



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS  
CAMPUS MACEIÓ  
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA**

## **Projeto Pedagógico**

# **Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

**2016**

# **INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS**

## **ADMINISTRAÇÃO GERAL DO IFAL**

**Sergio Teixeira Costa**  
REITOR

**Luiz Henrique de Gouvêa Lemos**  
PRÓ-REITOR DE ENSINO

**Carlos Henrique Alves**  
PRÓ-REITOR DE PESQUISA E INOVAÇÃO

**Altemir Secco**  
PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

**Wellington Spencer Peixoto**  
PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

**Carlos Guedes de Lacerda**  
PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

**Fábio da Costa Cavalcanti**  
PROCURADOR FEDERAL

**Jeane Maria de Melo**  
DIRETORA-GERAL DO *CAMPUS* MACEIÓ

**Gisele Fernandes Loures**  
DIRETORA DE ENSINO DO *CAMPUS* MACEIÓ

**Regina Maria de Oliveira Brasileiro**  
CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ENSINO SUPERIOR DO *CAMPUS* MACEIÓ

**José Almeida dos Santos**  
COORDENADOR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

## **EQUIPE DE ELABORAÇÃO E SISTEMATIZAÇÃO**

Fábio Soares Gomes  
Gertrudes Magna Sales da Silva  
Jasete Maria da Silva Pereira  
José Almeida dos Santos (Coordenador)  
Valéria Alves Montes  
Valéria Goia Vasco Teixeira

## **NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

### **José Almeida dos Santos**

Bacharel em Administração com Habilitação em Administração Hoteleira  
Especialista em Fund. Científico e Metodológico e Docência e Pesquisa no Ensino Superior  
Mestre em Hospitalidade (coordenador)

### **Fábio Soares Gomes**

Licenciado em Ciências Sociais / Bacharel em Filosofia  
Mestre em Políticas Sociais e Cidadania

### **Gertrudes Magna Sales da Silva**

Bacharel em Administração  
Especialista em Administração de Turismo  
Mestre em Gestão de Negócios Turísticos

### **Jasete Maria da Silva Pereira**

Bacharel em Administração Hoteleira  
Especialista em Gestão do Turismo  
Especialista em Educação a Distância  
Mestre em Educação Brasileira

### **Valéria Alves Montes**

Bacharel em Relações Públicas  
Licenciada em Pedagogia  
Especialista em Tecnologia Educacional  
Mestre em Gestão de Negócios Turístico  
Doutora em Educação

## SUMÁRIO

1.	JUSTIFICATIVA	5
2.	OBJETIVOS	9
3.	FORMAS DE ACESSO AO CURSO	11
4.	PERFIL DO CURSO E REPRESENTAÇÃO GRÁFICA	12
5.	PERFIL DO EGRESSO	13
6.	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	14
	6.1. Matriz Curricular	17
	6.1.2 Atividades Complementares	18
7.	CRITÉRIOS E SISTEMAS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	20
8.	PRÁTICA PROFISSIONAL	23
9.	SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO	25
10.	INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA	28
	10.1. INSTALAÇÕES	28
	10.2. SALA DE COORDENAÇÃO DO CURSO	28
	10.3. SALA DOS PROFESSORES	29
	10.4. SALA PARA SEMINÁRIOS, CICLO DE PALESTRAS E REUNIÕES CIENTÍFICAS	29
	10.5. ACERVO BIBLIOGRÁFICO	29
11.	PESSOAL DOCENTE	30
	11.1 DOCENTES DO CURSO	30
	11.2 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE	32
12.	PROGRAMAS DOS COMPONENTES CURRICULARES	33
13.	CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTES	64



## 1- JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas, vinculado ao Ministério da Educação (MEC) integra a Rede Federal de Educação Técnica e Tecnológica, cuja missão posta em seu Projeto Político Pedagógico Institucional - PPPI e em seu Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI visa “promover educação de qualidade social, pública e gratuita, fundamentada no princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, a fim de formar cidadãos críticos para o mundo do trabalho e contribuir para o desenvolvimento sustentável”. Criada em 1909<sup>1</sup>, essa instituição se consolidou na área de ensino profissionalizante, uma vez que é considerada como referência em educação profissional e tecnológica no Estado de Alagoas, pela contribuição dada a população interessada nas diferentes áreas do conhecimento e eixos tecnológicos. Tem como finalidade ofertar educação básica e superior, em suas diferentes modalidades. Caracteriza-se como uma instituição multi-campi composta por quinze (15) campi localizados em todas as microrregiões do Estado de Alagoas.

A Lei nº 11.892/2008, que Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, autoriza essas instituições a ofertarem educação em nível superior, de acordo com a prerrogativa da verticalização dos cursos já existentes. Nessa perspectiva, o Instituto Federal de Alagoas – IFAL, ciente da sua função institucional, oferta desde 2002, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, como forma de atender a uma demanda potencial de profissionais qualificados na área, vislumbrando o fortalecimento dos polos indutores de turismo, com base nas reais necessidades do contexto econômico e social do Estado.

---

<sup>1</sup>Ao longo dos 107 anos de existência, esta instituição passou por vários processos de reforma, recebendo diferentes denominações: Escola de Aprendizes Artífices de Alagoas (1909 a 1937), Liceu Industrial de Maceió (1937 a 1961), Escola Industrial Deodoro da Fonseca e Escola Industrial Federal de Alagoas (1961 a 1967), Escola Técnica Federal de Alagoas (1967 a 1999), Centro Federal de Educação Tecnológica de Alagoas, de acordo com os termos da Lei no 8.948, de 8 de dezembro de 1994, depois regulamentado nos termos do Decreto no 2.406, de 27 de novembro de 1997 e implementado nos termos do Decreto de 22 de março de 1999, tornou-se instituição dotada de todas as prerrogativas de uma Instituição de Ensino Superior, nos termos do Decreto nº 5.224, de 1º de outubro de 2004. E, finalmente, de acordo com a Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, ocorre a fusão da Escola Agrotécnica Federal de Satuba com o CEFET/AL para constituir o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas – IFAL integrando a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, vinculada ao Ministério da Educação.

De acordo com o Ministério do Turismo (2011), devido à extensão territorial e belezas naturais e culturais, o Brasil é reconhecido como um país com grandes potencialidades turísticas, oferecendo destinos diversificados, como praias, montanhas, áreas rurais, selva e patrimônio cultural. Esses destinos são atrativos para o desenvolvimento do ecoturismo, do turismo rural, do turismo cultural e do voltado para esportes radicais, aliando-se lazer e prática de esportes com preservação ambiental. Outro segmento que vem ganhando destaque no país, é o turismo de negócios, este mais concentrado nos grandes centros urbanos.

Nesse contexto, se faz necessário uma infraestrutura adequada à demanda turística, em especial no que diz respeito à melhoria dos serviços, que abrangem elementos de apoio logístico, tais como: transportes (aéreo, rodoviários intermunicipal, interestadual e internacional, serviços de excursões, serviços de transfer, etc.), locadoras de automóveis, agências de viagens e serviços de hospedagem e de alimentação.

No tocante aos serviços de hospedagem no Brasil, esses, encontram-se no último elo da cadeia dos serviços turísticos e configuram-se como um dos mais importantes, pois representam a base de permanência temporária do turista, que, de uma forma geral, busca encontrar a extensão de sua residência, ou seja, serviços que reproduzam o mesmo padrão de conforto de sua residência habitual (Ministério do Turismo, 2011).

Em se tratando do nordeste brasileiro, constata-se que este, apresenta-se como um destino turístico em permanente crescimento. Para atender a essa potencialidade, os setores públicos e privados vêm realizando investimentos na construção e modernização de estradas, aeroportos, saneamento básico, urbanização, restauração de patrimônios e preservação ambiental de áreas consideradas turísticas, permitindo a implantação e expansão do turismo e conseqüentemente da rede hoteleira. Essa combinação de investimentos do setor público em infraestrutura, bem como do setor privado em equipamentos viabilizou a ampliação turístico-hoteleira nordestina, na qual Alagoas<sup>2</sup> se integra.

---

<sup>2</sup> Conforme a Secretaria do Desenvolvimento Econômico e Turismo (SEDETUR) do Estado de Alagoas, a partir de coleta de informações obtidas dos hotéis associados à ABIH/AL, nos últimos 11 anos a taxa de ocupação anual se mantém estável entre 60% e 75%, uma média positiva avaliando que nos últimos anos o número de leitos da capital ampliou. Alagoas em 2007 disponibilizava de 20.154 leitos, em 2015, atingiu a quantidade de 30.931 leitos, esse acréscimo possibilita o Estado a captar novos turistas e novos voos para fomentar a cadeia do turismo. Em 2017, a previsão é que 2.743 novos leitos sejam inaugurados por todos Estado, sendo que 67,54% desses empreendimentos estarão concentrados na capital Maceió. SEDETUR – SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO. *Turismo em Alagoas: indicadores*. Sedetur: Maceió, 2016, p.6.

O Estado de Alagoas, pela sua potencialidade natural, visível nas 05 (cinco) Regiões Turísticas, é dividido em Região Metropolitana, Costa dos Corais, Lagoas e Mares do Sul, Caminhos do São Francisco e Quilombo. Sublinha-se a partir dessa composição, a significativa demanda turística revelada a partir das potencialidades regionais, fazendo com que este segmento turístico-hoteleiro seja um dos maiores indicadores econômicos do estado.

A capital alagoana, como polo indutor do Turismo, conta com um potencial turístico que fortalece a imagem do Estado tendo em vista que o fluxo de visitantes abrange também as cidades do litoral sul. Essas cidades, com belezas naturais decorrentes da sua situação geográfica privilegiada por serem banhadas pelo oceano Atlântico, ainda são contempladas pelo complexo estuarino lagunar Mundaú-Manguaba. Percebe-se a subutilização desse potencial turístico em razão de vários fatores, dentre eles, a carência de pessoal qualificado em condições de oferecer serviços de qualidade aos seus visitantes.

De acordo com dados da SEDETUR (Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo de Alagoas, 2016), Maceió se constitui como um dos principais destinos turísticos do Estado, possuindo cerca de 16.473<sup>3</sup> leitos para atender a sua demanda hoteleira, apresentando altos níveis de ocupação. Para a Associação Brasileira da Indústria Hoteleira – ABIH/Alagoas esse é um resultado do trabalho de divulgação do Estado, principalmente nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste do Brasil. Segundo as Secretarias Municipal e Estadual de Turismo, os atrativos da cidade de Maceió favorecem o segmento, o que evidencia o interesse dos visitantes em conhecer o potencial turístico de Alagoas, tais como, as belezas naturais, o artesanato, o folclore e a variada culinária.

O setor turístico-hoteleiro em Maceió aponta para um crescimento da demanda no Estado e sua oferta de leitos, em virtude, principalmente, dos investimentos em empreendimentos hoteleiros<sup>4</sup>, fato que evidencia uma demanda latente por formação de profissionais para atuar na área.

Nesse cenário, o IFAL possui papel importante na formação de profissionais voltados para o segmento turístico-hoteleiro, haja vista, ser esse setor de serviços um dos que mais

---

<sup>3</sup> SEDETUR – SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO. *Turismo em Alagoas: indicadores*. Sedetur: Maceió, 2016, p.3.

<sup>4</sup> De acordo com a SEDETUR estão previstos para serem implantados, até 2017, 11 (onze) novos empreendimentos hoteleiros, destes, 6 (seis) serão na capital Maceió. SEDETUR – SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO. *Empreendimentos em construção/ ampliação/ projetos*. Sedetur: Maceió, 2016, p. 1.

mobiliza as expectativas de crescimento econômico, sendo uma das atividades que possibilita a melhor distribuição de renda entre a população.

Dessa forma reitera o que propugna o seu Projeto Político Pedagógico Institucional – PPPI, no qual estabelece os princípios gerais da educação tecnológica também postos no Plano Nacional de Educação – PNE (2014-2024) como referenciais propulsores na implementação desta política pública no Estado de Alagoas: a redução das desigualdades sociais, o desenvolvimento socioeconômico, a vinculação à educação básica e a escola pública de qualidade.

Nesse sentido, o IFAL, consciente da sua função institucional de responder às demandas de formação profissional no contexto alagoano, oferta o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria objetivando contribuir para o fortalecimento do desenvolvimento socioeconômico.

## 2- OBJETIVOS

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria se propõe a formar profissionais para administrar as operacionalidades dos meios de hospedagem, pautados em princípios éticos, humanísticos, científicos e tecnológicos, requeridos por uma perspectiva de desenvolvimento sustentável, capazes de trabalhar na hospedagem turística, nos serviços de alimentos e bebidas, na hospedagem hospitalar, de forma a ampliar as oportunidades de inserção no setor produtivo.

Além disso, esse curso tem como objetivos específicos:

- Compreender os princípios de sociedade democrática, ante as diversidades étnicas, sociais e culturais;
- Identificar os potenciais turístico-hoteleiros, considerando a diversidade cultural e os aspectos socioambientais para o desenvolvimento local e regional;
- Definir objetivos de planejamento estratégico de negócios e de projetos aplicados ao *trade* hoteleiro;
- Analisar e avaliar os efeitos positivos e negativos de atividades hoteleiras;
- Elaborar projetos de intervenção em áreas de interesse hoteleiro;
- Definir e implementar padrões de qualidade no segmento;
- Organizar e administrar os setores internos de estabelecimentos ligados à hotelaria, como parques temáticos, pousadas, hotéis, hospitais, clínicas, motéis, resorts, restaurantes, clubes, espaços de eventos, entre outros;
- Definir e liderar equipes de trabalho;
- Atuar no planejamento e desenvolvimento da atividade hoteleira.

### **3- FORMAS DE ACESSO AO CURSO**

A forma de acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria obedece às normas do Ministério da Educação (MEC) para o Ensino Superior, realizado após conclusão do Ensino Médio ou equivalente.

