



## RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO

### Informações gerais da avaliação:

**Protocolo:** 202029911

**Código MEC:** 1888145

**Código da Avaliação:** 168028

**Ato Regulatório:** Renovação de Reconhecimento de Curso

**Categoria Módulo:** Curso

**Status:** Finalizada

**Instrumento:** 302-Instrumento de avaliação de cursos de graduação - Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento (presencial)

**Tipo de Avaliação:** Avaliação de Regulação

### Nome/Sigla da IES:

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS - IFAL - IFAL

### Endereço da IES:

38995 - Campus e Polo UAB - Maceió - Avenida do Ferroviário, 530 Centro. Maceió - AL.  
CEP:57020-600

### Curso(s) / Habilitação(ões) sendo avaliado(s):

HOTELARIA

### Informações da comissão:

**N? de Avaliadores :** 2

**Data de Formação:** 09/02/2023 09:26:20

**Período de Visita:** 26/04/2023 a 28/04/2023

**Situação:** Visita Concluída

### Avaliadores "ad-hoc":

GIRLANE ALMEIDA BONDAN (02620436966)

Vanessa Olmo Pombo (07755950719) -> coordenador(a) da comissão

### Curso:

### DOCENTES

Nome do Docente	Titulação	Regime Trabalho	Vínculo Empregatício	Tempo de vínculo ininterrupto do docente com o curso (em meses)
Adriana Thiara De Oliveira Silva	Mestrado	Integral	Estatutário	84 Mês(es)
Amaro Hélio Leite da Silva	Mestrado	Integral	Estatutário	48 Mês(es)
Christiane Batinga Agra	Doutorado	Integral	Estatutário	48 Mês(es)
Cleusa Salvina Ramos Mauricio Barbosa	Doutorado	Integral	Estatutário	48 Mês(es)
DANIEL DE JESUS PEREIRA	Mestrado	Integral	Estatutário	72 Mês(es)
DANIELLY CALDAS DE OLIVEIRA	Especialização	Integral	Estatutário	48 Mês(es)
Eduardo Cardoso Moraes	Doutorado	Integral	Estatutário	48 Mês(es)
Elaine dos Santos	Mestrado	Integral	Estatutário	156 Mês(es)
ERONILMA BARBOSA DA SILVA	Doutorado	Integral	Estatutário	156 Mês(es)
Felipe Vasconcelos Cavalcante	Mestrado	Parcial	Estatutário	72 Mês(es)

Nome do Docente	Titulação	Regime Trabalho	Vínculo Empregatício	Tempo de vínculo ininterrupto do docente com o curso (em meses)
FRANCYMAIKEL ALVES DE OLIVEIRA COSTA	Mestrado	Integral	Estatutário	6 Mês(es)
GERTRUDES MAGNA SALES DA SILVA	Mestrado	Integral	Estatutário	156 Mês(es)
JASETE MARIA DA SILVA PEREIRA	Doutorado	Integral	Estatutário	156 Mês(es)
Joana Darc Ferreira De Macedo	Mestrado	Integral	Estatutário	48 Mês(es)
JOSÉ ALMEIDA DOS SANTOS	Mestrado	Integral	Estatutário	156 Mês(es)
JOSÉ MAURÍCIO PEREIRA PINTO	Mestrado	Integral	Estatutário	12 Mês(es)
Lauro Lopes Pereira Neto	Mestrado	Integral	Estatutário	156 Mês(es)
Lorena Norberta Da Silva	Mestrado	Integral	Estatutário	9 Mês(es)
Otavio Monteiro Pereira	Mestrado	Integral	Estatutário	48 Mês(es)
Paulo Henrique Lima De Alcantara	Mestrado	Integral	Estatutário	12 Mês(es)
Rita De Cassia Medeiros Melo Cavalcanti	Mestrado	Horista	CLT	21 Mês(es)
Rogério De Alencar Gouveia	Mestrado	Integral	Estatutário	156 Mês(es)
Rosangela Ferreira Souza De Lima	Mestrado	Integral	Estatutário	21 Mês(es)
ROSANIA DE ALMEIDA DE LIMA	Mestrado	Integral	Estatutário	156 Mês(es)
ROSSANA VIANA GAIA	Doutorado	Integral	Estatutário	6 Mês(es)
Sibele Castro Silva	Mestrado	Integral	Estatutário	33 Mês(es)
Silier Morais De Souza	Mestrado	Integral	Estatutário	156 Mês(es)
SILVIO LEONARDO NUNES DE OLIVEIRA	Especialização	Integral	Estatutário	48 Mês(es)
VALERIA ALVES MONTES	Doutorado	Integral	Estatutário	156 Mês(es)
VALÉRIA GOIA VASCO TEIXEIRA	Especialização	Integral	Estatutário	156 Mês(es)
Victor Souza Sgarbi	Mestrado	Integral	Estatutário	48 Mês(es)

## CATEGORIAS AVALIADAS

### ANÁLISE PRELIMINAR

1. Informar nome da mantenedora.

Mantenedora: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS - IF/AL.

2. Informar o nome da IES.

Instituto Federal de Alagoas - Campus Maceió.

3. Informar a base legal da IES, seu endereço e atos legais.

O curso de HOTELARIA (Tecnológico) (123258), da IES INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS - IFAL (3160), teve o ato autorizativo anterior aprovado por meio da Portaria MEC/SERES nº 430 de 15/05/2017, publicada no DOU de 17/05/2017.

A IES INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS - IFAL (3160) foi recredenciada por meio da Portaria MEC nº 410, de 24/03/2017, publicada no DOU de 27/03/2017, pelo prazo de 8 (oito) anos.

