aos hóspedes. Explicar sobre os câmbios.	6h

Kelles

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARGONÉS, L.; PALENCIA, R. **Gramática de uso del español**: teoria y prática. A1 – B2. Madrid: SM, 2009.

CORPAS, J.; GARCÍA, E.; GARMENDIA, A. **Aula Internacional 2**. Nueva edición. Barcelona: Difusión, 2013.

ZIPMAN, S. **Espanhol para hotelaria**. São Paulo: Disal, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALARCOS, L. E. **Gramática de la lengua española**. Madrid/ ERA: Espasa Celpe, 1996.

BANDA, B. A. **Espanhol para hotelaria**. São Paulo: SENAC, 2012.

_____. **Espanhol para governança hoteleira**. São Paulo: SENAC, 2012.

_____. **Espanhol para profissionais de turismo**. São Paulo: SENAC, 2012.

_____. **Espanhol para bares e restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2012.

_____

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

_____

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Comportamento Organizacional	40		2	40	2º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Mundo do Trabalho. Cultura organizacional. Motivação. Liderança. Aprendizagem, satisfação no trabalho, comprometimento, envolvimento, resistência às mudanças e stress. Relações interpessoais no trabalho. Relações étnico-raciais e o mundo do trabalho. Qualidade de vida no trabalho

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Discutir sobre o mundo do trabalho;
Especificar as características da liderança nas organizações;
Discutir sobre as relações interpessoais e étnico-raciais no trabalho;
Compreender a importância das ações de qualidade de vida no trabalho;
Conhecer os conceitos e características da motivação

METODOLOGIA

Atividades práticas e simulações são essenciais para a construção do conhecimento e o desenvolvimento das habilidades dessa disciplina, com a utilização das seguintes atividades: Aulas expositivas; Seminários; Estudo de caso; Visitas técnicas.

AVALIAÇÃO

Considera-se a avaliação como um processo contínuo, dinâmico e cumulativo em que aspectos qualitativos são privilegiados sobre os quantitativos, abrangendo o estudante, tanto em sua história de vida como na sua experiência profissional. Desta forma, este processo é visto como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas como momentos isolados. Assim, propõem-se como estratégias de avaliação as seguintes atividades: Apresentação de seminários; Avaliação escrita; Elaboração de relatórios de visitas técnicas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
UNIDADE I	20
1. Mundo do Trabalho	4h
Características	
Desafios	
Preparação	
Sentidos do trabalho	
2. Motivação	4h
Conceito	
Teorias	
3. Cultura Organizacional.....	4h
Conceito	
Teorias	
Comportamento de grupo	
Resistência à mudança	
4. Liderança	4h
Conceito	
Características	

UNIDADE II	20
5. Atitudes no Trabalho	4h
Aprendizagem;	
Satisfação no trabalho	
Comprometimento;	
Envolvimento;	
6. Relações Interpessoais no Trabalho	12h
Conflito e negociação	
Comunicação	
Tomada de Decisão	
Relações étnico raciais	
7. Qualidade de Vida no Trabalho.....	4h
Conceito	
Programas de qualidade de vida no trabalho	
Gerenciamento do estresse	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MORIN, E. M.; AUBÉ, C. **Psicologia e gestão**. São Paulo: Atlas, 2009.

ROBBINS, S. **Comportamento organizacional**. 14. ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall, 2005.

SOTO, E. **Comportamento organizacional**: o impacto das emoções. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERGAMINI, C. W. **Psicologia aplicada à administração de empresas**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2015.

CHIAVENATO, I. **Administração nos novos tempos**. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.

MINICUCCI, A. **Relações humanas**: psicologia das relações interpessoais. São Paulo: Atlas, 2014.

MOTTA, F. do C. P.; VASCONCELOS, I. F. G. **Teoria geral da administração**. 3.ed. São Paulo: Thomson, 2006.

SROUR, H. **Poder, cultura e ética nas organizações**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Gestão Hoteleira	80		4	80	3º

Pré-requisitos		Co-Requisitos	

EMENTA

Conceitos, tipologias e categorias do produto hoteleiro. O mercado e as particularidades do segmento. Formas de Gestão. Tipologia de unidades habitacionais. Estrutura organizacional. Evolução e tendências no Brasil e Exterior. Comunicação interdepartamental. Descrição de Cargos e Tarefas. Informações da área de hospedagem. Estrutura e organização. Organograma e fluxo de trabalho e informações da área de hospedagem. Tecnologias de trabalho setoriais. Jornada de trabalho. Qualidade na hospedagem. Infraestrutura física. Setores da área de hospedagem. Operacionalidade dos meios de hospedagem. Técnicas de gerenciamento. Gestão da informação em meios de hospedagem.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de: Conhecer as características físicas e de serviços e da estrutura organizacional dos meios de hospedagem; Compreender a operacionalidade dos setores da área de hospedagem; Conhecer o sistema de classificação hoteleira e as legislações.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas, estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários, e interpretação de textos de conteúdos afins, questões reflexivas sala de aula invertida. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas (com questões subjetivas e /ou objetivas) e Trabalho em grupo com apresentação em formato de seminário.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	**CH**
UNIDADE I	40
• Características atípicas dos serviços em meios de hospedagem	4h
• Composição do Produto e do Mercado Hoteleiro	4h
• Comercialização e Distribuição dos meios de hospedagem	12h
• Planejamento, Organização, Direção e Controle em meios de hospedagem	4h
• Segmentação em meios de hospedagem: em busca da diferença	6h
• As redes hoteleiras nacionais e internacionais	6h
• Estudos de Caso	4h

UNIDADE II	40
• Operacionalização dos meios de hospedagem	6h
• Organograma, fluxograma de trabalho, cargos e funções em hotelaria	4h
• Gerente Geral e Coordenadores: cargos, funções e competências	4h
• Gestão da Qualidade em Hotelaria	6h
• Lidando com Crises: Gestão de Crises em Hotelaria	10h
• Elaboração de projetos em Hotelaria	10h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CLARK, A.; CHEN, W. **Hotelaria**: fundamentos teóricos e gestão. São Paulo: Campus, 2007.

NOGALES, M. C. P. **Gestão & Operações hoteleiras**. Joinville: Clube dos Autores, 2016.

RUTHERFORD, D. G. **Hotel**: gerenciamento e operações. São Paulo: Roca, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, N.; BRITO, P. L.; JORGE, W. E. **Hotel**: planejamento e projeto. 10.ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

COSTA, R. **Introdução à Gestão Hoteleira**. 4. ed. São Paulo: Lidel, 2012.

CYPRIANO, P. **Desenvolvimento hoteleiro no Brasil**: panorama de mercado e perspectivas. São Paulo: SENAC, 2014.

LUNKES, R. J.; ROSA, F. S. **Gestão hoteleira**: custos, sistemas de informação, planejamento estratégico, orçamento e gestão ambiental. Curitiba: Juruá, 2012.

OLIVEIRA, G. B.; SPENA, R. **Serviços em hotelaria**. Rio de Janeiro: SENAC, 2013.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Higiene e Segurança no trabalho	40		2	40	3º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Histórico da Prevenção de Acidentes; Conceito de Acidente e de doenças relacionadas ao trabalho; Riscos ocupacionais; Legislação de Segurança do Trabalho; Programas de Saúde, Segurança e Meio Ambiente; PPRA- programa de prevenção de riscos ambientais; PCMSO- programa de controle médico de saúde ocupacional; LTCAT- Laudo técnico das condições ambientais do trabalho; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA; Equipamento de Proteção Individual e Coletiva; Mapa de Riscos; Noções básicas de Proteção Contra Incêndios; Acidentes de grandes proporções; Noções de Preservação da Saúde

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de: 1. Conhecer as normas técnicas que regulam a segurança no trabalho; 2. Aplicar os conceitos de prevenção de acidentes, preservação do meio ambiente e da Saúde; 3. Obter noções sobre a Segurança do Trabalho em Geral, no Brasil e no Mundo, reconhecendo sua importância; 4. Prover o Suporte Teórico e Prático sobre Equipamentos de proteção Individual e Coletiva; 5. Entender a estrutura de programas de saúde e segurança do trabalho (PPRA E PCMSO); 6. Aplicar o conhecimento para identificar os

riscos químicos, físicos, biológicos, ergonômicos e de acidentes; 7. Obter noções sobre primeiros socorros; 8. Obter noções sobre combate a princípio de combate a incêndio; 9. Aplicar os conceitos de laudo de insalubridade e de periculosidade; 10. Aplicar os conceitos de EPI e EPC.

METODOLOGIA

Realizar aula expositiva dialogada com projeção de multimídia ou registro em quadro visando à exposição/problematização a ser trabalhado e posterior discussão na troca de experiências; Realizar exercícios teóricos/práticos individual ou em grupo; Debater assuntos temáticos em sala de aula; Realizar visita técnica visando solidificar o aprendizado acadêmico do aluno com o campo técnico de aplicação das normas e procedimentos de segurança do trabalho.

AVALIAÇÃO

Instrumentos avaliativos: exercícios teóricos ou práticos, seminários, resolução de situação problema e relatórios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	**CH**
UNIDADE I	25
1. FUNDAMENTOS	10h
1.1 O sentido de trabalho	
1.2 Conceito de saúde e segurança para a OIT e OMS;	
1.3 Histórico da saúde e segurança do trabalho e o papel do sindicato e sua Representatividade para os trabalhadores;	
1.4 Legislação de saúde e segurança do trabalho no Brasil e no mundo;	
1.5 Conceito de acidente e doença do trabalho	
2. APLICAÇÕES DA SAÚDE SEGURANÇA E MEDICINA NO TRABALHO	15h
2.1 Riscos ocupacionais (riscos químico, físicos, biológicos, riscos ergonômicos e de acidentes);	
2.2 Mapa de riscos;	
2.3 Comissão de Prevenção de Acidentes – CIPA;	
2.4 Equipamento de Proteção Individual e Coletiva (EPI e EPC);	
2.5 Acidentes comuns nas áreas de turismo e hospedagem;	
2.6 Noções básicas de Proteção Contra Incêndios;	

UNIDADE II	15
3. PROGRAMAS DE SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHO	15h
3.1 Sistema de Gestão Integrado (Qualidade, Meio ambiente e Segurança do Trabalho)	
3.2 Programas de Segurança, Saúde e Meio Ambiente;	

3.3 Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA); 3.4 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO); 3.5 Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho (LTCAT); 3.6 Noções de Preservação da Saúde e Primeiros Socorros	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARSANO, P. R. **Higiene e segurança do trabalho**. São Paulo: Érica, 2014.

