



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
Ministério da Educação  
Instituto Federal de Alagoas – IFAL – Campus Maceió  
Diretoria de Ensino (DE)

## **PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA IFAL – CAMPUS MACEIÓ**

**MACEIÓ  
2023**

**ESTRUTURA ADMINISTRAÇÃO GERAL - IFAL**

**REITOR**

Carlos Guedes de Lacerda

**PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO (PROAD)**

Heverton Lima de Andrade

**PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO (PRPPI)**

Eunice Palmeira da Silva

**PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO (PROEX)**

Elisabete Duarte de Oliveira

**PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PRDI)**

Edja Laurindo de Lima

**PRÓ-REITOR DE ENSINO (PROEN)**

Maria Cledilma Ferreira da Silva Costa

**DIRETORIA DE ARTICULAÇÃO DO ENSINO**

Patrícia Borsato Satírio

**DEPARTAMENTO DE GRADUAÇÃO (DEGRAD)**

Talita dos Santos Gonçalves

**ESTRUTURA ADMINISTRATIVA IFAL | CAMPUS MACEIÓ**

**DIRETOR-GERAL**

Damião Augusto de Farias Santos

**DE EXTENSÃO, PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO**

Fábio José dos Santos

**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

Carlos André Lopes Barbosa

**DIRETORIA DE APOIO ACADÊMICO**

Cleide Calheiros da Silva

**DIRETOR DE ENSINO**

Valdir Soares Costa

**DEPARTAMENTO DE ENSINO TÉCNICO**

Danielle Barbosa Bezerra

**DEPARTAMENTO ACADÊMICO DE FORMAÇÃO GERAL**

Deyse Ferreira Rocha

**DEPARTAMENTO DE ENSINO SUPERIOR**

Iolita Marques Lira

**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA**

Silier Moraes de Souza

## **EQUIPE DE ELABORAÇÃO E SISTEMATIZAÇÃO**

Silier Morais de Souza (Presidente NDE)  
Felipe Vasconcellos Cavalcante (NDE)  
Gertrudes Magna Sales da Silva (NDE)  
Jasete Maria da Silva Pereira (NDE)  
Lauro Pereira Lopes (NDE)  
Márcio Yabe (DEGRAD)  
Sibele Castro Silva (colaboração)

## **REVISÃO DE LINGUAGEM INCLUSIVA/TEXTUAL**

Iolita Marques Lira

### **COLEGIADO DO CURSO**

**Silier Morais de Souza** - Presidente  
Adriana Thiara de Oliveira Silva  
Amaro Hélio Leite  
Christiane Batinga Agra  
Cleusa Maria Ramos Maurício Barbosa  
Danielly Caldas de Oliveira  
Daniel de Jesus Pereira (*em doutoramento*)  
Elaine dos Santos Sgarbi  
Eduardo Cardoso Moraes  
Eronilma Barbosa da Silva  
Felipe Vasconcelos Cavalcante  
Gertrudes Magna Sales da Silva  
Jasete Maria da Silva Pereira  
José Almeida dos Santos (*em doutoramento*).  
José Maurício Pereira Pinto  
Joana D'arc Ferreira de Macedo  
Lorena Norberta da Silva  
Lauro Lopes Pereira Neto  
Otávio Monteiro Pereira  
Paulo Henrique Alcântara  
Rossana Viana Gaia  
Rosânia de Almeida Lima  
Rosângela Ferreira Souza de Lima  
Rogério de Alencar Gouveia  
Rita de Cássia Medeiros Melo Cavalcanti  
Sílvio Leonardo Nunes de Oliveira  
Valéria Alves Montes  
Victor Souza Sgarbi  
Valéria Goia Vasco Teixeira

### **DISCENTES**

Brenda Cristina Roda das Neves  
Jéssica Santos Costa  
Maria Vitória Berto dos Santos  
Rayane Vitória Ferreira da Silva  
Samuel Henrique de Oliveira Neto

## IDENTIFICAÇÃO

INSTITUIÇÃO: Instituto Federal de Alagoas – IFAL

TIPO: Curso Superior de Tecnologia

MODALIDADE: Presencial

CINE ÁREA DETALHADA: Turismo e Hotelaria

EIXO TECNOLÓGICO: Turismo, Hospitalidade e Lazer

DENOMINAÇÃO DO CURSO: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

LOCAL DE OFERTA: IFAL Campus Maceió

Rua do Ferroviário, 530, Centro, Maceió, Alagoas,

CEP: 57.020-600

TURNO DE FUNCIONAMENTO: Noturno

OFERTA DE VAGAS: 80 (oitenta) por ano, 40 (quarenta) por semestre

CARGA HORÁRIA: 2.190 h (duas mil, cento e noventa horas)

DURAÇÃO MÍNIMA: 02 (dois) anos e 06 (seis) meses

DURAÇÃO MÁXIMA: 05 (cinco) anos

PREVISÃO DE IMPLANTAÇÃO: 03.07.2023.

OCUPAÇÕES CBO ASSOCIADAS:

1415-05 - Tecnólogo em Hotelaria.

1415-05 - Administrador de empresas de hospedagem.

1415-05 - Administrador (serviços de hospedagem).

CÓDIGO CINE: 1015H01

## Sumário

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>7</b>
<b>2. JUSTIFICATIVA</b>	<b>8</b>
<b>3. OBJETIVOS</b>	<b>12</b>
<i>Geral</i>	<i>12</i>
<i>Específicos</i>	<i>12</i>
<b>4. FORMAS DE ACESSO AO CURSO</b>	<b>13</b>
<b>5. PERFIL DO CURSO</b>	<b>14</b>
<b>6. PERFIL DO EGRESSO</b>	<b>18</b>
<b>7. REGISTRO PROFISSIONAL</b>	<b>19</b>
<b>8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR</b>	<b>20</b>
8.1 MATRIZ CURRICULAR	22
8.2 PRÁTICA EXTENSIONISTA COMO COMPONENTE CURRICULAR	25
8.3 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	28
8.4 METODOLOGIA PARA O ENSINO EFETIVO	30
<b>9. CRITÉRIOS E SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM</b>	<b>32</b>
9.1 APROVEITAMENTO DE ESTUDOS MEDIANTE ANÁLISE DOCUMENTAL	32
9.2 APROVEITAMENTO DE ESTUDOS MEDIANTE EXAME DE PROFICIÊNCIA	33
9.3 MOBILIDADE ACADÊMICA	35
<b>10. CRITÉRIOS E SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM</b>	<b>37</b>
<b>11. SISTEMAS DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO</b>	<b>40</b>
<b>12. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA</b>	<b>42</b>
12.1 INSTALAÇÕES	42
12.2 SALA DE COORDENAÇÃO DO CURSO	42
12.3 SALA DAS/OS PROFESSORAS/ES DO CURSO	43
12.4 LABORATÓRIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS	43
12.5 COMPONENTES DO LABORATÓRIO DE HOSPEDAGEM	45
12.6 SALA PARA SEMINÁRIOS, PALESTRAS E REUNIÕES CIENTÍFICAS	47
12.7 BIBLIOTECA	47
<b>13. ACESSIBILIDADE ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECIAIS</b>	<b>49</b>
13.1 ACESSIBILIDADE ARQUITETÔNICA	50
13.2 ACESSIBILIDADE COMUNICACIONAL	51
<b>14. QUADRO DOCENTE</b>	<b>51</b>
14.1 DOCENTES DO CURSO	52
14.2 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE	53
14.3 ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR DO CURSO	54
<b>15. CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTES</b>	<b>55</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>56</b>
<b>ANEXO A - REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b>	<b>61</b>
<b>ANEXO B - ACERVO DA BIBLIOTECA.....</b>	<b>66</b>
<b>ANEXO C - PROGRAMAS DOS COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>73</b>

## 1. INTRODUÇÃO

A Educação Profissional e Tecnológica (EPT) é uma modalidade educacional prevista na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), conforme a Lei nº 9.394/96, com a finalidade precípua de preparar sujeitos para o exercício de profissões, para que possam se inserir e atuar no mundo do trabalho e na vida em sociedade. A EPT é, também, no contexto mais amplo, portadora dos princípios básicos do ensino, que diz respeito à igualdade de condições para o acesso e permanência, liberdade de aprender, pluralismo de ideias, respeito à diversidade, entre outros princípios, de acordo com a LDB.

Tendo em vista os fundamentos e os princípios da EPT, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, do Instituto Federal de Alagoas - Campus Maceió, foi autorizado pela Resolução nº 04/CS, de 29 de julho de 2009, com o propósito de formar pessoas para atuar no campo da hotelaria, cuja formação acadêmica lhes garanta o exercício profissional, comprometido com o desenvolvimento sustentável, ambiental e, sobretudo, humano.

A especificidade dessa formação é garantida a partir do disposto na Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNST/2016), atualizado conforme Portaria nº 1.028, de 2 de dezembro de 2020, que visa à formação dos tecnólogos para que acompanhem a dinâmica do setor produtivo e as demandas da sociedade.

Desse modo, a comissão de elaboração do presente Projeto Pedagógico de Curso (PPC) realizou pesquisas, estudos e discussões no intuito de organizar um projeto de curso de modo articulado, didático e pedagógico para atingir os objetivos de formação, bem como alinhá-lo ao que determina o Projeto Político-Pedagógico Institucional do Instituto (PPPI, 2019) e respectivas diretrizes e políticas para o ensino, a pesquisa e a extensão, e o Plano de Desenvolvimento Institucional 2019-2023 (PDI), no seu direcionamento estratégico, conforme segue:

### a) Missão

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.

b) Visão

Ser uma instituição de referência nacional em educação profissional, científica e tecnológica, promovendo a transformação social nas regiões de sua atuação.

c) Valores

Ética; Responsabilidade social; Compromisso institucional; Gestão participativa e democrática; Transparência; Excelência; Sustentabilidade; Respeito à diversidade; Inclusão social; Inovação.

## **2. 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 apresentada em seu Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI, 2013, p. 23) e em seu Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI, 2019, p. 63) 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 (PPPI; PDI).

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 à população

---

<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.



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 multicampi composta por dezesseis (16) campi distribuídos por 15 municípios alagoanos.

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 2009.2, 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.

Alagoas, Estado privilegiado em atrativos turísticos naturais, possui uma faixa litorânea que se estende da fronteira com Pernambuco até a foz do São Francisco, no Estado de Sergipe; dispendo, também, de um patrimônio cultural com rico acervo arquitetônico, gastronômico, de produção de artesanato e de cultura popular que se constituem em aspectos motivacionais para a elevação da demanda turística.

Maceió é um dos principais destinos turísticos do Estado e conta até o ano de 2022 com 19 empreendimentos hoteleiros em construção, que devem ampliar a rede atual que já conta com mais de 16 mil leitos distribuídos em 109 hotéis só em Maceió.

O ano de 2022 marcou uma forte retomada da hotelaria no país. Dados da pesquisa do Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil (FOHB) apontaram um crescimento na taxa de ocupação hoteleira de 67,7% no acumulado do ano (janeiro-setembro), chegando a quase 60% dos leitos ocupados.

Maceió como principal polo turístico do Estado de Alagoas, possui, de acordo com o censo 2022 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), já apontou mais 1,3 milhão de pessoas, de um total estimado em 3,3 milhão de pessoas.

Maceió é um dos principais destinos turísticos do Estado e possui cerca de 17.000 leitos de acordo com informações da Secretaria Municipal de Promoção do Turismo (SEMPTUR, 2022), o que tem conseguido altos níveis de ocupação. Para a Associação Brasileira da Indústria Hoteleira (ABIH/AL, 2022) esse é um momento

favorável; resultado do trabalho de divulgação do Estado, principalmente no Sul, Sudeste e Centro-Oeste.

Para a Secretaria de Turismo de Maceió, os atrativos da cidade favorecem o Turismo e a hospitalidade, sejam pelo interesse das pessoas no que Alagoas tem de melhor em aspectos como tranquilidade, belezas naturais e/ou pela hospitalidade do povo, além da variada culinária alagoana dentre outros atrativos. O *trade* turístico em Maceió aponta para um crescimento da demanda no Estado da oferta de leitos, fato que evidencia uma necessidade latente por formação de profissionais para atuar na área, especialmente após o incremento do setor do Turismo no Estado de Alagoas pela construção da infraestrutura turística da capital Maceió, com o Aeroporto Internacional Zumbi dos Palmares e do Centro Cultural de Exposições da cidade.

Como o principal polo turístico do Estado de Alagoas, Maceió possuía aproximadamente 1.031.597 habitantes em 2021, sendo a quinta cidade mais populosa do Nordeste (IBGE, Censo 2010). Conta com um potencial turístico de grande envergadura, tendo em vista que o fluxo de visitantes abrange também as cidades do litoral sul – Marechal Deodoro, Barra de São Miguel e, do litoral norte – Paripueira, Barra de Santo Antônio, Maragogi e São Miguel dos Milagres. Essas cidades ricas em belezas naturais decorrentes da sua situação geográfica privilegiada, por serem banhadas pelo oceano Atlântico, ainda são agraciadas pelo complexo estuarino lagunar Mundaú-Manguaba.

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, rodoviário intermunicipal, interestadual e internacional, serviços de excursões, serviços de traslado, etc.), locadoras de automóveis, agências de viagens e serviços de hospedagem e de alimentação.

Em se tratando do Nordeste brasileiro, constata-se que se apresenta 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 se integra.

O Estado de Alagoas, pela sua potencialidade natural, visível nas cinco Regiões Turísticas, é dividido em regiões: Grande Maceió, Costa dos Corais, Caminhos das Águas, Cânion do São Francisco, Agreste, Quilombo e Caatinga. Sublinha-se com essa 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.

Nesse cenário, o IFAL possui papel importante na formação de profissionais voltados para o segmento hoteleiro, haja visto ser um setor de serviços que mais mobiliza as expectativas de crescimento econômico, sendo uma das atividades que possibilitam a melhor distribuição de renda entre a população.

Nesse contexto, a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, no Instituto Federal de Alagoas (IFAL) foi implantada como forma de atender a uma demanda potencial de estudantes do Estado e da sua capital, em conformidade com o que sugere o Ministério da Educação para o fortalecimento dos Polos Indutores do Turismo, a partir da qualificação da comunidade local. A cidade de Maceió, destaca-se por ser um dos municípios turísticos mais visitados da Região Nordeste, necessitando da oferta de uma rede de profissionais qualificados para a execução de atividades no âmbito de serviços de hospedagem hoteleira e hospitalar, de alimentação e bebidas, assim como da gestão de eventos.

O IFAL, comungando do entendimento de que a Educação Profissional e Tecnológica tem importância estratégica no desenvolvimento social do país, compreende a necessidade de desencadear, nas suas políticas de formação profissional, a oferta de cursos que venham responder às demandas de profissionais no âmbito do eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

Dessa forma, reitera o que propugna o seu Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI), no qual estabelece os seguintes princípios gerais da educação tecnológica, também postos no Plano Nacional de Educação 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 uma escola pública de qualidade social.

Neste sentido, é possível afirmar que o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria no Campus Maceió tem papel relevante no contexto socioeconômico do Estado, pois contribui na formação de profissionais qualificados que atendam às necessidades do trade turístico e em favorecer seus produtos, proporcionando o bem-estar dos turistas que visitam Alagoas.

Ademais, 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 do Estado de Alagoas e do Brasil.

### **3. OBJETIVOS**

Na busca pela relação entre o perfil profissional do egresso, a estrutura curricular e o contexto educacional, considerando também as características locais e regionais e as novas práticas emergentes no campo do conhecimento e do trabalho dos Tecnólogos em Hotelaria, foram definidos os seguintes objetivos.

#### **Geral**

Formar profissionais para atuar de forma diferenciada nos meios de hospedagem, pautados em princípios éticos, científicos, tecnológicos, humanísticos e de desenvolvimento sustentável, tornando-os aptos a desenvolverem ações gerenciais nos diferentes meios de hospedagem, nos serviços de alimentos e bebidas, na hotelaria hospitalar e na gestão de eventos.

#### **Específicos**

Para o cumprimento do objetivo geral, na formação de profissionais que visam a excelência laboral, faz-se necessário o desenvolvimento das/os estudantes para que sejam capazes de:

- a) Compreender as diversidades étnicas, sociais e culturais como princípios formadores na construção de uma sociedade mais inclusiva e democrática;
- b) Identificar os potenciais turístico-hoteleiros, considerando a diversidade cultural e os aspectos socioambientais para o desenvolvimento local e regional;

- c) Ampliar as oportunidades de inserção no setor produtivo da hotelaria e áreas afins;
- d) Atuar no planejamento e desenvolvimento das atividades voltadas para área de hotelaria;
- e) Definir objetivos de planejamento estratégico de negócios e de projetos aplicados ao *trade* hoteleiro;
- f) Avaliar os efeitos positivos e negativos das atividades hoteleiras;
- g) Elaborar projetos de intervenção em áreas de interesse hoteleiro;
- h) Analisar e implementar padrões de qualidade relacionados ao segmento hoteleiro/hospitalar;
- i) Administrar os setores internos de empreendimentos ligados à hotelaria ou áreas afins;
- j) Estruturar e liderar equipes de trabalho dos diversos segmentos da hotelaria ou áreas afins.

#### **4. FORMAS DE ACESSO AO CURSO**

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

A seleção e classificação dos candidatos às 40 (quarenta) vagas por semestre, serão disponibilizadas no horário noturno e efetuadas com base nos resultados obtidos pelos estudantes no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), utilizados pelo Sistema de Seleção Unificada (SiSU), sendo 70% das vagas destinadas para candidatos oriundos da Rede Pública, que tenham renda bruta mensal igual ou inferior a 1,5 salário-mínimo por pessoa, observado os pesos e as notas mínimas estabelecidas pelo Edital (2022) publicado pela Instituição. As vagas remanescentes são preenchidas por meio de edital específico.

A Instituição poderá adotar também outras formas de acesso ao curso, previstas nas Normas de Organização Didática (2014) vigentes na instituição, tais como: vestibular, transferência, equivalência e reopção.

## 5. PERFIL DO CURSO

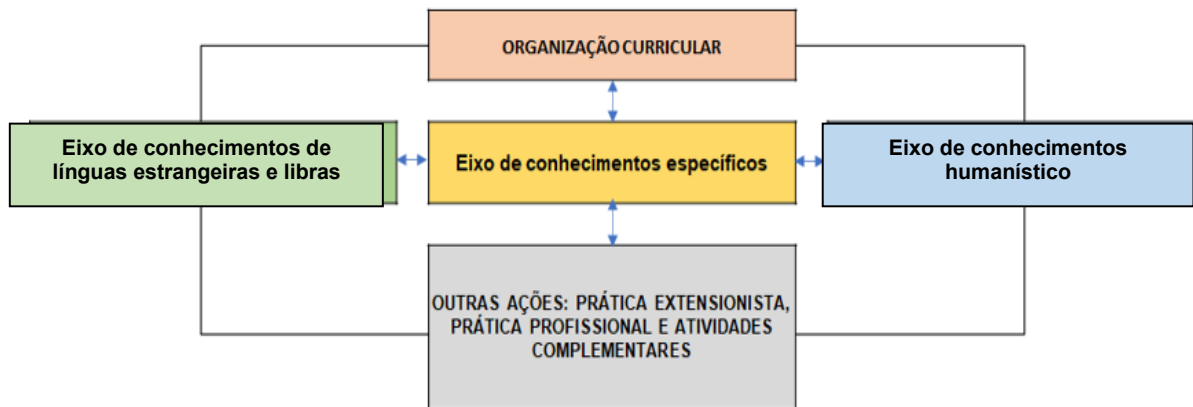
Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFAL tem sua estrutura curricular organizada em regime semestral, constituída de cinco semestres, com carga horária total de 2.190 horas.

Os conteúdos multidisciplinares dos componentes curriculares do curso serão trabalhados 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.

Além disso, o curso propicia a oportunidade de realização de atividades de pesquisa e/ou extensão, através dos programas promovidos internamente pela Instituição, de modo a promover a indissociabilidade Entre Ensino, Pesquisa e Extensão, contribuindo para o cumprimento da missão razão do Instituto, preconizado no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).

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 ambientais, sociais e culturais, especialmente, no que tange às áreas de planejamento, organização e gestão dos setores hoteleiros e em áreas correlatas à hospitalidade, como as de gastronomia, viagens e cruzeiros marítimos, hospitais, clínicas e Spas. Para melhor compreensão da organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, as figuras a seguir, apresentam a representação gráfica do curso.

**Figura 1** – Eixos da estrutura curricular



Fonte: Autores

A estrutura curricular está organizada em três eixos que congregam os fundamentos necessários à formação profissional do Tecnólogo em Hotelaria:

- Eixo de conhecimentos humanísticos;
- Eixo de conhecimentos específicos;
- Eixo de conhecimentos de línguas estrangeiras e Libras.

A estrutura curricular (Figura 2) foi construída para permitir a visualização da distribuição dos componentes por eixos e como eles se comportam durante o avanço do curso, com o aumento gradativo do conhecimento específico, a continuidade na oferta do conhecimento das línguas e a preparação do aluno com os conhecimentos humanísticos nos semestres iniciais do curso.

A Figura 3 nos permite a visualização da distribuição de cargas horárias, indicando o peso na construção do conhecimento específico, como a carga horária do curso (1.650h), o volume de horas dos componentes das práticas extensionistas (140h), as atividades complementares (200h) e o estágio obrigatório (200h).