O curso de HOTELARIA (Tecnológico) (123258) tem seu funcionamento na Avenida do Ferroviário, 530, Centro, Maceió-AL, CEP 57020-600, conforme certidão de imóvel.

4. Descrever o perfil e a missão da IES.

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.

5. Verificar, a partir dos dados socioeconômicos e ambientais apresentados no PPC para subsidiar a justificativa apresentada pela IES para a existência do curso, se existe coerência com o contexto educacional, com as necessidades locais e com o perfil do egresso, conforme o PPC do curso.

A oferta do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, no Instituto Federal de Alagoas (IFAL) campus Maceió, foi implantada como forma de atender a uma demanda potencial de estudantes da 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, uma vez que, apesar de ser um dos municípios turísticos mais visitados da Região Nordeste, apresentando grande demanda e oferta de produtos e serviços, detecta-se carência de profissionais qualificados para a execução de atividades no âmbito do planejamento de serviços de hospedagem e alimentação.

6. Redigir um breve histórico da IES em que conste: a criação; sua trajetória; as modalidades de oferta da IES; o número de polos (se for o caso); o número de polos que deseja ofertar (se for o caso); o número de docentes e

discentes; a quantidade de cursos oferecidos na graduação e na pós-graduação; as áreas de atuação na extensão; e as áreas de pesquisa, se for o caso.

Criada em 1909, 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 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 2002, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, como forma de atender a uma demanda potencial de profissionais qualificados na área, vislumbrando o fortalecimento dos polos indutores de turismo, com base nas reais necessidades do contexto econômico e social do Estado.

Nesse contexto, a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, no Instituto Federal de Alagoas (IFAL) campus Maceió, foi implantada como forma de atender a uma demanda potencial de estudantes da 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, uma vez que, apesar de ser um dos municípios turísticos mais visitados da Região Nordeste, apresentando grande demanda e oferta de produtos e serviços, detecta-se carência de profissionais qualificados para a execução de atividades no âmbito do planejamento de serviços de hospedagem e alimentação.

**7. Informar o nome do curso (se for CST, observar a Portaria Normativa nº 12/2006).**

Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

**8. Indicar a modalidade de oferta.**

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é presencial.

**9. Informar o endereço de funcionamento do curso.**

O curso de HOTELARIA (Tecnológico) (123258) tem seu funcionamento na Avenida do Ferroviário, 530, Centro, Maceió-AL, CEP 57020-600, conforme certidão de imóvel.

**10. Relatar o processo de construção/implantação/consolidação do PPC.**

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.

**11. Verificar o cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso (caso existam).**

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.

**12. Identificar as Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica para cursos de licenciatura.**

Não se aplica, considerando que o curso em avaliação é um curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

**13. Verificar as especificidades do Despacho Saneador e o cumprimento das recomendações, em caso de Despacho Saneador parcialmente satisfatório.**

A Comissão Avaliadora deverá verificar o(s) seguinte(s) item(ns) do PPC:

ESTÁGIO CURRICULAR: Está parcialmente descrita a regulamentação do estágio curricular. Uma vez que a IES faculta a possibilidade de estágio não obrigatório, é necessário apresentar a regulamentação.

Recomenda-se na avaliação in loco verificar a divergência apresentada quanto à carga horária total do curso (no processo 2002h e no cadastro 2400h), a IES deve providenciar a correção junto ao e-MEC, se for o caso.

**14. Informar os Protocolos de Compromisso, Termos de Saneamento de Deficiência (TSD), Medidas Cautelares e Termo de Supervisão e observância de diligências e seu cumprimento, se houver.**

Não há Protocolos de Compromisso, Termos de Saneamento de Deficiência (TSD), Medidas Cautelares e Termo de Supervisão e observância de diligências e seu cumprimento.

**15. Informar o turno de funcionamento do curso.**

TURNO DE FUNCIONAMENTO: Noturno

**16. Informar a carga horária total do curso em horas e em hora/aula.**

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

**17. Informar o tempo mínimo e o máximo para integralização.**

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

DURAÇÃO MÁXIMA: 05 (cinco) anos

18. Identificar o perfil do(a) coordenador(a) do curso (formação acadêmica; titulação; regime de trabalho; tempo de exercício na IES; atuação profissional na área). No caso de CST, consideração e descrição do tempo de experiência do(a) coordenador(a) na educação básica, se houver.

O coordenador do Curso tem regime de trabalho em tempo integral e dedicação exclusiva ao INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS. 40h. mais DE.

Silier Moraes de Souza - Bacharel em Administração

Mestrado 23 anos de atuação profissional e 23 anos no ensino superior.

19. Calcular e inserir o IQCD, de acordo com o item 4.9 da Nota Técnica nº 16/2017, Revisão Nota Técnica Nº 2/2018/CGACGIES/DAES.

O IQCD é de 3,47.

20. Discriminar o número de docentes com titulação de doutor, mestre e especialista.

O curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da IFAL é composto por 30 professores, sendo 08 doutores, 20 mestres e 02 especialistas.

21. Indicar as disciplinas a serem ofertadas em língua estrangeira no curso, quando houver.

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

22. Informar oferta de disciplina de LIBRAS, com indicação se a disciplina será obrigatória ou optativa.

LINGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS é ofertada no 3º semestre de forma obrigatória.

23. Explicitar a oferta de convênios do curso com outras instituições e de ambientes profissionais.

a instituição ainda não compartilhou esta informação que será questionada na visita virtual in loco.

