



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Engenheiro Gentil Tavares da Mota, 1166 - Bairro Getúlio Vargas - CEP 49055-260
Fone: (79) 3711 3158 -- Site: www.ifs.edu.br -- E-mail: reitoria@ifs.edu.br

RESOLUÇÃO nº 18/2013/CS

Aprova Ad Referendum a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem, ofertado pelo IFS - Campus Aracaju.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o Art. 9º do Estatuto do IFS e considerando o Memorando 130/2013/PROEN/IFS,

RESOLVE:

I - APROVAR Ad Referendum a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem, ofertado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – Campus Aracaju.

II - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Aracaju, 05 de Abril de 2013.


Ailton Ribeiro de Oliveira
Presidente



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM

APROVADO PELO CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO Nº XX/XX

Aracaju

2013

CNPJ: 10.728.444/0001-00

Razão Social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe

Nome fantasia: IFS

Esfera administrativa: Federal

Endereço: Av. Eng. Gentil Tavares da Mota, nº 1166, bairro Getúlio Vargas. Aracaju – SE, CEP:49055-260

Telefone: (79) 3711.3100 Fax: (79) 3711.3155

E-mail: proen@ifs.edu.br

Site: www.ifs.edu.br

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM

Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Carga horária: 963 horas

Regime: Semestral

Turno da oferta: Noturno/Diurno

Duração: 01 ano e 06 meses

Forma de oferta: Subsequente

Local de oferta: Multicampi

SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA	04
2. OBJETIVOS	07
2.1 OBJETIVO GERAL	07
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	07
3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	08
4. REQUISITOS DE ACESSO	08
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	08
5.1 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	09
5.2 ESTRUTURA CURRICULAR	09
5.3 MATRIZ CURRICULAR	11
6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS	15
7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	15
8. DIPLOMA E CERTIFICADOS	15
9. INSTALAÇÕES E QUIPAMENTOS	15
10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO	17
11. ANEXOS.....	19
11.1 EMENTAS DAS DISCIPLINAS QUE COMPÕEM O 1º PERÍODO.....	19
11.2 EMENTAS DAS DISCIPLINAS QUE COMPÕEM O 2º PERÍODO.....	25
11.3 EMENTAS DAS DISCIPLINAS QUE COMPÕEM O 3º PERÍODO.....	32
11.4 TABELA DE EQUIVALÊNCIA DAS DISCIPLINAS.....	37

1. JUSTIFICATIVA

O grande impulso para a implantação das políticas de Turismo no Estado de Sergipe ocorreu na década de 1990 através do Programa de Desenvolvimento do Turismo no Nordeste – PRODETUR/NE, que conforme descreve o Banco do Nordeste (2012)¹, foi instituído com o objetivo de criar condições favoráveis para a expansão e melhoria da qualidade da atividade turística, bem como, melhorar a condição de vida das populações residentes nas áreas beneficiadas.

De acordo com os relatórios do Banco do Nordeste, Braghini destaca que os investimentos do Programa

Destinaram-se a fornecer melhores condições de infra-estrutura de apoio, em áreas definidas de expansão turística, através do financiamento de obras múltiplas de saneamento, transportes, preservação ambiental, recuperação do patrimônio histórico e desenvolvimento institucional (BRAGHINI, 2009, p.69)².

No curso das ações do Programa e por meio do PRODETUR/NE II, o referido autor chama à atenção, de que também da década de 1990, a Secretaria do Estado do Turismo de Sergipe (SETUR) apresentou a Política Estadual de Turismo buscando se alinhar a nova divisão territorial em Pólos Turísticos proposta pelo PRODETUR.

Como fruto dessa Política de Turismo e seus desmembramentos, houve um aumento do fluxo turístico no Estado e em especial na capital Aracaju, portão de entrada do Turismo em Sergipe.

Ao analisar os dados dos relatórios do PRODETUR, Freitas e Melo (2009) destacam que:

O aumento de fluxo de visitantes no Estado de Sergipe estimulou o aumento da oferta de meios de hospedagem, com aumento de quase 600 quartos e 28 estabelecimentos no período de 1995 a 2000, o que corresponde, respectivamente, a um acréscimo de 26% nas unidades habitacionais (4,7% ao ano) e significativos 47% de aumento no número de meios de hospedagem (8% ao ano) (FREITAS; MELO, 2009, p. 5)³.

Diante desse crescimento da atividade turística no Estado, composta dentre outros

¹ BANCO DO NORDESTE. Página principal. PRODETUR – apresentação. Disponível em: <<http://www.bnb.gov.br/content/aplicacao/PRODETUR/Apresentacao/gerados/apresentacao.asp>>. Acesso em: 15 out.2012.

² BRAGHINI, Claudio Roberto. *Sustentabilidade da atividade turística em Xingó (SE/AL)*. 2009. 360f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) – Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão.

³ FREITAS, Filipe de Almeida; MELO, Mafsa Kelly da Gama. *O crescimento hoteleiro em Aracaju (SE) e a qualidade do trabalho no setor*. Anais do IV CONNEPI - Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte e Nordeste de Educação Tecnológica. 2009. Belém – PA. Disponível em <<http://connepi2009.ifpa.edu.br/connepi-anais/iniciar.htm#>>>. Acesso em: 10 out.2012.

aspectos pela ampliação da rede hoteleira, a necessidade por profissionais com formação na área de Turismo e, em especial a formação para atuar nos meios de hospedagens, se intensificou revelando um quadro de recursos humanos ínfimo para o atendimento da área.

Tal situação impulsionou o Instituto Federal de Sergipe – IFS, à época Escola Técnica Federal, a pesquisar, junto ao *trade* turístico, como a instituição poderia contribuir com a formação de novos profissionais para o mercado de Turismo que prosperava no Estado, surgindo desse resultado dos diálogos entre Escola e mercado, a estruturação do projeto pedagógico do primeiro Curso na área de Ciências Sociais Aplicadas da Escola Técnica Federal e também o primeiro Curso de Turismo na área de hotelaria ofertado no Estado. O Curso, denominado de Técnico de Turismo e Hospitalidade com Habilitação em Serviços Hoteleiros, teve início da sua primeira turma no ano 2000.

Com o objetivo de continuar atendendo à demanda crescente do mercado turístico, o IFS ampliou a oferta de cursos, promovendo em 2003 o Curso Técnico em Turismo e Hospitalidade com habilitação em Agenciamento e Guiamento de Viagens e Operações Turísticas e em 2004 o Curso Superior de Tecnologia em Ecoturismo, que após adequação ao Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, foi substituído em 2008 pelo Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo (PICANÇO, 2011)⁴.

Do mesmo modo que a oferta de cursos na área de Turismo do IFS se ampliou, também se expandiu a atividade turística em Sergipe, fazendo valer a característica de um mercado dinâmico, que encontrou neste Estado elementos favoráveis para o seu desenvolvimento, como atrações naturais e culturais expressivas e infraestrutura urbana adequada.

Esse contexto promissor do Turismo em Sergipe foi notificado pelo Instituto Brasileiro de Turismo – EMBRATUR, o qual aludiu que no período de janeiro a outubro de 2008 o Turismo neste Estado cresceu 4,7% com relação ao mesmo período do ano anterior, favorecendo também a ampliação dos meios de hospedagem, registrando-se à época um total de 10.925 leitos divididos em 225 empreendimentos, sendo a maior parte deles classificados na categoria turística e simples. Nessa mesma direção, o primeiro semestre de 2009 noticiou cinco novos hotéis inaugurados em Aracaju, dentre eles o Hotel Radisson, da rede Internacional Atlântica Hotels que gerencia mais de 400 hotéis em 66 países (FREITAS; MELO, 2009).