Figura 2 – Estrutura Curricular por Eixo

1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE	4º SEMESTRE	5º SEMESTRE	OUTRAS AÇÕES DE PRÁTICA
FUNDAMENTOS DA HOTELARIA	HOSPEDAGEM I	HOSPEDAGEM II	MARKETING APLICADO À HOTELARIA	HOTELARIA HOSPITALAR	ATIVIDADES COMPLEMENTARES
FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO	ADMINISTRAÇÃO DE A&B I	ADMINISTRAÇÃO DE A&B II	DIREITO E LEGISLAÇÃO APLICADA	GESTÃO FINANCEIRA DE COMPRAS	ESTÁGIO OBRIGATÓRIO
LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTO	CONTABILIDADE BÁSICA	GESTÃO DE EVENTOS	TECNOLOGIA CULINÁRIA	EMPREENDEDORISMO	PRÁTICA EXTENSIONISTA
METODOLOGIA CIENTÍFICA	PSICOLOGIA DAS RELAÇÕES HUMANAS	COMUNICAÇÃO E RELAÇÕES PÚBLICAS	SEGURANÇA DO TRABALHO	SISTEMAS DE INFORMAÇÃO GERENCIAL NA HOTELARIA	
FUNDAMENTOS DE FILOSOFIA	LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA II	LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA III	LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA IV	GESTÃO AMBIENTAL NA HOTELARIA	
INTRODUÇÃO À LÍNGUA INGLESA	LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA II	LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA III	LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA IV	LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA V	EIXO DE CONHECIMENTOS HUMANÍSTICOS
INTRODUÇÃO À LÍNGUA ESPANHOLA	PRÁTICA EXTENSIONISTA I	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS	RECREAÇÃO, ESPORTE E LAZER	LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA V	EIXO DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
SOCIOLOGIA DAS ORGANIZAÇÕES	HOSPITALIDADE INCLUSIVA			PRÁTICA EXTENSIONISTA II	EIXO DE CONHECIMENTO DE LÍNGUAS

Fonte: Autores



**Figura 3 – Distribuição dos componentes com pré-requisitos**

	1º semestre		2º semestre		3º semestre		4º semestre		5º semestre	
01	FUNDAMENTOS DA HOTELARIA - 80h	09	HOSPEDAGEM I 80h	17	ADMINISTRAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS II 80h	24	MARKETING APLICADO À HOTELARIA 80h	31	HOTELARIA HOSPITALAR 80h	
02	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO- 80h	10	ADMINISTRAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS I – 80h	18	GESTÃO DE EVENTOS 80h	25	DIREITO E LEGISLAÇÃO APLICADA 80h	32	SISTEMA DE INFORMAÇÃO GERENCIAL NA HOTELARIA – 40h	
03	LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTO - 40	11	CONTABILIDADE BÁSICA – 40h	19	HOSPEDAGEM II 80h	26	TECNOLOGIA CULINÁRIA 80h	33	GESTÃO FINANCEIRA DE COMPRAS 40h	
04	METODOLOGIA CIENTÍFICA 40h	12	HOSPITALIDADE INCLUSIVA – 40h	20	COMUNICAÇÃO E RELAÇÕES PÚBLICAS 40h	27	SEGURANÇA DO TRABALHO – 40h	34	GESTÃO AMBIENTAL NA HOTELARIA 40h	
05	FUNDAMENTOS DE FILOSOFIA – 40h	13	PSICOLOGIA DAS RELAÇÕES HUMANAS – 40h	21	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS 40h	28	RECREAÇÃO, ESPORTE E LAZER – 40h	35	EMPREENDEDORISMO 40h	
06	INTRODUÇÃO À LÍNGUA INGLESA 40h	14	LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA II Pré-requisito Introdução. I – 40h	22	LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA III – 40h Pré-requisito: LII	29	LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA IV – 40h Pré-requisito: LI-III	36	LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA V Pré-requisito: LI-IV	
07	INTRODUÇÃO À LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA -40h	15	LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA II -40h Pré-requisito Introdução. I	23	LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA III – 40h Pré-requisito: LEII	30	LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA IV – 40h Pré-requisito: LE-II	37	LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA V – 40h Pré-requisito: LE-III	
08	SOCIOLOGIA DAS ORGANIZAÇÕES – 40h		-		-			38	CONTROLADORIA E AUDITORIA – 40h	
		16	PRÁTICA EXTENSIONISTA I – 40h					39	PRÁTICA EXTENSIONISTA II 40h	

## 6. PERFIL DO EGRESSO

Compreendendo que a crescente cientificidade da vida social e produtiva exige do cidadão trabalhador, cada vez mais, uma maior apropriação do conhecimento científico, tecnológico e político, o IFAL estabelece, em seu Projeto Político Pedagógico Institucional (2019), como requisito para o perfil dos egressos de suas ofertas de ensino, a dimensão de formação integral, que se constitui em socialização competente para a participação social e em qualificação para o trabalho na perspectiva da produção das condições gerais de existência.

Dessa forma, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria se propõe a formar profissionais fundamentados nas dimensões humanística, científica e tecnológica, em condições de atuação nas áreas de planejamento e desenvolvimento da atividade hoteleira e áreas afins, nos segmentos público e privado. Para alcançar esse perfil, o tecnólogo deverá ter adquirido conhecimentos ao longo do curso, que se adequem aos pressupostos teóricos do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, conforme destaca-se a seguir:

Planeja, supervisiona e opera serviços de recepção, governança, segurança e manutenção em meios de hospedagem. Gerencia setores de alimentos e bebidas em meios de hospedagem, restaurantes e eventos. Formula e executa eventos. Organiza a infraestrutura e instalações de alojamento. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Elabora e realiza planos de marketing e vendas de produtos hoteleiros. Administra recursos institucionais, financeiros, patrimoniais e de suprimento em hospedagem. Gerencia orçamentos de negócios hoteleiros. Operacionaliza a montagem de novos negócios em hotelaria. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação (CNST, 2016, p. 155).

Destarte, o estudante egresso do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFAL, estará apto para articular as competências adquiridas ao longo do processo de ensino-aprendizagem às necessidades locais e regionais, tais como:

- a) Planejar, organizar, liderar, coordenar e controlar as atividades hoteleiras;
- b) Coordenar e acompanhar trabalhos técnicos, estudos, pesquisas e projetos hoteleiros;
- c) Participar na elaboração e análise de planos e projetos voltados para o desenvolvimento da hotelaria e áreas afins;
- d) Atuar na gestão dos serviços em hospitalidade, seja em empreendimentos

hoteleiros ou instituições de saúde;

- e) Comercializar e promover os serviços relativos à atividade hoteleira e áreas afins, com abrangência regional e local;
- f) Identificar os potenciais turísticos e do setor valorizando a diversidade cultural alagoana, com vistas à sustentabilidade.

O campo de atuação é bem diversificado:

Associações de turismo e hotelaria. Centros gastronômicos. Condomínios comerciais, industriais e residenciais. Empresas de eventos e lazer. Hotéis, pousadas, albergues, resorts e similares. Hospitais e Spas. Parques temáticos, aquáticos e cruzeiros marítimos. Restaurantes, bares e catering. Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente. (CNST, 2016, p. 155).

## **7. REGISTRO PROFISSIONAL**

Aos discentes egressos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, oficializados ou reconhecidos pelo Ministério da Educação, cujos eixos Tecnológicos sejam voltados aos campos abrangidos pela Lei nº 4.769/1065, podem se registrar no Conselho Regional de Administração (CRA) de acordo com a Resolução Normativa CFA:

Art. 1º Os egressos de Cursos Superiores de Tecnologia conexos à Administração, oficiais, oficializados ou reconhecidos pelo Ministério da Educação, cujos Eixos Tecnológicos sejam voltados aos campos abrangidos pela Lei nº 4.769/1965, terão os seus registros e atribuições regulados por esta Resolução.

IV – Para o Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer:

- a) Curso Superior de Tecnologia em Eventos;
- b) Curso Superior de Tecnologia em Gestão Desportiva e de Lazer;
- c) Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo;
- d) Curso Superior de Tecnologia em Turismo;
- e) Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria (CFA, 2017).

Vale ressaltar, ainda, por ser relevante que os profissionais de que trata a Resolução receberão o título de Tecnólogo e terão a atuação profissional delimitada à respectiva área de formação acadêmica. Ademais, os profissionais ficam sujeitos às regras de deontologia previstas no Código de Ética Profissional, conforme artigo 5º da Resolução acima.

## **8. 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. Está em conformidade com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNST), bem como com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) IFAL, de 2019-2023 e o seu Projeto Político Pedagógico Institucional de 2019.

A organização curricular do curso é estruturada em cinco semestres e prevê a integração e a articulação, a partir da indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão, e a integração da academia com a comunidade, desenvolvendo projetos articuladores com o contexto local, valorizando a contribuição do trade turístico na perspectiva de estabelecer uma conexão com os componentes curriculares que integram os eixos humanístico, específico e de línguas.

Observa-se uma prevalência inicial do curso na qualificação tecnológica relacionada aos processos de planejamento e operacionalização dos espaços turísticos e de hospitalidade. Entretanto, destaca-se um significativo potencial investigativo, no engajamento dos estudantes nas atividades relativas à pesquisa, como forma de proporcionar uma formação não só tecnológica e profissional, mas também científica, com vistas a cumprir os eixos a seguir:

a) Eixo de conhecimentos humanísticos e básicos constituídos pelos componentes:

- Fundamentos da Filosofia
- Leitura e Produção de Textos
- Metodologia Científica
- Direito e Legislação aplicada
- Psicologia das Relações Humanas
- Comunicação e Relações Públicas
- Sociologia das Organizações

b) Eixo de conhecimentos específicos da formação profissional constituído de conformidade com o que dispõe o Parecer CNE/CES Nº 277/2006, que instituiu o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (2016):

- Fundamentos da Hotelaria
- Fundamentos de Administração
- Hospedagem I
- Administração de Alimentos e Bebidas I
- Contabilidade Básica
- Hospedagem II
- Administração de Alimentos e Bebidas II
- Recreação, Esporte e Lazer
- Hospitalidade Inclusiva
- Controladoria e Auditoria
- Tecnologia Culinária
- Hotelaria Hospitalar
- Marketing Aplicado à Hotelaria
- Gestão de Eventos
- Empreendedorismo
- Sistema de Informação Gerencial na Hotelaria
- Gestão Ambiental na Hotelaria

c) Eixo de conhecimentos de línguas estrangeiras modernas e Libras, constituído pelos componentes:

- Introdução à Língua Inglesa Aplicada à Hotelaria
- Língua Inglesa Aplicada à Hotelaria II
- Língua Inglesa Aplicada à Hotelaria III
- Língua Inglesa Aplicada à Hotelaria IV
- Língua Inglesa Aplicada à Hotelaria V
- Introdução à Língua Espanhola
- Língua Espanhola Aplicada à Hotelaria II
- Língua Espanhola Aplicada à Hotelaria III
- Língua Espanhola Aplicada à Hotelaria IV
- Língua Espanhola Aplicada à Hotelaria V
- Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS

Também é de responsabilidade da instituição, 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 indígena, visando a atender aos atuais desafios da humanidade.

Dessa forma, a organização curricular do curso está fundamentada na legislação pertinente em vigor, como as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica (Resolução CNE/CP nº 01/2021); nas Políticas de Educação Ambiental (Lei nº 9.795/1999, Decreto nº 04.281/2002 e Resolução CNE/CP nº 02/2012); nas Diretrizes Nacionais para Educação em Direitos Humanos (Resolução CNE/CP nº 01/2012); nas Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira (Lei nº 13.005/2014) e Resolução CNE/CP nº 07/2018); e na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996 e suas regulamentações).

Os temas acima e respectivas legislações são tratados a partir dos componentes de Fundamentos da Filosofia, Sociologia das Organizações, Hospitalidade Inclusiva, Gestão Ambiental e Libras que possibilitam às/aos estudantes vislumbrarem a história pautada na existência de sujeitos comprometidos com a vivência em uma sociedade multicultural e pluriétnica, capazes de construir uma nação justa e democrática.

Acrescente-se, ainda, que tomam parte da organização curricular do curso de Superior de Tecnologia em Hotelaria as Atividades Complementares em conformidade com o parecer CNE/CES nº 239/2008 e a Portaria nº 2394/2015, além da Prática Extensionista como componente curricular e a Estágio curricular obrigatório.

## 8.1 MATRIZ CURRICULAR

◦ O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é presencial e adota metodologias de ensino e aprendizagem que proporcionam uma melhor compreensão dos conteúdos curriculares através de aulas teóricas e práticas, com duração de cinco semestres, totalizando **2.190 horas/aulas**.

1º SEMESTRE DISCIPLINA	CH/ Semanal	CH/ 50min	CH/ 60min
FUNDAMENTOS DA HOTELARIA	4h/a	80h/a	66h

FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO	4h/a	80h/a	66h
LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTO	2h/a	40h/a	33h
METODOLOGIA CIENTÍFICA	2h/a	40h/a	33h
FUNDAMENTOS DE FILOSOFIA	2h/a	40h/a	33h
SOCIOLOGIA DAS ORGANIZAÇÕES	2h/a	40h/a	33h
INTROD. À LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA	2h/a	40h/a	33h
INTRODUÇÃO À LÍNGUA ESPANHOLA	2h/a	40h/a	33h
<b>SUBTOTAL</b>	<b>20h/a</b>	<b>400h/a</b>	<b>330h</b>

<b>2º SEMESTRE DISCIPLINA</b>	<b>CH / Semanal</b>	<b>CH/ 50min</b>	<b>CH/ 60min</b>
HOSPEDAGEM I	4h/a	80h/a	66h
ADMINISTRAÇÃO DE A&B I	4h/a	80h/a	66h
CONTABILIDADE BÁSICA	2h/a	40h/a	33h
HOSPITALIDADE INCLUSIVA	2h/a	40h/a	33h
PSICOLOGIA DAS RELAÇÕES HUMANAS	2h/a	40h/a	33h
LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA II	2h/a	40h/a	33h
LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA II	2h/a	40h/a	33h
<b>PRÁTICA EXTENSIONISTA I</b>	2h/a	40h/a	33h
<b>SUBTOTAL</b>	<b>20h/a</b>	<b>400h/a</b>	<b>330h</b>

<b>3º SEMESTRE DISCIPLINA</b>	<b>CH/ Semanal</b>	<b>CH/ 50min</b>	<b>CH/ 60min</b>
ADMINISTRAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS II – A & B II	4h/a	80h/a	66h
GESTÃO DE EVENTOS	4h/a	80h/a	66h
HOSPEDAGEM II	4h/a	80h/a	66h
COMUNICAÇÃO E RELAÇÕES PÚBLICAS	2h/a	40h/a	33h
LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS	2h/a	40h/a	33h
LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA III	2h/a	40h/a	33h
LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA III	2h/a	40h/a	33h
<b>SUBTOTAL</b>	<b>20h/a</b>	<b>400h/a</b>	<b>330h</b>

--	--	--	--

<b>4º SEMESTRE</b>	<b>CH/ Semanal</b>	<b>CH/ 50min</b>	<b>CH/ 60min</b>
<b>DISCIPLINA</b>			
MARKETING APLICADO À HOTELARIA	4h/a	80h/a	66h
DIREITO E LEGISLAÇÃO APLICADA	4h/a	80h/a	66h
TECNOLOGIA CULINÁRIA	4h/a	80h/a	66h
RECREAÇÃO, ESPORTE E LAZER	2h/a	40h/a	33h
SEGURANÇA DO TRABALHO	2h/a	40h/a	33h
LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTEARIA IV	2h/a	40h/a	33h
LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA IV	2h/a	40h/a	33h
<b>SUBTOTAL</b>	<b>20h/a</b>	<b>400h/a</b>	<b>330h</b>

<b>5º SEMESTRE</b>	<b>CH/ Semanal</b>	<b>CH/ 50min</b>	<b>CH/ 60min</b>
<b>DISCIPLINA</b>			
HOTELARIA HOSPITALAR	4h/a	80h/a	66h/a
SISTEMAS DE INFORMAÇÃO GERENCIAL NA HOTELARIA	2h/a	40h/a	33h
GESTÃO FINANCEIRA DE COMPRAS	2h/a	40h/a	33h
GESTÃO AMBIENTAL NA HOTELARIA	2h/a	40h/a	33h
EMPREENDEDORISMO	2h/a	40h/a	33h
LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA V	2h/a	40h/a	33h
LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA V	2h/a	40h/a	33h
CONTROLADORIA E AUDITORIA	2h/a	40h/a	33h
<b>PRÁTICA EXTENSIONISTA II</b>	<b>2h/a</b>	<b>40h/a</b>	<b>33h</b>
<b>SUBTOTAL</b>	<b>20h/a</b>	<b>400h/a</b>	<b>330h</b>

<b>SUBTOTAL</b>		<b>2000h/a</b>	<b>1650h</b>
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	200h	-	200h
ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO	200h	-	200h
PRÁTICA EXTENSIONISTA (ATIVIDADES LIVRES)		-	140h



<b>TOTAL</b>		<b>2000h/a</b>	<b>2190h</b>
--------------	--	----------------	--------------

## 8.2 PRÁTICA EXTENSIONISTA COMO COMPONENTE CURRICULAR

A Prática Extensionista como Componente Curricular (PECC) é um processo multidisciplinar, educativo, cultural, científico, tecnológico e político que, como parte do itinerário formativo, promove a interação dialógica e transformadora entre o IFAL e a sociedade de forma indissociável ao Ensino, Pesquisa e Extensão, no Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, envolvendo a comunidade, servidoras/es e o corpo discente.

Nesse sentido, a tríade educativa será concebida a partir da integração das disciplinas e resultado de projetos institucionais, como também de fomento externo. No que diz respeito à indissociabilidade, se efetivará quando do contato com a comunidade por meio de metodologias que impliquem estudo do contexto, uso de referenciais adequados, que serão contemplados nos componentes curriculares e no contato efetivo com a sociedade local.

Assim, a PECC é obrigatória no Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, conforme RESOLUÇÃO n° 30/CEPE/2021, de 17 de junho de 2021, visto que compõe um conjunto de atividades obrigatórias, com carga horária total de 206 horas e dar-se-á da seguinte forma:

**a) PECC Específico e Obrigatório (66 horas):**

- Práticas Extensionistas, ofertado no 2º período e 5º períodos;

**b) Outras Ações de Prática Extensionista Obrigatória (140h):**

- Projetos, cursos, eventos, prestação de serviços.

Os estudantes deverão buscar as outras Ações de Prática Extensionista Obrigatória no próprio curso, em outras da instituição, como também em outras externas, editais da Pró-Reitoria de Extensão do IFAL.

As ações de extensão, tanto na forma de conteúdos curriculares específicos como não específicos, devem desempenhar um papel formativo para o corpo discente

e envolver a comunidade externa ao IFAL, nas formas previstas neste PPC e conforme orientações do normativo vigente que regulamenta a PECC nos cursos de graduação.

Todas as atividades de práticas extensionistas devem ser formalizadas através da elaboração de uma proposta pelo corpo discente ou grupo de discentes proponentes e o/a docente orientador/a da ação através do SIGAA. É necessário definir o tipo de ação:

- a) Programa de extensão é entendido como o conjunto de ações coerentes articuladas ao ensino e à pesquisa e integradas às políticas institucionais do IFAL direcionadas às questões relevantes da sociedade, com caráter regular e continuado.
- b) Projeto é definido como uma ação processual e contínua de caráter educativo, social, cultural, científico, tecnológico, culturais, artísticos e esportivos, com objetivos específicos, e que cumpram o preceito da indissociabilidade ensino, pesquisa e extensão, desenvolvido de forma sistematizada.

O projeto pode ser: vinculado a um programa ou não vinculado (projeto isolado).

- a) Curso de Extensão é uma ação pedagógica de caráter teórico ou prático, planejado e organizado de modo sistemático, com carga horária superior a oito horas e critérios de avaliação definidos. Pode ser ofertado nas modalidades presencial, semipresencial ou à distância.
- b) Evento é definido como uma ação de interesse técnico, social, científico, artístico e esportivo: campanhas em geral, campeonato, ciclo de estudos, circuito, colóquio, concerto, conclave, conferência, congresso, debate, encontro, espetáculo, exposição, feira, festival, fórum, jornada, lançamento de publicações e produtos, mesa redonda, mostra, olimpíada, palestra, recital, semana de estudos, seminário, simpósio, torneio, entre outras manifestações, que congreguem pessoas em torno de objetivos específicos.
- c) Prestação de serviço é resultado das atividades de extensão, ensino e pesquisa, que podem ter a finalidade de difusão e divulgação cultural,

científica ou tecnológica para terceiros da comunidade, empresas e órgãos públicos. Podem ter como produtos: livros, anais, artigos, textos, revistas, manuais, cartilhas, jornal, relatório, vídeos, filmes, programas de rádio e TV, softwares, partituras, arranjos musicais, laudos pareceres de assessoria e agregados tecnológicos.

Após a submissão da proposta, a prática extensionista será analisada pelo/a coordenador/a de extensão do Campus Maceió, que pode determinar que sejam feitos ajustes ou não, neste caso a proposta segue as instâncias competentes do Campus para autorização.

Caso a proposta de prática extensionista seja aprovada, ela seguirá os trâmites necessários para realização, conforme normativos institucionais.

### 8.2.1 Prática Extensionista como Componente Curricular Específico

A Prática Extensionista como Componente Curricular específico (PECC) é uma prática no formato de um componente curricular obrigatório. Todo o processo formativo materializa a teoria e prática mediante a prática profissional, iniciada logo no segundo período com o componente curricular específico denominado Práticas Extensionistas. Neste conteúdo curricular obrigatório se propõe o desenvolvimento da teoria e da prática da extensão, integrada e articulada às ações indissociáveis entre o ensino e a pesquisa, visando à formação profissional do Tecnólogo em Hotelaria para o mundo do trabalho.

O conteúdo curricular Práticas Extensionistas tem carga horária equivalente a 33 horas, com concepções metodológicas para elaboração e operacionalização de projetos, instrumental teórico-prático para a pesquisa, coleta, sistematização, análise dos dados e atividade prática social, que deve culminar em uma atividade extensionista única para toda a turma, que pode ser um projeto, curso, evento ou prestação de serviço para a sociedade sob a orientação do próprio corpo docente responsável pelo componente curricular.

### 8.2.2 Outras Ações de Prática Extensionista Obrigatória

As PECC são componentes curriculares que versam sobre o campo da hotelaria, nos eixos prioritários de Hospitalidade, Gastronomia e Entretenimento e Lazer, que devem ser ofertadas à comunidade externa, pelos inúmeros projetos do curso, da instituição e de outras externas, perfazendo uma carga horária mínima total de 206 horas, composta por dois componentes curriculares de 33h cada mais 140h em outras ações de Prática Extensionista, podendo ser contabilizadas, nesta carga horária, as atividades extensionistas na forma de programas, projetos, cursos, eventos, prestação de serviços, desde que validadas pelo Colegiado do Curso e pela Coordenação de Extensão, conforme enunciado.

