



Glicério P. de Carvalho, 81, Santa Vitória do Palmar - RS, 96230-000. Tel.: 53 32638250.

E-mail: cchotelaria@furg.br. Homepage: <https://hotelariabacharelado.furg.br>

**NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE
CURSO DE HOTELARIA**

ATA 06/2022

REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA

Aos quinze dias do mês de junho de 2022, às 10h00min. Pela plataforma Meet (meet.google.com/hwmjkgsg-ytg), a reunião ordinária do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Hotelaria foi iniciada com a presença dos seguintes professores: Clediane Nascimento Santos, Alisson Machado, Letícia Indart Franzen, Lígia Dalchiavon, Mayara Roberta Martins, Neimar Ferreira da Rosa, Wellington Freire Machado. Professora convidada: Darcielle Paula Marques Menezes que integra a comissão de reforma curricular. Ao iniciar a reunião, a Coordenadora Clediane cumprimentou os participantes e colocou em discussão a pauta única: **1) Alteração curricular do curso de Hotelaria com apresentação das Ementas das disciplinas obrigatórias e optativas da proposta do novo QSL do curso.** Apreciação das ementas das disciplinas obrigatórias e optativas disponibilizadas previamente através do drive. Cabe esclarecer que as ementas das disciplinas foram elaboradas pelos docentes que lecionam as disciplinas, sobretudo, as disciplinas do ILA e do ICEAC. As ementas das novas disciplinas foram: **Disciplina:** Introdução à Hospitalidade (conforme ATA 05). **Disciplina:** Sociedade, Educação e Relações Étnico-raciais na fronteira do extremo sul do RS (conforme ATA 05) e retirar a equivalência. **Disciplina:** Meios de Hospedagem (conforme ATA 05). **Disciplina:** Comunicação e produção de sentido em meios de hospedagem (conforme ATA 05). **Disciplina:** Lazer e recreação em Meios de Hospedagem (conforme ATA 05). **Disciplina:** Cenários e Tendências em Meios de Hospedagens Alternativos (conforme ATA 05). **Disciplina:** Ciências sociais e hospitalidade (conforme ATA 05). **Disciplina:** Ciências sociais e hospitalidade: Brasil (conforme ATA 05). **Disciplina:** A complexidade e a produção de eventos **Caráter:** Obrigatória **Localização no QSL:** 3º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Eventos em sua complexidade humana, social, cultural, econômica e regional. Reflexões sobre a produção de eventos não como mera prestação de serviço, mas como resultado da interpretação da cultura socioeconômica atravessada pelas dinâmicas do capitalismo e pelas regulações do mercado. Planejamento responsável e organização de eventos implicados com a excelência na dos serviços e engajados de forma ética na ecologia social. **Disciplina:** Boas Práticas em Manipulação de Alimentos **Caráter:** Obrigatória **Localização no QSL:** 4º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Legislação específica para boas práticas em manipulação de alimentos, Doenças Transmitidas por Alimentação (DTA). Higiene, conservação e normas de acondicionamento de alimentos e bebidas. Adequação e higienização de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos. Evolução da manipulação, processamento e acondicionamento dos alimentos. Inspeção de alimentos industrializados. Controle de desperdício e aproveitamento de alimentos. Práticas e Procedimento Operacional Padronizado (POP) em serviços de alimentação. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). **Disciplina:** Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem **Caráter:** Obrigatória **Localização no QSL:** 4º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Os departamentos do hotel. A gerência de hospedagem. Conceitos, procedimentos, aspectos operacionais, atribuições e responsabilidades nos serviços de Front office: recepção, concierge, business Center, portaria, telefonia, reservas. Check-in e Check-out. Reservas: tipos, características e conceitos. Operacionalização e comercialização dos espaços e serviços do meio de hospedagem. Técnicas de trabalho e organização de reservas. Alfabeto fonético e terminologias internacionais. **Disciplina:** Hotelaria Hospitalar **Caráter:** **Localização no QSL:** 5º semestre. **Pré-requisito:** Introdução a hospitalidade **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Visão sistêmica da administração da hotelaria hospitalar. Conceitos básicos de hotelaria hospitalar e antecedentes da Hotelaria hospitalar no Brasil. A hospitalidade e os hospitais. Modalidades de hotéis de saúde. O setor de hotelaria hospitalar, cargos e funções. Hotelaria hospitalar nos setores hospitalares. Qualidade hospitalar e humanização hospitalar. **Disciplina:** Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem **Caráter:** Obrigatória **Localização no QSL:** 5º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Conceitos de sustentabilidade, impactos e conservação ambiental aplicado ao contexto dos meios de hospedagem. Indicadores de sustentabilidade socioambiental. Responsabilidade socioambiental em meios de hospedagem. Legislações