BRASIL. Segurança e medicina do trabalho. 75. ed. São Paulo: Atlas, 2015. – (Manuais de Legislação).

CAMPOS, A. A. A. **CIPA**: uma nova abordagem. 24. ed. São Paulo: SENAC, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMORIM JUNIOR, C. N. **Segurança e saúde no trabalho**: princípios norteadores. São Paulo: LTR, 2013.

ANTUNES, R. **A dialética do trabalho**. São Paulo: Expressão Popular, 2004.

BARSANO, P. R. **Segurança do trabalho**: guia prático e didático. São Paulo: Érica, 2012.

PAOLESCHI, B. **CIPA**: guia prático de segurança do trabalho. São Paulo: Érica, 2009.

SALIBA, T. M. **Manual prático de higiene ocupacional e PPRA**: avaliação e controle dos riscos ocupacionais. 5. ed. São Paulo: LTR, 2014.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA

CST em Hotelaria	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Sustentabilidade em Hotelaria e Turismo	40		2	0	3º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Recursos naturais. Poluição ambiental. Legislação Ambiental. Conceito de desenvolvimento sustentável e turismo sustentável. Impactos socioambientais do turismo e da atividade hoteleira. Gestão Ambiental em meios de hospedagem. Ecoturismo. Norma ISO 14.001. Certificação e auditoria ambiental. Indicadores de Sustentabilidade.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Compreender os conceitos básicos da gestão ambiental e as formas de controle ambiental da água, do ar e resíduos sólidos; Conhecer os princípios do Direito Ambiental e as principais leis ambientais voltadas para a gestão ambiental nos meios de hospedagem. Identificar e avaliar possíveis impactos ambientais da atividade hospedagem. Reconhecer soluções cabíveis na gestão ambiental em hospedagem. Aplicar um Sistema de Gestão Ambiental em Meios de hospedagem.

METODOLOGIA

Aula expositiva; Aula expositiva dialogada com uso de lousa eletrônica, multimídia ou registro em quadro; Seminários temáticos em sala de aula; Estudos de caso; Visitas técnicas em meios de hospedagem.

AVALIAÇÃO

Instrumentos avaliativos: exercícios teóricos ou práticos, seminários, resolução de situação problema e relatórios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Recursos naturais	2h
• Poluição ambiental	2h
• Legislação Ambiental	4h
• Conceito de desenvolvimento sustentável e turismo sustentável	4h
• Impactos socioambientais do turismo e da atividade hoteleira	4h
• Gestão ambiental em Meios de Hospedagem	4h

UNIDADE II	20
• Ecoturismo	5h
• Norma ISO 14.001	5h
• Certificação e auditoria ambiental	5h
• Indicadores de Sustentabilidade	5h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, R. **Turismo sustentável e meio ambiente**. São Paulo: Atlas, 2008.

GONÇALVES, L. C. **Gestão ambiental em meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2004.

LUNKES, R. J.; ROSA, F. S. **Gestão hoteleira**: custos, sistemas de informação, planejamento estratégico, orçamento e gestão ambiental. Curitiba: Juruá, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSUMPÇÃO, L. F. **Sistema de Gestão Ambiental:** manual prático para implementação de SGA e Certificação ISO 14.001/2015. 5.ed. Curitiba: Juruá, 2018.

BARBIERI, J. C. **Gestão ambiental empresarial**: conceitos, modelos e instrumentos. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

DIAS, R. **Gestão ambiental**: responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2011.

DONAIRE, D.; OLIVEIRA, E. C. de. **Gestão ambiental na empresa**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2018.

SEIFFERT, M. E. B. **Gestão ambiental**: instrumentos, esferas de ação e educação ambiental. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2014.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA

CST em Hotelaria	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Gestão de Pessoas aplicada a Hotelaria	40		2	40	3º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

O planejamento de necessidade de pessoas no contexto do planejamento organizacional. O alinhamento dos planos de gestão de pessoas com os planos de negócio. Formulação de políticas e diretrizes da Gestão de Pessoas. O Planejamento de Carreiras e o Planejamento de Sucessão. Processos da gestão de pessoas: recrutamento, seleção, integração, treinamento, plano de vida e carreiras, avaliação de desempenho, remuneração e benefícios, demissão.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Reconhecer a importância do Planejamento dos Recursos Humanos para um melhor aproveitamento possível do potencial dos recursos Humanos; Compreender o processo de planejamento empresarial e traduzir metas corporativas em práticas de recursos humanos; Reconhecer a importância do alinhamento da gestão de RH com a gestão empresarial; Compreender os principais instrumentos do Planejamento de Recursos humanos, tais como: a estimativa de vagas, o planejamento de sucessão e o planejamento de carreiras

METODOLOGIA

Aulas expositivas dialogadas. Exibição de vídeos. Estudo de casos, seminários e simulações de atividades de planejamento

AVALIAÇÃO

Considera-se a avaliação como um processo contínuo, dinâmico e cumulativo em que aspectos qualitativos são privilegiados sobre os quantitativos, abrangendo o estudante, tanto em sua história de vida como na sua experiência profissional. Desta forma, este processo é visto como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas como momentos isolados. Assim, propõem-se como estratégias de avaliação as seguintes atividades: Apresentação de seminários; Avaliação escrita; Elaboração de relatórios de visitas técnicas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO — CH

UNIDADE I	14
• Conceito de Gestão de Pessoas. Evolução histórica.	4h
• Gestão estratégica de Pessoas. O modelo de Ulrich.	4h
• Instrumentos do planejamento de pessoas dentro da organização.	6h

UNIDADE II	26
• Processos da Gestão de Pessoas: visão geral	4h
• Recrutamento	2h
• Seleção	4h
• Integração	2h
• Treinamento e Coaching	4h
• Plano de vida e carreira	2h
• Avaliação de desempenho	2h
• Remuneração e benefícios	4h
• Demissão	2h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ARAÚJO, L. C. G. de. **Gestão de Pessoas**: estratégias e integração organizacional. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2014.

2. CHIAVENATTO, I. **Gestão de Pessoas**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2014.

GIL, A. C. **Gestão de Pessoas**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FLEURY, M. T. (Coord.). **As pessoas na organização**. 19. ed. São Paulo: Gente, 2002.

MAXIMIANO, A. C. A. **Teoria geral da administração**: da revolução urbana à revolução digital. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

ROBBINS, S. **Comportamento organizacional**. 14. ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall, 2005.

SROUR, R. H. **Ética empresarial**: a gestão da reputação. São Paulo: Atlas, 2003.

THIRY-CHERQUES, H. R. **Ética para executivos**. Rio de Janeiro: FGV, 2008.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

CURSO CST em Hotelaria	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Planejamento e Organização de Eventos II	20	20	2	40	3º

Pré-requisitos	Planejamento e Organização de Eventos I	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Logística voltada aos eventos. Serviços de Alimentos e Bebidas em Eventos; Marketing e Divulgação em Eventos. Estudo de Viabilidade em Eventos.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de: Caracterizar como ocorre os processos de logística relativos a execução de eventos de diversos tipos; Observar especificidades voltadas para o planejamento e organização de serviços de A &B em eventos; Entender quais são os principais instrumentos de marketing e divulgação de eventos; Identificar o passo a passo para a elaboração de um estudo de viabilidade em eventos.

METODOLOGIA

O conteúdo será vivenciado através de uma prática dialógica, por meio de aulas expositiva / interativa com espaço para o debate e a reflexão, utilizando-se de textos, artigos, exercícios (situações-problemas, fixação e estudos de caso), aulas com utilização de recursos tecnológicos e vídeos sobre a temática abordada; com a aplicação de trabalhos individuais e coletivos, seminários,

utilização de materiais didáticos para a sala de aula e pesquisa de campo.

AVALIAÇÃO

Por acreditar em avaliação contínua e processual, todo o processo avaliativo será desenvolvido através das produções realizadas pelos alunos ao decorrer do semestre letivo, avaliação da dinâmica de apresentação de seminários, análise de relatórios de pesquisa bibliográfica, exercício de verificação da aprendizagem institucional, participação nos processos de debate sobre o que constará nos textos e vídeos, além dos testes específicos da disciplina.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	**CH**
UNIDADE I	20
1. Logística em Eventos	10 h
2. Serviços de Alimentos e Bebidas em Eventos	10 h

UNIDADE II	20
3. Marketing e Divulgação em Eventos	10h
4. Estudo de Viabilidade em Eventos	10h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FORTES, W. G.; SILVA, M. B. R. **Eventos – Estratégias de Planejamento e Execução.** 2. ed. São Paulo: Summus, 2011.

MATIAS, M. **Organização de Eventos:** procedimentos e técnicas. 6.ed. Revisada e Atualizada São Paulo: Manole, 2013.

MARTINS, V. **Manual Prático de Eventos**. São Paulo: Campus, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, R. B. **Manual de Eventos**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

GIACAGLIA, M. C. **Organização de Eventos**: Teoria e Prática. São Paulo: Cengage, 2003.

HOYLE JR, L. H. **Marketing de Eventos**: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2008.

PEROZIN, J. G. P. A.; MENDONCA, M. J. A. **Planejamento e Organização de Eventos.** São Paulo: Erica, 2014.

ZANELLA, L. C. **Manual de organização de eventos**: planejamento e operacionalização. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2012.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA

CST em Hotelaria	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Inglês para Hotelaria III	40		2	40	3º

Pré-requisitos	Inglês para Hotelaria II	Co-Requisitos	Inglês para Hotelaria I

EMENTA

Estudo da Língua Inglesa voltada às especificidades da área de Hotelaria.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Tornar-se consciente da importância do estudo de Inglês em suas futuras atividades profissionais; Compreender a estrutura da língua inglesa; Desenvolver as habilidades escritas, orais, auditivas e de leitura na língua estrangeira em questão; Entender a identidade, cultura e variação de usos da língua inglesa; Ampliar o vocabulário comum da área de Hotelaria.