Ademais, podemos contar com a atuação das empresas juniores, considerada como uma atividade de empreendedorismo, onde faz parte da política de extensão do IFAL, equiparada aos projetos de extensão, sendo também considerada como prática profissional, conforme a Resolução 34/CS de 14/10/15.

Neste caso, o/a docente orientador/a, de cada projeto desenvolvido nas empresas juniores, é o responsável por validar a carga horária desenvolvida pelo corpo discente, para contabilizar essas outras ações de práticas extensionistas obrigatórias.

As empresas juniores são aprovadas pelo Instituto Federal de Alagoas por editais da Pró-Reitoria de Extensão, são importantes porque permitem experiências profissionais às/aos estudantes do curso, ainda que em ambiente acadêmico, tornando-se uma estratégia importante para aplicação dos conhecimentos teóricos.

As atividades desenvolvidas pelas empresas juniores dos cursos ou de outras instituições são acompanhadas por um/a docente orientador/a e contribuem com a sociedade por meio da prestação de serviços ao setor produtivo ou à sociedade.

### 8.3 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

O estágio curricular no curso superior de Hotelaria é obrigatório e é entendido como espaço de aprendizagem no qual a/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 e a RESOLUÇÃO nº 20/CONSUP/2021, de 30 de junho de 2021 normatizam a prática do estágio curricular no âmbito dos cursos do IFAL.

Considerações importantes:

- a) A/o estudante que comprovar, em carteira assinada ou contrato de trabalho, estar trabalhando na área do curso ou em áreas afins, com seis meses de vínculo no mínimo será permitido transformar suas horas de trabalho em estágio curricular obrigatório, desde que atenda aos dispositivos especificados no IFAL acerca deste tópico;
- b) O estágio curricular não-obrigatório será permitido apenas para contagem referente às atividades complementares;
- c) O estágio curricular é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo dos educandos.

O estágio curricular obrigatório tem como objetivos:

- Possibilitar a/ao estudante o exercício da prática profissional, aliando a teoria à prática, como parte integrante de sua formação;
- Facilitar o ingresso da/o estudante no mundo do trabalho;
- Promover a integração do IFAL com a sociedade geral e com o mundo do trabalho.

É condição para o encaminhamento da/o estudante 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:

- a) Do setor responsável pelos estágios, na respectiva Unidade de Ensino;
- b) Dos agentes de integração;

- c) Da/o própria/o estudante.

### 8.3.1 Atividades Complementares

Conforme PORTARIA nº 2394/GR, de 07 de outubro de 2015, as Atividades Complementares são requisitos para a integralização do curso. O/às estudante deverá comprovar no mínimo 200 (duzentas) horas, de diversas atividades de caráter acadêmico, científicos, culturais, as quais complementam saberes e desenvolvem habilidades indispensáveis à sua formação.

Essa participação ocorrerá ao longo do curso e deve ser efetivada de acordo com o regulamento das atividades complementares, cujo artigo 4º disciplina a carga horária para cada modalidade (ver ANEXO A).

## 8.4 METODOLOGIA PARA O ENSINO EFETIVO

No sentido de proporcionar aos egressos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria uma formação qualificada para atender às exigências da sociedade, é fundamental se pensar, enquanto instituição formadora, em possibilidades de estabelecer a inserção no contexto social dos acadêmicos deste curso, promovendo a aproximação com o campo de intervenção, a preparação/formação acadêmico-profissional, a produção de conhecimentos e de novas experiências.

Destaca-se a relevância em se adotar pressupostos teórico-metodológicos para orientar a prática docente na formação do Tecnólogo em Hotelaria, sendo que tais pressupostos devem compreender diferentes concepções de pensamento, métodos e práticas pedagógicas existentes entre os docentes, sempre priorizando uma pedagogia baseada em ações colaborativas, que fomentem a inovação e a promoção da autonomia do acadêmico no processo de aprender e pensar, como também compreender o desenvolvimento de processos avaliativos das diversas etapas e dos vários agentes do curso. Sob tais pressupostos, a metodologia de ensino se pautará, para orientação docente, em algumas concepções, tais como:

- a) Ensino visando a aprendizagem do acadêmico, reconhecendo a

- interdisciplinaridade como elemento essencial da construção do saber;
- b) Acolhimento e o trato da diversidade, como um diferencial no mundo do trabalho;
  - c) Exercício de atividades de enriquecimento cultural;
  - d) Aprimoramento em práticas investigativas;
  - e) Uso de tecnologias da informação e da comunicação, perpassando as várias áreas do conhecimento;
  - f) Uso de metodologias, estratégias e materiais de apoio inovadores;
  - g) Desenvolvimento de hábitos de colaboração e de trabalho em equipe;
  - h) Abordagem de temas transversais como pressupostos formadores da cidadania, inclusive aos aspectos relacionados à cultura afro-brasileira e indígena, como também para as questões ambientais;
  - i) Articulação do ensino, da pesquisa e da extensão como base da formação acadêmica.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria também considera de fundamental importância a flexibilidade pedagógica, na busca por um novo sentido à noção de aprendizagem, para gerar novos cenários para a construção do conhecimento a partir da criatividade e do desenvolvimento de diversas competências sociais. Para isso, os docentes são preparados para:

- I) Reconhecimento no controle da própria aprendizagem;
- II) Estruturação personalizada do que e como aprender; e
- III) Personalização dos ambientes de aprendizagem.

Os docentes também são orientados quanto à acessibilidade metodológica, conhecida também como pedagógica, na busca pela ausência de barreiras nas metodologias e técnicas de estudo, a partir de diálogo contínuo sobre a forma como os professores concebem conhecimento, aprendizagem, avaliação e inclusão educacional, para a remoção das barreiras pedagógicas que dificultam o aprendizado das/os estudantes.

## **9. CRITÉRIOS E SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

Os critérios e sistemas avaliativos dar-se-ão por meio de aproveitamento de estudos, conhecimentos e experiências anteriores e ainda pode ocorrer mediante análise documental ou através do Exame de Proficiência. No que tange aos casos de estudantes com necessidades específicas o curso conta com apoio técnico e pedagógico do Núcleo de Apoio à Pessoas Especiais/NAPNE. O núcleo dispõe de uma equipe multidisciplinar composta por coordenador, intérpretes de libras, transcritor de braille, psicopedagoga e auxiliar de sala, contemplando os eixos de trabalho de forma interdisciplinar: ensino, pesquisa, extensão, gestão e internacionalização.

### **9.1 APROVEITAMENTO DE ESTUDOS MEDIANTE ANÁLISE DOCUMENTAL**

De acordo com a Resolução nº 32/CS, de 8 de outubro de 2014, será oportunizado o aproveitamento de estudos e serão classificados os conhecimentos e experiências adquiridas na educação superior no mesmo nível de ensino de graduação e/ou de pós-graduação, na mesma área de conhecimento/atuação profissional de Tecnologia em Hotelaria ou áreas correlatas, para efeito de dispensa de componente curricular, constatada a compatibilidade de, no mínimo, 75% do conteúdo programático e carga horária igual ou maior à do componente curricular pretendido, observado o prazo de cinco anos de sua realização.

O aproveitamento de componentes curriculares não poderá exceder 50% da carga horária total do curso.

A exigência de 5 (cinco) anos não se aplica ao aproveitamento de estudo solicitado por estudantes transferidas/os, desde que o componente curricular, objeto da solicitação de dispensa, tenha sido realizado no curso do qual se transferiu, resguardando-se identidade de valor formativo, não superior a três anos anteriores à solicitação.



## 9.2 APROVEITAMENTO DE ESTUDOS MEDIANTE EXAME DE PROFICIÊNCIA

Os critérios de aproveitamento de estudos, conhecimentos e experiências anteriores do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria seguem a Deliberação nº 64/CEPE de 09/10/17 e suas alterações.

Esse normativo institui o Exame de Proficiência para aproveitamento de estudos e conhecimentos para fins de integralização dos componentes curriculares constantes na organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

O Exame de Proficiência de que trata esta regulamentação está amparado pela Lei nº 9.394 de 20/12/1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN), e disciplinado pelo Parecer CNE/CES nº 282/2002 e suas alterações.

O Exame de Proficiência será conduzido por banca examinadora especial constituída no âmbito da Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria e será aplicado apenas para os componentes curriculares que integram o PPC e não se aplica ao estágio obrigatório curricular. O aproveitamento de estudos, conhecimentos e experiências mediante o Exame de Proficiência pode reduzir a duração do curso para menos do que 5 semestres.

Os Exames de Proficiência constarão no calendário acadêmico do Campus Maceió, definidos pela Direção de Ensino e serão aplicados regularmente a cada período letivo. É facultada aos/as estudantes do curso, regularmente matriculados, a solicitação da realização dos Exames de Proficiência nos termos e datas estabelecidas.

O Exame de Proficiência aplica-se às condições em que o/a estudante atenda a um ou mais dos seguintes requisitos:

- a) Demonstrar extraordinário domínio de conteúdos por meio do histórico escolar, mensurado através do coeficiente de rendimentos escolar do curso maior ou igual a 8,0 (oito).
- b) Ser portador (a) de certificado de conclusão de estudos em cursos regulares da educação profissional ou em outros níveis e modalidades de

ensino.

- c) Comprovar domínio de conhecimentos obtidos a partir das competências adquiridas no trabalho, por meios formais e não formais.

Na solicitação de avaliação, com base nos conhecimentos obtidos em cursos regulares da educação profissional ou em outros níveis e modalidades de ensino, o/a estudante deverá apresentar documentação comprobatória contendo, no mínimo, a descrição dos conteúdos, carga horária e bibliografia.

Na solicitação de avaliação de conhecimentos a partir das competências adquiridas no trabalho, por meios formais e não formais, o/a estudante deverá apresentar memorial descritivo das atividades desenvolvidas no âmbito do trabalho, relacionando-as aos conteúdos atinentes ao componente curricular que deseja ser avaliado e apresentar documentação comprobatória.

Compreende-se como documentação comprobatória das competências adquiridas no trabalho, os registros de contratos de trabalho, com identificação clara das funções exercidas, carteira de trabalho e declaração de funções emitidas pelos órgãos ou empresas; portfólios de produções autônomas; registros de projetos cadastrados e desenvolvidos junto às entidades públicas e privadas, prestadoras de serviços ou organizações não governamentais, entre outros que atestem e caracterizem as atividades desenvolvidas.

Ao Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria cabe deliberar sobre os pedidos do Exame de Proficiência, protocolados pelos/as estudantes do curso. A análise das solicitações de Exame de Proficiência dar-se-á mediante estudo detalhado da documentação anexa ao processo e dos programas de ensino dos componentes curriculares à luz do perfil profissional de conclusão deste curso. Será considerado aprovado o/a estudante que obtiver nota final igual ou superior a 7,0 (sete) em cada componente curricular avaliado. No histórico escolar deverá constar a nota obtida pelo/a estudante no Exame de Proficiência.

Caso o componente curricular, objeto do Exame, estiver sendo oferecido no semestre correspondente ao da solicitação, o/a estudante deverá estar matriculado, frequentar as aulas deste e realizar as atividades acadêmicas até o deferimento do pedido de Exame de Proficiência.

### 9.3 MOBILIDADE ACADÊMICA

A mobilidade acadêmica nacional ou internacional tem por finalidade proporcionar o enriquecimento da formação acadêmico-profissional e humana, por meio da vivência de experiências educacionais em instituições de ensino nacionais e internacionais além de promover a interação do/a estudante com diferentes culturas, ampliando a sua visão de mundo. No IFAL a mobilidade estudantil está normatizada pela Deliberação 18/CEPE, de 21 de maio de 2018.

Entende-se por Mobilidade Acadêmica o processo pelo qual o/a estudante desenvolve atividades em instituição de ensino distinta da que mantém vínculo acadêmico em nível nacional ou internacional, desde que inseridos em acordo geral de cooperação do qual o IFAL seja partícipe. O ato de movimentação da/o discente não implicará vínculo definitivo no Curso da instituição recebedora, nem implicará vaga ociosa no Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, do IFAL.

São consideradas como atividades de Mobilidade Acadêmica aquelas de natureza acadêmica, científica e/ou cultural, como cursos, estágios e pesquisas orientadas, que visem à complementação e ao aprimoramento da formação do/a estudante. A duração das atividades será de, no mínimo, 15 dias e, no máximo 12 meses, com possibilidade de prorrogação, desde que cumpridas às normas institucionais vigentes. A mobilidade acadêmica poderá ocorrer por meio de Programas do Governo Federal, Programas de Mobilidade Internacional e Programas de mobilidade do IFAL.

Conforme a Deliberação 18/CEPE/2018, a mobilidade acadêmica tem por finalidade:

- a) Promover a interação da/o estudante com diferentes culturas, ampliando a visão de mundo e o domínio de outro idioma;
- b) Contribuir para a formação de estudantes visando o fortalecimento da capacidade inovadora do IFAL;
- c) Favorecer a construção da autonomia intelectual e do pensamento crítico

da/o estudante, contribuindo para o seu desenvolvimento humano e profissional;

- d) Estimular a cooperação técnico-científica e a troca de experiências acadêmicas entre estudantes, professoras/es e instituições nacionais e internacionais; propiciar maior visibilidade nacional e internacional do IFAL;
- e) Contribuir para o processo de internacionalização do ensino no IFAL.

Para fins de registro e acompanhamento, o/a estudante selecionado deverá preencher o Termo de Aceitação e Compromisso, e do Plano de Estudos, em duas vias, sob a orientação do Coordenador de Curso. Ao fim do período de Mobilidade Acadêmica, o/a estudante deverá apresentar relatório das atividades desenvolvidas à Coordenação deste curso de origem devidamente comprovadas e documentadas.

A Coordenação do Curso deverá proporcionar um momento de integração com a comunidade acadêmica para que o/a estudante socialize a experiência vivenciada em outra instituição, seja ela nacional ou internacional. Este momento deverá contar com a presença de, pelo menos, um representante da Pró-Reitoria afim e da Coordenação de Relações Internacionais (CRI).

O/a estudante que realizou atividades de Mobilidade Acadêmica devidamente comprovada deverá requerer o aproveitamento de estudos, via requerimento conforme regulamentação institucional, apresentando junto ao pedido de aproveitamento de estudos, o histórico ou o documento oficial e Programa dos Componentes Curriculares ou documento equivalente, que descreva o conteúdo abordado e suas respectivas cargas horárias, na língua original e também traduzido para o português.

Caberá ao Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, ao qual o corpo discente está vinculado, proceder à análise dos Programas dos Componentes Curriculares cursados pelas/os estudantes em Mobilidade Acadêmica. Os conteúdos curriculares cursados, que não apresentarem equivalência com as do curso do/a estudante, poderão ser aproveitados como atividades complementares, dentre outras, conforme este PPC, e lançadas no seu Histórico Escolar sob o título de "Cursadas em Mobilidade Nacional ou Internacional. Caberá a Diretoria de Ensino convalidar os componentes curriculares aprovados, pelo Colegiado de Curso.

Realizado o aproveitamento de estudos, a/o discente deverá retornar ao curso de Tecnologia em Hotelaria no qual se encontra matriculado no IFAL, para continuidade dos estudos, de acordo com este PPC.

Durante o período de Mobilidade Acadêmica, o status do/a estudante será registrado como Mobilidade Acadêmica II e o processo de renovação de matrícula será automático.

A/o discente estrangeira/o visitante, regularmente matriculado em instituições estrangeiras conveniadas, poderá realizar componentes curriculares no Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do campus Maceió do IFAL, inclusive estágio obrigatório curricular. Os contatos entre o IFAL e as instituições estrangeiras, para o cumprimento do programa, envio e recebimento das/os estudantes em intercâmbio, serão feitos por intermédio da Coordenação de Relações Internacionais do IFAL.

O IFAL procederá à certificação dos estudos/estágios realizados pelos/as estudantes estrangeiros em seu âmbito institucional ou sob sua responsabilidade. Os casos não previstos, pertinentes à Mobilidade Acadêmica Nacional e Internacional do IFAL serão resolvidos pela Pró-Reitoria afim e pela Coordenação de Relações internacionais.

## **10. CRITÉRIOS E SISTEMA 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 revelada nos sujeitos sociais como efeito da ação educativa, por meio do desenvolvimento de competências num plano multidimensional, envolvendo enfoques 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 heteroavaliação entre os sujeitos do processo de ensino e aprendizagem.

O processo de avaliação de aprendizagem do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria estabelecerá estratégias pedagógicas que assegurem preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Em consonância com o Projeto Político Pedagógico Institucional do IFAL, a avaliação da aprendizagem será desenvolvida de forma processual, paralela e contínua.

No que tange os estudantes com necessidades especiais, serão disponibilizadas provas e atividades em formatos específicos (Resolução CNE/CEB 02/2001 e Lei nº13146/2015), assim como o acompanhamento dos estudantes surdos por um intérprete de Libras, promovendo a flexibilização da correção das atividades avaliativas (Decreto 5626/2005, Lei nº13146/2015 e portaria do MEC nº3284/2003).

Para efeito de registro de resultado de aprendizagem, serão adotados os procedimentos constantes nas Normas de Organização Didática do IFAL, Resolução nº 32/CS/2014, 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.

Os resultados de aprendizagem das/os estudantes 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 2 (dois) dias úteis após entrega do resultado, desde que devidamente fundamentado e mediante requerimento da Direção de Ensino do campus. Após encaminhamento do pedido, a revisão será realizada pelo professor em primeira instância. Caso a/o estudante 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 2 (duas/dois) professoras/es da área, preferencialmente da Instituição, sendo facultada a presença do coordenador do curso, do/a professor/a da disciplina e de um representante da equipe pedagógica.

Serão obrigatórias, no mínimo, duas verificações de aprendizagem em cada componente curricular, durante o período letivo.

Será concedida avaliação substitutiva, ao final do período, à/ao estudante que deixar de ser avaliado por ausência, por motivo superior, devidamente comprovado: será concedida apenas 1 (uma) avaliação substitutiva por componente curricular; a avaliação substitutiva versará sobre o conteúdo programático referente à avaliação não realizada pela/o estudante e ocorrerá no período previsto no Calendário Letivo.

Para efeito de aprovação, são observadas as seguintes condições:

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

## **11. SISTEMAS DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**

O sistema de avaliação dos projetos de curso do IFAL fundamenta-se na Resolução nº 21/CEPE/2021, de 22 de março de 2021, que trata do regulamento do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e da Resolução nº 22/CEPE/2021, de 22 de março de 2021, que trata sobre os Colegiados dos Cursos de Graduação do IFAL.

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. Entretanto, cabe ao Núcleo Docente Estruturante (NDE) o principal trabalho quando à avaliação contínua do PPC. O NDE é composto por 5 (cinco) professores/as efetivos/as 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 e reuniões, visando realizar acompanhamento acadêmico, para possível reestruturação do curso 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:

- a) Desempenho das/os estudantes;



- b) Desempenho dos/as professores/as;
- c) Desempenho
- d) Qualidade do material didático, acervo e recursos didáticos;
- e) Qualidade e adequação do atendimento administrativo;
- f) Desempenho da coordenação do curso.

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

O IFAL, em seu PDI, contempla que suas avaliações (anualmente) abrangerão os contextos interno e externo, sendo consideradas as seguintes variáveis:

- a) Contexto interno: estudantes, professoras/es, currículo, instituição;
- b) Contexto externo: cenários e tendências das habilitações ofertadas pela instituição; cenários e tendências do setor produtivo; pesquisa com a/o estudante egressa/o; avaliação pelos segmentos representativos da comunidade.

Vale ressaltar também, dentro do processo de avaliação contínua do PCC, a finalidade da Comissão Própria de Avaliação (CPA) como Órgão Colegiado “de natureza consultiva, deliberativa e normativa, no âmbito dos aspectos avaliativos acadêmicos e administrativos” (CPA) e busca o aprimoramento constante dos cursos ofertados pelo IFAL, realizando a avaliação sistêmica dos Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs). Isso é feito por meio de um auto estudo segundo o roteiro geral proposto em nível nacional, acrescido de indicadores específicos, projeto pedagógico, institucional, cadastro e censo. Além disso, a Procuradoria Educacional Institucional (PEI) desenvolve pesquisas institucionais com o intuito de obter dados que fundamentam as análises da CPA, a fim de que esta possa coordenar os processos internos de avaliação, sistematizar e ofertar as informações necessárias para a retroalimentação do sistema de auto avaliação e melhoria contínua dos PPCs e, conseqüentemente, do Ensino Superior ofertado pelo IFAL.

## **12. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA**

O curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, para atingir os objetivos traçados e permitir que os estudantes construam e adquiram as competências requeridas para a qualificação profissional prevista, fará uso de laboratórios (informática e agenciamento de viagens), 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:

### **12.1 INSTALAÇÕES**

- 05 salas de aulas;
- 01 Sala de Coordenação do Curso;
- 01 Sala para professores;
- 01 Laboratório de Informática;
- 01 laboratório de Comunicação e Eventos
- 01 Laboratório de Alimentos e Bebidas; e
- 01 Laboratório de Hospedagem.