A seleção e classificação dos candidatos às 40 (quarenta) vagas, no horário noturno, disponibilizadas no Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria será efetuada com base nos resultados obtidos pelos estudantes no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) utilizados pelo Sistema de Seleção Unificada (SiSU), sendo 50% das vagas destinadas a alunos oriundos da rede pública, observado os pesos e as notas mínimas estabelecidas pelo Edital publicado pela Instituição.

A instituição poderá adotar também outras formas de acesso previstas nas Normas de Organização Didática, tais como: vestibular, transferência, equivalência e reopção.

#### **4- PERFIL DO CURSO**

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria está organizado em regime semestral, composto por cinco semestres, perfazendo uma carga horária total de 2.400 horas. Os conteúdos práticos dos componentes curriculares específicos do curso serão ministrados visando a integração entre a teoria e a prática, por meio de visitas técnicas e realização de atividades desenvolvidas no próprio campus e em estabelecimentos hoteleiros e gastronômicos da região.

No decorrer do curso, o aluno terá a oportunidade de desenvolver atividades de pesquisa e/ou extensão, por meio de editais promovidos internamente pela instituição de modo a promover a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão atendendo ao estabelecido pelo Plano de Desenvolvimento Institucional do IFAL.

O Tecnólogo em Hotelaria habilitado pelo Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFAL terá uma formação profissional que o torne capaz de compreender a importância do desenvolvimento da atividade hoteleira nas sociedades atuais e futuras, não só em termos econômicos, mas também ambientais, sociais e culturais, especialmente, no que tange as áreas de planejamento, organização e gestão dos setores hoteleiros e em áreas correlatas à hospitalidade, como as de gastronomia, cruzeiros marítimos, hospitais, clínicas e spas.

Apresenta-se, na figura a seguir, a representação gráfica do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFAL:



## 5- PERFIL DO EGRESSO

O perfil do profissional que o IFAL deseja formar está inserido em uma nova concepção de mundo, advinda da revolução tecnológica impulsionada pela informática, pela automação e pela microeletrônica. Tal revolução tem provocado mudanças significativas no cotidiano das pessoas, afetando diretamente as formas de produção, as condições de trabalho, o perfil do emprego, a qualificação de trabalhadores e as metodologias de propagação e de aquisição de conhecimentos. Assim, o egresso do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFAL deve estar habilitado para:

1. Atuar no mundo do trabalho utilizando-se das novas concepções de sociedade, impulsionadas pela evolução dos sistemas de informação;
2. Interagir nas estruturas das organizações, no sentido de desenvolver e aprimorar processos de gestão de tecnologias e de novos saberes correlatos;
3. Desenvolver formas e sistemas de produção que se fundamentem em um modelo de sociedade sustentável;
4. Agir com senso crítico na organização de processos produtivos;

5. Atuar no mundo do trabalho de forma eficiente, ética e comprometida com os novos valores sociais, tais como as diferenças de gêneros, as mudanças nos estratos sociais e econômicos, as peculiaridades regionais e linguísticas.

Destarte, o aluno egresso do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFAL, estará apto para:

- Planejar, organizar, liderar, coordenar e controlar as atividades hoteleiras;
- Coordenar e acompanhar trabalhos técnicos, estudos, pesquisas e projetos hoteleiros;
- Participar na elaboração e análise de planos e projetos para o desenvolvimento da hotelaria e da gastronomia;
- Atuar na gestão dos serviços em hospitalidade, seja em empreendimentos hoteleiros ou instituições de saúde;
- Comercializar e promover os serviços relativos à atividade hoteleira;
- Identificar os potenciais turísticos do setor valorizando a diversidade cultural e a sustentabilidade.

## 6 - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFAL tem sua estrutura curricular organizada de modo a atender as determinações legais da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, LDB nº 9.394/96. Este Curso está de conformidade com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, bem como com o Plano de Desenvolvimento Institucional- PDI do IFAL e o Projeto Político Pedagógico Institucional – PPPI.

Ainda sobre atos deliberativos que alicerçam as práticas pedagógicas, este projeto de curso, reconhece os valores atribuídos às Tecnologias da Informação e Comunicação e resolve acatar as normativas da Portaria nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004, quando no Art. 1º discorre: “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 semi-presencial de forma (...) integral ou parcialmente, desde que esta oferta não ultrapasse 20 % (vinte por cento) da carga horária total do curso, com base no art. 81 da Lei n. 9.394, de 1.996, e no disposto nesta Portaria”.

Assim sendo, a Organização Curricular deste Curso é estruturada em cinco semestres, compostos por componentes curriculares, e pode, em casos específicos serem ofertadas na forma semi-presencial, desde que atendam aos pré-requisitos da Portaria nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004. Estes componentes são distribuídos em três eixos quais sejam:

Eixo de conhecimentos humanísticos e básicos constituídos pelos componentes:

- Leitura e Produção de Textos
- Metodologia Científica
- Fundamentos da Filosofia
- Psicologia das Relações Humanas
- Sociedade e Cultura Brasileira

Eixo de conhecimentos específicos da formação profissional constituído de conformidade com o que dispõe o parecer CNE/CES Nº 277/2006, que institui o catálogo nacional dos cursos superiores de tecnologia:

- Fundamentos de Turismo e Hotelaria
- Fundamentos de Administração

- Hospedagem I
- Administração de Alimentos e Bebidas I
- Contabilidade Básica
- Hospedagem II
- Relações Públicas
- Administração de Alimentos e Bebidas II
- Recreação, Esporte e Lazer
- Controles Gerenciais Hoteleiros
- Noções de Direito e Legislação Hoteleira
- Gestão Financeira e de Compras
- Tecnologia Culinária
- Gestão da Qualidade nos Serviços Hoteleiros
- Hotelaria Hospitalar
- Marketing Hoteleiro
- Gestão de Eventos
- Empreendedorismo
- Sistema de Informação Gerencial na Hotelaria
- Desenvolvimento Sustentável

Eixo de conhecimentos de línguas estrangeiras modernas constituído pelos componentes:

- Língua Inglesa I
- Língua Inglesa II
- Língua Inglesa III
- Língua Inglesa IV
- Língua Inglesa V
- Língua Espanhola I
- Língua Espanhola II
- Língua Espanhola III
- Língua Espanhola IV
- Língua Espanhola V

É de responsabilidade também do IFAL a formação de cidadãos éticos, comprometidos com a construção dos direitos humanos e dos valores da democracia, bem como as políticas de educação ambiental e a história e culturas afro-brasileira e indo-brasileira, visando a atender aos atuais desafios da humanidade.

Neste sentido, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFAL apresenta em sua Matriz Curricular os componentes de Fundamentos da Filosofia, Sociedade e Cultura Brasileira e Desenvolvimento Sustentável para a formação dos alunos, pautada na existência de sujeitos comprometidos com a vivência em uma sociedade multicultural e pluriétnica, capazes de construir uma Nação justa, sustentável e democrática atendendo às legislações específicas conforme Lei Nº 9.795 de 1999; Lei Nº 11.645/2008; Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2004 e Resolução CNE/CP Nº 1/2004.

Ainda tomam parte da organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria as atividades complementares em conformidade com o parecer CNE/CES Nº 239/2008 e a Portaria Nº 2394/2015 - GR, além do estágio supervisionado.

### 6.1 Matriz Curricular

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria tem duração de cinco semestres totalizando 2050 horas.

<b>1º SEMESTRE DISCIPLINA</b>	<b>CH/ Semanal</b>	<b>CH/ 50min</b>	<b>CH/ 60min</b>
<b>FUNDAMENTOS DE TURISMO E HOTELARIA</b>	<b>4h</b>	<b>80h</b>	<b>66h</b>
<b>METODOLOGIA CIENTÍFICA</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
<b>FUNDAMENTOS DE FILOSOFIA</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
<b>FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO</b>	<b>4h</b>	<b>80h</b>	<b>66h</b>
<b>LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTO</b>	<b>4h</b>	<b>80h</b>	<b>66h</b>
<b>LÍNGUA INGLESA I</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
<b>LÍNGUA ESPANHOLA I</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
	<b>20h</b>	<b>400h</b>	<b>330h</b>

<b>2º SEMESTRE DISCIPLINA</b>	<b>CH / Semanal</b>	<b>CH/ 50min</b>	<b>CH/ 60min</b>
<b>HOSPEDAGEM I</b>	<b>4h</b>	<b>80h</b>	<b>66h</b>
<b>ADMINISTRAÇÃO DE A&amp;B I</b>	<b>4h</b>	<b>80h</b>	<b>66h</b>
<b>SOCIEDADE E CULTURA BRASILEIRA</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
<b>CONTABILIDADE BÁSICA</b>	<b>4h</b>	<b>80h</b>	<b>66h</b>
<b>PSICOLOGIA DAS RELAÇÕES HUMANAS</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
<b>LÍNGUA INGLESA II</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
<b>LÍNGUA ESPANHOLA II</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
	<b>20h</b>	<b>400h</b>	<b>330h</b>

<b>3º SEMESTRE DISCIPLINA</b>	<b>CH/ Semanal</b>	<b>CH/ 50min</b>	<b>CH/ 60min</b>
<b>HOSPEDAGEM II</b>	<b>4h</b>	<b>80h</b>	<b>66h</b>
<b>RELAÇÕES PÚBLICAS</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>

<b>RECREAÇÃO, ESPORTE E LAZER</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
<b>ADMINISTRAÇÃO DE A&amp;B II</b>	<b>4h</b>	<b>80h</b>	<b>66h</b>
<b>CONTROLES GERENCIAIS HOTELEIROS</b>	<b>4h</b>	<b>80h</b>	<b>66h</b>
<b>LÍNGUA INGLESA III</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
<b>LÍNGUA ESPANHOLA III</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
	<b>20h</b>	<b>400h</b>	<b>330h</b>

<b>4º SEMESTRE DISCIPLINA</b>	<b>CH/ Semanal</b>	<b>CH/ 50min</b>	<b>CH/ 60min</b>
<b>NOÇÕES DE DIREITO E LEGISLAÇÃO HOTELEIRA</b>	<b>4h</b>	<b>80h</b>	<b>66h</b>
<b>GESTÃO FINANCEIRA E DE COMPRAS</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
<b>TECNOLOGIA CULINÁRIA</b>	<b>4h</b>	<b>80h</b>	<b>66h</b>
<b>SEGURANÇA DO TRABALHO</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
<b>HOTELARIA HOSPITALAR</b>	<b>4h</b>	<b>80h</b>	<b>66h</b>
<b>LÍNGUA INGLESA IV</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
<b>LÍNGUA ESPANHOLA IV</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
	<b>20h</b>	<b>400h</b>	<b>330h</b>

<b>5º SEMESTRE DISCIPLINA</b>	<b>CH/ Semanal</b>	<b>CH/ 50min</b>	<b>CH/ 60min</b>
<b>GESTÃO DE MARKETING, VENDAS E QUALIDADE EM HOTELARIA</b>	<b>4h</b>	<b>80h</b>	<b>66h</b>
<b>GESTÃO DE EVENTOS</b>	<b>4h</b>	<b>80h</b>	<b>66h</b>
<b>EMPREENDEDORISMO</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
<b>SISTEMAS DE INFORMAÇÃO GERENCIAL NA HOTELARIA</b>	<b>4h</b>	<b>80h</b>	<b>66h</b>
<b>DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
<b>LÍNGUA INGLESA V</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>

<b>LÍNGUA ESPANHOLA V</b>	<b>2h</b>	<b>40h</b>	<b>33h</b>
<b>SUBTOTAL</b>	<b>20h</b>	<b>400h</b>	<b>330h</b>

<b>SUBTOTAL</b>		<b>2000h</b>	<b>1650h</b>
<b>ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b>		<b>200</b>	<b>200</b>
<b>PRÁTICA PROFISSIONAL</b>		<b>200</b>	<b>200</b>
<b>TOTAL</b>		<b>2400h</b>	<b>2050h</b>

### 6.1.2 Atividades Complementares:

Como requisito para a integralização do curso o aluno tomará parte, em no mínimo 200 (duzentas) horas, de diversas atividades de caráter acadêmico-científico e culturais, as quais complementam saberes e desenvolvem habilidades indispensáveis à sua formação. Essa participação ocorrerá ao longo do curso e deve ser efetivada por meio de atividades com formatos diversos tais como:

<b>ATIVIDADES DE ENSINO</b>			
<b>Descrição das atividades</b>		<b>Pontuação em horas</b>	<b>Limite em horas</b>
A	Monitoria em disciplina	20h	40h
B	Disciplinas cursadas com aproveitamento em nível de graduação ou pós-graduação e que não estão contidas na matriz curricular do curso em que está matriculado	25% carga horária da disciplina.	30h
C	Ministrante de oficina ou curso na área do curso em que está matriculado	2h	20h
D	Ministrante de palestra com carga horária igual ou superior a 1 hora, relacionada à área de formação	2h	10h
<b>Carga horária máxima: 100 horas</b>			
<b>ATIVIDADES DE PESQUISA</b>			
<b>Descrição das atividades</b>		<b>Pontuação em horas</b>	<b>Limite em horas</b>
A	Participação em projeto de pesquisa institucionalizado como bolsista ou voluntário	10h por semestre	30h
B	Participação em evento científico relacionado à área do curso (organizado por Instituição de ensino superior ou associação científica)	5h	10h
C	Apresentação de trabalho de pesquisa em evento internacional	20h por apresentação	20h
D	Apresentação de trabalho de pesquisa em evento nacional, estadual, regional e local	15h por apresentação	30h
E	Autoria de artigo em revista especializada, capítulo de livro, com temas relativos à área do curso em que está matriculado	20h por publicação	20h
F	Autoria de resumo em eventos científicos, com temas relativos à área do curso em que está matriculado	10h por publicação	10h
G	Autoria de artigo em eventos científicos, com temas	10h por	10h

	relativos à área do curso em que está matriculado	publicação	
H	Autoria de texto em jornais ou <i>sites</i> de divulgação científica, com temas relativos à área do curso em que está matriculado	10h por publicação	10h
<b>Carga horária máxima:</b> 150 horas			

<b>ATIVIDADES DE EXTENSÃO</b>			
<b>Descrição das atividades</b>		<b>Pontuação em horas</b>	<b>Limite em horas</b>
A	Participação em programa ou projeto de extensão institucionalizado como bolsista e/ou voluntário	50h por semestre	100h
B	Apresentação de trabalho de extensão em evento internacional	20h por apresentação	60h
C	Apresentação de trabalho de extensão em evento nacional, estadual, regional ou local	15h por apresentação	60h
D	Participação em comissão organizadora de evento educativo, cultural, social, científico e tecnológico	20h por participação	40h
E	Aproveitamento de cursos técnicos nas áreas laboratorial, informática, línguas e Libras, com carga horária igual ou superior a 8 horas	1/3 da carga horária do curso	60h
<b>Carga horária máxima:</b> 120 horas			

<b>REPRESENTAÇÃO ESTUDANTIL OU DE CLASSE</b>			
<b>Descrição das atividades</b>		<b>Pontuação em horas</b>	<b>Limite em horas</b>
A	Exercício de representação Estudantil (D.C.E.; D.A.; C.A.)	20h por gestão	40h
B	Representante no Colegiado de Curso	20h por gestão	40h
<b>Carga horária máxima:</b> 80 horas			

Outras atividades complementares não previstas neste PPC podem ser consideradas, desde que analisadas e validadas pelo Colegiado do Curso.

