



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM – MODALIDADE SUBSEQUENTE E CONCOMITANTE

Autorizado pela Resolução n° 005/2010 *ad referendum* de 22 de fevereiro de 2010.
Reformulado pela Resolução *ad referendum* n° 16 de 20 de abril de 2011.

**São Borja, RS, Brasil
2011**

**Presidente da República
Dilma Rousseff**

**Ministro da Educação
Fernando Haddad**

**Secretário da Educação Profissional e Tecnológica
Eliezer Pacheco**

**Reitor do Instituto Federal Farroupilha
Carlos Alberto Pinto da Rosa**

**Pró-reitora de Ensino
Tanira Marinho Fabres**

**Diretor Geral do Campus
Carlos Eugênio Rodrigues Balsemão**

**Equipe Técnica
Diretor de Ensino do Campus São Borja
Denírio Itamar Lopes Marques**

**Coordenador do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer
Charles Grazziotin Silva**

SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA	4
2. OBJETIVOS.....	6
2.1 OBJETIVO GERAL.....	6
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	6
3. DETALHAMENTO.....	7
4. REQUISITOS DE ACESSO.....	7
5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO.....	7
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	8
6.1. ESTRUTURA CURRICULAR.....	9
6.2. PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA.....	10
6.3. ESTÁGIO CURRICULAR.....	11
6.4 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....	12
6.5 ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	12
6.6. DISCIPLINAS ELETIVAS.....	13
6.7 EMENTÁRIO.....	14
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	29
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS.....	29
9. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA...30	
9.1 INSTALAÇÕES GERAIS.....	30
9.2 SALAS DE AULA.....	31
9.3 LABORATÓRIOS.....	31
9.3.1 LABORATÓRIOS DOS CURSOS DE EVENTOS E HOSPEDAGEM.....	31
9.4 BIBLIOTECA.....	32
10. PESSOAL.....	32
10.1 DOCENTE.....	32
10.2 ADMINISTRATIVO.....	35
11. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS.....	37

1. JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha tem como missão promover a educação profissional, científica e tecnológica, por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável. Neste intuito, pautado no princípio de desenvolvimento regional e sustentável, o Campus São Borja vem oferecer cursos que atendam As demandas da comunidade por meio da educação profissional técnica de nível médio.

O Campus São Borja, criado por meio do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – Fase II, vem preencher um vazio regional de ensino técnico, especificamente na área de tecnologia e serviços, que contribuirá para o desenvolvimento da região e para o estancamento do êxodo dos jovens da região que partem em busca de oportunidades de profissionalização em outras localidades do estado e do país.

Neste sentido, buscam-se ações pedagógicas potencializadoras da verticalização do ensino, presentes na LDB e em documentos de base da criação dos Institutos, que ocorrem por meio da construção de saberes e fazeres de maneira articulada, desde a Educação Básica até a Pós-graduação, legitimando a formação profissional como paradigma nuclear, a partir de uma atitude dialógica que construa vínculos, que busque, promova, potencialize e compartilhe metodologias entre os diferentes níveis e modalidades de ensino da formação profissional podendo utilizar currículos organizados em ciclos, projetos, módulos e outros. É fundamental a criação de ações norteadoras para a proposição de cursos que possibilitem ao educando a continuidade de seus estudos e uma inserção qualificada no âmbito profissional.

Conforme o parecer CNE/CEB nº 277/2006, a modalidade de educação está pautada em torno de doze eixos, com núcleo politécnico comum, o que torna o processo educativo sintonizado, quais sejam: Ambiente, Saúde e Segurança; Apoio Escolar; Controle e Processos Industriais; Gestão e Negócios; Hospitalidade e Lazer; Informação e Comunicação; Militar; Infraestrutura; Produção Alimentícia; Produção Cultural e Design; Produção Industrial e Recursos Naturais.

Considerando as demandas da cidade e região de São Borja, foram elencados os seguintes cursos do eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer: Técnico em Hospedagem, em Cozinha, em Guia de Turismo e Tecnólogo em Gastronomia e em Gestão do Turismo.

Tal processo deu-se juntamente com a Associação de Municípios da Região das Missões, por meio de audiências públicas na cidade de Cerro Largo, em encontro com os prefeitos dos municípios pertencentes à Associação ocorrida no município de XV de Novembro e em audiências públicas no município de São Borja.

O interesse pelo eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer dá-se pelo potencial turístico da região, sobretudo relacionado com os segmentos histórico, cultural e ambiental. Tal eixo compreende as tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação, do qual fazem parte os cursos técnicos denominados de Agência de Viagens, Cozinha, Eventos, Guia de Turismo, Hospedagem, Lazer, Serviços de Restaurante e Bar.

A região das Missões faz parte das áreas turísticas elencadas pela Secretaria do Turismo do Rio Grande do Sul (SETURRS). Sua importância na formação territorial e administrativa do RS contribuiu para a formação de acervo histórico e cultural de valor turístico, tornando a região um dos principais polos turísticos do Estado. A região abrange quarenta e seis municípios e está localizada na microrregião da campanha ocidental, área de atuação do IFFarroupilha, da qual fazem parte os municípios de Alegrete, Barra do Quaraí, Garruchos, Itaqui, Maçambará, Manoel Viana, Quaraí, São Borja, São Francisco de Assis e Uruguaiana.

O município de São Borja derivou da redução de São Francisco de Borja, fundada em 1682 pelo jesuíta espanhol Padre Francisco Garcia, sendo este o primeiro dos sete povos das missões. O município é conhecido, também, como “Terra dos presidentes”, pois é cidade natal de Getúlio Vargas e de João Goulart. Está localizado no Oeste do Rio Grande do Sul, com uma população de 64.820 habitantes, de acordo com os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), distribuídos em uma área de 3.371 Km² e densidade populacional de 19,22 hab/Km². A população urbana é de 57.228 habitantes (88,74%) e a rural é de 7.592 habitantes (11,26%). A sede do município está distante 595 quilômetros de Porto Alegre, capital do Rio Grande do Sul, e é servida pelas BRs 472, 287 e 285.

Neste cenário, surge a necessidade por profissionais qualificados para a gestão do produto turístico e também para a operação de setores relacionados à área. Assim, o curso de Técnico em Hospedagem tem como objetivo ofertar aos discentes formação que possibilite reunir teoria e prática nos diferentes ambientes organizacionais, desenvolvendo conhecimentos, competências e habilidades para o desempenho técnico/profissional e

futura inserção no mercado de trabalho turístico-hoteleiro da região.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

O curso tem como objetivo formar Técnicos em Hospedagem com condições de exercer a atividade profissional em diferentes setores das áreas de Hospedagem e Lazer, junto ao mercado turístico e hoteleiro na região das Missões.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O Curso Técnico em Hospedagem – Modalidade Subsequente e Concomitante tem por objetivos específicos:

- Sociocultural: reconhecimento das culturas locais, valorizando o sentimento de identidade local/regional pelo aluno e comunidade, por meio do desenvolvimento do turismo como agente promotor da melhoria da qualidade de vida da juventude e demais habitantes do município de São Borja.
- Socioambiental: promoção de relações de equilíbrio homem/meio ambiente por meio do ensino, visando formar profissionais capazes de colaborar para o desenvolvimento do turismo de forma sustentável, preservando e valorizando as características ambientais locais e regionais.
- Sociopolítico: contribuição da valorização da cidadania diminuindo o êxodo de jovens do município, por meio da capacitação técnica/profissional e envolvimento da comunidade nas políticas públicas abrangentes pertinentes ao turismo.
- Econômico-produtivo: promotor do empreendedorismo, capacitação técnica, produção e geração de renda por meio do fomento da atividade turística no município e região.
- Inclusão educacional: possibilitar ao aluno oriundo de meio economicamente desfavorecido, o acesso ao ensino técnico de qualidade, bem como possibilitar àqueles advindos de zona rural, o desenvolver de práticas empreendedoras do turismo nas propriedades familiares gerando renda.

