



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA

Santa Vitória do Palmar, RS

2023

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO
BACHARELADO EM HOTELARIA**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE BACHARELADO EM
HOTELARIA**

Santa Vitória do Palmar, RS

2023

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE

Reitor: Prof. Danilo Giroldo

Vice-Reitor: Prof. Renato Duro Dias

Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD): Prof.^a Sibeles da Rocha Martins

Diretor do Instituto de Ciências Humanas e da Informação - ICHI: Prof. Éder
L. B. Maier

Vice-Diretor do Instituto de Ciências Humanas e da Informação - ICHI: Prof.
Danilo Bernardo

Coordenadora do Curso de Bacharelado Hotelaria: Prof.^a Clediane
Nascimento Santos

Coordenadora Adjunta do Curso de Bacharelado Hotelaria: Prof.^a Ligia
Dalchiavon

Equipe de elaboração deste documento: NDE do curso de Hotelaria

Núcleo Docente Estruturante

Prof.^a Ali Machado

Prof.^a Clediane Nascimento Santos

Prof.^a Darcielle Paula Marques Menezes

Prof.^a Ligia Dalchiavon

Prof.^a Letícia Indart Franzen

Prof.^a Mayara Roberta Martins

Prof. Neimar Ferreira da Rosa

Prof. Wellington Freire Machado

Comitê Assessor do Curso de Bacharelado em Hotelaria

Prof.^a Dra. Alexandra Begueristain da Silva

Prof.^a Dra. Ali Machado

Prof.^a Dra. Bruna Morante Lacerda Martins

Prof. Dr. Carlos Henrique Cardona Nery

Prof.^a Dra. Clediane Nascimento Santos

Prof.^a Dra. Darcielle Paula Marques Menezes

Prof.^a Dra. Helena Beatriz Mascarenhas de Souza

Prof. Dr. Jaciel Gustavo Kunz

Prof.^a Dra. Jana Rossato Goncalves

Prof.^a Ma. Letícia Indart Franzen

Prof.^a Dra. Ligia Dalchiavon

Prof.^a Esp. Luciana Pereira Vaz

Prof.^a Dra. Mayara Roberta Martins

Prof. Me. Neimar Ferreira da Rosa

Prof.^a Dra. Pâmela Amado Tristão

Prof.^a Dra. Priscila Gayer

Prof. Dr. Raphael De Boer

Prof.^a Dra. Renata Brauner Ferreira

Prof. Dr. Ricardo Saraiva Frio

Prof. Dr. Wellington Freire Machado

Representação Discente: Presidente e Vice do Diretório Acadêmico do Curso

Técnico Administrativo em Educação: Siúza Monteiro Guedes

Revisão e Atualização do PPC após Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração (Resolução COEPEA/FURG nº 112, de 16 de dezembro de 2022):

Prof.^a Dra. Clediane Nascimento Santos

Prof.^a Dra. Darciele Paula Marques Menezes

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	8
2 PROCESSO DE CONCEPÇÃO DO CURSO	9
2.1 Contextualização do Curso de Bacharelado em Hotelaria	9
2.2 Realidade Regional	11
2.3 Justificativa do Curso	13
2.4 Dispositivos legais e normativos	14
3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	19
3.1 Objetivos do Curso	19
3.1.1 Objetivo Geral	19
3.1.2 Objetivos Específicos	19
3.2 Perfil Desejável do Ingressante do Curso	20
3.2.1 Perfil do Profissional.....	21
3.2.2 Competências e Habilidades.....	22
3.3 Dados do Curso	23
3.3.1 Administração Acadêmica	23
3.3.2 Funcionamento.....	25
3.3.3 Formas de Ingresso	26
3.4 Organização Curricular.....	26
3.4.1 Princípios norteadores da Estrutura Curricular.....	26
3.4.2 EAD	26
3.4.3 Integralização Curricular.....	27
3.4.4 Atividades Complementares (AC)	28
3.4.5 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	30
3.4.6 Estágio	32
3.4.7 Atividades de Extensão	33
3.4.8 Visita Técnica	33
3.5 Metodologias e Sistemas de Avaliações do Processo de Ensino e Aprendizagem	34
3.6 Matriz Curricular: Componentes Curriculares obrigatórios e optativos.....	37
3.6.1 Componentes Curriculares obrigatórios e optativos.....	39
3.7 Ementas dos Componentes Curriculares	46
4 RECURSOS	118
4.1 Corpo Docente	118

4.2 Corpo Discente.....	118
4.3 Infraestrutura	123
4.3.1 Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos - LAPPE	123
4.3.2 Laboratório de Alimentos e Bebidas.....	123
4.3.3 Laboratório de Informática.....	124
4.3.4 Laboratório de Pesquisa em Turismo (LATUR).....	124
4.3.5 Laboratório de Hospedagem	126
4.4 Biblioteca.....	127
4.5 Grupo de Pesquisa.....	128
4.5.1 O Grupo de Estudos em Turismo do Extremo Sul (GETES)	128
5 AVALIAÇÃO PERIÓDICA DO CURSO E DA QUALIDADE DA APRENDIZAGEM	129
6 PLANO DE MIGRAÇÃO DE QLS	132
6.1 Plano de Extinção das disciplinas	132
6.2 Plano de Equivalência	138
7 BIBLIOGRAFIA	141
8. APÊNDICES	145
Apêndice 01 - Regulamento de Atividades Complementares	145
Apêndice 02 – Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	156
Apêndice 03 – Regulamento de Estágio	187
Apêndice 04 - Regulamento de Atividades de Extensão.....	210
9 ANEXO	215
Anexo A- Comissão de criação dos Cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos	215

IDENTIFICAÇÃO

Instituição Mantenedora

Universidade Federal do Rio Grande – FURG

Av. Itália, km 8, bairro Carreiros, Rio Grande, RS, Brasil.

CEP: 96203-900

Tel: (53) 3233-6500

Home Page: <https://www.furg.br/>

Instituto

Instituto de Ciências Humanas e da Informação

Av. Itália, km 8, bairro Carreiros, Rio Grande, RS, Brasil.

CEP: 96203-900

Home Page: <https://ichi.furg.br/>

Curso de Bacharelado em Hotelaria

Rua Glicério P. de Carvalho, Santa Vitória do Palmar - RS, 96230-000.

Campus de Santa Vitória do Palmar

Telefones: (53) 3263-8261; (53) 3263-8253

Home Page: <https://hotelariabacharelado.furg.br/>

Email: cchotelaria@furg.br

Mídias Digitais

Instagram: @hotelariafurgsvp

Facebook: Bacharelado em Hotelaria FURG

1. APRESENTAÇÃO

O presente documento tem o intuito de apresentar o Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Hotelaria da Universidade Federal do Rio Grande – FURG, Campus Santa Vitória do Palmar, atualizado em 2021 seguindo os procedimentos de qualificação contínua nos processos educativos dos Cursos de Graduação previsto pela Pró Reitoria de Graduação - PROGRAD e no Planejamento do Desenvolvimento Institucional - PDI.

Este documento apresenta o perfil, as competências, as habilidades, a área de atuação do egresso do Curso, a normatização de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), a carga horária necessária em Atividades Complementares e também informações importantes sobre Estágio, Matriz Curricular Obrigatória, Optativa e a Curricularização da Extensão.

Além disso, este documento dispõe da infraestrutura do Curso, da forma de administração e funcionamento, da composição do Núcleo Docente Estruturante (NDE), das Metodologias de Ensino e Avaliação, do Corpo Docente e Discente, dos Laboratórios nos quais o curso utiliza, tais como, Laboratório de Alimentos e Bebidas e Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos e Laboratório de Hospedagem.

2 PROCESSO DE CONCEPÇÃO DO CURSO

2.1 Contextualização do Curso de Bacharelado em Hotelaria

O Curso de Bacharelado em Hotelaria está alocado no *Campus* Santa Vitória do Palmar e vinculado ao Instituto de Ciências Humanas e da Informação (ICHI).

Cabe destacar que o campus foi implantado no ano de 2010, dentro do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI). A demanda de um Campus Universitário, de perfil público e federal, na região, insere-se dentro de uma necessidade para o enfrentamento histórico de crise e estagnação econômica que têm atingido a metade sul do Rio Grande do Sul nas últimas décadas. Deste modo, a partir de articulações e manifestações da comunidade local junto à Universidade Federal do Rio Grande, teve-se conhecimento da demanda por um Campus Universitário. Após um amplo debate apontou-se para a instalação de um Campus da FURG no município com a proposta de criação de um curso de Bacharelado em Turismo – que atende, sobretudo, uma vocação regional.

Assim, no ano de 2010, instalou-se o referido Campus Universitário, o qual oferta trinta e cinco vagas anuais. Destas, cinco foram disponibilizadas para alunos de nacionalidade uruguaia, aceitos a partir de um processo seletivo específico. Esta política, de binacionalidade dos cursos, se articulou diretamente com as especificidades de uma região de fronteira: aproximações dos povos que aqui habitam (cultural, social e economicamente) e, ao mesmo tempo, o distanciamento destas regiões com grandes centros econômicos e, sobretudo, acadêmicos e educacionais.

Do mesmo modo, projetos de cooperação profissional em região de fronteira, fazem parte de uma nova agenda externa brasileira, construindo redes de integração com seus vizinhos do MERCOSUL – neste caso, especificamente com o Uruguai e, assim, pensando e executando projetos que atendam as problemáticas educacionais e as históricas carências das regiões fronteiriças dos países sul-americanos.

A formatação da proposta de criação do curso de Hotelaria nasce no ano de 2012 em articulação com a Coordenação de Curso do Bacharelado em Turismo Binacional, a Direção do Instituto de Ciências Humanas e da Informação – ICHI, e da Pró-Reitoria de Graduação – PROGRAD, quando sinalizaram no plano de estruturação e fortalecimento dos novos Campi. Com o intuito de otimizar o uso da estrutura existente e de instituir uma identidade acadêmica por meio da oferta de cursos relacionados a um campo de saber onde as temáticas de formação se aproximam e, ao mesmo tempo, as matrizes curriculares estejam integradas. Como dito, estas definições foram sendo construídas num diálogo intenso entre os docentes que atuam no Campus de Santa Vitória do Palmar, a Direção do ICHI e a PROGRAD.

Em reunião convocada pela Pró-Reitora de Graduação, na época, foi solicitada a indicação de propostas de novos cursos para o Campus FURG de Santa Vitória do Palmar. Naquele momento foram apresentadas pela Direção do ICHI e Coordenação de Curso de Turismo Binacional a intenção de criação dos cursos de Gastronomia, Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos, sendo eleitas as indicações dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia de Eventos em virtude da infraestrutura necessária a criação do curso de Gastronomia. A formatação das propostas dos novos cursos deu-se através do trabalho dos professores do Núcleo Docente Estruturante do curso de Bacharelado em Turismo Binacional, a qual foi levada pela PROGRAD ao MEC com a finalidade de liberação e aprovação do quadro docente necessário para o atendimento dos cursos.

Na sinalização positiva das condições necessárias para a criação do curso de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos iniciou-se uma segunda etapa no processo de criação do Curso Bacharelado de Hotelaria. Em junho de 2013, criou-se a Comissão de Criação dos novos cursos através da Portaria nº 1833/2013 PROGRAD (Anexo A), a qual estruturou-se por professores do Instituto de Ciências Humanas e da Informação – ICHI e do Instituto de Ciências Econômicas, Administração e Contábeis – ICEAC, com o intuito de fortalecer o diálogo interdisciplinar entre os eixos estruturantes do Turismo, da Hotelaria e de Eventos.

Neste contexto, cabe ressaltar, que a proposta de criação do curso veio acompanhada, em projetos paralelos, da proposta de criação do Curso Superior em Tecnologia em Eventos, e da proposta de reestruturação curricular do curso de Bacharelado em Turismo Binacional com o objetivo de, assim formar um completo tripé de formação em Turismo, Hotelaria e Eventos.

Aprovado pela Deliberação nº 108/2013 do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração - COEPEA em 18 de outubro de 2013. Reconhecimento através da Portaria nº 98, de 15 de fevereiro de 2018 e publicada no DOU de 16 de fevereiro de 2018.

No ano de 2021, iniciou-se um estudo para o processo de alteração curricular realizada pela Coordenação e o Núcleo Docente Estruturante do Curso. Além disso, a alteração curricular foi debatida no âmbito do Comitê Assessor do Curso e junto aos discentes regularmente matriculados.

A alteração Curricular do Curso de Bacharelado em Hotelaria objetivou atualizar a proposta de oferta de disciplinas, visando proporcionar uma experiência interdisciplinar e transdisciplinar ao discente, alinhada com as novas tendências do mercado e da pesquisa na área de Hotelaria. Em 16 de dezembro de 2022, foi aprovada através da Resolução COEPEA/FURG nº 112, que dispõe sobre a alteração curricular para curricularização da extensão no curso de Hotelaria.

2.2 Realidade Regional

Desde sua implantação, o Curso de Bacharelado em Hotelaria, no Campus FURG de Santa Vitória do Palmar, busca através da sua estrutura curricular e da tríade ensino, pesquisa e extensão, estar em diálogo e em sintonia com o contexto socioambiental, mercadológico, cultural e geográfico do seu campo de atuação. Seja este na região que abrange o Campus de Santa Vitória do Palmar, em especial na sua interação com a comunidade local dos municípios de Santa Vitória do Palmar e Chuí-Chuy, região do extremo sul do Brasil e norte uruguaio; ou seja no seu diálogo com os demais Campi e Cursos da FURG.

O profícuo diálogo entre o ensino, a extensão e a pesquisa acadêmica promovem a interlocução com as exigências do mercado de trabalho e as

necessidades e demandas da comunidade local onde o curso está inserido. Além disso, a tríade possibilita o diálogo acadêmico com os demais cursos, de forma especial, entre os cursos de Tecnologia em Eventos e Bacharelado em Turismo. Além disso, também há interlocução com as estruturas administrativas: Pró-reitoria, Direção de Campus, Direção de Unidades, Diretórios Acadêmicos, Coletivos e Laboratório da FURG - Campus de Santa Vitória do Palmar.

O diálogo entre o Curso de Hotelaria e os demais cursos do Campus FURG/SVP tem caráter fecundo e, ao mesmo tempo, potencializa a atuação acadêmica do corpo docente de modo a permitir o fortalecimento de uma identidade para o Campus da FURG em Santa Vitória do Palmar, como referência na formação, estudo e pesquisa para o mercado em hotelaria, turismo e eventos em âmbito local, regional e nacional.

Ainda, graças ao caráter fronteiro da região, também é potencializada a aproximação ao mercado internacional, uma vez que as interfaces com a fronteira Brasil e Uruguai possibilitam uma positiva e diversificada gama de estudos em hospitalidade nesta região. Nesta perspectiva, a proposta curricular do curso de Hotelaria, aliada às ações de Ensino, Pesquisa e, principalmente, de Extensão que possibilitam uma integração multidisciplinar com a comunidade local, com os setores público e privados, e demais organizações sociais, culturais, educacionais e ambientais nos municípios de Santa Vitória do Palmar, Chuí e Rio Grande.

As ações que ultrapassam os muros físicos do Campus FURG/SVP se caracterizam além de um espaço de diálogo e integração, constituindo um importante momento para a formação integral do acadêmico ao experienciar a teoria e a prática. Também há a formação de um espaço de atuação referencial na formação profissional do acadêmico e a visibilidade do curso ao empreender diálogo entre as necessidades destes municípios, suas entidades e o universo acadêmico.

Desta maneira, destacam-se as participações dos representantes docentes e discentes do curso em reuniões, composições e comitês de organização de ações do Conselho Municipal de Cultura e do Conselho Municipal de Turismo.

2.3 Justificativa do Curso

O curso de Bacharelado em Hotelaria dialogará diretamente com os cursos existentes no campus de Santa Vitória do Palmar. Esse diálogo deve ser visto como enriquecedor para os cursos e, também, potencializa a atuação acadêmica do atual corpo docente do campus.

Ademais, a articulação dos cursos – Hotelaria, Eventos e Turismo– permitirá o fortalecimento de uma identidade própria e específica para este Campus, qual seja, como um polo de estudo e formação para o mercado turístico nacional e internacional – uma vez que as interfaces com a fronteira Brasil-Uruguai, permitirão uma positiva abertura no leque de estudos em Turismo e Hotelaria nesta região. O curso de Hotelaria, possibilitará uma integração multidisciplinar entre os demais cursos, a partir da formação de um espaço de referência na formação profissional, e aberto ao diálogo entre as necessidades do mundo de trabalho na área do Turismo, da Hotelaria e de Eventos.

Ainda no que tange a demanda regional, é importante enfatizar as questões da fronteira Brasil-Uruguai que envolvem o Campus. É base comum, para especialistas na área do Turismo que a especificada região de fronteira possui potencialidades turísticas dormentes, as quais demandam estruturação e desenvolvimento. E foi nesta perspectiva que se criou o Curso de Bacharelado em Turismo Binacional. Do mesmo modo, cabe salientar que o Uruguai vem apresentado destacado crescimento no mercado turístico sul-americano, inclusive, fazendo este setor assumir papel importante na economia interna do país. Um dos focos deste desenvolvimento turístico uruguaio encontra-se justamente a partir da passagem desta fronteira, sobretudo, nas costas dos departamentos de Rocha e Maldonado. Assim, potencializar o campus da Universidade Federal do Rio Grande em Santa Vitória do Palmar, como um centro de formação em Turismo, Hotelaria e Eventos,– é uma forma direta de diálogo da Universidade com os arranjos produtivos regionais – considerando aqui a região como um espaço transfronteiriço.

Ao se falar em arranjos produtivos regionais, não é permitido deixar de

ênfatisar o perfil da Universidade Federal do Rio Grande, primeiramente, com sua vocação para o desenvolvimento da região costeira e, sobretudo, com sua íntima relação com o Porto do Rio Grande, espaço de acelerado e destacado desenvolvimento econômico. A cidade do Rio Grande, onde se localiza o Campus sede da Universidade apresenta, desde os últimos anos, destacado desenvolvimento econômico a partir da matriz portuária e da indústria naval que ali se dinamiza e se fortalece. As demandas dos setores de Turismo, Hotelaria e Eventos tem apresentado prodigioso crescimento, carecendo, na atualidade, de uma abrangente oferta de mão de obra qualificada para atender tal setor. Na cidade do Rio Grande, há projetos em execução e em estudo para a ampliação da rede hoteleira e, conseqüentemente de serviços ligados ao setor, como gastronomia, organização de eventos, etc.

Em momento anterior a Pandemia de Covid-19, a instalação do curso de Bacharelado em Hotelaria, também atendeu uma demanda nacional que apontava para o crescimento do setor de Turismo, Hotelaria e Eventos. Em curto e médio prazo, observava-se o crescimento de demanda a partir dos grandes eventos internacionais, que projetava a internacionalização do Brasil como destino turístico. Este crescimento, também, foi observado pela demanda interna, a partir dos indicadores de crescimento econômico do país e o conseqüente acréscimo nas viagens internas.

2.4 Dispositivos legais e normativos

No que diz respeito ao respaldo legal, este PPC utilizou os dispositivos legais e normativos vigentes, a saber:

- Pareceres CNE/CES 67, de 11 de março de 2003 da Câmara de Educação Superior – Conselho Nacional de Educação - Ministério da Educação, que dispõe do Referencial para as Diretrizes Curriculares Nacionais - DCN dos Cursos de Graduação
- Parecer CNE/CES 441/2020 e CNE/CES nº 8/2007 e Resolução nº 2, de 18 de junho de 2007 (Dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de

graduação, bacharelados, na modalidade presencial), conforme descrito no quadro 01 deste documento;

- O Decreto de nº 5.626/2005 que institui a disciplina de Libras obrigatória ou optativa, conforme apresentados nas disciplina de Libras I e II (códigos 06497 e 06498, respectivamente);

- A Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002), Resolução CNE/CP nº 02, de 15 de junho de 2012 e Parecer CNE/CP nº 014/2012 dispõe sobre a Política de Educação Ambiental, contemplada nas disciplinas de Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem (obrigatória, código: 101063), Meio Ambiente, Sustentabilidade e Sociedade (optativa, código: 10969), Educação ambiental (optativa, código: 10356), abordando a emergência ambiental de forma interdisciplinar.

- As Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana conforme a Resolução CNE/CP nº 01 de 17 de junho de 2004), atendidos na disciplina obrigatória de Sociedade, Educação e Relações Étnico-raciais na fronteira do extremo sul do RS (código: 10974);

- Observando a Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, no Art. 66 dispõe sobre as titulações que o corpo docente deve possuir, prioritariamente, mestrado ou doutorado, no caso deste curso atende ao solicitado, já que é composto por professores com títulos de mestrado e doutorado, apenas uma com especialização;

- A Resolução nº 1, de 17 de junho de 2010, do CONAES e Deliberação nº 088 de 21 de outubro de 2016 do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração (COEPEA/FURG), que dispõem sobre o Núcleo Docente Estruturante dos Cursos de Graduação da FURG no qual este documento está em anuência com estas normatizações;

- Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 que dispõe sobre o estágio de estudantes, a Deliberação nº 031/2016, de 15 de abril de 2016 do COEPEA/FURG que regulamenta os estágios curriculares dos

estudantes dos cursos de graduação da Universidade Federal do Rio Grande – FURG bem como a Instrução Normativa Conjunta nº 01/2016 (PRAE/PROGRAD/FURG) que determina os procedimentos para a realização e acompanhamento de estágios curriculares dos Cursos de Graduação;

- Atividades Complementares: Parecer do CNE/CES nº 08 de 13/06/2007 e Resolução nº 02, de 18/06/2007 que dispõe, entre outras coisas, sobre as atividades complementares e a Deliberação COEPEA 157/2010 de 17 de dezembro de 2010 que estabelece o Programa Institucional de Desenvolvimento do Estudante (PDE) que visa incentivar a inserção do estudante universitário regularmente matriculado na FURG em ações de ensino, pesquisa e extensão, bem como o Regulamento de Atividades Complementares do curso que estabelece os critérios para registro de carga horária nas Atividades Complementares a serem apresentadas pelos alunos;

-Atividades de Extensão: Resolução do Conselho Nacional da Educação (CNE) de Nº 7, de 18 de dezembro de 2018, a Resolução nº027/2015 (dispõe sobre a política de Extensão da FURG), a Resolução COEPEA/FURG de Nº 29, de 25 de março de 2022 e a Instrução Normativa PROEX\PROGRAD de Nº 01, de 8 de abril de 2022 que estabelece as diretrizes para a curricularização da Extensão.

-Informações acadêmicas: Portaria Normativa MEC nº 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010, no qual o acesso à informação acadêmica é feito através de Editais nos corredores da Instituição e através do Sistema Acadêmico, site da FURG, site do curso, redes sociais do curso, e-mail do curso, podendo o aluno imprimir à distância os documentos escolares de sua necessidade, tais como grade escolar, ementas, notas e faltas e outros documentos.

-O sistema de avaliação atende ao disposto no art. 3º, Inciso VIII, da Lei nº 10.861, de 14.04.2004 que dispõe sobre o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES.

- Deliberação nº 064/97 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, de 30 de Dezembro de 1997 que dispõe sobre o Regime Acadêmico por Disciplina dos cursos de graduação da FURG.
- Levando em conta o PPP institucional, o Curso acompanha a missão da FURG de promover a educação plena, promovendo a apreensão de conhecimentos no seu sentido mais amplo.
- Os objetivos institucionais da FURG voltados ao ensino, à pesquisa e à extensão são plenamente observados no Curso de Hotelaria.
- Os princípios curriculares previstos no PPP da FURG de intencionalidade, indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, unidade entre teoria e prática, flexibilidade, interdisciplinaridade e contextualização, como expresso acima, também estão contidos na proposta deste Curso de Bacharelado em Hotelaria.
- Finalmente são levados em conta os objetivos do PDI da FURG no que tange aos cursos de graduação, ou seja, melhorar as condições do processo de ensino-aprendizagem dos cursos de graduação; adequar e expandir a oferta de vagas e de cursos de graduação; e diversificar os mecanismos de ingresso e otimizar a ocupação de vagas na Universidade.
- Resolução nº 015/09, de 26 de junho de 2009, do CONSUN, que dispõe sobre o Regimento Geral da Universidade Federal do Rio Grande;
- Deliberação nº 057/97, de 8 de dezembro de 1997, que dispõe sobre a realização das matrículas nos cursos de graduação da FURG;
- Deliberação nº 038/90, de 5 de novembro de 1990, que dispõe sobre Sistema de Avaliação Discente e Progressão nos Cursos de Graduação;
- Deliberação nº 058/97, de 8 de dezembro de 1997, que dispõe sobre o trancamento da matrícula nos cursos de graduação da FURG;
- Deliberação nº 005/2000, que dispõe sobre a Matrícula Complementar.
- Resolução CNS nº 196, de 10 de outubro de 1996 que aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos.

- Resolução CNS nº 196, de 10 de outubro de 1996 que aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos.
- Deliberação nº 023/2020 do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração- Coepea, de 10 de julho de 2020 no qual dispõe sobre as Diretrizes Acadêmicas Gerais para o ensino de graduação durante o período emergencial.
- A Lei nº 12.527, sancionada pela Presidenta da República em 18 de novembro de 2011, tem o propósito de regulamentar o direito constitucional de acesso dos cidadãos às informações públicas e seus dispositivos são aplicáveis aos três Poderes da União, Estados, Distrito Federal e Municípios.
- Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012 que Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Resolução CNE/CP 1/2012 (Diário Oficial da União, Brasília, 31 de maio de 2012 – Seção 1 – p. 48) está contemplada na disciplina Sociologia da Fronteira (optativa, código:101067).
- Resolução COEPEA/FURG nº 112, de 16 de dezembro de 2022, que dispõe sobre a alteração curricular para curricularização da extensão no curso de Hotelaria.