24. Informar sobre a existência de compartilhamento da rede do Sistema Único de Saúde (SUS) com diferentes cursos e diferentes instituições para os cursos da área da saúde.

não se aplica

25. Descrever o sistema de acompanhamento de egressos.

O PDI traz que a responsabilidade de acompanhar e inserir os egressos é do setor de Relações institucionais, representado no câmpus pela Coordenação de Relações Empresariais e Egressos- CREE, porém não explicita de que forma se dá a sistematização deste acompanhamento.

26. Informar os atos legais do curso (Autorização, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento do curso, quando existirem) e a data da publicação no DOU ou, em caso de Sistemas Estaduais, nos meios equivalentes.

A oferta do curso foi oficialmente autorizada por meio da Resolução 4/CS de 29 de julho de 2009, reconhecido pela portaria de número 214 de 17/05/2013 e renovado por meio da portaria número 430 de 15/05/2017.

27. Indicar se a condição de autorização do curso ocorreu por visita (nesse caso, explicitar o conceito obtido) ou por dispensa.

A autorização da oferta se deu por ato autorizativo do Conselho Superior do IFAL, sendo dispensada de ato autorizativo pelo MEC conforme preconiza o art 14 do decreto número 9235 de 15/12/2017.

28. Apontar conceitos anteriores de reconhecimento ou renovação de reconhecimento, se for o caso.

Curso possui conceito 3, dado da última renovação de reconhecimento.

29. Informar o número de vagas autorizadas ou aditadas e número de vagas ociosas anualmente.

O curso possui 40 vagas ofertadas semestralmente e 80 anuais.

vagas ociosas das inscrições que prestaram vestibular desde o ultimo ato de renovação do reconhecimento:

2017: 01  
2018: 01  
2019: -1  
2020: 03  
2021: 04  
2022: 13

30. Indicar o resultado do Conceito Preliminar de Curso (CPC contínuo e faixa) e Conceito de Curso (CC contínuo e faixa) resultante da avaliação in loco, quando houver.

Como trata-se de renovação de reconhecimento de curso, o conceito de curso atual é nota 3.

31. Indicar o resultado do ENADE no último triênio, se houver.

os alunos do curso não foram contemplados pelo ciclo de avaliação do ENADE.

32. Verificar o proposto no Protocolo de Compromisso estabelecido com a Secretaria de Supervisão e Regulação da Educação Superior (SERES), em caso de CPC insatisfatório, para o ato de Renovação de Reconhecimento de Curso.

O curso não se enquadra, neste item pois obteve conceito 3.

33. Calcular e inserir o tempo médio de permanência do corpo docente no curso. (Somar o tempo de exercício no curso de todos os docentes e dividir pelo número total de docentes no curso, incluindo o tempo do(a) coordenador(a) do curso).

194 anos/30 docentes = 6,46 anos em média de permanência docente no curso.

34. Informar o quantitativo anual do corpo discente, desde o último ato autorizativo anterior à avaliação in loco, se for o caso: ingressantes; matriculados; concluintes; estrangeiros; matriculados em estágio supervisionado; matriculados em Trabalho de Conclusão de Curso – TCC; participantes de projetos de pesquisa (por ano); participantes de projetos de extensão (por ano); participantes de Programas Internos e/ou Externos de Financiamento (por ano).

2017

ingressantes: 79  
matriculados: 219  
transferidos: 6  
desistentes: 14  
formados: 20

2018

ingressantes: 79  
matriculados: 228  
transferidos: 3  
desistentes: 13  
formados: 25

2019

ingressantes: 81  
matriculados: 255  
transferidos: 9  
desistentes: 5  
formados: 35

2020:

ingressantes: 77  
matriculados: 257  
transferidos: 13  
desistentes: 197  
formados: 37

2021:

ingressantes: 76  
matriculados: 207  
transferidos: 4  
desistentes: 96  
formados: 12

2022:

ingressantes: 67  
matriculados: 224  
transferidos: 6  
desistentes: 24  
formados: 13

35. Indicar a composição da Equipe Multidisciplinar para a modalidade a distância, quando for o caso.

não se aplica.

## **Dimensão 1: ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

**4,46**

1.1. Políticas institucionais no âmbito do curso.

5

**Justificativa para conceito 5:** Conforme indicado no PDI (p. 62-65) e PPC do Curso de Hotelaria (p. 14-19) e averiguado na documentação apensada, o IFAL - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS, conta com processos específicos para atender as demandas das políticas de ensino, pesquisa voltada a atender e promover oportunidades de aprendizagem alinhadas ao perfil do egresso do curso. Podemos verificar em visita virtual in loco e na entrevista com docentes e discentes uma conexão com teórica e prática visualizando a priorização de metodologias ativas de ensino aprendizagem. A um processo constante de revisão para atender a necessidade do discente em consonância com o mercado de trabalho e as demandas específicas da região e entorno.

1.2. Objetivos do curso.

5

**Justificativa para conceito 5:** Os objetivos do curso, constantes no PPC (p. 12 e 13) estão implementados, considerando o perfil profissional do egresso. O curso de Hotelaria do IFAL, oferece e contempla uma matriz curricular atualizada e direcionada ao contexto local, através da qual é possível desenvolver claramente nos discentes habilidades e competências que visam atender as demandas específicas do mercado de trabalho. Em reunião com discentes e docentes foi possível evidenciar atuação constante entre teoria e prática e novas práticas/metodologias relacionadas ao curso. É importante ressaltar que uma boa parcela dos alunos já estão atuando ou realizando estágios na área.