O conjunto de objetivos acima relacionados busca orientar o curso para a formação discente, possibilitando a união da teoria e prática nos diferentes ambientes organizacionais, na capacitação técnica/profissional, na inserção e na qualificação junto ao mercado turístico-hoteleiro da região.

3. DETALHAMENTO

Denominação do Curso: Curso Técnico em Hospedagem - Modalidade Subsequente e Concomitante

Tipo: Técnico Subsequente e Concomitante

Modalidade: Presencial

Habilitação: Técnico em Hospedagem

Endereço de Oferta: Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja

Turno de funcionamento: Noturno

Número de vagas: 36

Periodicidade: Semestral

Carga horária total: 920 horas

Regime letivo: Três semestres

Coordenador do Curso: Charles Grazziotin Silva

4. REQUISITOS DE ACESSO

O Instituto Federal Farroupilha, em seus processos seletivos, adotará os dispostos do regulamento organizado pela Comissão Permanente de Vestibular.

5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O Instituto Federal Farroupilha, em seus cursos, prioriza a formação de profissionais que:

- Tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
- Sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;
- Tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;

- Atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- Saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- Sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

A partir disso, o Curso Técnico em Hospedagem, além de atender à formação orientada pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, instituído pelo Parecer CNE/CEB nº 11 de 2008, deverá preparar o aluno para que seja capaz de:

- Atuar em hotéis, *resorts*, parques temáticos, cassinos, *spas*, clínicas e casas de repouso, navios, cruzeiros, colônias de férias, eventos, clubes, restaurantes, empresas de serviços, hospitais, consultorias, empresas alimentícias entre outros.
- Operacionalizar o processo de produção dos serviços de recepção e reservas, conhecendo os procedimentos de atendimento ao hóspede na chegada, permanência e saída do meio de hospedagem atuando com ética e responsabilidade sócio-ambiental;
- Supervisionar e operacionalizar a higienização e arrumação das unidades habitacionais, das áreas sociais e de serviços;
- Administrar e comercializar meios de hospedagem pautado em princípios éticos e de sustentabilidade;
- Identificar desafios, mudanças e oportunidades no setor hoteleiro e na indústria da hospitalidade.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Hospedagem encontra-se estruturado em três semestres, sendo ofertado nas modalidades subsequente e concomitante, com 800 horas/aula nos dois primeiros semestres, 120 horas no último semestre e com 134 horas de atividades complementares ao currículo do curso, totalizando 920 horas/relógio.

A estrutura do ensino constitui uma importante instrumentação de flexibilização e abertura curricular, representando um conjunto de competências e habilidades

significativas que permitem a aquisição de determinado tipo de formação.

Foram utilizados os seguintes critérios na organização curricular:

- Identificação de perfis de conclusão de cada ano de ensino e da habilitação;
- Identificação das competências e habilidades correspondentes, tendo como parâmetro os Referenciais Curriculares da área profissional;
- Organização e dinamização dos processos de ensino e aprendizagem.

Esta estimativa de carga horária é condizente com as exigências legais necessárias à formação do técnico cidadão.

6.1. ESTRUTURA CURRICULAR

1º SEMESTRE			
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	PRÁTICA	TEORIA
Linguagem e Comunicação	40h	12h	28h
Fundamentos do Turismo	40h	12h	28h
Direito aplicado ao Turismo e Hotelaria	40h		
Operações Hoteleiras	40h	10h	30h
Administração de Meios de Hospedagem	80h	20h	60h
Espanhol Instrumental	40h	10h	30h
Inglês Instrumental	40h	10h	30h
Hospitalidade	40h	12h	28h
Eletiva I	40h		
2º SEMESTRE			
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	PRÁTICA	TEORIA
Saúde e Segurança no Trabalho	40h	8h	32h
Gestão Ambiental	40h		
Hotelaria Hospitalar	40h	10h	30h

Ética e Relações Interpessoais	40h		
Alimentos e Bebidas	40h	04h	36h
Planejamento e Organização de Eventos	80h	20h	60h
Turismo na Região das Missões	40h	08h	32h
Empreendedorismo	40h	10h	30h
Eletiva II	40h		
3º SEMESTRE			
ATIVIDADE		CARGA HORÁRIA	
Estágio Supervisionado		120h	

Sub-total de horas-aula	800h/a
Sub-total de horas/relógio	666h
Atividade complementar	134 h
Estágio Supervisionado	120h
Total Carga Horária	920 h/relógio

6.2. PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA

O curso Técnico em Hospedagem Subsequente e Concomitante contemplará, a cada período letivo, um montante de carga horária, conforme regulamentação específica, reservado para o envolvimento dos estudantes em “práticas profissionais” (que não se confundem com o estágio obrigatório).

Estas práticas profissionais, elaboradas semestralmente e registradas nos Planos de Trabalho dos professores, serão articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondente. A adoção de tais práticas possibilitam efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas.

Nestas práticas profissionais também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão em desenvolvimento nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso.

6.3. ESTÁGIO CURRICULAR

O Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja entende por Estágio supervisionado as atividades de aprendizagem social, profissional e cultural, proporcionadas ao estudante pela participação em situações reais de vida e trabalho do seu meio, fortalecendo a articulação entre a teoria e a prática. Compreende as atividades do estudante desde o planejamento, passando pela execução e acompanhamento, produção de um Relatório de Estágio e concluindo com a avaliação.

É objetivo do estágio supervisionado em Hospedagem oportunizar aos discentes:

- Experiências laborais que exijam a utilização dos conhecimentos assimilados e habilidades desenvolvidas durante o curso ou em outras situações de caráter extracurricular;
- Fortalecimento das atitudes laborais requeridas no mercado;
- Experiências de aprendizagem que contribuam para a consolidação de competências e desenvolvimento de habilidades próprias dos profissionais técnicos em hospedagem;
- Condições favoráveis para o desenvolvimento de novas habilidades e capacidades, visando o melhor exercício profissional nas áreas de hospitalidade, lazer, hospedagem, eventos e turismo;
- Situações em que seja possível aprofundar conhecimentos em abrangências das áreas de hospitalidade, lazer, hospedagem, eventos e turismo;
- Contato efetivo com a sistemática da realidade diária das organizações;
- Possibilidade de acesso às empresas cedentes de estágio, o acompanhamento de avanços tecnológicos e conceituais, por meio do contato com alunos e professores;
- Oportunizar ao mercado da região, como reciprocidade ao acolhimento dos estudantes, a possibilidade de recrutamento e seleção de novos profissionais, possibilitando o reconhecimento de novos talentos, que assegurem a formação do quadro qualificado de recursos humanos das empresas em atividade.

O estágio curricular obedecerá à regulamentação específica do IFFarroupilha, sendo presencial, não remunerado e sem vínculo empregatício em empresas privadas, órgãos públicos, ou ainda em organizações não-governamentais (ONG's). Terá carga horária de 120 horas, sendo 96h de atuação direta na empresa cedente, 12h junto ao professor orientador na condução do processo e auxílio na produção de material escrito, sendo as demais destinadas à elaboração e apresentação aos discentes do Relatório de Estágio que representará o TCC – Trabalho de Conclusão do Curso.