ambientais e Certificações ambientais. Normas ISO e tendências no mercado hoteleiro. Sistemas de gestão ambiental na hotelaria. Planejamento e implementação de sistemas de gestão ambiental (incluindo ações para o tratamento de resíduos, redução de energia e coleta seletiva). Programas de educação ambiental e campanhas para colaboradores e hóspedes. Hotelaria sustentável e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS). **Disciplina:** Alimentos e Bebidas em Meios de Hospedagem **Caráter:** Obrigatória **Localização no QSL:** 5º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Introdução a alimentos e bebidas ofertados nos meios de Hospedagem e a sua tipologia. História da alimentação e ações mercadológicas. Principais características da composição dos alimentos e bebidas. Gestão da qualidade nos serviços de alimentos e bebidas. Conservação dos alimentos e manuseio. Tipologia das bebidas e oferta aos comensais. Dietas especiais aos diferentes consumidores. Sustentabilidade direcionada as técnicas de produção em alimentos e bebidas. Reaproveitamento dos alimentos. Controles, fluxograma e custos relacionados aos alimentos e bebidas. **Disciplina:** Projetos em Meios de Hospedagem **Caráter:** Obrigatória **Localização no QSL:** 6º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Projetos como instrumentos de efetivação do planejamento operacional e da gestão de meios de hospedagens. Identificação de oportunidades e limitações à implantação de atrativos, serviços e equipamentos turísticos. Noções conceituais do planejamento e gestão de projetos aplicados aos meios de hospedagens. Viabilidade legal, dados socioeconômicos, sustentabilidade e dos aspectos financeiros relacionados com a gestão de projetos e com as tendências de mercado na hotelaria. **Disciplina:** Governança em Meios de Hospedagem I **Caráter:** Obrigatória **Localização no QSL:** 6º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Conceitos e práticas de governança. Estrutura e fluxograma de trabalho. Planejamento, organização, supervisão e controle do setor. Controle de têxteis e produtos. Documentação e fluxo de informações do setor de governança. Manutenção e decoração nos meios de hospedagem. Higiene e segurança no trabalho. Técnicas de trabalho e organização de camareira, lavanderia e limpeza. Roupas de andar. Postura ética do profissional. **Disciplina:** Trabalho de Conclusão de Curso I **Caráter:** Obrigatória **Localização no QSL:** 7º semestre **Pré-requisito:** Metodologia da Pesquisa II **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Conhecimento do Regulamento de TCC do Curso. Apresentação da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso e as suas atribuições. Definição do formato de TCC. Comitê de ética. Planejamento de pesquisa e desenvolvimento do TCC. Aplicação de teorias e técnicas na elaboração do TCC. Desenvolvimento inicial do Trabalho de conclusão de curso. **Disciplina:** Qualidade e Segurança nos Meios de Hospedagem **Caráter:** Obrigatória **Localização no QSL:** 7º semestre **Pré-requisito:** Não **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Noções conceituais de qualidade e segurança nos meios de hospedagem com enfoque nos processos socioculturais da modernidade. Reconhecimento e crítica da qualidade e segurança como prestação de serviços e suas implicações na vida social e ambiental. Fundamentos da segurança responsável na ecologia hoteleira. Segurança nos sistemas de hospedagem: segurança nas condições de trabalho e do trabalhador, na gestão de recursos materiais e cuidado a hóspedes. Conhecimentos gerais dos sistemas peritos e legais de segurança na ecologia hoteleira. Observações e procedimentos em segurança física e patrimonial. Noções de primeiros socorros e combate a incêndio. **Disciplina:** Trabalho de Conclusão de Curso II **Caráter:** Obrigatória **Localização no QSL:** 8º semestre **Pré-requisito:** Trabalho de Conclusão de Curso I **Carga horária total:** 120h. **Ementa:** Desenvolvimento final do Trabalho de conclusão de curso iniciado na disciplina de TCC I. Detalhamento definitivo da planificação da pesquisa. Defesa de trabalho de conclusão de curso perante banca avaliadora e depósito do TCC seguindo orientações e cronograma da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso. **Disciplina:** Estágio Supervisionado **Caráter:** Obrigatória **Localização no QSL:** 8º semestre **Carga horária total:** 255h. **Ementa:** Orientação sobre a documentação exigida para a formalização e reconhecimento do estágio supervisionado. Contato com a realidade profissional: alcances e limites da profissão. Exercício e aplicação dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos ao longo do Curso. Atuação em gestão, operação, consultoria e/ou assessoria, através de atividades práticas em organizações do setor e/ou serviços (empresas de hospedagem, hospitais, condomínios e afins). Elaboração de relatório das atividades desenvolvidas no estágio. **Disciplina:** Sociologia da Fronteira **Caráter:** Optativa **Localização no QSL:** 6º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Construir um panorama geral sobre a formação e a dinâmica de fronteiras, da transterritorialidade e seus impactos nos processos transversais de hospitalidade: acolhidas, eventos e viagens. **Disciplina:** Cerimoniais, ritualidades e protocolos **Caráter:** Optativa **Localização no QSL:** 6º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Elementos internos à constituição dos eventos como fundamentais para a sua elaboração, encaminhamento e consolidação de suas fronteiras concretas e simbólicas. Padrões, linguagens e das técnicas sociocorporificadas no contexto de execução de cada tipologia de evento, adequando comportamentos, os modos de fazer e expectativas às necessidades que caracterizam cada evento. Fomentar o domínio das atribuições protocolares presentes nos cerimoniais diplomáticos, com o intuito de estreitar as relações internacionais a partir de solenidades e formalidades que culminam em processos