3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

3.1 Objetivos do Curso

O parecer CNE/CES nº 0146/2002 foi revogado pelo Parecer CNE/CES 67, de 11 de março de 2003, que dispõe de forma abrangente sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação, não referindo especificamente o curso de Hotelaria.

A partir dessa conjuntura, a proposta do curso de Hotelaria da FURG segue em simetria com as Diretrizes Curriculares Nacionais alinhando-se aos mecanismos basilares para o desenvolvimento do curso atendendo as demandas emergentes do setor e a formação interdisciplinar e uma análise multiescalar da realidade.

3.1.1 Objetivo Geral

O objetivo geral do curso de Bacharelado em Hotelaria, modalidade presencial, é a de formar profissionais qualificados que sejam capazes de compreender a complexidade que envolve o setor de meios de hospedagem atuando com competência e eficiência nos serviços oferecidos pelos distintos setores que envolvem a estrutura organizacional dos meios de hospedagem, agindo com responsabilidade e comprometido com as questões ambientais, econômicas, culturais e sociais.

3.1.2 Objetivos Específicos

A presente proposta tem por objetivo:

- Consolidar o Campus da FURG em Santa Vitória do Palmar como um centro de referência em turismo, hotelaria e eventos;
- Qualificar profissionais através do desenvolvimento de habilidades que permitam planejar, organizar, capacitar e supervisionar os

serviços oferecidos pelos distintos setores que compõem a estrutura organizacional dos meios de hospedagem;

- Implantar o curso de Hotelaria focado em práticas curriculares e processos metodológicos que possibilitem a criticidade e a problematização do fenômeno e da demanda hoteleira no cenário atual nacional e, em especial, no contexto da região sul do país, onde o curso estará alocado;
- Capacitar profissionais para o desenvolvimento de atividades no ramo da hotelaria e da hospitalidade, preparando-os para enfrentar as necessidades de um mercado em expansão e em processo de especialização e segmentação;
- Formar profissionais conectados com as tendências e as necessidades de mercado, com competências e habilidades para o desenvolvimento econômico e sustentável da hotelaria;
- Desenvolver as habilidades conceituais, técnicas e humanas, do futuro profissional em hotelaria, inerentes a atividade hoteleira e o eixo da hospitalidade e lazer;
- Suprir uma demanda de mercado ávida por profissionais capacitados para o planejamento e a gestão, em um mercado que apresenta consideráveis taxas de expansão nos últimos tempos e necessita de profissionais aptos a prestação de serviços na área da hotelaria;
- Consolidar a atual inserção institucional da FURG no contexto das comunidades da metade sul gaúcha;
- Contribuir através da prática educacional, da formação de profissionais e das atividades de pesquisa e extensão para a consolidação do tão almejado projeto integracionista.

3.2 Perfil Desejável do Ingressante do Curso

Os ingressantes no Curso de Bacharelado em Hotelaria deverão possuir:

- Formação básica no ensino médio para o caso brasileiro e o equivalente no que tange à comunidade uruguaia;
- Ter aptidão para o desenvolvimento da pesquisa e da leitura;
- Ter habilidade de comunicação e relacionamento interpessoal;
- Estar atualizado quanto ao cenário cultural binacional e com as tecnologias de informação e comunicação vigentes;
- Identificação com o setor de hospitalidade.

3.2.1 Perfil do Profissional

- Quanto ao perfil desejado, o curso de Bacharelado em Hotelaria deverá oportunizar uma formação que tenha ênfase na qualidade dos serviços e na gestão organizacional e administrativa dos meios de hospedagem, capacitando um profissional apto a atuar em um mercado altamente competitivo e em constante transformação, com impactos periódicos ou sazonais, seguindo as mudanças na vida social, econômica, política, empresarial e organizacional.
- O profissional que se pretende formar no Curso de Bacharelado em Hotelaria deverá estar preparado para atuar no universo da hospitalidade nas áreas de serviços relacionados à hotelaria - reservas, governança, eventos, entre outros -; de gestão; de planejamento; de alimentos e bebidas; de marketing hoteleiro; de lazer e entretenimento; de meio ambiente e sustentabilidade. O profissional deverá ser capaz de: compreender a abordagem sistêmica da hotelaria e do turismo, principalmente no trato das funções e das ramificações inerentes à área; planejar, gerir e implantar unidades hoteleiras; supervisionar, treinar, qualificar e estruturar organizacionalmente os serviços em hotelaria; desempenhar cargos de gestão, gerência, consultoria e assessoramento em meios de hospedagem; desenvolver práticas ambientais e sustentáveis na prática laboral e organizacional dos meios de hospedagem.

3.2.2 Competências e Habilidades

O curso de graduação em Hotelaria obedece às orientações estabelecidas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Ministério da Educação apresentadas no Parecer CES 67, de 11 de março de 2003 (fundamentado no parecer CES/CNE 0146/2002 que foi revogado), as quais deve possibilitar a formação profissional que revele, pelo menos, as seguintes competências e habilidades para: atuar no planejamento, implantação e gerenciamento de unidades hoteleiras; reconhecer e identificar problemas, equacionando soluções, intermediando e coordenando os diferentes níveis do processo de tomada de decisão; ajustar-se aos diferentes contextos históricos e suas interrelações geográficas, sociais, econômicas e turísticas, especialmente para o constante aperfeiçoamento em planejamentos e gestões de empresas hoteleiras; adotar, com eficácia, modelos inovadores de gestão; integrar-se no grupo hoteleiro e da unidade que gerencia, contribuindo para a ação de equipes interdisciplinares e interagir criativamente face aos diferentes contextos organizacionais e sociais bem como resolver situações com flexibilidade e adaptabilidade diante de problemas e desafios organizacionais; comunicar-se em idiomas estrangeiros, principalmente a língua inglesa e a espanhola, manejando também os recursos informatizados e outros equipamentos tecnológicos; exercer, com liderança e responsabilidade, o gerenciamento da unidade hoteleira, direcionado ao melhor atendimento ao cliente, usuário; implantar planejamento estratégico capaz de assegurar produtividade e competitividade, em mercados de significativas diversificações; ajustar, mediante adequada forma de gerenciamento, o funcionamento institucional a novas situações, emergentes, presentes na pluralidade do mercado hoteleiro, da cultura e da demanda diferenciada, das expectativas de diferentes polos turísticos ou em razão de diversos processos de mobilidade social.

3.2.2 Área de Atuação

O profissional que se pretende formar no Curso de Bacharelado em Hotelaria deverá estar preparado para atuar no universo da hospitalidade nas áreas de serviços relacionados à hotelaria - reservas, governança, eventos, entre outros -; de gestão; de planejamento; de alimentos e bebidas; de marketing hoteleiro; de lazer e entretenimento; de meio ambiente e sustentabilidade.

3.3 Dados do Curso

3.3.1 Administração Acadêmica

A coordenação do curso de Bacharelado em Hotelaria, em conformidade com o que estabelece o Regimento Geral da FURG (Resolução nº 015/2009, arts. 46,47 e 48) e o Regimento Interno do(a) Instituto de Ciências Humanas e da Informação (art.20), é responsável pela organização e desenvolvimento didático-pedagógico do curso de graduação e tem as seguintes atribuições: convocar e presidir as reuniões dos/as docentes do curso de graduação; propor ao Conselho da (Unidade Acadêmica) o PPC; propugnar para que o curso sob sua supervisão mantenha-se atualizado; elaborar a lista de oferta das disciplinas dos cursos; coordenar o processo de matrícula; coordenar os estágios que integram o projeto político-pedagógico do curso sob sua orientação; avaliar os planos de ensino das disciplinas com os cronogramas de aplicação; avaliar processos de solicitação de ingresso no curso; acompanhar o desempenho do ensino das disciplinas que se incluam na organização curricular dos cursos; planejar, coordenar e executar o processo de avaliação dos cursos, em consonância com a política de avaliação institucional.

A coordenação do curso de Bacharelado em Hotelaria é composta por um Coordenador e um Coordenador Adjunto que exerce o trabalho de co-gestor, juntamente com o coordenador, de maneira a garantir que o Projeto Político-Pedagógico do curso seja concretizado de forma colaborativa e democrática.

Além das atribuições elencadas acima, o coordenador do curso presta atendimento aos estudantes na sala da coordenação, participa das reuniões do Conselho da Unidade, das reuniões do Comitê de Graduação que congrega todos os coordenadores de curso e que se reúne ordinariamente uma vez por mês junto com a Pró-Reitoria de Graduação e suas diretorias para discutir e

tomar decisões relativas ao desenvolvimento e bom funcionamento dos cursos de graduação. Outra instância de participação do coordenador é na 4ª Câmara do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração da Universidade - COEPEA, que é composta pelos coordenadores de cursos de graduação e de pós-graduação da área de Ciências Sociais Aplicadas. Outro foro de participação do coordenador é na 7ª Câmara do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração da Universidade - COEPEA, que é composta pelos Diretor(a), Vice-Diretor(a) e coordenadores(as) dos cursos de graduação e pós-graduação stricto sensu ofertados no Campus de Santa Vitória do Palmar, sendo o(a) Diretor(a) o(a) representante no Pleno do COEPEA, de acordo com a Resolução 016/2017 do Conselho Universitário (CONSUN).

Conforme o Regimento do ICHI, o processo de eleição dos Coordenadores e dos Coordenadores Adjuntos se dará considerando a participação dos docentes que atuam no curso de Hotelaria e dos estudantes regularmente matriculados no curso. Conforme o regimento da FURG os mandatos do/a coordenador/a e do/a coordenador/a adjunto/a serão de dois anos, sendo permitida a recondução.

Possui um Núcleo Docente Estruturante (NDE) atuante e que funciona amparado na Deliberação nº 088/2016 do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração (COEPEA) de 21 de Outubro de 2016 e Instrução Normativa 01/2016 da Pró-Reitoria de Graduação - PROGRAD, da Universidade Federal do Rio Grande – FURG, marcos legais, nos quais dispõem sobre a normatização dos NDEs dos cursos de Graduação da FURG, no qual estabelece que as decisões do NDE serão tomadas por maioria simples de votos, com base no número total de seus membros.

O NDE do curso de Hotelaria é formado por um grupo de 8 docentes (referência ano de 2022), com atribuições acadêmicas de acompanhamento, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso. É composto pelos seguintes membros em sua composição: Prof.^a Clediane Nascimento Santos (Doutora, professora Adjunta A 1 com Dedicção Exclusiva); Prof.^a Ligia Dalchiavon (Doutora, Adjunta 1 com Dedicção Exclusiva); Prof.^a Letícia Indart Franzen (Mestra, Assistente 2 com Dedicção Exclusiva); Prof.^a

Mayara Roberta Martins (Doutora, Adjunta A 1 com dedicação exclusiva); Prof.^a Ali Machado (Doutora, Adjunta A 1 com dedicação exclusiva); Prof. Neimar Ferreira da Rosa (Mestre, Assistente 2 com Dedicação Exclusiva); Prof. Wellington Freire Machado (Doutor, Adjunto A 1 com dedicação exclusiva); Prof^a. Darciele Paula Marques Menezes (Doutora, Adjunta A2 com dedicação exclusiva).

A organização e os fluxos de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) ficam subordinada à Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso (CTCC), composta por um(a) docente titular e um (a) suplente do Curso de Bacharelado em Hotelaria, do Curso Superior de Tecnologia em Eventos e do Bacharelado em Turismo, juntamente com a Coordenação de Curso, conforme dispõe em Regulamento de TCC do curso.

A organização e os fluxos de trabalho relativos ao Estágio obrigatório e não-obrigatório do Curso de Bacharelado em Hotelaria estão subordinados à Coordenação do Curso e ficam a cargo do(s) docente(s) responsável(eis) pelo(s) referido(s) componente(s) curricular(es) no semestre corrente, de acordo com Regulamento de Estágio do curso.

3.3.2 Funcionamento

O Curso de Bacharelado em Hotelaria tem as seguintes características:

- Modalidade presencial.
- O número de vagas por ingresso totaliza-se em 45 vagas.
- O curso funciona no turno noturno.
- O curso tem por sede o Campus da Universidade Federal do Rio Grande no município de Santa Vitória do Palmar.

A vocação do curso caracteriza-se por proporcionar ao acadêmico conhecimentos necessários para o seu desenvolvimento no ramo dos meios de hospedagem e áreas afins, desenvolvendo seu caráter empreendedor e crítico ao setor; sua capacidade para o planejamento empreendedor e estratégico com total interação com a realidade social, econômica e ambiental em nível local, regional, nacional e internacional.

3.3.3 Formas de Ingresso

No Curso de Hotelaria são ofertadas anualmente 45 vagas, as quais podem ser preenchidas pelo Sistema de Seleção Unificada - SiSU. Adicionalmente, a Universidade implementa a Lei nº 12.711/2012 (Lei de Cotas), com reserva de 30% do total das vagas oferecidas pela Universidade, por curso e turno, considerando os critérios de renda e étnico-raciais estabelecidos pela Lei supracitada. Outras formas de ingresso ofertadas institucionalmente por processos seletivos específicos, tais como, Processo Seletivo Específico para Ingresso de Estudantes Indígenas e Quilombolas, Transferência obrigatória, Programa de Estudantes-Convênio de Graduação - PEC-G, Processo Seletivo de Ocupação de Vagas Ociosas – PSVO, para ingresso nos cursos de graduação, pelas seguintes modalidades: a) Mudança de Curso; b) Portador de Diploma de Graduação; c) Reingresso; d) Transferência Facultativa. As vagas do PSVO são disponibilizadas semestralmente por meio do site <https://psvo.furg.br/>.

3.4 Organização Curricular

3.4.1 Princípios norteadores da Estrutura Curricular

O Curso de Bacharelado em Hotelaria leva em conta as determinações da Resolução nº 2, de 18 de junho de 2007, do Parecer CNE/CES nº 6 e de 11 de março de 2003 da Câmara de Educação Superior – Conselho Nacional de Educação – Ministério da Educação baseada nos pareceres CES/CNE nº 0146/2002 e 134/2003. Além disso, foram observadas várias políticas, práticas e estruturas curriculares de cursos de Hotelaria já existentes no cenário brasileiro.

3.4.2 EAD

Cabe aqui destacar que o curso está organizado em disciplinas, de forma que cada disciplina se articula com as demais alocadas no semestre. A FURG

disponibiliza o Moodle e o Ambiente Virtual de Aprendizagem da FURG (AVA FURG) como espaço comunicacional entre professores, tutores, estudantes e técnicos administrativos da FURG.

Antes da Pandemia de COVID-19, a tecnologia de aprendizagem muito utilizada na FURG era a Plataforma Moodle. Essa plataforma é utilizada para o cadastro de projetos vinculados à pesquisa, ao ensino e à extensão, viabilizando a comunicação entre docentes, discentes, tutores, monitores, colaboradores, técnicos administrativos e pesquisadores.

Com a disseminação da Pandemia e a adoção do ensino remoto, através do calendário emergencial de ensino (Deliberação nº 023/2020 do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração- Coepea, de 10 de julho de 2020 no qual dispõe sobre as Diretrizes Acadêmicas Gerais para o ensino de graduação durante o período emergencial), a FURG disponibilizou o AVA FURG, tornando-se, o espaço obrigatório para postagem de atividades das disciplinas, comunicação entre professor e aluno, fóruns de discussão, disponibilização de material de aula escrito e audiovisual, dentre outras. Dessa forma, constituindo-se estratégia de aprendizagem não-presencial (ações assíncronas).

O AVA FURG é uma plataforma online, de apoio aos processos educacionais, onde os/as professores/as podem publicar e editar seus cursos e disciplinas, com facilidade de configuração e edição, registro e recuperação da trajetória dos/as participantes, interagir e acompanhar a atuação dos/as acadêmicos/as. O Ambiente disponibiliza diversas atividades, recursos e arquivos digitais.

3.4.3 Integralização Curricular

O currículo estabelecido para o Curso de Bacharelado em Hotelaria segue as diretrizes estabelecidas pela Legislação Federal em vigor, observando os currículos praticados por outras instituições e estruturando-se a partir da ênfase em planejamento e qualidade em serviços, administração organizacional de meios de hospedagem e das condições de região fronteiriça na qual o Curso funciona.

Organizado na forma semestral, seu Quadro de Sequência Lógica (QSL)

estrutura-se em oito semestres, através do regime de matrícula por disciplina. A organização do QSL foi articulada para que o acadêmico receba formação gradativa nos eixos do curso: Eixo de Linguagens, Comunicação e Tecnologia, Eixo de Humanidades e Sustentabilidade, Eixo de Gestão e Empreendedorismo, Eixo de Meios de Hospedagem, Eixo de Boas Práticas e Hospitalidade, Eixo de Pesquisa, Atuação Profissional e Atualidades. Os primeiros semestres visam capacitar o discente de forma integrada e dialogada entre estes eixos, capacitando-o para o desenvolvimento de ações práticas do cotidiano da profissão, com maior ênfase, nos semestres finais.

Quadro 01- Resumo de Integralização do Curso de Bacharelado

QUADRO RESUMO DE CARGA HORÁRIA	
Total de todas as <u>Disciplinas Obrigatórias</u> do QSL incluindo Estágio Supervisionado (255h), Trabalho de Conclusão de Curso I (60h) Trabalho de Conclusão de Curso II (120h)	2235 h 149 CRÉDITOS
Carga horária <u>mínima</u> de <u>disciplinas optativas</u> para integralização do curso	180h 12 CRÉDITOS
Atividades Complementares	50h
Atividades de Extensão	285h
Total para integralização do curso	2750h
Tempo mínimo para a integralização do curso	4 anos
Tempo máximo para a integralização do curso	7 anos
Regime de matrícula	Semestral, por disciplina

3.4.4 Atividades Complementares (AC)

As atividades complementares terão o papel essencial de possibilitar uma formação mais ampla e uma construção de conhecimentos ao alunado, transpondo as tradicionais relações estabelecidas na sala de aula. A normatização das atividades complementares, e seu registro, é realizada pela coordenação de curso, com aprovação do NDE e instância deliberativa da Unidade Acadêmica.

As Atividades Complementares (ACs) são obrigatórias, pré-requisito parcial para a obtenção do título de bacharel em Hotelaria. Os discentes devem completar 50 horas em atividades complementares, apresentando os

documentos comprobatórios de acordo com o Regulamento (Apêndice 01) que dispõe sobre as Atividades Complementares do Curso de Hotelaria da Universidade Federal do Rio Grande - FURG.

O curso também conta com o apoio do Programa Institucional de Desenvolvimento do Estudante- PDE (Deliberação COEPEA nº 157/2010). O Programa Institucional de Desenvolvimento do Estudante - PDE visa promover ações para o desenvolvimento pleno do estudante universitário regularmente matriculado na FURG, contemplando o apoio pedagógico, a formação ampliada e a assistência básica. O PDE é formado por três subprogramas: Subprograma de Apoio Pedagógico, Subprograma de Formação Ampliada e Subprograma de Assistência Básica.

O Subprograma de Apoio Pedagógico visa promover a melhoria do desempenho acadêmico do estudante, por meio de ações específicas, considerando as demandas dos acadêmicos, a fim de qualificar seu processo educativo.

O Subprograma de Formação Ampliada visa integrar o estudante à vida universitária por meio de ações de incentivo à participação em atividades de ensino, pesquisa, extensão, representação estudantil, cultura e esporte que caracterizem a ampliação da formação acadêmica do estudante. Entre os incentivos aos estudantes universitários, destacam-se as bolsas, nas modalidades de permanência, monitoria, extensão e iniciação científica.

O subprograma de Assistência Básica tem como finalidade propiciar ao/à estudante de graduação presencial da Universidade, em situação de vulnerabilidade socioeconômica, a igualdade de oportunidades, contribuindo para a melhoria do desempenho acadêmico, agindo preventivamente nas situações de retenção e evasão escolar, decorrentes da insuficiência de condições financeiras.

A Pró-reitoria de Assuntos Estudantis - PRAE, também apoia financeiramente (passagens e hospedagens) a participação dos discentes em eventos científicos, bastando, para tal, o preenchimento de uma ficha de apoio com os dados do aluno e do evento e um de acordo da coordenação do curso.

Há, ainda, anualmente, durante uma semana prevista no calendário letivo

da FURG, a Mostra de Produção Universitária (MPU), quando discentes e docentes apresentam à comunidade riograndina os trabalhos desenvolvidos no âmbito dos cursos de graduação e pós-graduação, visando a troca de experiências entre a coletividade universitária e a sociedade. Internamente à comunidade universitária, o evento visa a interligação e integração das atividades de pesquisa, ensino e extensão, a divulgação da produção acadêmica, científica, tecnológica e cultural, bem como a integração dos grupos de pesquisa.

3.4.5 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

A disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I), código 10973, de caráter obrigatório, tem a carga horária de 60 horas e é realizada no 7º semestre, conforme o Quadro de Sequência Lógica (QSL) do Curso de Bacharelado em Hotelaria, correspondendo a 4 créditos. A aprovação nessa disciplina é pré-requisito para cursar a disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II), código 10976, com carga horária de 120 horas, realizada no 8º semestre, conforme o QSL do Curso de Bacharelado em Hotelaria, a qual corresponde a 8 créditos em disciplina.

Tanto a disciplina de TCC I, quanto a disciplina de TCC II, possuem caráter obrigatório e a aprovação é requisito parcial para a obtenção do grau de bacharel em Hotelaria pelo curso de Bacharelado em Hotelaria da Universidade Federal do Rio Grande (FURG).

A disciplina de TCC I tem por objetivo geral oportunizar aos acadêmicos (as) a aproximação e delimitação do tema da pesquisa, a ser desenvolvida na disciplina de TCC II, bem como, o planejamento e o desenvolvimento inicial da escrita do projeto de pesquisa do TCC.

Nesse sentido, o TCC corresponde à produção acadêmica decorrente da disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II (código 10976). A perspectiva desse Trabalho objetiva o detalhamento definitivo da planificação de uma pesquisa, bem como a execução final do projeto de pesquisa e consequente elaboração de trabalho monográfico.

A forma de apresentação do TCC é o trabalho monográfico. A monografia

configura-se como sendo um trabalho acadêmico com caráter de pesquisa que inclui as seguintes seções: elementos pré-textuais (Normas da ABNT), introdução, objetivos, justificativa, fundamentação teórica, procedimentos metodológicos, análise dos resultados, conclusões, referências e elementos pós-textuais.

Outro formato de elaboração de TCC poderá ser adotado (desde que previsto na Normatização de TCC do curso de Bacharelado em Hotelaria), especialmente durante o período de emergência e/ou excepcionalidade de saúde pública, decretada oficialmente pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e pelo Governo Federal, Estadual e Municipal. Nesse caso, amparada pelos procedimentos oficiais da FURG, caberá a Coordenação de Curso em conjunto com a Comissão de TCC (CTCC) e com a anuência do NDE do curso de Hotelaria, instruir os acadêmicos, regularmente matriculados, nas disciplinas de TCC I e TCC II sobre os procedimentos a serem adotados.

Os fluxos de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e sua organização ficam subordinada à Comissão de Trabalho de Conclusão (CTCC) , formada por um(a) docente titular e um (a) suplente do Curso de Bacharelado em Hotelaria, do Curso Superior de Tecnologia em Eventos e do Bacharelado em Turismo, juntamente com a Coordenação de Curso, conforme dispõe em Regulamento de TCC do curso.

A CTCC tem o intuito de contribuir para o planejamento, desenvolvimento e acompanhamento decorrentes do TCC, auxiliando os discentes e docentes nesse processo. A regulamentação, e seu registro, será disciplinada pelas coordenações de cursos envolvidas e com aprovação do NDE.

As pesquisas que envolvem seres humanos devem ser submetidas ao Comitê de Ética (CEP/ FURG) para apreciação. O CEP FURG é um órgão colegiado, de natureza consultiva, deliberativa, educativa e multidisciplinar vinculado à Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPEP) da Universidade Federal do Rio Grande - FURG, foi criado em 22/07/2002, de acordo com a Resolução nº 196 de 10/10/1996, do Conselho Nacional de Saúde (CNS); atua em consonância com as Resoluções nº 240/97, nº 370/07, nº 466/12, nº 510/16, nº 563/17 e nº 580/2018, com a Norma Operacional nº

001/2013 do mesmo Conselho, além das Cartas Circulares nº 244/2016 e nº 166/2018 da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

O Comitê de Ética está protocolado na Plataforma Brasil sob a inscrição nº 5324 - Universidade Federal do Rio Grande – FURG (<https://plataformabrasil.saude.gov.br/login.jsf>). Os processos relacionados à análise ética tramitam de forma eletrônica através da ferramenta chamada Plataforma Brasil, no qual são direcionados para o CEP local que procederá com a análise e decisão acerca do processo e emissão do parecer.

O Trabalho de Conclusão de Curso terá a orientação e supervisão de professores do curso e sua normatização é realizada pela coordenação do curso com aprovação do NDE e instância deliberativa da Unidade Acadêmica.

O regulamento será disponibilizado à comunidade acadêmica do curso de Hotelaria através do site do curso. Dessa forma, o presente regulamento está disponível em (Apêndice 02).