⁴ PICANÇO, Cristiane Santos. *Desafios da educação profissional e tecnológica: a experiência do curso superior de tecnologia em gestão de turismo do IFS*. 2011. 259f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão.

Atualmente, os dados voltam a ratificar o Turismo como atividade promissora, conforme assinalam os dados fornecidos pelo Núcleo de Coordenação de Pesquisa da Secretaria de Estado do Turismo (SETUR) e da Empresa Sergipana de Turismo (EMSETUR), ao divulgar que no primeiro semestre de 2012, o Turismo em Sergipe apresentou um aumento significativo no fluxo de turistas, mencionando um crescimento de 17,22%, em comparação ao mesmo quadrimestre do ano de 2011 (janeiro a abril) (ABIH –SE, 2012)⁵.

Especialmente em Aracaju, tornou-se perceptível o crescimento do Turismo e os investimentos privados na área, já que, a paisagem da Orla da cidade se modificou com a edificação de novos hotéis e pousadas de categorias diversas, ampliando consideravelmente o número de leitos e indicando que a capital possui um novo parque hoteleiro lucrativo, pois de acordo com a ABIH/SE, o Estado de Sergipe atingiu, em janeiro de 2012, uma média hoteleira ocupacional de 92%, culminando em uma das maiores médias de ocupação já registradas no Estado (MTUR, 2012)⁶.

Nessa mesma direção, a Assessoria de Comunicação (ASCOM), da SETUR e EMSETUR, publicou em 2012 que Sergipe estava vivendo naquele ano uma onda de investimentos na rede hoteleira, pois o balanço realizado pelas instituições citadas indicava a previsão da construção e ampliação de diversos novos empreendimentos. Havia a expectativa de que o parque hoteleiro de Aracaju viesse a oferecer até 2013, mais 498 apartamentos, aumentando assim a capacidade de hospedagem na capital sergipana.

Dentre esses investimentos, a ASCOM pontuou acerca da construção de uma pousada no bairro Coroa do Meio, com capacidade de mais de 20 apartamentos e a construção, na Atalaia, do hotel Ibis Budget, da bandeira Accor, com 210 apartamentos. Além disso, o Quality Hotel seria ampliado, com a edificação de mais 78 apartamentos e uma área para eventos com capacidade para 500 participantes (EMSETUR, 2013)⁷

Observa-se, portanto, um cenário favorável para o Turismo em Aracaju-SE e a perspectiva de um crescimento ainda mais expressivo nos próximos anos, principalmente em decorrência dos investimentos para a realização da Copa do Mundo de 2014 em algumas

⁵ ABIH – SE. Associação Brasileira da Indústria de Hotéis. **Sergipe comemora aumento no fluxo turístico em 2012**. Disponível em <<http://www.abih-se.com.br/noticias/1555/sergipe-comemora-aumento-no-fluxo-turistico-em-2012.html>>. Acesso em: 19 out.2012.

⁶ MINISTÉRIO DO TURISMO – MTUR. **Sergipe comemora números da hotelaria**. Disponível em <http://www.turismo.gov.br/turismo/noticias/todas_noticias/20120207.html>. Acesso em: 19 out.2012.

⁷ EMSETUR - Empresa Sergipana de Turismo. **Rede hoteleira tem crescimento em Sergipe**. Disponível em <<http://www.turismosergipe.net/noticias/ler/rede-hoteleira-tem-crescimento-em-sergipe>>. Acesso em: 18 out.2012.

capitais do Nordeste, que por serem próximas de Sergipe motivarão o deslocamento da demanda para este Estado.

Destarte, esse panorama instiga ao Instituto Federal de Sergipe, instituição que tem como objetivo precípua a educação profissional, fortalecer o compromisso já assumido há anos atrás, de promover a formação de profissionais que possam vir a atuar na área de Turismo, contribuindo desse modo com o desenvolvimento do Turismo local.

Neste âmbito, surge a presente proposta do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem, com as adequações requeridas pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do Ministério da Educação e também com os ajustes necessários para melhor contribuir com o mundo do trabalho e com as aspirações profissionais dos Técnicos em Hospedagem. Objetiva-se, portanto, tendo como subsídio e princípio norteador este Projeto de Curso, formar técnicos que possam atuar nos meios de hospedagem desenvolvendo com excelência as funções relativas à área operacional de habitação, administração, marketing e alimentos e bebidas.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Formar profissionais dotados de fundamentos científicos e tecnológicos com competências que atendam às demandas técnico-operacionais de empreendimentos de hospedagem de diferentes dimensões e com visão empreendedora, pró-ativa, ética, crítica, autônoma e politicamente comprometida com o desenvolvimento socioambiental em sua área de atuação.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Proporcionar conhecimentos teórico-práticos para realização de atividades nos empreendimentos de hospedagem no âmbito administrativo, de marketing, de recepção, de governança e de alimentos e bebidas;
- ✓ Contribuir com a construção de saberes que possibilitem o fomento da atividade turística no Estado de Sergipe;
- ✓ Desenvolver habilidades que estimulem a criatividade e o senso crítico na articulação dos saberes para a produção de ideias inovadoras que colaborem com o desenvolvimento do setor hoteleiro.

3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O perfil do técnico em hospedagem consiste de uma formação profissional e tecnológica que o capacite para:

- ✓ Realizar atividades operacionais na recepção e na governança nas diversas tipologias de meios de hospedagem;
- ✓ Prestar serviços de atendimento aos clientes interno e externo, com excelência de qualidade, nos estabelecimentos de hospedagem;
- ✓ Desenvolver procedimentos administrativos relacionados aos setores de compras, almoxarifado, controladoria, contas a pagar e a receber, manutenção e gestão de pessoas;
- ✓ Conhecer as funções e desenvolver fluxos de serviços da área de alimentos e bebidas;
- ✓ Realizar atividades de comercialização dos produtos que compõem os meios de hospedagem;
- ✓ Atuar de maneira ética e receptiva durante a estada do cliente, promovendo o interesse deste em participar de experiências que valorizem as características culturais, históricas e ambientais locais.

4. REQUISITOS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem dar-se-á através de Processo Seletivo, regulado por Edital próprio, o qual deverá avaliar os saberes e os conhecimentos adquiridos pelos candidatos, no Ensino Médio ou equivalente. Para tanto, o candidato deverá ter concluído ou estar cursando a 3ª série do Ensino Médio ou equivalente.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do Curso Técnico de Hospedagem, constituída dos princípios pedagógicos e filosóficos que dão forma ao Projeto do Curso, compõe-se das dimensões que contemplam a fundamentação legal, a estrutura curricular e a matriz curricular do Curso.

Este Projeto Pedagógico fundamenta-se em uma concepção de currículo como um espaço de formação plural, dinâmico e multicultural, com referenciais que o institui em um conjunto de elementos que se articulam e se integram organicamente, possibilitando que os processos de ensinar e de aprender para o trabalho sejam delineados pelos saberes necessários à atuação profissional do técnico em Hospedagem.

Essa arquitetura curricular busca motivar o desenvolvimento de um homem crítico que pautar sua conduta em valores éticos e morais, principalmente no que se refere à ética da

identidade, adotando como princípio basilar a política da igualdade consolidada pelo respeito aos direitos de todos, pelo compromisso com a solidariedade e com as questões ambientais.

No que se refere ao processo de construção do conhecimento valoriza-se nessa organização curricular as experiências dos estudantes, as quais articuladas aos conhecimentos acadêmicos, ao trabalho e às práticas sociais, primam por promover a construção de saberes que integrem técnica, trabalho, ciência e tecnologia.

Nessa perspectiva, as ações educativas visam fomentar a construção de aprendizagens significativas, por meio de procedimentos metodológicos que priorizem os princípios curriculares da interdisciplinaridade, da contextualização e da flexibilidade.