1.3. Perfil profissional do egresso.

5

**Justificativa para conceito 5:** Diante dos materiais disponibilizados e conversa com os docentes e a coordenação do curso, foi possível observar que o perfil do egresso que consta no Projeto Político Pedagógico de curso, está em consonância com as competências necessárias para o profissional de hotelaria, articulado ainda com as necessidades locais e regionais. E ainda através dos projetos realizados foi possível observar a preocupação e destaque na ampliação de novas demandas do mundo do trabalho.

1.4. Estrutura curricular. Disciplina de LIBRAS obrigatória para licenciaturas e para Fonoaudiologia, e optativa para os demais cursos (Decreto nº 5.626/2005).

4

**Justificativa para conceito 4:** A análise da documentação e a observação por meio de visita virtual in loco permite avaliar que a estrutura curricular prevista/implantada contempla, de maneira satisfatória, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: flexibilidade curricular, interdisciplinaridade a partir das atividades complementares, estágios, projetos e disciplinas optativas, acessibilidade pedagógica, compatibilidade da carga horária total (em horas), articulação da teoria com a prática entre as disciplinas de diferentes eixos. A matriz curricular do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria foi planejada de forma a atender as atividades profissionais e acadêmicas da área, No entanto os discentes entrevistados não relatam vivências e experiências inovadoras e exitosas.

1.5. Conteúdos curriculares.	4
<b>Justificativa para conceito 4:</b> Após análise da documentação apresentada, foi possível verificar que os conteúdos curriculares são direcionados efetivamente ao perfil profissional do egresso, inclusive comprovado nas declarações obtidas na reunião com o corpo discente em relação ao ingresso imediato ao mercado de trabalho antes mesmo da colação de grau. Portanto, é possível verificar que os conteúdos curriculares existentes no PPC do curso e na documentação apresentada na visita in loco estão articulados com o perfil do egresso e por meio por meio de visitas técnicas e realização de atividades desenvolvidas no próprio campus e em estabelecimentos hoteleiros e gastronômicos da região, constituem oportunidades de atualização na área de formação por meio da carga horária total do curso, a bibliografia (básica e complementar) constante no ementário de cada disciplina e referendada pelo NDE. A matriz curricular possibilita, ainda, a abordagem de outros temas de maneira transversal em diversas discussões. Disciplinas como História e Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena e Relações Étnico Raciais abordam com propriedade temas importantíssimos para a formação de um profissional consciente, capacitando o egresso a entender a sua realidade e atuar com maior propriedade.	
1.6. Metodologia.	5
<b>Justificativa para conceito 5:</b> A metodologia constante no PPC se fundamenta em princípios básico da articulação teoria e prática; a interdisciplinaridade; a realização da inovação por intermédio da elaboração de projetos de ensino, pesquisa e extensão com vistas a concretizar ensino e a aprendizagem de forma dialógica. Fica evidente a construção coletiva dessa metodologia que embasa esta concepção nos relatos dos professores e dos membros do NDE, obtidos nas reuniões virtuais in loco. Nas falas dos docentes e suas experiências pedagógicas, percebe-se a existência de uma equipe consciente e conhecedora da sua missão social no propósito de formar tecnólogo em fotografia crítico reflexivos habilitados a atuar com autonomia, que traduz um perfil de formação com clara preocupação humanista situada com as necessidades do contexto sócio educacional e com as inovações tecnológicas.	
1.7. Estágio curricular supervisionado. Obrigatório para cursos cujas DCN preveem o estágio supervisionado. NSA para cursos que não contemplam estágio no PPC (desde que não esteja previsto nas DCN).	5
<b>Justificativa para conceito 5:</b> O estágio curricular supervisionado está regulamentado (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) e com carga horária adequada, por meio de convênios, conforme apresentado no PPC com definições claras em relação a orientação, supervisão e coordenação. O estágio envolve um conjunto de atividades práticas que deverão ser exercidas em contextos reais de trabalho, a fim de que o discentes possam vivenciar situações reais da atividade profissional, considerando as competências previstas no perfil do egresso e interlocução institucionalizada da IE com o(s) ambiente(s) de estágio, gerando insumos para atualização das práticas do estágio, sendo obrigatório para o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.	
1.8. Estágio curricular supervisionado – relação com a rede de escolas da Educação Básica. Obrigatório para licenciaturas. NSA para os demais cursos.	NSA
<b>Justificativa para conceito NSA:</b> Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria, não se aplica.	
1.9. Estágio curricular supervisionado – relação teoria e prática. Obrigatório para licenciaturas. NSA para os demais cursos.	NSA
<b>Justificativa para conceito NSA:</b> Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria, não se aplica.	
1.10. Atividades complementares. Obrigatório para cursos cujas DCN preveem atividades complementares. NSA para cursos que não contemplam atividades complementares no PPC (desde que não esteja previsto nas DCN).	4
<b>Justificativa para conceito 4:</b> As atividades complementares estão delineadas no PPC e no regulamento próprio e engloba atividades de ensino, pesquisa e extensão e específicas. Na diversidade e multiplicidade de atividades complementares previstas/implementadas permitem ampla flexibilização curricular. São previstas e normatizadas por Regulamento Próprio. O curso exige 200 horas de atividades complementares, validadas mediante apresentação de comprovantes e relatórios (p.30). A análise da documentação e as observações da visita virtual in loco fica evidente, nos termos desses documentos, a articulação com a concepção do curso, com a matriz curricular e com o perfil profissional de egresso. Destaca-se a clareza do papel das atividades complementares no percurso da formação do Tecnólogo em Hotelaria na perspectiva do profissional crítico reflexivo, capaz de construir respostas qualificadas para as demandas do contexto do mundo do trabalho e o compromisso social.	
1.11. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Obrigatório para cursos cujas DCN preveem TCC. NSA para cursos que não contemplam TCC no PPC (desde que não esteja previsto nas DCN).	NSA
<b>Justificativa para conceito NSA:</b> Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e não contempla TCC no seu PPC, não se aplica.	
1.12. Apoio ao discente.	4
<b>Justificativa para conceito 4:</b> Foi possível constatar através do material disponibilizado durante a visita, que o apoio ao discente contempla ações de acolhimento e permanência, acessibilidade metodológica e instrumental, nivelamento, intermediação e acompanhamento de estágios não obrigatórios remunerados, e apoio psicopedagógico. No entanto, não foi observado participação em centros acadêmicos ou intercâmbios nacionais e internacionais.	
1.13. Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa.	4
<b>Justificativa para conceito 4:</b> A análise da documentação apensada como atas de reuniões, relatórios de gestão, relatório de avaliação institucional aliada aos relatos das reuniões realizadas com a coordenação, NDE, CPA, docentes e discentes que possibilitou evidenciar que a gestão do curso é realizada considerando a auto avaliação institucional, sendo utilizado como insumos para a melhoria continua do curso e com evidência da apropriação dos resultados pela comunidade acadêmica. Porém não foi possível constatar através de registros a autoavaliação periódica do curso.	
1.14. Atividades de tutoria. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016).	NSA
<b>Justificativa para conceito NSA:</b> Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e é ofertado na modalidade presencial, sem oferta de disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância, não se aplica.	
1.15. Conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016).	NSA
<b>Justificativa para conceito NSA:</b> Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e é	