### **12.2 SALA DE COORDENAÇÃO DO CURSO**

A coordenação possui um ambiente necessário à 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 1 - 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	02
5	Datashow	03
6	Quadro branco para avisos	01
7	Microcomputador PC:	01
8	Impressora	01
9	Gaveteiros com chaves	02
10	Frigobar	01
11	Cafeteira	01
12	Refrigerador de água	01
13	Condicionadores de ar (Split 18000 BTUS)	02

### 12.3 SALA DAS/OS PROFESSORAS/ES DO CURSO

A sala das/os professoras/es 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 2- Estrutura da Sala dos Professores**

Item	Material	Quantidade
01	Mesa de reunião oval	01
02	Cadeira estofada	13
03	Arquivos de madeira	01
04	Armário de aço de uso privado	02
05	Split (refrigeração)	02
06	Quadro branco para avisos	01
07	Microcomputador PC	05
08	Aparelho de TV 42'	01
09	Frigobar	01
10	Bureau	03
11	Bancada de trabalho	05

### 12.4 LABORATÓRIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

SETOR	DESCRIÇÃO	QTD
	Copo Americano	99
	Copo Baixo	1
	Copo Conhaque	21
	Copo De Cerveja	18
	Taça De Água	23
	Taça De Café	1

<b>COPA</b>	Taça De Cerveja	2
	Taça De Champagne	10
	Taça De Licor	1
	Taça De Martini	19
	Taça De Vinho Branco	97
	Taça De Vinho Tinto	23
	Uísque Design	19
	Uísque Normal	21
<b>LOUÇA</b>	Conjunto De Xícaras p/Café	24
	Pires Grande	12
	Prato Fundo	22
	Prato Médio	15
	Prato Raso	24
	Ramequim	96
<b>ELETRODOMÉSTICO</b>	Cafeteira	1
	Filtro De Água	1
	Fogão Por/Indução	1
	Forno De Indução	1
	Liquidificador Doméstico Completo	4
	Liquidificador Industrial	1
<b>SETOR</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QTD</b>
<b>UTENSÍLIOS</b>	Abridor De Vinho	1
	Açucareiro	4
	Balança Digital	1
	Balde De Gelo	3
	Balde Gelo Grande	10
	Bandeja De Aço Inox	1
	Bandeja De Plástico	3
	Bandeja De Plástico Preta	19
	Bandeja Redonda Inox	4
	Bandeja Retangular Inox	7
	Bowl Médio Fundo	24
	Bowl Pequeno	1
	Bowl Raso	7
	Colher	27
	Colher De Arroz	7
	Colher De Chá	2
	Colher De Coquetel	13
	Colher De Mistura De Drinks	1
	Colher De Provador	15
	Colher De Sobremesa	5
	Colher De Sopa	20
	Concha De Cozinha	7
	Concha Pequena	2
	Copo Dosador (Plástico)	2
	Coqueteleira	1
	Cuscuzeira Grande	2
	Dosador	1
	Escorredor	2
	Espátula	3
	Espátula Corta Bolo	2
	Espremedor De Alho	1
	Espremedor De Limão	1
	Espumadeira	3
	Faca	220
Faca De Patê	11	
Faca De Peixe	18	

Faca De Serra Com Cabo Verde	2
Faca De Sobremesa	12
Faca Do Chef	2
Farinheiro	4
Forma G	5
Forma GG	7
Forma Média Esmaltada	1
Forma Pequena Esmaltada	4
Galheteiro	5
Garfo	95
Garfo De Sobremesa	98
Guardanapo De Pano Verde	13
Guardanapo De Pano Vermelho	16
Jaleco	10
Jarra	14
Jogo De Pano De Indução Antiaderente	4
Manteigueira	5
Moedor De Pimenta	3
Pá De Gelo	1
Paliteiro	6
Panela Extra Grande	3
Panela Média	2
Pegador De Gelo	3
Pegador Universal	12
Peneira De Plástico	1
Peneira Grande Inox	1
Richaud De Aço Inox	2
Rolo De Plástico	1
Saleiro	6
Socador	1
Suporte De Guardanapo	7
Suporte De Guardanapo - Liso	2
Suporte Para Vinho	2
Tábua De Vidro	1
Tampa De Bowl	24
Toalha De Mesa	8
Toalha Pequena	1
Travessa De Vidro Grande	1
Travessa De Vidro Média	1
Travessa De Vidro Pequena	1
Travessa Oval	8

## 12.5 COMPONENTES DO LABORATÓRIO DE HOSPEDAGEM

Item	Descrição	Quantidade
1	Cama de solteiro box conjugada	1
2	Colchão de solteiro	1
3	Puff cilíndrico bege com rodinhas	2
4	SMART TV Full HD 42' pol.	1
5	Frigobar	1
6	Mesinha de cabeceira branca	2

7	Mesinha de escritório (pequeno birô)	1
8	Cadeira de escritório preta*	4
9	Cadeira acolchoada bege (para birô – professor)	1
10	Escrivaninha com 3 gavetas	1
11	Condicionador de ar *	1
12	Mesa rústica de madeira com 4 cadeiras (estilo colonial)	1
13	Carteira escolar verde	11
14	Kit de limpeza com balde espremedor, Mop e placa de piso molhado	1
15	Carrinho de limpeza completo	1
16	Lixeira quadrada pequena sem tampa	1
17	Lixeira média com tampa	1
18	Cabeceira painel para cama de solteiro*	1
19	Pequeno vaso com plantas decorativas	3
20	Capa de colchão solteiro	3
21	Cobertor solteiro *	1
22	Peseira solteiro	1
23	Toalha de banho	18
24	Toalha de rosto	10
25	Toalha de piso para banheiro	12
26	Toalha de piscina	8
27	Fronha branca comum*	24
28	Lençol com elástico branco (solteiro)	3
29	Lençol sem elástico branco (solteiro)*	10
30	Lençol sem elástico branco (casal)*	12
31	Conjunto lençol - com elástico, sem elástico e fronha (logomarca do IFAL)*	8
32	Saia de cama box de solteiro	2
33	Capas protetoras de travesseiro	3
34	Travesseiro	10
35	Colcha Piquet casal branca	1
36	Colcha Piquet solteiro branca	1
37	Edredom solteiro*	8
38	Edredom casal	2
39	Toalha de mesa quadrada (branca)	2
40	Toalha de mesa redonda (branca)*	7
41	Toalha de mesa redonda (seda bege) *	1*
42	Toalha de mesa para eventos com logotipo do IFAL	1
43	Cabide	6

44	Closet com armário para rouparia	1
45	Cestinha de vime para <i>amenities</i> no banheiro	1
46	Saboneteira acrílica para sabonete em barra	1
47	Suporte para toalha de rosto (banheiro)	1
48	Suporte para toalha de banho (banheiro)	1
49	Chuveiro elétrico	1
50	Espelho (banheiro)	1
51	Pia com armário e torneira (banheiro)	1
52	Assento sanitário branco	1
53	Escova de vaso	1
54	kit de <i>amenities</i>	3
55	Sabonete em barra	5*
56	Shampoo e condicionador	9*
57	Gel pós banho	2*
58	Shampoo	2
59	Esfoliante	1
60	Cardápios diversos (room service, restaurante, frigobar)	8
61	Exemplar do Novo Testamento	2
62	Folheto de informações turísticas	2
63	Cafeteira Elétrica (item provisório no Laboratório)	1

## 12.6 SALA PARA SEMINÁRIOS, 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.

## 12.7 BIBLIOTECA

### 12.7.1 Acervo bibliográfico impresso

A Biblioteca Benevides Monte está aberta aos docentes e discentes e conta com área para estudos, leitura e sala de projeção multimídia. O sistema de

gerenciamento da biblioteca é um dos módulos do Sistema Integrado de Atividades Acadêmicas (SIGAA), Módulo biblioteca que possibilita a consulta on-line para corpo discente e docente de várias informações, tais como: a pesquisa do seu acervo, pesquisa sobre a quantidade de exemplares disponíveis para consulta e para empréstimo, renovação de empréstimos, consulta do histórico dos empréstimos de títulos, obtenção das referências dos títulos em vários formatos bibliográficos, emissão de declaração de quitação com a biblioteca, reserva de material bibliográfico, solicitação de compra de livros, e orientação de catalogação das fontes, dentre outras. A biblioteca possui um espaço virtual no site do IFAL, onde algumas informações são disponibilizadas, tais como: documentos, serviços, dados sobre suas unidades, estruturas físicas e divulgação de eventos.

A biblioteca Benevides Monte conta com cerca de 8 mil títulos e 19 mil exemplares disponíveis para consulta no SIGAA Módulo Biblioteca, dos quais, cerca de aproximadamente 500 títulos da área de formação específica e, aproximadamente 1500 exemplares do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria. O acervo bibliográfico do curso está listado no Anexo B com os respectivos quantitativos.

O acervo conta, ainda, com coleções e vídeos educativos. Esse espaço é um componente indispensável à exequibilidade do curso, aspecto basilar para efetividade da formação.

### 12.7.2 Acervo bibliográfico digital

A Biblioteca Virtual da instituição contém milhares de títulos em mais de 40 áreas do conhecimento e de 20 editoras parceiras, com livre acesso de qualquer local por meio de Login e senha do SIGAA acadêmico. Disponibiliza *e-books* no link Minha Biblioteca, pelo site do IFAL. Possibilita o acesso ao Portal Capes constituído por periódicos científicos, livros acadêmicos e normas, podendo ser acessado na instituição ou remotamente através da rede café.

### 12.7.3 Outros serviços



O IFAL possui setor gráfico para atender aos serviços de reprografia ao curso e audiovisuais compatíveis com as necessidades cotidianas. A Internet pode ser acessada na biblioteca, nas salas de aulas e laboratórios, em rede institucional.

### **13. ACESSIBILIDADE ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECIAIS**

O IFAL, cumprindo a regulamentação das Políticas de Inclusão (Dec. nº 5.296/2004) e da legislação relativa às questões étnico-raciais (Leis 10.639/03 e 11.645/08; e Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004), atende às demandas de inclusão e diversidade através do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) e Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI).

No âmbito do IFAL, o NAPNE foi instituído por meio da resolução nº 45/CS de 22 de dezembro de 2014, a presente resolução disciplina a organização, o funcionamento e as atribuições do NAPNE às pessoas portadoras de necessidades específicas.

O NEABI foi instituído pela resolução nº 29/CS de 19 de dezembro de 2018 e se propõe a oferecer uma efetiva contribuição aos estudos e pesquisas em relação à questão da diversidade étnico-racial. Além disso, pretende fomentar políticas de promoção de equidade para oportunizar às populações indígenas e negras do Estado de Alagoas, proporcionando, também, o fortalecimento de identidades negras e indígenas na comunidade escolar e em sua extensão.

O IFAL aprovou a Resolução nº 17/CS de 11 de junho de 2019 e suas alterações, que regulamentam os procedimentos de identificação, acompanhamento e avaliação de discentes com Necessidades Específicas em decorrência de deficiência e ou de altas habilidades ou superdotação, Transtornos do Espectro Autista (TEA), transtornos de aprendizagem ou alguma limitação transitória, necessitem de um acompanhamento diferenciado.

O NAPNE e a Coordenação Pedagógica devem articular o acolhimento dos/as discentes, com acompanhamento pela equipe da assistência estudantil do Campus: Setor de Psicologia, Serviço Social e Equipe de Saúde.

O NAPNE de forma colaborativa com a coordenação pedagógica, docentes e Equipe multiprofissional do IFAL, será o responsável pela elaboração e acompanhamento do Plano Educacional Individualizado (PEI), e poderá fazer um encaminhamento externo, quando necessário, por meio de parceria com a rede de proteção social. Para cada estudante que apresente necessidade específica deverá ser elaborado um Plano Educacional Individualizado.

A partir da estruturação do PEI, deverão ser organizadas as adaptações curriculares. Adaptações Curriculares deverão ser elaboradas por componente curricular, com a descrição das adaptações/adequações que serão realizadas durante todo o período letivo. O docente deverá elaborar as adaptações curriculares, considerando as demandas observadas na orientação realizada pela equipe do NAPNE e psicologia.

É conferido aos/as estudantes com necessidades específicas a possibilidade de serem avaliados sob formas ou condições adequadas à sua situação, considerando seus limites e potencialidades, facilidades ou dificuldades em determinadas áreas do saber ou do fazer, e contribuindo para o crescimento e a autonomia.

### 13.1 ACESSIBILIDADE ARQUITETÔNICA

O espaço físico atende às necessidades dos professores e estudantes, permitindo a qualidade na realização das atividades acadêmicas e técnico-administrativas, através da manutenção de ambientes salubres (bem dimensionados, iluminados e ventilados).

Com o intuito de atender ao Decreto nº 5.296/2004, que regulamenta a Lei nº 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica e a Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras

de deficiência ou com mobilidade reduzida, o Campus Maceió tem adotado medidas para sanar as deficiências arquitetônicas de acessibilidade.

## 13.2 ACESSIBILIDADE COMUNICACIONAL

A acessibilidade comunicacional virtual é uma ferramenta fundamental e desta forma, um novo modelo de identidade digital, padronizado pelo Governo Federal e atende às principais recomendações de acessibilidades indicadas para web.

Na Internet, acessibilidade refere-se principalmente às recomendações do *World Content Accessibility Guide (WCAG)* do W3C e, no caso do governo brasileiro, ao Modelo de Acessibilidade em Governo Eletrônico (e-MAG). O e-MAG está alinhado às recomendações internacionais, e estabelece padrões de comportamento acessível para sites governamentais do Governo Brasileiro.

Na parte superior do Portal do IFAL ([www.ifal.edu.br](http://www.ifal.edu.br)), existe uma barra de acessibilidade onde se encontram teclas de atalho para navegação padronizada e a opção para alterar o contraste. Essas ferramentas estão disponíveis em todas as páginas do Portal. O site do IFAL também é acessível em Libras, em Espanhol e em Inglês.

## 14. QUADRO DOCENTE

O Curso Superior de Hotelaria tem seu corpo docente formado pelos professores do Instituto Federal de Alagoas (IFAL) que atuam nas áreas de Administração, Gestão de Turismo, Relações Públicas, Licenciatura em Letras, Licenciatura em Ciências Sociais, Licenciatura em Matemática e Tecnologia da Informação.

Dispõe de apoio técnico administrativo do Campus Maceió na estrutura:

- a) Direção Geral
- b) Diretoria de Ensino;
- c) Departamento de Ensino Superior;

- d) Coordenação do Curso;
- e) Técnico de Laboratório em Hospedagem\*;
- f) Diretoria de Extensão, Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação;
- g) Coordenação de Relações Empresariais e Egressos – CREE;
- h) Diretoria de Apoio Acadêmico
- i) Coordenação de Registros Acadêmicos;
- j) Departamento de Apoio Estudantil.

\*O técnico de Laboratório de Hospedagem:

Técnico de Laboratório de Hospedagem	Formação Acadêmica	Titulação	Regime de Trabalho
Antônio de Pádua Dávila	Graduado em Turismo e Arquitetura.	Mestre	40h

#### 14.1 DOCENTES DO CURSO

O quadro de docentes do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, do Campus Maceió é atualmente composto por 30 professores, distribuídos entre Especialistas, Mestres e Doutores, conforme perfil apresentado no quadro seguinte:

**Quadro 3 – Docentes do curso**

	Professor	Formação Acadêmica	Titulação	Regime de Trabalho
1	Adriana Thiara de Oliveira Silva <b>(Doutoranda)</b>	Comunicação Social (Relações Públicas)	Mestre	DE
2	Amaro Hélio Leite	Bacharel em Sociologia Doutor em História	Doutor	DE
3	Christiane Batinga Agra	Licenciatura Letras/ Inglês	Doutora	DE
4	Cleusa Salvina Ramos Maurício Barbosa	Licenciatura Letras/ Inglês	Doutora	DE
5	Daniel de Jesus Pereira <b>(Doutorando)</b>	Contabilidade	Mestre	DE
6	Danielly Caldas de Oliveira <b>(Mestranda)</b>	Psicologia	Especialista	DE
7	Eduardo Cardoso Moraes	Sistemas de Informações	Doutor	DE
8	Elaine dos Santos Sgarbi	Licenciatura Letras/Espanhol	Mestre	DE
9	Eronilma Barbosa	Licenciatura Letras/Espanhol	Doutora	DE

10	Felipe Vasconcelos Cavalcante	Bacharel em Direito	Mestre	40h
11	Gertrudes Magna Sales da Silva	Bacharel em Administração	Mestre	DE
12	Jasete Maria da Silva Pereira	Bacharel em Administração Hoteleira	Doutora	DE
13	Joana Darc Ferreira de Macêdo	Mestre em Educação	Mestre	DE
14	José Almeida dos Santos <b>(Doutorando)</b>	Bacharel em Administração Hoteleira	Mestre	DE
15	José Maurício Pereira Pinto	Licenciatura em Geografia e Mestrado	Doutor	DE
16	Lorena Norberta da Silva	Letras	Mestre	DE
17	Lauro Lopes Pereira Neto	Psicologia	Doutor	DE
18	Otávio Monteiro Pereira	Filosofia	Mestre	DE
19	Paulo Henrique Lima de Alcântara	Engenharia Química,	Mestre	40h
20	Rita de Cássia Cavalcante (Substituta)	Contabilidade	Mestre	DE
21	Rogério de Alencar Gouveia	Bacharel em Administração	Mestre	DE
22	Rosângela Ferreira (substituta)	Psicologia	Mestre	DE
23	Rosânia de Almeida Lima	Licenciatura em Letras	Mestre	DE
24	Rossana Viana Gaia	Bacharela em Comunicação Social Mestre em Educação e Doutora	Doutora	DE
25	Sibele Castro Silva <b>(Colaboração C. Maragogi)</b>	Bacharel em Turismo	Mestre	DE
26	Silier Moraes de Souza	Bacharel em Administração	Mestre	DE
27	Silvio Leonardo Nunes de Oliveira	Bacharel em Educação Física	Mestre	DE
28	Valéria Alves Montes	Bacharela em Relações Públicas	Doutora	DE
29	Valéria Goia Vasco Teixeira <b>(Mestranda)</b>	Bacharela em Turismo	Especialista	DE
30	Victor Sgarbi <b>(Doutorando)</b>	Bacharel em Administração	Mestre	DE

Fonte: SIGRH Campus Maceió

Os docentes desse Instituto estão enquadrados na Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, criada a partir Lei nº 11.784/2008. Os servidores técnica/o-administrativos estão enquadrados no Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação (PCCTAE), criado pela Lei nº 11.091/2005

## 14.2 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 4 - Núcleo Docente Estruturante**

<b>Docente</b>	<b>Graduação</b>	<b>Titulação</b>	<b>Atuação Profissional na Educação Básica</b>	<b>Atuação Profissional na Educação Superior</b>	<b>Regime de Trabalho</b>
Gertrudes Magna Sales da Silva	Bacharel em Administração	Mestrado	25 anos	20 anos	DE
Jasete Maria da Silva Pereira	Bacharela em Administração Hoteleira	Doutorado	18 anos	23 anos	DE
Silier Moraes de Souza	Bacharel em Administração	Mestrado	20 anos	24 anos	DE
Felipe Vasconcelos Cavalcante	Bacharel em Direito	Mestrado	14 anos	23 anos	40h
Lauro Lopes Pereira Neto	Psicólogo	Doutorado	25 anos	20 anos	DE

Fonte: SIGRH IFAL

### 14.3 ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR DO CURSO

De acordo as normas internas da instituição, as funções do coordenador são:

- I. Planejar, coordenar e acompanhar a execução das atividades pedagógicas do curso em colaboração com a Diretoria de Ensino, o Departamento de Ensino Superior e a equipe técnico-pedagógica;
- II. Coordenar a organização e operacionalização do curso, componentes curriculares, turmas e professores para o período letivo;
- III. Gerenciar o processo de elaboração, planejamento e execução do projeto pedagógico do curso, mantendo-o atualizado em todos os seus aspectos e na forma da lei;
- IV. Realizar o acompanhamento acadêmico dos estudantes no processo ensino aprendizagem junto aos docentes e a equipe técnico-pedagógica visando a permanência e êxito;
- V. Presidir o Colegiado do Curso e o Núcleo Docente Estruturante (NDE);
- VI. Incentivar a execução de projetos de iniciação científica, pesquisa e

- inovação, programas de monitoria e atividades de extensão acadêmica, cultural, esportiva e comunitária desenvolvidos no âmbito do curso;
- VII. Articular o planejamento de eventos técnico-científicos, culturais e desportivos promovidos pelo curso;
  - VIII. Zelar pela aplicação dos princípios do Projeto Político Pedagógico Institucional, das Normas de Organização Didática e da legislação em vigor;
  - IX. Coordenar os processos de avaliação das condições de ensino e avaliação institucional no âmbito do curso, a exemplo de reconhecimento e renovação de reconhecimento;
  - X. Acompanhar a alimentação e atualização dos dados dos sistemas de informação e/ou bases de dados internas e externas à Instituição atinentes ao curso de acordo com as orientações da Procuradoria Educacional Institucional;
  - XI. Participar de todas as solenidades oficiais vinculadas ao curso, tais como formaturas, aulas inaugurais, reuniões de recepção de novos estudantes e/ou eventos da área que necessite a presença do coordenador;
  - XII. Planejar e realizar reuniões periódicas com docentes do curso e equipe técnico pedagógica sobre os indicadores de qualidade e efetividade dos processos de ensino no âmbito do curso;
  - XIII. Fazer circular informações oficiais e de eventos relativos ao curso de forma clara, objetiva e respeitosa, entre os interessados;
  - XIV. Coordenar o planejamento e a execução da programação de aulas decampo e visitas técnicas do curso realizadas pelos estudantes, juntamente com os professores.

### **15. CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTES**

Concluído todo o itinerário formativo, previsto no plano de curso, a/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 2190 horas/aula do curso, com todos os seus componentes curriculares (disciplinas, estágio supervisionado, atividades complementares e práticas extensionistas).

## **REFERÊNCIAS**

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil, 1988.

BRASIL. Decreto nº 5.296 de 2 de dezembro de 2004. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ Ato2004-2006/2004/Decreto/D5296.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2004-2006/2004/Decreto/D5296.htm).

BRASIL. Decreto nº 5.296 de 2 de dezembro de 2004. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ Ato2004-2006/2004/Decreto/D5296.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2004-2006/2004/Decreto/D5296.htm).

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

BRASIL. Decreto nº 7.724, de 16 de maio de 2012 - Regulamenta a Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, que dispõe sobre o acesso a informações previsto no inciso XXXIII do **caput** do art. 5º, no inciso II do § 3º do art. 37 e no § 2º do art. 216 da Constituição.

BRASIL. Lei nº 11.741, de 17 de julho de 2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

BRASIL. Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

BRASIL. Lei nº 130005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências.

BRASIL. Lei nº 9394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece diretrizes e bases da educação Nacional.

BRASIL. MEC. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. 3. ed. 2016. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category\\_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192). Acesso em: 20 nov. 2019.

BRASIL. MEC. Concepção e diretrizes: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. Brasília: MEC/SETEC, 2008.



BRASIL. Portaria nº 1.134/2016, de 10 de outubro de 2016. Revoga a Portaria MEC nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004 e estabelece nova redação para o tema. Disponível em: <https://in.gov.br/web/dou/-/portaria-no-1-134-de-10-de-outubro-de-2016-22055503-22055503>. Acesso em: 20 nov. 2019.

BRASIL. Portaria nº 3, de 7 de maio de 2007. Institucionaliza o Modelo de Acessibilidade em Governo Eletrônico e-MAG no âmbito do Sistema de Administração dos Recursos de Informação e Informática (SISP).