## **7 – CRITÉRIOS E SISTEMAS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

O desenvolvimento da avaliação da aprendizagem do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, em conformidade com o Projeto Político Pedagógico Institucional do IFAL, está fundamentado numa concepção emancipatória, da qual possa ser revelado nos sujeitos sociais como efeito da ação educativa, o desenvolvimento de competências e habilidades num plano multidimensional, envolvendo facetas que vão do individual ao sociocultural, situacional e processual, que não se confunde com mero ‘desempenho’.

A avaliação da aprendizagem será realizada considerando os aspectos cognitivos, afetivos e psicossociais do educando, apresentando-se em três momentos avaliativos: diagnóstico, formativo e somativo, além de momentos coletivos de auto- e hetero-avaliação

entre os sujeitos do processo de ensino e aprendizagem.

Enfim, o processo de avaliação de aprendizagem dos graduandos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria estabelecerá estratégias pedagógicas que assegurem preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos contemplando os seguintes princípios:

- Contribuição para a melhoria da qualidade do processo educativo, possibilitando a tomada de decisões para o seu (re)dimensionamento e o aperfeiçoamento;
- Adoção de práticas avaliativas emancipatórias tendo como pressupostos o diálogo e a pesquisa, assegurando as formas de participação dos discentes como construtores de sua aprendizagem;
- Definição de um conjunto de procedimentos que permitam traduzir os resultados em termos quantitativos;
- Adoção de transparência no processo de avaliação, explicitando os critérios (o que, como e para que avaliar) numa perspectiva conjunta e interativa, para alunos e professores;
- Garantia da primazia da avaliação formativa, valorizando os aspectos (cognitivo, psicomotor, afetivo) e as funções (reflexiva e crítica), assegurando o caráter dialógico e emancipatório no processo formativo;
- Desenvolvimento de um processo mútuo de avaliação docente/discente como mecanismo de viabilização da melhoria da qualidade do ensino e dos resultados de aprendizagem.

Em consonância com o Projeto Político Pedagógico do IFAL, a avaliação da aprendizagem dos graduandos no curso Tecnológico em Hotelaria, será desenvolvida de forma processual, paralela e contínua. Assim, durante cada atividade específica de uma determinada temática, o professor do componente curricular analisará o desempenho apresentado pelo aluno, a fim de avaliá-lo.

Para efeito de registro de resultado de aprendizagem, serão adotados os procedimentos constantes nas Normas de Organização Didática do IFAL, em seu Capítulo IX que trata da Verificação do Rendimento Escolar e da Promoção, no artigo 34, inciso III.

A avaliação do rendimento escolar observará os seguintes critérios: frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) em cada componente curricular; estabelecimento de estratégias de recuperação.

Os resultados de aprendizagem dos alunos serão expressos numa escala de 0 (zero) a 10 (dez) pontos, sendo considerado aprovado, em cada componente curricular, aquele que

obtiver, no mínimo, média semestral 7,0 (sete) ou, no mínimo, média final 5,0 (cinco), caso seja submetido à prova final. A equação que indica a média semestral é dada pelas equações:

$$MS = \frac{VA1 + VA2}{2} \geq 7,0,$$

Onde, MS = Média Semestral, VA = Verificação de Aprendizagem.

A Média Final, por componente curricular, será obtida através da seguinte equação:

$$MF = \frac{MS + NPF}{2} \geq 5,0 ,$$

Onde, MF = Média Final; NPF = Nota da Prova Final; MS = Média Semestral.

É assegurado o direito à revisão de prova escrita, devendo ser solicitada num prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após entrega do resultado da mesma, desde que devidamente fundamentado e mediante requerimento a Direção de Ensino do Campus.

1º- Após encaminhamento do pedido, a revisão será realizada pelo professor em primeira instância.

2º- Caso o aluno considere insatisfatória a revisão em primeira instância, poderá solicitar nova revisão, a qual deverá ser realizada por uma comissão designada pela Coordenação do Curso, formada por 02 (dois) professores da área, preferencialmente da Instituição, sendo facultada a presença do coordenador do curso, do professor da disciplina e de um representante da equipe pedagógica.

Dar-se-á uma segunda oportunidade ao estudante que, por motivo superior, devidamente comprovado, deixar de realizar alguma avaliação, desde que seja apresentado requerimento junto ao setor competente do Campus, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de realização da mesma. Entende-se por motivos superiores: doença; morte na família; acompanhamento de familiares com problemas de saúde; trabalho; prestação de serviço militar; viagens representando a Instituição de Ensino; participação, como candidato, em concursos ou seleções públicas; participação em eventos acadêmicos; problemas com transporte coletivo; convocação judicial.

Serão obrigatórias, no mínimo, duas verificações de aprendizagem em cada componente curricular, durante o período letivo. Será concedida avaliação substitutiva, ao final do período, ao aluno que deixar de ser avaliado por ausência, por motivo superior, devidamente comprovado: será concedida apenas 01 (uma) avaliação substitutiva por componente curricular; a avaliação substitutiva versará sobre o conteúdo programático

referente à avaliação não realizada pelo aluno e ocorrerá no período previsto no Calendário Letivo.

Para efeito de aprovação, são observadas as seguintes condições:

1º- Obter média semestral (MS), por componente curricular, maior ou igual a 7,0 (sete), e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento).

2º- Obter média final (MF) maior ou igual a 5,0 (cinco), e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) no componente curricular no qual foi submetido à prova final.

A média semestral, por componente curricular, corresponderá à média aritmética das verificações de aprendizagem realizadas durante o período. Será submetido à prova final, por componente curricular, o aluno que obtiver média semestral maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento). A média final, por componente curricular, será a média aritmética da média semestral e a nota da prova final.

## **8 – PRÁTICA PROFISSIONAL**

A prática profissional é obrigatória para o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, com **carga horária de 200 horas**. Como componente curricular, a prática profissional, em suas diferentes formas, deverá ser desenvolvida ao longo do curso, a partir do 3º período. O

aluno desenvolve relatórios parcial e final sem apresentação perante banca examinadora, fazendo a ponte entre teoria e a prática.

São propostas de prática profissional no Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria:

**a) Estágio Curricular**

O estágio curricular é entendido como espaço de aprendizagem no qual o discente exerce *in loco* atividades próprias da sua área de atuação profissional, supervisionado por um profissional já habilitado, nas empresas conveniadas com o IFAL. Deverá ocorrer mediante acompanhamento dos professores orientadores de Estágio da Instituição; com a entrega dos relatórios parcial e final de estágio com aprovação do(a) professor(a) orientador(a) do Curso. A Resolução nº 32/CS, de 10 de outubro de 2014, normatiza a prática do estágio curricular no âmbito dos cursos do IFAL:

- 1) O aluno que comprovar, em carteira assinada ou contrato de trabalho estar trabalhando na área do curso ou em áreas afins, será permitido transformar suas horas de trabalho em estágio curricular obrigatório, desde que atenda aos dispositivos especificados no IFAL acerca deste tópico;
- 2) O estágio curricular não-obrigatório será permitido apenas para contagem referente às atividades complementares;
- 3) O estágio curricular é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo dos educandos. Visa:
  - I. Possibilitar ao estudante o exercício da prática profissional, aliando a teoria à prática, como parte integrante de sua formação;
  - II. Facilitar o ingresso do estudante no mundo do trabalho;
  - III. Promover a integração do IFAL com a sociedade geral e com o mundo do trabalho.

É condição para o encaminhamento do aluno ao estágio curricular supervisionado a manutenção do vínculo ativo do mesmo com a Instituição e estar cadastrado no setor responsável pelos estágios, na respectiva Unidade de Ensino.

O estágio pode ser obtido através:

- I. Do setor responsável pelos estágios, na respectiva Unidade de Ensino;

II. Dos agentes de integração;

III. Do próprio estudante.

- b) **Estudos de caso:** estudo específico que gere uma solução prática, para o IFAL.
- c) **Pesquisas individuais e/ou em equipes:** aproveitamento dos trabalhos de pesquisas na área profissional e devem ser comprovadas através da entrega de Relatório Único, no qual se insiram documentos como certificados, declarações e a cópia do projeto de pesquisa e artigos científicos.
- d) **Desenvolvimento de projetos** – atividades executadas que resultem em projeto executivo, conforme o plano de trabalho, e apresentação de relatórios parcial e final.
- e) **Efetivo exercício profissional** (respaldado pela LDB nº 9394/96, artigo 41) – ao aluno trabalhador, já engajado no mercado de trabalho e que desempenhe atividades produtivas claramente relacionadas à área profissional, alvo do curso, ser-lhe-á concedido reconhecimento de estágio através de Relatório Único avaliado pelo professor orientador, sob a supervisão da CIEE, a partir de visita ao ambiente de trabalho do aluno, entrega de relatórios e documentação comprobatória do efetivo exercício profissional durante o período de 200 horas, com efetivo exercício profissional, na área do curso, há pelo menos 6 meses.

## 9 – SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

O sistema de avaliação dos projetos de curso do IFAL fundamenta-se na portaria nº 1713/GR, de 1º de dezembro de 2010, que trata do regulamento dos Colegiados de Curso e na portaria nº 1714/GR, de 1º de dezembro de 2010, que trata do Núcleo Docente Estruturante (NDE).

Compete ao colegiado de curso acompanhar o processo pedagógico, deliberando sobre o funcionamento dos cursos e às alterações necessárias e demais questões de sua competência.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE)<sup>5</sup> é composto por 5 (cinco) professores efetivos pertencentes ao corpo docente do curso, incluindo o coordenador. O NDE tem como atribuição acadêmica principal, acompanhar o processo de concepção, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso – PPC. Além dessa atribuição, o NDE deve contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso, zelar pela integração curricular interdisciplinar, elaborar e manter atualizado o currículo do curso, analisar e avaliar o projeto pedagógico do curso, propondo alterações quando necessárias.

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) está em constante atualização e visa oportunizar condições plenas de estudo e de práticas profissionalizantes para uma formação em consonância com o perfil desejado pelo mundo do trabalho. A avaliação do PPC se dá mediante encontros, reuniões, depoimentos e registros visando realizar manutenção e reforço de aspectos positivos, adaptações e correções das fragilidades e incremento de potencialidades, conforme as necessidades identificadas.

O presente Projeto será avaliado de forma progressiva, atendendo às etapas, no decorrer dos anos letivos e revisto, envolvendo os diferentes âmbitos e elementos que compõem a realidade acadêmica, tais como:

- Desempenho dos estudantes;
- Desempenho dos professores;
- Qualidade do material didático, acervo e recursos didáticos;

---

<sup>5</sup> A publicação da portaria nº 1714/GR, de 1º de dezembro de 2010, criou o Núcleo Docente Estruturante (NDE) com a finalidade de elaborar e atualizar os Projetos Pedagógicos dos Cursos. A partir de então, houve discussões sistemáticas com todos os professores da Coordenadoria, cuja participação foi fundamental no sentido de aprimorar e atualizar a proposta do curso, além de realizar levantamento da estrutura física e de equipamentos, currículos, etc. Existe também uma Comissão Permanente de Avaliação (CPA), conforme a portaria nº 1712/GR, de 1º de dezembro de 2010.

- Qualidade e adequação do atendimento administrativo;
- Desempenho da coordenação do curso.

Os resultados das avaliações devem ser utilizados visando à análise e o desenvolvimento do processo pedagógico no intuito de aprimorar a qualidade e a eficácia do curso, através do alcance dos objetivos propostos.

Além disso, o IFAL, em seu PDI, contempla que suas avaliações anuais abrangerão os contextos interno e externo, sendo consideradas as seguintes variáveis:

1. Contexto interno: alunos, professores, currículo, instituição;
2. Contexto externo: cenários e tendências das habilitações ofertadas pela instituição; cenários e tendências do mercado de trabalho; pesquisa com o aluno egresso; avaliação pelos segmentos representativos da comunidade.

## **10 - INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA.**

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria para atingir os objetivos traçados e permitir que os alunos construam e adquiram as competências e habilidades requeridas para a qualificação profissional prevista, fará uso de laboratórios, salas, equipamentos, acervo bibliográfico, mobiliários, utensílios e insumos que irão gerar oportunidades de aprendizagem.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria conta com a seguinte estrutura:

### **10.1 - Instalações:**

- a) 05 salas de aulas;
- b) 01 Laboratório de Informática;
- c) 01 Laboratório de Hospedagem;
- d) 01 Laboratório de Alimentos e Bebidas<sup>6</sup>.