6.4 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Como resultante do estágio supervisionado, para fins de avaliação e aprovação do aluno, deverá ser produzido (impresso) e apresentado (em evento interno semestral) aos corpos discente e docente do curso, o TCC na forma de Relatório de Estágio, àqueles que cumprirem os requisitos de frequência não inferior a setenta e cinco por cento (75%) do cronograma fixado, e a autorização do professor orientador para a participação no evento. Serão atribuídas duas notas, uma pelo professor orientador, que avaliará a condução do processo e o produto resultante da atividade – o Relatório de Estágio, e outra por um professor convidado pela Coordenação do Curso, que avaliará a apresentação e o produto final impresso.

6.5 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão e a flexibilidade curricular possibilita o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras, tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitação e para a inserção no mundo do trabalho. Nesse sentido, o curso prevê o desenvolvimento de cursos de pequena duração, seminários, fóruns, palestras, dias de campo, visitas técnicas, realização de estágios não-curriculares e outras atividades que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis.

Para que o aluno sinta-se estimulado a usufruir destas vivências o curso Técnico em Hospedagem oportunizará as Atividades Complementares. Estas atividades serão obrigatórias e deverão ser realizadas fora do horário do curso normal e fora dos componentes curriculares obrigatórios, compondo a carga horária mínima do curso.

A carga horária deverá ser de, no mínimo, 134 horas, atendendo regulamentação específica. Estas atividades serão validadas com apresentação de certificados ou atestados, contendo número de horas e descrição das atividades desenvolvidas.

Serão consideradas, para fins de cômputo de carga horária, as seguintes atividades:

- Atividades complementares da área de ensino: atividades de monitoria, participação em seminários, congressos, jornadas, eventos, simpósios, cursos em instituições de ensino reconhecidas pelo MEC, grupos de estudos registrados no Setor de Projetos;
- Atividades complementares da área de pesquisa: estágios voluntários em pesquisa, participação em programa de iniciação científica;
- Atividades complementares da área de extensão: participação em programas e projetos de extensão, estágios não obrigatórios, representação acadêmica.

O aluno deverá cumprir, no mínimo, 24 horas em cada uma das áreas (ensino, pesquisa e extensão), complementado as 134 horas obrigatórias na(s) área(s) de seu interesse.

As Atividades Complementares poderão ser desenvolvidas no próprio Campus do Instituto Federal Farroupilha ou em outras instituições públicas ou privadas, que propiciem a complementação da formação do aluno no eixo tecnológico Hospitalidade e lazer., podendo ser desenvolvidas em qualquer período do curso.

6.6. DISCIPLINAS ELETIVAS

O curso Técnico em Hospedagem contemplará em seus projetos a oferta de disciplinas eletivas, num total de 80 horas-aula. Os alunos, em um determinado período letivo em que elas são oferecidas, terão a possibilidade de optar, a partir de um rol de disciplinas definidas no projeto pedagógico do curso ou propostas pelo colegiado de curso publicadas em edital, levando em conta as condições de infraestrutura e de pessoal da instituição. Estas disciplinas propiciarão discussões e reflexões frente à realidade regional na qual estão inseridos, oportunizando espaços de diálogo, construção do conhecimento e de tecnologias importantes para o desenvolvimento da sociedade.

ELETIVAS	
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Técnicas de Recreação	40h
Turismo e Hospitalidade no Meio Rural	40h
Oportunidades de Mercado em Hospitalidade e Lazer	40h
Gastronomia Regional	40h
Marketing aplicado a Hotelaria	40h
Informática Aplicada	40h

6.7 EMENTÁRIO

1º Semestre

Disciplina: Espanhol Instrumental

Carga Horária Total: 40

Ementa: Estrutura gramatical e vocabulário básicos para o desenvolvimento das expressões oral e escrita. Diferenças essenciais entre a Língua Espanhola e a Língua Portuguesa. Emprego do léxico em contextos diferenciados com ênfase em situações culturais relacionadas à atividade de hospedagem.

Bibliografia Básica:

CERROLAZA, Oscar. *Diccionario Practico de Gramática*. Madrid: Edelsa – Disa, 2005.

FERNÁNDEZ, Gretel Eres; MORENO, Concha. *Gramática Constrativa del Español para brasileños*. Madrid: Sgel Educación, 2005.

SILVA, Cecilia Fonseca da. *Español através de textos*. Rio de Janeiro: Ao livro técnico, 2004.

Bibliografia Complementar:

CERROLAZA, Oscar. *Libro de Ejercicios - Diccionario Practico de Gramática*. Madrid: Edelsa – Disa, 2005.

GONZALES Hermoso, Alfredo. *Conjugar es facil en Espanol de Espana y de America*. 2. ed. Madrid: Edelsa, 1999.

PEREIRA, Helena Bonito Couto. *Michaelis Minidicionário Escolar Espanhol - Português -*

Português – Espanhol. São Paulo: Melhoramentos, 2006.

UNIVERSIDAD Alcala de Henares. *Senas Diccionario para la ensenanza de la Lengua Espanola para brasilenos*. WMF Martins Fontes, 2008.

Disciplina: Inglês Instrumental

Carga Horária Total: 40

Ementa: Compreensão e interpretação de diferentes textos, do contexto de hospedagem, em língua inglesa. Ampliação do léxico pertinente à atividade profissional. Produção de textos orais e escritos em língua inglesa.

Bibliografia Básica:

LIMA, Jean Carlos. *Inglês profissional*. Turismo e Hotelaria. São Paulo: Livro Rápido, 2007.

MARQUES, Amadeu. *Inglês - série Brasil*. Volume único. São Paulo: Ática, 2004.

VOLKMANN, Patrícia Ritter. *Inglês - conversação para profissionais de hotelaria e restaurantes*. Rio de Janeiro: Artes e Ofícios, 2008.

Bibliografia Complementar:

IGREJA, José Roberto A. *Fale tudo em inglês*. São Paulo: Disal, 2007.

MARQUES, Amadeu e DRAPER, David. *Dicionário Inglês Português – Português Inglês*. São Paulo: Ática, 2009.

MICHAELIS. *Michaelis*: dicionário escolar inglês. São Paulo: Melhoramentos, 2009.

TURIS, Anderson F. de A. M. *Inglês instrumental - gramática descomplicada*. V.1. São Paulo: Livro Rápido, 2008.

YOUNG, Robert C. e IGREJA, José Roberto A. *English for job interviews*. São Paulo: Disal, 2007.

Disciplina: Linguagem e Comunicação

Carga Horária: 40

Ementa: Língua padrão e variações linguísticas. Distinção entre língua falada e língua escrita. Gêneros textuais: leitura e produção de textos pertinentes ao contexto profissional de cozinha. Recursos argumentativos. Estruturas linguísticas em seus diferentes níveis: léxico, sintático, frasal e textual.

Bibliografia Básica:

ANTUNES, Irandé. *Lutar com palavras: coesão e coerência*. São Paulo: Parábola, 2008.

KASPARY, Adalberto José. *Português para profissionais*. São Paulo: Edita 2006.

VAL, Maria da Graça C. *Redação e textualidade*. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

Bibliografia Complementar:

ANTUNES, Irandé. *Muito além da gramática*. São Paulo: Parábola, 2007.

FARACO, C. A.; TEZZA, C. *Oficina de texto*. Petrópolis, RJ: 2008.

_____. *Prática de texto*. Petrópolis, RJ, 2009.

KASPARY, Adalberto José. *Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização*. São Paulo: Makron Books, 2008.

SILVA, Maurício. *O novo acordo ortográfico da Língua Portuguesa*. São Paulo: Contexto, 2009.