METODOLOGIA

A fim de que o processo de aprendizagem se torne significativo, relacionaremos a teoria com a prática. Tais processos serão propostos por meio de aulas expositivas dialogadas, seminários, debates, visitas técnicas etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação se dará de forma dinâmica e formativa, através de critérios tais como: participação em sala de aula, qualidade do material produzido, elaboração e apresentação de trabalhos, frequência, pontualidade, visitas técnicas, bem como testes teóricos e práticos sobre temas ministrados. Todas as atividades de avaliação desenvolvidas como forma de identificar e suprir as carências de conhecimentos e dificuldades dos educandos.

Reles

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
UNIDADE I	20
• Receber um hóspede sem reserva. Lidar com hóspedes "difíceis". Dizer "não" educadamente. Encontrar soluções para os problemas durante o check in. Fazer sugestões. Oferecer ajuda. Orientar sobre lugares. Organizar o transporte / transfer.	8h
• Realizar reservas. Tirar dúvidas sobre reservas. Obter detalhes sobre cartão de crédito (pagamentos). Trocar uma reserva. Cancelar uma reserva. Confirmar um cancelamento.	6h
• Transferir ligações. Lidar com problemas de hóspedes. Lidar com problemas de comunicação. Mudar um hóspede de quarto. Fazer recomendações.	6h

UNIDADE II	20
• Dar informações sobre o café da manhã. Oferecer comida e bebida. Atender pedido de café da manhã. Atender pedidos no bar. Recomendar algo. Lidar com o pagamento. Lidar com reclamações no bar. Desculpar-se por falhas no serviço. Explicar e detalhar a conta.	8h
• Receber clientes em um restaurante. Apresentar o menu. Oferecer bebidas. Oferecer comidas. Explicar os pratos. Perguntar sobre sobremesa e café. Apresentar a conta. Verificar formas de pagamento.	6h
• Instruir equipes de governança. Explicar regras do hotel. Lidar com questões específicas de serviço de quarto (come back later, delivery times etc). Oferecer informações sobre serviços e equipamentos do business centre. Lidar com situações específicas durante check out.	6h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

RICHARDS, J.C; BOHLKE, D. **Four corners.** New York: Cambridge University Press, 2012.

O'HARA. F. **Be my guest.** English for the hotel industry – Student's book. New York: Cambridge University, 2012.

RUBIO, B. A. B. **Inglês para Hotelaria**. São Paulo: SENAC, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GUANDALINI, E. O. **Técnicas de Leitura em Inglês**. São Paulo: Texto Novo, 2004. - (Estágio I)

MURPHY, R. **Essential Grammar in Use**: A self-study reference and practice book for elementary learners of English. New York: Cambridge, 2015.

OXFORD: **Dicionário Oxford Escolar**: Para estudantes brasileiros de inglês Oxford: Oxford University Press, 2013.

RUBIO, B. A. B. **Inglês para profissionais de turismo**. São Paulo: SENAC, 2012.

TORRES, N. **Gramática Prática da Língua Inglesa**: O Inglês Descomplicado. São Paulo: Saraiva, 2014.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA**
CST em Hotelaria	Turismo, Hospitalidade e Lazer

Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO [ ] ELETIVO [ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Espanhol para Hotelaria III	40		2	40	3º

Pré-requisitos	Espanhol para Hotelaria II	Co-Requisitos	Espanhol para Hotelaria I

EMENTA

Introdução ao estudo da língua e cultura espanholas, com enfoque nocional-funcional e desenvolvimento das habilidades comunicativas de nível intermediário, voltada às especificidades da área de Hotelaria.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Desenvolver as competências comunicativas do aluno com o objetivo de que este torne-se capaz de realizar as atividades atribuídas a área de hotelaria usando a língua estrangeira em questão. São elas: Tornar-se consciente da importância do estudo de Espanhol em suas futuras atividades profissionais.

Compreender a estrutura normativa da língua espanhola de nível intermediário
Propor uma reflexão a partir das práticas desenvolvidas em aula, no âmbito procedimental e atitudinal, de características importantes para que o aluno realize suas atividades profissionais e se desenvolva com fluidez nas diferentes situações comunicativas de uso da língua estrangeira em questão.
Desenvolver as habilidades escritas, orais, auditivas e de leitura na língua estrangeira em questão.
Entender a identidade, cultura e variação linguística dos povos hispanos.
Desenvolver a consciência comunicativa
Ampliar o vocabulário comum da área de Hospedagem

METODOLOGIA

A fim de que o processo de aprendizagem se torne significativo, relacionaremos a teoria com a prática. Tais processos serão propostos por meio de aulas expositivas dialogadas, seminários e/ou atividades de extensão, debates, visitas técnicas etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação, como processo de verificação de aprendizagem, se dará de maneira dinâmica e formativa, através dos seguintes critérios:
Participação em sala de aula, frequência e pontualidade;
Apresentação de seminários e/ou atividade de extensão com ênfase em aspectos da cultura hoteleira presente no mundo hispano;
Avaliação oral e escrita sobre temas ministrados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Clientes: agradecimentos e reclamações. Lidar com hóspedes 'difíceis'. Dizer 'não' educadamente. Educadamente. Encontrar soluções para os problemas durante o check-in. Fazer sugestões. Oferecer ajuda. Orientar sobre lugares. Organizar o transporte/ transfer;	8h
• O mecanismo de reserva. Realizar reservas. Tirar dúvidas sobre reservas. Obter detalhes sobre cartão de crédito (pagamentos). Trocar uma reserva. Cancelar uma reserva. Confirmar um cancelamento;	6h
• Lidar com problemas de hóspede. Lidar com problemas de comunicação. Mudar um hóspede de quarto. Fazer recomendações.	6h

UNIDADE II	20
• Dar informações sobre o café da manhã. Oferecer comida e bebida. Atender pedido de café da manhã. Atender pedidos no bar. Recomendar algo. Lidar com o pagamento. Lidar com reclamações no bar. Desculpar-se por falhas no serviço. Explicar e detalhar a conta;	8h
• Receber clientes em um restaurante. Apresentar o menu. Oferecer bebidas. Oferecer comidas. Explicar os pratos. Perguntar sobre sobremesa e café. Apresentar a conta. Verificar formas de pagamento;	6h
• Instruir equipes de governança. Explicar regras do hotel. Lidar com questões específicas de serviços de quarto. Oferecer informações sobre serviços e equipamentos. Lidar com situações específicas durante check-out.	6h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAGONÉS, L; PALENCIA, R. **Gramática de uso del español**: teoría y práctica.A1-B2 Madrid: SM, 2009.

CORPAS, J.; GARCÍA, E.; GARMENDIA, A. **Aula Internacional 3**. Nueva edición. Difusión, 2013.

RFeles

ZIPMAN, S. **Espanhol para hotelaria**. São Paulo: Disal, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALARCOS LLORACH, E. **Gramática de la lengua española**. Madrid/RAE: Espasa Calpe, 1996

BANDA, B. A. **Espanhol para hotelaria**. São Paulo: SENAC, 2012.

GODED, M.; VARELA, R. **Bienvenidos**: español para profesionales de Turismo y Hostelería. A1-A2. Madrid: CLAVE-ELE, 2004.

MORENO, C.; TUTS, M. **Hotel.es**. Madrid: Sgel, 2011.

SEÑAS – **Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños**. 4. ed. Henares, Universidad Alcalá: Martins Fontes, 2013.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA

CST em Hotelaria	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Princípios de Alimentos e Nutrição	40		2	40	3º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Conhecimentos e conceitos básicos da Ciência da Nutrição e Alimentação. Componentes dos alimentos: água; açúcares; óleos e gorduras; proteínas. Grupos de alimentos: cereais; leguminosas; frutas e hortaliças; carnes; leite e derivados; ovos. Informação nutricional e rotulagem de alimentos. Considerações gerais sobre higiene. Princípios básicos da higienização. Perigos biológicos, físicos e químicos. Higiene alimentar, ambiental manipulador, equipamentos e utensílios. Doenças transmitidas por Alimentos (DTAs). Controle de qualidade em serviços de alimentação.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Identificar os principais componentes nutricionais presentes nos alimentos;
- Entender o funcionamento da nutrição no metabolismo humano;
- Diferenciar os principais grupos de alimentos;
- Compreender os princípios da higiene nos alimentos;
- Entender sobre os riscos das doenças transmitidas por alimentos.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada através da aplicação de provas teóricas e de forma contínua.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Conhecimentos e conceitos básicos da Ciência da Nutrição e Alimentação.	5h
• Componentes dos alimentos: água; açúcares; óleos e gorduras; proteínas.	5h
• Grupos de alimentos: cereais; leguminosas; frutas e hortaliças; carnes; leite e derivados; ovos.	5h
• Informação nutricional e rotulagem de alimentos.	5h

UNIDADE II	20
• Considerações gerais sobre higiene, princípios básicos da higienização e perigos biológicos, físicos e químicos.	5h
• Higiene alimentar, ambiental manipulador, equipamentos e utensílios.	5h
• Doenças transmitidas por Alimentos (DTAs)	5h
• Controle de qualidade em serviços de alimentação.	5h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGO, L. A. **Alquimia dos alimentos**. 3.ed. Brasília: SENAC, 2014.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**: componentes dos alimentos e processos. São Paulo: Bookman, 2004.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**.4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

FELLOWS P. J. Tecnologia de Processamento de Alimentos. Princípios e Práticas. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006.

FRANCO, B. D. G. M.; LANGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2004.

ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio**: Guia prático para elaboração. 3.ed. São Paulo: Rocca, 2014.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

CURSO CST em Hotelaria	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Gestão de Alimentos & Bebidas	40	40	4	80	4º

Pré-requisitos	Princípios de alimentos e nutrição	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Apresentar princípios básicos de alimentos e bebidas, proporcionando uma ampla visão dos estabelecimentos suas classificações, tipologias, sistemas, equipamentos e procedimentos, festivais gastronômicos e panorama da profissão. Estrutura dos serviços de alimentação. Organograma, serviços, rotinas e operações. Utensílios, móveis e equipamentos voltados para os serviços de A & B. A relação cozinha e restaurante. *Room service.* Bar.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de entender o funcionamento do setor de A&B, suas particularidades e seus serviços específicos.