### **10.2 - SALA DE COORDENAÇÃO DO CURSO**

A coordenação possui um ambiente necessário a implementação do curso nos aspectos administrativos e pedagógicos com estrutura material e de equipamentos que assegure apoio e desenvolvimento da formação. Esse ambiente é apresentado na seguinte disposição:

**Quadro -** Relação de materiais da Coordenação do Curso

<b>Item</b>	<b>Material</b>	<b>Quantidade</b>
1	Mesa de trabalho para professores e coordenador do curso	07
2	Cadeira estofada	10
3	Arquivos de madeira para pastas suspensas	02
4	Armário	01
5	Data-Show	07
6	Quadro branco para avisos	01
7	Microcomputador PC:	03

<sup>6</sup> O projeto do laboratório destinado à produção de alimentos, encontra-se em fase de planejamento. Assim, todas práticas referentes as disciplinas específicas do curso são realizadas nos empreendimentos hoteleiros localizados em Maceió, como também no espaço de restauração e produção culinária do IFAL.

8	Impressora	01
9	Gaveteiros com chaves	02
10	Frigobar	01
11	Refrigerador de água	01
12	Condicionadores de ar	02

### 10.3 - SALA DOS PROFESSORES DO CURSO

A sala dos professores do curso possui um ambiente adequado para o planejamento pedagógico, reuniões pedagógicas, estudo, pesquisa e orientação discente. Esse ambiente é apresentado na seguinte disposição:

#### Quadro - Relação de materiais da Sala dos Professores

Item	Material	Quantidade
1	Mesa de reunião oval	01
2	Cadeira estofada	13
3	Arquivos de madeira	01
4	Armário de aço de uso privado	02
5	Condicionadores de Ar	02
6	Quadro branco para avisos	01
7	Microcomputador PC	05
8	Aparelho de TV 42'	01
9	Frigobar	01
10	Bureau	03
11	Bancada de trabalho	03

### 10.4 – SALA PARA SEMINÁRIOS, CICLO DE PALESTRAS E REUNIÕES CIENTÍFICAS

O Campus Maceió possui três auditórios passíveis de serem utilizados pelo Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, tendo a capacidade de comportar, respectivamente, 440, 110 e 70 espectadores.

### 10.5 – ACERVO BIBLIOGRÁFICO

A biblioteca do IFAL possui um acervo significativo de títulos além de coleções e vídeos educativos. Esse espaço é um componente indispensável à exequibilidade do curso,

aspecto basilar para efetividade da formação. Assim, indica-se como suporte básico ao curso no âmbito de acervo bibliográfico os seguintes títulos (**ver anexo**).

## 11 – QUADRO DOCENTE

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria tem seu corpo docente formado pelos professores do Instituto Federal de Alagoas - IFAL que atuam nas áreas de: Hotelaria, Turismo, Administração, Psicologia, Direito, Relações Públicas, Letras/Idiomas (Português; Espanhol; Inglês), História, Educação Física, Relações Públicas, Filosofia, Ciências Contábeis, Ciências Sociais, Segurança do Trabalho, Matemática, Geografia e Tecnologia da Informação.

### 11.1 DOCENTES DO CURSO

O quadro de docentes do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, do Campus Maceió é, atualmente, composto por 23 professores, distribuídos entre especialistas, mestres e doutores, conforme perfil apresentado no quadro seguinte:

**Quadro** – Docentes do curso

	<b>Professor</b>	<b>Formação Acadêmica</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>
1	Carlos de Oliveira Nunes Magalhães	Licenciatura em Letras/Português	Mestrado	DE
2	Claudia Cordeiro de Assis	Bacharel em Administração	Mestrado	DE
3	Danielly Caldas de Oliveira	Graduação Psicologia	Especialista	DE
4	Elaine dos Santos Scarbi	Licenciatura em Letras Espanhol	Mestrado	DE
5	Fábio José dos Santos	Licenciatura em Letras Português/ Inglês	Doutorado	DE
6	Fábio Soares Gomes	Licenciatura em Ciências Sociais Bacharelado em Filosofia	Mestrado	DE
7	Felipe Vasconcelos Cavalcante	Bacharel em Direito	Mestrado	40H
8	Fredy Lobo Monteiro	Licenciado em Letras/ Inglês	Especialista	40H

9	Gertrudes Magna Sales da Silva	Bacharel em Administração	Mestrado	DE
10	Jasete Maria da Silva Pereira	Bacharela em Administração Hoteleira	Mestrado	DE
11	José Almeida dos Santos	Bacharel em Administração Hoteleira	Mestrado	DE
12	José de Oliveira Júnior	Licenciatura em Ciências Sociais	Mestrado	DE
13	José Mauricio Pereira Pinto	Licenciatura em Geografia	Mestrado	DE
14	Karla Janaína Alexandre	Licenciatura em Letras /Espanhol	Mestrado	DE
15	Luiz Antônio Costa Silva	Arquiteto	Mestrado	DE
16	Nádia Mara da Silveira	Licenciatura em Psicologia	Doutorado	DE
17	Neide Guimarães Borges	Licenciatura em Letras /Inglês	Especialista	DE
18	Rogério de Alencar Gouveia	Bacharel em Administração	Mestrado	40H
19	Sarah Medeiros Souto Gomes	Graduação em Engenharia Mecânica	Mestrado	DE
20	Silier Moraes de Souza	Bacharel em Administração	Mestrado	DE
21	Simone Couto Patriota de Almeida	Bacharela em Administração	Mestrado	DE
22	Valéria Alves Montes	Bacharela em Relações Públicas	Doutorado	DE
23	Valéria Goia Vasco Teixeira	Bacharela em Turismo	Especialização	DE

## 11.2 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é composto pelo coordenador do curso e por mais quatro professores efetivos em regime de Dedicção Exclusiva - DE. Os membros do NDE encontram-se listados no quadro abaixo.

**Quadro - Núcleo Docente Estruturante**

Docente	Graduação	Titulação	Atuação Profissional na Educação Básica	Atuação Profissional na Educação Superior	Regime de Trabalho
---------	-----------	-----------	---	---	--------------------

Fábio Soares Gomes	Licenciatura em Ciências Sociais Bacharelado em Filosofia	Mestrado	7 anos	15 anos	DE
Gertrudes Magna Sales da Silva	Bacharela em Administração	Mestrado	13 anos	14 anos	DE
Jasete Maria da Silva Pereira	Bacharela em Administração Hoteleira	Mestrado	9 anos	14 anos	DE
José Almeida dos Santos	Bacharel em Administração Hoteleira	Mestrado	2 anos	10 anos	DE
Valéria Alves Montes	Bacharela em Relações Públicas	Doutorado	12 anos	13 anos	DE

## 12 - PROGRAMAS DOS COMPONENTES CURRICULARES

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>	
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>	
<b>Disciplina: Leitura e Produção de Texto</b>	
<b>Carga Horária: 80h</b>	
<b>EMENTA</b>	
Fala, língua e sociedade. Tipologia textual. O português coloquial e a norma culta. As funções da linguagem. Sintaxe: frase, oração, período, parágrafo. Coesão e pontuação. Textos referenciais do uso da norma culta. Redação: dissertar, descrever, narrar.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
DIONISIO, Angela Paiva BAZERMAN, Charles HOFFNAGEL, Judith Chambliss. Generos textuais tipificação e interação. São Paulo: Cortez, 2011.	
DISCINI, Norma. A comunicação nos textos. Contexto, 2013	
MAINGUENEAU, D.. Analise de texto de comunicação. Cortez, 2013.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
BAGNO, Marcos. A língua da eulalia. Contexto, 2013	
MARCUSCHI, Luiz Antonio XAVIER, Antonio Carlos. Hipertexto e gêneros digitais. São Paulo: Cortez, 2012.	
KOCH, Ingedore G. Villaça. A coesão textual. Contexto, 2013.	
ORLANDI, Eni Pulcinelli. Discurso e leitura. São Paulo: Cortez, 2012	
OLIVEIRA, Jorge Leite de CRAVEIRO, Manoel CAMPETTI SOBRINHO, Geraldo. Guia pratico de leitura escrita. VOZES, 2012	

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>	
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>	
<b>Disciplina: Metodologia Científica</b>	
<b>Carga Horária: 40h</b>	
<b>EMENTA</b>	
A ementa da disciplina contempla o estudo de textos: fichamento e resumos. A pesquisa bibliográfica: procedimentos. O conhecimento e a ciência: tipos e características. A pesquisa científica: tipos e características. O método científico: métodos de abordagens e procedimentos. Técnicas de pesquisa: tipos e procedimentos. Legislação e normas da ABNT. Fontes bibliográficas. Busca de dados pela internet. Elementos de estatística: população e amostra. Instrumentos para redação de: relatórios técnicos e científicos, projeto de pesquisa; artigo científico; resenhas e fichamento.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	

DEMO, Pedro. Pesquisa: Princípio científico e educativo. 14ª edição. São Paulo: Cortez, 2011.

LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7ª edição. São Paulo: Atlas, 2013.

SAMPIERI, Roberto Hernández. Metodologia de pesquisa. 5ª edição. Porto Alegre: Penso, 2013.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

AZEVEDO, Israel Belo de. O prazer da produção científica: passos práticos para a produção de trabalhos acadêmicos. 13ª edição. São Paulo: Editora Hagnos, 2012.

AQUINO, Italo de Souza. Como escrever artigos científicos – sem “arrodelo” e sem medo da ABNT. 6ª edição. Rev. João Pessoa: Editora Universitaria / UFPB, 2009

RICHARDSON, Roberto Jarry. Pesquisa social: Métodos e técnicas. 3ª edição. São Paulo: Atlas, 2012

RUIZ, João Álvaro. Metodologia científica: guia para eficácia nos estudos. 6ª edição. São Paulo: Atlas, 2010.

TRIVINOS, Augusto Nivaldo Silva. Introdução a pesquisa em ciências sociais. ATLAS, 2013

#### **DADOS DA DISCIPLINA**

**Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

**Disciplina: Fundamentos de Filosofia**

**Carga Horária: 40h**

#### **EMENTA**

A atitude filosófica. Antropologia filosófica. Teoria do conhecimento. Ética, moral e cidadania. Ética ambiental. Filosofia política. Estética. Estruturas lógicas. Lógica de argumentação.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CHAUI, Marilena. Convite a filosofia. ATICA, 2012

HORKHEIMER, Max ADORNO, Theodor W. Dialética do esclarecimento. ZAHAR, 1985.

LUCKESI, Cipriano Carlos PASSOS, Elizete S. Introdução a filosofia. CORTEZ, 2012.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BARRETO, Tobias. Estudos de Filosofia. Grijalbo: 1977  
 COTRIM, Gilberto. Fundamentos da filosofia. Saraiva: 2000  
 HEGEL, Georg Wilhelm Friedrich. Introdução a história da filosofia. Hemus: 2004.  
 HUME, Hume. Investigação sobre o entendimento humano. Hedra: 2009.  
 REZENDE, Antonio. Curso de Filosofia. Jorge Zahhar: 2004.

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>
<b>Disciplina: Língua Inglesa I</b>
<b>Carga Horária: 40</b>
<b>EMENTA</b>
Introdução às habilidades de compreensão e produção de textos orais (ênfase em pronúncia) e escritos através de funções sociais e estruturas básicas da língua inglesa, com abordagem instrumental e ênfase em estratégias de leitura. Técnica de leitura e interpretação de textos; Técnica de pesquisa; Aquisição de vocabulário; Técnica de escrita; Noções básicas de conversação.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
BLACK, Michael CAPEL, Annette. Cambridge english objective ielts. Cambridge University Press: 2015.
CARTER, Ronald MCCARTHY, Michael. Cambridge grammar of english . Cambridge:Cambridge University Press: 2008
GEAR, Jolene GEAR, Robert. Cmbridge preparation for the toefl test. Cambridge University Press: 2014
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
BLACK, Michael CAPEL, Annette. Cambridge english objective ielts. Cambridge University Press: 2014
MARQUES, Amadeu. Diconario inglês-português português-inglês. Ática: 2009.
MASCARENHAS, Salvador Penna. Communication in english. Livro tecnico: 1979.
BARROS, Jose Pedro Mendes. American english. Etfouro Reto: 1982.

## DADOS DA DISCIPLINA

Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Língua Espanhola I

Carga Horária: 40

### EMENTA

Introdução de estruturas básicas da língua espanhola necessárias à comunicação no idioma, envolvendo leitura e compreensão de textos escritos, bem como à produção oral e escrita: Nível I

- Saludar y despedirse
- Presentarse y hablar sobre datos personales
- Presentar a otras personas
- Hablar sobre datos personales y tratamiento formal e informal
- Pedir y dar informaciones
- Expresar gustos
- Caracterizar personas y cosas
- Expresar posesión
- Hacer demostraciones
- Expresar obligación
- Expresar el pasado concluido; expresar el pasado reciente; expresar el pasado habitual
- Expresar el futuro
- Expresar posibilidad, deseo
- Conocer y utilizar los heterotónicos y heterosemánticos.
- Hablar sobre temas diversos

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUARTE, Cristina Aparecida. Diferencial de Usos Gramaticales entre Español/Português. Madrid: Edinumen, 1999.

GARCIA, Maria de los Ángeles J. & HERNÁNDEZ, Josephine Sáchez. Español Sin Fronteras. São Paulo: Scipione, 2002.

GODED, Margarita; VARELA, Raquel. MADRID. Bienvenidos – turismo y hostelería I Clave ELE, 2005.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Dicionário Larousse Básico Espanhol-Português/Português-Espanhol. São Paulo: Ática, 2001.