5.1 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Este Projeto Pedagógico de Curso foi elaborado em observância ao disposto na Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no Decreto n. 5154, de 23 de julho de 2004, na Lei n. 11.741, de 16 de julho de 2008, na Lei 11.892/08, de 29 de dezembro de 2008, no Parecer n. 39, de 8 de dezembro de 2004, na Resolução CNE/CEB n. 3/2008, atualizada pelo Parecer CNE/CEB n. 3, de 06 de junho de 2012, na Resolução CNE/CEB n. 6, de 20 de setembro de 2012; no Parecer n. 11, de 04 de setembro de 2012; no Parecer CNE/CEB n. 7, de 09 de julho de 2010, na Resolução CNE/CEB n. 4, de 13 de julho de 2010 e aos princípios contidos no Projeto Político Pedagógico Institucional e no Regulamento da Organização Didática.

5.2 ESTRUTURA CURRICULAR

O Curso Técnico em Hospedagem tem a duração de um ano e seis meses, distribuídos em três semestres, tendo cada semestre 18 semanas letivas. O cômputo das cargas horárias dos componentes obrigatórios que estruturam a matriz curricular do Curso perfaz um total de 963 horas, sendo 903 das disciplinas, acrescidas de 60 horas destinadas ao Estágio Supervisionado.

No âmbito das cargas horárias das disciplinas obrigatórias do currículo que contemplam em seus conteúdos os serviços operacionais da hotelaria, destaca-se a condução para a realização de uma atividade de imersão em estabelecimento hoteleiro a fim de que os estudantes possam experimentar a hotelaria na categoria de hóspede e de colaborador concomitantemente.

Salienta-se que a imersão é uma prática em que os alunos se hospedam em um hotel por cerca de três a quatro dias e imergem nos departamentos desta empresa para conhecer os

cargos, as funções e os fluxos de serviços, desenvolvendo, ao mesmo tempo, atividades práticas supervisionadas pelos gestores dos departamentos.

Trata-se de uma prática comum e relevante no ensino da hotelaria no Brasil, sendo o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC um dos precursores nesse investimento teórico-prático. Atualmente esta instituição dispõe de seis estabelecimentos que compreendem o perfil de hotel escola, um deles na Região Nordeste, definindo-os como empresas pedagógicas que propiciam aos alunos uma aprendizagem em ambiente real de trabalho (SENAC, 2012)⁸.

Propõe-se, por meio deste Projeto Pedagógico, vincular a imersão com os hotéis do parque hoteleiro de Aracaju que se disponibilizem a adotar o “modelo de hotel escola”, objetivando, além da aprendizagem prática, um relacionamento mais estreito com o mundo do trabalho.

Acerca do Estágio Supervisionado, dimensiona-se que o estudante do Curso Técnico em Hospedagem integralizará esta atividade após cumprir uma carga horária de 60 h de atividades efetivas em empresas do setor hoteleiro.

Considera-se que a partir do 2º período o discente já possui a fundamentação técnica necessária para atuação no ambiente organizacional de um empreendimento hoteleiro, sendo possível a partir desse período o seu encaminhamento para o Estágio.

Essa atividade curricular objetiva possibilitar ao estudante:

- ✓ Aplicar os conhecimentos técnico-científicos por meio da articulação e contextualização de saberes acadêmicos com as demandas reais de um ambiente de trabalho;
 - ✓ Promover a construção de habilidades e de novos saberes, por meio da realização de atividades laborais em um ambiente organizacional da sua área de atuação profissional;
 - ✓ Inserir-se no mercado de trabalho;
 - ✓ Subsidiar a equipe docente do Curso com informações relacionadas ao seu desempenho no estágio e a sua capacidade de atendimento às expectativas da organização que o recebeu como estagiário em relação a sua formação profissional.
- Por sua vez, a análise dessas informações poderá proporcionar a retroalimentação do currículo, uma vez que serão levantados aspectos relevantes em relação à pertinência das práticas educativas com as reais demandas do mundo do trabalho.

⁸ Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC. **Hotéis-escola: uma aula de atendimento.** Disponível em <<http://www.senac.br/cursos/hoteis-escola.html>>. Acesso em: 10 set.2012.

O Estágio do Curso Técnico em Hospedagem deve se regular pelos ordenamentos da Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 e pelas normas oriundas de Regulamentos Internos do IFS para realização do Estágio Supervisionado. As atividades de Estágio serão desenvolvidas pelo discente em uma empresa do setor hoteleiro e acompanhadas por um professor supervisor, lotado na Coordenadoria do Curso, que o orientará, principalmente no processo de elaboração do relatório obrigatório, devendo esta produção técnica ser apresentada pelo estudante após o cumprimento da carga horária total estabelecida para o Estágio.

O professor supervisor de Estágio, além das atribuições citadas, será o responsável pela avaliação e correção do relatório, devendo informar à Coordenação de Estágio e Escola Empresa se o aluno integralizou com êxito a referida atividade.

Também é função do supervisor de Estágio, selecionar e encaminhar alunos para o preenchimento de vagas de Estágio ou emprego quando solicitado pelas empresas do setor hoteleiro, além de promover o estreitamento das relações entre IFS e Mercado, no sentido de ampliar as oportunidades de ofertas de vagas para estágios e/ou empregos.

Outro elemento da Estrutura Curricular do Curso Técnico em Hospedagem que está relacionado com o Estágio Supervisionado é a presença no cômputo da carga horária das disciplinas obrigatórias, do componente curricular “Seminário de Vivências Laborais”.

Esta disciplina tem como finalidade fomentar discussões a respeito das experiências de Estágio dos discentes nos meios de hospedagem, socializar informações e orientar os estudantes quanto ao melhor aproveitamento da atividade de Estágio.

A carga horária total do Curso está distribuída em três períodos letivos, distintos e sequenciais, com o currículo delineado transversalmente por conjuntos de componentes curriculares, os quais se encontram ordenados de forma estratégica nos períodos do Curso assegurando a articulação dos saberes com os objetivos específicos da formação profissional do Técnico em Hospedagem.

5.3 MATRIZ CURRICULAR

O itinerário formativo do Curso de Hospedagem descrito nos quadros a seguir, apresenta um conjunto de disciplinas distribuídas em três períodos. Cada período possui duração de 18 semanas letivas, excluindo desse contexto o Componente Curricular “Seminário de Práticas Laborais”, que possui a duração de seis semanas.

Na matriz são estabelecidas as cargas horárias semanais e semestrais de cada disciplina.

Ressalta-se, nesse conjunto, que a carga horária total do Estágio supervisionado, composta por 60 horas, não aparece na Matriz Curricular, mas é parte integrante da carga horária total do Curso, conforme se expõe no quadro 4.