ofertado na modalidade presencial, sem oferta de disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância, não se aplica.

1.16. Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo ensino-aprendizagem. 5

**Justificativa para conceito 5:** Durante a análise dos documentos, entende-se que conforme descrito em seu documento, o IFAL, dispõe de um conjunto de recursos de informática disponíveis para a comunidade acadêmica. Durante a visita guiada pelas instalações da universidade no campus, foi possível constatar que os equipamentos estão localizados, principalmente, nas instalações administrativas, biblioteca, salas de aula, laboratórios de informática, laboratórios específicos, salas de professores, salas de Coordenação de Curso, salas do NDE, garantindo a acessibilidade digital e comunicacional, promovendo a interatividade entre docentes e discentes, assegurando o acesso a materiais e/ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar e possibilitam experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso.

1.17. Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016). NSA

**Justificativa para conceito NSA:** Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e é ofertado na modalidade presencial, sem oferta de disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância, não se aplica.

1.18. Material didático. NSA para cursos que não contemplam material didático no PPC. NSA

**Justificativa para conceito NSA:** Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e não contemplam material didático no PPC, não se aplica.

1.19. Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem. 4

**Justificativa para conceito 4:** A análise da documentação apensada como atas de reuniões, relatórios de gestão, relatório de avaliação institucional aliada aos relatos das reuniões realizadas com a coordenação, NDE, docentes e discentes que possibilitou evidenciar que a gestão do curso é realizada considerando a auto avaliação institucional.

1.20. Número de vagas. 4

**Justificativa para conceito 4:** Foram localizados tanto no PPC, quanto no relatório de vagas do curso fornecido na reunião virtual in Loco nos termos da análise qualitativa e quantitativa apresentada pela IES, há justificativa do número de vagas de alunos.

1.21. Integração com as redes públicas de ensino. Obrigatório para licenciaturas. NSA para os cursos que não contemplam integração com as redes públicas de ensino no PPC. NSA

**Justificativa para conceito NSA:** Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e não se enquadra na área das licenciaturas, não se aplica.

1.22. Integração do curso com o sistema local e regional de saúde (SUS). Obrigatório para cursos da área da saúde que contemplam, nas DCN e/ou no PPC, a integração com o sistema local e regional de saúde/SUS. NSA

**Justificativa para conceito NSA:** Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e não se enquadra na área da saúde, não se aplica.

1.23. Atividades práticas de ensino para áreas da saúde. Obrigatório para cursos da área da saúde que contemplam, nas DCN e/ou no PPC, a integração com o sistema local e regional de saúde/SUS. NSA

**Justificativa para conceito NSA:** Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e não se enquadra na área da saúde, não se aplica.

1.24. Atividades práticas de ensino para licenciaturas. Obrigatório para licenciaturas. NSA para os demais cursos. NSA

**Justificativa para conceito NSA:** Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e não se enquadra na área das licenciaturas, não se aplica.

## Dimensão 2: CORPO DOCENTE E TUTORIAL

**3,80**

2.1. Núcleo Docente Estruturante – NDE. 5

**Justificativa para conceito 5:** A Resolução 21/21 IFAL versa sobre a formação e o acompanhamento do Núcleo Docente Estruturante, cuja composição e funcionamento estão descritos no CST de Hotelaria do IFAL câmpus Maceió. A formação do NDE é composta por 5 professores do curso com stricto sensu e no ambiente virtual foram disponibilizadas as atas das reuniões realizadas quando houve a necessidade de discutir o PPC do curso.

2.2. Equipe multidisciplinar. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016). NSA

**Justificativa para conceito NSA:** Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e é ofertado na modalidade presencial, sem oferta de disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância, não se aplica.

2.3. Atuação do coordenador. 3

**Justificativa para conceito 3:** a atuação do coordenador de curso está de acordo com as funções descritas no PPC, com representatividade presente no NDE e colegiado do curso, conforme portarias publicadas, porém não foi identificado um planejamento sistemático das ações da coordenação com seus respectivos indicadores de desempenho.