REGUEIRO, Miguel Ángel Valmaseda. Orientaciones para la Enseñanza de la Pronunciación. Uruguay: Oltaver AS, 1994.

SANZ JUEZ, Maria de los Ángeles. Cuaderno I-Salud y Belleza. São Paulo: Embajada de España, 1992.

SECO, Manuel. Gramática Esencial del español – Introducción al Estudio de la Lengua. Madrid: Espasacalpe, 1991.

GARCÍA-PELAYO, Ramón. Larousse Diccionario Usual. México: Ediciones Larousse, 1994.

## DADOS DA DISCIPLINA

<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>
<b>Disciplina: FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO</b>
<b>Carga Horária: 80h</b>
<b>EMENTA</b>
Introduzir os conhecimentos da ciência da administração estabelecendo relações com gestão em empresas de serviços. Conhecer os modelos de gestão e estabelecer conexões com as teorias administrativas e organizacionais. Estabelecer bases para a continuidade da discussão a propósito do pensamento administrativo e organizacional. Estimular o interesse crescente pela pesquisa, análise e o desenvolvimento organizacional.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
CHIAVENATO, Idalberto. ADMINISTRAÇÃO. Ed. 4.ed. Rio de Janeiro: Campos. Ano: 2007
MOTTA, Fernando C. Prestes; SEBESTA, Robert W. TEORIA DAS ORGANIZAÇÕES. Ed. 2. ed. Ano: 2010.
..
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO. Ed. 6. ed. Ano: 2007.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
GOMES, Luiz Flávio A. Monteiro; BARRETTO, TEORIA DA DECISÃO. Ed. Ano: 2007.
MONTANA, Patrick J. ;CHARNOV, Bruce H. ADMINISTRAÇÃO. Ed. 2.ed. Ano: 2006..
LACOMBE, Francisco ; HEILBORN, Gilberto Luiz José ADMINISTRAÇÃO. Ed. Ano: 2006
SOBRAL, Filipe; PEÇI, Alketa. ADMINISTRAÇÃO. Ed. Ano: 2008
PEREIRA, Anna Maris INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO. Ed. 3. ed. Ano: 2004

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>
<b>Disciplina: Fundamentos do Turismo e da Hotelaria</b>
<b>Carga Horária: 80h</b>
<b>EMENTA</b>
Estudo dos conceitos e princípios básicos do Turismo e Hotelaria; Evolução histórica, tipologias, classificações, segmentação e novas tendências do Turismo e da Hotelaria; Origem e aplicação da Hospitalidade no Turismo e na Hotelaria; Serviços oferecidos pelas empresas turísticas e hoteleiras; Compreensão dos órgãos públicos e privados que regem o Turismo e a Hotelaria, nas esferas Federais, Estaduais e Municipais (instituições, funções e políticas); Terminologia básica do turismo e da hotelaria; Estrutura organizacional dos hotéis;
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
BULGARELLI, Cláudio. História da hotelaria em Alagoas. Maceió: Ideias de Comunicação, 2013.
CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
_____. Gestão hoteleira. - São Paulo: Saraiva, 2006.
DUARTE, Vládir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2003.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>

BARRETTO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo do turismo. Campinas, SP: Papirus, 2000.  
 BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: SENAC, 2000.  
 CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. Glossário Técnico. Caxias do Sul: EDUCS: 2000.  
 DAVIES, Carlos Alberto. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.  
 DIAS, Célia Maria de Moraes. Hospitalidade. Manole: 2002.  
 OLIVEIRA, Antônio Pereira. Turismo e desenvolvimento: planejamento e organização. 4. ed. rev. e ampl. São Paulo, 2002.

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>
<b>Disciplina: Hospedagem I</b>
<b>Carga Horária: 80h</b>
<b>EMENTA</b>
Estudo da estrutura organizacional e operacional da área de hospedagem; Atribuições, posturas e as qualidades necessárias aos profissionais que atuam nos setores de Telefonia, Reservas, Recepção e Portaria Social; Técnicas, regras e os procedimentos de trabalho, assim como os materiais, equipamentos e os utensílios utilizados; Conhecimentos referentes aos termos técnicos utilizados no turismo e na hotelaria e aos atrativos e serviços turísticos locais.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
CÂNDIDO, Índio e VIEIRA, Elenara Vieira de. Mensageiro de hotel. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.   CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. – Caxias do Sul: EDUCS, 2003. _____ . Gestão hoteleira. - São Paulo: Saraiva, 2006. DAVIES, Carlos Alberto. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. 2.ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
CÂNDIDO, Índio e VIEIRA, Elenara Vieira de. Recepção hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. PÉREZ, Luis Di Muro. Manual prático de recepção hoteleira. São Paulo: Roca, 2001. SARAIVA, Joseane Maria (organizadora). O (A) profissional de hotelaria e empresa similar: o saber, o ser e o saber fazer. Recife: Bagaço, 2009. RUTHERFORD, Denney G. Hotel: gerenciamento e operações. [tradução: Rosemary Neves de Sales Dias; revisão científica: Mariana Aldrigui Carvalho].- 2ª ed. São Paulo: Roca, 2004.

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>
<b>Disciplina: Sociedade e Cultura Brasileira</b>
<b>Carga Horária: 40h</b>

<b>EMENTA</b>
Noção de cultura. Cultura e sistemas de significação. Formas históricas e simbólicas das sociedades. A formação sociocultural do povo brasileiro. A pluralidade do patrimônio sociocultural brasileiro. Heranças culturais dos povos indígenas, africanos e europeus. As manifestações artísticas e formas de expressão. Cultura popular e linguagens culturais contemporâneas.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
DA MATTA, Roberto. <b>O que é o Brasil?</b> Rio de Janeiro: Rocco, 2004. GEERTZ, Clifford. <b>A interpretação das culturas.</b> Rio de Janeiro, 1989. HOLANDA, Sérgio B. <b>Raízes do Brasil.</b> 26.ed. São Paulo: Cia das Letras, 1995. LABURTHE-TOLRA, Philippe; WARNIER, Jean-Pierre. <b>Etnologia-Antropologia.</b> Petrópolis, RJ: Vozes, 1997. LAPLANTINE, François. <b>Aprender Antropologia.</b> São Paulo: 1998. LARAIA, Roque de Barros. <b>Cultura: um conceito antropológico.</b> Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1989. MARCONI, Marina de Andrade; PRESSOTO, Zelia Maria Neves. <b>Antropologia: uma introdução.</b> São Paulo: Atlas, 1998. RIBEIRO, Darcy. <b>O processo civilizatório: etapas da evolução sociocultural.</b> 3.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1975. RIBEIRO, Darcy. <b>O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil.</b> São Paulo: Cia das Letras, 1995.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
CAMPOS, Francisco. <b>O Estado nacional: sua estrutura, seu conteúdo ideológico.</b> Brasília: Senado Federal, 2001. DA MATTA, Roberto. <b>O que faz o Brasil, Brasil?</b> Rio de Janeiro: Rocco, 1986. ORTIZ, Renato. <b>A moderna tradição brasileira: cultura brasileira e indústria cultural.</b> São Paulo: Brasiliense, 2001. PRADO JR., Caio. <b>História econômica do Brasil.</b> São Paulo: Brasiliense, 1998 FREYRE, Gilberto. <b>Casa-grande &amp; senzala.</b> 49.ed. São Paulo: Global, 2004. LUZ, Milton. <b>A história dos símbolos nacionais.</b> Brasília: Senado Federal, 2005.

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>
<b>Disciplina: Psicologia das Relações Humanas</b>
<b>Carga Horária: 60h</b>
<b>EMENTA</b>
Personalidade. Comportamento. Tipos de Comportamento. Percepção. Tipos de Lideranças. Elaboração de Dinâmicas de Grupo Comunicação Interpessoal. Técnicas de Como Falar em Público: Técnicas Orais, Técnicas Gestuais, Técnicas Escritas.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
BOM SUCESSO, Edina de P. (2002). <i>Relações Interpessoais e Qualidade de Vida no Trabalho.</i> Rio de Janeiro: Qualitymark.  DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Z. (2001). <i>Psicologia das Relações Interpessoais: Vivências para o Trabalho em Grupo.</i> Petrópolis- RJ: Vozes.  SOUKI, Omar. <i>Emoção é Poder. Manual de Inteligência Emocional.</i> 1º ed. Belo Horizonte: Souki House, 1999.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTA</b>
ALMEIDA, José Ronaldo Mendes ET al. (2000). <i>Novos Rumos em Comunicação Interpessoal.</i> São Paulo: NOBEL.

### DADOS DA DISCIPLINA

**Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

**Disciplina: Contabilidade Básica**

**Carga Horária: 80h**

### EMENTA

Desenvolver habilidades e competências para que o tecnólogo em hotelaria possa compreender a importância da contabilidade no auxílio de suas tomadas de decisões na gestão hoteleira. Tal compreensão se concretizará a partir dos conhecimentos do patrimônio, das origens e aplicações de recursos, dos princípios e normas contábeis, do ciclo das operações que levam à apuração do resultado (lucro ou prejuízo), dos principais demonstrativos financeiros, suas estruturas, interpretações e análises.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARION, José Carlos. **Contabilidade básica**. 10.ed. São Paulo: Atlas, 2009.  
\_\_\_\_\_. **Contabilidade empresarial**. 16.ed. São Paulo: Atlas, 2012.  
\_\_\_\_\_. **Análise das demonstrações contábeis: contabilidade empresarial**. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2012.  
LUNKES, João Rogério. **Manual de contabilidade hoteleira**. São Paulo: Atlas, 2010.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ZANELLA, Luiz Carlos. **Contabilidade para hotéis e restaurantes**. Caxias do Sul: EducS, 2002.  
MARION, José Carlos; IUDÍCIBUS, Sérgio de. **Curso de Contabilidade para não contadores**. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2011.  
PADOVEVEZE, Clóvis Luís. **Manual de contabilidade básica: uma introdução à prática contábil**. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2009.

**Disciplina: Língua Espanhola II**

**Carga Horária: 40**

### EMENTA

Introdução de estruturas básicas da língua espanhola necessárias à comunicação no idioma, envolvendo leitura e compreensão de textos escritos, bem como à produção oral e escrita: Nível II

- Saludar y despedirse
- Presentarse y hablar sobre datos personales
- Presentar a otras personas
- Hablar sobre datos personales y tratamiento formal e informal

- Pedir y dar informaciones
- Expresar gustos
- Caracterizar personas y cosas
- Expresar posesión
- Hacer demostraciones
- Expresar obligación
- Expresar el pasado concluido; expresar el pasado reciente; expresar el pasado habitual
- Expresar el futuro
- Expresar posibilidad, deseo
- Conocer y utilizar los heterotónicos y heterosemánticos
- Hablar sobre temas diversos

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DUARTE, Cristina Aparecida. Diferencial de Usos Gramaticales entre Español/Português. Madrid: Edinumen, 1999.

GARCIA, Maria de los Angeles J. & HERNÁNDEZ, JosephineSánchez. Español Sin Fronteras. São Paulo: Scipione, 2002.

GARCÍA-PELAYO, Ramón. Larousse Diccionario Usual. México: Ediciones Larousse, 1994. Gramática del Español Moderno. Madrid: Santillana, 1996.

GODED, Margarita; VARELA, Raquel. MADRID. Bienvenidos – turismo y hostelería I Clave ELE, 2005.

HERMOSO, Alfredo González. Conjugar Es Fácil. Madrid: Edelsa. 1996.

MILANI, Esther Maria. Guia para Conhugar Verbos Espanholes. Uruguay: Oltaver AS, 1994.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**Dicionário Larousse Básico Espanhol-Português/Português-Espanhol.** São Paulo: Ática, 2001. REGUEIRO, Miguel ÁngelValmaseda. Orientaciones para la Enseñanza de la Pronunciación. Uruguay: Oltaver AS, 1994.

URUGUAY: Oltaver AS, 1994.

SANZ JUEZ, Maria de los Angeles. Cuaderno I-Salud y Belleza. São Paulo: Embajada de España, 1992.

SECO, Manuel. Gramática Esencial del español – Introducción al Estudio de la Lengua. Madrid: Espasacalpe, 1991.

### **DADOS DA DISCIPLINA**

**Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

**Disciplina: Língua Inglesa II**

**Carga Horária: 40h**

#### **EMENTA**

Introdução às habilidades de compreensão e produção de textos orais e escritos através de funções sociais e estruturas básicas da língua inglesa, com ênfase no vocabulário específico da área da Hotelaria. Técnica de leitura e interpretação de textos; Técnica de pesquisa; Aquisição de vocabulário; Técnica de escrita; Conversação nível II.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DE BIAGGI, E. T. K. **Enjoy your stay! Inglês básico para hotelaria e turismo.** São Paulo: Disal, 2004.

O'HARA, F. **Be my guest! English for the hotel industry.** 4 ed. Cambridge, CUP, 2005.

SCHUMACHER, C. **Inglês para turismo e hotelaria. A comunicação essencial para o dia-a-dia.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

DAVIDSON, Theresa. **Inglês para hotelaria.** Fortaleza: Sebrae, 1996.

STAHEL, Andréa. **Guia de conversação Langenscheidt-Inglês.** São Paulo: Martins Fontes, 2000.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

STOTT, T. **Highly recommended:** English for the hotel and catering industry. 3 ed. Oxford: OUP, 2009.  
WOOD, N. **Tourism and catering.** Oxford: OUP, 2003.