políticos e de visibilidade. **Disciplina:** Tópicos em Pesquisa Científica **Caráter:** Optativa **Localização no QSL:** 6º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Práticas direcionadas à Iniciação Científica (Planejamento, Desenvolvimento, Análise e Apresentação de Resultados de Publicações Científicas). Redação Científica / Normas da ABNT. Modalidades de Trabalhos Acadêmicos: função, elaboração e aplicação (Resumo; Resenha Crítica; Artigo Científico; Relatório; Monografia). Temas emergentes da pesquisa científica em turismo, hotelaria e eventos. Práticas de pesquisa e divulgação científica. Associações Científicas e Grupos de Pesquisa. **Disciplina:** Estética e comensalidade **Caráter:** Optativa **Localização no QSL:** 6º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Comensalidade e Estética a mesa. Etiqueta a mesa e a arte de receber. Princípios da Mesa posta. Tipos de serviços. Montagem de mesas, decoração, datas comemorativas, mesas e ambientes temáticos. **Disciplina:** Tópicos Especiais I **Caráter:** Optativa **Localização no QSL:** 6º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Discussão sobre questões emergentes associadas ao mercado de atuação profissional. Diálogo interdisciplinar com a área. **Disciplina:** Hospitalidade, Inclusão e Acessibilidade **Caráter:** Optativa **Localização no QSL:** 7º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Entendendo os termos: exclusão, segregação, integração, inclusão, acessibilidade e capacitismo. Pessoa com deficiência e pessoa com mobilidade reduzida. Os diferentes tipos de deficiência e a importância da acessibilidade. Políticas públicas de inclusão e acessibilidade no Brasil. Tipos de barreiras. Desenho Universal. Tipos de acessibilidade. Experiência espacial inclusiva. Identificação de aproximações entre acessibilidade e hospitalidade/acolhimento. O profissional do turismo, da hotelaria e de eventos com deficiência e com mobilidade reduzida. Inclusão e acessibilidade no turismo, na hotelaria e em eventos. Turismo Acessível/Inclusivo. **Disciplina:** Planejamento e Elaboração de cardápios **Caráter:** Optativa **Localização no QSL:** 7º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Estudos fundamentais sobre cardápios para estabelecimentos de restauração: comerciais, institucionais, típicos. Custos e ficha técnica para elaboração de pratos e bebidas do cardápio. Harmonização entre pratos e bebidas. Layout e diagramação da carta e cardápio. **Disciplina:** Linguagens audiovisuais: fundamentos e técnicas **Caráter:** Optativa **Localização no QSL:** 7º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Domínio das linguagens audiovisuais no campo da promoção, divulgação e circulação de conteúdos midiáticos em meios de hospedagem. Desenvolvimento de capacidade analítica de peças publicitárias, textos e audiovisualidades informativos nos sistemas hoteleiros. Conhecimento técnico das linguagens audiovisuais e sua implementação nas diversas ambiências comunicacionais, internas e externas, incluindo materialidades on-line