3.4.6 Estágio

O Estágio Supervisionado (ECOS) constitui atividade de caráter prático de interação entre o acadêmico e o mundo do trabalho, potencializando sua área de formação. Tais atividades devem ser desenvolvidas em conformidade com a Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre os estágios acadêmicos, desde a orientação acerca de normas internas a serem instituídas pelos Conselhos Superiores da FURG e Regulamento de Estágio do Curso (Apêndice 03).

Estágio Supervisionado (ECOS) consiste atividade obrigatórias que devem ser realizada pelo acadêmico que cumpriu 1680h, observadas as cargas horárias das disciplinas que integram o Quadro de Sequência Lógica (QSL) do curso de formação, sendo requisito parcial indispensável à graduação.

O ECOS deve ocorrer em uma única etapa, que corresponde à disciplina de Estágio Supervisionado (código:101072), sendo desenvolvida no 8º semestre, segundo o QSL do Curso. O Estágio Supervisionado é uma disciplina que oportuniza ao acadêmico (a) a experimentação do exercício profissional, ou

seja, a prática propriamente dita do estágio em campo. De acordo com o QSL do Curso totaliza, uma carga horária total de 255 horas, com 17 créditos.

. O Estágio será construído ao longo do Curso e executado de modo a proporcionar um constante contato do discente com a sua realidade profissional. A partir do Estágio, o aluno poderá promover a prática dos conhecimentos apreendidos ao longo do Curso e constituirá um meio de iniciação profissional, permitindo uma familiarização do formando com os alcances e limites que cercam as práticas hoteleiras.

A tarefa de busca e escolha do local de estágio é de responsabilidade do acadêmico, devendo ser validado pela Coordenação do curso, que o orientará sobre a responsabilidade quanto aos procedimentos formais para firmar o compromisso de estágio com a empresa concedente.

Para validação do estágio, o estudante deverá observar os procedimentos necessários junto à PRAE, à Coordenação de Curso e ao Regulamento de Estágio do curso.

A normatização para a realização do estágio supervisionado e seu registro será disciplinada pela coordenação de curso com aprovação do NDE e instância deliberativa da Unidade Acadêmica.

3.4.7 Atividades de Extensão

O curso de Bacharelado em Hotelaria, considerando a Resolução do Conselho Nacional da Educação (CNE) de Nº 7, de 18 de dezembro de 2018, a Resolução COEPEA/FURG de Nº 29, de 25 de março de 2022 e a Instrução Normativa PROEX\PROGRAD de Nº 01, de 8 de abril de 2022, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) deste curso estabelecem as Atividades de Extensão como componente curricular obrigatório ofertado fora das disciplinas e componentes obrigatórios presente no QSL, conforme regulamento (Apêndice 04).

3.4.8 Visita Técnica

A visita técnica é uma atividade de cunho educativo supervisionado, sendo uma complementação ao aprendizado no Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG. É uma atividade teórico-prática e multidisciplinar

desenvolvida em ambiente externo à instituição de ensino, com o intuito de aprimorar os conhecimentos teóricos adquiridos em aula.

As visitas poderão ser realizadas ou não, dependendo da disponibilidade de condições climáticas e técnicas, recursos financeiros e humanos, bem como, da disponibilidade de data do local a ser visitado.

Cabe ao docente indicar no plano de ensino da disciplina a possibilidade de realização da visita técnica. As visitas técnicas (de longo percurso e/ou com pernoites) deverão ser planejadas em reuniões pedagógicas, a fim de que o seu planejamento possibilite a inclusão do corpo docente do curso indicando o caráter multidisciplinar da escolha do local a ser visitado e das atividades a serem realizadas, permitindo que haja correlação entre as disciplinas e conteúdo a serem observados e considerados no desenvolvimento da atividade (antes, durante e após).

Os conteúdos estudados deverão oportunizar ao estudante um olhar amplo, sistêmico e multidisciplinar da realidade do local visitado, colaborando para o processo de aprendizagem de forma articulada, reflexiva e crítica.

As visitas técnicas de cunho pedagógico (educativo), que integrem as atividades obrigatórias de disciplina e fizerem parte das atividades de prática profissional não poderão ser aproveitadas como Atividades Complementares.

3.5 Metodologias e Sistemas de Avaliações do Processo de Ensino e Aprendizagem

Os pressupostos teóricos desenvolvidos nas relações de ensino-aprendizagem no Curso de Bacharelado em Hotelaria estarão cotidianamente associados às atividades práticas tanto na sala de aula, como nas atividades de laboratório, de planejamento e de pesquisa. A realização do estágio profissional constituirá a culminância de constantes contatos com a realidade, envolvendo os alcances e limites impostos pelo desenvolvimento do setor.

Ao desenvolver-se em completa consonância com o meio no qual estará inserido, o Curso de Hotelaria possibilitará a formação de um profissional que não ficará recluso às paredes da sala de aula e terá um pleno contato com as questões mais circunstanciais e episódicas, até as mais estruturais e

conjunturais que envolvem as vivências em torno dos meios de hospedagem.

A avaliação constituirá um processo constante ao longo das relações de ensino- aprendizagem e terá por escopo primordial o diagnóstico da atuação do corpo docente e discente, no sentido da formação do profissional capacitado a enfrentar as futuras condições de trabalho.

A organização em disciplinas semestrais, trará um processo avaliativo desenvolvido através de trabalhos que demonstrem o nível de aprendizado do aluno. A progressão do discente no Curso se dará através da aprovação em tais processos avaliativos e, em caso de reprovação, haverá a possibilidade da recuperação do módulo disciplinar no ano seguinte.

O Curso de Bacharelado em Hotelaria nasceu numa perspectiva de interdisciplinariedade, uma vez que sua proposta, além das interrelações com as outras áreas do conhecimento, expressas pela legislação vigente, íntimos contatos com os aspectos relacionais, administrativos, de gestão, bem como humanos e da comunicação social. Trará, também, uma relação direta com os conceitos turísticos pelo diálogo direto com o Curso de Turismo e Tecnologia em Eventos, ambos do Campus da Universidade Federal do Rio Grande, em Santa Vitória do Palmar.

Desse modo, o caráter interdisciplinar estará presente tanto nas disciplinas básicas de formação profissional, como naquelas que são comuns entre as áreas de Hotelaria, Eventos e Turismo. Além disso, as atividades complementares, as pesquisas e práticas extensionistas desenvolvidas no âmbito do Curso também servirão à promoção de abordagens teóricas e práticas da interdisciplinariedade.

A pesquisa acadêmico-científica também integra-se no processo de formação e avaliação discente, estando promovida a partir das seguintes atividades:

- em cada módulo disciplinar, o docente responsável estimulará a organização de pesquisas complementares à formação proposta.
- o Trabalho de Conclusão de Curso representará a culminância do processo de edificação de uma aprofundada pesquisa sobre tema concernente à sua área de formação.

- as atividades complementares abrigarão várias atividades em torno da pesquisa científica.
- a atividade de extensão contribuirão para a formação cidadã do discente pautada na troca de saberes entre universidade e sociedade, buscando a transformação da realidade, a emancipação dos sujeitos envolvidos, de forma interdisciplinar e indissociável.
- haverá o constante estímulo junto ao aluno em relação à elaboração de produção científica, seja através da apresentação de trabalhos, seja através da escritura de ensaios e artigos que possam vir a fazer parte de publicações científicas, de modo a desenvolver-se plenamente as práticas de pesquisa.

A avaliação discente ocorre em conformidade com a Deliberação nº 038/1990 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão COEPE, do dia 05 de novembro de 1990 da FURG que dispõe sobre o Sistema de Avaliação Discente e determina o regime de Progressão nos cursos de Graduação da FURG, considerando a frequência e o aproveitamento nas disciplinas.

De acordo com o Regimento Geral da Universidade, aprovado em Resolução nº 015/09, de 26/06/2009 do CONSUN, em seu Art. 69 a avaliação do desempenho acadêmico se dará por meio de provas e/ou atividades realizadas no decorrer do período letivo e deverão constar no plano de ensino, e seu resultado expresso em pontos numa escala numérica de zero (0,0) a dez (10,0).

O curso de Bacharelado em Hotelaria atende o previsto nesta Deliberação seguindo dois Sistemas de Avaliação (Sistema I e Sistema II) levando em consideração seus critérios para as disciplinas semestrais.

A disciplina que segue o Sistema I deve possuir 2 (duas) notas parciais no decorrer do período letivo e um (1) exame ao final do período letivo, conforme previsto no calendário universitário. Considera-se aprovado na disciplina, o aluno que alcançar média aritmética simples igual a 7 (sete) nas duas notas parciais, sendo dispensado de prestar o exame final e com uma frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina que está cursando para avançar para o próximo período.

A disciplina que segue o Sistema II, ao término de cada período letivo, será atribuída apenas uma nota final, como resultado de atividade(s) realizada(s) durante o período cursado. Será considerado aprovado o aluno que alcançar nota final igual a 5(cinco) e uma frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina.

Estimulam-se os docentes do curso a estarem atentos às fragilidades e limitações físicas e psicológicas de aprendizado dos alunos, incentivando a adoção de processos avaliativos integrados ao desenvolvimento do componente curricular, mas em consonância com a participação e o envolvimento dos discentes junto aos conteúdos ministrados, com o suporte da PRAE/FURG sempre que se fizer necessário.

3.6 Matriz Curricular: Componentes Curriculares obrigatórios e optativos

A coordenação de curso, com o apoio do NDE, busca atualizar os conteúdos curriculares de acordo com as demandas do curso, dialogando com os temas emergentes da sociedade e em consonância com o desenvolvimento profissional do egresso.

As disciplinas são ofertadas semestralmente, o que possibilita que o estudante consiga cursar seguindo a programação padrão da oferta da disciplina ou permitindo que o aluno que está retornando ao curso consiga realizar disciplinas em semestres diferentes. Cabe mencionar que há uma diversidade de disciplinas optativas a serem ofertadas. O estudante pode verificar junto à coordenação de curso a possibilidade de ofertá-las para atender a demanda de uma turma aos alunos.

A carga horária em disciplina obrigatória e optativa está de acordo com as recomendações para curso de Bacharelado, bem como com outros cursos de bacharelados em Hotelaria, no contexto nacional e conforme a Resolução nº 2, de 18 de junho de 2007 da Câmara de Educação Superior – Conselho Nacional de Educação – Ministério da Educação (dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial).

Em relação à bibliografia, fomenta-se a atualização constante a partir do diálogo com o corpo docente e NDE, atendendo às necessidades de aprimoramento e desenvolvimento dos conteúdos.

Dentre as disciplinas ofertadas no âmbito do curso, estão aquelas que abordam os conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, que permite uma reflexão sobre a emergência ambiental latente nos dias atuais, bem como, o caráter transversal dessas ações. Também no curso, a sociologia, antropologia e os direitos humanos são temas substanciais para entender as relações que podem, ou não, ser estabelecidas no setor de hospedagem ou no destino turístico, temas abordados nas disciplinas de Ciências Sociais e Hospitalidade e Ciências Sociais e Hospitalidade - Brasil (códigos: 10995 e 101060). Contribuindo para o processo formativo do estudante, a educação das relações etnico-raciais traz à discussão elementos para refletir sobre o processo de construção social e histórica de raça, etnicidade, problematizando a questão, temas constantes da disciplina Sociedade, Educação e Relações Etnicorraciais na Fronteira do Extremo Sul do Rio Grande do Sul (código: 10974), de 60 horas, que compõe o elenco de disciplinas obrigatórias do curso.

Conforme a Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012 ficam estabelecidas as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (EDH) a serem observadas pelos sistemas de ensino e suas instituições. Propõe-se essa abordagem como um conteúdo específico da disciplina Sociologia da Fronteira (código: 101067), cuja ementa diz: “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. Refletir sobre a temática dos direitos humanos de forma interdisciplinar e sua relação com a fronteira.”

Pelo Parecer nº 67/2003 do Conselho Nacional de Educação (CNE) e da Câmara de Educação Superior (CES) que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) dos Cursos de Graduação (constituída com base no Parecer CNE/CES nº 146/2002, pois o curso de Hotelaria não dispõe de DCN própria), os componentes obrigatórios do curso atendem a exigência de caráter universal dos currículos estabelecendo uma suposta igualdade entre os profissionais de

diferentes instituições, bem como, conforme o PPC do curso viabiliza a diversificação, a flexibilidade e a qualidade na formação do profissional.

A oferta de línguas estrangeiras no setor hoteleiro e turístico é indispensável para que os profissionais dominem outros idiomas para viabilizar a comunicação dentro desses ambientes. Dessa forma, o curso oferta a disciplina de Espanhol Instrumental para as Hospitalidades I e II (códigos: 06776 e 06776), pela característica fronteiriça com o Uruguai e acordos como o MERCOSUL, bem como, oferta as disciplinas Inglês Instrumental I e II (códigos: 06780 e 06781), já que esta é considerada a língua oficial adotada internacionalmente.

3.6.1 Componentes Curriculares obrigatórios e optativos

A Estrutura Curricular padrão do Curso de Graduação em Hotelaria é composta por disciplinas obrigatórias e optativas, conforme será apresentado a seguir:

Quadro 02- Matriz Curricular do Primeiro Período

	Código	Disciplina	Créditos	Carga Horária	Obrigatória/Optativa	
1º PER.	101053	Introdução a Hospitalidade	4	60	Obrigatória	
	06776	Espanhol Instrumental para as Hospitalidades I	3	45	Obrigatória	
	10794	Sociedade, Educação e Relações Etnicorraciais na Fronteira do Extremo Sul do RS	4	60	Obrigatória	
	101054	Meios de Hospedagem	4	60	Obrigatória	
	10990	Metodologia da Pesquisa I	4	60	Obrigatória	
	C/H Total 1º PERÍODO			19	285	

Quadro 03- Matriz Curricular do Segundo Período

	Código	Disciplina	Créditos	Carga Horária	Obrigatória/Optativa
2º PER.	06777	Espanhol Instrumental para as Hospitalidades II	3	45	Obrigatória
	07316	Fundamentos da Administração	4	60	Obrigatória
	101056	Comunicação e produção de sentido em Meios de Hospedagem	4	60	Obrigatória
	101057	Lazer e Recreação em Meios de Hospedagem	4	60	Obrigatória
	101055	Metodologia da Pesquisa II	4	60	Obrigatória
	C/H Total 2º PERÍODO			19	285

Quadro 04- Matriz Curricular do Terceiro Período

	Código	Disciplina	Créditos	Carga Horária	Obrigatória/Optativa
3º PER.	06780	Inglês Instrumental I	3	45	Obrigatória
	101058	Cenários e Tendências em Meios de Hospedagens Alternativos	4	60	Obrigatória
	10965	A complexidade e a produção de eventos	4	60	Obrigatória
	10995	Ciências sociais e hospitalidade	4	60	Obrigatória
	06496	Produção Textual	4	60	Obrigatória
	C/H Total 3º PERÍODO			19	285

Quadro 05- Matriz Curricular do Quarto Período

	Código	Disciplina	Créditos	Carga Horária	Obrigatória/Optativa
4º PER.	06781	Inglês Instrumental II	3	45	Obrigatória
	07544	Introdução ao Marketing	4	60	Obrigatória
	101060	Ciências sociais e hospitalidade - Brasil	4	60	Obrigatória
	101059	Boas práticas em manipulação de alimentos	4	60	Obrigatória
	101061	Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem	4	60	Obrigatória
	C/H Total 4º PERÍODO			19	285

Quadro 06- Matriz Curricular do Quinto Período

	Código	Disciplina	Créditos	Carga Horária	Obrigatória/ Optativa
5º PER.	07588	Gestão de Pessoas	4	60	Obrigatória
	07539	Marketing de Serviços	4	60	Obrigatória
	101062	Hotelaria Hospitalar	4	60	Obrigatória
	101063	Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem	4	60	Obrigatória
	101064	Alimentos e Bebidas em Meios de Hospedagem	4	60	Obrigatória
	C/H Total 5º PERÍODO			20	300

Quadro 07- Matriz Curricular do Sexto Período

	Código	Disciplina	Créditos	Carga Horária	Obrigatória/ Optativa	
6º PER.	07540	Gestão Financeira	4	60	Obrigatória	
	07541	Empreendedorismo	4	60	Obrigatória	
	101065	Projetos em Meios de Hospedagem	4	60	Obrigatória	
	101066	Governança em Meios de Hospedagem I	4	60	Obrigatória	
	Optativa					
	C/H Total 6º PERÍODO			16	240	

Quadro 08- Matriz Curricular do Sétimo Período

	Código	Disciplina	Créditos	Carga Horária	Obrigatória/ Optativa	
7º PER.	07543	Trabalho de Conclusão de Curso I	4	60	Obrigatória	
	101071	Plano de Negócios	4	60	Obrigatória	
	10973	Qualidade e Segurança nos Meios de Hospedagem	4	60	Obrigatória	
	Optativa					
	Optativa					
	C/H Total 7º PERÍODO			12	180	

Quadro 09- Matriz Curricular do Oitavo Período

8º	Código	Disciplina	Crédito	Carga	Obrigatória/
----	---------------	-------------------	----------------	--------------	---------------------

PER.			s	Horária	Optativa
	10976	Trabalho de Conclusão de Curso II	8	120	Obrigatória
	101072	Estágio Supervisionado	17	255	Obrigatória
C/H Total 8º PERÍODO			25		375
CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 2235h CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OPTATIVAS: 180h CARGA HORÁRIA ATIVIDADES COMPLEMENTARES: 50h CARGA HORÁRIA PRÁTICAS DE EXTENSÃO: 285h CARGA HORÁRIA TOTAL: 2750h					

O quadro a seguir apresenta as disciplinas optativas que compõem a estrutura curricular do curso:

Quadro 10- Matriz Curricular de disciplinas Optativas

Período	Código	Disciplina	Créditos	Carga Horária
5º PER.	06497	LIBRAS I	4	60
6º PER.	101067	Sociologia da Fronteira	4	60
6º PER.	10620	Meios de Hospedagem II	4	60
6º PER.	10978	Corpo relações de gênero e sexualidade	4	60
6º PER.	10966	Cerimoniais, ritualidades e protocolos	4	60
6º PER.	10993	Turismo e Patrimônios	4	60
6º PER.	101068	Tópicos em Pesquisa Científica	4	60
6º PER.	10984	Consumo e Cultura Material	4	60
6º PER.	06778	Leitura e produção de textos em espanhol para as hospitalidades	2	30
6º PER.	07542	Gestão de Pessoas II	4	60
6º PER.	10994	Turismo e Práticas de Consumo	4	60
6º PER.	10983	Antropologia Cultural	4	
6º PER.	101069	Tópicos Especiais I	4	60
6º PER.	10975	Políticas Públicas e Legislação em Eventos	4	60
6º PER.	10969	Meio Ambiente, Sustentabilidade e Sociedade	4	60
6º PER.	06779	Culturas de língua espanhola para as hospitalidades	2	30
6ºPER.	101070	Estética e comensalidade	4	60
6ºPER.	10429	Tópicos Especiais	4	60

6º PER.	101074	Tópicos Especiais II	4	60
6º PER.	101075	Tópicos Especiais III	4	60
6º PER.	06498	LIBRAS II	4	60
7º PER.	10280	Educação Patrimonial	3	45
7º PER.	07323	Tópicos Especiais de Marketing	4	60
7º PER.	10356	Educação Ambiental	4	60
7º PER.	10400	Legislação do Turismo	4	60
7º PER.	10415	Sociedade e Cultura Popular	4	60
7º PER.	10621	Vendas e Reservas em meios de Hospedagem	4	60
7º PER.	101073	Planejamento e Elaboração de Cardápios	4	60
7º PER.	101051	Turismos Controversos	4	60
7º PER.	101076	Tópicos Especiais IV	4	60
7º PER.	101077	Tópicos Especiais V	4	60
7º PER.	101078	Linguagens audiovisuais: fundamentos e técnicas	4	60
7º PER.	101052	Turismo de Base Comunitária	4	60
7º PER.	101079	Hospitalidade, Inclusão e Acessibilidade	4	60

Refletindo no processo de ensino-aprendizagem dos alunos, as disciplinas obrigatórias e optativas foram agrupadas em diferentes eixos, conforme detalhado a seguir:

Eixos	Disciplinas Obrigatórias
Eixo de Linguagens, Comunicação e Tecnologia	Espanhol Instrumental para as Hospitalidades I; Comunicação e produção de sentido em Meios de Hospedagem Espanhol Instrumental para as Hospitalidades II; Inglês Instrumental I; Produção Textual; Inglês Instrumental II; 06497 - LIBRAS I; Culturas de língua espanhola para as hospitalidades; Leitura e produção de textos em espanhol para as hospitalidades; 06498 - LIBRAS II; Tópicos Especiais IV; Linguagens audiovisuais: fundamentos e técnicas.
Eixo de Humanidades e Sustentabilidade	Sociedade, Educação e Relações Étnico-raciais na fronteira do extremo sul do RS; Ciências sociais e hospitalidade; Ciências sociais e hospitalidade: Brasil; Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem; Sociologia da Fronteira; Corpo relações de gênero e sexualidade; Turismo e

<p>Eixo de Gestão e Empreendedorismo</p>	<p>Patrimônios; Consumo e Cultura Material; Antropologia Cultural; Políticas Públicas e Legislação em Eventos; Meio Ambiente, Sustentabilidade e Sociedade; 10280 - Educação Patrimonial; 10356 -Educação Ambiental; 10415 -Sociedade e Cultura Popular; Turismos Controversos; Turismo de Base Comunitária. Fundamentos da Administração; Introdução ao Marketing; Gestão de Pessoas; Marketing de Serviços; Gestão Financeira; Empreendedorismo; Plano de Negócios; Gestão de Pessoas II; 07323 -Tópicos Especiais em Marketing.</p>
<p>Eixo de Meios de Hospedagem</p>	<p>Meios de Hospedagem; Lazer e Recreação em Meios de Hospedagem; Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem; Governança em Meios de Hospedagem; Qualidade e Segurança nos Meios de Hospedagem; 10620 - Meios de Hospedagem II; 10400- Legislação do Turismo; 10621 - Vendas e Reservas em meios de Hospedagem.</p>
<p>Eixo de Boas Práticas e Hospitalidade</p>	<p>Introdução a Hospitalidade; A complexidade e a produção de eventos; Boas práticas em manipulação de alimentos; Hotelaria Hospitalar; Alimentos e Bebidas em Meios de Hospedagem; Cerimonias, ritualidades e protocolos; Turismo e Práticas de Consumo; Estética e Comensalidade; Planejamento e Elaboração de cardápios; Hospitalidade, Inclusão e Acessibilidade Metodologia da Pesquisa I; Metodologia da Pesquisa II; Projetos em Meios de Hospedagem; Trabalho de Conclusão de Curso I; Trabalho de Conclusão de Curso II;</p>
<p>Eixo de Pesquisa, Atuação Profissional e Atualidades</p>	<p>Estágio Supervisionado; Tópicos em Pesquisa Científica; Tópicos Especiais I; 10429 - Tópicos Especiais; Tópicos Especiais II; Tópicos Especiais III; Tópicos Especiais V;</p>

A seguir tem-se o Quadro de Sequência de Lógica (QSL), incluindo resumo da carga horária: total, obrigatória, optativa.

Quadro 11- Quadro de Sequência Lógica (QSL)

PERÍODO I	PERÍODO II	PERÍODO III	PERÍODO IV	PERÍODO V	PERÍODO VI	PERÍODO VII	PERÍODO VIII
101053 Introdução a Hospitalidade 4cr/60h	101055 Metodologia da Pesquisa II <i>Pré-requisito</i> 4cr/60h	06780 Inglês Instrumental I 3cr/45h	06781 Inglês Instrumental II <i>Pré-requisito</i> 3cr/45h	07588 Gestão de Pessoas 4cr/60h	07540 Gestão Financeira 4cr/60h	10973 Trabalho de Conclusão de Curso I 4cr/60h	10976 Trabalho de Conclusão de Curso II <i>Pré-requisito</i> 8cr/120h
10974 Sociedade, Educação e Relações Étnico-raciais na fronteira do extremo sul do RS 4cr/60h	07316 Fundamentos da Administração 4cr/60h	101058 Cenários e Tendências em Meios de Hospedagens Alternativos 4cr/60h	07544 Introdução ao Marketing 4cr/60h	07539 Marketing de Serviços <i>Pré-requisito</i> 4cr/60h	07541 Empreendedorismo 4cr/60h	07543 Plano de Negócios <i>Pré-requisito</i> 4cr/60h	101072 Estágio Supervisionado 17cr/255h
10990 Metodologia da Pesquisa I 4cr/60h	101056 Comunicação e produção de sentido em Meios de Hospedagem 4cr/60h	06496 Produção Textual 4cr/60h	101059 Boas Práticas em Manipulação de Alimentos 4cr/60h	101062 Hotelaria Hospitalar <i>Pré-requisito</i> 4cr/60h	101065 Projetos em Meios de Hospedagem <i>Pré-requisito</i> 4cr/60h	101071 Qualidade e Segurança nos Meios de Hospedagem 4cr/60h	
06776 Espanhol Instrumental para as Hospitalidades I 3cr/45h	06777 Espanhol Instrumental para as Hospitalidades II Semestral <i>Pré-requisito</i> 3cr/45h	10995 Ciências sociais e hospitalidade 4cr/60h	101060 Ciências sociais e hospitalidade: Brasil <i>Pré-requisito</i> 4cr/60h	101063 Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem 4cr/60h	101066 Governança em Meios de Hospedagem I 4cr/60h	OPTATIVA	
101054 Meios de Hospedagem 4cr/60h	101057 Lazer e Recreação em Meios de Hospedagem 4cr/60h	10965 A complexidade e a produção de eventos 4cr/60h	101061 Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem 4cr/60h	101064 Alimentos e Bebidas em Meios de Hospedagem 4cr/60h	OPTATIVA	OPTATIVA	
C. H. Obrig.: 285h	C. H. Obrig.: 285h	C. H. Obrig.: 285h	C. H. Obrig.: 285h	C. H. Obrig.: 300h	C. H. Obrig.: 240h	C. H. Obrig.: 180h	C. H. Obrig.: 375h

Carga Horária de Disciplinas Obrigatórias: 2235h
 Carga Horária de Disciplinas Optativas: 180h
 Carga Horária Atividades Complementares: 50h
 Carga Horária Atividades de Extensão: 285h
 Carga Horária Total: 2750h

Eixos:



3.7 Ementas dos Componentes Curriculares

A seguir a descrição das ementas concernentes às disciplinas que compõem a estrutura curricular do curso de Bacharelado em Hotelaria.