Tabela 1: Matriz Curricular do 1º Período do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem

1º PERÍODO							
Código da Disciplina	DISCIPLINA	Total de aulas semanais	CARGA HORÁRIA				Pré-Requisitos
			Hora-aula (50 min)	Hora-relógio	Teórica	Prática	
CTH.001	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	02	36	30	30	-	
CTH.002	História e Cultura Aplicadas ao Turismo	02	36	30	23	07	
CTH.003	Geografia Aplicada ao Turismo	02	36	30	23	07	
CTH.004	Relações Interpessoais	02	36	30	30	-	
CTH.005	Produção de Textos Técnicos e Trabalhos Acadêmicos	02	36	30	30	-	
CTH.006	Saúde e Segurança no Trabalho	02	36	30	23	07	
CTH.007	Inglês Aplicado I	03	54	45	37	08	
CTH.008	Espanhol Aplicado I	3	54	45	37	08	
CTH.009	Fundamentos da Hotelaria	02	36	30	30	-	
Carga Horária Total			360	300	263	37	

Tabela 2: Matriz Curricular do 2º Período do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem

2º PERÍODO							
Código da Disciplina	DISCIPLINA	Total de aulas semanais	CARGA HORÁRIA				Pré-Requisitos
			Hora-aula (50 min)	Hora-relógio	Teórica	Prática	
CTH.010	Direito e Legislação Aplicados à Hotelaria	02	36	30	30	-	
CTH.011	Ética e Postura Profissional	02	27	23	15	08	
CTH.012	Técnicas de Comercialização e Vendas	02	36	30	23	07	
CTH.013	Informática Básica	02	36	30	30	-	
CTH.014	Contabilidade Hoteleira	02	36	30	30	-	
CTH.015	Técnicas Operacionais de Governança	03	54	45	37	08	
CTH.016	Técnicas Operacionais de Recepção	02	36	30	23	07	
CTH.017	Técnicas Operacionais de Eventos	02	36	30	23	07	
CTH.018	Inglês Aplicado II	03	54	45	37	08	CTH.007
CTH.019	Espanhol Aplicado II	03	54	45	37	08	CTH.008
Carga Horária Total			405	338	285	53	

Tabela 3: Matriz Curricular do 3º Período do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem

3º PERÍODO							
Código da Disciplina	DISCIPLINA	Total de aulas semanais	CARGA HORÁRIA				Pré-Requisitos
			Hora-aula (50 min)	Hora-relógio	Teórica	Prática	
CTH.020	Empreendedorismo	02	36	30	23	07	
CTH.021	Gestão de Pessoas na Hotelaria	02	36	30	23	07	
CTH.022	Técnicas Administrativas de Hotelaria	02	36	30	23	07	
CTH.023	Hotelaria e Meio Ambiente	02	36	30	23	07	
CTH.024	Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas	03	54	45	30	15	
CTH.025	Inglês Aplicado III	03	54	45	37	08	CTH.018
CTH.026	Espanhol Aplicado III	03	54	45	37	08	CTH.019
CTH.027	Seminário de Práticas Laborais	02	12	10	10	-	
Carga Horária Total			318	265	206	59	

Tabela 04: Resumo da Carga Horária do Curso Técnico em Hospedagem

RESUMO	
Carga horária teórica	754 h.r.
Carga horária prática	149 h.r.
Carga horária total das disciplinas	903 h.r.
Carga horária total do Estágio Supervisionado	60 h.r.
Carga horária total do Curso	963 h.r.

6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS

Será concedido ao aluno o direito de aproveitamento de estudos concluídos com êxito, em nível de ensino equivalente, através de equivalência curricular ou exame de proficiência.

A equivalência curricular e o exame de proficiência serão realizados de acordo com o Regulamento da Organização Didática do IFS e o Regulamento do Exame de Proficiência, cabendo o reconhecimento da identidade de valor formativo dos conteúdos e/ou conhecimentos requeridos.

7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho escolar será feita nos termos da organização didática do IFS, de forma processual, verificando o desenvolvimento dos saberes teóricos e práticos construídos ao longo do processo de aprendizagem.

Dentre os instrumentos e técnicas de avaliação que poderão ser utilizados destacam-se o diálogo, a observação, a participação, as fichas de acompanhamento, os trabalhos individuais e em grupo, testes, provas, atividades práticas e a auto-avaliação. Nessa perspectiva, a avaliação deverá contemplar os seguintes critérios:

- ✓ Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- ✓ Inclusão de tarefas contextualizadas;
- ✓ Manutenção de diálogo permanente entre professor e aluno;
- ✓ Utilização funcional do conhecimento.

O aluno só será considerado aprovado no período semestral se possuir frequência igual ou superior a 75% no cômputo da carga horária total do módulo, bem como média igual ou superior a 6,0 (seis) em cada disciplina.

8. DIPLOMA E CERTIFICADOS

Após integralizar as disciplinas e demais atividades previstas neste Projeto Pedagógico de Curso, o aluno fará jus ao Diploma de Técnico de Nível Médio em Hospedagem.

9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem do IFS dispõe de infraestrutura física e equipamentos que são compartilhados com o Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo e com o Curso Técnico em Guia de Turismo. No espaço comum aos cursos citados, encontra-se disponível um acervo bibliográfico e documental setorial com

produções acadêmicas dos docentes e discentes dos Cursos de Turismo, bem como alguns exemplares de periódicos e livros da área.

Tabela 05: Instalações

ITEM	INSTALAÇÕES	QUANTIDADE
01	Sala da Coordenadoria do Curso;	01
02	Sala do Setor de Orientação Pedagógica;	01
03	Sala de Professores dos Cursos de Turismo;	01
04	Espaço institucional para os estudantes com recursos e equipamentos audiovisuais que possibilitam a reprodução de CD e DVD.	01
05	Laboratório de informática compartilhado com outros cursos, com vistas à instalação de software para simulação de operações de reservas em hotéis e companhias aéreas.	01

Tabela 06: Equipamentos

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
01	Abajur	02
02	Balcão de atendimento	02
03	Balde	02
04	Bancada de madeira	01
05	Bandeja inox	02
06	Cabide adulto	10
07	Cafeteira	01
08	Câmera fotográfica digital	01
09	Carrinho de camareira	01
10	Carro limpeza	02
11	Cesta de vime	04
12	Colcha de cama casal	02
13	Colcha de solteiro	02
14	Computador/ mesa do Laboratório compartilhado de Informática	16
15	Computador de mesa na Coordenadoria do Curso	07
16	Computador portátil	03
17	Conjunto cama box solteiro	01
18	Conj. bacia com caixa acoplada	01
19	Copo longo	08
20	Cortina para Box	01
21	Criado mudo	02
22	Ducha higiênica	01
23	Edredom de casal	02
24	Edredom de solteiro	02
25	Escova para limpeza do vaso sanitário	03
26	Espanador	02
27	Espelho	01
28	Esponja de limpeza	03
29	Ferro de Passar	02
30	Flanelas	04
31	Frigobar	01
32	Gabinete para banheiro com lavatório e espelho	01
33	Lençol de solteiro sem elástico	04

34	Lixeira	02
35	Maxi ducha	01
36	Pano de chão	04
37	Par de luvas	04
38	Par de luvas	04
39	Pares de pantufa	03
40	Pares de sapato	04
41	Porta papel higiênico	01
42	Projektor multimídia	03
43	Protetor de colchão de solteiro	04
44	Rodo para limpeza de banheiro	01
45	Roupão	02
46	Roupeiro	01
47	Saboneteira giratória	01
48	Saboneteira metalizada	01
49	Secador portátil	01
50	Tábua de passar roupa	02
51	Tapete quadrado para quarto	02
52	Toalha banho	04
53	Toalha de rosto	04
54	Toalheiro de alavanca transparente	01
55	Torneira	01
56	Travesseiro	04
57	TV LCD	01
58	Uniforme de camareira	04
59	Vassoura de cerdas duras	02
60	Vassoura de pelo	02
61	Ventilador de teto	01

10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

A equipe docente e Técnico Administrativo do Curso Técnico de Hospedagem atende aos demais cursos de Turismo da instituição, sendo formada pelos professores e Técnico-Administrativos elencados nas tabelas a seguir.