Disciplina: Administração de meios de hospedagem**Carga Horária: 80**

Ementa: Caracterização e tipologia dos meios de hospedagem, no Brasil e no exterior, modelos de classificação hoteleira. Gestão de planejamento e de organização de empreendimentos hoteleiros, envolvendo a administração, estratégias de serviço, desempenho dos setores e viabilidade econômica. Organização, controle e aplicação de indicadores de desempenho. A terceirização de serviços.

Bibliografia Básica:

BENI, Mário. *Análise Estrutural do Turismo*. 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

PETROCCHI, Mario. *Hotelaria: Planejamento e Gestão*. São Paulo: Futura, 2007.

VALLEN, Gary e VALLEN, Jerome. *Check-in, Check-out: gestão e prestação de serviços em hotelaria*. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.

Bibliografia Complementar:

DAVIES, Carlos Alberto. *Manual de Hospedagem*. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

HAYES, David. *Gestão de operações hoteleiras*. São Paulo: Pearson, 2005.

INGRAN, Hadyn e Medlik, S. *Introdução à Hotelaria: Gerenciamento e Serviços*. São

Paulo: Campus, 2002.

POWERS, Tom. *Administração no Setor de Hospitalidade*. São Paulo: Atlas, 2004.

Disciplina: Hospitalidade

Carga Horária: 40

Ementa: Fundamentos históricos da Hospitalidade. Sistema da Hospitalidade. Planejamento e gestão estratégica em Hospitalidade. Gestão ambiental e Hospitalidade do lugar turístico. Hospitalidade doméstica, comercial e social. Teorias da dádiva.

Bibliografia Básica:

CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. *Hospitalidade*. São Paulo: Aleph, 2004.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. *Planejamento e gestão em Turismo e Hospitalidade*. São Paulo: Thompson, 2004.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (org). *Em busca da Hospitalidade*. São Paulo: Manole, 2004.

Bibliografia Complementar:

DENCKER, Ada de Freitas Maneti e BUENO, Marielys Siqueira (Orgs.). *Hospitalidade: cenários e oportunidades*. São Paulo: Thomson, 2003.

GRINOVER, Lucio. *Hospitalidade, a cidade e o turismo*. São Paulo: Aleph, 2007.

RAMOS, Silvana Pirillo. *Hospitalidade e migrações internacionais*. São Paulo: Aleph, 2003.

SOGAYAR, Roberta. *Hospitalidade – Um relacionamento global de conhecimentos*. São Paulo: LCTE Editora, 2008.

WALKER, John R. *Introdução à hospitalidade*. São Paulo: Manole, 2002

Disciplina: Fundamentos do Turismo

Carga Horária: 40

Ementa: Aspectos históricos e evolução do lazer e do Turismo; Estudo epistemológico da teoria do turismo. Sistema Turístico: dimensão e estrutura. Os turistas: definição, tipologia, características e motivações. Turismo e planejamento sustentável. A Potencialidade turística municipal e regional. Importância socioeconômica e ambiental do turismo. Política de turismo.

Bibliografia Básica:

BENI, Mário Carlos. *Análise Estrutural do Turismo*. São Paulo: SENAC, 200.

IGNARRA, Luis Roberto. *Fundamentos do Turismo*. São Paulo: Cengage Learning, 2003.

REJOWSKI, MIRIAN. *Turismo no percurso do tempo*. Porto Alegre: Aleph, 2003.

Bibliografia Complementar:

BAHL, Miguel. *Turismo: enfoques práticos e teóricos*. São Paulo: Rocca, 2003.

BENI, Mário Carlos. *Análise Estrutural do Turismo*. São Paulo: SENAC, 200.

BAHL *et al.* *Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas*. Porto Alegre, Aleph, 2008.

PIRES, Mário Jorge. *Raízes do turismo no Brasil*. São Paulo: Manole. 2001.

TRIGO, Luiz G. Godoy. *Turismo Básico*. São Paulo: SENAC, 2002.

Disciplina: Direito Aplicado ao Turismo e à Hotelaria**Carga Horária: 40**

Ementa: Introdução ao estudo do direito. Conceito de direito do trabalho. Legislação trabalhista. Contrato de trabalho. Direito individual do trabalho. Conceito de responsabilidade civil. Tipologia de contratos. Classificação de contratos. Contratos de prestação de serviços. Código de defesa do consumidor. Relações contratuais consumidor e empresa. Legislação aplicada aos serviços turísticos e hoteleiros.

Bibliografia Básica:

CÓDIGO CIVIL e constituição Federal tradicional. 61.ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

MAMEDE, Gladston. *Manual de direito para Administração hoteleira*. Atlas, 2009.

MARTINS, Plínio Lacerda. *Código de defesa do consumidor*. Lei 8078/1990. DP&A/Lamparina, 2009.

Bibliografia Complementar:

DA SILVA, Homero Batista Mateus. *Curso de Direito aplicado*. v.1. Campus, 2008.

MOTORO, André Franco. *Introdução a ciência do direito*. Revista dos tribunais, 28.ed, 2009.

PEREIRA, Caio Mário da Silva; DA GAMA, Guilherme Calmon Nogueira. *Instituições de Direito Civil*. v. 2. 22.ed. Forense Jurídica, 2009.

SERRANO, Pablo Jiménez. *Introdução ao Direito do consumidor*. Manole, 2003.

Disciplina: Operações Hoteleiras

Carga Horária: 40

Ementa: Operação do sistema hoteleiro para procedimentos relacionados com a recepção. Sistema internacional de reservas. Aspectos operacionais de recepção, governança, supervisão de andares. Manutenção e limpeza. Controle de enxoval. Lavanderia. Compras e estocagem de materiais na área de hospedagem. Técnicas de interação entre hotel e hóspedes.

Bibliografia Básica:

CANDIDO, Índio; VIERA, Elenara. *Gestão de hotéis: Técnicas, operações e serviços*. Caxias do Sul: Educs, 2003.

HAYES, David; NINEMAYER, Jack. *Gestão de operações hoteleiras*. Prentice Hall, 2005.

RUTHERFORD, Denney. *Hotel gerenciamento de operações*. Roca, 2004.

Bibliografia Complementar:

CASTELLI, GERALDO. *Administração Hoteleira*. Caxias do Sul: Educs, 2008.

MARTIN, Robert, J. *Governança – Administração e operações de hotéis*. São Paulo: Roca, 2005.

2º Semestre

Disciplina: Empreendedorismo

Carga Horária Total: 40

Ementa: Conceito de empreendedorismo. Características do comportamento empreendedor. As pequenas e médias empresas e as empresas familiares: características e alternativas. A economia informal e o empreendedorismo. Inovação e competitividade. Plano de negócios: Por que fazer um plano de negócios, Estruturação e implantação do plano de negócios.

Bibliografia Básica:

CHIAVENATO, Idalberto. *Iniciação à administração geral*. São Paulo: Manole, 2009.

HASHIMOTO, Marcos. *Lições de empreendedorismo*. São Paulo: Manole, 2008.

RUSHMAN, Doris; SOLHA, Karina. *Turismo: uma visão empresarial*. São Paulo: Manole,

2003.

Bibliografia complementar:

FREIRE, Alexandre. *A arte de gerenciar serviços*. São Paulo: Artliber, 2009.

GERSON, Richard F. *A excelência no atendimento a clientes*. São Paulo: QualityMark, 1999.

ROCHA, Marcelo Theoto; DORRESTEIJN, Hans; GONTIJO, Maria José. *Empreendedorismo em negócios sustentáveis*. São Paulo: Peirópolis, 2006.