METODOLOGIA

Aulas Expositivas, seminários, Grupos de Estudo, Estudos de caso, visitas técnicas e outras atividades pedagógicas

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados através de verificação formal em formato de prova e apresentação de seminários, acompanhamento diário durante as aulas e verificação de entrega de exercícios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Serviços de alimentação em meios de hospedagem	3h
• Estoque e Controle de Estoque	3h
• Funcionamento e fluxo de cozinha	3h
• Recepção e higienização de Insumos	3h
• Mise-en-place	3h
• Interpretação de Fichas técnicas	3h
• Bebidas, tipologia e organização	3h
• Mixologia	2h
• Planejamento de Cardápio para eventos e hotéis	

UNIDADE II	20
• Garde Manger: Técnicas e Preparações Clássicas em Cozinha Fria	10
• Técnicas e Preparações Clássicas em Cozinha Quente	10

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CÂNDIDO, I. **Restaurante**: administração e operacionalização. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

CARVALHO, L. **Boas práticas para manipulação de alimentos**. São Paulo: IESD, 2010.

SARAIVA, J. M. (Org.). **O(A) profissional e hotelaria e empresa similar**: o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAGA, R. M. M. **Gestão de Gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2017.

DAVIES, C. A. **Alimentos & Bebidas**. São Paulo: EDUCS, 2010.

FONSECA. T. M. **Tecnologias gerenciais de restaurante**. 7. ed. São Paulo: SENAC, 2014.

LOPES, T. H. **Higiene e manipulação de alimentos**. São Paulo: Livro Técnico, 2012.

TEICHMAN, I. M. **Tecnologia Culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Bar e Coquetelaria	20	20	2	40	4º

Pré-requisitos	Princípios de alimentos e nutrição	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Histórico e evolução dos bares; Classificação dos bares; Brigada de bar; *Mise enplace* de bar; Utensílios e técnicas em bares; Classificação das bebidas; Coquetéis clássicos; Preparação e produção artesanal de insumos; Inovação em bar; Coquetéis contemporâneos.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de: Identificar a origem e classificação dos diferentes bares; Conhecer os diferentes tipos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas; Identificar e manipular os instrumentos de bar; Conhecer as atribuições e responsabilidades da brigada de bar; Preparar coquetéis clássicos e contemporâneos.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas (com questões subjetivas e /ou objetivas) e Trabalho em grupo (elaboração de um drink autoral com insumos produzidos pelo aluno).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO **CH**

UNIDADE I	20
• Histórico e evolução dos bares no Brasil e no mundo	2h
• Tipologia e classificação dos bares	2h
• Estrutura física, decoração e brigada de atendimento	2h
• Utensílios de serviço em bares	2h
• Classificação e utilização de copos	2h
• Classificação e Tipologia das Bebidas	2h
• Bebidas não alcoólicas	2h
• Bebidas Fermentadas	2h
• Bebidas Destiladas	2h
• Bebidas Alcoólicas Compostas	2h

UNIDADE II	20
• Técnicas de Preparo de Bebidas: mexido, montado e batido	2h
• *Mise en place* do bar	2h
• Preparação e decoração de coquetéis clássicos;	8h
• Produção de insumos: xarope, *shrub*, cordial, angostura e purê.	2h
• Produção de insumos: gelo translúcido, espuma e gaseificação	2h
• Inovação em Coquetelaria: novas tendências	2h
• Preparação e decoração de coquetéis contemporâneos	2h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FURTADO, E. **Copos de bar & mesa**. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2009.

RICCETTO, L. **Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas**. Brasília: SENAC, 2011.

VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas alcoólicas**. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ADAMES, C.; SANTOS, J. I.; DINHAM, R. **O essencial em cervejas e destilados**. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2013.

AMARANTE, J. O. A. do. **Os segredos do gim**. São Paulo: Mescla, 2016.

GAYLARD, L. **O livro do chá**. Traduzido por PAPPONE, B.; SALES, Daniella M. São Paulo: Publifolha, 2017.

MOLDAVAER, A. **O livro do café**. Traduzido por SCHICHVARGER, L. São Paulo: Publifolha, 2016.

STANDAGE, T. **História do mundo em 6 copos**. Traduzido por BRAGA, A. São Paulo: Zahar, 2005.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO [ ] ELETIVO [ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Marketing para Serviços Hoteleiros	30	10	2	40	4º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Histórico e evolução do *marketing*; Classificação dos principais tipos de *marketing*; Composto mercadológico; Ética no *marketing*; Estudos de caso em hotelaria; Planejamento e pesquisa em *marketing*; Estratégias em *marketing* hoteleiro; Elaboração de Plano de *marketing*.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de: Identificar a origem e classificação dos diferentes tipos de *marketing*; Trabalhar com o composto mercadológico; Conhecer os princípios éticos ao realizar campanhas de *marketing* hoteleiro; Realizar planejamento, pesquisa e definir estratégias em *marketing* hoteleiro; Elaborar um plano de *marketing* hoteleiro.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas (com questões subjetivas e /ou objetivas), Estudos de caso e Trabalho em grupo (elaboração de um plano de *marketing* de um meio de hospedagem fictício).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	**CH**
UNIDADE I	20
• Histórico e evolução do *marketing*	2
• Tipologia e classificação do *marketing*	4
• Especificidades do produto hoteleiro	2
• O composto de *marketing* e sua aplicação na hotelaria	8
• Ética aplicada ao *marketing*	2
• Estudos de caso em ética no *marketing* hoteleiro	2

UNIDADE II	20
• Segmentação de mercado em hotelaria	5
• Estudos de caso em segmentação de mercado hoteleiro	2
• Planejamento e pesquisa em *marketing* hoteleiro	4
• Estratégia em *marketing* hoteleiro	4
• Estudos de caso em planejamento, pesquisa e estratégia em *marketing* hoteleiro.	5

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KIM, W. C.; MAUBORGNE, R. **A estratégia do oceano azul**: como criar novos mercados e tornar a concorrência irrelevante. Rio de Janeiro: Sextante, 2018.

KOTLER, P.; KARTAJAYA, H.; SETIAWAN, I. **Marketing 4.0**: do tradicional ao digital. Rio de Janeiro: Sextante, 2017.

MORRISON, A. M. **Marketing de hospitalidade e turismo**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTRO, A. C. M. **Marketing Canvas**: planejamento de marketing interativo. Rio de Janeiro: Alta Books, 2018.

KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de marketing**. 14. ed. São Paulo: Pearson, 2012.

PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. dos R. **Segmentação do mercado turístico**: estudos, produtos e perspectivas. São Paulo: Manole, 2007.

PORTER, M. **Vantagem competitiva**. 43. ed. São Paulo: Elsevier, 1989.

STICKDORN, M.; SCHNEIDER, J.; BIOLCHINI, C. **Isto é design thinking de serviços:** fundamentos, ferramentas, casos. São Paulo: Bookman, 2014.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO [ ] ELETIVO [ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Hotelaria em meios não-convencionais	40		2	40	4º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Conhecimento da realidade dos meios de hospedagem contemporâneos não convencionais, como cruzeiros, hotelaria hospitalar, motéis, campings e turismo rural, demonstrando os diversos segmentos em que o profissional da hotelaria pode atuar. Compreensão das transformações contínuas que marcam o cenário da hotelaria brasileira visando facilitar a futura atuação profissional do técnico em hospedagem.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Ao final da disciplina, o aluno deverá reconhecer as estruturas hospitalares, seus setores e agentes envolvidos, identificando as relações da hospitalidade para a humanização do atendimento à saúde.
- Apresentar as características dos diversos tipos de meios de hospedagem não convencionais. * Determinar áreas de atuação para o profissional de hotelaria. * Formar profissionais aptos a atuar em diversos segmentos do setor hospitaleiro.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas, estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários, e interpretação de textos de conteúdos afins, questões reflexivas sala de aula invertida. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas (com questões subjetivas e /ou objetivas) e Trabalho em grupo com apresentação em formato de seminário.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Meios de Hospedagem não convencionais e outros empreendimentos, sua caracterização e particularidades.	6h
• Cruzeiros;	4h
• Turismo rural;	4h
• Campings e Motéis;	2h
• Albergues da Juventude/ Hostels	4h

UNIDADE II	20
• Conceitos de hospitalidade e hotelaria hospitalar	5h
• Semelhanças e diferenças das estruturas hoteleiras e hospitalares	5h
• Setores e agentes envolvidos na estrutura hospitalar	5h
• Implantação e reorganização de serviços de hotelaria hospitalar	5h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOEGER, M.; WAKSMAN, R. D.; FARAH, O. G. D. **Hotelaria Hospitalar**. São Paulo: Manole, 2011.

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

SILVA, A. L. R. da. **Cruzeiros Marítimos**. São Paulo: Synergia, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMARAL, R. **Cruzeiros Marítimos**. 2.ed. São Paulo: Manole, 2006.

HAYES, D.; NINEMEIER, J. D. **Gestão de Operações Hoteleira**. São Paulo: Prentice Hall, 2004.

PETROCCHI, Mário. **Hotelaria**: planejamento e gestão. São Paulo: Prentice Hall, 2006.