Tabela 07: Equipe de Trabalho - Docentes

NOME	FORMAÇÃO INICIAL	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Amâncio Cardoso dos Santos Neto	Licenciado em História	Mestre em História Social. Especialista em Geografia Agrária	DE
Ártemis Barreto de Carvalho	Bacharel em Turismo	Mestre em Educação. Especialista em Educação Ambiental.	DE
Cristiane Santos Picanço	Graduação Tecnológica em Administração Hoteleira	Mestre em Educação e Especialista em Gestão de Marketing e Vendas	DE
Frederico Chaves	Licenciado em Espanhol	Mestre em Linguística	DE

Sampaio Júnior		Especialista em Magistério Superior	
Jaime José da Silveira Barros Neto	Bacharel em Turismo	Mestre em Recursos Naturais. Especialista em Ecoturismo.	DE
Jorgenaldo Calazans do Santos	Graduação Tecnológica em Gestão de Turismo	Mestre em Geografia. Especialista em Docência no Ensino Superior	40h
José Carlos Santos Cunha	Licenciado em Geografia. Bacharel em Geografia	Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente.	DE
Lício Valério Lima Vieira	Licenciado em Geografia	Doutor em Geografia. Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente Especialista	40h
Luiz Carlos Gonçalves	Bacharel em Hotelaria	Especialização em Gestão de Turismo e Hospitalidade	40h
Mary Nadja Lima Santos	Bacharel em Administração de Empresas	Doutora em Geografia. Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente. Especialista em Gerenciamento de Empresas de Turismo e Gestão Empresarial.	DE
Mirela Carine Santos Araújo	Bacharel em Turismo e Hotelaria	Especialização em Metodologia do Ensino, Pesquisa e Extensão	40h
Nara Vieira de Souza	Bacharel em Serviço Social	Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente. Especialista em Gerontologia Social. Especialista Gerenciamento de Empresas de Turismo	DE
Queila Pahim da Silva	Bacharel em Turismo	Mestre em Turismo. Especialização em Consultoria e Planejamento Turístico	40h

Tabela 08: Equipe de Trabalho - Técnico-Administrativos

NOME	FORMAÇÃO INICIAL	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Janezareth Tenório	Licenciada em Pedagogia	Especialização em Psicologia Educacional e Pedagogia Empresarial	40h
Marize Dias Freitas	Licenciada em Pedagogia	Especialista em Gestão Pública. Especialista em Administração/Recursos Humanos	40h

11. ANEXOS

11.1 EMENTAS DAS DISCIPLINAS QUE COMPÕEM O 1º PERÍODO

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	1º

Ementa: Conceitos de Turismo e Hospitalidade. O mercado de Turismo, seus componentes e especificidades. Tipologia do Turismo e da Hotelaria. Impactos sócio-ambientais da atividade turística.

Bibliografia básica:

BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 20. ed. Campinas: Papirus, 2011.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2005. 94

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do turismo**. 2. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003

Bibliografia complementar:

PETROCCHI, Mario. **Turismo: planejamento e gestão**. 7. Ed. São Paulo: Futura, 2005

BENI, Mário Carlos. **Colecionando destinos: viagens-percepção, imaginário e experiência**. São Paulo: Senac, 2007

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	História e Cultura Aplicadas ao Turismo	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	1º

Ementa: A construção do espaço econômico, social e cultural do Brasil. A relação dos fatos históricos com os atrativos turísticos em nível local e nacional. Manifestações culturais significativas para o turismo brasileiro. Patrimônio cultural.

Bibliografia básica:

FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime. **Turismo e patrimônio cultural**. SP: Contexto, 2007

CASCUDO, Luis da Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro**. 9. ed. São Paulo: Global, 2000.

ALENCAR, Aglaé Fontes. **Danças e folguedos**. Aracaju: s.n., 2003

Bibliografia complementar:

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3ed. São Paulo: Global, 2004

DELLA MONICA, Laura. **Turismo e folclore: um binômio a ser cultuado**. 2 ed. São Paulo: Global, 2001

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Geografia Aplicada ao Turismo	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	1º

Ementa: Geografia do Turismo: Espaço geográfico e espaço turístico. O turismo como fenômeno social. Turismo e a organização territorial. Elementos da Geografia Física, da Geografia Humana e da Geografia Econômica. Cartografia aplicada ao turismo: interpretação de mapas e cartas temática. Escalas geográficas. Coordenadas Geográficas. Fusos Horários. Globalização. Meio ambiente.

Bibliografia básica:

ALMEIDA, Regina Araujo de. **Geografia e cartografia para o turismo**. São Paulo: MTUR/AVT/USP, 2007.

CRUZ, Rita de Cássia A. da. **Introdução à geografia do turismo**. São Paulo: Roca, 2001.

TELES, Reinaldo Miranda de Sá. **Fundamentos geográficos do turismo**. 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009

Bibliografia complementar:

SENAC. DN. **Turismo: espaço e tempo**. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2000

HAYLLAR, Bruce; EDWARDS, Deborah; GRIFFIN, Tony; ALDRIQUI, Mariana. **Turismo em cidades: espaços urbanos, lugares turísticos**. 1.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Relações Interpessoais	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	1º

Ementa: As relações humanas na hotelaria e as diferenças comportamentais. O processo grupal de trabalho. Liderança e motivação. Cidadania. Ética. Percepções sociais

Bibliografia básica:

SILVA, Fátima Sueli de Souza e. **Turismo e psicologia no envelhecer**. São Paulo: Roca, 2002

SILVA, Fernando Brasil da. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

MOSCOVICI, Fela. **Desenvolvimento interpessoal: treinamento em grupo**. 19. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.

Bibliografia complementar:

CARVALHAL, Eugênio do; ANDRÉ NETO, Antônio; ANDRADE, Gersen Martins de; ARAÚJO, João Vieira de. **Negociação e administração de conflitos**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2006.

FERNANDES, Almesinda Martins de O. **Psicologia e relações humanas no trabalho**. 2. ed. Rio de Janeiro: AB, 2006.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Produção de Textos Técnicos e Acadêmicos	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	1º

Ementa: Leitura, interpretação de textos jornalísticos, científicos, literários e técnicos; Análise crítica de textos técnicos; Estudo das técnicas de elaboração de texto técnico; Produção de textos em conformidade com as normas da ABNT, para trabalhos acadêmicos. Preparação e apresentação de palestras; Participação em trabalhos de grupo; Expressão oral a respeito de assuntos relevantes à área de atuação

Bibliografia básica:

INFANTE, Ulisses. **Do texto ao texto: curso prático de leitura e redação**. 6. ed. São Paulo: Scipione, 2006

GARCIA, Othon M. **Comunicação em prosa moderna: aprenda a escrever, aprendendo a pensar.** 24. ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2004

PRESTES, Maria Luci de Mesquita. **A pesquisa e a construção do conhecimento científico: do planejamento aos textos, da escola à academia.** 2. ed. São Paulo: Rêspel, 2003.

Bibliografia complementar:

MEDEIROS, João Bosco. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas.** 11. ed. São Paulo: Atlas, 2012

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Saúde e Segurança no Trabalho	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	1º

Ementa: Histórico e Siglas de Segurança; Conceitos de Segurança; As principais normas Regulamentadoras; CAT; LTCAT; Programa de Condições do Meio Ambiente do Trabalho; Ergonomia, Desenvolvimento x Natureza; Serviços de medicina do trabalho; Educação e saúde do trabalhador.

Bibliografia básica:

ARAÚJO, Giovanni Moraes de. **Normas regulamentadoras: legislação de segurança e saúde no trabalho.** 6. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2007.

SHERIQUE, Jaques. **Aprenda como fazer: programa de prevenção de riscos ambientais - PPR, programa de condições e meio ambiente de trabalho.** 2. ed. São Paulo: LTR, 2004.

GONÇALVES, Edwar Abreu. **Manual de segurança e saúde no trabalho.** 2. ed. São Paulo: LTR, 2003.

Bibliografia complementar:

CAMPOS, Armando Augusto Martins. **CIPA - comissão interna de prevenção de acidentes: uma nova abordagem.** 17. ed. São Paulo: Senac, 2011.