CONSELHO FEDERAL DE ADMINISTRAÇÃO. Resolução Normativa CFA nº 505, 11 de maio de 2017. Dispõe sobre o registro no Conselho Regional de Administração, dos diplomados em Cursos Superiores de Tecnologia conexos à ciência da Administração. Disponível em: <https://documentos.cfa.org.br/?c=documento&a=show&id=56>

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Parecer CNE/CES nº 19/2008, aprovado em 31 de janeiro de 2008. Consulta sobre o aproveitamento de competência de que trata o art. 9º da Resolução CNE/CP nº 3/2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Disponível em: [https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE\\_pces01908.pdf?query=Cursos%20T%C3%A9cnicos%20de%20N%C3%ADvel%20M%C3%A9dio](https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_pces01908.pdf?query=Cursos%20T%C3%A9cnicos%20de%20N%C3%ADvel%20M%C3%A9dio)

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Parecer CNE/CES nº 212/2006, aprovado em 10 de agosto de 2006 - Aproveitamento de disciplinas cursadas no curso de Formação de Técnicos em Radiologia em Curso Superior de Tecnologia Radiológica.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Parecer CNE/CES nº 239/2008, aprovado em 6 de novembro de 2008 - Carga horária das atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Parecer CNE/CES nº 277/2006, aprovado em 7 de dezembro de 2006 - Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Parecer CNE/CES nº 436/2001, aprovado em 2 de abril de 2001 - Orientações sobre os Cursos Superiores de Tecnologia - Formação de Tecnólogo.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Parecer CNE/CP nº 29/2002, aprovado em 3 de dezembro de 2002 - Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Parecer CNE/CP nº 6/2006, aprovado em 6 de abril de 2006 - Solicita pronunciamento sobre Formação Acadêmica X Exercício Profissional.

FRIGOTTO, Gaudêncio. Educação e a Crise do Capitalismo. 6. ed. São Paulo: Cortez, 2010.

GENTILI, P. Pedagogia da exclusão: crítica ao neoliberalismo em educação. Petrópolis: Vozes, 2013.

INSTITUTO BRASILEIRO DE PESQUISAS GEOGRÁFICAS. Panorama: Estados e cidades. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/panorama>. Acesso em: 20 nov. 2019.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. CEPE. Deliberação nº 17/CEPE, de 28 de março de 2016. Estabelece normas para admissão de estudante especial nos cursos de graduação, do Instituto Federal de Alagoas.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. CEPE. Deliberação nº 18/CEPE, de 21 de maio de 2018. Aprova o regulamento de mobilidade acadêmica no âmbito do Instituto Federal de Alagoas.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. CEPE. Deliberação nº 28/CEPE, de 24 de setembro de 2018. Regulamenta a prática extensionista como componente curricular obrigatória nos projetos pedagógicos dos cursos de graduação do Instituto Federal de Alagoas.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. CEPE. Deliberação nº 64/CEPE, de 09 de outubro de 2017. Aprova o regulamento do Exame de Proficiência dos cursos de graduação do Instituto Federal de Alagoas.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. CEPE. Resolução nº 22/2021 CEPE/IFAL de 21 de março de 2021. Aprova o Regulamento para constituição e funcionamento dos Núcleos Docentes Estruturantes - NDE dos cursos de graduação ofertados pelo Instituto Federal de Alagoas.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. CEPE. Resolução nº 22/2021 CEPE/IFAL de 22 de março de 2021. Aprova o Regulamento para constituição e funcionamento dos Colegiados dos Cursos de Graduação, ofertados pelo Instituto Federal de Alagoas.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. CS. Resolução nº 03/CS, de 2017, Normas de Organização Didática do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. CS. Resolução nº 15/2019-CS, de 06 de junho de 2019. Complementa e normatiza o Estatuto, disciplinando a organização, as competências e o funcionamento do IFAL.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. CS. Resolução nº 17/CS, de 11 de junho de 2019 que aprovou a regulamentação de procedimentos de identificação, acompanhamento e avaliação de discentes com necessidades especiais.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. CS. Resolução nº 26/CS, de 31 de outubro de 2019. Plano de desenvolvimento institucional.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. CS. Resolução nº 34/CS, de 14 de outubro de 2015 que aprovou o Regulamento para habilitação de empresas Juniores no Instituto Federal de Alagoas.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. CS. Resolução nº 34/CS, de 30 de agosto de 2013. Aprova o regulamento que estabelece as diretrizes para a realização de estágio dos estudantes do Instituto Federal de Alagoas.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. Deliberação nº 66/2020, de 21 de dezembro de 2020, aprova a deliberação que trata sobre a oferta de componentes curriculares, com carga horária parcial ou integralmente no formato de ensino a distância EaD, nos cursos de graduação presenciais oferecidos pelo IFAL e reconhecidos pelo MEC. Disponível em: <https://www2.ifal.edu.br/o-IFAL/ensino/legislacao-e-normas/deliberacao-n-66-2020-reit.pdf>.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. DGCM. Normativo 001/2017, de 02 de agosto de 2017. Regulamento as competências e atribuições dos Setores que compõem a Estrutura Organizacional do Campus Maceió, até a Publicação do Regimento Interno do Campus Maceió.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. GR. Portaria n° 1483/GR, de 19 de setembro de 2012. Aprova o regulamento de trabalhos de conclusão de curso.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. GR. Portaria n° 3128/GR, de 04 de dezembro de 2018. Estabelece procedimentos para análise de solicitação de prorrogação de prazo máximo para integralização curricular e consequente autorização de emissão de diploma em curso técnicos de nível médio, de graduação e pós-graduação lato sensu e dá outras providências.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. GR. Portaria n° 424/GR, de 15 de abril de 2010. Aprova na forma do anexo, as atualizações na Normas de Organização Didática do Instituto Federal de Alagoas aos dispositivos da lei 11.892/2008.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. GR. Portaria n° 885, de 28 de fevereiro de 2020. Torna obrigatório o uso de meio eletrônico para realização de processos administrativos e documentos no âmbito do Instituto Federal de Alagoas.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. Plano de Desenvolvimento Institucional IFAL 2019-2023 (PDI), de outubro de 2019.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. PROEN-DG. Instrução Normativa n° 1/2020, de 23 de dezembro de 2020, dispõe sobre os procedimentos a serem adotados para fins de registro acadêmico, nos casos de cancelamento, suspensão ou antecipação de componentes curriculares no período de Ensino Remoto Emergencial para os cursos de graduação do IFAL.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. PROEN-DG. Orientação Normativa n° 02/2014, de 22 de outubro de 2014, Criação ou Adequação Curricular dos Cursos da Educação Básica e Superior.

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. Projeto Político Pedagógico Institucional IFAL (PPPI), de dezembro de 2013.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Parecer CNE/CES n° 239/2008, de 6 de novembro de 2008. Trata da carga horária das atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Parecer CNE/CES n° 90/2008, aprovado em 10 de abril de 2008. Solicita que o CNE examine a questão do profissional formado pelo Curso Tecnológico em Resgate e Socorro, implantado em 2002. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2008/pces090\\_08.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2008/pces090_08.pdf)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Parecer CNE/CP n° 7/2020, aprovado em 19 de maio de 2020, Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica, a partir da Lei n° 11.741/2008, que deu nova redação à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Portaria n° 1095, de 25 de outubro de 2018. Dispõe sobre a expedição e o registro de cursos superiores de graduação no âmbito do sistema federal de ensino.

SILVA, Alexandre Manuel Ângelo da. **Economia de Maceió**: diagnóstico e proposta para construção de uma nova realidade. Brasília: Ipea: 2013. Disponível em: <https://repositorio.ipea.gov.br/handle/11058/2335>

## **ANEXO A - REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

---

### **PORTARIA nº 2394/GR, de 07 de outubro de 2015**

#### **CAPÍTULO I – DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES E SUAS FINALIDADES**

Art. 1º) O presente Regulamento tem por finalidade normatizar o aproveitamento de Atividades Complementares que compõem o Currículo do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Instituto Federal de Alagoas – IFAL, Campus Maceió, de acordo com a carga horária inserida na estrutura curricular do respectivo curso, sendo o seu integral cumprimento indispensável para a colação de grau.

Art.2º) Consideram-se *Atividades Complementares* para os efeitos previstos pela proposta curricular do curso, aquelas que, guardando relação de conteúdo com atividades de cunho acadêmico, representam instrumentos válidos para o aprimoramento da formação básica e profissional do futuro tecnólogo, independentemente de ser atividade oferecida internamente ou por qualquer outra instituição, pública ou privada.

Parágrafo Único: As atividades complementares, como componentes curriculares enriquecedores, abrangendo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, interdisciplinares, de permanente contextualização e atualização, devem possibilitar ao aluno vivências acadêmicas compatíveis com as relações do mercado de trabalho, estabelecidas ao longo do curso, notadamente integrando-as às diversas peculiaridades regionais e culturais.

Art. 3º) As Atividades Complementares do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, do Instituto Federal de Alagoas, têm como objetivos:

- I – Promover a interdisciplinaridade pela efetiva integração entre os conteúdos de ensino que compõem a Matriz Curricular do curso;
- II – Integrar teoria/prática, por meio de vivência e/ou observação de situações reais;

III – Propiciar a contemporaneidade do currículo, ensejando o desenvolvimento de temas emergentes da área, decorrentes das transformações da sociedade e de seus avanços;

IV – Articular o trinômio: ensino, pesquisa e extensão;

V – Promover a contextualização do currículo a partir do desenvolvimento de temas regionais e locais, julgados significativos para a formação profissional pretendida;

VI – Ampliar a dimensão da Matriz Curricular pela pluralidade e diversificação das atividades que podem ser vivenciadas pelo aluno;

VII – Possibilitar aos alunos exercitarem o seu livre arbítrio e a sua cidadania, atuando como sujeitos ativos, agentes do seu próprio processo histórico, capazes de selecionar os conhecimentos mais relevantes para os seus processos de desenvolvimento.

Art. 4º) As Atividades Complementares, incluem:

- a) Participação em pesquisa de iniciação científica, com pesquisador ou grupo de pesquisa de instituição reconhecida pelo MEC ou Conselho Estadual de Educação;
- b) Participação em projetos e programas de extensão;
- c) Participação no programa de monitoria do IFAL, visando o crescimento didático-pedagógico do aluno, através do acompanhamento de um professor do respectivo curso, no mínimo de um semestre completo;
- d) Participação em eventos, tais como: cursos, seminários, simpósios, colóquios, conferências, workshops, mesa de debates, feiras, palestras, oficinas, com emissão de certificado constando do número de horas;
- e) Apresentação de trabalhos em seminários e congressos desde que externos ao curso;
- f) Participação em comissões organizadoras de eventos e colegiados;
- g) Estágios curriculares não obrigatórios, desde que realizados em áreas compatíveis a do curso;

- h) Publicação de artigo científico e/ou relatório de pesquisa e/ou ensaio e/ou monografia e/ou capítulo de livro ou similares em periódico especializado, com comissão editorial, sem a necessidade de ser o primeiro autor;
- i) Desenvolvimento de trabalho voluntário em ações sociais e comunitárias;
- j) Realização de cursos livres (idioma e/ou na área da computação e da informática), em instituição juridicamente constituída, com carga horária total mínima de 40 horas, frequência e aprovação comprovadas;
- k) Participação em projetos de consultoria de Empresa Júnior do IFAL;
- l) Premiação em concurso relacionados com os objetivos do curso;
- m) Instrutor de curso livre ou de extensão relacionado com a formação acadêmica;
- n) Eventos extra classe, que visem integrar teoria/prática, por meio de vivência e/ou observação de situações reais (visita técnica/científica)

§ 1º) As atividades complementares acima mencionadas, podem ser desenvolvidas em qualquer período a partir do ingresso do aluno no curso, incluindo recesso e férias acadêmicas, conforme limite de carga horária discriminado no Anexo I

§ 2º) As atividades complementares possuem **natureza obrigatória**, nos termos das diretrizes definidas pelo Conselho Nacional de Educação.

§ 3º) A escolha e validação das atividades complementares deverão ser fundadas no perfil do egresso, bem como nos objetivos do curso propiciando ao aluno enriquecimento curricular, diversificação temática e aprofundamento interdisciplinar.

§ 4º) Alunos oriundos de transferência, caso apresente no Histórico Escolar carga horária referente a Atividades Complementares terá aproveitamento parcial ou total da mesma.

## **CAPÍTULO II – DAS COMPETÊNCIAS**

Art. 5º) O acompanhamento e a validação das Atividades Complementares ficarão sob a responsabilidade da Coordenação do respectivo curso;

§ 1º) O Coordenador do Curso devolverá analisar e validar a carga horária de acordo com o Regulamento das Atividades Complementares por meio de processo eletrônico ou via sistema - SIGAA;

§ 2º) As Atividades Complementares serão fixadas em horas, que serão lançadas no histórico escolar do(a) aluno(a) pelo DAA;

Art. 6º) Ao aluno compete:

- a) Providenciar a documentação que comprove a sua participação em Atividades Complementares, contendo tipo, nome, data, local e carga horária;
- b) Enviar a documentação com o(os) devidos(s) comprovante(s) da(s) atividades(s) realizada(s), em cada semestre letivo do curso, respeitando o calendário escolar semestral, via SIGAA ou através de processo eletrônico diretamente para a coordenação do curso.

Parágrafo Único: Antes de realizar qualquer atividade complementar que não tenha pontuação pré-fixada no anexo I, ou participe de alguma que não apresente carga horária, o aluno deve, previamente, obter um parecer da Coordenação do Curso, inclusive quanto à carga horária a ser considerada e registrada.

### **CAPÍTULO III – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 7º) Os casos omissos deste Regulamento serão resolvidos e decididos pelo Núcleo Docente Estruturante e Coordenação do curso.

Art. 8º) Este Regulamento, **aprovado em 20 (vinte) de janeiro de 2022**, pelo Núcleo Docente Estruturante do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, entra em vigor, revogando-se as disposições em contrário, na data de sua aprovação pelo NDE.

#### **LIMITE DE CARGA HORÁRIA DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

ARTIGO 4º:

Nº de ordem	ATIVIDADES	Limite Máximo
01	Participação em Pesquisa de Iniciação Científica- (alínea a)	40 horas
02	Participação em Projetos e Programa de Extensão – (alínea b)	40 horas
03	Participação no programa de monitoria (alínea c)	40 horas
04	Participação em eventos (alínea d)	
	04.1 - Cursos	80 horas
	04.2 - Seminário	40 horas
	04.3 - Simpósios	40 horas
	04.4 - Conferências	40 horas



	04.5 - Workshops 04.6 - Mesa de debates 04.7 - Feiras 04.8 - Fórum 04.9 - Jornadas 04.10 -Palestras 04.11 –Oficinas 04.12 – Congressos	40 horas 40 horas 40 horas 40 horas 40 horas 80 horas 40 horas 80 horas
05	Apresentação de trabalhos em seminários e congresso externos (alínea e)	40 horas
06	Participação em comissões organizadoras de eventos (alínea f)	40 horas
07	Estágios Curriculares não obrigatórios (alínea g)	80 horas
08	Publicação de artigo científico e/ou relatórios de pesquisa e/ou ensaio e/ou monografia e/ou capítulo de livro (alínea h)	40 horas
09	Desenvolvimento de trabalho voluntário em ações sociais e comunitários (alínea i)	40 horas
10	Realização de cursos livre – (alínea j)	40 horas
11	Participação em projetos de consultoria de Empresa Junior (alínea k)	40 horas
12	Premiação em concurso relacionados com os objetivos do curso (alínea l)	20 horas
13	Instrutor de curso livre – (alínea m)	20 horas
14	Eventos Extra classe – Visitas Técnicas/científicas (alínea n)	80 horas

**ANEXO B - ACERVO DA BIBLIOTECA**

BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
1	ANDREOLA, Balduino A. <b>Dinâmica de grupo</b> : jogo da vida e didática do futuro. Petrópolis: Vozes.	6
2	ARON, R. <b>Etapas do pensamento sociológico</b> . São Paulo: Martins Fontes	11
3	ATHENIENSE, Luciana Rodrigues. <b>A responsabilidade jurídica das agências de viagem</b> . Belo Horizonte: Del Rey.	8
4	BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. <b>Hotelaria à luz do direito do turismo</b> . São Paulo: Editora São Paulo.	5
5	BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. <b>Passaporte para o sabor</b> : tecnologias para a elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC.	5
6	BENI, Mário Carlos. <b>Análise estrutural do turismo</b> . São Paulo: SENAC.	5
7	BENI, Mário Carlos. <b>Gestão hoteleira</b> . São Paulo: Saraiva.	9
8	BLACK, Michael CAPEL, Annette. <b>Objective IELTS</b> . Cambridge University Press.	5
9	BOCK, Ana Mercês Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. <b>Psicologia</b> . Saraiva Educação AS. Disponível em: Biblioteca Virtual do IFAL (Minha Biblioteca)	e-book
10	BOEGER, Marcelo Assad. <b>Gestão em hotelaria hospitalar</b> . São Paulo: Atlas	4
13	CÂNDIDO, Índio. <b>Governança em hotelaria</b> . Caxias do Sul: EDUCS.	4
12	CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. <b>Recepção hoteleira</b> . Caxias do Sul: EDUCS	2
14	CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. <b>Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira</b> . São Paulo: EDUSP	10
15	CARDELLA, Benedito. <b>Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística</b> : segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. São Paulo: Atlas	4
16	CARTER, Ronald MCCARTHY, Michael. <b>Cambridge grammar of English</b> . Cambridge University Press	8
17	CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b> . Caxias do Sul: EDUCS.	9
18	CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b> . Caxias do Sul: EDUCS.	9
19	CASTELLI, Geraldo. <b>Gestão hoteleira</b> . São Paulo: Saraiva.	9
20	CESCA, Cleuza G. Gimenes. <b>Organização de eventos</b> . São Paulo: Summus.	5
21	CHAUÍ, Marilena. <b>Iniciação à filosofia</b> . São Paulo: Ática	2
22	CHIAVENATO, Idalberto. <b>Introdução à Teoria Geral da Administração</b> . São Paulo: Makron Books	7
23	CREPALDI, Sílvio Aparecido et al. <b>Auditoria Contábil</b> . 11. ed. São Paulo: Atlas Disponível em: Biblioteca Virtual, IFAL	online

2 4	DAVIDSON, Theresa. <b>Inglês para Hotelaria</b> . Fortaleza, Sebrae.	5
2 5	DAVIES, Carlos Alberto. <b>Alimentos e Bebidas</b> . Caxias do Sul: EDUCS.	10
2 6	DE BIAGGI, Enaura T. Kriech. <b>Enjoy your Stay: Inglês Básico para Hotelaria e Turismo</b> . São Paulo: Disal Editora	6
IT E M	DESCRIÇÃO	Q T D E
8 5	<b>Dictionary of Contemporary English</b> . London, Longman.	5
2 7	DOLABELA, Fernando. <b>Oficina do Empreendedor</b> . São Paulo: Editora de Cultura	3
2 8	DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo: transformando ideias em negócios</b> . Revista e Atualizada. Rio de Janeiro: Campus.	5
2 9	DUARTE, Cristina Aparecida. <b>Diferencias de usos gramaticales entre Español/Português</b> . Madrid: Edinumen	3
3 0	DUARTE, Vladir Vieira. <b>Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos</b> . São Paulo: Editora SENAC São Paulo.	6
3 1	FARACO, Carlos Alberto; TEZZA, Cristóvão. <b>Prática de texto para estudantes universitários</b> . Petrópolis: Vozes	6
3 2	FIORELLI, J. O. <b>Psicologia para administrativo: razão e emoção no comportamento organizacional</b> . São Paulo: Atlas. Disponível em: Biblioteca Virtual do IFAL (Minha Biblioteca)	e- bo ok
3 3	FLANDRIN, Jean-Louis. <b>História da Alimentação</b> . São Paulo: Estação Liberdade.	5
3 5	FREUND, Francisco Tommy. <b>Alimentos e bebidas: uma visão gerencial</b> . Rio de Janeiro: Senac Nacional	3
3 4	FREUND, Francisco Tommy. <b>O mundo da cozinha: perfil, técnicas de trabalho e mercado</b> . Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional.	5
3 6	GARCIA, Maria de los Ángeles J HERNÁNDEZ, Josephine Sánchez. <b>Español sin Fronteras</b> . São Paulo: Scipione	5
3 7	GAUTHIER, F. A. O; MACEDO, M; LABIAK JUNIOR, Silvestre. <b>Empreendedorismo</b> . Curitiba: Livro Técnico	3
3 8	GEAR, Jolene GEAR, Robert. <b>Cambridge preparation for the TOEFL test</b> . Cambridge University Press	5
3 9	GEORGINA, Marcelo. <b>Automação aplicada: descrição e implementação de sistemas sequenciais</b> . São Paulo, Érica. Disponível em: Biblioteca Virtual, IFAL	3
4 0	GESSER, A. <b>Libras? Que Língua é essa?</b> crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola.	5
4 1	GIACAGLIA, M. C. <b>Organização de eventos: teoria e prática</b> . São Paulo: Cengage Learning.	10
4 2	GIL, Antônio Carlos. <b>Como elaborar projetos de pesquisa</b> /Antônio Carlos Gil. São Paulo: Atlas.	8
4 3	GODED, M. VARELA, R. <b>Bienvenidos 1 - turismo y hostelería</b> . Madrid: Editorial Clave ELE	5
4 4	GODED, Margarita. VARELA, Raquel. <b>Bienvenidos 2 - turismo y hostelería</b> . Madrid: Editorial Clave ELE.	5
4 5	GODED, Margarita; VARELA, Raquel. MADRID. <b>Bienvenidos, 2 – turismo y hostelería I</b> Clave ELE	5
4 6	GODOI, A. F. <b>Hotelaria Hospitalar e Humanização no atendimento em hospitais</b> . Editora Ícone	5
4 7	GONÇALVES, Luiz Cláudio. <b>Gestão ambiental em meios de hospedagem</b> ; Aleph	2
4 8	GUEDES, Maria Hermínia de Sousa. <b>Oficina da Brincadeira</b> . Rio de Janeiro: Spirit	5
5 0	HERMOSO, Alfredo González. <b>Conjugar es fácil</b> . Madrid: Edelsa	5