POWERS, T. NARROW, C. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

TARABOULSI, F. A. **Administração de hotelaria hospitalar**: serviço aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia de informação, psicologia hospitalar. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO [ ] ELETIVO [ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Lazer e Recreação	20	20	2	40	4º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Trabalhando os conceitos de lazer e recreação. As diferentes fases de desenvolvimento humano, suas respectivas características e influencias nas atividades de lazer e recreação. Propondo atividades de lazer em diferentes ambientes segundo faixas etárias. Atividades práticas: brincadeiras cantadas, aquáticas, esportivas, contação de histórias, jogos de tabuleiro, origami, animais com bexiga, dinâmicas de grupo, gincanas, caça ao tesouro.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de: Entender aspectos teóricos relativo ao surgimento e evolução do lazer e do tempo livre; Conhecer as especificidades de cada fase de desenvolvimento humano e quais atividades recreativas melhor se encaixam nelas;
Ter capacidade de desenvolver um conjunto extenso de dinâmicas e atividades de recreação para várias idades e em diversos locais.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, visitas técnicas com práticas de recreação, apresentação de vídeos e seminários. Utilização de quadro branco, pincel, bola, barbante, material esportivos, papel colorido, bexigas, brinquedos infantis diversos, músicas e projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

Avaliações práticas (proposição de atividades de recreação e dinâmicas para grupos específicos); trabalhos individuais ou em grupo (contação de história, práticas esportivas, jogos de tabuleiro, teatro infantil, etc.); apresentação de seminário em grupo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
UNIDADE I	20
• Conceituado sociologicamente lazer e recreação: surgimento do tempo livre e do lazer;	2h
• As teorias do lazer e o trabalho: ingênua, funcionalista e crítica;	2h
• As diferentes práticas de lazer e recreação em meios de hospedagem	4h
• Perfil profissional e mercado de trabalho para o recreador/ animador;	2h
• As diferentes fases de desenvolvimento humano e suas características;	4h
• Organização de um programa prático de lazer: passos a serem seguidos;	2h
• Cuidados a serem tomados ao propor atividades de recreação para grupos especiais	4h

UNIDADE II	20
• Dinâmicas de recreação para a Primeira infância	2h
• Dinâmicas de recreação para a Segunda infância	2h
• Dinâmicas I: contação de história e teatrinho	3h
• Dinâmicas de recreação (estágio operatório formal)	3h
• Dinâmicas de socialização e quebra-gelo para jovens-adultos	4h
• Dinâmicas para ambientes especiais: ônibus e cruzeiro	2h
• Dinâmicas adaptadas para a terceira idade	4h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Rieles

CARVALHO, N. C. **Dinâmicas para idosos**: 125 jogos e brincadeiras adaptados. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 2018.

MARCELLINO, N. C. **Lazer e recreação**: repertório de atividades por ambientes. Campinas: Papirus, 2010.

SILVA, T. A. da C. e; GONÇALVES, K. G. F. **Manual de lazer e recreação**: o mundo lúdico ao alcance de todos. 2. ed. São Paulo: Phorte, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRUSTOLIN, G. M.; LOPES, C. G. **Técnicas e Práticas de Lazer**. São Paulo: Érica: Saraiva, 2014. – (Série Eixos).

MARCELLINO, N. C. **Lazer e recreação**: repertório de atividades por fases da vida. Campinas: Papirus, 2007.

MELO, V. A. de; ALVES JUNIOR, E. D. **Introdução ao lazer**. Barueri: Manole, 2012.

PINA, L. W.; RIBEIRO, O. C. F. **Lazer e recreação na hotelaria**. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2012.

RIBEIRO, O. C. F. **Lazer e Recreação**. São Paulo: Érica: Saraiva, 2015. – (Série Eixos).

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Logística Hoteleira	40		2	40	4º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Nesta disciplina, o aluno irá desenvolver a capacidade de gerir as atividades logísticas da cadeia de suprimentos de um hotel. Voltada para deixar produtos e serviços disponíveis aos clientes internos e externos no momento, local e em condições desejadas. Gerir as atividades e setores relacionados à administração de materiais e/ou suprimentos de um hotel. Solucionar questões de estocagem e controle de materiais; Analisar processos de compra e definir melhor opção. Inventário de materiais, gestão de estoques, classificar e definir a melhor hora de realizar a reposição de estoques. Utilizar ferramentas modernas de Gestão de Materiais com base tecnológica. Todo esse processo será materializado em forma de debates, estudo de caso elaborado pelo aluno ao longo da disciplina.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Gerir as atividades logísticas disponibilizando produtos e serviços no tempo certo, local certo e em condições e formas desejadas, de maneira mais lucrativa ou eficaz em termos de custos.
Classificar, normatizar, padronizar e codificar materiais;
Analisar custos de materiais e operações de estoque;
Definir níveis de estoques, estoques de reposição e estoques de segurança;
Prever demanda de itens de estoque;
Montar e gerir almoxarifados;
Montar sistemas de informação para a área de materiais;
Elaborar, implantar ou aperfeiçoar layout de armazéns e centros de distribuição.
Definir e dimensionar as características de equipamentos de manuseio de materiais;

Definir roteiros e metodologia de movimentação de materiais;
Definir processos de compra de materiais de estoque, máquinas e equipamentos;
Comprar materiais para o abastecimentos do hotel;
Desenvolver e avaliar fornecedores.

METODOLOGIA

Estratégias de ensino e aprendizagem previstas: 1. Aulas expositivas / dialogadas; 2. Atividades em grupo, Estudos de caso, Debates sobre assuntos selecionados; 3.Exercícios em sala de aula; 3. Palestras com profissionais relacionados com o assunto selecionado; 4.Seminários
Recursos necessários para a realização das aulas: 1. Audiovisuais: Retroprojetor e Equipamentos de Vídeo; 2. Computadores e Data Show; 3. Quadro branco e pincel atômico.

AVALIAÇÃO

Provas escritas; apresentação de seminários, trabalho em grupo e participação em sala.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	**CH**
UNIDADE I	27
1. LOGÍSTICA E CADEIA DE SUPRIMENTOS	
1.1 Logística Empresaria: conceito e evolução histórica da Logística ao Supply Chain Management;	2h
1.2 Atividades da logística básica e de apoio;	4h
1.3 Parâmetros logísticos: custo x tempo x qualidade dos serviços;	1h
1.4 Conceito e implicações da logística integrada na hotelaria, Logística de inbound e outbound.	1h
2. GESTÃO DE SUPRIMENTOS	
2.1 Gestão de estoque, objetivos e tipos, métricas (ponto de pedido, estoque de segurança, médio, máximo) na gestão de estoque, sistemas de controle e avaliação, PEPS, UEPS, custo médio e PVPS, classificação ABC;	8h
2.2 Codificação de produtos, código numérico, alfanumérico, QR code, código de barras e RFID;	2h
2.3 Armazém x Centro de Distribuição x Almoxarifado;	1h
2.4 Almoxarifado: conceito, planejamento, classificação dos insumos, atividades de recebimento, armazenamento, separação, expedição. Identificação/ sinalização, sistemas de estocagem fixo e livre.	8h

UNIDADE II	13
2.5 Arranjos físicos: layout tipos modelos, planejamento e normas técnicas;	1h
2.6 Equipamentos de movimentação de materiais (esteiras, paleteiras, empilhadeiras, etc.) e embalagens de proteção;	1h
2.7 Estruturas de armazenagem: porta paletes, rack metálicos, flow rack, drive-in, etc.	1h
2.8 Inventário, tipos, etapas de realização: inventário para A&B, fluxograma.	1h

3. GESTÃO DE FORNECEDORES	
3.1 Compras, estrutura funcional, procedimentos de compras, operacionalidade, ordem de compras, lote econômico de Compras – LEC, compras de consumo permanente, compras emergências, lead time, compras públicas (pregão e licitação);	3h
3.2 Negociação com fornecedores, técnicas de negociação, pesquisa de fornecedores, avaliação, cadastro, busca de parcerias, indicadores de desempenho, critérios para avaliação de ganhadores.	6h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

GURGEL, F. do A.; FRANCISCHINI, P. G. **Administração de materiais e patrimônio**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2014.

PAOLESCHI, B. **Almoxarifado e gestão de estoques**. 2. ed. São Paulo: Érica: Saraiva, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARNOLD, J. R. T. **Administração de materiais**: uma introdução. São Paulo: Atlas, 2009.

BALLOU, R. H. **Logística empresarial**: transportes, administração de materiais, distribuição física. São Paulo: Atlas, 1993.

BOWERSOX, D. J. **Logística empresarial**: o processo de integração da cadeia de suprimentos. São Paulo: Atlas, 2001.

DIAS, M. A. P. **Administração de materiais**: um enfoque logístico. São Paulo: Atlas, 2010.

NOVAES, A. G. **Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição**: estratégia, operação e avaliação. 4. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2014.

VIANA, J. J. **Administração de materiais**: um enfoque prático. São Paulo: Atlas, 2002.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Controladoria Hoteleira	40		2	40	4º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Neste componente curricular, o estudante desenvolverá habilidades para que o futuro tecnólogo em hotelaria possa compreender a importância das ciências contábeis no auxílio de suas tomadas de decisões na gestão hoteleira. Tal compreensão se concretizará a partir dos conhecimentos do patrimônio, dos princípios e normas contábeis, das atividades e operações que conduzem à apuração do resultado (lucro ou prejuízo), dos principais demonstrativos financeiros, suas estruturas, interpretações e análises, dos principais sistemas de custos e suas aplicações à gestão hoteleira.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término do componente curricular, o estudante será capaz de aplicar os recursos contábeis utilizados pelas organizações hoteleiras para dimensionar os custos e tomar decisões com base nas análises econômico-financeiras.

METODOLOGIA

Partir-se-á do pressuposto de que o processo de aprendizagem está ligado à significação do conteúdo, e que esta, necessariamente, implica em reflexão e investigação na vinculação entre teoria e a prática, e que se promoverá situações de aprendizagem, baseadas na participação e no

desenvolvimento do poder crítico e criativo, desta forma propõe-se:

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Debates;
- Estudos de caso;
- Visitas técnicas.

AVALIAÇÃO

Considera-se a avaliação como um processo contínuo, dinâmico e cumulativo em que aspectos qualitativos são privilegiados sobre os quantitativos, abrangendo o estudante, tanto em sua história de vida como na sua experiência profissional. Desta forma, este processo é visto como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas como momentos isolados. Propõem-se como estratégias de avaliação:

- Avaliação processual – a cada aula os estudantes serão avaliados quanto ao nível de participação nas atividades individuais ou grupais com entregas de produtos do seu aprendizado;
- Avaliação escrita;
- Elaboração de relatórios de visitas técnicas;
- Apresentação de seminários.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20h
• **Introdução às Ciências Contábeis**: conceitos, finalidades e princípios.	02h
• **Contabilidade Geral:**	18h
a) conceitos de ativo, passivo e patrimônio líquido;	
b) fatos contábeis: conceito, movimentação e classificação;	
c) procedimentos contábeis básicos: plano de contas (patrimoniais e de resultado), formas de lançamento, livros contábeis (diário e razão), balancete de verificação, apuração do resultado do exercício;	
d) relatórios contábeis: balanço patrimonial e demonstração de resultado do exercício.	