ROBBINS, Stephen P. *Fundamentos do comportamento organizacional*. São Paulo: Pearson, 2003.

TEIXEIRA, Leonardo. *Comunicação na empresa*. Rio de Janeiro: FGV Editora, 2001.

Disciplina: Gestão Ambiental

Carga Horária: 40

Ementa: Turismo e desenvolvimento sustentável. A relação turismo e meio ambiente. Turismo na natureza (ecoturismo, turismo rural, turismo de aventura, turismo em áreas protegidas, etc). Impactos do turismo na natureza. Educação ambiental e turismo. Diretrizes da Política Nacional de meio ambiente. Legislação ambiental básica. Planejamento do turismo em áreas naturais.

Bibliografia Básica:

BOULLÓN, Roberto C. *Planejamento do espaço turístico*. EDUSC, 2002.

RUSCHMANN, DORIS; PHILIPPI JR., ARLINDO. *Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo*. São Paulo: Manole, 2009.

RUSCHMANN, Doris Van de Meene. *Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente*. 12.ed. Papirus, 2005.

Bibliografia Complementar:

CÂNDIDO, Luciane Aparecida. *Turismo em áreas naturais protegidas*. EDUCS, 2003.

COSTA, PATRÍCIA CÔRTEZ. *Unidades de conservação: matéria-prima do ecoturismo*. São Paulo: Aleph, 2000.

SERRANO, Célia M. TOLEDO; BRUHNS, Heloísa T. (Orgs). *Viagem a natureza: turismo, cultura e ambiente*. São Paulo: Papirus, 1997.

SWARBROOKE, JOHN. *Turismo sustentável: setor público e cenário geográficos*. v.3. São Paulo: Aleph, 2002.

UVINHA, Ricardo Ricci. *Turismo de aventura: reflexões e tendências*. São Paulo, 2003.

Disciplina: Hotelaria Hospitalar

Carga Horária: 40

Ementa: Compreensão das similaridades entre as estruturas hoteleiras e hospitalares. Análise da influência de aspectos de arquitetura hospitalar e seus impactos nos serviços hoteleiros. Identificação de elementos necessários para a gestão de hotelaria hospitalar e do perfil requerido ao profissional atuante neste mercado. Conhecimento dos departamentos e cargos em hotelaria hospitalar e suas respectivas responsabilidades. Compreensão de elementos necessários para implantação e reorganização de serviços de hotelaria hospitalar, tanto em empreendimentos novos quanto aos já construídos.

Bibliografia Básica:

BOEGER, Marcelo. *Hotelaria Hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização*. São Paulo: Senac, 2009

IRABOUSI, Fadi Antoine. *Administração de Hotelaria Hospitalar*. São Paulo: Atlas, 2003.

MARQUES, J. Albano. *Introdução à Hotelaria*. São Paulo: EDUCS. 2003.

Bibliografia Complementar:

HAYES, David. *Gestão de Operações Hoteleiras*. São Paulo: Editora Pearson, 2005.

ISMAL, Ahmed. *Hospedagem: Front Office e Governança*. Porto Alegre: Thompson, 2004.

INGRAN, Hadyn; MEDLIK, S. *Introdução à Hotelaria: gerenciamento e serviços*. São Paulo: Editora Campus, 2002.

Disciplina: Planejamento e Organização de Eventos

Carga Horária: 40

Ementa: Conceito de eventos. Tipologia e terminologia de eventos. Marketing de eventos e serviços. Eventos na hotelaria. Elaboração de projetos de eventos. Organização de eventos sociais e científicos. Recursos humanos para eventos em hotéis. Definição de cardápios e decoração. Elaboração de roteiros para cerimoniais.

Etiqueta social.

Bibliografia Básica:

ALLEN, J; O'TOOLE, W; MCDONNELL, I; HARIS, R. *Organização e gestão de eventos*. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

CESCA, Cleuza G. Gimenes. *Organização de eventos: Manual para planejamento e execução*. 5.ed. São Paulo:Sumuns,1997.

HOYLE, Leonard H. *Marketing de Eventos*. Como promover com sucesso Eventos, Festivais, Convenções e Exposições. São Paulo: Atlas, 2003.

Bibliografia Complementar:

BAHL, M. *Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio*. São Paulo: Roca, 2004.

BRITTO, J e FONTES, N. *Estratégias para eventos: Uma ótica do marketing e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2002.

MATIAS, M. *Organização de eventos*. Técnicas e procedimentos. São Paulo: Manole, 2001

MEIRELLES, G. F. *Tudo sobre eventos*. São Paulo: Editora STS, 1999.

MELO NETO, F. P. *Marketing de eventos*. 4. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 1999

Disciplina: Alimentos e Bebidas

Carga Horária: 40

Ementa: História da alimentação junto à humanidade, a importância física, social e antropológica do tema para a formação da sociedade, bem como a relação desta com a gastronomia, restauranteria e hotelaria. Aspectos conceituais e práticos da área de Alimentos & Bebidas juntos aos empreendimentos turísticos, hoteleiros, gastronômicos e serviços afins. Gestão, planejamento e organização de empreendimentos comerciais relacionados.

Bibliografia Básica:

DAVIES, Carlos Alberto. *Alimentos e Bebidas*. Caxias do Sul: Educus, 1999.

FERNANDES, Carlota. *Viagem gastronômica através do Brasil* . 7.ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.

TEICHMANN, Ione. *Tecnologia Culinária*. Caxias do Sul: Educus, 2000.

Bibliografia Complementar:

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: SENAC, 2001.

HAASE FILHO, Pedro. *Gastronomia: cardápios especiais*. Porto Alegre: RBS, 2003.

MAC MILLAN, Norma. *A arte da cozinha criativa*. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1996.

SCHULUTER, Regina. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

Disciplina: Turismo na Região das Missões

Carga Horária: 40

Ementa: Cultura e patrimônio: definições. Turismo cultural. Turismo nas missões: internacional, nacional, regional e local. Turismo histórico e arqueológico. Política de turismo cultural. Órgãos oficiais de turismo cultural. Museus e turismo.

Bibliografia Básica:

BARRETTO, Margarita. *Turismo e legado cultural*. 2.ed. Campinas: Papyrus, 2001. 96p.

PORTUGUEZ, Anderson Pereira. *Turismo, memória e patrimônio cultural*. São Paulo: Roca, 2004.

VASCONCELLOS, Camilo de Mello. *Turismo e museus (coleção abc do turismo)*. Editora Aleph, 2006.

Bibliografia Complementar:

A INVENÇÃO DO PATRIMÔNIO: Continuidade e ruptura de uma política oficial de preservação no Brasil. Rio de Janeiro: Iphan, 1995. 80p.

COSTA, L. M. De *Museologia, Arte e Patrimônio*. Rio de Janeiro: Iphan/Deprom, 2001.

DIAS, Reinaldo. *Turismo e Patrimônio Cultural: recursos que acompanham o crescimento das cidades*. São Paulo: Saraiva, 2006.

LEMOS, Carlos. *O que é Patrimônio Histórico*. 5. ed. São Paulo: Brasiliense, 1987.

Disciplina: Ética e Relações Interpessoais

Carga Horária: 40

Ementa: Os fundamentos e reflexões provenientes da visão ético-moral da vida social e seus rebatimentos na ética profissional. O processo de construção da ética profissional: valores e implicações no exercício profissional. Dinâmica das relações interpessoais. Grupos. Relacionar informações pessoais com as relações interpessoais. Expor ideias e respeitar opiniões alheias. Trabalhar em equipe. Administração de conflitos. Tomar decisões em grupo. Liderança. O direito a privacidade.