5 1	HESSER, Johannes. <b>Teoria do conhecimento</b> . São Paulo: Martins Fontes	12
5 2	IFAL. Manual de trabalhos acadêmicos. Maceió: IFAL, online. Disponível em: <a href="https://www2.ifal.edu.br/aceso-a-informacao/institucional/orgaos-colegiados/conselho-de-ensino-pesquisa-e-extensao/arquivos/deliberacao-no-29-cepe-2020-anexo-manual-de-trabalhos-academicos-do-ifal.pdf/view">https://www2.ifal.edu.br/aceso-a-informacao/institucional/orgaos-colegiados/conselho-de-ensino-pesquisa-e-extensao/arquivos/deliberacao-no-29-cepe-2020-anexo-manual-de-trabalhos-academicos-do-ifal.pdf/view</a>	on - lin e
5 3	KOCH, Ingedore V. <b>Ler e compreender</b> : os sentidos do texto. São Paulo: Contexto	6
5 4	KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. <b>Princípios de Marketing</b> . São Paulo: Pearson Prentice Hall	3
5 5	KUNSCH, Margarida Maria Krohling (Org.). <b>Obtendo resultados com relações públicas</b> : como utilizar adequadamente as relações públicas em benefício das organizações e da sociedade em geral. São Paulo: Pioneira Thompson Learning	5
5 6	KUNSCH, Maria Margarida Krohling. <b>Relações públicas e modernidade</b> : novos paradigmas na comunicação organizacional. São Paulo: Summus.	6
5 7	LAKATOS, Eva Maria. <b>Fundamentos de metodologia científica</b> . São Paulo: Atlas	12
5 8	LAUDON, Kenneth. <b>Sistemas de Informação Gerenciais</b> : administrando a empresa digital. São Paulo: Prentice Hall	4
5 9	LEGISLAÇÃO em Segurança e Saúde no Trabalho (Lei 6.514/77 e Normas Regulamentadoras aprovadas pela Portaria MTb3.214/78 e alterações). Disponível em: <a href="https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra;jsessionid=9CFA236F73433A3AA30822052EF011F8.proposicoesWebExterno1?codteor=309173&amp;filename=LegislaaoCitada+-">https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra;jsessionid=9CFA236F73433A3AA30822052EF011F8.proposicoesWebExterno1?codteor=309173&amp;filename=LegislaaoCitada+-</a>	on - lin e
6 0	LINDBERG, K e Hawkins, D., <b>Ecoturismo</b> : um guia para planejamento e gestão. 2a Ed. São Paulo: SENAC	2
6 1	LOVELOCK, C; WIRTZ, J; HEMZO, M. <b>Marketing de serviços</b> : pessoas, tecnologia e estratégia. São Paulo: Pearson Prentice Hall.	5
6 2	MAMED, Galdstone. <b>Direito do Turismo: Legislação específica aplicada</b> . São Paulo, Atlas	2
6 3	MARION, José Carlos. <b>Análise das demonstrações contábeis</b> : contabilidade empresarial. São Paulo: Atlas	7
6 4	MARION, José Carlos. <b>Contabilidade básica</b> . São Paulo: Atlas	9
6 5	MARION, José Carlos. <b>Contabilidade empresarial</b> . São Paulo: Atlas	8
6 6	MATIAS, M. <b>Organização de eventos</b> : procedimentos e técnicas. Barueri: Manole.	10
6 7	MILANI, Esther Maria. Nuevo. <b>Listo Español através de texto + cuaderno de exámenes</b> . São Paulo, Moderna	3
6 8	MILITÃO, Albigenor. <b>S.O.S Dinâmica de Grupo</b> . Rio de Janeiro: Qualitymark.	5
6 9	MORRISON, A. M. <b>Marketing de Hospitalidade e Turismo</b> . São Paulo: Cengage.	1
7 0	MOSCOVICI, Fela. <b>Desenvolvimento Interpessoal</b> : treinamento em grupo. Revista e Ampliada. Rio de Janeiro.	3
7 1	MOTTA, Fernando C. Prestes, VASCONCELOS, Isabella F. Gouveia de. <b>Teoria Geral da Administração</b> . São Paulo: Cengage Learning	5
7 2	MTE. Caminhos da análise de acidentes do trabalho. Brasília: TEM. Disponível em: <a href="http://www.gov.br">http://www.gov.br</a>	on - lin e
7 3	MURPHY, Raymond. <b>Essential Grammar in use: a self-study reference and practice book for elementary studying of English</b> . Cambridge: Cambridge University Press.	5
7 4	<b>Obtendo resultado em Relações Públicas</b> . São Paulo: Pioneira.	5
7 5	OLIVEIRA, Pérsio Santos de. <b>Introdução à sociologia</b> . São Paulo: Ática	3

7 6	OLIVEIRA, Jorge Leite de (org.); CRAVEIRO, Manoel; SOBRINHO, Geraldo Campetti. <b>Guia prático de leitura e escrita</b> . Petrópolis: Vozes	6
7 7	PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual do bar</b> . São Paulo: Senac.	4
7 8	PAVOVEZE, C. L. <b>Controladoria estratégica e operacional</b> . 3.ed. São Paulo: Cengage. 2013.	1
7 9	PÉREZ, Luis Di Muro. <b>Manual prático de recepção hoteleira</b> . São Paulo: Roca	10
8 0	PINHO, José Benedito. <b>Propaganda institucional: usos e funções da propaganda em relações públicas</b> . São Paulo: Summus.	3
8 1	SAAD, Ana Lúcia. <b>Acessibilidade: guia prático para o projeto de adaptações e de novas edificações</b> . São Paulo: ed. Pini	4
8 2	SALIBA, Tuffi Messias; PAGANO, Sofia C. Reis Pagano. (Org.). <b>Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador</b> . São Paulo: LTR	
4 9	SILVA, Andréa Stahel M. da <b>Guia de Conversação Langenscheidt - Inglês</b> . São Paulo: Martins Fontes.	5
8 3	SILVA, Andréa Stahel M. da. <b>Guia de Conversação Langenscheidt - Inglês</b> . São Paulo: Martins Fontes	5
8 4	TARABOULSI, F.A. <b>Administração de hotelaria hospitalar</b> . São Paulo: Atlas	7
11	<b>Turismo Acessível: introdução a uma viagem de inclusão</b> . Brasília: Ministério do Turismo Disponível em: <a href="https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo-publicacoes/turismo-acessivel">https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo-publicacoes/turismo-acessivel</a>	on-line
8 6	VÁSQUEZ, Adolfo. <b>Ética</b> . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira	12
8 7	WEY, Hebe. <b>O processo de Relações Públicas</b> . São Paulo: Pioneira	13
8 8	YOZO, Rona Ido Yudi k. <b>100 jogos para grupos: uma abordagem psicodramática</b> . São Paulo. Ágora	5
8 9	ZANELLI, J. C.; BORGES-ANDRADE, J. E.; BASTOS, A. V. B. (Org.). <b>Psicologia, organizações e trabalho no Brasil</b> . Porto Alegre	3
9 0	ZOCCHIO, Álvaro. <b>Prática da Prevenção de Acidentes</b> . São Paulo, Atlas.	8

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1	A.C. MCLEAN; D. HAZELWOOD. <b>Manual de Higiene para manipuladores de alimentos</b> . Ed. Varela.	6
3	ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lucio de; JORGE, Wilson Edson. <b>Hotel: planejamento e projeto</b> . São Paulo: SENAC/SP	5
4	AQUINO, Ítalo de Souza. <b>Como escrever artigos científicos sem “arrodeio” e sem medo da ABNT</b> . Rev. João Pessoa: Editora Universitária / UFPB	1
2	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE GOVERNANTAS E PROFISSIONAIS DA HOTELARIA. <b>Manual de Housekeeping: novo protocolo de higienização e limpeza para UH's hoteleiras</b> . 2020. E-book. Disponível em: <a href="https://issuu.com/nacionalabg/docs/manual_housekeeping_junho_2020">https://issuu.com/nacionalabg/docs/manual_housekeeping_junho_2020</a> . Acesso em 23.02.2021.	on-line
5	AZEVEDO, Israel Belo de. <b>O prazer da produção científica: passos práticos para a produção de trabalhos acadêmicos</b> . São Paulo: Editora Hagnos.	3
6	BAGNO, Marcos. <b>A língua da Eulália</b> . Contexto	9
7	BAKER, Michael J. <b>Administração de Marketing</b> . Rio de Janeiro: Campus.	5
8	BARRETTO, Margarita. <b>Manual de iniciação ao estudo do turismo</b> . Campinas, SP: Papirus	6

9	BARROS, Jose Pedro Mendes. <b>American English</b> . Etfouro Reto	1
10	BERNADI, Luiz Antônio. <b>Manual de Plano de Negócios</b> . São Paulo: Atlas	3
11	BLACK, Michael; CAPEL, Annette. <b>Objective IELTS</b> . Cambridge University Press	5
46	BRASIL. Lei 13.146/2015 (Lei Ordinária) 06-07-2015. Disponível em: <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/</a> , acesso em abril de 2020.	on-line
12	BRASIL. Presidência da República. <b>Casa Civil</b> . Subchefia de Assuntos Jurídicos. Decreto 70.274. Aprova as normas do cerimonial público e a ordem geral de precedência. Disponível em: <a href="https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d70274.htm">https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d70274.htm</a>	on-line
13	BRASIL. Secretaria de Comunicação Social. Coordenação de Relações Públicas. <b>Manual de organização de eventos do Senado Federal</b> . Disponível em: <a href="https://www12.senado.leg.br/manualdecomunicacao/manual-de-eventos">https://www12.senado.leg.br/manualdecomunicacao/manual-de-eventos</a>	on-line
14	BULGARELLI, Cláudio. <b>História da hotelaria em Alagoas</b> . Maceió: Ideias de Comunicação	5
15	CÂNDIDO, Índio e VIEIRA, Elenara Vieira de. <b>Mensageiro de hotel</b> . Caxias do Sul: EDUCS	8
16	CARAVANTES, Geraldo; PANNO, Claudia C.; KLOECKNER, Mônica C.; OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. <b>Planejamento Estratégico: Conceitos, Metodologia e Práticas</b> . São Paulo: Atlas.	7
17	CARVALHO FILHO, José dos Santos. <b>Manual de Direito Administrativo</b> . Rio de Janeiro: Lúmen Júris. Disponível em: Biblioteca Virtual, IFAL	1
18	CASTELLI, G. <b>Gestão Hoteleira</b> . São Paulo: Saraiva.	9
19	CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b> . Caxias do Sul: EDUCS.	9
20	CESCA, Cleuza G. Gimenes. <b>Relações Públicas e suas interfaces</b> . São Paulo: Summus	3
21	CHIAVENATO, Idalberto. <b>Administração nos novos tempos</b> . São Paulo: Makron Books	7
22	CHIAVENATO, Idalberto. <b>Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações</b> . Rio de Janeiro, Atlas	12
23	CORIOLOANO, L. A exclusão e a inclusão social e o turismo. In: Passos, <b>Revista de Turismo y Patrimônio Cultural</b> . v. 3. n: 2. Disponível em: Portal Capes, página do IFAL	on-line
24	DANTAS, Maria José. <b>ABC de Housekeeping: um método de alta performance para a governança hoteleira</b> . 2018. e-book. Disponível em: <a href="https://abgnacional.com.br/wp-content/uploads/2020/04/ebook-abc-do-housekeeping.pdf">https://abgnacional.com.br/wp-content/uploads/2020/04/ebook-abc-do-housekeeping.pdf</a>	on-line
25	DAVIDSON, Theresa. <b>Inglês para Hotelaria</b> . Fortaleza, Sebrae.	5
26	DAVIES, Carlos Alberto. <b>Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria</b> . Caxias do Sul: EDUCS	4
27	DE BIAGGI, E. T. K. <b>Enjoy your stay! Inglês básico para hotelaria e turismo</b> . São Paulo: Disal.	6
28	DESCARTES, René. <b>Discurso do método</b> . Tradução de Maria E. G. Pereira. São Paulo: Martins Fontes	8
ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE
29	<b>Dicionário Espanhol- português-espanhol</b> . São Paulo: Larousse	1
30	DICIONARIO Espanhol-Português-Espanhol. São Paulo: Larousse.	1
31	DICIONARIO Inglês-Português/Português-Inglês. 3.ed. São Paulo, Ática	2
32	FANJUL, A. (org) <b>Gramática y práctica de español para brasileños</b> . São Paulo: Santillana/ Moderna.	15
33	FANJUL, R. <b>Gramatica de espanhol passa a passo: com ejercicios</b> . São Paulo: Moderna.	3
34	FERNANDES, Caloca. <b>Viagem gastronômica através do Brasil</b> . São Paulo: Senac.	3

35	FONSECA, Marcelo Traldi. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes</b> . São Paulo: SENAC	9
36	FOUCAULT, Michel. <b>Microfísica do poder</b> . Rio de Janeiro: Edições Graal	5
37	FRITZEN, Silvino José. <b>Exercícios práticos de dinâmica de grupo</b> . Vol. I e II. Petrópolis: Vozes.	4
38	GAARDER, Jostein. <b>O Mundo de Sofia</b> : romance da história da filosofia. Tradução de João Azenha Júnior. São Paulo: Cia das Letras	5
39	GOES, Ronald. <b>Manual prático de arquitetura para clínicas e laboratórios</b> . São Paulo: Edgard Blücher	1
40	GOLEMAN, Daniel. <b>Inteligência emocional</b> : a teoria revolucionária que redefine o que é ser inteligente. Rio de Janeiro: Objetiva.	6
41	HERMOSO, Alfredo González. <b>Conjugar Es Fácil</b> . Madrid: Edelsa	5
42	KOCH, Ingedore G. Villaça. <b>A coesão textual</b> . Contexto	2
43	KUNSCH, Margarida Maria Krohling. <b>Relações públicas e modernidade</b> : novos paradigmas na comunicação organizacional. São Paulo: Summus Editorial.	5
44	LAS CASAS, Alexandre Luzzi. <b>Qualidade Total em Serviços</b> : Conceitos, Exercícios, Casos Práticos. São Paulo: Atlas	6
45	LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (Coord.). <b>Em busca da hospitalidade</b> : perspectivas para um mundo globalizado. São Paulo: Manole	3
47	LUNKES, Rogério João et al. <b>Controladoria na Coordenação dos Sistemas de Gestão</b> . São Paulo: Atlas	3
48	MARCUSCHI, Luiz Antônio; XAVIER, Antônio Carlos. <b>Hipertexto e gêneros digitais</b> . São Paulo: Cortez.	8
49	MARION, José Carlos; IUDÍCIBUS, Sérgio de. <b>Curso de Contabilidade para não contadores</b> . São Paulo: Atlas	4
50	MARQUES, Amadeu. <b>Dicionário Inglês-Português Português-Inglês</b> . Ática	2
51	MARTINS, Sergio Pinto. <b>Instituições de Direito Público e Privado</b> . São Paulo. Atlas	3
52	MATIAS, M. (Org.) <b>Planejamento, organização e sustentabilidade em eventos culturais, sociais e esportivos</b> . Barueri: Manole. Disponível em: Biblioteca Virtual, IFAL, link Minha Biblioteca.	e-book
53	MAXIMIANO, Antônio Cesar A. <b>Teoria geral da administração</b> : da revolução urbana à revolução digital. São Paulo: Atlas	5
54	MENDES, Regina Stela Almeida Dias. <b>Endomarketing como ferramenta de comunicação com o público interno</b> . UFJF. Disponível em: <a href="http://www.endomarketing.com/wp-content/uploads/2014/10/artigo-endomarketing-como-ferramenta-de-comunicacao-com-o-publico-interno.pdf">http://www.endomarketing.com/wp-content/uploads/2014/10/artigo-endomarketing-como-ferramenta-de-comunicacao-com-o-publico-interno.pdf</a> .	on-line
55	MURPHY, Raymond. <b>Essential Grammar in use</b> : a self-study reference and practice book for elementary studying of English. Cambridge: Cambridge University Press.	5
56	NAAGAWA, Masayui. <b>Introdução à Controladoria</b> : conceitos, sistemas, implementação. São Paulo: Atlas	3
57	OLIVEIRA, Antônio Pereira. <b>Turismo e desenvolvimento</b> : planejamento e organização. São Paulo	7
58	ORGANIZACAO MUNDIAL DE TURISMO. <b>Manual de Qualidade, Higiene e Inocuidade dos Alimentos</b> . Ed. Roca.	2
59	ORGANIZAÇÃO NACIONAL DE ACREDITAÇÃO. Disponível em: <a href="https://www.ona.org.br/">https://www.ona.org.br/</a>	on-line
60	ORLANDI, Eni Pulcinelli. <b>Discurso e leitura</b> . São Paulo: Cortez.	3
61	OSTERWALDER, Alexandre. <b>Business Model Generation: Inovação em Modelos de Negócios</b> . Rio de Janeiro: Alta Books	12
62	PADOVEZE, Clóvis Luís. <b>Controladoria Estratégica Aplicada</b> : conceitos, estrutura e sistemas de informações. 3ªed. São Paulo: Cengage Learning. Disponível em: Biblioteca Virtual, IFAL	on-line
63	PADOVEZE, Clóvis Luís. <b>Manual de contabilidade básica</b> : uma introdução à prática contábil. São Paulo: Atlas	9

64	PEREIRA, Alexandre Demetrius. <b>Tratado de segurança e saúde ocupacional</b> : aspectos técnicos e jurídicos. São Paulo: LTr, 2005. 7v. Disponível em: Biblioteca Virtual, IFAL	on-line
65	PESSOA, Marília. <b>O mundo da cozinha</b> : perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional.	2
66	QUADROS, R. M. de; KARNOPP, L. B. <b>Língua de sinais brasileira</b> : Estudos linguísticos. Porto Alegre: ARTEMED.	5
67	RICHARDSON, Roberto Jarry. <b>Pesquisa social</b> : métodos e técnicas. São Paulo: Atlas	4
68	RUIZ, João Álvaro. <b>Metodologia científica</b> : guia para eficácia nos estudos. São Paulo: Atlas	4
69	RUTHERFORD, Denney.G. <b>Hotel</b> : gerenciamento e operações. São Paulo: Roca	8
70	SANTANA, Ana Paula. <b>Surdez e linguagem</b> : aspectos e implicações neurolinguísticas. São Paulo: Plexus	3
71	SANTOS, Mauro; BURSZTYN, Ivani (Org.). <b>Saúde e arquitetura</b> : caminhos para a humanização dos ambientes hospitalares. Rio de Janeiro: SENAC	2
72	SARAIVA, Joseane Maria (organizadora). <b>O (A) profissional de hotelaria e empresa similar</b> : o saber, o ser e o saber fazer. Recife: Bagaço	8
73	SEBRAE. <b>O trabalho de camareira</b> . Brasília: SEBRAE.	1
74	<b>SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO</b> . São Paulo: Saraiva. Disponível em: Biblioteca Virtual, IFAL	3
75	SENAS. <b>Dicionário para a enseñanza de la lengua espanhola para brasileiros</b> .	3
76	SILVA, Andréa Stahel M. da. <b>Guia de Conversação Langenscheidt-inglês</b> . São Paulo: Martins Fontes	5
77	SPECTOR, Paul E. <b>Psicologia nas Organizações</b> . São Paulo: Editora Saraiva.	1
78	STAHEL, Andréa. <b>Guia de conversação Langenscheidt-inglês</b> . São Paulo: Martins Fontes.	5
79	STAIR, Ralph M. <b>Princípios de Sistemas de Informação: uma abordagem gerencial</b> . Rio de Janeiro: LTC, 1999.	9
80	TCHIZAWA, Takeshy. <b>Gestão Ambiental e responsabilidade social corporativa</b> : estratégias de negócios focadas na realidade brasileira. São Paulo: Atlas. Disponível em: Biblioteca Virtual, IFAL	e-book
81	TEICHMANN, Ione. <b>Mendes. Cardápios</b> : técnicas e criatividade. 5ª ed. Caxias do Sul: EDUCS	5
82	THE Complete Guide to written and spoken English. Dictionary of Contemporary English. London, Longman	5
83	TRIVINOS, Augusto Nivaldo Silva. <b>Introdução a pesquisa em ciências sociais</b> . ATLAS	8
84	VIERA, Elenara Viera. <b>Marketing Hoteleiro</b> : Uma Ferramenta Indispensável. Caxias do Sul. EDUCS	9
85	ZOBARAM, Sergio. <b>Eventos é assim mesmo</b> : do conceito ao brinde. Rio de Janeiro: SENAC	5



**ANEXO C - PROGRAMAS DOS COMPONENTES CURRICULARES****1 ° SEMESTRE:**

<b>DADOS DA UNIDADE CURRICULAR</b>	
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>	
<b>COMPONENTE CURRICULAR: FUNDAMENTOS DA HOTELARIA</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: GT 001</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 80</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT001</b>
<b>EMENTA</b>	
<p>Estudo dos conceitos e princípios básicos do Turismo e da 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.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>BENI, Mário Carlos. <b>Análise estrutural do turismo</b>. São Paulo: SENAC.            CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b>. Caxias do Sul: EDUCS.            CASTELLI, Geraldo. <b>Gestão hoteleira</b>. - São Paulo: Saraiva.            DUARTE, Vladir Vieira. <b>Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos</b>. São Paulo: Editora SENAC São Paulo.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lucio de; JORGE, Wilson Edson. <b>Hotel: planejamento e projeto</b>. São Paulo: SENAC/SP.            BARRETTO, Margarita. <b>Manual de iniciação ao estudo do turismo</b>. Campinas, SP: Papyrus.            BULGARELLI, Cláudio. <b>História da hotelaria em Alagoas</b>. Maceió: Ideias de Comunicação            OLIVEIRA, Antônio Pereira. <b>Turismo e desenvolvimento: planejamento e organização</b>. São Paulo: Atlas</p>	

<b>DADOS DA UNIDADE CURRICULAR</b>
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>

<b>COMPONENTE CURRICULAR: FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: GT 003</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 80</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT004</b>
<b>EMENTA</b>	
Introdução à administração, a evolução do pensamento em administração, o ambiente organizacional e a tomada de decisão. Planejamento, organização, direção e Controle. As áreas funcionais.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
CHIAVENATO, Idalberto. <b>Introdução à Teoria Geral da Administração</b> . São Paulo: Makron Books.	
MOTTA, Fernando C. Prestes, VASCONCELOS, Isabella F. Gouveia de – <b>Teoria Geral da Administração</b> . São Paulo: CENGAGE Learning	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
ROBBINS, Stephen P. e Decenzo, Davi A. <b>Fundamentos de administração: conceitos essenciais e aplicações</b> . São Paulo: Prentice Hall	
CHIAVENATO, Idalberto. <b>Administração nos Novos Tempos</b> . São Paulo: Makron Books	
MAXIMINIANO, Antônio Cesar A. <b>Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital</b> . São Paulo: Atlas	
OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. <b>Planejamento Estratégico: Conceitos, Metodologia e Práticas</b> . São Paulo: Atlas	

<b>DADOS DA UNIDADE CURRICULAR</b>	
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>	
<b>COMPONENTE CURRICULAR: LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTO</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: S/E</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT005</b>
<b>EMENTA</b>	
Prática de leitura e de produção de textos. Noções fundamentais sobre estrutura e unidade: coesão, coerência, clareza, informatividade e adequação linguística. Processos de leitura. Estratégias de produção textual.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
FARACO, Carlos Alberto; TEZZA, Cristóvão. <b>Prática de texto para estudantes universitários</b> . Petrópolis: Vozes.	
OLIVEIRA, Jorge Leite de (org.); CRAVEIRO, Manoel; SOBRINHO, Geraldo Campetti. <b>Guia prático de leitura e escrita</b> . Petrópolis: Vozes	
KOCH, Ingedore V. <b>Ler e compreender: os sentidos do texto</b> . São Paulo: Contexto.	