UNIDADE II	20h
• **Contabilidade de Custos:**	10h
a) Definições relacionadas a custos: investimentos, custos fixos e variáveis, custos direto e indiretos, despesas fixas e variáveis, perdas e desperdícios;	
b) Método de Custeio: por Absorção, Variável e Baseado em Atividades (ABC).	
• **Contabilidade Gerencial:**	06h
a) Estrutura de contas patrimoniais e de resultado para análises	
b) Análise vertical e horizontal;	
c) Análise financeira e econômica.	04h

• **Controladoria e as Funções do Controller:** a) Evolução da Controladoria como instrumento de controle e gerenciamento das atividades; b) Estruturação, funções e o papel da Controladoria; c) Conceito de *accountability* e sua relação com a Controladoria.	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARION, J. C. **Análise das Demonstrações Contábeis:** Contabilidade Empresarial. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

MARTINS, E. **Contabilidade de Custos**. 101. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

RIBEIRO, O. M. **Contabilidade Básica Fácil**. 29. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

COELHO, F. S.; LIMEIRA, A. L. F.; PINTO, A. A. G.; SILVA, C. A. S. **Gestão de Custos.** 2. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2018.

MARION, J. C. IUDÍCIBUS, S. de. **Curso de Contabilidade para não contadores.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

PADOZE, C. L. **Controladoria Básica**. 3. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016.

RIBEIRO, O. M. **Contabilidade de Custos Fácil**. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Língua brasileira dos sinais	40		2	40	4º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Introdução: aspectos legais, clínicos, educacionais e socioantropológicos da surdez. História da educação de surdos. Noções básicas de léxico, morfologia e sintaxe com apoio de recursos audiovisuais. Visão contemporânea sobre os fundamentos da inclusão e a ressignificação da Educação Especial na área da surdez. Cultura e Identidade Surda. Tecnologias na área da Surdez. LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais. Critérios diferenciados da Língua Portuguesa para Surdos. Reconhecimento da linguagem de movimentos, gestos, comunicação e expressão possível através do corpo. Tradução e Interpretação em Libras. Praticar Libras: desenvolver a expressão visual-espacial numa perspectiva funcional. Ética no atendimento aos surdos.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

1. Conhecer as causas e consequências da surdez.
2. Reconhecer as especificidades de interlocutores surdos.
3. Reconhecer e aplicar de uma maneira funcional verbos, pronomes, substantivos, adjetivos e advérbios da Libras.

METODOLOGIA

Serão ministradas aulas expositivas, utilizando-se vídeos e imagens. Aulas práticas para simulação de utilização da língua em contextos reais de comunicação. Durante as aulas, serão utilizados os seguintes recursos didáticos: quadro e marcadores (lápis), projetor e computador, lenços e bexigas para facilitar a memorização dos sinais.

AVALIAÇÃO

O processo de avaliação deve ser desenvolvido de maneira modular, com base no desenvolvimento das competências apresentadas, visando a analisar a compreensão da teoria envolvida e a evolução das habilidades práticas no uso da Língua de Sinais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
1. História da educação dos surdos e ética no atendimento aos surdos;	2h
2. Aspectos legais, clínicos, educacionais e socioantropológicos da surdez;	2h
3. Libras: noções de gramática numa perspectiva funcional - pronomes "quem, de quem, quem é", sinal próprio;	4h
4. Características das pessoas, empréstimos linguísticos;	4h
5. Libras: noções de gramática numa perspectiva funcional - advérbio de tempo;	4h
6. Vocabulário relacionado ao clima. Pronome "onde", numerais;	4h

UNIDADE II	20
7. Libras: noções de gramática numa perspectiva funcional - pronomes possessivos, expressões interrogativas e verbos;	4h
8. Libras: noções de gramática numa perspectiva funcional - plural e quantificador;	4h
9. Praticar Libras – desenvolver a expressão visual-espacial numa perspectiva funcional;	6h
10. Dialogando em Libras.	6h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALBRES, N. de A.; NEVES, S. L. G. **De sinal em sinal**: Comunicação em Libras para aperfeiçoamento do ensino dos componentes curriculares. São Paulo: FENEIS, 2008.

FELIPE, T.; MONTEIRO, M. **LIBRAS em Contexto:** Curso Básico. 4. ed. Rio de Janeiro: LIBRAS Editora Gráfica, 2005.

QUADROS, R. M. de; KARNOPP, L. B. **Língua de sinais brasileira**: Estudos linguísticos. Porto Alegre: ARTMED, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LEITE, E. M. C. **Os papéis do intérprete de Libras na sala de aula inclusiva.** Petrópolis: Editora Arara Azul, 2004.

ROSA, A. da S. **Entre a Visibilidade da Tradução da Língua de Sinais e a Invisibilidade da Tarefa do Intérprete**. Petrópolis: Editora Arara Azul, 2008.

SACKS, O. **Vendo vozes**: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia Das Letras, 2010.

SANTANA, A. P. **Surdez e Linguagem**: Aspectos e Implicações Neurolinguísticas. São Paulo: Plexus, 2007.

SKILAR, C. **A surdez**: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Mediação, 2010.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Orientação de estágio supervisionado		40	2	40	5º

Pré-requisitos	Estar matriculado na disciplina Estágio Supervisionado	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Orientação do estagiário a partir de suas funções no local do estágio e do plano de atividades.
Orientação do relatório final do estágio supervisionado.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término da disciplina o aluno será capaz de desenvolver relatório técnico e acadêmico sobre atividades desenvolvidas no ambiente profissional.

METODOLOGIA

Aulas expositivas e dialogadas, discussões em grupo e individuais

AVALIAÇÃO

O aluno deverá apresentar resultado do relatório, de maneira escrita e oral, concernente às atividades desempenhadas no estágio supervisionado, a partir das normas didáticas estabelecidas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
UNIDADE I	20
• Discussões sobre o cotidiano do estagiário;	10h
• Principais problemas encontrados e soluções	5h
• Revisão das normas da ABNT e maneiras de apresentação oral	5h

UNIDADE II	20
• Orientação do relatório de estágio	18h
• Apresentação do relatório	2h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LINZMAYER, E. **Guia básico para administração da manutenção hoteleira**. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

OLIVEIRA, G. B. **Camareira**: mercado profissional. São Paulo: SENAC, 2009.

VIEIRA, E. V. de. **Camareira de hotel**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, I. **Gestão de Hotéis**: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

_____. **Governança em Hotelaria**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

CAVASSA, R., C. **Hotéis**: Gerenciamento, Segurança e Manutenção. São Paulo: Rocca, 2001.

LUCAS, L. **Manutenção de Hotel**. São Paulo: Editora Escolar, 2011.

SARAIVA, J. M. (Org). **O (a) Profissional de Hotelaria e Empresa Similar**: o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009.

_____

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

_____

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

___ Componente curricular
[X] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] OBRIGATÓRIO [ ] ELETIVO [ ] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Metodologia de Pesquisa em Empreendimento Hoteleiro	40		2	40	1º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Orientar o corpo discente a respeito de formas de análise das rotinas, procedimentos e atividades desenvolvidas dentro de um empreendimento de hospedagem (a exemplo de hotel, pousada, *resort*, hospital, etc.). Orientação dos discentes no relatório analítico de um empreendimento hoteleiro.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de desenvolver um relatório teórico-analítico sobre as atividades que são realizadas em um empreendimento hoteleiro ou de hospitalidade, analisando e sugerindo melhorias em seu funcionamento.

METODOLOGIA

Aulas expositivas e dialogadas, discussões em grupo e individuais.

AVALIAÇÃO

O aluno deverá apresentar resultado do relatório, de maneira escrita e oral, concernente às atividades desempenhadas no decorrer do componente curricular, a partir das normas didáticas estabelecidas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	**CH**
UNIDADE I	20

• Discussões sobre as formas de analisar o trabalho no empreendimento hoteleiro;	10h
• Principais problemas encontrados e soluções;	5h
• Revisão das normas da ABNT e maneiras de apresentação oral;	5h

UNIDADE II	80
• Orientação e Correção do Relatório analítico;	78h
• Apresentação do relatório	2h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AZEVEDO, C. M. da S. B. **Metodologia científica ao alcance de todos**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2018.

BASTOS, L. da R. **Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses, dissertações e monografias**. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

VEAL, A. J. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. São Paulo: Aleph, 2011. – (Série Turismo).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA, A. F. G. da. **Guia para elaboração de monografias-relatórios de pesquisa**: trabalhos acadêmicos, trabalhos de iniciação científica, dissertações, teses e editoração de livros. 3 ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2003.

BOAVENTURA, E. M. **Metodologia da pesquisa**: monografia, dissertação, tese. São Paulo: Atlas, 2012.

GOLD, M. **Redação Empresarial.** 3.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

JACOBINI, M. L. de P. **Metodologia do Trabalho Acadêmico.** 4. ed. Campinas: Alínea, 2011.

OLIVEIRA, M. M. de. **Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[ ] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[X] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Arte Moderna	40		2	40	2º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Conceitos de Arte Moderna; A arte nos contextos históricos dos séculos XIX e XX; as correntes artísticas do século XIX e XX na Europa e nas Américas, e seus protagonistas. Atividades práticas de expressão plástica baseadas nos movimentos artísticos estudados, através de releituras e experimentação de técnicas utilizadas nesses movimentos.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

O estudante ao final da disciplina será capaz de conceituar a Arte e a Arte Moderna, identificar os movimentos da Arte Moderna e seus principais protagonistas, suas características formais e conceituais, bem como o contexto histórico em que se desenvolveram.

METODOLOGIA

As aulas serão expositivas com utilização de recursos eletrônicos (slides, vídeos, etc.); textos; visitas técnicas a galerias e museus; e práticas com utilização de materiais diversos para a expressão plástica: papéis, caixas de papelão, pincéis, lápis, canetas, giz de cera, tinta, materiais recicláveis, etc.