Bibliografia Básica:

CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J.Y. *Dinâmica das Relações Interpessoais*. Campinas, SP: Alínea, 2005.

ROBBINS, R. *Fundamentos do Comportamento Organizacional*. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

SÁ, A. L. de. *Ética Profissional*. 4 ed. 2001.

Bibliografia Complementar:

ARANHA, Maria Lúcia de. *Ética e cidadania na sala de aula: guia prático para o professor*. São Paulo: Moderna, 1999.

COTRIM, Gilberto. *Fundamentos da filosofia*. São Paulo: Saraiva, 1993.

FÁVERO, Alcemira Maria. *Ética: quem determina nossas escolhas*. Passo Fundo: Méritos, 2008.

SAVATER, Fernando. *Ética para meu filho*. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

Disciplina: Saúde e Segurança no Trabalho

Carga Horária: 40

Ementa: Legislação trabalhista relacionada á segurança e saúde no trabalho. Acidentes do trabalho e doenças profissionais. Riscos ambientais (físicos, químicos e biológicos) reconhecimento, avaliação e prevenção. Controle higiênico sanitário dos alimentos. Higiene de manipuladores, de alimentos e do ambiente de trabalho.

Bibliografia Básica:

COUTO, H. A. *Ergonomia Aplicada ao Trabalho*. v. 2. Belo Horizonte: Ergo, 1995.

FIGUEIREDO, R. M. *As armadilhas de uma cozinha - Coleção Higiene de Alimentos*. V.3. São Paulo: Manole, 2006.

ARRUDA, G. A . *Manual de Boas Práticas - Unidades de Alimentação e Nutrição*. 2.ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.

Bibliografia Complementar:

OLIVEIRA, C. A. D. de O. *Segurança e Medicina do Trabalho*. São Paulo: Saraiva, 2011.

BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria GM n.º 3.214, de 08 de junho de 1978. Disponível em <[http:// www.mte.gov.br](http://www.mte.gov.br) >.

Eletivas

Disciplina: Informática Aplicada

Carga Horária Total: 40

Ementa: Identificar e utilizar adequadamente as ferramentas disponíveis de um aplicativo de processamento de texto; elaborar planilhas utilizando os principais recursos de uma planilha eletrônica e elaborar apresentações utilizando os principais recursos de um programa de apresentação de dados.

Bibliografia Básica:

FRYE, Curtis. *Microsoft Office Excel 2007 – Passo a Passo*. Porto Alegre: Bookman, 2007.

COX, Joyce. Preppernau, Joan. *Microsoft Office Word 2007 - Passo a Passo*. Porto Alegre: Artmed, 2007.

PREPPERNAU, Joan; COX, Joyce. *Microsoft Office Power Point 2007 – Passo a Passo*. Porto Alegre: Artmed, 2008.

Bibliografia Complementar:

PREPPERNAU, Joan; LAMBERT, Steve; COX, Joyce; FRYE, Curtis; LAMBERT, Matthew J. *Microsoft Office PSystem 2007 – Passo a Passo*. Porto Alegre: Artmed, 2008.

MANZANO, Maria Izabel N.G.; MANZANO, Andre Luiz N.G. *Estudo Dirigido de Microsoft Office Word 2007*. São Paulo: Érica, 2007.

MANZANO, André Luiz N.G. *Estudo Dirigido de Microsoft Office Excel 2007*. São Paulo: Érica, 2007.

LAMBERT III, M. Dow; PREPPERNAU, Joan; LAMBERT, Steve. *Microsoft Office Access 2007 - Passo a Passo*. Porto Alegre: rtmed, 2008.

Disciplina: Técnicas de Recreação

Carga Horária: 40

Ementa: Estudo do uso do tempo livre e da prática de atividades recreativas e prazerosas. Fundamentos da recreação em ambientes tais como hospitais, colônias de férias e hotéis. Recreação e lazer para as diferentes faixas etárias e necessidades. Apresentações práticas de atividades recreativas.

Bibliografia Básica:

MARCELLINO, Nelson Carvalho (org.) *Repertório de atividades de recreação e lazer*. São Paulo: Papyrus, 2003.

MIAN, Robson. *Monitor de recreação: formação profissional*. São Paulo: Textonovo, 2005.

PINA, Luiz Wilson; RIBEIRO, Olivia C. F. *Lazer e recreação na hotelaria*. São Paulo: SENAC, 2007.

Bibliografia Complementar:

CIVITATE, Hector. *Jogos recreativos: para clubes, academias, hotéis, acampamentos, spas e colônias de férias*. São Paulo: Sprint, 2001.

FERREIRA, Solange Lima. *Atividades recreativas para dias de chuva*. São Paulo: Sprint, 1999.

KRAUSE, Hubert. *Ganhe dinheiro brincando: recreação em festas e eventos*. São Paulo: Icone, 2007.

LORDA, Raul. *Recreação na terceira idade*. São Paulo: Sprint, 2004.

MIRANDA, Simão de. *101 atividades recreativas para grupos em viagens de turismo*. São Paulo: Papyrus, 2000.

Disciplina: Turismo e Hospitalidade no Meio Rural

Carga Horária: 40

Ementa: Turismo no espaço rural: histórico, evolução, tipologias e definições. Aspectos social, cultural, ambiental e econômico do turismo rural. Planejamento e gestão do turismo no espaço rural. Projetos turísticos rurais. Diretrizes e tendências do turismo no meio rural.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, J.A; FROELICH, J.M; RIEDL, M. (org). *Turismo rural e desenvolvimento sustentável*. 4 ed. Campinas/SP: Papirus, 2000.

ALMEIDA, J.A.; SOUZA, de M. (orgs). *Turismo rural: patrimônio, cultura e legislação*. Santa Maria, RS: FACOS/UFSM, 2006.

TULIK, Olga. *Turismo rural*. São Paulo, São Paulo: Aleph, 2003 (coleção ABC do turismo)

Bibliografia Complementar:

ANAI DO III CONGRESSO INTERNACIONAL DE TURISMO RURAL E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL. Congresso Internacional sobre Turismo Rural
GRAZIANO, J. *O novo rural brasileiro*. 2. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2002. (Coleção Pesquisas)

MCKERHER. *Turismo de natureza: planejamento e sustentabilidade*. São Paulo: Contexto,

Disciplina: Gastronomia Regional**Carga Horária: 40**

Ementa: A História da alimentação no Brasil, na região sul do país e na formação étnica social do Rio Grande do Sul. A importância antropológica do tema para a formação da sociedade gaúcha, e a representação desta na gastronomia atual. Prática na produção e pesquisa de pratos adotados e reproduzidos pela comunidade gaúcha.

Bibliografia Básica:

CASCUDO, Luis da Camara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Editora Itatiaia/ Editora da universidade de São Paulo, 1983.

LEITE, Luiz Alberto. *Cozinhando com mestre leite: comida gaúcha*. 3.ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1995.

SENAC. *Administração Regional do Rio Grande do Sul*. Cozinha Gaúcha. Uma mistura muito bem feita. 2. ed. Porto Alegre: Editora Senac, 1989.

Bibliografia Complementar:

DAVIES, Carlos Alberto. *Alimentos e Bebidas*. Caxias do Sul: Educ, 1999.

HAASE FILHO, Pedro. *Gastronomia: cardápios especiais*. Porto Alegre: RBS, 2003.

MAC MILLAN, Norma. *A arte da cozinha criativa*. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1996.

