



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Alagoas – IFAL**  
**Campus Maceió**

**Edital nº 01/2022/IFAL**

**EDITAL DE SELEÇÃO DE MONITORES PARA OS CURSOS  
SUPERIORES TECNOLÓGICOS DE GESTÃO EM TURISMO E DE  
HOTELARIA/2022**

As Coordenações dos Cursos Superiores Tecnológicos em Gestão de Turismo e de Hotelaria do Instituto Federal de Alagoas – IFAL, Campus Maceió, faz saber aos interessados que no período de **09 a 18/05/2022** será realizada a seleção de monitores para atuação nas disciplinas dos Cursos.

**1. INSCRIÇÕES:**

1.1. **Período:** 02 a 06 de maio, via Google Forms no link abaixo:

<https://forms.gle/kPSm4UuEaypDhsAV8>

1.2. **Documentos Necessários:** documento oficial de identificação com foto, CPF, histórico escolar atualizado e formulário de inscrição preenchido e assinado (ANEXO 1).

1.3. **Número de vagas:** Serão selecionados 09 monitores para os Cursos Superiores Tecnológicos, sendo 5 para Gestão de Turismo e 4 Hotelaria, conforme distribuição a seguir:

**1.3.1 TECNOLIGA EM GESTÃO DE TURISMO**

<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Nº DE VAGAS</b>	<b>HORÁRIO DA MONITORIA</b>	<b>DOCENTE ORIENTADOR(A)</b>
Gestão de Eventos no Turismo	01	1. Vespertino 2. Noturno	Valéria Montes
Gestão de Transportes	01	1. Vespertino 2. Noturno	Alan Cesar

Marketing Turístico	01	1.Vespertino 2. Noturno	Alan Cesar
Planejamento em Projetos	01	1.Vespertino 2. Noturno	Alan Cesar
Contabilidade Aplicada em Turismo	01	1.Vespertino 2. Noturno	Rita Medeiros

### 1.3.2 TECNOLOGIA EM HOTELARIA

COMPONENTE CURRICULAR	Nº DE VAGAS	HORÁRIO DA MONITORIA	DOCENTE ORIENTADOR(A)
Tecnologia Culinária	01	1.Vespertino 2. Noturno	Jasete Pereira
Alimentos e Bebidas I	01	1.Vespertino 2. Noturno	Jasete Pereira
Gestão de Eventos	01	1.Vespertino 2. Noturno	Adriana Thiara
Empreendedorismo	01	1.Vespertino 2. Noturno	Silier Morais

### 1.4. Requisitos para inscrição:

Estudante regularmente matriculado no semestre em vigor e que tenha cursado e sido aprovado no componente curricular que deseja concorrer, conforme as informações a seguir:

#### 1.4.1. Curso Tecnológico em Gestão de Turismo

Do 3º ao 5º período.

#### 1.4.2. Curso Tecnológico em Hotelaria

Do 3º ao 5º período.

Obs.: O estudante NÃO pode concorrer para componentes com horário de monitoria no mesmo horário do seu curso.

### 2. DA SELEÇÃO:

A seleção será realizada por meio de avaliação teórica que valerá de 0 (zero) a 10 (dez) pontos e será realizada no dia **12 de maio de 2022** (quarta-feira), no horário das 16h00 às 18h30, no Laboratório de Informática dos Cursos de Tecnológico em Gestão de Turismo e de Hotelaria.

**DOS CONTEÚDOS DA PROVA SELEÇÃO:** Os conteúdos para a prova teórica de cada componente curricular estão discriminados a seguir:

<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>CONTEÚDOS</b>
Gestão de Eventos no Turismo	Origem dos eventos; Características e classificação e porte de eventos; tipologia de eventos; A importância dos eventos para o setor turístico; O Convention e Visitors bureau; Conceitos de planejamento; Planejamento e produção de eventos; Elaboração de convite;. Fases do planejamento de eventos . Layout de eventos; Projeto de evento; Elaboração de um projeto de evento; Atividades das fases concepção do evento; O pré-evento, trans-evento e pós-evento; Conceitos de cerimonial e protocolo; Ordem de precedência; atribuições do mestre de cerimônias; Composição de mesa par e mesa ímpar; Composição de bandeiras; Elaboração de Script; O tratamento, trajes, símbolos nacionais.
Gestão de Transporte	Compreensão do sistema de transportes nos seus diversos modais - aéreo, rodoviário, hidroviário e ferroviário - e sua relação com o turismo, como ferramenta para o desenvolvimento de atividades de planejamento, gestão, comercialização e consultoria em empresas transportadoras, em terminais de transporte e em demais organizações ligadas ao mercado de transporte turístico.
Marketing Turístico	Marketing: Histórico e Evolução, O que é Marketing, Marketing Turístico, Mercado turístico, Produto turístico, Características do produto turístico, Segmentação do produto turístico, Processo de comercialização do turismo, Plano de Marketing, Ferramentas do marketing, Qualidade em serviços, Lançamento de um produto/serviço turístico.
Planejamento em Projetos	Conceitos e terminologias gerais sobre projetos; etapas de um projeto: escopo, tempo, custos/viabilidade econômica, qualidade, recursos humanos, comunicação, riscos, sustentabilidade ambiental; ferramentas de planejamento e controle de projetos; Análises preliminares; estudo de mercado; gerenciamento de projetos alinhados ao segmento turístico; atividades de planejamento de um projeto turístico.
Contabilidade Aplicada ao Turismo	Desenvolver habilidades e competências que permitam ao tecnólogo em Turismo identificar e compreender o papel da gestão financeira e orçamentária nos serviços turísticos. Tais conhecimentos se concretizarão com a identificação no conjunto das atividades, àquelas que constituem o subsistema de gestão de coordenação e execução das atividades relativas à finanças e orçamentos, com a utilização dos instrumentos de gestão organizacional de modo que venha elevar o nível de vantagem competitiva da organização e que assegurem o capital nos montantes adequados, no momento certo e ao menor custo.
Empreendedorismo	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 A empreendedor; Etapas que antecedem a elaboração de um plano de negócio; Plano de negócio – Estrutura; Cuidados na elaboração do plano de negócio ou Projeto.

Tecnologia Culinária	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.
Administração de Alimentos e Bebidas II	Estudos introdutórios dos alimentos: grupos, preparo e arrumação. Interpretação e combinações dos tipos, características, especialidades alimentares para desenvolvimento de cardápios. Tipos, característica e serviços de bares, buffets e similares e regras aplicadas à área. Conhecimento e utilização das principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Planejamento de cardápios e banquetes para eventos diversos. Higiene, conservação, estoque e normas de acondicionamento de alimentos e bebidas. Estudo da cultura alimentar do brasileiro e do alagoano: alimentos do cotidiano, cardápios tradicionais e alimentos e bebidas de épocas festivas. Organização da alimentação em meios de hospedagem e demais espaços da atuação. Reconhecimento dos cuidados na manipulação de alimentos para a prevenção de doenças e intoxicações alimentares. Adequação e higienização de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos. Inspeção de alimentos industrializados. Aquisição, inspeção e estoque da matéria prima para utilização nas receitas. Noções de elaboração, custo e organização de pratos e bebidas do cardápio. Harmonização entre pratos e bebidas. Estudos fundamentais sobre cardápios comerciais, institucionais, típicos. Informações sobre matéria prima e produtos regionais utilizados no cardápio.
Gestão de Eventos na Hotelaria	Conhecer a importância do segmento de eventos para a hotelaria nos aspectos social, cultural, através de fundamentação em um referencial técnico-científico com o objetivo de conhecer os conceitos dos diversos tipos e classificações de eventos e, operacionalizar com conhecimentos teóricos e práticos que permitam a elaboração e o planejamento de eventos e sua execução, oportunizando assim, uma visão crítica e profissional para a realização de eventos e a preparação para atuação do profissional no mercado de trabalho

#### 4. RESULTADOS:

Os alunos serão classificados por ordem decrescente das notas da seleção em cada área, sendo aprovados aqueles candidatos que atingiram média final igual ou superior a **6,0** (seis inteiros). Em caso de empate, será aprovado o estudante com maior Coeficiente de Rendimento Acadêmico apresentado no histórico escolar.

O resultado final será disponibilizado nas Coordenações em Gestão de Turismo e de Hotelaria até o dia 18 de maio 2022.

#### 5. ENTREGA DE DOCUMENTOS:

Os aprovados deverão apresentar os documentos, na Diretoria de Ensino, em calendário próprio a ser divulgado.

## **6. DOS HORÁRIOS DE ATENDIMENTO DOS MONITORES:**

Turno Vespertino: 13h30 às 17h30

Turno Noturno: 18h00 às 22h00

OBS.: O horário pode ser alterado conforme necessidade das Coordenações.

ANEXO I

FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

<b>NOME</b>	
<b>COMPONENTE CURRICULAR E TURNO QUE DESEJA CONCORRER</b>	
<b>ENDEREÇO COMPLETO</b>	
<b>TELEFONE</b>	
<b>E-MAIL INSTITUCIONAL</b>	
<b>DATA DE NASCIMENTO</b>	
<b>CPF</b>	
<b>RG</b>	
<b>NÚMERO DE MATRÍCULA</b>	
<b>PARTICIPA DE ALGUM PROGRAMA NO IFAL COMO BOLSISTA:</b>	<input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> SIM  EM CASO AFIRMATIVO, QUAL?

....., ...../...../.....

(Local / data)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Candidato