<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
BAGNO, Marcos. <b>A língua da Eulalia</b> . Contexto
KOCH, Ingedore G. Villaça. <b>A coesão textual</b> . Contexto
MARCUSCHI, Luiz Antônio; XAVIER, Antônio Carlos. <b>Hipertexto e gêneros digitais</b> . São Paulo: Cortez
ORLANDI, Eni Pulcinelli. <b>Discurso e leitura</b> . São Paulo: Cortez

<b>DADOS DA UNIDADE CURRICULAR</b>	
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>	
<b>COMPONENTE CURRICULAR: METODOLOGIA CIENTIFICA</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: GT 005</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 40</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT003</b>
<b>EMENTA</b>	
O conhecimento e a ciência: tipos e característica. A pesquisa científica: tipos e características. O método científico: métodos de abordagens e procedimentos. Princípios gerais para elaboração de trabalhos acadêmicos. Técnicas de pesquisa: tipos e procedimentos. Legislação e normas da ABNT. Fontes Bibliográficas. Busca de dados pela Internet (Bibliotecas Online). Apresentação de Seminário. Elaboração do Projeto de Pesquisa.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
GIL, Antônio Carlos. <b>Como elaborar projetos de pesquisa</b> /Antônio Carlos Gil. São Paulo: Atlas	
IFAL. <b>Manual de trabalhos acadêmicos</b> . Maceió: IFAL, online. Disponível em: <a href="https://www2.ifal.edu.br/aceso-a-informacao/institucional/orgaos-colegiados/conselho-de-ensino-pesquisa-e-extensao/arquivos/deliberacao-no-29-cepe-2020-anexo-manual-de-trabalhos-academicos-do-ifal.pdf/view">https://www2.ifal.edu.br/aceso-a-informacao/institucional/orgaos-colegiados/conselho-de-ensino-pesquisa-e-extensao/arquivos/deliberacao-no-29-cepe-2020-anexo-manual-de-trabalhos-academicos-do-ifal.pdf/view</a> .	
LAKATOS, Eva Maria. <b>Fundamentos de metodologia científica</b> . São Paulo: Atlas	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
AZEVEDO, Israel Belo de. <b>O prazer da produção científica</b> : passos práticos para a produção de trabalhos acadêmicos. São Paulo: Editora Hagnos.	
AQUINO, Ítalo de Souza. <b>Como escrever artigos científicos – sem “arrodeio” e sem medo da ABNT</b> . Rev. João Pessoa: Editora Universitária / UFPB	
RICHARDSON, Roberto Jarry. <b>Pesquisa social: Métodos e técnicas</b> . São Paulo: Atlas	
RUIZ, João Álvaro. <b>Metodologia científica</b> : guia para eficácia nos estudos. São Paulo: Atlas	
TRIVINOS, Augusto Nivaldo Silva. <b>Introdução a pesquisa em ciências sociais</b> . ATLAS.	

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: FUNDAMENTOS DE FILOSOFIA	
CARGA HORÁRIA: 40h	CÓDIGO DA DISCIPLINA:
EMENTA	
A atitude filosófica. As formas de pensar e conhecer. Antropologia filosófica. Ética, moral e Cidadania. Ética ambiental. Filosofia política. Estética. Estruturas lógicas. Lógica de argumentação. .	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHAUÍ, Marilena. <b>Iniciação à filosofia</b> . São Paulo: Ática	
HESSEN, Johannes. <b>Teoria do conhecimento</b> . São Paulo: Martins Fontes, 1999.	
VÁSQUEZ, Adolfo. <b>Ética</b> . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GAARDER, Jostein. <b>O Mundo de Sofia – Romance da História da Filosofia</b> . Tradução de João Azenha Júnior. São Paulo: Cia das Letras	
DESCARTES, René. <b>Discurso do método</b> . Tradução de Maria E. G. Pereira. São Paulo: Martins Fontes	

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: SOCIOLOGIA DAS ORGANIZAÇÕES	
EQUIVALÊNCIA: S/E	
CARGA HORÁRIA: 40h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT010
EMENTA	
Modernidade e modernização do mundo. Origens e objetivos da sociologia. Principais correntes de pensamento sociológico e sua relação com a ciência da administração. Os clássicos da sociologia e a análise das organizações: categorias sociológicas fundamentais. Autores e perspectivas sociológicas contemporâneas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ARON, R. <b>Etapas do pensamento sociológico</b> . São Paulo: Martins Fontes	
OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. <b>Introdução a sociologia</b> . São Paulo: Ática	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FOUCAULT, Michel. <b>Microfísica do poder</b> . Rio de Janeiro: Edições Graal	

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: INTRODUÇÃO À LÍNGUA INGLESA APLICADA A HOTELARIA	
EQUIVALÊNCIA: GT 007	
CARGA HORÁRIA: 40h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT006
EMENTA	
<p>Técnica de leitura e interpretação de textos; Técnica de pesquisa; Aquisição de vocabulário; Técnica de escrita; Noções básicas de conversação.</p> <p>Desenvolvimento da competência comunicativa do aprendiz de língua inglesa em tendo como referência os níveis A1 e A2 do Marco Comum Europeu de referências de línguas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>SILVA, Andréa Stahel M. da. <b>Guia de Conversação Langenscheidt-inglês</b>. São Paulo: Martins Fontes</p> <p>BLACK, Michael CAPEL, Annette. <b>Cambridge English objective IELTS</b>. Cambridge University Press</p> <p>CARTER, Ronald MCCARTHY, Michael. <b>Cambridge grammar of English</b>. Cambridge University Press</p> <p>GEAR, Jolene GEAR, Robert. <b>Cambridge preparation for the TOEFL test</b>. Cambridge University Press</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BLACK, Michael CAPEL, Annette. <b>Objective IELTS</b>. Cambridge University Press</p> <p>MARQUES, Amadeu. <b>Dicionário inglês-português português-inglês</b>. Ática</p> <p>BARROS, Jose Pedro Mendes. <b>American English</b>. Etfouro Reto</p>	

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMP. CURRICULAR: INTRODUÇÃO À LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA A HOTELARIA	
EQUIVALÊNCIA: GT008	
CARGA HORÁRIA: 40h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT007

<b>EMENTA</b>
Continuação dos estudos de introdução em língua espanhola, nível básico, direcionado aos usos sociais da língua, tendo como base noções fundamentais da área de hotelaria, no que se refere à descrição das instalações e serviços de hotéis, bem como sua localização e descrição de lugares e estabelecimentos para alcançar as seguintes competências:
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
GODED, M. VARELA, R. <b>Bienvenidos 1: turismo y hostelería</b> . Madrid: Editorial Clave ELE
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<b>Dicionário Espanhol- português-espanhol</b> . São Paulo: Larrousse FANJUL, R. <b>Gramatica de espanhol passa a passo: com ejercicios</b> . São Paulo: Moderna, 2005.

## 2º SEMESTRE

<b>DADOS DA UNIDADE CURRICULAR</b>	
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>	
<b>COMPONENTE CURRICULAR: HOSPEDAGEM I</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: S/E</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 80h</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT008</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, incluindo os novos protocolos de prevenção de contaminação adotados para as áreas de atendimento ao público; Conhecimentos referentes aos termos técnicos utilizados no turismo e na hotelaria e aos atrativos e serviços turísticos locais.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. <b>Recepção hoteleira</b> . Caxias do Sul: EDUCS.	
CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b> . Caxias do Sul: EDUCS	
CASTELLI, Geraldo. <b>Gestão hoteleira</b> . São Paulo: Saraiva	
PÉREZ, Luis Di Muro. <b>Manual prático de recepção hoteleira</b> . São Paulo: Roca	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	

<p>CÂNDIDO, Índio e VIEIRA, Elenara Vieira de. <b>Mensageiro de hotel</b>. Caxias do Sul: EDUCS</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. <b>Manual de hospedagem</b>: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS</p> <p>SARAIVA, Joseane Maria (organizadora). <b>O (A) profissional de hotelaria e empresa similar</b>: o saber, o ser e o saber fazer. Recife: Bagaço</p> <p>RUTHERFORD, Denney.G. <b>Hotel</b>: gerenciamento e operações. [tradução: Rosemary Neves de Sales Dias; revisão científica: Mariana Aldrigui Carvalho]. São Paulo: Roca</p>
--

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
UNIDADE CURRICULAR: ADMINISTRAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS I	
CARGA HORÁRIA: 80 h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HOT009

EMENTA
<p>Conhecimento e compreensão sobre a área de Alimentos e Bebidas e sua relação com os Meios de Hospedagem. Qualidade no atendimento e características do cliente de A&amp;B. História da gastronomia e da restauração. Segmentos de alimentos e bebidas e tendências contemporâneas. Tipologia de restaurantes. Entender o funcionamento do departamento de A&amp;B de um hotel. Estrutura física, cargos e funções na empresa restaurativa (restaurante/atendimento e cozinha/produção). Atribuições, aparência e postura dos profissionais da área de A&amp;B. Perfil do gestor de A&amp;B. Técnicas, regras e procedimentos de trabalho da área de A&amp;B (<i>mise en place</i>). Tipos, características e serviços de bares, buffets e similares e regras aplicadas a área. Vocabulário técnico pertinente ao departamento de A&amp;B.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>DAVIES, Carlos Alberto. <b>Alimentos e Bebidas</b>. Caxias do Sul: EDUCS.</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. <b>Alimentos e bebidas</b>: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: Senac Nacional.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b>. Caxias do Sul: EDUCS</p> <p>FONSECA, Marcelo Traldi. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes</b>. São Paulo: SENAC.</p> <p>PESSOA, Marília. <b>O mundo da cozinha</b>: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional</p>

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: CONTABILIDADE BÁSICA	
EQUIVALÊNCIA: GT034	
CARGA HORÁRIA: 40h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT011
EMENTA	
<p>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.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>MARION, José Carlos. <b>Contabilidade básica</b>. São Paulo: Atlas.</p> <p>MARION, José Carlos. <b>Contabilidade empresarial</b>. São Paulo: Atlas.</p> <p>MARION, José Carlos. <b>Análise das demonstrações contábeis</b>: contabilidade empresarial. São Paulo: Atlas.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>MARION, José Carlos; IUDÍCIBUS, Sérgio de. <b>Curso de Contabilidade para não contadores</b>. 7.ed. São Paulo: Atlas.</p> <p>PADOVEZE, Clovis Luis. <b>Manual de contabilidade básica</b>: contabilidade introdutória e intermediária. São Paulo: Atlas, 2017</p>	

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: HOSPITALIDADE INCLUSIVA	
EQUIVALÊNCIA: TURISMO INCLUSIVO: GT030	
CARGA HORÁRIA: 40h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HOT
EMENTA	
<p>Reflexão crítica das questões ético-político de acessibilidade na ação do trade turístico quanto à inclusão de turistas com algum tipo de deficiência, da terceira idade, obesos, gestantes e LGBTQ+, nos atrativos, no transporte turístico e na hospedagem.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	



<p>SAAD, Ana Lúcia. <b>Acessibilidade:</b> guia prático para o projeto de adaptações e de novas edificações. São Paulo: ed. Pini</p> <p>BRASIL. Ministério do Turismo. <b>Turismo Acessível:</b> introdução a uma viagem de inclusão. Brasília, 2006. Disponível em:  <a href="http://antigo.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/VOLUME_I_Introducao_a_uma_Viagem_de_Inclusao.pdf">http://antigo.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/VOLUME_I_Introducao_a_uma_Viagem_de_Inclusao.pdf</a>.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<p>COROLANO, L. A. Exclusão e a inclusão social e o turismo. <i>IN: PASSOS REVISTA de Turismo y Patrimônio Cultural</i>. v. 3, n. 2, p. 295-304. Disponível em: Portal Capes, página do IFAL</p> <p><b>LEI 13.146/2015</b> (LEI ORDINÁRIA) 06-07-2015. Disponível em:  <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/</a>, acesso: 04/ 2020.</p>

<b>DADOS DA UNIDADE CURRICULAR</b>	
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>	
<b>COMPONENTE CURRICULAR: PSICOLOGIA DAS RELAÇÕES HUMANAS</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: GT014</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 40</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT012</b>
<b>EMENTA</b>	
<p>Estudar as contribuições da psicologia na construção do conhecimento de si mesmo (personalidade e comportamento), do outro e das relações de trabalho. Concepções sobre ética e moral, responsabilidade profissional e social; educação para a diversidade, princípio de igualdade básica da pessoa humana como sujeito de direitos, inclusão; Desenvolvimento de competências e habilidade frente às relações humanas no contexto das organizações, inteligência emocional; grupos e equipes, motivação, comunicação, liderança, qualidade de vida e saúde mental no trabalho.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>BOCK, Ana Mercês Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. <b>Psicologia</b>. Saraiva Educação AS. Disponível em: Biblioteca Virtual do IFAL (Minha Biblioteca)</p> <p>ZANELLI, J. C.; BORGES-ANDRADE, J. E.; BASTOS, A. V. B. (Org.). <b>Psicologia, organizações e trabalho no Brasil</b>. Porto Alegre</p> <p>FIORELLI, J. O. <b>Psicologia para administrativo:</b> razão e emoção no comportamento organizacional. São Paulo: Atlas. Disponível em: Biblioteca Virtual do IFAL (Minha Biblioteca)</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas**: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro, Atlas

GOLEMAN, Daniel. **Inteligência emocional**: a teoria revolucionária que redefine o que é ser inteligente. Rio de Janeiro, Objetiva.

PAUL E. SPECTOR, PAUL E. SPECTOR. **Psicologia nas Organizações**. São Paulo: Editora Saraiva.

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA II	
EQUIVALÊNCIA: GT015	
CARGA HORÁRIA: 40h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT013
EMENTA	
Técnica de leitura e interpretação de textos; Técnica de pesquisa; Aquisição de vocabulário; Técnica de escrita; Conversação Nível II	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p><b>Guia de Conversação Langenscheidt-Inglês</b>. [Tradução: SILVA, Andréa Stahel M. da] São Paulo: Martins Fontes, 2000.</p> <p>DE BIAGGI, E. T. K. <b>Enjoy your stay!</b> Inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>THE Complete Guide to written and spoken English. <b>Dictionary of Contemporary English</b>. London, Longman.</p> <p>DAVIDSON, Theresa. <b>Inglês para hotelaria</b>. Fortaleza: Sebrae.</p>	

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA ESPANHOLA APLIC. À HOTELARIA II	
EQUIVALÊNCIA: GT016	
CARGA HORÁRIA: 40h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT014
EMENTA	
Estudo da língua espanhola, nível básico, direcionado aos usos sociais da língua, tendo como base noções fundamentais da área de hotelaria, no que se refere a dar informações sobre alimentos e bebidas, situações relacionadas ao ambiente do restaurante de um hotel para alcançar as seguintes competências:	

<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
GODED, M. VARELA, R. <b>Bienvenidos 1 - turismo y hostelería</b> . Madrid: Editorial Clave ELE
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<b>Dicionário Espanhol- português-espanhol</b> . São Paulo: Larrousse
HERMOSO, Alfredo González. <b>Conjugar Es Fácil</b> . Madrid: Edelsa

<b>DADOS DA UNIDADE CURRICULAR</b>	
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>	
<b>COMPONENTE CURRICULAR: PRÁTICA EXTENSIONISTA I</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: S/E</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 40h</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT</b>
<b>EMENTA</b>	
<p>Em uma etapa sequencial, abordar o significado de práticas de extensão, alinhados com os conhecimentos ministrados das disciplinas Comunicação e Relações Públicas aplicadas a Hotelaria, onde ocorrerá desde visita agências de Comunicação e RP até a execução de campanhas de pequeno impacto de comunicação em ambientes presenciais e midiáticos em negócios do segmento hoteleiro que sejam micro ou pequeno porte. Será adotado como estratégia pedagógica a parceria/cooperação/convênio com agências de comunicação visando envolvimento com a realidade e aproximação com o trade na realização das campanhas.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
KUNSCH, Maria Margarida Krohling. <b>Relações Públicas e Modernidade: novos paradigmas na comunicação organizacional</b> . São Paulo: Summus.	
<b>Obtendo resultado em Relações Públicas</b> . São Paulo: Pioneira.	
WEY, Hebe. <b>O processo de Relações Públicas</b> . São Paulo: Pioneira.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
CESCA, Cleuza G. Gimenes. <b>Relações Públicas e suas interfaces</b> . São Paulo: Summus.	
KUNSCH, Maria Margarida Krohling. <b>Relações Públicas na Comunicação Integrada</b> . São Paulo: Summus.	

## 3º SEMESTRE

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: ADM. DE ALIMENTOS E BEBIDAS II – A&BII	
CARGA HORÁRIA: 80h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HOT018
EMENTA	
<p>Estudo da cultura alimentar do brasileiro e do alagoano. Alimentos do cotidiano, cardápios tradicionais e alimentos e bebidas de épocas festivas. Interpretação e combinações dos tipos, características, especialidades alimentares para desenvolvimento de cardápios. Harmonização entre pratos e bebidas. Conhecimento e utilização das principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Tipologia de bar. Processo de compras, equipamentos e suprimentos. Aquisição, inspeção e estoque de matéria-prima para utilização nas receitas. Planejamento de cardápios e banquetes para eventos diversos. Ficha Técnica. Noções de elaboração, custo e organização de pratos e bebidas do cardápio.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. <b>Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios</b>. São Paulo: Senac</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual do bar</b>. São Paulo: Senac.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b>. Caxias do Sul: EDUCS.</p> <p>FERNANDES, Caloca. <b>Viagem gastronômica através do Brasil</b>. São Paulo: Senac.</p> <p>TEICHMANN, Ione. <b>Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade</b>. Caxias do Sul: EDUCS</p> <p>NOVAKOSKI, Denise. <b>Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos</b>. Rio de Janeiro: Senac Nacional</p>	

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO DE EVENTOS NA HOTELARIA	
EQUIVALÊNCIA: GT017	
CARGA HORÁRIA: 80h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT030

<b>EMENTA</b>
Apresentar como o comportamento social e profissional podem contribuir com a interação com os públicos/stakeholders, bem como a postura e ao comportamento no mundo pessoal e profissional no contexto do Turismo e da Hospitalidade.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<p>CESCA, Cleuza G. Gimenes. <b>Organização de eventos</b>. São Paulo: Summus.</p> <p>GIACAGLIA, M. C. <b>Organização de eventos: teoria e prática</b>. São Paulo: Cengage Learning.</p> <p>MATIAS, M. <b>Organização de eventos: procedimentos e técnicas</b>. Barueri: Manole, 2007.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<p>BRASIL. Presidência da República. <b>Casa Civil</b>. Subchefia de Assuntos Jurídicos. Decreto 70.274. Disponível em:  <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D70274.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D70274.htm</a></p> <p>BRASIL. Senado Federal. Secretaria de Comunicação Social. Coordenação de Relações Públicas. <b>Manual de organização de eventos do Senado Federal</b>. Disponível em:  <a href="https://www12.senado.leg.br/manualdecomunicacao/manual-de-eventos">https://www12.senado.leg.br/manualdecomunicacao/manual-de-eventos</a></p> <p>MATIAS, M. (Org.) <b>Planejamento, organização e sustentabilidade em eventos culturais, sociais e esportivos</b>. Barueri: Manole. Disponível em: Biblioteca Virtual, IFAL, link Minha Biblioteca.</p> <p>ZOBARAM, Sergio. <b>Eventos é assim mesmo: do conceito ao brinde</b>. Rio de Janeiro: SENAC</p>

<b>DADOS DA UNIDADE CURRICULAR</b>	
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>	
<b>COMPONENTE CURRICULAR: HOSPEDAGEM II</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: S/E</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 80h</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT015</b>
<b>EMENTA</b>	
<p>Compreensão da estrutura organizacional do departamento de Governança; Atribuições, responsabilidades e posturas dos profissionais da área de Governança; Configuração, 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; Novas tendências e procedimentos de prevenção de contaminação adotados pelos hotéis, de acordo com os novos protocolos exigidos pelas autoridades sanitárias.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	

<p>CÂNDIDO, Índio. <b>Governança em hotelaria</b>. Caxias do Sul: EDUCS.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b>. Caxias do Sul: EDUCS.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. <b>Gestão hoteleira</b>. São Paulo: Saraiva.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<p>ABG-Associação Brasileira de governantas e profissionais da hotelaria. <b>Manual de Housekeeping</b>: novo protocolo de higienização e limpeza para UH's hoteleiras. 2020. E-book. Disponível em: <a href="https://issuu.com/nacionalabg/docs/manual_housekeeping_junho_2020">https://issuu.com/nacionalabg/docs/manual_housekeeping_junho_2020</a>. Acesso em 23.02.2021.</p> <p>DANTAS, Maria José. <b>ABC de Housekeeping</b>: um método de alta performance para a governança hoteleira, 2018. E-book. Disponível em: <a href="https://abgnacional.com.br/wp-content/uploads/2020/04/ebook-abc-do-housekeeping.pdf">https://abgnacional.com.br/wp-content/uploads/2020/04/ebook-abc-do-housekeeping.pdf</a>. Acesso em 26.07.2019.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. <b>Manual de hospedagem</b>: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS.</p> <p>SARAIVA, Joseane Maria (organizadora). <b>O(A) profissional de hotelaria e empresa similar</b>: o saber, o ser e o saber fazer. Recife: Bagaço</p> <p>SEBRAE. <b>O trabalho de camareira</b>. Brasília: SEBRAE.</p>

<b>DADOS DA UNIDADE CURRICULAR</b>	
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>	
<b>COMPONENTE CURRICULAR: COMUNICAÇÃO E RELAÇÕES PÚBLICAS</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: GT011 + GT028</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 40h</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT036</b>
<b>EMENTA</b>	
<p>Apresentar a importância da Comunicação e Relações Públicas para a Hotelaria por meio de fundamentação em um referencial técnico-científico com o objetivo de se fazer conhecer os conceitos e estabelecer uma relação direta com os negócios da hospitalidade.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>KUNSCH, Margarida Maria Krohling (Organizadora). <b>Obtendo resultados com relações públicas</b>: como utilizar adequadamente as relações públicas em benefício das organizações e da sociedade em geral. São Paulo: Pioneira Thompson Learning.</p> <p>PINHO, José Benedito. <b>Propaganda institucional</b>: usos e funções da propaganda em relações públicas. São Paulo: Summus</p> <p>WEY, Hebe. <b>O processo de relações públicas</b>. São Paulo: Summus</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	

BRASIL. Decreto 70.274 [de 9 de março de 1972](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d70274.htm). Aprova as normas do cerimonial público e a ordem geral de precedência. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/d70274.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d70274.htm)

KUNSCH, Margarida Maria Krohling. **Relações públicas e modernidade: novos paradigmas na comunicação organizacional**. São Paulo: Summus Editorial.