SCHULUTER, Regina. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

Disciplina: Oportunidades de Mercado em Hospitalidade e Lazer

Carga Horária: 40

Ementa: Planejamento de negócios em turismo, lazer e hospedagem. Estratégias competitivas para empresas de turismo e hotelaria. Programas e projetos de segmentação turística. Estudo de públicos diferenciados. Comportamento do consumidor em turismo e hotelaria.

Bibliografia Básica:

BIGNANI, Rosana. *A imagem do turismo no Brasil*. São Paulo: Aleph, 2002.

PROSERPIO, Renata. *Avanço das redes hoteleiras internacionais no Brasil*. São Paulo: Aleph, 2007.

SWARBROOKE, J.; HORNER, S. *Comportamento do consumidor em turismo*. São Paulo: Aleph, 2002.

Bibliografia Complementar:

CIRILO, Leczy *et al.* *Administração hoteleira: desafios e tendências para o século XXI*. São Paulo: DVS, 2006.

DIAS, Reinaldo, VIEIRA FILHO, Nelson A. Q. (orgs.). *Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade*. São Paulo: Alínea e Atomo, 2006.

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

OLIVEIRA, L. A. *Turismo para gays e lésbicas: uma viagem reflexiva*. São Paulo: Roca, 2002.

PANOSSO NETO, Alexandre; ANSARAH, Marília Gomes Reis. *Segmentação do mercado turístico - estudos, produtos e perspectiva*. São Paulo: Manole, 2008.

Disciplina: Marketing Aplicado à Hotelaria

Carga Horária: 40

Ementa: Introdução ao estudo do marketing. Segmentação de mercado. Produto

turístico. Composto de marketing. Composto de Marketing do produto turístico. Composto de marketing da comunicação. Serviços. Marketing aplicado na hotelaria. Estratégias de competitividade na hotelaria. Gestão de marcas.

Bibliografia Básica:

HOFFMAN, K. D; BATESON, J. E.G. *Princípios de marketing de serviços: conceitos, estratégias e casos*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

KOTLER, P. *Administração de Marketing: a edição do milênio*. São Paulo: Prentice hall, 2000.

MIDDLETON, Victor T. C.; CLARKE, Jackie. *Marketing de Turismo: teoria & prática*. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

Bibliografia Complementar:

BAKER, M. J. *Administração de Marketing*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

MOTA, Keila Cristina Nicolau. *Marketing turístico: promovendo uma atividade sazonal*. São Paulo: Atlas, 2001.

ROMITO, Fatima Guardani. *Gestão de Marketing em hotelaria*. São Paulo: Atlas, 2006.

7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O Instituto Federal Farroupilha seguirá os dispostos no regulamento da avaliação do rendimento escolar.

8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS

As competências anteriormente desenvolvidas pelos alunos, que estão relacionadas com o perfil de conclusão do Curso Técnico em Hospedagem, poderão ser avaliadas para aproveitamento de estudos nos termos da legislação vigente.

Assim, poderão ser aproveitados no curso, os conhecimentos e experiências desenvolvidos:

- Em disciplinas cursadas em outros cursos de nível similar ao que se pretende realizar o aproveitamento, obedecendo os critérios expressos em regulamentação específica;

- Em experiências em outros percursos formativos e/ou profissionais, em cursos de educação profissional de formação inicial e continuada de trabalhadores, no trabalho ou por outros meios informais, mediante a solicitação do aluno e posterior avaliação do aluno através de banca examinadora conforme regulamentação própria.

A avaliação para aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores, com indicação de eventuais complementações ou dispensas, será de responsabilidade da coordenação de curso que deverá nomear uma comissão de especialistas da área para analisar o pedido de aproveitamento de conhecimentos e competências indicando se necessário a documentação comprobatória desses conhecimentos e habilidades desenvolvidos anteriormente e as estratégias adotadas para avaliação e dos resultados obtidos pelo aluno.

O aproveitamento, em qualquer condição, deverá ser requerido antes do início do período letivo em tempo hábil para o deferimento pela direção da Unidade e a devida análise e parecer da comissão nomeada para este fim, com indicação de eventuais complementações.

Para aproveitamento das disciplinas no presente curso, os seguintes critérios deverão ser considerados:

- O conteúdo programático desenvolvido deverá ter contemplado no mínimo 70% (setenta por cento) dos temas que serão trabalhados na ementa da disciplina em análise;
- A carga horária deverá ser compatível ou superior com a matriz curricular do curso;
- Os conhecimentos ou experiências submetidos à apreciação para aproveitamento deverão ter sido cursados em nível equivalente ao curso técnico ou superior a este;
- A carga horária máxima para pedido de aproveitamento é de até 25% (vinte e cinco por cento) do total de carga horária do Curso Técnico em Hospedagem.

9. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA

9.1 INSTALAÇÕES GERAIS

O Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja, em relação a suas instalações, conta com Gabinete da Direção Geral, Direção de Ensino, Setor Pedagógico,

Setor de Registros Acadêmicos, Assistência Estudantil, Setor de Saúde - composto pelas Sala de Enfermagem, Sala de Psicologia e Sala de Odontologia, Sala do NEABI e do NAPNE, Sala de Estudos e Planejamento, Sala dos Servidores, Sala de Artes, Sala de Projeções, Departamento de Extensão, Direção de Administração e Planejamento, Setor de Licitações e Compras, Setor de Execução Orçamentária e Financeira, Coordenação de Gestão de Pessoas, Setor de Contabilidade, Setor de Patrimônio, Almoxarifado, Departamento de Tecnologia da Informação e Setor de Infraestrutura e Transportes.

9.2 SALAS DE AULA

Com relação a salas de aula, o Campus São Borja possui:

Ambiente	Metragem
16 Salas de aula	52 m ² cada uma

9.3 LABORATÓRIOS

O Campus São Borja conta com os seguintes laboratórios gerais:

Ambiente	Metragem
03 Laboratórios de Informática com 30 computadores cada um	52 m ² cada um
Laboratório de Física	52 m ²
Laboratório de Química	52 m ²
Laboratório de Biologia	52 m ²

9.3.1 LABORATÓRIOS DOS CURSOS DE EVENTOS E HOSPEDAGEM

Os Cursos Técnicos em Eventos e Hospedagem têm a previsão de contar com os seguintes laboratórios específicos:

Ambiente	Metragem
Laboratório de Agência de Viagens	56,1 m ²
Laboratório de Hospedagem	56,1 m ²
Laboratório de Gestão de Turismo	56,1 m ²

Laboratório de Línguas	56,1 m2
Laboratório de eventos	56,1 m2

9.4 BIBLIOTECA

Ambiente	Metragem
Biblioteca	777,53m ²

10. PESSOAL

10.1 DOCENTE

Nome do servidor	Área	Formação	Regime de trabalho
Alessandro Callai Bazzan	Química	Licenciatura em Química Mestrado em Educação nas Ciências	Dedicação exclusiva
Alexander da Silva Machado	História	Licenciatura em História Mestrado em Integração latino-americana (História da América Latina)	Dedicação exclusiva
Andréa Pereira	Informática	Bacharelado em informática Mestrado em Ciência da Computação	Dedicação exclusiva
Arthur Pereira Frantz	Informática	Bacharelado em Ciência da Computação Mestrado em Ciência da Computação	Dedicação exclusiva
Camila Nemitz de Oliveira	Gastronomia	Bacharelado em Turismo Formação Superior em Gastronomia Especialista em Gestão de Hotéis e Pousadas	Dedicação exclusiva
Carla Tatiana Zappe	Educação Especial	Licenciatura em Educação Especial Mestranda em Educação	Dedicação exclusiva
Carlos Antonio Taschetto	Matemática	Licenciatura em Matemática Especialização em Matemática Mestrado em Matemática Aplicada	Dedicação exclusiva