AVALIAÇÃO

Os alunos poderão ser avaliados através de provas dissertativas ou objetivas, apresentação de trabalhos de pesquisa e seminários, bem como pelas suas atividades práticas apresentando produções artísticas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Conceitos de Arte e Arte Moderna	2h
• Movimento impressionista e o contexto histórico do final do século XIX	2h
• Aula prática com emprego dos princípios e técnicas do movimento impressionista	2h
• Movimentos expressionistas: A Ponte e O Cavaleiro Azul;	2h
• Aula prática com emprego dos princípios e técnicas do movimento expressionista;	2h
• Movimentos Fovismo e Cubismo;	2h
• Aula prática com emprego dos princípios e técnicas dos movimentos fosvistas e cubista;	2h
• Movimento Futurista;	2h
• Aula prática com emprego dos princípios e técnicas do movimento Futurista;	2h
• Movimento abstracionistas: abstração informal e abstração geométrica	2h

UNIDADE II	20
• Movimento Dadaísta;	4h
• Aula prática com emprego dos princípios e técnicas do movimento dadaísta;	4h
• A pintura moderna no Brasil: história da pintura no Brasil;	2h
• A Semana da Arte Moderna;	4h
• Arte Contemporânea;	2h
• Aula prática com o emprego dos conceitos da arte contemporânea.	4h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARGAN, G. C. **Arte Moderna**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

CHIPP, H.. B. **Teorias da Arte Moderna**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2009.

GONÇALVES, M. A. **1922 A Semana que não terminou**. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARCHER, M. **Arte contemporânea uma história concisa**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2012.

FUNDARPE. **O barro da vida**: 100 anos do Mestre Vitalino. Caruaru: Patrimônio Cultural do Brasil, 2009.

GOMBRICH, E. H. **História da Arte**. São Paulo: LTC, 2000.

GOMPERTZ, W. **Isso é arte?** Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

GULLAR, F. **Argumentação Contra a Morte da Arte**. Rio de Janeiro: REVAN, 2009.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[ ] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[X] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Empreendedorismo	40		2	40	2º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Empreendedorismo: conceitos e definições. O Perfil e as características do empreendedor. As habilidade e competências necessárias aos empreendedores. A Importância do Empreendedorismo para uma sociedade. A identificação das oportunidades de negócios. Conceitos e definições sobre crises e oportunidades. Técnicas de identificação de oportunidades. Planejamento e Estratégia. Os recursos da Tecnologia da Informação na criação de novos negócios. Empreendedorismo na era do Comércio Eletrônico. Elaboração do Plano de Negócio. Conceitos e definições. A estrutura do Plano de Negócio: plano de Marketing, plano Financeiro, plano de Produção e plano Jurídico.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Compreender os conceitos relativos ao empreendedorismo;
Identificar oportunidades de negócios;
Desenvolver o potencial visionário;
Criar uma ideia para um negócio próprio;
Elaborar um plano de negócios.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, leitura e discussão de textos, produção de textos, vídeos, apresentação de seminários, exercícios orais e escritos.

AVALIAÇÃO

O processo avaliativo será contínuo, por meio de observação na participação nas atividades, leitura, produção e reelaboração de textos, trabalhos individuais e coletivos, apresentação e discussão de textos e avaliação escrita.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
UNIDADE I	20
1. Empreendedorismo: conceitos e definições	2h
2. O Perfil e as características dos empreendedores	2h
3. As habilidades e competências necessárias aos empreendedores	2h
4. Importância do empreendedorismo para uma sociedade	2h
5. Identificação das oportunidades de negócios 5.1 conceitos e definições sobre crise e oportunidades.	2h
6. Técnicas de Identificar oportunidades	2h
7. Planejamento e Estratégia 7.1 Conceitos e definições sobre planejamento e estratégia. 7.2 Objetivos estratégicos. 7.3 Implementação da estratégia. 7.4 Acompanhamento e controle da estratégia.	8h

UNIDADE II	20
8. Os Recursos da Tecnologia da Informação na criação de novos negócios	2h
9. Os softwares disponíveis no mercado no auxílio à criação de novas empresas	2h
10. Plano de Negócio 10.1 A importância do Plano de Negócio. 10.2 Conceitos e definições do Plano de Negócios. 10.3 A estrutura do Plano de Negócio: O plano de Marketing, o plano Financeiro, o plano de Produção e o plano Jurídico.	16h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. Barueri: Manole, 2012.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo corporativo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERNARDI, L. A. **Manual de Empreendedorismo e Gestão**: Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas. 2. ed. São Paulo: Atlas. 2012.

DOLABELA, F. **O segredo de Luísa**. São Paulo: Sextante, 2008.

DOLABELA, F. **A Oficina do Empreendedor**. 2. ed. São Paulo: Cultura Editores, 2008.

MARIANO, S. R. H.; MAYER, V. F. **Empreendedorismo**: fundamentos e técnicas para criatividade. Rio de Janeiro: LTC, 2011.

MAXIMIANO, A. C. A. **Administração para empreendedores**. 2. ed. Paulo: Pearson, 2011.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[ ] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[X] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	História e Cultura de Pernambuco	40	0	2	40	3º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Aspectos históricos e culturais locais e regionais. Patrimônio cultural e histórico regional. Formação do povoamento e da sociedade (origem dos municípios pernambucanos, ciclos econômicos, fatos históricos relevantes locais/região que justifique a história atual); A formação histórica de Pernambuco, em termos territoriais, étnicos e culturais. História e cultura afro-brasileira na construção histórica e cultural pernambucana. As transformações políticas e sociais pernambucanas nos períodos da Colônia, Império e República, no contexto da História do Brasil.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término do componente os alunos deverão:
- Reconhecer os principais aspectos da constituição história e cultural de Pernambuco;
- Identificar as formações éticas e culturais pernambucanas.
- Tomar conhecimento das transformações políticas, sociais e culturais.

METODOLOGIA

Aulas expositivas dialogadas, estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários, e interpretação de textos de conteúdos afins, questões reflexivas sala de aula invertida. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas (com questões subjetivas e /ou objetivas) e Trabalho em grupo com apresentação em formato de seminário.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	24
• Relação entre história e Cultura	8h
• Aspectos históricos locais e regionais	8h
• Formação do povoamento e da sociedade (origem dos municípios pernambucanos, ciclos econômicos, fatos históricos relevantes locais/região que justifique a história atual);	8h

UNIDADE II	16
• A formação histórica de Pernambuco, em termos territoriais, étnicos e culturais.	8h
• As transformações políticas e sociais pernambucanas nos períodos da Colônia, Império e República, no contexto da História do Brasil	8h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LISBOA, B. A. V.; MIRANDA, B. R.; SOUZA, G. F. C. de. SILVA, H. N. da (Orgs.) **Essa parte tão nobre do corpo da monarquia**: poderes, negócios e sociabilidades em Pernambuco colonial, séculos XVI – XVIII. Recife: Editora UFPE, 2016.

MELLO, J. A. G. de. **Volume Único**: Testamento do General Francisco Barreto de Menezes/ A Cartografia Holandeza do Recife/ A rendição dos holandezes no Recife (1654). Recife: Cepe, 2017.

TAVARES, F. M. **História da revolução de Pernambuco em 1817**. Recife: Cepe, 2017

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA NETO, P. L. de O.; LUDEMIR, C.; MINDELO, O.; LEITE, A. **Caderno de narrativas da cultura pernambucana**. Recife: Secretaria de Cultura, 2013.

DEL PRIORE, M. **Uma breve história do Brasil.** São Paulo: Planeta, 2010.

FAUSTO, B. **História do Brasil**. São Paulo: EDUSP, 2012.

MELLO, E. C. de. (org.). **O Brasil holandês (1630-1654)**. São Paulo: Penguin Classics, 2010.

PRADO JUNIOR, C. **Formação do Brasil contemporâneo**: colônia. 23 ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[ ] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[X] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	40		2	40	3º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Conceito, evolução e tipologia da etiqueta e do cerimonial influenciando o homem e seu convívio social; A importância do cerimonial e protocolo no âmbito das Organizações Públicas e Privadas; Normas do cerimonial. Uso dos símbolos Nacionais; Organização do cerimonial e protocolo oficial e de eventos empresariais; Etiqueta no convívio social e profissionais.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Aplicar técnicas de etiqueta e traquejo social em situações do cotidiano pessoal e profissional, interpretando e discutindo as diversas formas de comportamento social e empresarial,
- Diferenciar as diversas etapas sequenciais de um cerimonial e protocolo, considerando tipologia, dimensão, tempo e serviços agregados, na composição de uma cerimônia;
- Planejar, organizar, executar e avaliar as atividades básicas de um cerimonial, utilizando corretamente as técnicas, recursos, ferramentas e normas legais estabelecidas.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas, estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários, e interpretação de textos de conteúdos afins, questões reflexivas sala de aula invertida. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas (com questões subjetivas e /ou objetivas) e elaboração de um texto acadêmico (resumo e/ou resenha e ou relatório).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
1. Os sentidos da elegância: trajes, formas de vestir e *toillete*; Apresentações, cumprimentos e conversação;	2h
2. Correspondência, convites e cartões de visita: (usos e utilidades): formas de tratamento;	2h
3. As leis e as armadilhas à mesa (convidado, anfitrião e canhotos);	2h
4. Eventos sociais especiais: páscoa, natal, reveillon, noivado e casamento, quinze anos, bodas;	2h
5. Etiqueta no ambiente de trabalho: uso do telefone, *e-mails*, fumo no automóvel e em restaurantes, flores e presentes, visitas e funerais.	2h

UNIDADE II	20
1. Conceitos e breve histórico do cerimonial;	2h
2. Cerimonial e protocolo oficial: ordem de precedência em cerimônias oficiais, nas forças armadas e nas igrejas cristãs;	2h
3. Forma e apresentações dos símbolos nacionais;	2h
4. Planejamento, organização, *check-list* e execução do cerimonial;	2h
5. Perfil do profissional de cerimonial.	2h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FREUND, F. T. **Festas e recepções**: gastronomia, organização e cerimonial. São Paulo: SENAC, 2009.