OLIVEIRA, Cláudio A. Dias de. **Passo à passo dos procedimentos técnicos em segurança e saúde no trabalho: micro, pequenas, médias e grandes empresas.** 1. ed. São Paulo: LTR, 2002.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Inglês Aplicado I	Carga Horária	45 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	1º

Ementa: Welcomes; Receiving guests; Explaining facilities; Giving Information; Socializing; Dealing with a customer; Asking questions for information; Giving directions

Bibliografia básica:

FRAXINO, André; PERUSSO, André. **Inglês para profissionais de turismo**. Barueri: Disal, 2011.

CRUZ, Décio Torres. **Inglês para turismo e hotelaria**. 1. ed. São Paulo: Disal, 2005.

STOTT, T. & BUCKINGHAM, A. At your service. **English for travel and Tourist industry**. Oxford: University Press, 2000.

Bibliografia complementar:

STOTT, T. & REVELL, R. **Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry**. Oxford: University Press, 2000.

MARQUES, Jane Aparecida. **Comunicação e Turismo. Caderno Caminhos do Futuro**. Ministério do Turismo. São Paulo, 2007.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Espanhol Aplicado I	Carga Horária	45 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	1º

Ementa: O ensino de língua espanhola contextualizado nas práticas linguísticas laborais da área técnica (El alfabeto; Artículos y contracciones; Verbos ser, estar y haber; Pronombres personales; Verbos en presente de indicativo: regulares e irregulares; Los posesivos; Los demostrativos; Los adverbios (lugar, tiempo, etc); Flexión de adjetivos y sustantivos; Los numerales cardinales; Los numerales ordinales; Las horas; Días de la semana; Meses del año;

Bibliografia básica:

SENÁS. **Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños: volume único**. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

MICHAELIS. **Diccionario escolar espanhol**. 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2008

LAYER, Rubi Scrive. **Voces de América: cultura y civilización.** São Paulo: Sociedad General Española de Librería, [20-?]. 1 DVD (45 min.): NTSC: son., color.

Bibliografia complementar:

MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Cinco estrelas: español para el turismo.** 1. ed. Madrid: SGEL - Educación, 2009.

DUEÑAS, Carlos Romero; HERMOSO, Alfredo González. **Gramática: del español lengua extranjera.** 1.ed. Madrid: Edelsa, 2011.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Fundamentos da Hotelaria	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	1º

Ementa: O percurso histórico da hotelaria no Brasil e no mundo. Classificação dos meios de hospedagem no Brasil. Estrutura e organização dos hotéis. Operações hoteleiras.

Bibliografia básica:

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade.** 2. ed. São Paulo: Aleph, 2005. 94 p. (ABC do Turismo)

BOITEUX, Bayard do Coutto. **Introdução ao estudo do turismo.** 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira.** Rio de Janeiro: Saraiva, 2006.

Bibliografia complementar:

GESTÃO de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

RUTHERFORD, Denney G. org. **Hotel: gerenciamento e operações.** 2. ed. Campinas: Roca, 2004.

11.2 EMENTAS DAS DISCIPLINAS QUE COMPÕEM O 2º PERÍODO

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Direito e Legislação Aplicados a Hotelaria	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	2º

Ementa: Princípios e conceitos básicos do Direito. Normas jurídicas aplicáveis às atividades do setor hoteleiro, sobretudo em empresas da iniciativa privada. Legislação específica voltada a agências de viagem, hotelaria, gastronomia, eventos, transportes e Código de Defesa do Consumidor, além do conhecimento das Posturas Sanitárias aplicadas aos Meios de Hospedagem

Bibliografia básica:

Badaró, Rui Aurélio de Lacerda (Org.) **Turismo e direito: convergências.** São Paulo: Senac, 2004. 280

LONGANESE, Luiz André. **Direito aplicado a hotelaria.** Campinas – SP: Papyrus, 2004 (série Hospitalidade).

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

Bibliografia complementar:

MONTORO, André. **Introdução à ciência do direito.** Revista dos tribunais, 28, ed. 2009.

SERRANO, Pablo Jiménez. **Introdução ao direito do consumidor.** Lei 8078/1990. DP&A/Lamparina, 2009.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Ética e Postura Profissional	Carga Horária	23 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	2º

Ementa: Noções gerais da ética e ética Profissional. Distinção entre Ética, Moral e Direito. Ética profissional e cidadania – conceitos e fundamentos, código de ética, valores de cidadania; etiqueta social – regras de etiqueta, postura no ambiente de trabalho, higiene, apresentação pessoal, trabalho em equipe, liderança.

Bibliografia básica:

- SÁ, Antônio Lopes de. **Ética profissional**. 9. ed., rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2010.
- SANCHEZ VÁSQUEZ, Adolfo. **Ética**. 32 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011.
- SOUZA, Herbert; RODRIGUES, Carla. **Ética e cidadania**. 1. ed. São Paulo: Moderna, 1995.

Bibliografia complementar:

- FERNANDES, João Viegas; FERNANDES, Filomena Maurício Viegas. **Turismo de saúde e bem-estar no mundo: ética, excelência, segurança e sustentabilidade**. São Paulo: Senac, 2011. 2.
- BENKO, Georges. **Economia, espaço e globalização: na aurora do século**. São Paulo: Humana Científica 2002.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Técnicas de Comercialização e Vendas	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	2º

Ementa: Princípios do marketing turístico. Composto de comunicação de marketing. Técnicas de promoção e vendas do produto hoteleiro

Bibliografia básica:

- DIAS, Reinaldo; CASSAR, Maurício. **Fundamentos do marketing turístico**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
- VIERA, Elenara Viera de. **Marketing hoteleiro: uma ferramenta indispensável**. Caxias do Sul: Educs, 2003.
- CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. São Paulo: Educs, 9. ed., 2003 731p. (Coleção hotelaria)

Bibliografia complementar:

- GERSON, Richard F. **A excelência no atendimento a clientes: mantendo seus clientes por toda a vida**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1994
- ALMEIDA, Sérgio. **Ah! eu não acredito: como cativar o cliente através de um fantástico atendimento**. Salvador: Casa da Qualidade, 2001

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Informática Básica	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	2º

Ementa: Definições de informática elementar. Configuração e manipulação de arquivos em sistemas operacionais. Recursos da Internet. Aplicativos para processadores de texto, planilhas eletrônicas, apresentação multimídia.

Bibliografia básica:

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 6. ed., 2. reimp. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

GUIMARÃES, André Sathler. **E-turismo: internet e negócios do turismo**. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

MARÍN, Aitor. **Tecnologia da informação nas agências de viagens: em busca da produtividade e do valor agregado**. São Paulo: Aleph, 2007

Bibliografia complementar:

STRASSMANN, Paul A. **Os frutos da informática: a transformação do trabalho na era eletrônica**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1986.

GUERREIRO, Evandro Prestes. **Cidade digital: infoinclusão social e tecnologia em rede**. São Paulo: Senac, 2006.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Contabilidade Hoteleira	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	2º

Ementa: Características contábeis pertinentes à atividade hoteleira. Escrituração e análise financeira gerencial.

Bibliografia básica:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006

VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de; GARCIA, Manuel Enriquez. **Fundamentos de economia**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2008

SILVA, Daniel Salgueiro da. Coord. **Manual de procedimentos contábeis para micro e pequenas empresas**. 5. ed. Brasília: Sebrae, 2002.

Bibliografia complementar:

FRANCO, Hilário. **Estrutura, análise e interpretação de balanços**. 13. ed. São Paulo: Atlas, 1978

MENDES, Gilmar de Melo; RODRIGUES, Jose Antônio. **Cálculo financeiro e análise de investimento/ fundamentos e aplicações para avaliação de negócios**. Florianópolis: Ponto, 1990

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Técnicas Operacionais de Governança	Carga Horária	45 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	2º

Ementa: A dinâmica do setor habitacional do hotel. Cargos e funções da Governança. Fluxos de serviços da Governança.