2.4. Regime de trabalho do coordenador de curso. 3

**Justificativa para conceito 3:** O regime de trabalho do atual coordenador do curso é de dedicação exclusiva e atende às demandas de atendimento discente e docente do curso.

2.5. Corpo docente. 4

**Justificativa para conceito 4:** Foram disponibilizados os relatórios do sistema acadêmico onde é possível verificar os conteúdos abordados em cada aula, os títulos disponibilizados na biblioteca são condizentes com a literatura atual e disponível no mercado, e o acesso ao portal capes permite acessar dados atualizados da pesquisa acadêmica em importantes bases de dados.

2.6. Regime de trabalho do corpo docente do curso. 5

**Justificativa para conceito 5:** Retirar do registro de DE os professores Rita de Cassia Medeiros, Rosângela Ferreira Souza de Lima, que trabalham em regime de 40 horas, como professores substitutos dos que se encontram em afastamento para doutorado. Os relatórios do Sistema acadêmico SIGAA foram disponibilizados no ambiente virtual onde constam o registro das aulas dadas com respectivos conteúdos e atividades.

2.7. Experiência profissional do docente. Excluída a experiência no exercício da docência superior. NSA para cursos de licenciatura.	5
<b>Justificativa para conceito 5:</b> Por meio da documentação docente compartilhada, foi possível identificar as experiências profissionais no mundo do trabalho de modo ser possível promover a articulação dos conhecimentos teóricos e práticos do curso. Os professores relataram as metodologias utilizadas para que os objetivos previstos no PPC do curso sejam atingidos.	
2.8. Experiência no exercício da docência na educação básica. Obrigatório para cursos de licenciatura e para CST da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. NSA para os demais cursos.	5
<b>Justificativa para conceito 5:</b> O corpo docente que integra o curso em sua maioria é formado por docentes de longa data do próprio IFAL cuja oferta de cursos contemplam cursos técnicos integrados ao Ensino Médio, se manteve como carro chefe por muitos anos (pois o câmpus é centenário) onde se verifica a experiência profissional na educação básica.	
2.9. Experiência no exercício da docência superior.	5
<b>Justificativa para conceito 5:</b> Por meio da documentação docente disponibilizada no ambiente virtual, foi possível identificar a trajetória profissional na Educação Superior e também por meio dos relatos dos estudantes e docentes, foi possível identificar o uso de metodologias que contemplem o perfil tecnológico do curso, o enfoque direcionado a situações reais do mercado hoteleiro, por meio de estudos de casos, visitas técnicas, atividades práticas e oportunidades de estágio.	
2.10. Experiência no exercício da docência na educação a distância. NSA para cursos totalmente presenciais.	NSA
<b>Justificativa para conceito NSA:</b> Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e é ofertado na modalidade presencial, sem oferta de disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância, não se aplica.	
2.11. Experiência no exercício da tutoria na educação a distância. NSA para cursos totalmente presenciais.	NSA
<b>Justificativa para conceito NSA:</b> Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e é ofertado na modalidade presencial, sem oferta de disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância, não se aplica.	
2.12. Atuação do colegiado de curso ou equivalente.	2
<b>Justificativa para conceito 2:</b> O colegiado do curso encontra-se institucionalizado por meio de portaria atualizada do ano corrente, com a representatividade dos segmentos, porém com reuniões esporádicas, necessitando assim de uma agenda periódica de reuniões publicizada, promovendo assim o acompanhamento do processo pedagógico do curso, exercendo a coordenação pedagógica por meio do seu papel consultivo e deliberativo no âmbito do curso, conforme preconiza a Resolução 22/2021 IFAL.	
2.13. Titulação e formação do corpo de tutores do curso. NSA para cursos totalmente presenciais.	NSA
<b>Justificativa para conceito NSA:</b> Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e é ofertado na modalidade presencial, sem oferta de disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância, não se aplica.	
2.14. Experiência do corpo de tutores em educação a distância. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016).	NSA
<b>Justificativa para conceito NSA:</b> Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e é ofertado na modalidade presencial, sem oferta de disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância, não se aplica.	
2.15. Interação entre tutores (presenciais – quando for o caso – e a distância), docentes e coordenadores de curso a distância. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016).	NSA
<b>Justificativa para conceito NSA:</b> Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e é ofertado na modalidade presencial, sem oferta de disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância, não se aplica.	
2.16. Produção científica, cultural, artística ou tecnológica.	1
<b>Justificativa para conceito 1:</b> Para efeitos de contagem foram considerados 26 professores, excluídos os afastados para pós graduação, incluídos os substitutos, além do Prof Francimaykel Costa e Profa Sibebe Castro Silva que não constam do PPC como professores vinculados ao curso. Destes, 11 professores possuem produções que se enquadram nos critérios deste item com quantidades entre 1 e 3 publicações. Nos últimos 3 anos, 13 professores (50%) não possuem produções registradas na pasta disponibilizada.	