GOMES, S. **Guia do Cerimonial**: do trivial ao formal. Brasília: Linha Gráfica, 2007.

MITCHELL, M.; CORR J. **Tudo sobre Etiqueta**. São Paulo: Manole, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, M. **O cerimonial nas empresas**: facilidades para o dia-a-dia. Brasília, [s.n.], 2002.

AZEVEDO, D. **Etiqueta e contra-etiqueta**: um estilo de ser. Florianópolis: Momento Atual, 2005.

LUKOWER, A. **Cerimonial e protocolo.** 3. ed. São Paulo: Contexto, 2009.

MIRANDA, L. **Negócios e festas:** cerimonial e etiqueta em eventos. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2003.

SALGADO, P. R. **Protocolo, cerimonial e etiqueta para eventos**. São Paulo: Paulus, 2010.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[ ] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[X] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Tendências e inovação em hotelaria	40		2	40	4º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

As novas tecnologias da informação e comunicação nos meios de hospedagem. Os impactos das tecnologias na hotelaria. O turismo e a hotelaria como fenômenos contemporâneos. A tendência *slow* no turismo e na hotelaria. Economia colaborativa/ compartilhada e a hospitalidade. Economia da Reputação. Novas composições entre tecnologia, turismo e hospitalidade.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término da disciplina o aluno se encontrará apto a refletir de forma mais ampla sobre a importância do avanço tecnológico, especialmente no escopo das novas tecnologias da informação e comunicação, nos meios de hospedagem; conhecer de forma mais ampla novos modelos e ferramentas tecnológicas utilizadas em meios de hospedagem; refletir sobre novas tendências existentes no turismo e na hotelaria.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas, estudos dirigidos, apresentação de filmes vídeos e seminários, e interpretação de textos de conteúdos afins, questões reflexivas sala de aula invertida. Utilização de quadro branco, pincel, computadores (laboratório de informática) e projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas compostas por questões fechadas e abertas. Avaliação prática no laboratório de informática e apresentação de seminários em grupo. Estudos de caso.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Introdução e histórico das tecnologias e das inovações	4h
• Novas tecnologias de gestão	4h
• Tecnologia de Informação e Comunicação (TIC) e sua aplicação no turismo e hotelaria	4h
• Introdução aos Sistemas de Inovação	4h
• Estudos de Caso em Sistemas de Inovação	4h

UNIDADE II	20
• E-turismo: influências das TIC's na composição do turismo	2h
• Meios de hospedagem 2.0: influências das TIC's na composição hoteleira	4h
• Novas formas de comercialização e troca em turismo e hotelaria	4h
• Tendências do turismo e da hotelaria	10h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, G. **Hospitalidade**: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviço. São Paulo: Saraiva, 2012.

COOPER, C.; HALL, C.; TRIGO, L. G. G. **Turismo contemporâneo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

MATTO, J. R. L. de; GUIMARÃES, L. dos S. **Gestão da tecnologia e inovação**: uma abordagem prática. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLS, Manuel. **A galáxia da internet**: reflexões sobre a internet, os negócios e a sociedade. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

FIGUEIREDO, P. N. **Gestão da Inovação**: conceitos, métricas e experiências de empresas no Brasil. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015.

GUIMARÃES, A. S.; BORGES, M. P. **E-turismo**: internet e negócios do turismo. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

MORRISON, A. M. **Marketing de hospitalidade e turismo**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

RIFKLIN, J. J. **Sociedade com Custo Marginal Zero**. São Paulo: Mbooks, 2015.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[ ] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[X] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Enologia	40		2	40	4º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Tipos de uva. Principais regiões produtoras de vinho. Noções de fabricação de vinho. Tipos e classificação de vinhos e espumantes. Rotulagem do Vinho. Utensílios e taças. Serviço do vinho. Técnicas de enogastronomia.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término da disciplina o aluno será capaz de ter noções básicas sobre vinhos, desde o plantio até o engarrafamento.

METODOLOGIA

Aulas, teórico-práticas em ambientes multicomponente curricular, para a investigação, reflexão e elaboração do conhecimento e exercício do poder crítico.

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas (questões subjetivas e/ou objetivas) e práticas; Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
UNIDADE I	20
• Conceito e introdução	4h
• Histórico e técnicas de produção	4h
• Principais regiões produtoras do velho mundo	6h
• Principais regiões produtoras do novo mundo	6h

UNIDADE II	20
• O serviço do vinho	4h
• Componentes do rótulo	2h
• Atividades do Sommelier	4h
• Técnicas de harmonização	6h
• Práticas de degustação - Harmonização	4h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ADAMS, G. **Vinhos do Mundo todo**: Guia Ilustrado Zahar. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

AMARANTE, J. O. A. **Os segredos do vinho**: para iniciantes e iniciados. São Paulo: Mescla, 2005.

LAROUSSE, **Larousse do Vinho**. Larousse do Brasil, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BORGES, E. P. **Harmonização**: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad, 2007.

DOMINE, A. **Vinhos.** São Paulo: Köneman, 2006.

PACHECO, A. O. **Iniciação à Enologia**. 4. ed. São Paulo: SENAC, 2006.

PUCKETTE, M.; HAMMACK, J. **O Guia essencial do vinho**: wine folly. São Paulo: Intríseca, 2016.

SANTOS, J. I., **Vinhos**: o essencial. 9. ed. São Paulo: SENAC, 2014.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[ ] OBRIGATÓRIO
[ ] ELETIVO
[X] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Cozinha Pernambucana	40		2	40	5º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Histórico e evolução da Gastronomia Brasileira. Aspectos históricos influentes na formação da Cozinha Pernambucana. A influência dos Engenhos e a doçaria tradicional, divisão entre litoral e Sertão, Receituário tradicional Pernambucano, Religiosidade e influência gastronômica na região.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de: Compreender o modo como a colonização pernambucana influenciou o modo de cozinhar; Entender a influência dos ingredientes e técnicas absorvidos pela cozinha local; Estudar a importância da doçaria pernambucana, sua origem e características próprias; Conhecer o receituário específico local.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários; Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia; Visitas técnicas; Preparações de Práticas Culinárias; Degustações.

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas); Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas); Avaliações Práticas utilizando as técnicas, conhecimento e receituário aprendidos durante a disciplina.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
UNIDADE I – Histórico e Evolução da Gastronomia Brasileira	4
• Linha do Tempo do Descobrimento a Cozinha Contemporânea Nacional	2h
• Divisão Regional e Características Principais	2h
UNIDADE II – Evolução da Cozinha Pernambucana	6
• Histórico: Colonização, influências externas, ciclos econômicos	3h
• Ingredientes e miscigenação de ingredientes	3h
UNIDADE III – Doçaria Pernambucana	12
• Histórico: Colonização, influências externas, ciclos econômicos	6h
• Ingredientes e miscigenação de ingredientes	6h
UNIDADE IV – Cozinha Tipicamente Pernambucana	16
• Histórico de receituário típico pernambucano	2h
• Receitas típicas pernambucana e variações	14h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALBERTIM, B. **Recife:** guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição. Recife: Editor Bruno Albertim, 2008.

CAVALCANTI, M. L. M. **História dos Sabores Pernambucanos**. Fortaleza: FGF, 2010.

FRAZAO, A. C. **Comedoria Popular**: receitas, engenhos e fazendas de Pernambuco. Pernambuco: Ana Cláudia Frazão, 2011.

SUASSUNA, A. R. D. **Gastronomia Sertaneja**: receitas que contam histórias. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOSISIO JÚNIOR, A. (Coord.). **Culinária Caprina**: do alto sertão à alta gastronomia. Rio de Janeiro: SENAC, 2005.

CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

LEAL, M. L.de M. S. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

LIMA, C. **Tachos e panelas**: história da alimentação brasileira. 3. ed. Recife: Raízes Brasileiras, 2009.

LODY, R. **Brasil Bom de Boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC, 2008.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – *Campus* Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO

CURSO CST em Hotelaria	**EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA** Turismo, Hospitalidade e Lazer
Competência Profissional	**Ano de Implantação da Matriz** 2019.1

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

[X] Componente curricular
[ ] TCC
[ ] Prática Profissional
[ ] Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

[ ] OBRIGATÓRIO [ ] ELETIVO [X] OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
	Elaboração de Cardápios	40		2	40	5º

Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos	Não

EMENTA

Cardápio, tipos de menus, estrutura dos cardápios, processo de formulação de cardápios a partir da tipologia dos serviços de alimentação. Tipologia de café da manhã em meios de hospedagem. Análise e elaboração de cardápios.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de: (1) Definir os conceitos básicos relativos a cardápio; (2) Conhecer as características dos diferentes tipos de cardápio; (3) Conhecer a estrutura dos cardápios; (4) Formulação de preço dos pratos; (5) Diferença entre os tipos de café da manhã; (6) Montagem de menu de café da manhã ou correlatos.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários; Utilização de quadro branco, computador, projetos multimídia; Visitas técnicas.

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas (questões subjetivas e/ou objetivas); e/ou trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
UNIDADE I	20
• Conceitos de cardápio	2h
• Tipos de Cardápio	4h
• Estrutura de Cardápio	4h
• Formulação de Cardápio – noções de compostos nutricionais	10h
UNIDADE II	20
• Formulação de cardápio – formulação de preços	10h
• Técnicas de venda a partir do cardápio	4h
• Tipos de café da manhã	4h
• Montagem de menu de café da manhã	2h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FONSECA, M. T. **Técnicas para elaboração de cardápio.** Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio**: guia prático para elaboração. 3. ed. São Paulo: Rocca, 2014.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios**: técnicas e criatividades. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGO, L. A. **Alquimia dos alimentos.** v. 2. São Paulo: SENAC, 2007.

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

DAVIES, C. A. **Alimentos e Bebidas.** 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

DUBOIS, A.; KULPA, L.; SOUZA, L. E. **Gestão de custos e formação de Preços**: conceitos, modelos e instrumento: Abordagem do capital de giro e da margem de competitividade. São Paulo: Atlas, 2008.

PHLIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 2 ed. São Paulo: Manole 2006.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO(A) DIRETOR(A) DE ENSINO