1º Período

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101053	Introdução à Hospitalidade	1º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60 h	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		
EMENTA				
O turismo sob a ótica da hospitalidade. Origens da hospitalidade no turismo. Acolhimento e hospitalidade na história do turismo. A hospitalidade através dos tempos. Conceitos de hospitalidade. Domínios da hospitalidade: social, privado e comercial. Tipos de hospitalidade: doméstica, comercial,				

pública, virtual, urbana e coletiva. Identificação de aproximações e distinções conceituais entre hospitalidade e acolhimento. Identificação de interfaces entre dimensões da hospitalidade. Análise do fenômeno da hospitalidade no turismo, na hotelaria, na gastronomia e nos eventos. Hospedagem, hospitalidade, hostilidade, hospitabilidade: distinções semânticas e conceituais. Hospitalidade condicional e incondicional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: Hospitalidade e Turismo

- 1.1 Acolhimento/hospitalidade na história do turismo: origem do turismo e da hospitalidade, atividades coletivas que antecederam às práticas turísticas e de hospitalidade, Grand Tour, primeiros turistas, tempo e espaço das viagens.
- 1.2 Hospitalidade/acolhimento como elemento fundante do turismo.
- 1.3 O residente/anfitrião e o estrangeiro/turista.
- 1.4 A hospitalidade na gestão do receptivo turístico.
- 1.5 Hospitalidade encenada.

Unidade 2: Panorama Histórico do Conceito de Hospitalidade em suas Relações Socioculturais

Unidade 3 - Hospitalidade e seus Elementos Estruturantes

- 3.1. O encontro e o reconhecimento do outro na sua dimensão de alteridade.
- 3.2. Hospitalidade condicional e incondicional.
- 3.3. Aproximações e distinções conceituais entre hospitalidade e acolhimento.
- 3.4. Relação entre interesses econômicos e valores humanos.
- 3.5. Hospitalidade como troca, comércio ou dádiva.
- 3.6. Panorama conceitual da hospitalidade.
- 3.7. A hospitalidade e os tempos/espacos de organização da sociedade.
- 3.8. Perfis segmentares da hospitalidade: pública/urbana, doméstica, comercial, virtual.
- 3.9. Hostilidade versus hospitalidade.
- 3.10. A hospitalidade nas cidades: categorias de análise.
- 3.11. A dimensão coletiva da hospitalidade: o Corpo Coletivo Acolhedor.
- 3.12. Simetria e sincronia nas relações de hospitalidade: um referente para uma tipologia da hospitalidade.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOFF, L. **Virtudes para um outro mundo possível** – Vol. 1 – Hospitalidade: direito e dever de todos. São Paulo: Vozes, 2005.

CASTELLI, G. **Hospitalidade**: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviço. São Paulo: Saraiva, 2010.

DIAS, C. M. M. (Org.). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSUNÇÃO, P. **História do turismo no Brasil entre os séculos XVI e XX**: viagens, espaço e cultura. São Paulo: Manole, 2012.

GRINOVER, L. **A hospitalidade, a cidade e o turismo**. São Paulo: ALEPH, 2007.

LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Org.). **Em busca da hospitalidade**: perspectivas de um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2004.

MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade**: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Senac, 2011. .

MONTANDON, A; DENCKER, Ada de Freitas Maneti; BUENO, Marielys Siqueira. (Org.). **Hospitalidade**: cenários e oportunidades. São Paulo: Pioneiro Thomson Learning, 2003.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10974	Sociedade, Educação e Relações Étnico-raciais na fronteira do extremo sul do RS.	1º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
60	4	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0

EMENTA

Panorama geral sobre a construção social e histórica do conceito de raça e etnicidade no Brasil e na fronteira do extremo sul do Rio Grande do Sul. Conhecimento sobre as discussões sociológicas sobre desigualdade, meritocracia e educação. Análise e questionamento da construção de estereótipos e pré-concepções da história social e das políticas públicas e ações afirmativas no Brasil e na fronteira do extremo sul do RS.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Sociologia, raça, racismo e etnia e meritocracia
2. Desigualdade e exclusão social e ações afirmativas;
3. Educação, curricularização e pré conceitos

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Volume 2. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

KABENGELE, **Muganga**. **Negritude**: usos e sentidos. São Paulo: Ática, 1986.

NILMA, Lino Gomes (Org.). **Tempo de lutas**: as ações afirmativas no contexto brasileiro. Brasília: SECAD/MEC, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LEI Nº 12.288, DE 20 DE JULHO DE 2010. Institui o Estatuto da Igualdade Racial; altera as leis nº 7.716 de 5 de janeiro de 1989; 9.029, de 13 de abril de 1995; 7.347, de 24 de julho de 1985 e 10.778 de 24 de novembro de 2003. BRASIL.

LEI Nº 10, 639 DE JANEIRO DE 2003. Altera a Lei nº9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-brasileira” e dá outras providências BRASIL.

NILMA, Lino Gomes (Org.). Práticas pedagógicas de trabalho com relações étnico-raciais na escola na perspectiva da Lei nº 10/639. Brasília: MEC, 2012.

SALES, Augusto dos Santos. **Ações afirmativas e combate ao racismo nas Américas**. Brasília: Ministério da Educação, 2005.

SANTOS. Renato Emerson (Org.). **Questões urbanas e racismo**. Petrópolis: DP et Alii, 2012.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10990	Metodologia da Pesquisa I	1º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		
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.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
I - O emprego do método científico na pesquisa e suas etapas de planejamento e elaboração de projeto de pesquisa; II - Reflexão crítica da Hotelaria, Eventos e Turismo como objeto de pesquisa e a sua interdisciplinaridade; III - Tipos de abordagem e técnicas de pesquisa aplicadas a Hotelaria, Eventos e Turismo; IV - A importância das normas técnicas e de boas práticas em pesquisa (tipos de normas, comitê de ética, conduta em campo, plágio, indicação de citações, uso de fontes de informação e referências).				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
GIL, Antônio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social . São Paulo: Atlas, 2014.				
SCHLÜTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria . São Paulo: Aleph, 2005.				

MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CENTENO, Rogelio Rocha. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo**: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.

LOHMANN, Guilherme.; PANOSSO NETTO, Alexandre. **Teoria do turismo**: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.

MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do trabalho científico**: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 2015.

RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa social**: métodos e técnicas. São Paulo: Atlas, 1999.

VEAL, A. J. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. São Paulo: Aleph, 2011.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
06776	Espanhol Instrumental para as Hospitalidades I	1º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
03	45	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		45	0	0

EMENTA

Introdução ao conhecimento básico em língua espanhola: revisão de textos, estudo das situações prático-discursivas da língua estrangeira voltadas para as hospitalidades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução ao estudo da língua espanhola.
- ¿Por qué estudiar español?;
- Ferramentas digitais para o estudo autônomo de espanhol;
- Sustantivos I (Nombrar personas, animales y objetos);
- Estratégias de leitura: "skimming", "scanning" e seletividade;
- Los heterosemánticos, las jergas y los heterotónicos;
- Sustantivos II (Indicar la cantidad de personas, animales y objetos);
- Los signos de puntuación;
- Ortografía; Acento tónico y gráfico.
- Verbos ser y llamarse;
- Los artículos (definido; indefinido; neutro); Describiendo el mundo: adjetivos;
- Los adjetivos; Para describir y calificar un sustantivo;
- Las formas no personales del verbo;
- El verbo gustar y los pronombres personales;
- El Buen Beber (y comer) en el mundo.
- Los números en español; Cardinales; Singular y plural;

- Muy y mucho;
- Los pronombres personales de objeto directo;
- Leitura de gêneros textuais diversos (científico, jornalístico, memes, etc) e linguagem empregada nas redes sociais.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LA LOSA, Maria del Carmen Marcos de.; RODRÍGUEZ, Maria Rosario. **Punto final**: curso superior E.L.E. Madrid : Edelsa, 1997.

MORENO, Concha.; ERES FERNANDEZ, Gretel M. **Gramática contrastiva del español para brasileños**. Madri: Sociedad General Española de Libreria, 2007.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. Asociación de Academias de la Lengua Española. **Ortografía de la lengua española**. Madrid: Real Academia Española, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASSANY, Daniel. **La cocina de la escritura**. Barcelona : Anagrama, 1995.

COTO, Manuela E.; VALDERRAMA, Yolanda F. **El componente cultural en la clase de E/LE**. Madrid: Edelsa, 2006.

LUENGO, José Luis Ramírez. **Breve historia del español de America**. Madrid: Arco libros, 2007.

ZIPMAN, Susana. **Espanhol para hotelaria**: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. Barueri, SP: DISAL, 2013.

ISRAEL SEMINO, María Josefina. **El cuarteto en acción**: leer, comprender, hablar y escribir en español. Rio Grande: Ed. da Universidade Federal do Rio Grande, 2011.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101054	Meios de Hospedagem	1º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		

EMENTA

Estudo sobre os meios de hospedagem e suas características. Classificações dos meios de hospedagem no âmbito nacional e internacional. Tipologia dos meios de hospedagem. Estrutura organizacional do hotel. Tipos de gestão de meios de hospedagem abordando os cargos, funções do setor. Planejamento e organização de serviços em meios de hospedagem. Operacionalização de

setores: recepção, reservas, comercialização, governança, cozinha, alimentos e bebidas, eventos, recreação e lazer, custos hoteleiros, sistemas informatizados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

I. Fundamentos dos meios de hospedagem, conceitos, classificações.
 II- Tipologia dos meios de hospedagem
 III- Tipos de gestão de meios de hospedagem ((gerenciamento, franquia, arrendamento), principais características, cargos e funções dos setores que compõem a área de hospedagem
 IV- Serviços em meios de hospedagem: recepção, reservas, comercialização, governança, cozinha, alimentos e bebidas, eventos, recreação e lazer, custos hoteleiros, sistemas informatizados.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

DAVIES, Carlos Alberto. **Manual de hospedagem**: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

PETROCCHI, Mario. **Hotelaria**: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALDRIGUI, Mariana. **Meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2007.

ANDRADE, Nelson.; BRITO, Paulo Lucio.; JORGE, Wilson Edson. **Hotel**: Planejamento e Projeto. São Paulo: SENAC/SP, 2014.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2016.

CAVASSA, César Ramírez. **Hotéis**: gerenciamento, segurança e manutenção. São Paulo : Roca, 2001.

SPOLON, Ana Paula G.; QUADROS, Antonio Carlos M. **Glossário Técnico Hoteleiro**. São Paulo: A.P.G, 2000.

2º Período

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101055	Metodologia da Pesquisa II	2º Período		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Metodologia da Pesquisa I	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		
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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- I - O emprego adequado das Etapas de Elaboração de Pesquisa e Coleta de Dados.
- II – Métodos e Técnicas de Pesquisa aplicadas a Eventos, Hotelaria e Turismo.
- III – Elaboração de Instrumentos de Coleta de Dados e de Análise dos Dados.
- IV – Etapas do processo de elaboração de trabalhos científicos (Projetos de Pesquisa, Trabalhos de Conclusão de Curso, Relatórios Técnicos e Apresentação de Trabalhos Científicos).

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica**: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

VEAL, A. J. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. São Paulo: Aleph, 2011.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CENTENO, Rogelio Rocha. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo**: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.

FERRAREZI JUNIOR, Celso. **Guia do trabalho científico**: do projeto à redação final: monografia, dissertação e tese. São Paulo: Contexto, 2013.

LAKATOS, Eva Maria e MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2010.

NASCIMENTO, Luiz Paulo do. **Elaboração de projetos de pesquisa**: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

SCHLÜTER, Regina G. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2005.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
07316	Fundamentos da Administração	2º Semestre		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0

EMENTA

Administração como ciência. Contexto histórico e o surgimento da Teoria da Administração. As organizações como objeto da Administração. Enfoques teóricos da Administração. Funções do Administrador.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: Administração como ciência

1.2 As contribuições para evolução da administração.

Unidade 2: Contexto histórico e o surgimento da Teoria da Administração.

2.1 A revolução industrial e o surgimento da administração.

2.2 As Mudanças sociais.

Unidade 3: Enfoques teóricos da Administração.

3.1 Administração Clássica.

3.2 Teoria das Relações Humanas.

3.3 Teoria da Burocracia.

3.4 Abordagem comportamental.

3.5 Abordagem Neoclássica da Administração.

3.6 Abordagem Contingencial da Administração.

Unidade 4: Funções do Administrador

4.1 Planejamento.

4.2 Organização.

4.3 Direção.

4.4 Controle.

Unidade 5: A Administração nos diferentes contextos organizacionais

5.1 Administração e globalização

5.2 Tecnologia e administração.

5.3 Administração na era da informação.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à teoria geral da administração**. Barueri, SP: Manole, 2014.

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração nos novos tempos: os novos horizontes em administração**. Barueri, SP: Manole, 2014.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Introdução à administração**. São Paulo: Atlas, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAFT, Richard. L. **Administração**. São Paulo: Cengage Learning, 2015.

IRELAND, Duane Ireland; et at.. **Administração estratégica**. São Paulo: Cengage Learning, 2015.

LACOMBE, José Francisco Masset. **Administração: princípios e tendências**. São Paulo: Saraiva, 2008.

PORTER, Maria. Elisabeth. **Estratégia competitiva**. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

POWERS, Tom. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante**. São

Paulo: Editora Atlas, 2004.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101056	Comunicação e produção de sentido em meios de hospedagem	2º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRI CA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		
EMENTA				
<p>Compreender a comunicação como um processo multifacetado e a produção de sentidos através das diferentes interrelações entre sujeitos, linguagens e mídias. Reconhecer as mediações socioculturais e sociotécnicas na ecologia da mídia empregada nos meios de hospedagem. Análise da produção de sentido nos meios de hospedagem nas diversas materialidades, textualidades e ambiências midiáticas. Desenvolver estratégias de gestão da comunicação para o desenvolvimento dos meios de hospedagem.</p>				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
<p>Unidade 1: Fundamentos da comunicação</p> <p>1.1 Conceitos de comunicação. 1.2 Comunicação e cultura. 1.3 Comunicação e representação. 1.4 Comunicação e produção de sentido.</p> <p>Unidade 2: Teorias da Comunicação</p> <p>2.1 Cultura da Mídia. 2.2 Escola de Chicago. 2.3 Escola de Frankfurt. 2.4 Escolas semióticas. 2.5 Estudos culturais.</p> <p>Unidade 3: Interfaces entre Comunicação e Hotelaria</p> <p>3.1 Mediações e ecologia da mídia nos meios de hospedagem. 3.2 Mídia e identidades culturais. 3.3 Territorialidades midiáticas e produção de sentido nos meios de hospedagem. 3.4 Estratégias de comunicação na gestão dos meios de hospedagem. 3.5 Produção de sentido em hotelaria nas diferentes materialidades e textualidades midiáticas.</p>				
BIBLIOGRAFIA				

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOEDENAVE, Juan E. Dias. **O que é comunicação**. São Paulo: Brasiliense, 2003.

FRANÇA, Vera; SIMÕES, Paula. **Curso básico de Teorias da Comunicação**. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.

LIMA, Luiz Costa (org.). **Teoria da Cultura de Massa**. Rio de Janeiro: Paz & Terra, 2011

HALL, Stuart. **Cultura e representação**. Rio de Janeiro: PUC RIO, 2016.

MARTINO, Luís Mauro Sá. **Teoria da Comunicação: ideias, conceitos e métodos**. Petrópolis: Vozes, 2010.

POLISTCHUK, Ilana; TRINTA, Aluizio Ramos. **Teorias da Comunicação**. O pensamento e a prática da Comunicação Social. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAITELLO Jr., Norval. O tempo lento e o espaço nulo: mídia primária, secundária e terciária. In: ENCONTRO DA COMPÓS, 9., 2000, Porto Alegre. **Anais...** Porto Alegre: EDIPUCRS, 2000.

BRAGA, José Luiz. **O que é comunicação?** Líbero, São Paulo, v. 19, n. 38, p. 15-20, jul./dez. 2016.

ESCOSTEGUY, Ana Carolina. Estudos Culturais: uma introdução. In: **O que é, afinal, os estudos culturais?** Autêntica: Belo Horizonte, 2000, p. 1-11.

MARTINO, Luís Mauro Sá. **Teoria das Mídias Digitais: linguagens, ambientes, redes**. Petrópolis: Vozes, 2014.

RÜDIGER, Francisco. **As teorias da comunicação**. Porto Alegre: Penso, 2011

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
06777	Espanhol Instrumental para as Hospitalidades II	2º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Espanhol Instrumental para as Hospitalidades I	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
3	45	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		45		

EMENTA

Aprimoramento do estudo da língua espanhola atendendo às especificidades das hospitalidades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Variedades del español;
- A pronúncia em castelhano;
- O uso do espanhol no espaço hoteleiro, na execução de eventos e no trato turístico.
- Níveis de formalidade;
- Adequação a situações comunicativas;
- O aporte standard;
- O estudo prévio à comunicação;
- Abordagens linguísticas a grupos homo e heterogêneos.
- Especificidades das oralidades.
- As gírias e o significado das palavras em diferentes contextos de uso;
- Questões geopolíticas que influenciam na linguagem;

- Situações comunicativas no exercício da profissão;
- Recursos digitais para uso em situações inusitadas;
- Postura no uso da língua na profissão (transmissão irradiada, transmissão dirigida, abordagem informal, o público e a segmentação)

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA FILHO, José Carlos. **Dimensões comunicativas no ensino de línguas**. Campinas: Pontes, 2008.

COTO, Manuela E.; VALDERRAMA, Yolanda F. **El componente cultural en la clase de E/LE**. Madrid: Edelsa, 2006.

MORENO, Concha.; ERES FERNANDEZ, Gretel. **Gramática contrastiva del español para brasileños**. Madri: Sociedad General Española de Librería, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASSANY, Daniel. **La cocina de la escritura**. Barcelona : Anagrama, 1995.

LA LOSA, Maria del Carmen Marcos de.; RODRÍGUEZ, Maria Rosario Obra. **Punto final**: curso superior E.L.E. Madrid : Edelsa, 1997.

LUENGO, José Luis Ramírez. **Breve historia del español de America**. Madrid: Arco libros, 2007.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. Asociación de Academias de la Lengua Española. **Ortografía de la lengua española**. Madrid: Real Academia Española, 2010.

ZIPMAN, Susana. **Espanhol para hotelaria**: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. Barueri, SP: DISAL, 2013.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101057	Lazer e recreação em Meios de Hospedagem	2º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60 h	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		

EMENTA

Panorama histórico do lazer. Recreação, lazer e entretenimento: conceitos, tipologias, características, funções, classificações, valores, preconceitos, segmentação e interação social. O profissional do lazer/recreação enquanto educador/animador. Identificação de interfaces entre trabalho, tempo livre e lazer. O lazer na sociedade pós-industrial. O lazer e a inserção no campo da hospitalidade e dos meios de hospedagem. Estrutura, organização e serviços relacionados à animação aplicada a meios de

hospedagem. Fatores preponderantes da problemática do lazer. Políticas de desenvolvimento de lazer urbano. Espaços e Equipamentos de Lazer. Lazer como medida de qualidade de vida. Lazer, estrutura social e desenvolvimento social e econômico. Ócio, Ócio criativo, tempo livre.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: Panorama histórico do lazer

Unidade 2: Aspectos teóricos e conceituais

- 2.1 Identificação de aproximações e distinções conceituais entre lazer, recreação e entretenimento.
2.2 Ócio, Ócio criativo, tempo livre: distinções semânticas e conceituais.

Unidade 3: Lazer e temas emergentes

- 3.1 Análise da importância das ações relacionadas ao lazer e a recreação.
3.2 Técnicas de recreação no lazer.
3.3. Fatores preponderantes da problemática do lazer: urbanização, industrialização e meios de comunicação.
3.4 Políticas de desenvolvimento de lazer urbano: planejamento e urbanização, conceitos e tipologias dos espaços e equipamentos de lazer.
3.5 Espaços e Equipamentos de Lazer.
3.6 Lazer como medida de qualidade de vida: realidade e uso do tempo livre.
3.7 Lazer, estrutura social, desenvolvimento social e econômico.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BACAL, Sarah. **Lazer e o universo dos possíveis**. São Paulo: Aleph, 2003.
CAMARGO, Luiz Octávio de L. **O Que é Lazer**. 3 ed. São Paulo: Brasiliense, 1992.
DUMAZEDIER, Joffre. **Sociologia empírica do lazer**. São Paulo: Perspectiva: SESC, 2008.
DUMAZEDIER, Joffre. **Lazer e cultura popular**. São Paulo: Perspectiva, 2014.
NEGRINE, Airton; BRADACZ, Luciane; CARALHO, Eugênio Gedoz de. **Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico**. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- DE MAIS, Domenico. **O ócio criativo**: entrevista a Maria Serena Palieri. Rio de Janeiro: Sextante, 2000.
GOMES, Christianne; PINHEIRO, Marcos; LACERDA, Leonardo. **Lazer, Turismo e inclusão social: intervenção com idosos**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2010.
PIRES, Mário Jorge. **Lazer e Turismo cultural**. Barueri: Manole, 2002.
PRONOVOST, Gilles. **Introdução à sociologia do lazer**. São Paulo: Editora Senac São Paulo. 2011.
URRY, John. **O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas**. São Paulo: Studio Nobel: SESC, 2001
WAICHMAN, Pablo. **Tempo livre e recreação: um desafio pedagógico**. Campinas: Papyrus, 1997.

3º Período

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO
06780	Inglês Instrumental I	3º

OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO		SISTEMA DE AVALIAÇÃO
Obrigatória	Não	Semestral		II
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
3	45	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		45		
EMENTA				
Estudo dos elementos gramaticais essenciais para a compreensão geral e detalhada de gêneros textuais autênticos em Língua Inglesa. Introdução a gêneros textuais acadêmicos em Língua Inglesa.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
A ser definido pelo docente da disciplina				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
MICHAELIS, Michaelis: dicionário prático inglês: inglês-português, português-inglês. São Paulo: Melhoramentos, 2009. [6ª reimpressão 2014].				
MURPHY, Raymond. Essential grammar in use : gramática da língua inglesa com respostas. São Paulo: Martins Fontes, 2010.				
MARCUSCHI, Luiz Antônio. Investigando a relação oral . São Paulo: Mercado das Letras, 2001.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
ANDERSON, Kenneth. Study speaking : a course in spoken english for academic purposes. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2004.				
BARRETT, Barney; SHARMA, Pete. Networking in english : informal communication in business. Oxford: Macmillan, 2010.				
DIGNEN, Bob Dignen; FLINDERS, Steve; SWEENEY, Simon. For work and life english 365 . Cambridge: Cambridge University Press, 2004.				
PENRUDDOCKE, Andrea. English for the real world . United States of America: Living Language, c2004				

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101058	Cenários e Tendências em Meios de Hospedagens Alternativos	3º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		
EMENTA				

Definição e classificação de Meios de hospedagem não convencional. Tipologia e características dos meios de hospedagem não convencional. Tipos de gestão de meios de hospedagem não convencional com os cargos e funções do setor. Planejamento e organização de serviços: hospedagem e serviços de hóspedes. A hotelaria hospitalar. Os cruzeiros marítimos. Principais tendências do mercado e atuação profissional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- I- Noções gerais sobre dos meios de hospedagem não convencional
- II- Tipologia e características dos meios de hospedagem não convencional
- III- Planejamento e organização de serviços em meios de hospedagem não convencional
- IV- Cenários e Tendências do mercado e atuação profissional

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade**: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2016.

CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. **Gestão de hotéis**: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALDRIGUI, Mariana. **Meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2007.

ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lucio; JORGE, Wilson Edson. **Hotel**: planejamento e projeto. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

DAVIES, Carlos Alberto. **Manual de hospedagem**: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007.

PETROCCHI, Mario. **Hotelaria**: planejamento e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

TULIK, Olga. **Turismo e meios de hospedagem**: casas de temporada. São Paulo: Roca, 2001.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
06496	Produção Textual	3º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	II	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		
EMENTA				
Análise e interpretação dos mecanismos intervenientes na leitura e produção do texto oral e escrito, do linguístico e do não linguístico.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
A ser definido pelo docente da disciplina				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
DIONÍSIO, Angela Paiva.; MACHADO, Anna Rachel.; BEZERRA, Maria Auxiliadora. (org.). Gêneros textuais & ensino . São Paulo: Parábola, 2010.				

KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. **Ler e compreender**: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2009.

KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. **Ler e escrever**: estratégias de produção textual. São Paulo: Contexto, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTUNES, Irandé. **Lutar com palavras**: coesão e coerência. São Paulo: Parábola, 2005

BAGNO, Marcos. **Preconceito linguístico**: o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 2006.

FARACO, Carlos Alberto. **Prática de texto para estudantes universitários**. Petrópolis: Vozes, 2001.

GUEDES, Paulo Coimbra. **Da redação à produção textual**: o ensino da escrita. Parábola, 2009.

KOCH, Ingedore Grundfeld Villaça. **O texto e a construção de sentidos**. São Paulo: Contexto, 2009.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10995	Ciências Sociais e Hospitalidade	3º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		

EMENTA

Construir um panorama geral dos fundamentos sociológicos, antropológicos e políticos na configuração do fenômeno da hospitalidade como atividade transversal às áreas de tecnologia em eventos, hotelaria e turismo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: A sociologia e a hospitalidade

- 1.1. O que é a sociologia
- 1.2. As três explicações sociológicas básicas (luta de classes, divisão social do trabalho e processo de racionalização)
- 1.3. A hospitalidade como um fenômeno social

Unidade 2: A antropologia e a hospitalidade

- 2.1 O que é a antropologia
- 2.2 A tensão cultural entre o etnocentrismo e o relativismo
- 2.3 A hospitalidade como um fenômeno cultural

Unidade 3: A Ciência Política e a hospitalidade

- 3.1 O que é a ciência política

3.2 As relações de poder e a configuração do Estado Moderno

3.3 Hospitalidade como um fenômeno político

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BURNS, Peter. **Turismo e antropologia**. São Paulo: Chronos, 2002.

BIBLIOGRAFIA

GRABURN, Nelson et al. **Turismo e antropologia: novas abordagens**. Campinas, SP : Papyrus, 2009.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. In: MAUSS, Marcel. Sociologia e antropologia. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

WEBER, Max. **A Ética Protestante e o Espírito do Capitalismo**. São Paulo: Martin Claret, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DUMAZEDIER, Joffre. **Sociologia empírica do lazer**. São Paulo: Perspectiva/SESC, 2008.

GASTAL; Susana; MOESCH, Marutschka M. **Turismo, políticas públicas e cidadania**. São Paulo: Aleph, 2007.

HOBBS, Thomas. **Leviatã ou matéria, forma e poder de um estado eclesiástico e civil**. São Paulo: martin Claaret, 2009.

LARAIA, Roque. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.

LOCKE, J. **Segundo tratado Sobre o Governo**. São Paulo: Martin claret, 2006.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10965	A complexidade e a produção de eventos	3º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
				50/10

EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)

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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: Eventos e cultura global

- 1.1 Organização de eventos e as contradições da modernidade
- 1.2 Evento e cenários culturais, tradições, rupturas e emergências
- 1.3 Economia e territorialidades globalizadas e eventos
- 1.4 Eventos, mercado e cidadania

Unidade 2: Eventos e cenários comerciais

- 2.1 Organização de eventos: eventos locais, regionais e megaeventos
- 2.2 Eventos, cultura popular e autonomia local/regional
- 2.3 Eventos, subculturas e nichos de mercado
- 2.4 Contradições e impactos na produção eventos

Unidade 3: Planejamento, organização e execução

- 3.1 Análise de demanda, cenários socioeconômicos e fases de planejamento
- 3.2 Organização e planos de execução
- 3.3 Capitação de recursos para eventos e interação com as entidades do setor

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. Barueri: Manole, 2013.

ZITTA, Carmen. **Organização de eventos: da ideia à realidade**. Brasília: SENAC, 2013.

ZANELLA, Luis Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. São Paulo: Atlas, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CESCA, G. Gimenes, Cleuza. **Organização de Eventos: manual para planejamento e execução**. São Paulo: Summus, 2008.

GUIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Unesp, 1991.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

KUNSCH, Margarida Maria. **Comunicação organizacional: contextos, paradigmas e abrangência conceitual**. Matrizes (Online), v. 8, p. 35-61, 2014.

MARCEL, Mauss, **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosacnaify, 2003.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
06781	Inglês Instrumental II	4º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
	Inglês Instrumental I	Semestral	II	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
3	45	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		45		
EMENTA				
Estratégias de compreensão leitora de textos autênticos em Língua Inglesa, com foco nos gêneros acadêmicos – resumo, resenha e artigo.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
A ser definido pelo docente da disciplina				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
MICHAELIS, Michaelis: dicionário prático inglês: inglês-português, português-inglês. São Paulo: Melhoramentos, 2009. [6ª reimpressão 2014].				
MURPHY, Raymond. Essential grammar in use : gramática da língua inglesa com respostas. São Paulo: Martins Fontes, 2010.				
MARCUSCHI, Luiz Antônio. Investigando a relação oral . São Paulo: Mercado das Letras, 2001.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
ANDERSON, Kenneth. Study speaking : a course in spoken english for academic purposes. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2004.				
BARRETT, Barney; SHARMA, Pete. Networking in english : informal communication in business. Oxford: Macmillan, 2010.				
DIGNEN, Bob Dignen; FLINDERS, Steve; SWEENEY, Simon. For work and life english 365 . Cambridge: Cambridge University Press, 2004.				
PENRUDDOCKE, Andrea. English for the real world . United States of America: Living Language, c2004.				

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
07544	Introdução ao Marketing	4º Semestre		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0
EMENTA				
Processo de marketing. Estratégia empresarial e marketing. Ambiente de mercado. Sistema de informações. Mercado consumidor e comportamento de compra. Segmentação de mercado e seleção de mercado-alvo. Mensuração e previsão de demanda. Desenvolvimento do composto de marketing: produto, preço, praça e promoção. Marketing online. Responsabilidade social e marketing.				

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>Unidade 1: Introdução aos conceitos de marketing</p> <p>1.1 Definição de Marketing. 1.2 Necessidades, desejos e demandas. 1.3 Conceito de valor.</p> <p>Unidade 2: Ambiente de marketing</p> <p>2.1 Macroambiente. 2.2 Microambiente.</p> <p>Unidade 3: Segmentação de mercado e posicionamento de mercado</p> <p>3.1 Segmentos de mercado 3.2 Posicionamento de mercado. 3.3 Composto de marketing (4Ps).</p> <p>Unidade 4: Novas aplicações do marketing (online, responsabilidade social)</p> <p>4.1 Marketing na era da informação. 4.2 Marketing digital.</p>
BIBLIOGRAFIA
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CHURCHILL JR., G. A. Marketing: criando valor para os clientes. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.</p> <p>KOTLER, P. Administração de marketing. 14. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013.</p> <p>KOTLER, P. Princípios de marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2008.</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>CRESCITELLI, Edson. Comunicação de marketing: integrando propaganda, promoção e outras formas de divulgação. São Paulo: Cengage Learning, 2012.</p> <p>PORTER, Michael E. Vantagem competitiva: criando e sustentando um desempenho superior. Rio de Janeiro: Elsevier, 1989.</p> <p>BLYTHE, Jim. Um livro bom, pequeno e acessível sobre marketing. Porto Alegre: Bookman, 2010.</p> <p>PORTER, Michael E. Estratégia competitiva. Rio de Janeiro, Campus, 2004.</p> <p>MORRISON, Alastair. M. Marketing de hospitalidade e turismo. São Paulo: Cengage, 2012.</p>

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO	
101059	Boas práticas em manipulação de alimentos	4º	
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO
Obrigatória	Não	Semestral	I
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA	

04	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
				30/30
EMENTA				
<p>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).</p>				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
<p>I. Legislação específica aplicada aos serviços de alimentação; II. Manipulação e condicionamento dos alimentos; III. Segurança, qualidade e controle em alimentos; IV. Manual de boas práticas e POP</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>CÂNDIDO, Índio. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul: Educs, 2010. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. Caxias do Sul: EdUCS, 2010. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. Da alimentação à gastronomia. Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 2005. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000. FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014. FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014. SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e turismo. São Paulo: Aleph, 2003. VIERA, Elenara Viera de. Desperdício em hotelaria: soluções para evitar. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2004.</p>				

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101060	Ciências Sociais e Hospitalidade: Brasil	4º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Ciências Sociais e Hospitalidade	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		
EMENTA				

Construir um panorama geral do fenômeno da hospitalidade no Brasil como atividade transversal às áreas de tecnologia em eventos, hotelaria e turismo e às suas particularidades sociológicas, antropológicas e políticas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: Aspectos sociológicos da hospitalidade no Brasil

- 1.1 A configuração sócio-histórica da sociabilidade brasileira (violência, patrimonialismo e antiética do trabalho).
1.2 A relação entre a sociabilidade brasileira e a hospitalidade.

Unidade 2: Aspectos antropológicos da hospitalidade no Brasil

- 2.1 A configuração cultural da relação entre identidade e diversidade brasileira.
2.2 Identidade, diversidade e hospitalidade no Brasil.

Unidade 3: Aspectos políticos da hospitalidade no Brasil

- 3.1 A configuração do Estado, da democracia e da cidadania no Brasil.
3.2 Os impactos do Estado, da democracia e da cidadania na hospitalidade no Brasil.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DA MATTA, Roberto. **Relativizando: uma introdução à antropologia social**. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.

FREYRE, G. **Casa Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal** (17a ed.). Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1975.

HOLANDA, S. B. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARDOSO, Ruth (org.). **A Aventura Antropológica**. Teoria e Pesquisa. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986.

CARVALHO, M. **Cidadania no Brasil: O longo Caminho** (3a ed). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.

CRUZ, Rita de Cássia. **Política de turismo e território**. São Paulo: Contexto, 2001.

LEAL, V. **Coronelismo, enxada e voto**. São Paulo: Schwarcz S.A, 2012.

ROCHA, Everardo. **O que é etnocentrismo**. São Paulo, Ed. Brasiliense S.A, 1988.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO	
101061	Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem	4º	
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO
Obrigatória	Não	Semestral	I

CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
		TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
4	60			50/10
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.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
I- Departamentos do hotel e o setor de hospedagem. II- Conceitos, procedimentos, aspectos operacionais, atribuições e responsabilidades nos serviços de Front office. III- Procedimentos operacionais e técnicos nos serviços de recepção. IV- Organização, procedimentos operacionais e técnicos nos serviços de reservas.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Recepcionista de hotel. Canoas: ULBRA, 1996. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de caxias do Sul, 2003. PÉREZ, Luis Di Muro. Manual prático de recepção hoteleira. São Paulo: Roca, 2001.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
CAON, Mauro. Gestão estratégica de serviços de hotelaria . São Paulo: Atlas, 2008. CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços . São Paulo: Saraiva, 2010. DIAS, Reinaldo. Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade . Campinas: Alínea, 2006. PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão . São Paulo: Futura, 2002. RICCI, Renato. Hotel: estratégias competitivas . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.				

5º Período

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
07538	Gestão de Pessoas	5º Semestre		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0
EMENTA				

Princípios e evolução da gestão de pessoas. A moderna gestão de pessoas. Planejamento de pessoas. Modelagem do trabalho. Processos de gestão de pessoas (agregar, aplicar, recompensar, desenvolver, manter, monitorar pessoas. Qualidade de vida no trabalho (QVT).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: Histórico e evolução da Gestão de Pessoas

- 1.1 Era da Industrialização Clássica.
- 1.2 Era da Industrialização Neoclássica.
- 1.3 Era da Informação.
- 1.4 A moderna Gestão de Pessoas.
- 1.1 Era da Industrialização Clássica.
- 1.2 Era da Industrialização Neoclássica.
- 1.3 Era da Informação.
- 1.4 A moderna Gestão de Pessoas.

Unidade 2: Planejamento de Gestão de Pessoas

- 2.1 Modelagem do Trabalho.
- 2.2 Desenhos de Cargos e Tarefas.

Unidade 3: Processos de Gestão de Pessoas

- 3.1 Agregar Pessoas.
- 3.2 Aplicar Pessoas.
- 3.3 Recompensar Pessoas.
- 3.4 Desenvolver Pessoas.
- 3.5 Manter Pessoas.
- 3.6 Monitorar Pessoas.

Unidade 4: Qualidade de Vida no Trabalho

- 4.1 Conceito de QVT.
- 4.2 Bem-estar no trabalho.
- 4.3 Saúde do trabalhador.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENATO, I. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações.** Barueri, SP: Manole, 2014.

PIMENTA, M. A. **Gestão de pessoas em turismo: comunicação, qualidade e sustentabilidade /** Maria Alzira Pimenta. - Campinas: Alínea, 2013.

TANKE, M. L. **Administração de recursos humanos em hospitalidade.** Tradução de Roberto Galman; Revisão Técnica de Celia Maria de Moraes Dias. - São Paulo: Cengage Learning, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BITENCOURT, C. **Gestão contemporânea de pessoas: novas práticas, conceitos tradicionais.** Porto Alegre: Bookman, 2010.

MARRAS, J. P. **Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico.** São Paulo: Saraiva, 2016.

LACOMBE, Beatriz Maria Braga; CHU, Rebeca Alves. Políticas e práticas de gestão de

peças: as abordagens estratégica e institucional. **RAE. Revista de Administração de Empresas**, v. 48, p. 25-36, 2008.

POWERS, Tom. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante**. São Paulo: Editora Atlas, 2004.

SNELL, Scott. **Administração de recursos humanos**. São Paulo: Cengage Learning, 2014.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
07539	Marketing de Serviços	5º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Introdução ao Marketing	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0
EMENTA				
Características dos serviços. Classificações em serviços. Composto de marketing ampliado para serviços: produto/serviço, preço, distribuição e localização, promoção, pessoas, processos, evidências físicas. Comportamento do consumidor em serviços. Inovação em serviços. Marketing de relacionamento. Falha e recuperação em serviços. Excelência em serviços.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
Unidade 1: Características dos serviços				
1.1 Conceituação e Definição de Marketing de Serviços.				
1.2 Intangibilidade, inseparabilidade, variabilidade e perecibilidade.				
Unidade 2: Composto de marketing em serviços				
2.1 Composto mercadológico aplicado a serviços.				
Unidade 3: Comportamento do consumidor em serviços				
3.1 Estágios de compra.				
3.2 Abordagens de mercado.				
3.3 Expectativas do cliente com serviços.				
3.4 Percepções dos clientes sobre serviços.				
Unidade 4: Marketing de relacionamento				
4.1 Conceitos básicos de marketing de relacionamento.				
4.2 Distorções na aplicação do marketing de relacionamento.				
4.3 Programas de relacionamento.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
WIRTZ, Jochen, HEMZO, Miguel A., LOVELOCK, Christopher. Marketing de Serviços: pessoas, tecnologia e estratégia , São Paulo, Saraiva, 2020.				

HOFFMAN, Douglas K. **Princípios de marketing de serviços**: conceitos, estratégias, casos. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

ZEITHAML, Valarie A. **Marketing de serviços**: a empresa com foco no cliente. Porto Alegre: AMGH, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BELCH, G. E. **Propaganda e promoção**: uma perspectiva da comunicação integrada de marketing. Porto Alegre: AMGH, 2014.

KOTLER, Philip. **Marketing de lugares**: como conquistar o crescimento de longo prazo na América Latina e no Caribe. São Paulo: Pearson, 2006.

HOYLE JR., Leonard H. **Marketing de eventos**: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições, São Paulo, Atlas, 2012.

GUARDANI, Fátima. **Gestão de marketing em hotelaria**. São Paulo, Atlas, 2006.

MORRISON, Alastair. M. **Marketing de hospitalidade e turismo**. São Paulo: Cengage, 2012.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101062	Hotelaria Hospitalar	5º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Introdução à hospitalidade	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		

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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Evolução histórica da Hotelaria Hospitalar.
- Hotelaria Hospitalar no Brasil.
- Conceitos básicos de hotelaria hospitalar.
- Hospitais & Hotéis: diferenças e semelhanças.
- Modalidades de hotéis de saúde: SPA, clínica geriátrica, residencial geriátrico, hotel para terceira idade, hotel médico, centros médicos, hospital hotel.
- O setor de hotelaria hospitalar, cargos e funções (gerente de hotelaria hospitalar).
- Recepção: layout, decoração, conforto, atendimento.
- Reservas.

- Governança: arrumação diferenciada do apartamento tendo os cuidados para evitar as infecções hospitalares.
- Programas de qualidade hospitalar e humanização hospitalar.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TARABOULSI, Fadi Antoine. **Administração de Hotelaria Hospitalar**: serviços aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia da informação. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

BOEGER, Marcelo Assad. **Gestão em Hotelaria Hospitalar**. 2ª ed. Editora Atlas, 2005

MORAES, Ornélio Dias de; CANDIDO, Indio; VIEIRA, Elenara Vieira de. **Hotelaria Hospitalar**: Um novo conceito no atendimento ao cliente da saúde. Caxias do Sul: Educs. 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRITO, L.F. de M.; BRITO, T.R.de M.; BUGANZA, C. **Segurança Aplicada às Instalações Hospitalares**. 3ª ed. São Paulo: Editora SENAC. São Paulo, 2003.

DUARTE, V.V. **Administração de Sistemas Hoteleiros** – Editora Senac, 1996

GODOI, Adalto Felix de. **Hotelaria Hospitalar e Humanização no Atendimento em Hospitais** – pensando e fazendo. Ícone Editora. São Paulo: 2004.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101063	Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem	5º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		

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).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- I - Sustentabilidade e responsabilidade socioambiental aplicadas aos meios de hospedagens
- II – Legislação ambientais e certificações ambientais
- III – Planejamento e implementação de Sistemas de Gestão Ambiental e das práticas sustentáveis.
- IV – Tendências na Hotelaria Sustentável e Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS).

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBIERI, José Carlos. **Gestão ambiental empresarial**: conceitos, modelos e instrumentos. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental**: responsabilidade social e sustentabilidade. 2. ed. rev. atual. São Paulo: Atlas, 2011.

DIAS, Reinaldo. **Marketing ambiental**: ética, responsabilidade social e competitividade nos negócios. São Paulo: Atlas, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DONAIRE, Denis. **Gestão ambiental na empresa**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

ESTY, Daniel C. **O verde que vale ouro**: como empresas inteligentes usam a estratégia ambiental para inovar, criar valor e construir uma vantagem competitiva. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

PHILIPPI JUNIOR, Arlindo; ROMÉRO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet. **Curso de gestão ambiental**. Barueri, SP: Manole, 2004.

SAVITZ, Andrew W. **A empresa sustentável**: o verdadeiro sucesso é lucro com responsabilidade social e ambiental. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. **ISO 14001 sistemas de gestão ambiental**: implantação objetiva e econômica. 4. ed. rev. ampl. São Paulo: Atlas, 2011.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101064	Alimentos e Bebidas em Meios de Hospedagem	5º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
				30/30

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 às técnicas de produção em alimentos e bebidas. Reaproveitamento dos alimentos. Controles, fluxograma e custos relacionados aos alimentos e bebidas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- I- Noções gerais sobre a origem da alimentação e restaurantes
- II- Caracterização, conservação e manuseio dos alimentos e bebidas
- III- Gestão da qualidade nos serviços de alimentos e bebidas
- IV- Sustentabilidade em alimentos e bebidas

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, C.A. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 2001[2010].

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e Bebidas**. São Paulo: SENAC, 2007.

TEICHMANN, I. **Cardápios**: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. **O que é Gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.
CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000.
FERNANDES, C. **Viagem gastronômica pelo Brasil**. São Paulo: SENAC, 2000.
FREUND, F.T. **Festas e Recepções**. São Paulo: SENAC, 2002.
PACHECO, A.O. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: Ed. SENAC, 1999.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
06497	LIBRAS I	5º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	II	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		

EMENTA

Fundamentos linguísticos e culturais da Língua Brasileira de Sinais - Libras. Desenvolvimento de habilidades básicas expressivas e receptivas em Libras para promover a comunicação entre seus usuários. Introdução aos Estudos Surdos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Definido pelo docente da disciplina.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte; MAURÍCIO, Aline Cristina L (org.). **Novo Deit-Libras**: dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira: baseado em linguística e neurociências cognitivas. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 2012.
QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira**: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.
SKLIAR, Carlos (org.). **A surdez**: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre, RS: Mediação, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HONORA, Márcia; FRIZANCO, Mary Lopes Esteves. **Livro ilustrado de língua brasileira de sinais**: desvendando a comunicação usada pelas pessoas com surdez. São Paulo: Ciranda Cultural, 2008.
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO ESPORTO. Secretaria de Educação Especial. **Educação especial**: a educação dos surdos. Brasília: MEC, SEESP, 1997.

QUADROS, Ronice Muller de. **O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa**. Brasília: MEC/SEESP, 2004.

SA, Nidia Regina Limeira de. **Cultura, poder e educação de surdos**. Manaus: Ed. da Universidade Federal do Amazonas, 2002.

6º Período

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
07540	Gestão Financeira	6º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0

EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)

Introdução a gestão financeira nas organizações. A interrelação das demonstrações contábeis e a gestão financeira. Gestão do capital de giro. Análise dos custos e despesas fixos e variáveis. Margem de contribuição, ponto de equilíbrio e análise custo-volume-lucro. Formação de preços de produtos e serviços. Administração do fluxo de caixa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: Introdução à Gestão Financeira

- 1.1 Os segmentos de Finanças.
- 1.2 A função financeira nas organizações.
- 1.3 O administrador financeiro.

Unidade 2: Gestão do Capital de Giro

- 2.1 Natureza e definições do capital de Giro.
- 2.2 Estratégias de administração do capital de giro.
- 2.3 Capital de Giro Líquido e Necessidade de Capital de Giro.
- 2.4 Ciclo Operacional, Econômico e Financeiro.

Unidade 3: Demonstrativos Contábeis

- 3.1 A relação entre a área contábil e financeira das organizações.
- 3.2 As principais demonstrações contábeis e sua utilização.
- 3.3 O Balanço Patrimonial.
- 3.4 O Demonstrativo de Resultados de Exercícios.

Unidade 4 Análise dos Custos e Despesas

- 4.1 Custos e Despesas.
- 4.2 Valores Fixos e Variáveis.
- 4.3 Margem de contribuição.
- 4.4 Análise do custo-volume-lucro.
- 4.5 Ponto de equilíbrio.

Unidade 5: Formação de preços de produtos e serviços

5.1 Formação do preço com base no custo.

5.2 Formação do preço com base no mercado.

Unidade 6: Administração do Fluxo de Caixa

6.1 Fundamentos do Fluxo de caixa.

6.2 Modelo de demonstrativo de fluxo de caixa.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRAGA, R. **Fundamentos e Técnicas de Administração Financeira**. São Paulo: Atlas, 1989.

GITMAN, L. J. **Princípios de administração financeira**. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2010.

SANTOS, E. O. **Administração financeira da pequena e média empresa**. 2.ed. – São Paulo: Atlas, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MATIAS, Alberto Borges. **Finanças Corporativas de Curto Prazo**. São Paulo: Atlas, 2014.

HOJI, Masakazu. **Administração financeira: uma abordagem prática**. São Paulo: Atlas, 2004.

PADOVEZE, Clóvis Luís. **Introdução à administração financeira: texto e exercícios**. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

ROSS, Stephen A. **Administração financeira: versão brasileira de corporate finance**. Porto Alegre: AMGH, 2015.

SANVICENTE, Antonio Zoratto. **Administração Financeira**. São Paulo: Atlas, 1914.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
07541	Empreendedorismo	6º		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0

EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)

Conceitos de empreendedorismo. Fatores restritivos e propulsores ao empreendedorismo. Características empreendedoras. Conceitos de inovação. Tipos de inovação. O papel econômico dos novos negócios. Atividade empreendedora como opção de carreira. Ferramentas de modelagem de negócios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: Conceitos de empreendedorismo

- 1.1 Quem é o empreendedor.
- 1.2 Características e comportamentos do empreendedor.
- 1.3 Empreendedor x empresário.

Unidade 2: Fatores restritivos e propulsores do empreendedorismo

- 2.1 Empreendedorismo por oportunidade.
- 2.2 Empreendedorismo por necessidade.
- 2.3 Educação empreendedora.

Unidade 3: Inovação

- 3.1 Conceitos de inovação.
- 3.2 Tipos de inovação.
- 3.3 Gestão da inovação.
- 3.4 Negócios inovadores.

Unidade 4: Ferramentas de modelagem de negócios

- 4.1 Mapa de empatia.
- 4.2 Lean Canvas.
- 4.3 Canvas BMG.
- 4.4 Plano de Negócios.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERNARDI, L. A. **Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas.** São Paulo: Atlas, 2012.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século XXI.** São Paulo: Elsevier, 2014.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios.** Rio de Janeiro: Atlas, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ATELJEVIC, Jovo. **Turismo e empreendedorismo.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Plano de negócios: seu guia definitivo.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

FARAH, O. E. **Empreendedorismo estratégico: criação e gestão de pequenas empresas.** São Paulo: Cengage Learning, 2015.

HISRICH, Robert D. **Empreendedorismo.** Porto Alegre: AMGH, 2014.