**Dimensão 3: INFRAESTRUTURA****4,88**

3.1. Espaço de trabalho para docentes em tempo integral.	5
<b>Justificativa para conceito 5:</b> O câmpus tem uma sala destinada aos professores da Hotelaria, equipada com mesa de reunião, armários e computadores. No entanto há outras salas de professores distribuídas pelo câmpus e em razão dos professores lecionarem em outros cursos, eles também acessam outras salas para realização das atividades de apoio ao ensino.	
3.2. Espaço de trabalho para o coordenador.	5
<b>Justificativa para conceito 5:</b> O coordenador do curso de Hotelaria divide a sala com a coordenação de Turismo, porém cada um conta com equipamentos e mobiliário próprios de trabalho. Há espaço adequado para atendimento a alunos e docentes.	
3.3. Sala coletiva de professores. NSA para IES que possui espaço de trabalho individual para todos os docentes do curso.	4
<b>Justificativa para conceito 4:</b> Os professores contam com espaço adequado para a realização das atividades de apoio ao ensino, dotada de equipamentos, mobiliário, espaço para descanso, café e impressora.	
3.4. Salas de aula.	5
<b>Justificativa para conceito 5:</b> Na visita virtual in loco comprovou-se que as salas são climatizadas e com ventiladores, mobiliário básico e iluminação adequada, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade, atendendo às necessidades básicas institucionais e do curso. São equipadas como quadros, cadeira com bancada para o docente, cadeiras de braço para discentes e painel de informações institucionais. Foi constatada a existência de recursos	

tecnológicos de audiovisuais na sala de aula e internet acessível. A dimensão física proporciona flexibilidade nas ações pedagógicas.

3.5. Acesso dos alunos a equipamentos de informática. 5

**Justificativa para conceito 5:** Por meio da visita virtual in loco foi possível verificar que a estrutura física destinada ao ambiente de informática do IFAL é composta por Laboratórios, com computadores com recursos de edição de texto, imagem, áudio e vídeo e softwares para navegação web. Wi-Fi para acesso geral. Existe um setor responsável pela manutenção periódica dos equipamentos. Há também um plano de atualização tecnológica e manutenção dos equipamentos, demonstrando que os equipamentos passam por avaliação periódica de sua adequação, qualidade e pertinência.

3.6. Bibliografia básica por Unidade Curricular (UC). 5

**Justificativa para conceito 5:** O acervo físico atende às necessidades do curso, de modo que é gerenciado por sistema próprio que permite reserva de títulos. O acervo virtual pode ser acessado com o login do aluno e senha em qualquer computador de sua preferência. A instituição conta com assinatura do Portal Capes para pesquisa nas bases de dados acadêmicas.

3.7. Bibliografia complementar por Unidade Curricular (UC). Considerar o acervo da bibliografia complementar para o primeiro ano do curso (CST) ou para os dois primeiros anos (bacharelados/licenciaturas). 5

**Justificativa para conceito 5:** a bibliografia encontra-se atualizada e o PPC passou por revisão recente do seu conteúdo.

3.8. Laboratórios didáticos de formação básica. NSA para cursos que não utilizam laboratórios didáticos de formação básica, conforme PPC. NSA

**Justificativa para conceito NSA:** conforme PPC do CST Hotelaria, este requer somente laboratórios de formação específica.

3.9. Laboratórios didáticos de formação específica. NSA para cursos que não utilizam laboratórios didáticos de formação específica, conforme PPC. 5

**Justificativa para conceito 5:** O campus conta com laboratório de hospedagem e de alimentos bebidas para viabilizar as aulas práticas previstas no PPC. As turmas são divididas em equipes e estas se revezam de modo a atender os objetivos da disciplina.

3.10. Laboratórios de ensino para a área de saúde. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC e DCN. NSA para os demais cursos. NSA

**Justificativa para conceito NSA:** Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e não se enquadra na área da saúde, não se aplica.

3.11. Laboratórios de habilidades. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

**Justificativa para conceito NSA:** Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e não se enquadra na área da saúde, não se aplica.

3.12. Unidades hospitalares e complexo assistencial conveniados. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

**Justificativa para conceito NSA:** Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e não se enquadra na área da saúde, não se aplica.

3.13. Biotérios. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

**Justificativa para conceito NSA:** Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e não se enquadra na área da saúde, não se aplica.

3.14. Processo de controle de produção ou distribuição de material didático (logística). NSA para cursos que não contemplam material didático no PPC. NSA

**Justificativa para conceito NSA:** o material das aulas é disponibilizado on line por meio do sistema acadêmico SIGAA.

3.15. Núcleo de práticas jurídicas: atividades básicas e arbitragem, negociação, conciliação, mediação e atividades jurídicas reais. Obrigatório para Cursos de Direito, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

**Justificativa para conceito NSA:** Considerando que o curso que está sendo avaliado é um Tecnólogo em Hotelaria e não se enquadra na área jurídica, não se aplica.

3.16. Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). Obrigatório para todos os cursos que contemplem, no PPC, a realização de pesquisa envolvendo seres humanos. NSA

**Justificativa para conceito NSA:** Considerando que o curso avaliado não pertence à área que envolve pesquisa com seres humanos, não se aplica.

3.17. Comitê de Ética na Utilização de Animais (CEUA). Obrigatório para todos os cursos que contemplem no PPC a utilização de animais em suas pesquisas. NSA

**Justificativa para conceito NSA:** Considerando que o curso avaliado não pertence à área que envolve pesquisa com animais, não se aplica.

#### Dimensão 4: Considerações finais.

4.1. Informar o nome dos membros da comissão de avaliadores.

Vanessa Olmo Pombo  
Girlane Almeida Bondan

4.2. Informar o número do processo e da avaliação.

codigo da avaliação: 168028  
número do processo: 202029911

4.3. Informar o nome da IES e o endereço (fazer o devido relato em caso de divergência).

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS - IFAL (IFAL)  
Campus e Polo UAB - Maceió

Avenida do Ferroviário, 530 Centro. Maceió - AL.  
CEP:57020-600

#### 4.4. Informar o ato autorizativo.

Resolução n.4 CS/ de 29/7/2009

#### 4.5. Informar o nome do curso, o grau, a modalidade e o número de vagas atuais.

Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, modalidade presencial, 80 vagas anuais.