Bibliografia básica:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: Educs, 2004. 324

HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de operações hoteleira**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005.

Bibliografia complementar:

DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira (Orgs). **Gestão de hotelaria e turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005

CÂNDIDO, Índio. **Governança em hotelaria**. 4. ed. São Paulo: Educs, 2001.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Técnicas Operacionais de Recepção	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	2º

Ementa: Visão geral sobre o Departamento de Hospedagem. A interdependência dos departamentos que compõem o setor habitacional do hotel. Cargos e funções da Recepção e do *Front office*. Fluxo de serviços da Recepção. Registro de hóspedes. Normas comportamentais e postura pessoal.

Bibliografia básica:

DI MURO PÉREZ, Luis. **Manual prático de recepção hoteleira**. São Paulo: Roca, 2001

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006

HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de operações hoteleira**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005.

Bibliografia complementar:

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: Educs, 2004. 324

RUTHERFORD, Denney G. (Org.). **Hotel: gerenciamento e operações**. 2. ed. Campinas: Roca, 2004.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Técnicas Operacionais de Eventos	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	2º

Ementa: Panorama histórico da organização de eventos. Conceitos e tipologia de eventos. Perfil do organizador de eventos. Composição dos projetos de eventos de pequeno e médio porte. Técnicas básicas de cerimonial, protocolo e etiqueta. Organização e operacionalização de eventos. Os eventos na hotelaria.

Bibliografia básica:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. 2. ed., 2. reimp., amp. e atual. São Paulo: Aleph, 2002.

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2012.

Bibliografia complementar:

SOARES, Esther Proença; FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. **A mesa: arranjo e etiqueta**. 9. ed. Barueri, SP: Manole, 2010

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. 1. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2003.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Inglês Aplicado II	Carga Horária	45 h.r.
Pré-requisito(s):	CTH007	Período	2º

Ementa: Explaining rules; Making travel arrangements; Explaining an itinerary; Explaining how; something works; Giving instructions; Helping a tourist; Serving costumers; Dealing with complaints

Bibliografia básica:

FRAXINO, André; PERUSSO, André. **Inglês para profissionais de turismo**. Barueri: Disal, 2011.

CRUZ, Décio Torres. **Inglês para turismo e hotelaria**. 1. ed. São Paulo: Disal, 2005.

STOTT, T. & BUCKINGHAN, A. At your service. **English for travel and Tourist industry**. Oxford: University Press, 2000.

Bibliografia complementar:

STOTT, T. & REVELL, R. **Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry**. Oxford: University Press, 2000.

MARQUES, Jane Aparecida. **Comunicação e Turismo. Caderno Caminhos do Futuro**. Ministério do Turismo. São Paulo, 2007.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Espanhol Aplicado II	Carga Horária	45 h.r.
Pré-requisito(s):	CTH008	Período	2º

Ementa: O ensino de língua espanhola contextualizado nas práticas linguísticas laborais da área técnica (El alfabeto; Artículos y contracciones; Verbos ser, estar y haber; Pronombres personales; Verbos en presente de indicativo: regulares e irregulares; Los posesivos; Los demostrativos; Flexión de adjetivos y sustantivos; Los numerales cardinales; Los numerales ordinales; Las horas; Días de la semana; Meses del año)

Bibliografia básica:

SENÑAS. **Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños**. Volume único. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

MICHAELIS. **Diccionario escolar espanhol**. 2. ed. São Paulo. Melhoramentos, 2008

LAYER, Rubi Scrive. **Voces de América:** cultura y civilización. São Paulo: Sociedad General Española de Librería, [20-?]. 1 DVD (45 min.): NTSC: son., color.

Bibliografía complementaria:

MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Cinco estrelas:** español para el turismo. 1. ed. Madrid: SGEL - Educación, 2009.

DUEÑAS, Carlos Romero; HERMOSO, Alfredo González. **Gramática:** del español lengua extranjera. 1.ed. Madrid: Edelsa, 2011.

11.3 EMENTAS DAS DISCIPLINAS QUE COMPÕEM O 3º PERÍODO

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Empreendedorismo	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	3º

Ementa: Equipes e grupos. Competência e liderança. Eficiência e eficácia. O que é empreendedorismo. Perfil do empreendedor. Elementos básicos da capacidade empreendedora. Como montar um negócio. Diferentes tipos de negócio. Funções fundamentais do negócio. Missão, visão e valores. O que é um plano de negócios. Conceito de mercado. Análise swot.

Bibliografia básica:

DRUCKER, P. F. **Inovação e espírito empreendedor** (entrepreneurship): prática e princípios. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

MAXIMIANO, A. C. A. **Administração para empreendedores:** fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Prentice-Hall, 2006.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo na prática:** mitos e verdades dos empreendedores de sucesso. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

Bibliografia complementar:

DEGEN, R. J. **O empreendedor:** fundamentos da iniciativa empresarial - guia para montar seu próprio negócio, vencer as dificuldades e administrar os riscos. São Paulo: Pearson Education, 2004.

SALIM, C. S. **Introdução ao empreendedorismo:** despertando a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Gestão de Pessoas na Hotelaria	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	3º

Ementa: A função e a importância da Gestão de Pessoas na hotelaria. Métodos e técnicas na Gestão de Pessoas. Relacionamento Interpessoal e trabalho em equipe. Subsistemas: Provisão, Aplicação, Recompensa, Desenvolvimento e Monitoramento. Aspectos legais e

burocráticos na Administração de Pessoal. Gerenciamento da qualidade nos meios de hospedagem.

Bibliografia básica:

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. São Paulo: Educs, 9. ed., 2003.

ROCHA-PINTO, Sandra Regina da; PEREIRA, Cláudio de Souza; COUTINHO, Maria Teresa Correia; JOHANN, Sílvio Luiz. **Dimensões funcionais da gestão de pessoas**. 9. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2010.

LOBOS, Júlio. **Qualidade através das pessoas**. São Paulo; 1991.

Bibliografia complementar:

FLORES, Paulo Silas Ozores. **Treinamento em qualidade: fator de sucesso para desenvolvimento de hotelaria e turismo**. São Paulo: Roca, 2002

PETROCCHI, Mario. **Hotelaria: planejamento e gestão**. 3. ed., 2. reimp. São Paulo: Futura, 2005.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Técnicas Administrativas na Hotelaria	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	3º

Ementa: Estrutura e organização dos departamentos administrativos do hotel: compras, almoxarifado, manutenção, administração geral.

Bibliografia básica:

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. São Paulo: Educs, 9. ed., 2003.

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: Educs, 2004. 324

RUTHERFORD, Denney G. (Org.). **Hotel: gerenciamento e operações**. 2. ed. Campinas: Roca, 2004.

Bibliografia complementar:

HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de operações hoteleira**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005.

GONÇALVES, Luiz Cláudio. **Gestão ambiental em meios de hospedagem**. 1. ed. São Paulo: Aleph, 2004

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Hotelaria e Meio Ambiente	Carga Horária	30 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	3º

Ementa: Conceitos sobre Sustentabilidade e seus princípios. Turismo Sustentável. Impactos causados pelo Turismo. Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem. Aspectos Sócio-culturais, Ambientais e Econômicos sobre Sustentabilidade nos hotéis. Sistemas de Gestão Ambiental (SGA), como instrumento à prática do Turismo Sustentável.

Bibliografia básica:

GONÇALVES, Luiz Cláudio. **Gestão ambiental em meios de hospedagem**. 1. ed. São Paulo: Aleph, 2004

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. São Paulo: Educ, 9. ed., 2003.

MATHEUS, Carlos Eduardo; MORAES, America Jacintha de; CAFFAGNI, Carla Wanessa do Amaral. **Educação ambiental para o turismo sustentável: vivências integradas e outras estratégias metodológicas**. 1. ed. São Carlos: Rima, 2005.