SCARAMUZZA, Bruno César. **Plano de negócios e empreendedorismo.** São Paulo: Pearson, 2009.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101065	Projetos em Meios de Hospedagem	6º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Metodologia da Pesquisa II	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
				50/10
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>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.</p>				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
<p>I – Construção de Projetos como estratégia de planejamento operacional em meios de hospedagens II – Noções de Planejamento e Gestão de Projetos aplicados à Hotelaria III – Viabilidade legal, socioeconômica e financeira de projetos e análise de riscos IV – Etapas de construção de projetos básicos para o mercado hoteleiro.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
BOULLON, R.C. Planejamento do espaço turístico . Tradução de Josely Vianna Baptista. Bauru, SP: EDUSC, 2002.				
DIAS, Reinaldo. Planejamento do turismo : política e desenvolvimento do turismo no Brasil. São Paulo: Atlas, 2003.				
BARRETTO, M. Planejamento e organização em turismo . Campinas: Papyrus, 1991.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
BRAGA, D. C. Planejamento turístico : teoria e prática. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.				
BENI, M. C. Política e planejamento de turismo no Brasil . São Paulo: Aleph, 2006.				
MCINTOSH, R.W.; GOELDNER, C. R.; RICHIE, J.R. B. Turismo : princípios, práticas e filosofias. 8. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.				
MOLINA, S., Rodriguez, S. Planejamento Integral do Turismo : um enfoque para a América Latina. Bauru: Edusc, 2001.				
RUSCHMANN, D. Turismo e Planejamento Sustentável : a proteção do meio ambiente. Campinas: Papyrus, 1999.				

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101066	Governança em Meios de Hospedagem I	6º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ E CO-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	

Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
				50/10
EMENTA				
<p>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. Rouparia de andar. Postura ética do profissional.</p>				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
<p>I- Definição do serviço de governança; II- Planejamento, organização, supervisão e controle do setor III- Operacionalização do setor IV- Segurança no trabalho e postura ética na atuação profissional</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003. POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Editora Atlas, 2004. VIERA, Elenara Viera de. Camareira de hotel. Canoas, RS: Ed. Ulbra, 2012.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>BOEGER, Marcelo Assad. Gestão em hotelaria hospitalar. São Paulo: Atlas, 2008. CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2016. CAVASSA, César Ramírez. Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção. São Paulo: Roca, 2001. DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: EdUCS, 2010. SLOMSKI, Valmor et al. Governança corporativa e governança na gestão pública. São Paulo: Atlas, 2008.</p>				

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10966	Cerimoniais, ritualidades e protocolos	6º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60h	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		

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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1: Abordagens conceituais

- I - Rotinas e cenários protocolares, ritualísticos e cerimoniais
- II - Representação e dramaturgia social
- III - Habitus e campos
- IV - Relação estrutura e agência; indivíduo e sociedade

UNIDADE 2: Micropolíticas e eventos

- I - Gerenciamento do self e tecnologias do cuidado de si
- II - Distinção social e produção da diferença
- III - Ação social e economia do esperado
- IV - Relações sociais e obrigatoriedades

UNIDADE 3: Rotinas ritualísticas, cerimoniais e protocolos

- I - Tipos de protocolos: estilos, tempo, duração, ocasião, público
- II - Expectativas, comportamentos e desvios
- III - Resolução de conflitos eminentes, controvérsias, problemas em relação à informação, recursos e serviços
- IV - Protocolos e cerimoniais diplomáticos

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ANDRADE, Renato Brenol. **O Cerimonial nas empresas: facilidades para o dia-a-dia**. Brasília: e/e, 2002.
- BETTEGA, Maria Lúcia. **Eventos e Cerimonial** – Simplificando as ações. São Paulo: EDUSC, 2001.
- BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Editora Bertrand, 1989.
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp, 2007
- FOUCAULT, M. **O governo de si e dos outros**. São Paulo: WMF Martins Fonte, 2010.
- GOFFMAN, Erving. **A representação do eu na vida cotidiana**. Petrópolis, RS: Vozes, 2013.
- LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. São Paulo: Editora Contexto, 2010.
- LOPES, Carlos. **Cooperação e Desenvolvimento Humano**. A agenda emergente para o novo milênio. São Paulo: Editora UNESP, 2005
- MARCOVITCH, Jacques (Org.). **Cooperação Internacional: Estratégia e Gestão**, São Paulo: EDUSP, 1994.
- OLIVEIRA, J. B. **Como promover eventos: cerimonial e protocolo na prática**. São Paulo: Madras, 2005.
- SALGADO, Paulo Regis. **Protocolo, cerimonial e etiqueta em eventos: uma prática ao alcance de todos**. São Paulo: Paulus, 2010.
- SAHLINS, Marshall. **Ilhas da história**. São Paulo: Zahar, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, Paulo Roberto. **MERCOSUL: fundamentos e perspectivas**. São Paulo: LTR, 1988.

AZZOLLIN, Maria Lisabéte Terra. **Cerimonial universitário: instrumento de comunicação**. Maringá: Ed. da Universidade Estadual de Maringá, 2010.

GOMES, Sara. **Guia do Cerimonial: do trivial ao formal**. São Paulo: LGE, 2003.

GROS, Frédéric. **A coragem da verdade**. São Paulo: Parábola, 2004.

LUZ, Olenka Ramalho. **Cerimonial empresarial**. São Paulo: Saraiva, 2012.

MAUSS, Marcel. **A expressão obrigatória dos sentimentos**. In: **Marcel Mauss: antropologia**. São Paulo: Ática, 1979, p. 147-153.

TOMMY, Francisco. **Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
06779	Culturas de língua espanhola para as hospitalidades	6º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ E CO-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Espanhol Instrumental para as Hospitalidades I e Espanhol Instrumental para as Hospitalidades II	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
2	30	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		30		

EMENTA

Conhecimento das culturas de língua espanhola, considerando expressões populares da Espanha, América Latina e Guiné Equatorial.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Hibridismo cultural.
- El español hablado y las variedades del español: el contexto americano.
- O português como língua independente.
- Acentos de la lengua española; Peninsular; Norteamericano; Centroamericano; Porteño y otros;
- Expressões culturais da Galícia, do País Vasco, da Catalunha, da Andalucía.
- Os santos populares na América Latina: (Gauchito gil, Jesus Malverde, La Santa Muerte e outros).
- A cultura moura presente na Península Ibérica.
- As culturas andinas; Ollantay.
- Festas populares no mundo hispânico: la tomatina de Buñol; La fiesta de las flores en Colombia; La fiesta de la Vendimia
- O dia dos mortos;
- O Inti Raymi, a festa do sol.
- Turismo religioso: o caminho de Santiago
- O México pré-hispânico e a influência na cultura popular contemporânea.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COTO, Manuela E.; VALDERRAMA, Yolanda F. **El componente cultural en la clase de E/LE**. Madrid: Edelsa, 2006.
RULFO, Juan. **El llano en llamas**. Madrid: Cátedra, 2014.
SEGOVIANO ROSENBLUM, Sabine. **Descubre Argentina**: un viaje cultural al mundo hispano. Barcelona: Difusión, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CERVANTES SAAVEDRA, Miguel de. **O engenhoso fidalgo D. Quixote de La Mancha**. São Paulo: Ed. 34, 2016.
CERVANTES SAAVEDRA, Miguel de. **O engenhoso fidalgo D. Quixote de La Mancha (v2)**. São Paulo: Ed. 34, 2016.
FUENTES, Carlos. **Cuerpos y ofrendas**. Madrid : Alianza, 2004.
GARCÍA MÁRQUEZ, Gabriel. **Cien años de soledad**. Buenos Aires : Debolsillo, 2014.
GORRITI, Juana Manuela. **Contos**. Organização Arthur Emílio Alarcon Vaz, Daniele Corbetta Piletti, Joselma Noal. São Paulo : LiberArs, 2017.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
06498	LIBRAS II	6º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	06497 - LIBRAS I	Semestral	II	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		

EMENTA

A Língua Brasileira de Sinais - Libras: características básicas da fonologia. Emprego das Libras em situações discursivas formais: vocabulário, morfologia, sintaxe e semântica. Prática do uso de Libras em situações discursivas mais formais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Definido pela docente da disciplina.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GESSER, Audrei. **Libras? Que língua é essa?**: crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.
QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira**: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.
QUADROS, Ronice Müller de. **Estudos da língua brasileira de sinais**. Florianópolis: Insular, 2014

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HONORA, Márcia; FRIZANCO, Mary Lopes Esteves. **Livro ilustrado de língua brasileira de sinais:** desvendando a comunicação usada pelas pessoas com surdez. São Paulo: Ciranda Cultural, 2008.

CESSER, Audrei. **O ouvinte e a surdez:** sobre ensinar e aprender a libras. São Paulo: Parábola, 2012.

QUADROS, Ronice Muller de; SCHMIEDT, Magali L. P. **Ideias para ensinar português para alunos surdos.** Brasília: MEC: Secretaria de Educação Especial, 2006.

SACKS, Oliver. **Vendo vozes:** uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia de Bolso, 2010.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101070	Estética e comensalidade	6º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
				50/10
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.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
<ul style="list-style-type: none"> - O que é comensalidade? - Origem e significados da mesa - Etiqueta à mesa e a arte de receber - Arrumação da mesa. Mise-en-place completa - Tipos de serviços à mesa - Enxoval de Mesa Posta - Montagem de Mesas Completas (social e corporativo) - Montagem café da manhã - Refeições de negócios - Decoração de Mesa - Estilos de Decoração - Mesas e ambientes temáticos (Natal, Ano novo, páscoa, dia dos namorados, regionais, etc.) 				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
MARCHESI, G.; VERCELLONI, L. A mesa posta: história estética da cozinha. São Paulo: SENAC, 2010.				
POSSAMAI, A. M. P.; PECCINI, R. Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul: EDUCS, 2011.				

FLADRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2ª. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.
BORGES, A. M. D. B. **Comensalidade**: a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade. XXXIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação. Caxias do Sul: [s.n.]. 2010.
BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10994	Turismo e Práticas de Consumo	6º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0

EMENTA

História, aspectos conceituais e tipologias sobre o comportamento do turista. Teorias sobre motivação, experiência e comportamento do consumidor. Conceitos e modelos analíticos sobre o processo de decisão de compra no turismo. Motivações de viagens e experiências dos consumidores. Aspectos da oferta, demanda turística e segmentação de destinos turísticos. Psicologia do turismo, sociedade do consumo e satisfação em viagens. O perfil dinâmico do consumidor em turismo mediado pelas tecnologias. Qualidade dos serviços turísticos e reputação. Tendências nacionais e internacionais do mercado de viagens.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

I – História, aspectos conceituais e tipologias sobre o comportamento do turista.
II - Motivações de viagens e experiências dos consumidores
III - Psicologia do turismo, sociedade do consumo e satisfação em viagens.
IV - O perfil dinâmico do consumidor em turismo mediado pelas tecnologias.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BAUDRILLARD, Jean. **A Sociedade de Consumo**. São Paulo: Rocco, 1990.
SWARBROOKE, John.; HORNER, Susan. **O comportamento do consumidor no turismo**. São Paulo: Aleph, 2002.
ROSS, Glenn. **Psicologia do Turismo**. São Paulo: Contexto, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAUMAN, Z. **Vida para consumo**: A transformação das pessoas em mercadoria. 1. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.
CANCLINI, N.G. **Consumidores e cidadãos**: conflitos multiculturais da globalização. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1995.
MOWEN, John C.; MINOR, Michael. **Comportamento do consumidor**. São Paulo: Prentice Hall, 2003.

SILVA, Fernando Brasil. **A Psicologia dos Serviços em Turismo e Hospitalidade**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.
SOLOMON, Michael R. **O comportamento do consumidor**: comprando, possuindo e sendo. 9. ed. Porto Alegre: Bookman, 2011.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
07542	Gestão de Pessoas II	6º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Gestão de Pessoas	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0
EMENTA				
Administração de cargos e salários. Gestão de benefícios, recrutamento e seleção e Novas tecnologias e Recursos. Política e estratégias em recursos humanos. Desenvolvimento de técnicas relacionadas a treinamento, equipe, criatividade. Novas relações de trabalho. Desenvolvimento em Gestão de Pessoas. Rotinas e Registros Trabalhistas. Aspectos atuais, novidades e tendências em gestão de pessoas.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
Unidade 1: Subsistema de Recrutamento e Seleção				
1.1 Recrutamento: Importância; Planejamento; Tipos de Recrutamento.				
1.2 Seleção: Importância; Formas de Seleção;				
Unidade 2: Subsistema de Capacitação de Pessoas				
2.1 Treinamento: Importância; Levantamento das necessidades de treinamento; Formas de Treinamento.				
2.2 Desenvolvimento: Plano de Carreira; Importância e formas de Desenvolver pessoas nas organizações.				
Unidade 3: Subsistema de Manutenção de Pessoas				
3.1 Remuneração e benefícios.				
3.2 Higiene e segurança no trabalho.				
3.3 Qualidade de vida no trabalho.				
3.4 Motivação no ambiente de trabalho.				
3.5 Rotinas e registros trabalhistas.				
Unidade 4: Cenários: novidades e tendências em Gestão de Pessoas				
4.1 Influência da Globalização na Gestão de Pessoas.				
4.2 Influência da tecnologia na Gestão de Pessoas.				
4.3 Novas formas de trabalho (home office; teletrabalho; híbrido; etc.)				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas : o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Barueri, SP: Manole, 2014.				

PIMENTA, M. A. **Gestão de pessoas em turismo: comunicação, qualidade e sustentabilidade** / Maria Alzira Pimenta. - Campinas: Alínea, 2013.

TANKE, M. L. **Administração de recursos humanos em hospitalidade**. Tradução de Roberto Galman; Revisão Técnica de Celia Maria de Moraes Dias. - São Paulo: Cengage Learning, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BITENCOURT, C. **Gestão contemporânea de pessoas: novas práticas, conceitos tradicionais**. Porto Alegre: Bookman, 2010.

DUTRA, A. **Gestão estratégica de pessoas: livro didático**. Palhoça, SC: UnisulVirtual, 2014.

RODRIGUES, D. F. **Aspectos comportamentais da gestão de pessoas** / Denize Ferreira Rodrigues, Maria Elizabeth Pupe Johann, Neisa Maria Martins da Cunha; Coordenado por Ivanildo Izaías de Macêdo. Rio de Janeiro: FGV, 2007.

SILVA, M. M. **Gestão de pessoas**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

SNELL, S. **Administração de recursos humanos**. Scott Snell, George Bohlander; tradução Maria Lúcia G. Leite Rosa, Solange Aparecida Visconti. - São Paulo: Cengage Learning, 2014.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101067	Sociologia da Fronteira	6º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		

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. Refletir sobre a temática dos direitos humanos de forma interdisciplinar e sua relação com a fronteira.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: A sociologia e a fronteira

- 1.1. A fronteira como fenômeno social.
- 1.2. As três explicações sociológicas básicas (luta de classes, divisão social do trabalho e processo de racionalização). Os processo transterritoriais.
- 1.3. A hospitalidade e os territórios de fronteira.

Unidade 2: A globalização e a construção da identidade

- 2.1 Globalização e identidade.
- 2.2 Processos de classificação simbólicas e fronteiras.
- 2.3 A hospitalidade, globalização e identidade.

Unidade 3: Transteritorialidade e a relação o eu e o nós

- 3.1 O Trocas fronteiriças.
- 3.2 O nativo e o estrangeiro.
- 3.3 A hospitalidade e a transterritorialidade.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BORDIUE, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.
 CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. São Paulo: Paz e Terra, 2000.
 HOBBSBAWM, Eric J. **Globalização, democracia e terrorismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.
 SIMMEL, Georg. **Sociologia**. Milão, Meltemi, 2018

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAUMAN. Z. **Estranhos à nossa porta**. Traduzido por Carlos Alberto Medeiros. Jorge Zahar Editor, 2017.
 ELIAS, Norbert. **Introdução à sociologia**. Lisboa: Edições 70, 2008
 GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.
 LIPOVETSKY, Gilles; SERROY, Jean. **A cultura-mundo: resposta a uma sociedade desorientada**. São Paulo: Cia das Letras, 2011.
 HAESBAERT, R. **O Mito da desterritorialização: do fim dos territórios à multiterritorialidade**. Rio de Janeiro: bertrand Brasil, 6 ed. 2011.
 RAFFESTIN, Claude. **A ordem e a desordem ou os paradoxos da fronteira** In: Oliveira, T.C.M Territórios sem limites, Campo Grande/MS, Ed, UFRJ, 2005
 REIS. Tatiane. **O Estudo da hospitalidade no território de fronteira: análise da produção do seminário internacional de turismo de fronteira- FRONTUR**
 SANTOS, Milton; SILVEIRA, María Laura. **Território e Sociedade no início do século 21**. Rio de Janeiro: Record, 2001.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101068	Tópicos em Pesquisa Científica	6º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0

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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

I – Redação Científica e Normas da ABNT.
 II - Modalidades de Trabalhos Científicos.
 III - Pesquisa Aplicada ao Turismo, Hotelaria e Eventos.
 IV - Boas práticas e divulgação científica.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica**: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.
 MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2010.
 SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CENTENO, Rogelio Rocha. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo**: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.
 FERRAREZI JUNIOR, Celso. **Guia do trabalho científico**: do projeto à redação final: monografia, dissertação e tese. São Paulo: Contexto, 2013.
 NASCIMENTO, Luiz Paulo do. **Elaboração de projetos de pesquisa**: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
 SCHLÜTER, Regina G. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2005.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
06778	Leitura e produção de textos em espanhol para as hospitalidades	6º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Espanhol Instrumental para as Hospitalidades I e Espanhol Instrumental para as Hospitalidades II	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
2	30	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		30		

EMENTA

Leitura e produção de textos em espanhol com recorte voltado para o uso instrumental no âmbito das hospitalidades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- A construção da linguagem visual;
- Articulação texto-imagem;
- Ordenamento de ideias;
- Mapas conceituais;
- A arquitetura da frase.
- Limitação de incisos, cortes e junções.
- Estrutura do texto;
- Seleção sintática;
- Ordenamento e posição.
- A escrita inclusiva;
- Escolha lexical;
- Níveis de formalidade;
- A informalidade;
- A produção visual: folders, anúncios no Instagram, a linguagem do Twitter, o apelo imagético;
- O texto não-verbal.

- A legibilidade
- Os processos de composição;
- A linguagem inclusiva de gênero como política linguística;

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA FILHO, José Carlos P. de. **Dimensões comunicativas no ensino de línguas**. Campinas: Pontes, 2008.

BERLINER, Claudia. BRANDÃO, Eduardo. STAHEL, Monica. **Señas**: diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. São Paulo : Martins Fontes, 2013.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. Asociación de Academias de la Lengua Española. **Ortografía de la lengua española**. Madrid: Real Academia Española, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COTO, Manuela E.; VALDERRAMA, Yolanda F. **El componente cultural en la clase de E/LE**. Madrid: Edelsa, 2006.

AMAL, Carmen. **Escribe en español**. Madrid :Sociedad General Española de Librería, 2010..

RODRÍGUEZ, María. **Leer en español**: ejercicios de comprensión lectora. Madrid : Sociedad General Española de Librería, 2006.

MARTÍ SANCHEZ, Manuel. **Construcción e interpretación de discursos y enunciados**: los marcadores. Madrid : Edinumen, 2004.

GÓMEZ DE SILVA, Guido. **Breve diccionario etimológico de la lengua española**. México : Fondo de Cultura Económica, 1998.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10620	Meio de Hospedagem II	6º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		
EMENTA				
Planejamento e organização de serviços em meios de hospedagem. A empresa hoteleira. Gerenciamento de apartamentos. Planejamento e instalações dos serviços de hospedagem. Organização e supervisão dos serviços de hospedagem. Gestão de serviços de hospedagem. Operacionalização de setores: recepção, reservas, comercialização, governança, cozinha, alimentos e				

bebidas, eventos, recreação e lazer, custos hoteleiros, sistemas informatizados. Avaliação da satisfação dos clientes quanto à qualidade dos produtos e serviços de hospedagem prestados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Definido pela docente da disciplina.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, N.; DE BRITO, P. L.; JORGE, W. E. **Hotel**: planejamento e projeto. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

CASTELLI, G. **Gestão hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2016.

CÂNDIDO, I.; VIEIRA, E. V. **Gestão de hotéis**: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EducS, 2003. (Coleção Hotelaria)

CAON, M. **Gestão estratégica de serviços de hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2008.

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: EDUSC, 2003.

CAVASSA, R. C. **Hotéis**: gerenciamento, segurança e manutenção. São Paulo: Roca, 2001.

DAVIES, C. A. **Manual de hospedagem**: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007

LUNKES, R. J.; ROSA, F. S. **Gestão hoteleira**. Curitiba: Juruá, 2012.

PETROCCHI, M. **Hotelaria**: planejamento e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BONDFATO, A. C. **Desenvolvimento de hotéis**: estudos de viabilidade. São Paulo: SENAC, 2013.

CAMPOS, L. C. A. M.; GONÇALVES, M. H. B. **Introdução a turismo e hotelaria**. Rio de Janeiro: SENAC, 1999.

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

RICCI, R. **Hotel**: gestão competitiva no século XXI: ferramentas práticas de gerenciamento aplicadas à hotelaria. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.

VIEIRA, E. V.; CÂNDIDO, I. **Recepcionista de hotel**. Canoas: Ed. ULBRA, 1996.

VIEIRA, E. V. **Camareira de hotel**. Canoas: Ed. Ulbra, 2012.

ZANELLA, L. C. **Sistema de custos em hotelaria**. Canoas, RS: Editora da ULBRA, 1996.

YÁZIGI, E. **A pequena hotelaria e o entorno municipal**: guia de montagem e administração. São Paulo: Contexto, 2000.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10978	Corpo, relações de gênero e sexualidade	6º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0
EMENTA				

Corpo como materialidade sociocultural e sujeito no mundo. Gênero e sexualidade nas relações de saber/poder e como forma de constituição das inteligibilidades do mundo social. Gênero e sexualidade em perspectiva pós-estruturalista, relacional, interseccional, dos marcadores sociais da diferença, das relações de poder e nas transformações da diferença em desigualdade. Políticas da sexualidade, das identidades, da intimidade, relações de gênero na dicotomia público/privado e natureza/cultura.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1: Fundamentos e conceitos

- I - Conceituando sexo e gênero
- II - Gênero e relações de poder
- III - Gênero em perspectiva interseccional
- IV - Corpo e políticas da sexualidade

UNIDADE 2: Corpo e intersubjetividades

- I - Corpo, identidade e processos de subjetivação
- II - Corpo, gênero e marcadores sociais da diferença
- III - Corpo na dicotomia público/privado; natureza/cultura
- IV – Necrobiopolíticas

UNIDADE 3: Relações de gênero

- I - Dominação, patriarcado, violência e desigualdade de gênero
- II - Precariedades e cidadanias LGBTQIA+
- III - Estudos das normatividades
- IV - Teoria queer: estudos trans, travestis e transviados
- V - Estudo das masculinidades

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BENTO, Berenice. **Transviad@s**: gênero, sexualidade e direitos humanos. Salvador: EDUFBA, 2017.
- BUTLER, Judith. **Problemas de gênero**: feminismo e subversão da identidade. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2013.
- SCOTT, Joan. **Gênero**: uma categoria útil de análise histórica. Educação e Realidade, v. 16, n. 2, p. 5-22, jul/dez, 1990.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- FOUCAULT, Michel. **História da Sexualidade 1**: A vontade de saber. São Paulo: Edições Graal, 2010.
- HARAWAY, Donna. **Saberes localizados**: a questão da ciência para o feminismo e o privilégio da perspectiva parcial. cadernos pagu, v. 5, p. 7-41, 1995.
- LOURO, Guacira Lopes (Org.). **O corpo educado**: pedagogias da sexualidade. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.
- MEYER, Dagmar Estermann. **Gênero e educação**: teoria e política. In: LOURO, Guacira Lopes; NECKEL, Jane Felipe; GOELLNER, Silvana Vilodre (Orgs.). **Corpo, gênero e sexualidade**: um debate contemporâneo na educação. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.
- MISKOLCI, Richard. **Teoria Queer e Sociologia**: um desafio da política da normalização. Sociologias, Porto Alegre, ano 11, n. 21, p. 150-182, jan.-jun. 2009.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10993	Turismo e Patrimônios	6º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0
EMENTA				
<p>Discute questões pertinentes ao campo de estudo do patrimônio. Enfatiza o patrimônio no Brasil, o processo de criação e consolidação dos organismos de proteção ao patrimônio. Aborda os debates inerentes à preservação, proteção, conservação e gestão de bens culturais e as interfaces entre patrimônio, memória, cultura, identidade e turismo, todos sob as bases da história e diversidade cultural da sociedade brasileira. Gentrificação dos espaços turísticos. Educação Patrimonial para o turismo.</p>				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
A ser definido pelo docente da disciplina.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>DIAS, Reinaldo. Turismo e patrimônio cultural: recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Editora Saraiva, 2006.</p> <p>CAMARGO, Haroldo Leitão. Patrimônio histórico e cultural. São Paulo: ALEPH, 2002.</p> <p>CHOAY, Françoise. A alegoria do patrimônio. São Paulo: Estação Liberdade: UNESP, 2006.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>D'ANTONA, Álvaro. Turismo e patrimônio cultural. São Paulo: Contexto, 2009.</p> <p>COSTA, Flávia Roberta. Turismo e patrimônio cultural: interpretação e qualificação. São Paulo: Editora Senac; Edições Sesc SP, 2009.</p> <p>FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (org.). Turismo e patrimônio cultural. São Paulo: Contexto, 2009.</p> <p>LEMOS, Carlos A. C. O que é patrimônio histórico. São Paulo: Brasiliense, 2000.</p> <p>PORTUGUEZ, Anderson Pereira. Turismo, memória e patrimônio cultural. São Paulo: Roca, 2004.</p>				

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10984	Consumo e Cultura Material	6º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		