MENDES, Regina Stela Almeida Dias. **Endomarketing como ferramenta de comunicação com o público interno**. UFJF. Disponível em: <https://www.conic-semesp.org.br/anais/files/2018/trabalho-1000000937.pdf>

#### DADOS DA UNIDADE CURRICULAR

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA**

**COMPONENTE CURRICULAR: RECREAÇÃO, ESPORTE E LAZER**

**EQUIVALÊNCIA: S/E**

**CARGA HORÁRIA: 40h**

**CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT017**

#### 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**. Petrópolis: Vozes.

GUEDES, Maria Hermínia de Sousa. **Oficina da Brincadeira**. Rio de Janeiro: Spirit.

MOSCOVICI, Fela. **Desenvolvimento Interpessoal: treinamento em grupo**. Revista e Ampliada. Rio de Janeiro.

MILITÃO, Albigenor. **S.O.S Dinâmica de Grupo**. Rio de Janeiro: Qualitymark.

YOZO, Rona Ido Yudi k. **100 jogos para grupos: uma abordagem psicodramática**. São Paulo. Ágora

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRITZEN, Silvino José. **Exercícios práticos de dinâmica de grupo**. Vol. I e II. Petrópolis: Vozes.

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS	
EQUIVALÊNCIA: GT 031	
CARGA HORÁRIA: 40h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT038
EMENTA	
Aspectos históricos, socioculturais e linguísticos da surdez. Compreensão da surdez como experiência visual do mundo. Fundamentos linguísticos da língua de sinais brasileira. noções básicas de conversação.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. <b>Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira</b> . São Paulo: EDUSP	
GESSER, A. <b>Libras? Que Língua é essa?</b> Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
QUADROS, R. M. de; KARNOPP, L. B. <b>Língua de sinais brasileira: Estudos linguísticos</b> . Porto Alegre: ARTEMED.	
SANTANA, Ana Paula. <b>Surdez e linguagem: aspectos e implicações neurolinguísticas</b> . São Paulo: Plexus	

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA III	
EQUIVALÊNCIA: S/E	
CARGA HORÁRIA: 40h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT020
EMENTA	
Técnica de leitura e interpretação de textos. Técnica de pesquisa. Aquisição de vocabulário. Técnica de escrita. Conversação Nível III.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DAVIDSON, Theresa. <b>Inglês para Hotelaria</b> . Fortaleza, Sebrae.	
SILVA, Andréa Stahel M. da. <b>Guia de Conversação Langenscheidt-Inglês</b> . São Paulo: Martins Fontes.	
THE Complete Guide to written and spoken English. <b>Dictionary of Contemporary English</b> . London, Longman.	



BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DE BIAGGI, E. T. K. <b>Enjoy your stay! Inglês básico para hotelaria e turismo.</b> São Paulo: Disal.	
DAVIDSON, Theresa. <b>Inglês para hotelaria.</b> Fortaleza: Sebrae.	
STAHEL, Andréa. <b>Guia de conversação Langenscheidt-Inglês.</b> São Paulo: Martins Fontes.	

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMP. CURRICULAR: LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA III	
EQUIVALÊNCIA: S/E	
CARGA HORÁRIA: 40h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT021
EMENTA	
Estudo da língua espanhola direcionado aos usos sociais da língua, tendo como base noções fundamentais da área da hotelaria, no que se refere à solução de problemas durante a estadia do hóspede e emissão de fatura e <i>check out</i> para alcançar as seguintes competências: Competência lexical/comunicativa e Competência gramatical	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
GODED, M. VARELA, R. <b>Bienvenidos 2: turismo y hostelería.</b> Madrid: Editorial Clave ELE.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Dicionário Espanhol-Português-Espanhol. São Paulo: Larrousse.	
FANJUL, A. (org) <b>Gramática y práctica de Español para brasileños.</b> São Paulo: Santillana/ Moderna. 15	

## 4º SEMESTRE

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: MARKETING APLICADO À HOTELARIA	
EQUIVALÊNCIA: S/E	
CARGA HORÁRIA: 80h.	CÓDIGO DA DISCIPLINA:

<b>EMENTA</b>
Identificar os conceitos de marketing aplicando ao mercado hoteleiro; Analisar e definir mercados a partir dos diferentes segmentos; Aprender como desenvolver um planejamento estratégico voltado para o marketing em organizações hoteleiras. Aprofundar o conhecimento sobre Marketing de Serviços e Qualidade em Serviços.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. <b>Princípios de Marketing</b> . São Paulo: Pearson Prentice Hall.
LOVELOCK, C; WIRTZ, J; HEMZO, M. <b>Marketing de serviços: pessoas, tecnologia e estratégia</b> . São Paulo: Pearson Prentice Hall.
MORRISON, A. M. <b>Marketing de Hospitalidade e Turismo</b> . São Paulo: Cengage.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
BAKER, Michael J. <b>Administração de Marketing</b> . Rio de Janeiro: Campus.
CASTELLI, G. <b>Gestão Hoteleira</b> . São Paulo: Saraiva
LAS CASAS, Alexandre Luzzi. <b>Qualidade Total em Serviços: Conceitos, Exercícios, Casos Práticos</b> . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
VIERA, Elenara Viera. <b>Marketing Hoteleiro: Uma Ferramenta Indispensável</b> . Caxias do Sul. EDUCS, 2013.

<b>DADOS DA UNIDADE CURRICULAR</b>	
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>	
<b>COMPONENTE CURRICULAR: DIREITO E LEGISLAÇÃO HOTELEIRA</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: S/E</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 80h</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT022</b>
<b>EMENTA</b>	
Direito. Conceito. Fontes do Direito. Ramos do Direito. Hierarquia das normas jurídicas. Aplicação das Normas de Direito. Princípios de Direito. Fundamentos constitucionais relativos à ordem econômica. Legislação empresarial, turismo e meios de hospedagem. Legislação de proteção ao consumidor. Legislação trabalhista aplicada ao turismo e aos meios de hospedagem. Legislação de Proteção ao Meio Ambiente. Legislação aplicada ao turismo e aos meios de hospedagem.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
ATHENIENSE, Luciana Rodrigues. <b>A responsabilidade jurídica das agências de viagem</b> . Belo Horizonte: Del Rey.	
BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. <b>Hotelaria à luz do direito do turismo</b> . São Paulo: Editora São Paulo.	
MAMED, Galdstone. <b>Direito do Turismo: legislação específica aplicada</b> . São Paulo, Atlas	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	

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

MARTINS, Sergio Pinto. **Instituições de Direito Público e Privado**. São Paulo. Atlas

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: TECNOLOGIA CULINÁRIA	
EQUIVALÊNCIA: S/E	
CARGA HORÁRIA: 80h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT024
EMENTA	
<p>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.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BOEGER, Marcelo Assad. <b>Gestão em Hotelaria Hospitalar</b>. São Paulo: Atlas ]            FLANDRIN, Jean-Louis. <b>História da Alimentação</b>. São Paulo: Estação Liberdade.            FREND, Francisco Tommy. <b>O mundo da cozinha: perfil, técnicas de trabalho e mercado</b>. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ORGANIZACAO MUNDIAL DE TURISMO. <b>Manual de Qualidade, Higiene e Inocuidade dos Alimentos</b>. Ed. Roca.            A.C. MCLEAN &amp; D. HAZELWOOD. <b>Manual de Higiene para manipuladores de alimentos</b>. Ed. Varela.</p>	

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: SEGURANÇA DO TRABALHO	
EQUIVALÊNCIA: S/E	
CARGA HORÁRIA: 40h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT025

EMENTA	
<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>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CARDELLA, Benedito. <b>Segurança no trabalho e prevenção de acidentes</b>: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. São Paulo: Atlas</p> <p><b>LEGISLAÇÃO</b> em Segurança e Saúde no Trabalho (Lei 6.514/77 e Normas Regulamentadoras aprovadas pela Portaria MTb3.214/78 e alterações). Disponível em: <a href="http://www.planalto.gov.br">http://www.planalto.gov.br</a></p> <p>MTE. <b>Caminhos da análise de acidentes do trabalho</b>. Brasília: TEM. Disponível em: <a href="http://www.gov.br">http://www.gov.br</a></p> <p>SALIBA, Tuffi Messias; PAGANO, Sofia C. Reis Pagano. (Org.). <b>Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador</b>. São Paulo: LTr</p> <p>ZOCCHIO, Álvaro. <b>Prática da Prevenção de Acidentes</b>. São Paulo, Atlas.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p><b>SEGURANÇA</b> e medicina do trabalho. São Paulo: Saraiva</p> <p>PEREIRA, Alexandre Demetrius. <b>Tratado de segurança e saúde ocupacional</b>: aspectos técnicos e jurídicos. São Paulo: LTR</p>	

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA IV	
EQUIVALÊNCIA: S/E	
CARGA HORÁRIA: 40h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT027
EMENTA	
<p>Técnica de leitura e interpretação de textos; Técnica de pesquisa; Aquisição de vocabulário; Técnica de escrita; Conversação nível IV.</p>	

<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
DAVIDSON, Theresa. <b>Inglês para Hotelaria</b> . Fortaleza, Sebrae.	
SILVA, Andréa Stahel M. da. <b>Guia de Conversação</b> Langenscheidt-inglês. São Paulo: Martins Fontes	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
THE Complete Guide to written and spoken English. <b>Dictionary of Contemporary English</b> . London, Longman	
DE BIAGGI, E. T. K. <b>Enjoy your stay!</b> Inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal.	

<b>DADOS DA UNIDADE CURRICULAR</b>	
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>	
<b>UNIDADE CURRICULAR: LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA IV</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: S/E</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 40h</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT028</b>
<b>EMENTA</b>	
Estudo da língua espanhola direcionado ao dia a dia do profissional de Tecnologia em Hotelaria, tendo como base noções fundamentais da área da hotelaria, no que se refere a reservas especiais, acessibilidade nas dependências do hotel e organização de eventos para alcançar as seguintes competências	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
GODED, Margarita. VARELA, Raquel. <b>Bienvenidos 2: turismo y hostelería</b> . Madrid: Editorial Clave ELE	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<b>Dicionário Espanhol- português-espanhol</b> . São Paulo: Larrousse	

### 5º SEMESTRE

<b>DADOS DA UNIDADE CURRICULAR</b>	
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>	
<b>COMPONENTE CURRICULAR: HOTELARIA HOSPITALAR</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: S/E</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 80h</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT026</b>

<b>EMENTA</b>
<p>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.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<p>BOEGER, M.A. <b>Gestão em Hotelaria Hospitalar</b>. Editora Atlas</p> <p>GODOI, A. F. <b>Hotelaria Hospitalar e Humanização no atendimento em hospitais</b>. Editora Ícone</p> <p>TARABOULSI, F.A. <b>Administração de Hotelaria Hospitalar</b>. Editora Atlas</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<p>GÓES, Ronald. <b>Manual prático de arquitetura para clínicas e laboratórios</b>. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.</p> <p>LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (Coordenador). <b>Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado</b>. São Paulo: Manole, 2004.</p> <p><b>Organização Nacional de Creditação – ONA</b>. Disponível em <a href="https://www.ona.org.br/Pagina/32/Diagnostico-Organizacional">https://www.ona.org.br/Pagina/32/Diagnostico-Organizacional</a>. Acesso em 28 de fev. 2011.</p> <p>SANTOS, Mauro; BURSZTYN, Ivani (Org.). <b>Saúde e arquitetura: caminhos para a humanização dos ambientes hospitalares</b>. Rio de Janeiro: SENAC</p>

<b>DADOS DA UNIDADE CURRICULAR</b>	
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>	
<b>COMPONENTE CURRICULAR: SISTEMAS DE INF. GER. NA HOTELARIA</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: S/E</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 40h</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT032</b>
<b>EMENTA</b>	
<p>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.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	

GEORGINA, Marcelo. <b>Automação Aplicada</b> : descrição e implementação de sistemas sequenciais. São Paulo, Érica
LAUDON, Kenneth. <b>Sistemas de Informação Gerenciais: administrando a empresa digital</b> . São Paulo: Prentice Hall
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
STAIR, Ralph M. <b>Princípios de Sistemas de Informação: uma abordagem gerencial</b> . Rio de Janeiro: LTC

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>	
<b>COMPONENTE CURRICULAR: EMPREENDEDORISMO</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: EMPREENDEDORISMO GT 037</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 40h</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT031</b>
EMENTA	
A Importância do Autoconhecimento. O mundo do trabalho; Definição de objetivos; Empreendedorismo e Desenvolvimento; Tipos de empreendedorismo; Habilidades; Criatividade; Inovação; Transformando Ideias em Oportunidades. Administração do tempo; Sonho, desejo e Sucesso; Plano de vida e carreira; Processo empreendedor; Etapas que antecedem a elaboração de um plano de negócio; Plano de negócio – Estrutura; Cuidados na elaboração do plano de negócio ou Projeto.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo</b> : transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Campus.	
DOLABELA, Fernando. <b>Oficina do Empreendedor</b> . São Paulo: Editora de Cultura	
GAUTHIER, F. A.O.; MACEDO, M. ; LABIAK JUNIOR, Silvestre. Empreendedorismo. Curitiba: Livro Técnico	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BERNARDI, Luiz Antônio. <b>Manual de plano de negócios</b> . São Paulo: Atlas	
OSTERWALDER, Alexandre. <b>Business Model Generation</b> : Inovação em Modelos de Negócios. Rio de Janeiro: Alta Books	

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>	
<b>COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO AMBIENTAL NA HOTELARIA</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL HT033</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 40h</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT</b>

<b>EMENTA</b>
<p>Recursos naturais e fontes de energia. Conceito de desenvolvimento sustentável e turismo sustentável. Impactos socioambientais do turismo e da atividade hoteleira. Proposta de ecoturismo. ISO série 14000. Certificação da qualidade ambiental e auditoria ambiental. Gestão de resíduos gerados na atividade hoteleira.</p> <p>Conteúdo:</p> <p>1. Recursos Naturais e Fontes de energia · Ecossistemas · Recursos naturais renováveis e não-renováveis · Fontes de energia convencionais e alternativas 2. Desenvolvimento sustentável e turismo sustentável · Sustentabilidade · Exemplos de turismo sustentável 3. Meio Ambiente x Turismo e atividade hoteleira · Impactos Poluidores · Impactos ambientais dos recursos naturais 4. Qualidade Ambiental · Certificações de Qualidade ambiental · Fatores que influenciam as certificações · As certificações como fatores de competitividade · ISO série 14000 · Auditoria ambiental 5. Gestão de resíduos · Resíduos sólidos · Tratamento de efluentes.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
LINDBERG, K e Hawkins, D., Ecoturismo: um guia para planejamento e gestão. São Paulo: SENAC
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
GONÇALVES, Luiz Cláudio. Gestão ambiental em meios de hospedagem. Aleph

<b>DADOS DA UNIDADE CURRICULAR</b>	
<b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA</b>	
<b>COMPONENTE CURRICULAR: CONTROLADORIA E AUDITORIA</b>	
<b>EQUIVALÊNCIA: S/E</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 40h</b>	<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT</b>
<b>EMENTA</b>	
<p>Transmitir uma nova visão do papel dos gestores de hotéis, restaurantes e similares e destacar as oportunidades de contribuição para a gestão das empresas na obtenção de êxito nas metas estratégicas.</p> <p>Fornecer aos alunos as ferramentas necessárias para a atuação do Controller no moderno ambiente corporativo das empresas de classe mundial, enfocando os processos decisórios oriundos dos aspectos operacionais, econômicos, financeiros, contábeis e fiscais.</p> <p>Conteúdo:</p> <p>I - A Controladoria e as Funções do Controller □ Evolução da Controladoria como instrumento de controle e gerenciamento das atividades □ Estruturação, Funções e o papel da Controladoria □ Conceito de accountability e sua relação com a Controladoria II - Planejamento e Controladoria Estratégica □ Conceito de Estratégia e as implicações para a Controladoria □ Metas Estratégicas □ Gestão Estratégica III - Ferramentas da Administração Financeira e da Gestão Estratégica de Custos na</p>	



Controladoria □ Ponto de Equilíbrio Contábil, Financeiro e Econômico □ Grau de Alavancagem Operacional e Financeiro □ Margem de Segurança □ Lote Econômico de Compras □ Ponto de Pedido □ Ponto de Reposição □ Curva ABC para Gestão de Estoques.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PAVOVEZE, C. L. Controladoria estratégica e operacional. São Paulo: Cengage.  
 CREPALDI, Sílvia Aparecido, et al. Auditoria Contábil. São Paulo: Atlas 2019 (Disponível em: Biblioteca Virtual)

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NAAGAWA, Masayui. Introdução à Controladoria: conceitos, sistemas, implementação. São Paulo: Atlas  
 LUNKES, Rogério João et al. Controladoria na Coordenação dos Sistemas de Gestão. São Paulo: Atlas

#### DADOS DA UNIDADE CURRICULAR

#### CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA INGLESA APLICADA À HOTELARIA V

EQUIVALÊNCIA: S/E

CARGA HORÁRIA: 40h

CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT034

#### EMENTA

Aquisição de conhecimentos linguísticos indispensáveis à aprendizagem do idioma, bem como sua aplicabilidade à Hotelaria. Desenvolver as habilidades oral, auditiva, leitora e escrita: (speaking, listening, reading and writing), utilizando o jargão técnico direcionado para a prática da área de hotelaria, em situações reais de comunicação, de acordo com o seu campo de atuação profissional, observando as culturas e as identidades concernentes aos países falantes de língua inglesa.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DE BIAGGI, Enaura T. Kriek. **Enjoy your Stay: Inglês Básico para Hotelaria e Turismo**. São Paulo: Disal.  
 MURPHY, Raymond. **Essential Grammar in use: a self-study reference and practice book for elementary studying of English**. Cambridge: Cambridge University Press.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<p><b>Dicionário Inglês-Português/Português-Inglês.</b> São Paulo, Ática.</p> <p>MURPHY, Raymond. <b>Essential Grammar in use:</b> a self-study reference and practice book for elementary studying of English. Cambridge: Cambridge University Press.</p>
--

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
UNIDADE CURRICULAR: LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA À HOTELARIA V	
EQUIVALÊNCIA: S/E	
CARGA HORÁRIA: 40h	CÓDIGO DA DISCIPLINA: HT035
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	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DUARTE, Cristina Aparecida. <b>Diferencias de Usos Gramaticales entre Español/Português.</b> Madrid: Edinumen	
GARCIA, Maria de los Ángeles J. HERNÁNDEZ, Josephine Sánchez. <b>Español Sin Fronteras.</b> São Paulo: Scipione	
GODED, Margarita; VARELA, Raquel. MADRID. <b>Bienvenidos 2:</b> turismo y hostelería I Clave ELE, 2005.	
HERMOSO, Alfredo González. <b>Conjugar es fácil.</b> Madrid: Edelsa.	
MILANI, Esther Maria. <b>Nuevo Listo Español através de texto</b> + cuaderno de exámenes. São Paulo, Moderna	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Dicionário Espanhol-Português-Espanhol. São Paulo: Larousse.	
SENAS. <b>Dicionário para a enseñanza de la lengua espanhola para brasileiros.</b>	

DADOS DA UNIDADE CURRICULAR	
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA	
COMPONENTE CURRICULAR: PRÁTICA EXTENSIONISTA II	
EQUIVALÊNCIA: S/E	
CARGA HORÁRIA: 40	CÓDIGO DA DISCIPLINA:

<b>EMENTA</b>
Levar até a comunidade maceioense conhecimentos sobre a abertura de pequenos negócios. Como ser Micro Empreendedor Individual – MEI. Ferramentas de melhoria na gestão dos empreendimentos: aspectos legais para formalização do MEI. Plano básico de negócios, Gestão Financeira e Contábil. Gestão de Marketing. Projeto de Extensão de Cultura indígena e afro.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo</b> : transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Campus
DOLABELA, Fernando. <b>Oficina do Empreendedor</b> . São Paulo: Editora de Cultura
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
BERNARDI, Luiz Antônio. <b>Manual de Plano de Negócios</b> . São Paulo: Atlas,