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>
<b>Disciplina: Administração de Alimentos e Bebidas I</b>
<b>Carga Horária: 80h</b>
<b>EMENTA</b>
Técnicas, regras e procedimentos de trabalho da área de A & B. Vocabulário técnico pertinente ao departamento de A & B. Atribuições e posturas dos profissionais da área de A & B. Conceitos, princípios e histórico da gastronomia. Estrutura organizacional e operacional do departamento de A&B. Utilização de equipamentos e utensílios da área de A & B. Tipologia de restaurante e cozinha. Processo de Compras de equipamentos e suprimentos.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
CASTELI, Geraldo. <b>Administração hoteleira.</b> Caxias do Sul: Educs, 2001. FONSECA, Marcelo Traldi. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes.</b> São Paulo, SENAC, 1999. PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual de serviços do garçom.</b> São Paulo, SENAC, 2001. A.C. MCLEAN & D. HAZELWOOD. <b>Manual de Higiene para manipuladores de alimentos.</b> Ed.Varela, 1994. SEBESS, Mariana. <b>Técnicas de cozinha profissional.</b> Senac, 2008.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
GIMENESES, Cleuza Gertrudes. <b>Organização de eventos na hotelaria.</b> São Paulo: Summus, 1997. PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual do bar.</b> São Paulo, SENAC, 2002.

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>
<b>Disciplina: HOSPEDAGEM II</b>
<b>Carga Horária: 80h</b>
<b>EMENTA</b>
Compreensão da estrutura organizacional do departamento de Governança; Atribuições, responsabilidades e posturas dos profissionais da área de Governança; Montagem e organização das unidades habitacionais; Técnicas e procedimentos inerentes ao serviço de andares; Funcionamento da lavanderia/rouparia; Limpeza geral; Procedimentos relacionados aos hóspedes; Noções de decoração e Técnicas gerenciais da governanta.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
DAVIES, Carlos Alberto. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. Dias; revisão científica: Mariana Aldrigui Carvalho].- 2ª ed. São Paulo: Roca, 2004.  RUTHERFORD, Denney G. Hotel: gerenciamento e operações. [tradução: Rosemary Neves de Sales  SARAIVA, Joseane Maria (organizadora). O(A) profissional de hotelaria e empresa similar: o saber, o ser e o saber fazer. Recife: Bagaço, 2009.  SEBRAE. O trabalho de camareira.- Brasília: SEBRAE, 2001.

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>
<b>Disciplina: Língua Inglesa III</b>
<b>Carga Horária: 40h</b>
<b>EMENTA</b>
Introdução às habilidades de compreensão e produção de textos orais e escritos através de funções sociais e estruturas básicas da língua inglesa, com ênfase no vocabulário específico da área da Hotelaria. Técnica de leitura e interpretação de textos; Técnica de pesquisa; Aquisição de vocabulário; Técnica de escrita; Conversação nível III.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
DE BIAGGI, E. T. K. <b>Enjoy your stay! Inglês básico para hotelaria e turismo.</b> São Paulo: Disal, 2004. O'HARA, F. <b>Be my guest! English for the hotel industry.</b> 4 ed. Cambridge, CUP, 2005. SCHUMACHER, C. <b>Inglês para turismo e hotelaria. A comunicação essencial para o dia-a-dia.</b> Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. DAVIDSON, Theresa. <b>Inglês para hotelaria.</b> Fortaleza: Sebrae, 1996. STAHEL, Andréa. <b>Guia de conversação Langenscheidt-Inglês.</b> São Paulo: Martins Fontes, 2000.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
STOTT, T. <b>Highly recommended: English for the hotel and catering industry.</b> 3 ed. Oxford: OUP, 2009. WOOD, N. <b>Tourism and catering.</b> Oxford: OUP, 2003.

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>
<b>Disciplina: Língua Espanhola III</b>
<b>Carga Horária: 40h</b>
<b>EMENTA</b>
Introdução de estruturas básicas da língua espanhola necessárias à comunicação no idioma, envolvendo leitura e compreensão de textos escritos, bem como à produção oral e escrita: Nível III
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contestar las reclamaciones del cliente; dar explicaciones; ofrecer;</li> <li>- Dar sugerencias;</li> <li>- Expresar preferencias;</li> <li>- Hablar sobre planes futuros;</li> <li>- Dar y pedir información sobre las instalaciones y dependencias de un hotel;</li> <li>- Utilizar el vocabulario específico de las dependencias de un hotel;</li> <li>- Utilizar el vocabulario y las estructuras necesarias para organizar una celebración;</li> <li>- Describir diferentes tipos de hoteles;</li> <li>- Solicitar y ofrecer información sobre tapas y aperitivos en un bar;</li> </ul>

- Interpretar recetas de cocinas;
- Expresar valoraciones positivas y negativas sobre diferentes platôs;
- Hablar sobre temas diversos.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DUARTE, Cristina Aparecida. Diferencial de Usos Gramaticales entre Español/Português. Madrid: Edinumen, 1999.

GARCIA, Maria de los Ángeles J. & HERNÁNDEZ, JosephineSánchez. Español Sin Fronteras. São Paulo: Scipione, 2002.

GARCÍA-PELAYO, Ramón. Larousse Diccionario Usual. México: Ediciones Larousse, 1994.

Gramática del Español Moderno. Madrid: Santillana, 1996.

GODED, Margarita; VARELA, Raquel. MADRID. Bienvenidos – turismo y hostelería I Clave ELE, 2005.

HERMOSO, Alfredo González. Conjuguar Es Fácil. Madrid: Edelsa. 1996.

MILANI, Esther Maria. Guia para Conhugar Verbos Españoles. Uruguay: Oltaver AS, 1994.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Dicionário Larousse Básico Espanhol-Português/Português-Espanhol. São Paulo: Ática, 2001.

REGUEIRO, Miguel ÁngelValmaseda. Orientaciones para la Enseñanza de la Pronunciación.

Uruguay: Oltaver AS, 1994.

SANZ JUEZ, Maria de los Ángeles. Cuaderno I-Salud y Belleza. São Paulo: Embajada de España, 1992.

SECO, Manuel. Gramática Esencial del español – Introducción al Estudio de la Lengua.Madrid: Espasacalpe, 1991.

## **DADOS DA DISCIPLINA**

**Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

**Disciplina: Controles Gerenciais Hoteleiros**

**Carga Horária: 80h**

### **EMENTA**

Desenvolver habilidades e competências que permitam ao tecnólogo em hotelaria identificar, mensurar, acumular, analisar, preparar, interpretar e comunicar informações que os auxiliem a atingir os objetivos organizacionais e destacar às oportunidades de contribuição para a gestão dos meios de hospedagens na obtenção de êxito nas metas estratégicas. Tal compreensão se concretizará a partir dos conhecimentos de controles gerenciais, através do entendimento dos índices de atividades, operacionais e lucratividade, comportamento de gastos e sua administração, análise de custo-volume-lucro.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BOEGER, Marcelo Assad; YAMASSHITA, Ana Paula. Gestão Financeira para os Meios de Hospedagem: Hotéis, pousadas, hotelaria hospitalar e a hospitalidade. 1 ed. São Paulo: Atlas, 2006. 187p.

NAKAGAWA, Massayuki. Introdução à Controladoria: Conceitos, sistemas, implementação. São Paulo: Atlas, 1993.

MARTINS, Eliseu. Contabilidade de Custos. 10ed. São Paulo: Atlas, 2010.

LEONE, George S. G. Curso de Contabilidade de Custos. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

HORNGREN, Charles T. (et al.) Contabilidade de Custos. São Paulo. 11ª ed. Pearson Education, 2007.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

TUCH, David Lord. Controles Gerenciais Hoteleiros. São Paulo: SENAC, 2000.

CHING, Hong Yuh et al. Contabilidade & Finanças: para não especialistas. São Paulo: Pearson Education, 2004.

HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. Gestão de Operações Hoteleiras. São Paulo: Pearson Education, 2005.

CISNEIROS, Carlos . Hotelaria: Uma gestão de resultados com sucesso. Recife: Quality Hotelaria, 2005. 133p.

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes. 4 ed. São Paulo: Senac, 2006. 187p.

FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>
<b>Disciplina: Administração de Alimentos e Bebidas II</b>
<b>Carga Horária: 80h</b>
<b>EMENTA</b>
Estudos introdutórios dos alimentos: grupos, preparo e arrumação. Interpretação e combinações dos tipos, características, especialidades alimentares para desenvolvimento de cardápios. Tipos, característica e serviços de bares, buffets e similares e regras aplicadas à área. Conhecimento e utilização das principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Planejamento de cardápios e banquetes para eventos diversos. Higiene, conservação, estoque e normas de acondicionamento de alimentos e bebidas. Estudo da cultura alimentar do brasileiro e do alagoano: alimentos do cotidiano, cardápios tradicionais e alimentos e bebidas de épocas festivas. Organização da alimentação em meios de hospedagem e demais espaços da atuação. Reconhecimento dos cuidados na manipulação de alimentos para a prevenção de doenças e intoxicações alimentares. Adequação e higienização de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos. Inspeção de alimentos industrializados. Aquisição, inspeção e estoque da matéria prima para utilização nas receitas. Noções de elaboração, custo e organização de pratos e bebidas do cardápio. Harmonização entre pratos e bebidas. Estudos fundamentais sobre cardápios comerciais, institucionais, típicos. Informações sobre matéria prima e produtos regionais utilizados no cardápio.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
ARRUDA, G. A. <b>Manual de boas práticas na produção e distribuição de alimentos</b> . São Paulo: Ponto Crítico, 2000. CASTELI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b> . Caxias do Sul: Educus, 2001. FONSECA, Marcelo Traldi. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes</b> . São Paulo, SENAC, 1999. PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual de serviços do garçom</b> . São Paulo, SENAC, 2001.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
GIMENESES, Cleuza Gertrudes. <b>Organização de eventos na hotelaria</b> . São Paulo, Summus, 1997. PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual do bar</b> . São Paulo, SENAC, 2002.

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>

**Disciplina: Recreação, Esporte e Lazer**

**Carga Horária: 80h**

**EMENTA**

Estudos fundamentais do planejamento administrativo aplicado ao lazer: desenvolvimento e implementação de planos, projetos, programas e atividades em lazer, recreação e animação sociocultural. Compreensão do lazer como direito social. A recreação como um dos elementos do lazer. Pesquisa e aplicação de atividades recreativas para diversas faixas etárias e programas sociais. Estudo do uso do tempo livre. Abrangência do lazer: recreação, diversão, entretenimento, interação, cultura, esportes e outras atividades prazerosas. Educação ambiental e lazer ecológico. Incentivo e organização de atividades recreativas. Formação de grupos de lazer, de acordo com interesses da comunidade na perspectiva da inclusão sociocultural e econômica. Estudos e vivências em lazer articulado ao esporte. Compreensão do esporte como um dos aspectos do lazer e da qualidade de vida.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ANDREOLA, Balduino A. Dinâmica de Grupo: jogo da vida e didática do futuro. 23 ed. Petrópolis: Vozes, 2003.  
GUEDES, Maria Hermínia de Sousa. Oficina da Brincadeira. 3.ed. Rio de Janeiro: Spirit, 2002.  
MOSCOVICI, Fela. Desenvolvimento Interpessoal: treinamento em grupo. 27.ed. Revista e Ampliada. Rio de Janeiro, 2005.  
MILITÃO, Albigenor. S.O.S Dinâmica de Grupo. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2007.  
YOZO, Rona Ido Yudi k. 100 jogos para grupos: uma abordagem psicodramática. 17.ed. São Paulo. Ágora: 1996.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CIVITATE, Hector Pedro Oscar. Jogos de Salão: Recreação. 2.ed. Rio de Janeiro, Spirit, 1998.  
CIVITATE, Hector Pedro Oscar. Jogos Recreativos: para clubes, academias, hotéis, acampamentos, spas e colônia de férias. 2.ed. Rio de Janeiro. Spirit: 2001.  
CHIMENTI, Sílvia. Guia de Turismo, o profissional e a profissão. São Paulo: Senac Nacional, 2007.  
FRITZEN, Silvino José. Exercícios práticos I e II. 37.ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

**DADOS DA DISCIPLINA**

**Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

**Disciplina: Relações Públicas**

**Carga Horária: 40h**

**EMENTA**

Generalidades históricas e definições conceituais e operacionais das Relações Públicas. Noções sobre as funções e o processo de Relações Públicas. Enfoques das Relações Públicas numa unidade hoteleira. Relações Públicas no contexto hoteleiro. Atividades e Recursos. Estudos de caso.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

KUNSCH, Maria Margarida Krohling. Relações Públicas e Modernidade: novos paradigmas na comunicação organizacional. São Paulo: Summus, 2003.  
. Obtendo resultado em Relações Públicas. São Paulo: Pioneira, 1997.

WEY, Hebe. O processo de Relações Públicas. São Paulo: Pioneira, 1987.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ANDRADE. Cândido Teobaldo de Souza. Para entender relações públicas. São Paulo: Loyola, 2001.  
 CANFIELD, Bertrand. Relações Públicas. São Paulo: Pioneira, 1981.  
 CESCA, Cleuza G. Gimenes. Relações Públicas e suas interfaces. São Paulo: Summus, 2006.  
 KUNSCH, Maria Margarida Krohling. Relações Públicas na Comunicação Integrada. São Paulo: Summus, 1987.  
 SIMÕES, Roberto Porto. Relações Públicas: Função Política. São Paulo: Summus, 1995.