Bibliografia complementar:

FONTELES, José Osmar. **Turismo e impactos socioambientais**. 1. ed. São Paulo: Aleph, 2004.

SWARBROOKE, John. **Turismo sustentável: conceitos e impacto ambiental**. 3. ed. São Paulo: Aleph, 2000.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas	Carga Horária	45 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	3º

Ementa: A importância da área de alimentos e bebidas para o turismo. História dos restaurantes. Estrutura organizacional do setor de A&B na hotelaria. Cargos e funções da área de A&B. Gestão de alimentos e bebidas nos meios de hospedagem.

Bibliografia básica:

VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes**. 1. ed. Rio de Janeiro: Bookman, 2010.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão Hoteleira**. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2006

KNIGHT, John Barton; KOTSCHEVAR, Lendal H. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. São Paulo: Roca, 3.ed.,2005.

Bibliografia complementar:

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 9. ed. São Paulo: Senac, 2010

STEINBRUCH, Eva Ribenboim. **Brasil: gastronomia, cultura e turismo**. São Paulo: BEI Comunicação, 2010.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Inglês Aplicado III	Carga Horária	45 h.r.
Pré-requisito(s):	CTH018	Período	3º

Ementa: Making suggestions; Dealing with requests and enquiries; Dealing with safety; Dealing with payment; Projeto interdisciplinário.

Bibliografia básica:

FRAXINO, André; PERUSSO, André. **Inglês para profissionais de turismo**. Barueri: Disal, 2011.

CRUZ, Décio Torres. **Inglês para turismo e hotelaria**. 1. ed. São Paulo: Disal, 2005.

STOTT, T. & BUCKINGHAN, A. At your service. **English for travel and Tourist industry**. Oxford: University Press, 2000.

Bibliografia Complementar:

STOTT, T. & REVELL, R. **Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry**. Oxford: University Press, 2000.

MARQUES, Jane Aparecida. **Comunicação e Turismo. Caderno Caminhos do Futuro**. Ministério do Turismo. São Paulo, 2007.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Espanhol Aplicado III	Carga Horária	45 h.r.
Pré-requisito(s):	CTH019	Período	3º

Ementa: O ensino de língua espanhola contextualizado nas práticas linguísticas laborais da área técnica (El condicional; El presente de subjuntivo; El pluscuamperfecto; El pretérito

imperfecto de subjuntivo; Las diferencias entre los tiempos verbales del modo indicativo).

Bibliografia básica:

SENÃS. **Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños**. Volume único. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

MICHAELIS. **Dicionário escolar espanhol**. 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2008

LAYER, Rubi Scrive. **Voces de América: cultura y civilización**. São Paulo: Sociedad General Española de Librería, [20-?]. 1 DVD (45 min.): NTSC: son., color.

Bibliografia complementar:

MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Cinco estrelas: español para el turismo**. 1. ed. Madrid: SGEL - Educación, 2009.

DUEÑAS, Carlos Romero; HERMOSO, Alfredo González. **Gramática: del español lengua extranjera**. 1.ed. Madrid: Edelsa, 2011.

Curso:	Técnico de Nível Médio em Hospedagem		
Disciplina:	Seminário de Práticas Laborais	Carga Horária	10 h.r.
Pré-requisito(s):		Período	3º

Ementa: Experiências do estágio supervisionado (relações interpessoais, funções desenvolvidas, relação IFS e empresa, aproveitamento dos conteúdos das disciplinas nas práticas laborais, orientação para elaboração do relatório de estágio)

Bibliografia básica:

BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. **Estágio em turismo e hotelaria**. 3 ed. São Paulo: Aleph, 2006

COOPER, Chris. **Educando os educadores em turismo: manual de educação em turismo e hospitalidade**. 1. ed. São Paulo: Roca, 2001

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Formação e capacitação do profissional em turismo e hotelaria: reflexões e cadastro das instituições educacionais do Brasil**. 1. ed. São Paulo: Aleph, 2002

Bibliografia complementar:

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. São Paulo: Educs, 9. ed., 2003.

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: Educs, 2004. 324

11.4 – Tabela 9 – Equivalência do Curso Técnico de Hospedagem

MATRIZ CURRICULAR N. 7533				MATRIZ CURRICULAR ATUAL			
PER.	CÓDIGO	DISCIPLINA	C. H. (Relógio)	PER.	CÓDIGO	DISCIPLINA	C. H. (Relógio)
1	CTH. 168	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	27	1	CTH. 001	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	30
1	CTH. 169	História e Cultura Aplicadas ao Turismo	27	1	CTH. 002	História e Cultura Aplicadas ao Turismo	30
1	CTH. 170	Geografia Aplicada ao Turismo	27	1	CTH. 003	Geografia Aplicada ao Turismo	30
1	CTH. 171	Relações Interpessoais	27	1	CTH. 004	Relações Interpessoais	30
1	CTH. 172	Técnicas de Comunicação e Expressão	27	1	CTH. 005	Produção de Textos Técnicos e Acadêmicos	30
1	CTH. 173	Saúde, Meio Ambiente e Segurança do Trabalho	27	1	CTH. 006	Saúde e Segurança no Trabalho	30
1	CTH. 174	Inglês Aplicado I	40.5	1	CTH. 007	Inglês Aplicado I	45
1	CTH. 175	Espanhol Aplicado I	40.5	1	CTH. 008	Espanhol Aplicado I	45
2	CTH. 176	Fundamentos da Hotelaria	27	1	CTH. 009	Fundamentos da Hotelaria	30
2	CTH. 177	Direito e Legislação aplicados à Hotelaria	27	2	CTH. 010	Direito e Legislação Aplicados a Hotelaria	30
2	CTH.178	Ética e Postura Profissional	27	2	CTH. 011	Ética e Postura Profissional	23
2	CTH. 179	Técnicas de Comercialização e Vendas	27	2	CTH. 012	Técnicas de Comercialização e Vendas	30
2	CTH. 180	Informática Básica	27	2	CTH. 013	Informática Básica	30
2	CTH. 181	Contabilidade Hoteleira	27	2	CTH. 014	Contabilidade Hoteleira	30
2	CTH. 182	Técnicas Operacionais de Hospedagem	40.5	2	CTH. 015	Técnicas Operacionais de Governança	45
					CTH. 016	Técnicas Operacionais de Recepção	30
2	CHT. 183	Técnicas Operacionais de Eventos	27	2	CTH. 017	Técnicas Operacionais de Eventos	30
2	CTH. 184	Inglês Aplicado II	40.5	2	CTH. 018	Inglês Aplicado II	45
2	CTH. 185	Espanhol Aplicado II	40.5	2	CTH. 019	Espanhol Aplicado II	45
3	CTH. 186	Empreendedorismo	27	3	CTH. 020	Empreendedorismo	30
3	CTH. 187	Desenvolvimento de Recursos Humanos	27	3	CTH. 021	Gestão de Pessoas na Hotelaria	30
3	CTH. 188	Técnicas Administrativas de Hotelaria	27	3	CTH. 022	Técnicas Administrativas de Hotelaria	30
3	CTH. 189	Hotelaria e Meio Ambiente	27	3	CTH. 023	Hotelaria e Meio Ambiente	30
3	CTH. 190	Lazer e Recreação para Hotelaria	27		CTH. 024	Exfinta	00
3	CTH. 191	Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas	40.5	3	CTH. 025	Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas	45
3	CTH. 192	Inglês Aplicado III	40.5	3	CTH. 026	Inglês Aplicado III	45
3	CTH. 193	Espanhol Aplicado III	40.5	3	CTH. 027	Espanhol Aplicado III	45
3	CTH. 194	Projeto Integrador	40.5	3	CTH. 028	Seminário de Práticas Laborais	10