e off-line. A disciplina prevê a execução prática de projetos de comunicação e aplicação de estratégias de mídias audiovisuais para a promoção e divulgação dos meios de hospedagem ou promoção da cultura midiática em hoteleira. **Disciplina:** Tópicos Especiais II **Caráter:** Optativa **Localização no QSL:** 7º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Temas contemporâneos de interesse profissional e atualização do conhecimento do setor. **Disciplina:** Tópicos Especiais III **Caráter:** Optativa **Localização no QSL:** 7º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Aprofundamento de estudos relacionados a pesquisa, ensino e extensão na área e afins. **Disciplina:** Tópicos Especiais IV **Caráter:** Optativa **Localização no QSL:** 7º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Estudos relacionados ao uso da tecnologia no setor e afins. **Disciplina:** Tópicos Especiais V **Caráter:** Optativa **Localização no QSL:** 7º semestre **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Estudos interdisciplinares e o desenvolvimento de diferentes práticas adotadas nos meios de hospedagem. **Disciplinas do ICHI que foram alteradas após a ATA 05:** **Disciplina:** Metodologia da Pesquisa I. **Caráter:** Obrigatória. **Localização no QSL:** 1º Semestre. **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** A ciência e o método científico. Eventos, Hotelaria e Turismo como objeto de pesquisa e a Interdisciplinaridade. O processo de leitura e apresentação do trabalho acadêmico: Fichamento, resenha, artigo, resumo para congressos. Métodos e técnicas da pesquisa em Eventos, Hotelaria e Turismo. Abordagem Qualitativa e Abordagem Quantitativa. Técnicas de Pesquisa. Elaboração de Projetos e Relatórios de Pesquisa. A aplicação das normas técnicas da ABNT e Boas Práticas na elaboração de trabalhos científicos. **Disciplina:** Metodologia da Pesquisa II. **Caráter:** Obrigatória. **Localização no QSL:** 2º Semestre. **Pré-requisito:** Metodologia da Pesquisa I. **Carga horária total:** 60h. **Ementa:** Etapas da pesquisa. A elaboração do projeto de pesquisa (Definição de objetivos; problema e hipóteses de pesquisa; Justificativa; Revisão bibliográfica e Plano de trabalho). A pesquisa na perspectiva da processualidade e complexidade da área de Eventos, Hotelaria e Turismo. Métodos e técnicas de pesquisa sob uma perspectiva multidisciplinar e interdisciplinar. A coleta de dados. A análise dos dados. Elaboração de um projeto de pesquisa. Apresentação de trabalhos e pesquisas. **Novas Disciplinas do ILA que foram alteradas após a ATA 05:** **Disciplina:** Culturas de língua espanhola. **Caráter:** Optativa. **Localização no QSL:** 6º Semestre. **Disciplina:** Produção de textos em espanhol para hospitalidades. **Caráter:** Optativa. **Localização no QSL:** 6º Semestre. **Alteração de localização de disciplina do ILA no QSL:** **Disciplina:** 06496-Produção textual **Nova localização:** 3º semestre; **Disciplina:** 06497-LIBRAS I **Nova localização:** 6º semestre; **Disciplina:** 06498- LIBRAS II