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>
<b>Disciplina: Língua Espanhola IV</b>
<b>Carga Horária: 40h</b>

<b>EMENTA</b>
<p>Introdução de estruturas básicas da língua espanhola necessárias à comunicação no idioma, envolvendo leitura e compreensão de textos escritos, bem como à produção oral e escrita: Nível IV</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contestar las reclamaciones del cliente; dar explicaciones; ofrecer;</li> <li>- Dar sugerencias;</li> <li>- Expresar preferencias;</li> <li>- Hablar sobre planes futuros;</li> <li>- Dar y pedir información sobre las instalaciones y dependencias de un hotel;</li> <li>- Utilizar el vocabulario específico de las dependencias de un hotel;</li> <li>- Utilizar el vocabulario y las estructuras necesarias para organizar una celebración;</li> <li>- Describir diferentes tipos de hoteles;</li> <li>- Solicitar y ofrecer información sobre tapas y aperitivos en un bar;</li> <li>- Interpretar recetas de cocinas;</li> <li>- Expresar valoraciones positivas y negativas sobre diferentes platos;</li> <li>- Hablar sobre temas diversos.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<p>DUARTE, Cristina Aparecida. Diferencial de Usos Gramaticales entre Español/Português. Madrid: Edinumen, 1999.      GARCIA, Maria de los Ángeles J. &amp; HERNÁNDEZ, JosephineSánchez. Español Sin Fronteras. São Paulo: Scipione, 2002.      GARCÍA-PELAYO, Ramón. Larousse Diccionario Usual. México: Ediciones Larousse, 1994.      Gramática del Español Moderno. Madrid: Santillana, 1996.      GODED, Margarita; VARELA, Raquel. MADRID. Bienvenidos – turismo y hostelería I Clave ELE, 2005.      HERMOSO, Alfredo González. Conjuguar Es Fácil. Madrid: Edelsa. 1996.      MILANI, Esther Maria. Guia para Conhugar Verbos Españoles. Uruguay: Oltaver AS, 1994.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<p>Dicionário Larousse Básico Espanhol-Português/Português-Espanhol. São Paulo: Ática, 2001.      REGUEIRO, Miguel ÁngelValmaseda. Orientaciones para la Enseñanza de la Pronunciación. Uruguay: Oltaver AS, 1994.</p>

SANZ JUEZ, Maria de los Ángeles. Cuaderno I-Salud y Belleza. São Paulo: Embajada de España, 1992.

SECO, Manuel. Gramática Esencial del español – Introducción al Estudio de la Lengua. Madrid: Espasacalpe, 1991.

### DADOS DA DISCIPLINA

**Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

**Disciplina: Língua Inglesa IV**

**Carga Horária: 40h**

### EMENTA

Introdução às habilidades de compreensão e produção de textos orais e escritos através de funções sociais e estruturas básicas da língua inglesa, com ênfase no vocabulário específico da área da Hotelaria. Técnica de leitura e interpretação de textos; Técnica de pesquisa; Aquisição de vocabulário; Técnica de escrita; Conversação nível IV.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DE BIAGGI, E. T. K. **Enjoy your stay! Inglês básico para hotelaria e turismo**. São Paulo: Disal, 2004.

O'HARA, F. **Be my guest! English for the hotel industry**. 4 ed. Cambridge, CUP, 2005.

SCHUMACHER, C. **Inglês para turismo e hotelaria. A comunicação essencial para o dia-a-dia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

DAVIDSON, Theresa. **Inglês para hotelaria**. Fortaleza: Sebrae, 1996.

STAHEL, Andréa. **Guia de conversação Langenscheidt-Inglês**. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

STOTT, T. **Highly recommended: English for the hotel and catering industry**. 3 ed. Oxford: OUP, 2009.

WOOD, N. **Tourism and catering**. Oxford: OUP, 2003.

### DADOS DA DISCIPLINA

**Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

**Disciplina: Hotelaria Hospitalar**

**Carga Horária: 80h**

### EMENTA

A ementa da disciplina contempla todos os aspectos voltados para: Evolução histórica hospitalar; Os hospitais públicos e privados no Brasil; Hotelaria Hospitalar no Brasil: hospitais hotéis, hospitalidade; A humanização e a hotelaria hospitalar/Relacionamento entre setores da hotelaria; O macro ambiente da hospitalidade nos hospitais; Composição dos serviços: Recepção Serviço de atendimento ao Cliente/Telefonia; Governança/ Enfermagem – Manutenção - Lavanderia; Serviço de Nutrição e dietética; Enfermagem e hotelaria: parceria inteligente; cultura e lazer em hospitais; investimentos em hotelaria

hospitalar; Sistema de gestão de qualidade; ONA – Organização Nacional de Acreditação – os níveis de acreditação.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BOEGER, M.A. Gestão em Hotelaria Hospitalar. Editora Atlas, 2003.

GODOI, A. F. Hotelaria Hospitalar e Humanização no atendimento em hospitais. Editora Ícone, 2003.

TARABOULSI, F.A. Administração de Hotelaria Hospitalar. Editora Atlas, 2004.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Conforto e lógica hospitalar: análise a partir da evolução histórica do conceito conforto na enfermagem. Disponível <http://www.scielo.br/pdf/ape/v18n1/a10v18n1.pdf> - Acesso em 28 de fev. 2011.

Arquitetura Hospitalar e o Conforto Ambiental: Evolução Histórica e Importância na atualidade. Disponível em <http://www.usp.br/nutau/CD/160.pdf>. Acesso em 28 de fev. 2011.

Organização Nacional de Creditação – ONA. Disponível em <https://www.ona.org.br/Pagina/32/Diagnostico-Organizacional>. Acesso em 28 de fev. 2011.

Atenção hospitalar: evolução histórica e tendências. Disponível em

<http://www2.ghc.com.br/gepnet/docscursos/gestao/gestaomaterialdidatico20.pdf>. Acesso em 28 de fev. 2011.

CZAPSKI, C.A. Qualidade em estabelecimentos de saúde. Editora SENAC, 1996

#### **DADOS DA DISCIPLINA**

**Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

**Disciplina: Tecnologia Culinária**

**Carga Horária: 80h**

#### **EMENTA**

Conceitos e princípios e evolução histórica da gastronomia. Classificação dos tipos de cozinha. Execução das atribuições pertinentes ao setor de cozinha; Equipamentos e utensílios dos setores que compõem o departamento da cozinha. Procedimentos técnicos no setor de cozinha; Elaboração e produção de receitas culinárias. “Resoluções” que regem as normas de boas práticas no setor de alimentos. Terminologia da área de higiene alimentar. Operacionalidade do PAS- Programa de Alimento Seguro. Prevenção da contaminação alimentar.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ARRUDA, G. A. **Manual de Boas Práticas na Produção e Distribuição de Alimentos**. São Paulo: Ponto Crítico, 2000.

BOEGER, Marcelo Assad. **Gestão em Hotelaria Hospitalar**. São Paulo: Atlas, 2005.

FLANDRIN, Jean-Louis. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREND, Francisco Tommy. **O mundo da cozinha: perfil, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2004.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ORGANIZACAO MUNDIAL DE TURISMO. **Manual de Qualidade, Higiene e Inocuidade dos Alimentos**. Ed. Roca, 2003.

A.C. MCLEAN & D. HAZELWOOD. **Manual de Higiene para manipuladores de alimentos**. Ed. Varela, 1994.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Cozinha Profissional**. Senac, 2008.

RODRIGUES, Domingues. **Arte de cozinha**. SENAC, 2008.

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>
<b>Disciplina: Segurança do Trabalho</b>
<b>Carga Horária: 40h</b>

<b>EMENTA</b>
<p>Histórico da segurança do trabalho; Estatística de acidentes, prevenção de sinistros e riscos ambientais. Estudos fundamentais de primeiros socorros. Técnicas e procedimentos legais de Primeiros Socorros em caso de emergências: incêndios, queimaduras, acidentes causados por eletricidade, envenenamentos, intoxicações, gás de cozinha, movimentação e transporte de pessoas acidentadas. Montagem do Kit básico de primeiros socorros para atuação nos espaços hoteleiros. Acidentes e doenças ocupacionais: conceitos, causas, fatores, custos, aspectos sociais e econômicos. Apresentar uma visão global da Segurança do Trabalho, abordando os principais elementos de gestão utilizados nessa área e proporcionar ao aluno uma visão crítica e construtiva frente às novas tendências nas organizações. Propiciar ao aluno condições de reconhecer as principais causas de acidente e de diminuir os riscos mais comuns dentro da hotelaria, através das normas regulamentadoras. Conscientizar sobre a importância da manutenção na hotelaria e higiene do trabalho.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<p>CARDELLA, Benedito. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. São Paulo: Atlas, 1999. 254 p</p> <p>Legislação em Segurança e Saúde no Trabalho (Lei 6.514/77 e Normas Regulamentadoras aprovadas pela Portaria MTb3.214/78 e alterações).</p> <p>MTE. Caminhos da análise de acidentes do trabalho. Brasília: MTE, 2003.</p> <p>NETO, A.B.; BUONO, Elaine Arbex. Primeiros socorros e prevenção de acidentes de trabalho e domésticos. Editora LTr. São Paulo. 2004.</p> <p>SALIBA, Tuffi Messias; PAGANO, Sofia C. Reis Pagano. (Org.). Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador. 6. ed. São Paulo: LTr, 2009. 720 p.</p> <p>SOUSA, Carlos Roberto Coutinho de, ARAÚJO, Giovanni Moraes de, BENITO, Juarez. Normas Regulamentadoras Comentadas. Rio de Janeiro 2004.</p> <p>ZOCCHIO, Álvaro. Prática da Prevenção de Acidentes. São Paulo, Atlas, 1995</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<p>Segurança e medicina do trabalho. 6ª ed. São Paulo: Saraiva, 2010</p> <p>GARDIN, Eduardo Oliveira. Alerta de perigo. São Paulo: LTR, 2001. 340 p.</p> <p>MATSUO, Myrian. Acidentado do trabalho: reabilitação ou exclusão? São Paulo: Fundacentro, 2002. 238 p.</p> <p>PAULINO, Naray Jesimar Aparecida; MENEZES, João Salvador Reis. O acidente do trabalho: perguntas e respostas. 2ª ed. São Paulo: LTR, 2003. 205 p.</p> <p>PEREIRA, Alexandre Demetrius. Tratado de segurança e saúde ocupacional: aspectos técnicos e jurídicos. São Paulo: LTr, 2005. 7v.</p>

## DADOS DA DISCIPLINA

**Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

**Disciplina: Gestão Financeira e de Compras**

**Carga Horária: 40h**

### EMENTA

Desenvolver habilidades e competências que permitam ao tecnólogo em hotelaria a identificar e compreender o papel da gestão financeira, orçamentária e de compras nos meios de hospedagens. Tais conhecimentos se concretizarão com a identificação no conjunto das atividades, àquelas que constituem o sub-sistema de gestão de coordenação e execução das atividades relativas à finanças, orçamentos e compras, com a utilização dos instrumentos de gestão organizacional de modo que venha a elevar o nível da vantagem competitiva da organização e que assegurem o capital nos montantes adequados, no momento certo e ao menor custo.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GITMAN, Lawrence J. Princípios de administração financeira. 12.ed. São Paulo: Harbra, 2010.  
SANVICENTE, Antônio Zoratto. Administração financeira. 3.ed. São Paulo: Atlas, 1997.  
BOEGER, Marcelo; YAMASSHITA, Ana Paula. Gestão financeira para os meios de hospedagem: hotéis, pousadas, hotelaria hospitalar e a hospitalidade. São Paulo: Atlas, 2006.  
HORNGREN, Charles T. et al. Contabilidade Gerencial. São Paulo. 12 ed. Pearson Education, 2008.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LUNKES, João R. Manual de contabilidade hoteleira. São Paulo: Atlas, 2004.  
CHING, Hong Yuh (et. al.). Contabilidade e finanças para não especialistas. 3.ed. São Paulo: Pearson Education, 2006.  
MARTINS, Eliseu. Contabilidade de custos. 10.ed. São Paulo: Atlas, 2010.  
CASTELO BRANCO, Anísio Costa. Matemática Financeira Aplicada, 2ª edição revisada, Editora Thomson, São Paulo – SP, 2005  
CRESPO, Antonio Arnot. Matemática Comercial e Financeira, 13ª edição, Editora Saraiva, São Paulo, 2000.  
FARIA, Rogério Gomes. Matemática Comercial e Financeira, 5ª edição, Maykon Books Editora, São Paulo, 2000.  
MATHIAS, Washigton Franco e GOMES, José Maria. Matemática Financeira, 3ª edição, Editora Atlas SA, São Paulo, 2002.

## DADOS DA DISCIPLINA

**Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

**Disciplina: Noções de Direito e Legislação Hoteleira**

**Carga Horária: 80h**

**EMENTA**

Definição de Direito (ciência jurídica), seus ramos e sua destinação. Aspectos gerais e fontes de Direito. Os dispositivos constitucionais e de direito administrativo relativos ao Turismo e às atividades de interesse do setor hoteleiro. Legislação, normas e regulamentos, leis e deliberações que regulam a atividade turística e hoteleira. Legislação aplicada aos Meios de Hospedagem. Código de Defesa do Consumidor e a Lei de Crimes Ambientais. Direitos e deveres dos turistas e empresas prestadoras de serviços turísticos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

GLADSTON, Mamede. **Manual de Direito para administração hoteleira**. São Paulo: Atlas, 2004.

\_\_\_\_\_. **Direito do turismo**. São Paulo: Atlas, 2004.

MEIRELLES, Hely Lopes. **Curso de direito administrativo**. São Paulo: Malheiros, 2005.

NIETO, Marcos Pinto. **Manual de direito para o turismo**. São Paulo: Papyrus, 2004.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

FILHO, José dos Santos Carvalho. **Manual de Direito Administrativo**. Rio de Janeiro: Lúmen Júris, 2008.

MEDAUAR, O. **Direito Administrativo Moderno**, São Paulo: Revista dos Tribunais, 1996.

**DADOS DA DISCIPLINA**

**Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria****Disciplina: Língua Espanhola V****Carga Horária: 40h****EMENTA**

Introdução de estruturas básicas da língua espanhola necessárias à comunicação no idioma, envolvendo leitura e compreensão de textos escritos, bem como à produção oral e escrita: Nível V

- Contestar las reclamaciones del cliente; dar explicaciones; ofrecer;
- Dar sugerencias;
- Expresar preferencias;
- Hablar sobre planes futuros;
- Dar y pedir información sobre las instalaciones y dependencias de un hotel;
- Utilizar el vocabulario específico de las dependencias de un hotel;
- Utilizar el vocabulario y las estructuras necesarias para organizar una celebración;
- Describir diferentes tipos de hoteles;
- Solicitar y ofrecer información sobre tapas y aperitivos en un bar;
- Interpretar recetas de cocinas;
- Expresar valoraciones positivas y negativas sobre diferentes platos;
- Hablar sobre temas diversos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DUARTE, Cristina Aparecida. Diferencial de Usos Gramaticales entre Español/Português. Madrid: Edinumen, 1999.