Carolina Scalco Pinheiro	Artes	Bacharelado e Licenciatura em Artes Visuais Especialização em Design de Estamparia	Dedicação exclusiva
Charles Grazziotin Silva	Hospedagem	Graduação em Hotelaria Especialização em Gastronomia (NR Br) Especialização em Gestão de Hotéis (NR Br) Mestrado em Turismo	Dedicação exclusiva
Denírio Itamar Lopes Marques	Biologia	Graduação em Biologia Especialização em Educação Ambiental Doutorando em Biologia	Dedicação exclusiva
Elder da Silveira Latosinski	Física	Graduação em Licenciatura Plena em Física Especialização em Docência na Educação Profissional Mestrando em Ensino de Física	Dedicação exclusiva
Eliane Martins Coelho	Lazer e Hospitalidade	Bacharelado em Turismo Mestrado em Turismo	Dedicação exclusiva
Emerson Ciocheta Roballo	Geografia	Licenciatura em Geografia Especialização	Dedicação exclusiva
Fabrcio Silva Barbosa	Hospedagem	Bacharelado em Turismo Bacharelado em Direito Especialização em Gerência de Marketing e Negócios Mestrado em Turismo e Hotelaria	Dedicação exclusiva
Fernanda de Magalhães Trindade	Hospitalidade e Lazer	Bacharelado em Turismo e Hotelaria / Mestrado em Turismo e Hotelaria	Dedicação exclusiva
Giancarlo Bazarele Machado Bruno	Educação Física	Mestrado em Educação Física / Teoria e Prática Pedagógica	Dedicação exclusiva
Ícaro Lins Iglesias	Informática	Bacharelado em Sistemas de Informação	Professor substituto
Janete Maria de Conto	Português/Inglês	Licenciatura em Letras-Habilitação Português/Inglês Especialização em Interdisciplinaridade e Linguagens	Dedicação exclusiva

		Mestrado em Estudos Lingüísticos Doutoranda em Estudos Lingüísticos	
João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro	Informática	Bacharelado em Informática Mestrado em Ciência da Computação	Dedicação exclusiva
Lara Taciana Wagner	Informática	Graduação em Informática, Mestrado em Educação nas Ciências e Formação Pedagógica para docentes	Dedicação exclusiva
Liara Colpo Ribeiro	Biologia	Licenciatura Plena em Ciências Biológicas Especialização no Ensino de Ciências e Biologia	Professora substituta
Luciana Moroñas Monks	Gastronomia	Graduação em Nutrição Especialização Saúde Pública Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos Doutorando em Engenharia de Alimentos	Dedicação exclusiva
Maria Helena Pavelacki Oliveira	Português/ Inglês	Licenciatura em Letras Especialização Literatura Infantil Mestrado em Educação/ Letras	40 Horas
Priscyla Christine Hammerl	Hospedagem	Bacharelado em Turismo Especialização em Metodologia do Ensino Superior Mestrado em Hospitalidade	Dedicação exclusiva
Raquel Lunardi	Hospedagem	Bacharelado em Turismo Mestrado em Extensão Rural Doutoranda em Desenvolvimento Rural	Dedicação exclusiva
Soraya Pereira Corrêa	Português /Espanhol	Licenciatura em Letras Português/ Espanhol Especialização em Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	Dedicação exclusiva
Uilson Linck	Filosofia	Graduação em Filosofia Mestrado em Educação	Dedicação exclusiva
Úrsula Adriane Lisbôa	Informática	Graduação em Tecnologia	Dedicação

Fernandes Ribeiro		em Processamento de Dados Mestrado em Ciência da Computação	exclusiva
Wellington Vinícius dos Santos	Gastronomia	Tecnólogo em Gastronomia Especialista em Gestão de Negócios da Alimentação	Dedicação exclusiva

10.2 ADMINISTRATIVO

Nome do servidor	Cargo	Formação	Regime de trabalho
Alexandre Machado de Machado	Assistente em Administração/ Diretor de Administração e Planejamento	Graduação em Direito Especialização em Direito	40 Horas
Alex Mazzuco	Analista de Sistemas	Bacharelado em Informática	40 Horas
Aparecida Tânia Lamberte	Supervisora Pedagógica	Graduação em Pedagogia (Hab. supervisão/ Adm. Escolar) e Estudos Sociais (Hab. História) Especialização em História	40 Horas
Carmem Elisa M. F. Queiroz	Bibliotecária	Bacharelado em Biblioteconomia Pós-graduanda EBEA	40 Horas
Cícero Klein Souto	Contador	Graduação em Contabilidade	40 Horas
Denise de Santis	Técnica em Alimentos	Graduação em Química Industrial	40 Horas
Dione Olea	Assistente de Alunos	Licenciatura Curta em Português/Inglês	40 Horas
Dionis Janner Leal	Assistente em Administração	Bacharelado Em Direito	40 Horas
Douglas Ricardo Boardman dos Reis	Assistente em Administração/ Chefe do Setor de	Ensino Médio	40 Horas

	Registros Acadêmicos		
Elisandro Abreu Coeelho	Assistente de Alunos	Técnico em Informática Graduando em Comunicação Social	40 Horas
Eva Suélen Melo Valau	Técnica em Enfermagem	Curso Técnico em Enfermagem Superior em Tecnologia em Produção de Grãos e Sementes	40 Horas
Gilnei Tonetto	Assistente em Administração	Graduação em Educação Física	40 Horas
Hermes Altermann Vercelhesse	Auxiliar de Biblioteca	Graduando em Administração	40 Horas
Jordão Benetti	Assistente em Administração	Ensino Médio	40 Horas
Joanito Villela	Assistente de Alunos	Graduação em Letras Português/Inglês/Literaturas Pós-graduação em Interdisciplinaridade Especialização em Mídias na Educação pelo UAB.	40 Horas
João Carlos Bilhalba de Lima	Técnico em Tecnologia da Informação	Graduando em Web Design e Programação	40 Horas
Larissa Scotta	Técnica em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Letras Mestrado em Letras - Estudos Linguísticos	40 Horas
Liliane Silveira Bonorino	Técnica em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Letras – Habilitação Português	40 Horas
Marcelo Godoy de Almeida	Assistente em Administração	Graduando em Gestão Pública	40 Horas
Martina Garcia Barbosa	Psicóloga	Bacharelado em Psicologia Especialização em Gestão de Pessoas	40 Horas
Nara Saraiva Dutra	Assistente em Administração	Graduação em Educação	40 Horas

		Física	
Rafaela Ribeiro Jardim	Técnica em Tecnologia da Informação	Curso Técnico em Informática Graduação em Sistemas de Informação (em andamento)	40 Horas
Sabrina Paz	Odontóloga	Bacharelado em Odontologia	30 Horas
Saulo Eder da Rocha Mazzuco	Assistente em Administração	Graduação em Gestão Pública	40 Horas
Simone Saydelles da Rosa	Assistente de Alunos	Graduação em Agronomia Mestrado em Agronomia	40 Horas
Valério Armando de Miranda Vieira	Assistente em Administração	Ensino Médio	40 Horas

11. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS

O diploma, certificando a conclusão, será emitido quando do término do curso, desde que o estudante esteja aprovado em todas as disciplinas curriculares e com as atividades complementares concluídas. A Pró-Reitoria de Ensino do Instituto Federal Farroupilha é que emitirá os diplomas, recebendo o concluinte a habilitação de Técnico em Hospedagem.