Nova localização: 7º semestre. **Alteração de localização de disciplina do ICEAC no QSL: Disciplina:** 07323- Tópicos Especiais em Marketing **Nova localização:** 7º semestre. **Disciplinas do ICHI com mudança de caráter de Obrigatória para Optativa:** 10620 - Meios de Hospedagem II **localização de disciplina no QSL:** 6º semestre; 10400 -Legislação do Turismo **localização de disciplina no QSL:** 7º semestre; 10621 Vendas e Reservas em Meios de Hospedagem **localização de disciplina no QSL:** 7º semestre. **Disciplinas do ICHI excluídas do curso: Obrigatórias excluídas:** 10405 - Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo I; 10600 - Fundamentos Teóricos do Turismo e da Hospitalidade; 10601 - História do Turismo e da Hospitalidade; 10610 - Meios de Hospedagem I; 10619 -Técnicas de Recepção em Meios de Hospedagem; 10638 - Sistemas de Informação em Meios de Hospedagem; 10604 - Organização de Eventos I; 10605 - Ciências Humanas Aplicadas ao Turismo e à Hospitalidade I; 10602 - Políticas Públicas do Turismo e da Hospitalidade; 10609 - Ciências Humanas Aplicadas ao Turismo e à Hospitalidade II; 10613 - Alimentos e Bebidas; 10612 - Meio Ambiente e Sustentabilidade; 10622 - Governança em Meios de Hospedagem; 10614 - Hospitalidade e Lazer; 10623 - Serviços de Alimentação em Meios de Hospedagem; 10409 - Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo II; 10624 - Qualidade e Segurança; 10640 - Estágio I; 10420 - Trabalho de Conclusão de Curso I; 10641 - Estágio II; **Optativas excluídas:** 10625-Gastronomia; 10642 - Meios de Hospedagem não Convencional; 10643 - Elaboração de Cardápios; 10776 - Sociedade, Educação e Relações Étnico-Raciais; 10392 - Patrimônio Turístico; 10396 - Turismo Ambiental; 10417 - Integração Latino-Americana; 10423 - Turismo, Memória Social e Museus; 10627 – Coquetelaria; 10639 - Design e Decoração de Eventos; 10644 - Higiene na Produção de Alimentos; 10407 - História das Relações Internacionais I; 10411 - História das Relações Internacionais II; 10626 – Enologia. **Quadro de Carga horária do QSL Novo:** Carga Horária de Disciplinas Obrigatórias: 2235h; Carga Horária de Disciplinas Optativas: 180h; Carga Horária Atividades Complementares: 60h; Carga Horária Atividades de Extensão: 275h; Carga Horária Total: 2750h. Nada mais havendo a tratar, lavro a presente ata, no qual aprovam e tomam ciência do conteúdo exposto no encontro os membros do NDE do curso Hotelaria, que vai assinada por mim.

Prof. Dra. Clediane Nascimento Santos
Coordenadora do curso de Bacharelado em Hotelaria
(A via original encontra-se assinada)