GARCIA, Maria de los Ángeles J. & HERNÁNDEZ, Josephine Sáchez. Español Sin Fronteras. São Paulo: Scipione, 2002.

GARCÍA-PELAYO, Ramón. Larousse Diccionario Usual. México: Ediciones Larousse, 1994. Gramática del Español Moderno. Madrid: Santillana, 1996.

GODED, Margarita; VARELA, Raquel. MADRID. Bienvenidos – turismo y hostelería I Clave ELE, 2005.

HERMOSO, Alfredo González. Conjugar Es Fácil. Madrid: Edelsa. 1996.

MILANI, Esther Maria. Guia para Conhugar Verbos Españoles. Uruguay: Oltaver AS, 1994.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Dicionário Larousse Básico Espanhol-Português/Português-Espanhol. São Paulo: Ática, 2001.

REGUEIRO, Miguel Ángel Valmaseda. Orientaciones para la Enseñanza de la Pronunciación. Uruguay: Oltaver AS, 1994.

SANZ JUEZ, Maria de los Ángeles. Cuaderno I-Salud y Belleza. São Paulo: Embajada de España, 1992.

SECO, Manuel. Gramática Esencial del español – Introducción al Estudio de la Lengua. Madrid: Espasacalpe, 1991.

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>
<b>Disciplina: Língua Inglesa V</b>
<b>Carga Horária: 40h</b>
<b>EMENTA</b>
Introdução às habilidades de compreensão e produção de textos orais e escritos através de funções sociais e estruturas básicas da língua inglesa, com ênfase no vocabulário específico da área da Hotelaria. Técnica de leitura e interpretação de textos; Técnica de pesquisa; Aquisição de vocabulário; Técnica de escrita; Conversação nível V.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
DE BIAGGI, E. T. K. <b>Enjoy your stay! Inglês básico para hotelaria e turismo</b> . São Paulo: Disal, 2004. O'HARA, F. <b>Be my guest! English for the hotel industry</b> . 4 ed. Cambridge, CUP, 2005. SCHUMACHER, C. <b>Inglês para turismo e hotelaria. A comunicação essencial para o dia-a-dia</b> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. DAVIDSON, Theresa. <b>Inglês para hotelaria</b> . Fortaleza: Sebrae, 1996. STAHEL, Andréa. <b>Guia de conversação Langenscheidt-Inglês</b> . São Paulo: Martins Fontes, 2000.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
STOTT, T. <b>Highly recommended: English for the hotel and catering industry</b> . 3 ed. Oxford: OUP, 2009. WOOD, N. <b>Tourism and catering</b> . Oxford: OUP, 2003.

<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>

**Disciplina: Gestão de Marketing, Vendas e Qualidade em Hotelaria**

**Carga Horária: 80h**

#### **EMENTA**

Estudos fundamentais do Marketing. O gerenciamento de Marketing no setor hoteleiro. Sistema de Informações de Marketing e Pesquisa de Mercado. Análise do Ambiente de Marketing. Planejamento Estratégico de Marketing. Análise SWOT. Estratégias de Comunicação de Marketing. Estudos de casos na área hoteleira. Plano de Marketing Hoteleiro. Estratégias para orientação de mercado: estudos das demandas, ofertas e satisfação dos clientes. Gerenciamento de produto, serviços e preços. O Planejamento Estratégico para qualidade no atendimento. Princípios da Qualidade Total. Certificações: critérios internacionais. Qualidade em Serviços. O Produto Hoteleiro. Características do hotel que investe em qualidade. O Cliente Hoteleiro.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ARAÚJO, Cintia Möller. Ética e qualidade no turismo do Brasil. São Paulo: Atlas, 2003.  
GARVIN, David A. Gerenciando a qualidade: a visão estratégica e competitiva. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2001.  
GIANESI, Irineu N. CORRÊA, Henrique L. Administração estratégica de serviços: operações para a satisfação do cliente. São Paulo. Atlas, 1996.  
KOTLER, Philip. Administração de Marketing. 10ª ed. São Paulo, Prentice Hall, 2000.  
KOTABE, Masaaki. Administração de Marketing Global. São Paulo: Atlas, 2000.  
LAS CASAS, Alexandre Luzzi. Qualidade total em serviços: conceitos, exercícios, casos práticos. 3 ed. São Paulo: Atlas, 1999.  
PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da Qualidade: teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2000.  
TEIXEIRA, Elder Lins. Gestão da qualidade em destinos turísticos. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BOONE & KURTZ. Marketing Contemporâneo. 8 ed. Rio de Janeiro, LTC. 2000.  
COBRA, Marcos Henrique Nogueira. Marketing Básico: uma perspectiva brasileira. 4.ed. São Paulo: Atlas, 1997.  
DIAS, Reinaldo. Marketing Ambiental: Ética, Responsabilidade Social e Competitividade nos Negócios. São Paulo: Atlas, 2007.  
MACCARTHY. Edmundo Jerome; PERREAULT JÚNIOR. Willian D. Marketing Essencial: uma abordagem gerencial e global. São Paulo: Atlas, 1997.  
MALOTRA. Naresh. Pesquisa de Marketing: uma abordagem aplicada. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

#### **DADOS DA DISCIPLINA**

**Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

**Disciplina: Desenvolvimento Sustentável**

**Carga Horária: 40h**

<b>EMENTA</b>
Desenvolvimento sustentável: conceitos, concepções, dimensões e impactos. Diferentes dimensões do Desenvolvimento (ambiental, econômica, social, política, tecnológica). Relações entre tecnologia e Desenvolvimento sustentável. Desenvolvimento sustentável: desafios. Agenda de desenvolvimento sustentável: agenda 21.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<p>BUARQUE, S. C. Construindo o desenvolvimento local sustentável. Rio de Janeiro: Gramond, 2002</p> <p>CAMARGO, A.L..B.C. Desenvolvimento sustentável: dimensões e desafios. Campinas: Papyrus, 2003.</p> <p>GONÇALVES, Luiz Cláudio. Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>BRASIL. Protocolo de Quioto. Brasília: Ministério da Ciência e Tecnologia (tradução e edição). 2000. 29 p. Disponível em: &lt;<a href="http://www.mct.gov.br/upd_blob/0012/12425.pdf">http://www.mct.gov.br/upd_blob/0012/12425.pdf</a>&gt;. Acesso em: 11 dez. 2010.</p> <p>SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL (SENAI /RS). Implementação de Programas de Produção mais Limpa. Porto Alegre, Centro Nacional de Tecnologias Limpas SENAI-RS/UNIDO/INEP, 2003. 42p. Disponível em: &lt;<a href="http://www.ifm.org.br/moodle/file.php/19/CNTL_guia_P_L.pdf">http://www.ifm.org.br/moodle/file.php/19/CNTL_guia_P_L.pdf</a>&gt;. Acesso em 13 dez. 2010.</p> <p>VEIGA, J. E. Mundo em Transe: do Aquecimento Global ao Ecodesenvolvimento. Campinas: Editora Autores Associados, 2009.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<p>JARA, C.J, A sustentabilidade do desenvolvimento local. Recife: SEPLAN – PE, 1998.</p> <p>PUTNAM, R.D.; LEONARDI, R.t; NANETTI, R.Y. Comunidade e democracia: a experiência da Itália moderna. Rio de Janeiro: FGV, 1996.</p> <p>BRAUN, Ricardo. Desenvolvimento ao ponto sustentável: novos paradigmas ambientais. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2001.</p> <p>DIAS, Genebaldo Freire. Pegada ecológica e sustentabilidade humana. São Paulo: Gaia, 2002.</p>
<b>DADOS DA DISCIPLINA</b>
<b>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria</b>
<b>Disciplina: Empreendedorismo</b>
<b>Carga Horária: 40h</b>
<b>EMENTA</b>

Conceitos de empreendedorismo e empreendedor; características, tipos e habilidades do empreendedor; gestão empreendedora, liderança e motivação; empreendedorismo no Brasil; ferramentas úteis ao empreendedor (responsabilidade social, administração estratégica). Plano de Negócios – etapas, processos e elaboração.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AIDAR, Marcelo Marinho. Empreendedorismo. São Paulo: Thonson Learning, 2007. (Coleção debates em administração/ coordenadores, Isabella F. Gouveia de Vasconcelos, Flávio Carvalho de Vasconcelos).  
 DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa. São Paulo: Ed. Sextante, 1999.  
 FILION, Louis Jacques; DOLABELA, Fernando. Boa ideia! E agora? Plano de Negócio, o caminho mais seguro para criar e gerenciar sua empresa. São Paulo: Cultura, 2000.  
 MELO NETO, Francisco de Paulo e FROES, César. Empreendedorismo Social. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.  
 ROSA, Cláudio Afrânio. Como elaborar um plano de negócio. Brasília: SEBRAE, 2007.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ÁVILA, Célia M. de.(coord). Orientações para o auto empreendimento: planejamento e gestão. São Paulo: Associação de Apoio ao Programa Capacitação Solidária, 2000.  
 Bernadi, Luiz Antônio. Manual de Plano de Negócios. São Paulo: Atlas, 2006.  
 CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 2ed. rev. e atualizada. São Paulo: Saraiva, 2007.  
 COZZI, Afonso et al. Empreendedorismo de base tecnológica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.  
 DOLABELA, Fernando. Empreendedorismo na prática: mitos e verdades do empreendedor de sucesso. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.  
 \_\_\_\_\_. Oficina do empreendedor. São Paulo: Ed. Cultura Editores Associados, 2000.  
 DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 1ªed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.  
 FILION, Louis Jacques. O planejamento de seu sistema de aprendizagem empresarial: identifique uma visão e avalie o seu sistema de relações. Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v. 31, n. 3. p. 63-71, jul./set. 1991.  
 \_\_\_\_\_. Empreendedorismo: empreendedores e proprietários-gerentes de pequenos negócios. Revista de Administração, São Paulo, v.34, n. 2, p. 5-28, abr./jun. 1999.  
 \_\_\_\_\_. Visão e relações: elementos para um metamodelo empreendedor. Revista de Administração, São Paulo, v.33, n. 6, p. 50-61, nov./dez. 1993.  
 LEITE, Emanuel. O Fenômeno do Empreendedorismo criando riquezas. Revista e Ampliada. 2ªed. Recife: Bagaço, 2000.  
 São Paulo (Estado), Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. 10 anos de monitoramento da sobrevivência e mortalidade de Empresas. SEBRAE-SP. São Paulo: 2008.

### DADOS DA DISCIPLINA

**Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

**Disciplina: Gestão de Eventos**

**Carga Horária: 80H**

#### EMENTA

Conhecer a importância do segmento de eventos para a hotelaria nos aspectos social, cultural, através de fundamentação em um referencial técnico-científico com o objetivo de conhecer os conceitos dos diversos tipos e classificações de eventos e, operacionalizar com conhecimentos teóricos e práticos que permitam a elaboração e o planejamento de eventos e sua execução, oportunizando assim, uma visão crítica e profissional para a realização de eventos e a preparação para atuação do profissional no mercado de trabalho.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de Eventos**. São Paulo: Summus, 1997

GIACAGLIA, Maria Célia. **Organização de Eventos: teoria e prática**. São Paulo: Pioneira, 2004

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Renato Brenol. Manual de Eventos. Caxias do Sul: EDUCS. 2002.

MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 4ª ed. São Paulo: Manole, 2007.

REIS, Joel. **Sou produtor de eventos**: diário de bordo para o aperfeiçoamento profissional. 1ª Ed. São Paulo: SENAC, 2013.

YANES, Adriana Figueiredo. Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos. 1ª. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de Organização de eventos**: planejamento e operacionalização. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2012.

### DADOS DA DISCIPLINA

**Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

**Disciplina: Sistemas de Informação Gerencial na Hotelaria**

**Carga Horária: 80h**

### EMENTA

Sistemas informatizados de informação e automação hoteleira; Internet; Sistemas informatizados de comunicação para automação de reservas em hotéis e similares. Introdução a tecnologias de sistemas integrado de informação.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CONNOR, Peter. **Distribuição da Informação Eletrônica em Turismo e Hotelaria**. São Paulo, Bookman.

GEORGINI, Marcelo. **Automação Aplicada**. São Paulo, Érica.

LAUDON, Kenneth. **Sistemas de Informação Gerenciais: administrando a empresa digital**. São Paulo: Prentice Hall, 2004.

MACGEE, James; PRUSAK, Laurence. **Gerenciamento Estratégico da Informação**. Rio de Janeiro: Campus – 1998.

STAIR, Ralph M. **Princípios de Sistemas de Informação: uma abordagem gerencial**. Rio de Janeiro: LTC, 1999.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MATOSO, J.M. **Informática na Hotelaria e Turismo**. São Paulo, Pioneira.

Albuquerque, J.C.M. **Sistemas de informação e comunicação no setor público**. Florianópolis : UFSC; [Brasília] CAPES: UAB. 2011.

VIDAL, Antonio Geraldo da Rocha. **Introdução ao Projeto e Desenvolvimento de Sistemas de Informação**. São Paulo: mimeo FEA/USP, 1998.

### **13- CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTES**

Concluído todo o itinerário formativo, previsto no plano de curso, o estudante fará jus ao respectivo diploma de graduação como Tecnólogo em Hotelaria, desde que, esteja devidamente regular com o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes - ENADE.

Os diplomas serão emitidos pela Coordenação de Registros de Diplomas/Reitoria, após a integralização das 2.050 horas do curso, com todos os seus componentes curriculares (disciplinas, prática profissional e atividades complementares).