#### 4.6. Explicitar os documentos usados como base para a avaliação (PDI e sua vigência; PPC; relatórios de autoavaliação - informar se integral ou parcial; demais relatórios da IES).

Resolução 155/2023: atualização PPC CST em Hotelaria

PDI vigência 2019-2023

Plano de avaliação Institucional

Estatuto IFAL

Regulamento Biblioteca

Normas de uso laboratório didático do CST Hotelaria

Regimento Geral IFAL

PPPI- Projeto Pedagógico Institucional

Regulamento NDE

Regulamento Colegiado Curso

Portaria NDE: 1394/25/4/2023

Portaria Colegiado do curso: 1393-25/4/2023

Atas de reuniões Colegiado do curso e NDE

Documentação docente: títulos, comprovação de produção acadêmica, experiência profissional.

#### 4.7. Redigir uma breve análise qualitativa sobre cada dimensão.

##### DIMENSÃO I – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

Considerando a análise documental e as entrevistas realizadas na visita in loco, foi possível constatar que há alinhamento entre o proposto no PDI da IES e no PPC, em relação às políticas institucionais e as práticas do curso. O curso de Hotelaria do IFAL, oportuniza situações concretas vinculadas à prática profissional dos discentes, visando o desenvolvimento técnico, humano e político. A estrutura curricular que consta no PPC está implementada de acordo com o documento.

A metodologia, constante no PPC, atende ao desenvolvimento de conteúdo, às estratégias de aprendizagem, ao contínuo acompanhamento das atividades, à acessibilidade metodológica e à autonomia dos alunos. Embora o curso não contemple estágio, pode-se evidenciar o estímulo à prática através dos projetos de extensão e as ações de responsabilidade social realizadas pela IES, com o objetivo de proporcionar, mecanismos para a permanência do aluno no ensino superior, principalmente por meio de sua inserção no mercado de trabalho, viabilizando benefícios aos egressos já que há um número bem considerável de colocação no mundo do trabalho ainda durante a realização do curso.

##### DIMENSÃO II – CORPO DOCENTE E TUTORIAL

O corpo docente presencial do curso segundo relato dos discentes e conforme percebido em entrevista com os docentes é comprometido com a formação de um perfil do egresso que atenda às necessidades do mercado de trabalho. O trabalho da coordenação do curso, apesar de ainda incipiente, demonstrou a princípio ser desenvolvido com presteza e zelo, mas faz-se necessário a elaboração de um plano de ação com indicadores de desempenho da coordenação disponíveis e públicos capaz de possibilitar a gestão das potencialidades do corpo docente, bem como, favorecer a integração e a melhoria contínua.

O corpo docente do curso de Hotelaria do IFAL; segundo relato dos discentes e conforme percebido em entrevista com os docentes, é comprometido com a formação de um perfil do egresso que atenda às necessidades do mercado de trabalho. O trabalho da coordenação do curso tem sido desenvolvido com presteza e zelo, considerando que sua disponibilidade é condizente com as demandas discente/docente. É perceptível a composição e atuação do NDE formado por docentes que acolhem as demandas existentes e evidenciam apropriada percepção sobre as necessidades acadêmicas. Evidenciou-se a pesquisa como um hábito de suas atividades, sendo constatado o efetivo desenvolvimento dos discentes, através dos relatos das práticas realizadas na comunidade que o IFAL está inserida.

##### DIMENSÃO 3 - Infraestrutura

A Infraestrutura do curso atende as exigências, tendo em vista que a IES oferece infraestrutura suficiente para o funcionamento do curso, tais como, sala para professores em regime de trabalho integral, sala coletiva dos professores, sala da coordenação pedagógica, além de oferecer ao discente com necessidades especiais toda acessibilidade necessária para que o mesmo possa usufruir de uma formação inclusiva e que garanta acesso a todos os ambientes. É importante destacar a sala reservada para as metodologias ativas, que permite aos alunos do curso uma interação significativa. A biblioteca é atualizada proporcionando acesso a bibliografia básica e complementar através da contratação da Biblioteca Virtual e uma estrutura de atendimento satisfatória ao curso em questão. Nos cabe ressaltar que é preciso realizar uma estimulação contínua através das estratégias didáticas, para que os alunos utilizem em sua plenitude o acervo virtual

### Considerações finais da comissão de avaliadores e conceito final :

#### CONSIDERAÇÕES FINAIS DA COMISSÃO DE AVALIADORES

A avaliação do curso de Tecnologia em Hotelaria. (168028) teve como avaliadores as professoras (ponto focal) Vanessa Olmo Pombo e Girlane Almeida Bondan, após o ofício de designação os membros fizeram contato para estabelecer junto a IES agenda de visita, sendo prontamente atendida. O processo foi realizado sem intercorrências, o espírito colaborativo entre os avaliadores foi um elemento fundamental para a realização desta avaliação.

A IES participou massivamente de todas as reuniões e recebeu a comissão de forma amistosa e não deixou de atender as demandas manifestadas pelos avaliadores nos momentos em que eram necessários maiores detalhes ou esclarecimentos sobre indicadores. Por fim, os avaliadores realizaram todo o processo com transparência e imparcialidade de acordo com as Legislação vigente, mantendo o compromisso do INEP em garantir a manutenção da qualidade no sistema de ensino superior

#### CONCEITO FINAL CONTÍNUO

4,32

#### CONCEITO FINAL FAIXA

4