EMENTA

O consumo para além da noção do suprimento das necessidades básicas ou das regulações do mercado, mas como atividade constituinte dos modos de viver contemporâneos, ação ao mesmo tempo concreta, simbólica, econômica e ritualística. O consumo implica o acesso ou a interdição às cidadanias possíveis, impacta as sociabilidades, os projetos de subjetivação e os modos de viver. Através dele, as hierarquias sociais são demarcadas e estabelecidas e os sujeitos e coletividades são decodificados em valores (econômicos e morais). Esse processo resulta na distribuição desigual de acesso a objetos, bens, territórios, recursos e serviços e impacta diretamente nas formas de construção e manutenção das inteligibilidades da vida social.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: Abordagens conceituais

- 1.1 Consumo e cultura material
- 1.2 Consumo e ritualidade
- 1.3 Consumo e distinção social
- 1.4 Consumo, vínculos e identidades (individuais e coletivas)

Unidade 2: Questões contemporâneas

- 2.2 Moralização dos pobres
- 2.3 Rituais de consumo e totemismo contemporâneo
- 2.4 Consumo, propaganda e estilos de vida
- 2.5 Consumo e cidadania: dilemas da modernidade

Unidade 3: Trajetórias sociais

- 3.1 A vida social dos objetos
- 3.2 Cultura material e memória social
- 3.4 Consumo, imagens e circulação
- 3.3 Produção, circulação e consumo

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Collin (orgs.). **Cultura, consumo e identidade**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.
- BOURDIEU, Pierre. **A Distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.
- CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: artes do fazer**. Petrópolis: Vozes, 2014.
- DOUGLAS, Mary.; ISCHERWOOD, (2004). **O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2004.
- MILLER, Daniel. Consumo como cultura material. **Horizontes Antropológicos**, v. 13, p. 33-63, 2007.
- MILLER, Daniel. **Trecos, troços e coisas: estudos antropológicos sobre a cultura material**. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.
- SAHLINS, Marshall. **Cultura e Razão Prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- APPADURAI, Urjan. **A vida social das coisas**. As mercadorias sob uma perspectiva cultural. Niterói: Editora da UFF, 2010.
- BARBOSA, Livia. **Sociedade do Consumo**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.
- CAMPANELLA, Bruno.; BARROS, Carla. **Etnografia e consumo midiático: Novas tendências e desafios metodológicos**. Rio de Janeiro: E-papers, 2016.
- SARTI, Cynthia Andersen. **A família como espelho: um estudo sobre a moral dos pobres**. São Paulo: Cortez, 2011.
- SLATER, Don. **Cultura de Consumo & Modernidade**. São Paulo: Nobel, 2002

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10983	Antropologia Cultural	6º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0
EMENTA				
<p>Como uma das dimensões da Antropologia, a Antropologia Cultural estuda a cultura como uma teia de significados. Estudo da complexidade simbólica da vida social. Produção da cultura por agentes humanos e não humanos e a produção simbólica da vida social. Pesquisa de campo com enfoque na descrição etnográfica.</p>				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
<p>UNIDADE 1: Fundamentos da Antropologia Cultural I - Fundamentos teóricos da Antropologia Cultural II - Cultura e Etnocentrismo III - Símbolos e Interpretação Cultural</p> <p>UNIDADE 2: Metodologia etnográfica I - Princípios do conhecimento etnográfico II - Trabalho de campo, observação participante III - Diário de campo, imponderáveis e descrição etnográfica IV - Escrita da cultura e dilemas éticos</p> <p>UNIDADE 3: Magia, ritos, rituais e cerimônias I - Estrutura e teoria geral da magia e dos rituais II - Fundamentos dos ritos e cerimônias III - Rituais e produção simbólica da vida social</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>GEERTZ, Clifford. A Interpretação das Culturas. RJ: LTC - Livros Técnicos e Científicos Editora SA, 1973.</p> <p>LAPLANTINE, François. Aprender Antropologia. São Paulo: Brasiliense, 2012.</p> <p>MALINOWSKI, Bronislaw. Os Argonautas do Pacífico Ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 1978.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>DAMATTA, Roberto. Relativizando: uma introdução à Antropologia Social. Rio de Janeiro: Rocco, 2010.</p> <p>FONSECA, Claudia. Quando cada caso NÃO é um caso. Pesquisa etnográfica e comunicação. Revista Brasileira de Educação, n. 10, p. 58-78, jan.-fev. 1999.</p>				

PEIRANO, Mariza. **Etnografia não é método**. Horizontes antropológicos, Porto Alegre, v. 20, n. 42, p. 377-391, 2014.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura - Um Conceito Antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor Ltda, 1997.

MARCUS, George. **A escrita da cultura**. Poética e política da etnografia. Rio de Janeiro: Ed. UERJ; Papeis Selvagens Edições, 2016.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO	
101069	Tópicos Especiais I	6º	
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO
Optativa	Não	Semestral	I
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA	

04	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		

EMENTA

Discussão sobre questões emergentes associadas ao mercado de atuação profissional. Diálogo interdisciplinar com a área.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Definido pelo docente da disciplina

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (3 básicas)

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000.

DIAS, Reinaldo. **Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade**. Campinas, SP: Editora Alínea, 2006.

DORNELAS, José; SPINELLI, Stephen; ADAMS, Robert. **Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século XXI**. São Paulo: Elsevier, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (5 complementares)

YÁZIGI, Eduardo. **A pequena hotelaria e o entorno municipal: guia de montagem e administração**. São Paulo: Contexto, 2000.

RICCI, Renato. **Hotel: gestão competitiva no século XXI ferramentas práticas de gerenciamento aplicadas à hotelaria**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.

VIERA, Elenara Viera de. **Desperdício em hotelaria: soluções para evitar**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2004.

LEVIN, Jack. **Estatística para ciências humanas**. São Paulo: Pearson, 2012.

TROTT, Paul. **Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos**. Porto Alegre: Bookman, 2012.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO
--------	------------	---------

10975	Políticas Públicas e Legislação em Eventos	6º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0
EMENTA				
<p>O papel do Estado no incentivo às atividades turísticas e da hospitalidade. A incorporação às políticas e práticas governamentais em eventos, hotelaria e turismo. Legislação e atos governamentais na realização de eventos, hotelaria e turismo. A regulamentação no exercício profissional, físico e jurídico, das atividades ligadas ao setor eventos, hotelaria e turismo. As relações contratuais entre prestadores de serviço e artistas pelo poder público e privado. Atuação Ética e Profissional no setor eventos, hotelaria e turismo. Introdução à política pública de cultura e à Lei de Incentivo Fiscal. Direitos Autorais. Autorizações necessárias para realização de eventos públicos. Lei do silêncio: regulamentação dos horários e volumes sonoros de casas noturnas. Princípios e regulamentações trabalhistas relacionados aos profissionais de eventos, hotelaria e turismo.</p>				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
<p>UNIDADE I: Aspectos teóricos da formação social brasileira I - Constituição de 1988 II - Democracia: Direitos Constitucionais e a Falsa Democracia III - Políticas Públicas e Desenvolvimento Social.</p> <p>UNIDADE 2: Regulamentos I - Sistema de Turismo Brasileiro Plano Nacional de Turismo Lei Geral do Turismo II – Regulamentação do setor de eventos no Brasil: Associações e Entidades de Classe do Setor CADASTUR: Regulamentação Profissional do Setor de Eventos III – Código de ética dos profissionais e empresas de eventos IV - Leis de Incentivo à Cultura (Lei Rouanet); Lei Aldir Blanc I; Lei Aldir Blanc II (FUNDEB DA CULTURA); Lei de Direitos Autorais e Propriedade Intelectual; Direito Autoral nas redes sociais digitais.</p> <p>UNIDADE 3: Contratos e contratações I - Lei de Contratos e Licitações II- Introdução à Legislação Trabalhista: Direitos do Trabalhador Direitos dos Consumidores e Contratos de Prestação de Serviços - PROCON III Ética e eventos</p>				
BIBLIOGRAFIA				
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA MATIAS, Marlene. Organização de eventos. São Paulo: Manole, 2013.</p> <p>SILVA, Luciana Padilha. A responsabilidade civil nos contratos de turismo em face ao código de defesa do consumidor. Rio de Janeiro: Renovar, 2005.</p> <p>WATT, David. Gestão de eventos em lazer e turismo. Porto Alegre, Bookman, 2007.</p>				

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

NORAT, Markus Samuel Leite. **Direito do consumidor**. São Paulo: Edijur, 2014.

CAVALIERI, FILHO, Sérgio. **Programa de responsabilidade civil**. São Paulo: Malheiros, 2005.

GOMES, Orlando. **Obrigações**. Rio de Janeiro: Forense, 2004.

PINTO, Marcos Nieto. **Manual de direito aplicado ao turismo**. Campinas, SP: Papyrus, 2001.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10969	Meio Ambiente, Sustentabilidade e Sociedade	6º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0

EMENTA

O impacto da globalização da sociedade capitalista no meio ambiente. A relação intrínseca entre meio ambiente e sociedade em uma perspectiva de desenvolvimento sustentável. A relação de sinergia entre o meio ambiente e as atividades referentes a produção de eventos, e aos setores da hotelaria e do turismo. A conexão entre as construções e vivências culturais e a sustentabilidade ambiental.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1: Construção do itinerário de aula e panorama geral

- I - Apresentação/consolidação plano de ensino
- II - Panorama geral sobre Capitalismo, meio ambiente e sustentabilidade

UNIDADE 2: Meio ambiente sociedade

- I - A relação sociedade x natureza
- II - A multidimensionalidade do desenvolvimento sustentável

UNIDADE 3: Hospitalidade e meio ambiente

- I - A relação multifacetada entre turismo e meio ambiente
- II - Os impactos do turismo e da atividade hoteleira no meio ambiente

UNIDADE 4: Cultura e sustentabilidade ambiental

- I - A sustentabilidade e a responsabilidade social com o meio ambiente
- II - Sustentabilidade, extrativismo e desenvolvimento

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CORRÊA, Maria Laetitia.; PIMENTA, Solange Maria.; ARNDT, Jorge Renato Lacerda. **Turismo, sustentabilidade e meio ambiente: contradições e convergências**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2009.

DILGER, Gerhard; LANH, Miriam; FILHO, Jorge Pereira (Orgs.). **Descolonizar o imaginário: Debates sobre o pós-extratativismo e alternativas ao desenvolvimento**. São Paulo: Fundação Rosa Luxemburgo, 2016.

JR PHILIPPI, Arlindo. RUCHMANN, Doris Van de Menne (Orgs.). **Gestão Ambiental e sustentabilidade no turismo**. Barueri, SP: Manole, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BENI, Márcio Carlos. O Conceito de Sustentabilidade na Política de Turismo e Meio Ambiente. **Revista de Administração**. São Paulo: vol.33, nº 4, p.53-55, outubro/dezembro, 1998.

BOFF, Leonardo. **Saber cuidar: ética do humano compaixão pela terra**. Petrópolis: Vozes, 1999.

CORRÊA, Maria Laetitia.; PIMENTA, Solange Maria.; ARNDT, Jorge Renato Lacerda. **Turismo, sustentabilidade e meio ambiente: contradições e convergências**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2009.

DIEGUES, Antonio Carlos. **O mito da natureza intocada**. São Paulo: Hucitec, 2008.

FRACETO, Leonardo Fernandes; MOSCHINI-CARLOS, Viviane; ROSA, André Henrique. **Meio Ambiente e Sustentabilidade**. Porto Alegre: Bookman Companhia Editora, 2012.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10429	Tópicos Especiais	6º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0

EMENTA

Assuntos contemporâneos de interesse do profissional de turismo. Atualização do conhecimento da área. Discussão de temas polêmicos e atuais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Definido pelo docente da disciplina.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: Senac, 2008.

DORNELAS, José; SPINELLI, Stephen; ADAMS, Robert. **Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século XXI**. São Paulo: Elsevier, 2014.

LEVIN, Jack. **Estatística para ciências humanas**. São Paulo: Pearson, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros. **Observatório de inovação do turismo**. Rio de Janeiro: FGV, 2009.

KIRSTEN, Jose Tiacci. **Estatística aplicada as ciências humanas e ao turismo**. São Paulo: Saraiva, 2006.

TROTT, Paul. **Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos**. Porto Alegre: Bookman, 2012.
VALENTE, Antonio Luis Schifino. **Roteiros turísticos: Rio Grande, cidade histórica, cidade do mar: metodologia para roteiros de um pólo turístico**. Rio Grande: Ed. da Universidade Federal do Rio Grande, 2006.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101074	Tópicos Especiais II	6º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
04	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
				60

EMENTA

Temas contemporâneos de interesse profissional e atualização do conhecimento do setor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Definido pelo docente da disciplina.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000.
DIAS, Reinaldo. **Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade**. Campinas, SP: Editora Alínea, 2006.

DORNELAS, José; SPINELLI, Stephen; ADAMS, Robert. **Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século XXI**. São Paulo: Elsevier, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

YÁZIGI, Eduardo. **A pequena hotelaria e o entorno municipal: guia de montagem e administração**. São Paulo: Contexto, 2000.

RICCI, Renato. **Hotel: gestão competitiva no século XXI ferramentas práticas de gerenciamento aplicadas à hotelaria**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.

VIERA, Elenara Viera de. **Desperdício em hotelaria: soluções para evitar**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2004.

LEVIN, Jack. **Estatística para ciências humanas**. São Paulo: Pearson, 2012.

TROTT, Paul. **Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos**. Porto Alegre: Bookman, 2012.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO
101075	Tópicos Especiais III	6º

OBRIG/OPT	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO		SISTEMA DE AVALIAÇÃO
Optativa	Não	Semestral		I
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
04	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
				60
EMENTA				
Aprofundamento de estudos relacionados à pesquisa, ao ensino e à extensão na área e afins.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
Definido pelo docente da disciplina.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000.				
DIAS, Reinaldo. Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade . Campinas, SP: Editora Alínea, 2006.				
DORNELAS, José; SPINELLI, Stephen; ADAMS, Robert. Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século XXI . São Paulo: Elsevier, 2014.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços . São Paulo: Saraiva, 2010.				
FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.				
FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.				
LEVIN, Jack. Estatística para ciências humanas . São Paulo: Pearson, 2012.				
TROTT, Paul. Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos . Porto Alegre: Bookman, 2012.				

7º Período

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10973	Trabalho de Conclusão de Curso I	7º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Metodologia da Pesquisa II	Semestral	II	

CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
		TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
4	60	60		
EMENTA				
<p>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.</p>				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
<ul style="list-style-type: none"> - Regulamento de TCC do Curso de Hotelaria; - Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso e as suas atribuições; - O comitê de Ética para pesquisa em humanos; - Estrutura do TCC; - Desenvolvimento e escrita do TCC; - Delimitação do tema de pesquisa; - Problema de pesquisa, objetivos geral e específicos, hipóteses; - Referencial teórico/ revisão de literatura – pesquisa bibliográfica; - Metodologia; - Elaboração e pré-teste dos instrumentos de coleta de dados; - Cronograma geral da pesquisa - Referências bibliográficas. 				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>LAKATOS, Eva Maria e MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do Trabalho Científico: Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 2017.</p> <p>VEAL, A. J. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. São Paulo: Aleph, 2011.</p> <p>SEVERINO, Antônio J. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2016.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>NASCIMENTO, Luiz P. Elaboração de projetos de pesquisa: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage Learning, 2012.</p> <p>APPOLINÁRIO, Fabio. Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa. São Paulo: Cengage Learning, 2012. Pedido de compras de mais 5 exemplares.</p> <p>DENCKER, Ada. Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas. SP: Futura 1998. Complementar. Pedido de compras de mais 5 exemplares.</p> <p>ECO, Humberto. Como se faz uma Tese. São Paulo: Perspectiva, 1989.</p> <p>FLICK, Uwe. Introdução à pesquisa qualitativa. Porto Alegre: Bookman/Artmed, 2009.</p>				

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
07543	Plano de Negócios	7º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Empreendedorismo e Gestão Financeira	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
O Processo Empreendedor. O Plano de Negócios. Descrição da empresa. Produtos e serviços. Mercado e competidores. Marketing e vendas. Análise estratégica. Plano financeiro.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
Unidade 1: A criação de novas empresas e o processo empreendedor				
1.1 Fatores motivadores ao empreendedorismo.				
Unidade 2: O Plano de Negócios				
2.1 Definição e importância do plano de negócios para a formação de empresas.				
2.2 A estrutura de um plano de negócios				
Unidade: Criando um plano de negócios				
3.1 Descrição da empresa.				
3.2 Produtos e Serviços.				
3.3 Mercado e competidores.				
3.4 Marketing e vendas.				
3.5 Análise estratégica.				
3.6 Plano Financeiro.				
Unidade 4: Avaliando o Plano de Negócios				
4.1 Análise de Cenários				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
DORNELAS, José Carlos Assis. Criação de novos negócios : empreendedorismo para o século XXI. São Paulo: Elsevier, 2014.				
DORNELAS, José Carlos Assis. Plano de negócios : seu guia definitivo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.				
HISRICH, Robert. D. Empreendedorismo . Porto Alegre: AMGH, 2014.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
BERNARDI, L. A. Manual de empreendedorismo e gestão : fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2012.				
HOFFMAN, Douglas K. Princípios de marketing de serviços : conceitos, estratégias, casos. São Paulo: Cengage Learning, 2012.				

KOTLER, Philip. **Administração de marketing**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013.

PORTER, Michael E. **Estratégia competitiva**. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

SCARAMUZZA, Bruno César. **Plano de negócios e empreendedorismo**. São Paulo: Pearson, 2009.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101071	Qualidade e Segurança nos Meios de Hospedagem	7º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		

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 físicos e legais de segurança na ecologia hoteleira. Observações e procedimentos em segurança física e patrimonial. Noções de primeiros socorros e combate a incêndio.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: Fundamentos de qualidade e segurança.

- 1.1 Conceitos de qualidade e histórico nos meios de hospedagem.
- 1.2 Conceitos de segurança e histórico nos meios de hospedagem.
- 1.3 Impactos da economia global em qualidade e segurança.
- 1.4 Crítica à qualidade e segurança como mercadoria na modernidade e seu impacto socioambiental e biopolítico.
- 1.5 Tensionamento entre padronização e redução de custos em relação à personalização dos serviços e atendimentos (oferta e criação de nichos de mercado).

Unidade 2: Qualidade em serviços.

- 2.1 Confiabilidade e segurança na prestação do serviço para gestão do self consumidor e prestador de serviço na modernidade.
- 2.2 Implementação de sistemas de qualidade responsáveis.
- 2.3 Gestão de recursos para o desenvolvimento da qualidade como percepção do consumidor e como princípio efetivo da prestação de serviços.

Unidade 3: Gestão em qualidade.

- 3.1 Análise conceitual e contextual dos sistemas de qualidade, suas viabilidades e aplicações.
- 3.2 Gestão de crises e implementação de estratégias em qualidade e segurança.

3.3 Gestão, zelo e proteção da segurança integral humana e não-humana: física, pessoal, animal e patrimonial nos meios de hospedagem;

Unidade 4: Aplicações legais e formais em qualidade e segurança.

4.1 Ferramentas, trâmites e princípios legais, formais e institucionais em segurança.

4.2 Aplicações da segurança pública e privada no contexto da ecologia hoteleira.

4.3 Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) e noções de Primeiros Socorros;

4.4 Plano de Prevenção Contra Incêndios (PPCI), alvarás e licenciamentos, explosões, vazamento de gás, produtos químicos, interdições.

4.5 Segurança do trabalhador, definições de acidente de trabalho e responsabilidade legal.

4.6 Segurança de alimentos, alvarás e licenciamentos, vigilância sanitária e limpeza.

4.7 Prevenções e respostas frente a catástrofes e desastres ambientais e acidentais: enchentes, desabamentos, desmoronamentos, temporais, falta de água ou energia elétrica e situações que desestabilizem a ecologia dos meios de hospedagem.

4.8 Segurança no cotidiano: roubos, furtos, atentados, assédio e violências, homicídios, suicídios, sequestros, sabotagens e terrorismo.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANDIDO, Í.; VIEIRA, E. V. de. **Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços.**

Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

DUARTE, V. V. **Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2003.

GARVIN, D. A. **Gerenciando a qualidade: a visão estratégica e competitiva.** Rio de Janeiro: Qualitymark, 1992.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTRO, A. L. C. **Manual de Desastres: desastres naturais.** Brasília: Imprensa Nacional, 1996.

GIANESI, I. G. N.; CORRÊA, H. L. **Administração estratégica de serviços: operações para a satisfação do cliente.** São Paulo: Atlas, 1994.

GUERRA, A. J. T.; CUNHA, S. B. **Impactos ambientais urbanos no Brasil.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

LINZMAYER, E. **Guia básico para administração da manutenção hoteleira.** São Paulo: SENAC, 1994.

SANTOS, R. **ISO 9000 na hotelaria: o primeiro passo para atingir a excelência.** Rio de Janeiro: Qualitymark, 2004.

CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
101073	Planejamento e Elaboração de Cardápios	7º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
04	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
				30/30
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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- I. Fundamentações sobre cardápios: definições, histórico
- II. Elaboração de pratos e bebidas no cardápio
- III. Custos operacionais
- IV. Noções de harmonização

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. Caxias do Sul: EdUCS, 2010.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: Senac, 2010.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnica e criatividade**. Caxias do Sul: EdUCS, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAUNE, Renata; FRANCO, Sílvia Cintra. **O que é gastronomia?**. São Paulo: Brasiliense, 2012.

CÂNDIDO, Índio. **Restaurante: administração e operacionalização**. Caxias do Sul: EducS, 2010.

CAON, Mauro. **Gestão estratégica de serviços de hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2008.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

VIERA, Elenara Viera de. **Glossário técnico: gastronômico, hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul: EducS, 2000.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101078	Linguagens audiovisuais: fundamentos e técnicas	7º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		50/10

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 audiovisuais 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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: Fundamentos da linguagem: texto e audiovisualidades

- 1.1 Fundamentos da estética em audiovisualidades
- 1.2 Fotografia, memória e identidade das organizações
- 1.3 Modernidade e cultura das imagens

1.4 Análise de narrativas imagéticas e audiovisuais

Unidade 2: Texto técnicas e formatos audiovisuais

2.1 Introdução à linguagem publicitária e promocional

2.2 Introdução à fotografia

2.3 Roteiro para narrativas e peças audiovisuais

2.4 Linguagem, técnicas e formatos audiovisuais

Unidade 3: Projeto em Audiovisualidades (Prática)

3.1 Técnicas de captação de áudio e imagem

3.2 Técnicas em fotografia: enquadramentos, planos e perspectivas

3.3 Técnicas em vídeo: cena, sequência, movimentos de câmera

3.4 Roteiro de *storytelling*: tipologias de narrativa

3.5 Cenário, iluminação e direção de arte

3.6 Edição, finalização e lançamento.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AUMONT, Jacques. **A Imagem**. Campinas: Papirus, 1993.

BENJAMIN, Walter. **Obras Escolhidas I: Magia e técnica, arte e política**. São Paulo: Brasiliense, 1996.

DIDI-HUBERMAN, Georges. **Quando as imagens tocam o real**. Pós, Belo Horizonte, v. 2, n. 4, p. 204-219.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AUMONT, Jacques. **A Estética do Filme**. Campinas: Papirus, 2007.

CHION, Michel. **O roteiro de Cinema**. São Paulo: Martins Fontes, 1989.

GOSCIOLA, Vicente. **Roteiro para as novas mídias**. São Paulo: Senac São Paulo, 2003

RODRIGUES, Chris. **O cinema e a produção**. Rio de Janeiro: DP&A, 2002.

SONTAG, Susan. **Sobre a fotografia**. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101079	Hospitalidade, Inclusão e Acessibilidade	7º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		
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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: Panorama Conceitual

- 1.1 Aproximações e distinções conceituais entre acessibilidade e inclusão.
- 1.2 Compreensão dos principais conceitos relacionados à pessoa com deficiência e/ou com mobilidade reduzida.
- 1.3 Definição de acessibilidade nos marcos legais e normativos brasileiros.
- 1.4 Definições de barreira presentes nos marcos legais e normativos brasileiros.
- 1.5 Tipos de acessibilidade: atitudinal, comunicacional, metodológica, instrumental, programática, digital.
- 1.6 Tipos de barreiras: físicas, sensoriais, atitudinais.
- 1.7 Símbolos Internacionais da Pessoa com deficiência.
- 1.8 Pessoa com deficiência e pessoa com mobilidade reduzida e diferentes terminologias: denominação e caracterização.
- 1.9 Aproximações e distinções conceituais entre os termos: exclusão, segregação, integração e capacitismo.

Unidade 2: Turismo, Acessibilidade e Hospitalidade

- 2.1 Compreensão dos aspectos da inclusão e da acessibilidade da pessoa com deficiência e/ou com mobilidade reduzida no turismo, na hotelaria e em eventos.
- 2.2 Aproximações e distinções conceituais entre Turismo Acessível e Turismo Inclusivo.
- 2.3 Principais aspectos da qualidade dos serviços oferecidos por empreendimentos turísticos para o turista com deficiência e/ou com mobilidade reduzida.
- 2.4 Reconhecendo as orientações para o atendimento de pessoas com deficiência e/ou com mobilidade reduzida no turismo, na hotelaria e em eventos.
- 2.5 Destinos e roteiros acessíveis.
- 2.6 Relações entre hospitalidade/acolhimento e os temas atinentes à acessibilidade.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- GRINOVER, L. **A hospitalidade, a cidade e o turismo**. São Paulo: ALEPH, 2007.
- SANTOS, M. M. C. ; BAPTISTA, I. (Orgs.) **Laços sociais: por uma epistemologia da hospitalidade**. Caxias do Sul/RS: Educs, 2014.
- SASSAKI, R. K. **Inclusão: construindo uma sociedade para todos**. Rio de Janeiro, Brasil: WVA, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- FIGUEIRA, Emílio. **O que é educação inclusiva**. Brasil, Brasiliense, 2017.
- GOMES, Christianne; PINHEIRO, Marcos; LACERDA, Leonardo. **Lazer, Turismo e inclusão social: intervenção com idosos**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2010.

MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas.** São Paulo: Senac, 2011.

RUSCHMANN, D. M.; SOLHA, K. T. (org.) **Turismo e lazer para a pessoa idosa.** Barueri, SP: Manole, 2012.

WERNECK, C. **Ninguém mais vai ser bonzinho, na sociedade inclusiva.** Rio de Janeiro: WVA, 1997.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10415	Sociedade e Cultura Popular	7º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0

EMENTA

A cultura popular como fator de criação de identidades nacionais/regionais. Usos, costumes e tradições na edificação das sociedades humanas. O Turismo e as manifestações artístico-culturais. O folclore e a sua relevância como atrativo turístico. Tradicionalismos e regionalismos como fatores motores do Turismo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Definido pelo docente da disciplina.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BANDUCCI JR, Alvaro.; BARRETO, Margarita (org.). **Turismo e identidade local: uma visão antropológica.** Campinas, SP: Papyrus, 2006.

BIGNAMI, Rosana. **A imagem do Brasil no turismo: construção, desafios e vantagem competitiva.** São Paulo: Aleph, 2002.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil.** São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DIAS, Reinaldo; AGUIAR, Marina Rodrigues. **Fundamentos do turismo: conceitos, normas e definições.** Campinas, SP: Alínea, 2002.

GASTAL, Suzana (org.). **Turismo: 9 propostas para um saber-fazer.** Porto Alegre: EdiPUCRS, 2008.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** Rio de Janeiro: Lamparina, 2014.

URRY, John. **O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas.** São Paulo: Sesc, 2001.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO
101076	Tópicos Especiais IV	7º

OBRIG/OPT	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO		SISTEMA DE AVALIAÇÃO
Optativa	Não	Semestral		I
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
04	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
				60
EMENTA				
Estudos relacionados ao uso da tecnologia no setor e afins.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
Definido pelo docente da disciplina.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
GUIMARÃES, André Sathler. E-turismo : internet e negócios do turismo. São Paulo: Cengage, 2008. LUNKES, Rogério João; DA ROSA, Fabricia Silva. Gestão hoteleira : custos, sistemas de informação, planejamento estratégico, orçamento e gestão ambiental. Curitiba: Juruá editora, 2012. NORTON, Peter. Introdução à informática . São Paulo: Pearson Makron Books, 2012.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade . São Paulo: Aleph, 2004. CÂNDIDO, I; VIEIRA, E. Telemarketing hoteleiro : Porto Alegre: Feplam, 1995. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003. FORTES, Waldyr Gutierrez. Eventos : estratégias de planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2011. WAINBERG, Jacques A. Turismo e comunicação : a indústria da diferença. São Paulo: Contexto, 2003.				

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101077	Tópicos Especiais V	7º		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	DURAÇÃO		SISTEMA DE AVALIAÇÃO
Optativa	Não	Semestral		I
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
04	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
				60
EMENTA				
Estudos interdisciplinares e o desenvolvimento de diferentes práticas adotadas nos meios de hospedagem.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
Definido pelo docente da disciplina.				

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003.
CAON, Mauro. Gestão estratégica de serviços de hotelaria. São Paulo: Atlas, 2008.
SCHLÜTER, Regina G. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010.
DIAS, Reinaldo. Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade. Campinas: Alínea, 2006.
LEVIN, Jack. **Estatística para ciências humanas**. São Paulo: Pearson, 2012.
PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2002.
TROTT, Paul. **Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos**. Porto Alegre: Bookman, 2012.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
07323	Tópicos Especiais em Marketing	7º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Marketing de Serviços	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		

EMENTA

Aprofundamento de temas tratados na disciplina de marketing de serviços. Análise de tendências teóricas e práticas em marketing. Realização de seminários em marketing.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Definido pelo docente da disciplina.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MORRISON, Alastair M. Morrison. **Marketing de hospitalidade e turismo**. São Paulo: Cengage, 2012.
KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. **Princípios de marketing**. São Paulo: Pearson, 2008.
ZEITHAML, Valarie A.; BITNER, Mary Jo; GREMLER, Dwayne D. **Marketing de serviços: a empresa com foco no cliente**. Porto Alegre: AMGH, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHURCHILL JR., Gilbert A. **Marketing: criando valor para os clientes**. São Paulo: Saraiva, 2005.
MALHOTRA, Naresh K. **Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada**. Porto Alegre: Bookman, 2012.
PORTER, Michael E. **Vantagem competitiva: criando e sustentando um desempenho superior**. Rio de Janeiro: Elsevier, 1989.
VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas, 2016.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101051	Turismos Controversos	7º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0
EMENTA				
Aborda o aparecimento e desenvolvimento de diferentes e controversas práticas turísticas, assim como, suas implicações éticas e morais.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
Definido pelo docente da disciplina.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
COUTINHO, Belmira. Turismo Negro: uma raiz para a concórdia no estudo do Turismo relacionado com a morte e o sofrimento. In: Cultura e Turismo – interfaces metodológicas e investigações em Portugal e no Brasil , 377-403. João Pessoa/ Aveiro, Brasil: Universidade Federal da Paraíba e Universidade de Aveiro, 2017.				
PISCITELLI, Adriana. Viagens e sexo on-line: a Internet na geografia do turismo sexual. Cadernos Pagu (25), jul-dez, 2005, pp.281-326.				
ROBERTO, Emily Marleen Elisabeth Lopes. As “anti-cidades”? (Re) pensando turismo e património em territórios segregados : um estudo comparativo - museus de favela e as ilhas do Porto. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto (Dissertação de Mestrado). 2015.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
CARVALHO, Bárbara; CARVALHO, Paulo (2017): Turismo Nuclear: da Tragédia à Aventura, Revista Turydes : Turismo y Desarrollo, n. 23 (diciembre / dezembro 2017). En línea: http://www.eumed.net/rev/turydes/23/turismo-nuclear.html				
COELHO, Jorge; BRÁZIO, Miguel. Corpos Mumificados, Turismo Negro e o Potencial Inexplorado para o desenvolvimento do Turismo de Nicho. Atas do ecUI&D 21 – VII Encontro Científico da Unidade de Investigação & Desenvolvimento do ISLA Santarém (2021-06-18).				
FLORES, Andrea; HERRERA, Manuel. Necroturismo como producto turístico en el cementerio San José de Ciudad Juárez: una propuesta para promover la historia Y la cultura del destino. Turismo: Estudios & Prácticas (UERN), Mossoró/RN, v. 9, Número Temático 1, pp. 01-08, 2020.				
RIBEIRO, Stephanie Heringer Lima. Turismo Macabro : Um Estudo Sobre O Segmento e Seu Reconhecimento Como Atividade de Lazer, Cultura e Conhecimento. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Turismo) – Universidade Federal Fluminense. Niterói, Rio de Janeiro, 2013.				
SAN MARTIN, Luis Ángel Campos; HERNANDEZ, Isabel Zizaldrá. Turismo Cannábico en Ciudad Juárez. Turismo: Estudios & Prácticas (UERN), Mossoró/RN, v. 9, Número Temático 1, pp. 01-05, 2020.				

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101052	Turismo de Base Comunitária	7º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0

EMENTA

Reflexões, conceitos e princípios sobre o Turismo de Base Comunitária (TBC). Breve histórico e consolidação do TBC no Mundo e no Brasil. Princípios de Economia Solidária, ação coletiva e sustentabilidade. A pesquisa participativa, o TBC e a construção de conhecimentos com as comunidades. Anseios, prioridades e boas práticas com comunidades. A importância dos condutores/guias locais. Noções de planejamento participativo para a construção e consolidação de roteiros turísticos. Estudos de casos e os desafios do TBC.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Definido pelo docente da disciplina.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARTHOLO, Roberto; SANSELO, Davis Gruber; BURSZTYN, Ivan (org.). **Turismo de base comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras**. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Dinâmica e Diversidade do Turismo de Base Comunitária: desafio para a formulação de política pública**. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

SINGER, Paul. **Introdução à economia solidária**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, M. Turismo de Base Comunitária com foco em gênero: estudo de caso na Comunidade Morro Santo Antônio, Município de Itabira – MG. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, 2016.

BOTELHO, E. S.; RODRIGUES, C. G. O. Inserção das iniciativas de base comunitária no desenvolvimento do turismo em parques nacionais. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, 2016.

BURSZTYN, Ivan; BARTHOLO, Roberto. O processo de comercialização do turismo de base comunitária no Brasil: desafios, potencialidades e perspectivas. **Sustentabilidade em Debate**, 2012.

MENDONÇA, T. C. M.; MORAES, E. A. de; CATARCIONE, F. L. C. Turismo de Base Comunitária na região da Costa Verde (Rio de Janeiro): refletindo sobre um turismo que se tem e um turismo que se quer. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, 2016.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10280	Educação Patrimonial	7º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		

3	45	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		45		
EMENTA				
Educação Patrimonial: Educação e Patrimônio Histórico-Cultural: suportes teóricos e metodológicos. A atuação do profissional da História na área do Patrimônio: possibilidades e responsabilidades. As relações entre patrimônio, Memória, História, Educação, Pesquisa, Ensino e Extensão. Patrimônio Arquivístico: fundamentos da organização, conservação e divulgação de acervos.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
Definido pelo docente da disciplina.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
HORTA, Maria de Lourdes Parreiras; GRUMBER, Evelina; MONTEIRO, Adriane Queiroz. Guia básico de educação patrimonial . Brasília: Iphan, 2009.				
FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra de Cássia Araujo. Patrimônio histórico e cultural . Rio de Janeiro: Zahar, 2009.				
SOARES, André Luis R.; KLAMT, Sergio Célio (org.). Educação patrimonial: teoria e prática . Santa Maria Ed. da UFSM, 2008.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
BELLOTTO, Heloisa Liberalli. Arquivos permanentes: tratamento documental . Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2006.				
CAMARGO, Haroldo Leitão. Patrimônio histórico e cultural . São Paulo: ALEPH, 2002.				
LE GOFF, Jacques. História e memória . São Paulo: Ed. da Universidade Estadual de Campinas, 2013.				
ZANON, Elisa Roberta; MAGALHÃES, Leandro Henrique.; BRANCO, Patrícia Martins Castelo. Educação patrimonial: da teoria à prática . Londrina: UniFil, 2009.				

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10356	Educação Ambiental	7º		
OBRIGATORIA/OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0
EMENTA				
Estuda a história da Educação Ambiental (EA), o caráter transversal da EA; os encontros nacionais e internacionais que moldaram a EA; as diferentes concepções de EA; a EA formal e não-formal.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
Definido pelo docente da disciplina.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
GUIMARÃES, M. Caminhos da educação ambiental: da forma à ação . Campinas: Papyrus, 2011.				
RUSCHEINSKY, Aloísio. Educação ambiental: abordagens múltiplas . Porto Alegre: Penso, 2012.				

RUSCHMANN, Doris. **Turismo e planejamento sustentável**: a proteção do meio ambiente. Campinas, SP: Papirus, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRANCO, S. M. **O meio ambiente em debate**. São Paulo: Moderna, 1998.

CARVALHO, I. C. M. **Educação Ambiental**: a formação do sujeito ecológico. São Paulo: Cortez, 2012.

DIAS, G. F. **Educação ambiental**: princípios e práticas. São Paulo: Gaia, 2004.

GONÇALVES, C. W. P. **Os (des)caminhos do meio ambiente**. São Paulo: Contexto, 2006.

MENDONÇA, R. Educação ambiental e ecoturismo. In: MENDONÇA, R.; NEIMAN, Z (org.).

Ecoturismo no Brasil. Barueri: Manole, 2005.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10400	Legislação do Turismo	7º		
OBRIGATORIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Optativa	Não	Semestral	I	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60	0	0

EMENTA

O Turismo como escopo de metas estatais. Leis e atos governamentais em torno de questões turísticas. As diversas ramificações do Direito e suas aplicabilidades em relação ao Turismo. O gerenciamento e os usuários do Turismo diante do Direito do Consumidor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Definido pelo docente da disciplina.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. **Hotelaria à luz do direito do turismo**. São Paulo: Senac, 2006.

DORTA, Lurdes. **As leis e o turismo**: uma visão panorâmica. São Paulo: Texto Novo, 2003.

KANAANE, Roberto. **Ética em turismo e hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOITEUX, Bayard do Coutto. **Legislação de turismo**: tópicos de direito aplicados ao turismo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. **Direito do turismo**: história e legislação no Brasil e no exterior. São Paulo: Senac, 2002.

BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. **Turismo e direito**: convergências. São Paulo: Senac, 2003.

BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. **Direito internacional do turismo**: o papel das organizações internacionais no turismo. São Paulo: Senac, 2008.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO
10621	Vendas e Reservas em Meios de Hospedagem	7º

OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO		SISTEMA DE AVALIAÇÃO
Optativa	Não	Semestral		I
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		
EMENTA				
Processos e rotinas do setor de reservas em meios de hospedagens. 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.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
Definido pela docente da disciplina.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003.				
CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira . São Paulo: Saraiva, 2016.				
PÉREZ, Luis Di Muro. Manual prático de recepção hoteleira . São Paulo: Roca, 2001.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
ALDRIGUI, Mariana. Meios de hospedagem . São Paulo: Aleph, 2007.				
CAON, Mauro. Gestão estratégica de serviços de hotelaria . São Paulo: Atlas, 2008.				
DIAS, Reinaldo; FILHO, Nelson A. Quadros Vieira. Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade . Campinas, SP: Editora Alínea, 2006.				
RICCI, Renato. Hotel: estratégias competitivas . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.				

8º Semestre

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
10976	Trabalho de Conclusão de Curso II	8º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Trabalho de Conclusão de Curso I	Semestral	II	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
8	120	TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
		60		
EMENTA				
Desenvolvimento final do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) 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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Elaboração/escrita dos elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais;
- Orientação para levantamento de dados e aplicação do instrumento de coleta de dados;
- Orientação para tabulação de dados;
- Orientação para descrição e análises de dados;
- Redação final do TCC;
- Orientação para apresentação oral e escrita do TCC;
- Defesa do TCC. Instruções gerais da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso para Defesa e depósito do Trabalho de Conclusão de Curso.
- Entrega de versão final do TCC.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do Trabalho Científico: Projetos de Pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2017.

CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

VEAL, Anthony James. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. São Paulo: Aleph, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). **Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

MOESCH, Marutschka. **A Produção do Saber Turístico**. São Paulo: Contexto, 2002.

MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. São Paulo: Atlas, 2015.

KOCHE, Jose Carlos. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

GOLDENBERG, Mirian. **A arte de pesquisar**. Rio de Janeiro: Record, 2015.

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO		
101072	Estágio Supervisionado	8º		
OBRIGATÓRIA/ OPTATIVA	PRÉ-REQUISITO	DURAÇÃO	SISTEMA DE AVALIAÇÃO	
Obrigatória	Não	Semestral	II	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
20		TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA/ PRÁTICA
				255

EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)

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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- I- Orientação.
- II- Supervisão de estágio.
- III- Prática de estágio.
- IV- Relatório de Estágio.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. **Estágio em turismo e hotelaria**. São Paulo : Editora Aleph, 2002.

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

KANAANE, Roberto; SEVERINO, Fátima Regina Giannasi. **Ética em turismo e hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços**.

São Paulo: Saraiva, 2010.

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: EdUCS, 2010.

DESLANDES, Suely Ferreira; GOMES, Romeu.; MINAYO, Maria Cecília de Souza. (org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, [2010].

MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. São Paulo: Atlas, 2015.

SCHLUTER, Regina G. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2003.

4 RECURSOS

4.1 Corpo Docente

O quadro docente, necessário para a integralização das cargas horárias do curso de Bacharelado em Hotelaria, e que atende ao curso de Tecnologia em Eventos e ao curso de Turismo estrutura-se em:

- docentes com formação em Administração – 40h DE, lotação ICEAC;
- docente com formação em Licenciatura em Letras Português/Espanhol – 40h DE, lotação ILA;
- docentes com formação em Licenciatura em Letras Português/Inglês – 40h DE, lotação ILA
- docente com formação em Libras – 40h DE, lotação ILA
- docente com formação em Ciências Sociais – Sociologia – 40h DE, lotação ICHI;
- docentes com formação em Bacharelado em Turismo – 40h DE, lotação ICHI;
- docentes com formação em Bacharelado em Hotelaria – 40h DE, lotação ICHI;
- docente com formação em Comunicação Social - 40h DE, lotação ICHI.

4.2 Corpo Discente

Temos 470 alunos, atualmente, no Campus SVP, desses, 66 estão regularmente matriculados no curso de Hotelaria em 2022 e 57 alunos egressos (referência ano de 2021).

A FURG disponibiliza, ao estudante, estrutura e auxílios a fim de assegurar a sua permanência na Universidade. Podem ser citadas as seguintes ações institucionais, que viabilizam a permanência do estudante:

O Programa Institucional de Desenvolvimento do Estudante – PDE visa promover ações para o desenvolvimento pleno do estudante universitário matriculado na FURG. O PDE se estrutura em três subprogramas:

- O **Subprograma de Apoio Pedagógico** visa promover a melhoria do desempenho acadêmico do estudante, por meio de ações específicas, considerando as demandas dos acadêmicos a fim de qualificar seu processo educativo;
- O **Subprograma de Formação Ampliada** visa integrar o estudante à vida universitária por meio de ações que contribuam para ampliação de sua formação acadêmica pela participação em atividades de ensino, pesquisa, extensão, representação estudantil, esporte, cultura e lazer;
- O **Subprograma de Assistência Básica** visa promover a equidade no ambiente acadêmico, tendo como foco os estudantes em condição de vulnerabilidade social.

Como forma de apoiar o discente, a FURG conta também com o **Programa de Apoio Institucional ao Estudante da FURG (PAIE)** que visa contribuir para a permanência dos estudantes na Universidade. O PAIE conta com Subprogramas de Alimentação, Transporte, Moradia e Bolsa Trabalho e Monitoria, além do atendimento individual realizado por Assistente Social e Pedagogo, em plantão de atendimento e acompanhamento social e acadêmico, entre outros:

- **Subprograma de Moradia Estudantil:** parte integrante do Programa de Apoio Institucional ao Estudante da FURG e tem por objetivo alojar estudantes através do Subprograma de Moradia Estudantil, local destinado a alojar acadêmicos oriundos de localidades distantes com comprovada insuficiência de recursos socioeconômicos.
- **Subprograma de Transporte Estudantil** é parte integrante do Programa de Apoio Institucional ao estudante da FURG. O transporte estudantil subsidiado caracteriza-se por ser um incentivo que visa beneficiar os estudantes, fornecendo-lhes passagens escolares para o desempenho de suas atividades curriculares durante o período letivo conforme comprovante de matrícula, evitando a evasão escolar, favorecendo a

formação de cidadania e equidade social.

- **Subprograma de Alimentação do Estudante:** parte integrante do Programa de Apoio Institucional ao Estudante da FURG e visa beneficiar estudantes, oferecendo-lhes refeições (almoço e/ou jantar) no Restaurante Universitário. O Restaurante Universitário (R.U.) contribui para permanência dos estudantes na Universidade, reduzindo o deslocamento e, conseqüentemente, a evasão escolar, como também, melhorando o desempenho escolar. O R.U. deve ser considerado não somente como essencial à assistência estudantil, mas, também, como espaço privilegiado para integração, buscando a formação da cidadania de nossos estudantes.
- **Orientação Psicológica:** atividade desenvolvida com a finalidade de auxiliar e orientar os estudantes da FURG. Percebemos que, como o Núcleo de Assistência Estudantil consolidou-se como um espaço de referência para tais alunos, estes buscam apoio resolução de suas problemáticas e conflitos através das orientações. Os acadêmicos passam por uma avaliação, onde alguns são atendidos através de terapia de apoio ou orientação, se necessário são encaminhados para atendimento clínico, no SIAP e em outras instituições que atendem essa clientela.
- **Orientação Pedagógica:** Acompanhamento de rendimento dos acadêmicos em estágio ou subprograma. Se faz necessário ao observamos que grande parte dos acadêmicos adota a matrícula como uma forma de conseguir emprego, após assinado o convênio, acabam reprovando por infrequência em consequência do horário de trabalho, portanto estabelecemos uma rotina de análise do histórico escolar em paralelo a grade curricular para orientá-los, no sentido de tomar consciência de suas capacidades e limitações, melhorando seu coeficiente de rendimento ou pelo menos diminuindo suas reprovações.

Assim começamos a alertá-los da necessidade de aprovação, sob-risco em alguns casos de não aproveitamento adequado do tempo dos recursos oferecidos por esta universidade e conseqüentemente perda do contrato de estágio, subprograma e o jubramento.

- **Auxílio Pré-Escola:** visa atender discentes que precisem de ensino pré-escolar para deixar seus filhos com idade de 0 a 6 anos, no período em que estiverem cumprindo atividades curriculares.

O **Núcleo de Assistência Estudantil:** Realiza avaliação e seleção sócias econômicas para a inclusão de estudantes com baixos recursos sócio econômicos nos subprogramas de alimentação, transporte e moradia, bolsa permanência e auxílio Pré-Escola; acompanha os estudantes contemplados nos subprogramas de alimentação, transporte e moradia; realiza pesquisa de perfil socioeconômico-cultural; faz o acompanhamento e orientação pedagógica; encaminha os estudantes ao atendimento médico e odontológico; promove atividades de socialização; participa da organização da recepção aos calouros.; atende os estudantes dando apoio psicológico, bem como encaminha ao SIAP, CONVIVER e CENPRE; elabora parecer psicológico e participa da organização da Mostra Cultural dos Estudantes da FURG.

Além disso, a FURG por meio das Pró-Reitorias, via editais, disponibiliza a concessão de bolsas a estudantes da graduação para o desenvolvimento de ações de ensino, pesquisa, extensão e monitoria.

Na FURG, os alunos são igualmente incentivados a participarem da Mostra da Produção Universitária, que reúne diferentes eventos como o Congresso de Iniciação Científica, o Seminário de Extensão e o Encontro de Pós-Graduação. Além disso, alguns Programas como Mobilidade Acadêmica, Bolsas Santander Universidades e Ciência sem Fronteiras têm proporcionado oportunidades aos alunos.

A PRAE realiza o Projeto de Semana da Acolhida: acolhimento e recepção de estudantes ingressantes no 1º semestre nos cinco cursos do

campus, em parceria com os Diretórios Acadêmicos. No curso de Hotelaria, através do Centro Acadêmico da Hotelaria (CAHO), foram realizadas ações para promover a integração dos ingressantes com a comunidade acadêmica do campus da FURG de Santa Vitória do Palmar.

Vale destacar também os editais:

- O **Auxílio Alimentação Emergencial** tem como finalidade auxiliar os/as estudantes residentes na cidade de Santa Vitória do Palmar-RS e arredores por meio de gêneros alimentícios básicos, não perecíveis, de forma temporária e excepcional, em razão de suas dificuldades com alimentação e deslocamento enfrentadas durante a pandemia de COVID-19. Atualmente, são atendidos por esse auxílio 25 alunos do Campus de SVP;
- O **Edital Inclusão Digital** ampara os(as) estudantes que se encontram em situação de desigualdade socioeconômica, por meio de auxílio financeiro destinado à inclusão digital, devido a necessidade de acompanhar as aulas e demais atividades acadêmicas ministradas de forma remota, em função da pandemia por COVID-19. Este edital atende 148 alunos do Campus de SVP;
- O **Projeto Alunos Conectados** auxilia os(as) estudantes que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica, por meio de chips de acesso à Internet, que terão sua franquia de dados renovada a cada mês, com limites de uso até 20Gb, durante seis meses, buscando contribuir para o acesso qualificado às atividades acadêmicas ministradas de forma remota durante a pandemia por COVID-19. Este projeto atendeu cerca de 45 alunos do Campus de SVP.

Os acadêmicos do Curso também dispõem de atividades extracurriculares ofertadas sob a forma de eventos e minicursos. No que se refere a atuação em termos de representação acadêmica os mesmos podem atuar, mediante inscrição de chapa e eleição, como membros do Centro

Acadêmico do Curso, o qual possui espaço físico, localizado (Prédio B, antigo CC).

4.3 Infraestrutura

4.3.1 Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos - LAPPE

O Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos (LAPPE) está localizado no Prédio II, Sala 2206, sendo composto pelos seguintes equipamentos: cadeira fixa estofada, auto/transformador de energia, armário alto em madeira, mesa para microcomputador, aparelho de som, filmadora (modelo HDV), aparelho eletrônico, persiana vertical, Impressora para etiquetas térmica, Leitor de código de barra USB, Mesa de Som, Condicionador de ar, (evaporador), Gaveteiro em madeira MDF, Gaveteiro em madeira MDF, Impressora laser multifuncional, Microfone profissional de mesa, Máquina de efeitos luminoso, Jogo de luz, Transmissor de sinal, Amplificador multiuso, Aparelho de DVD, Receptor wireless para microfone de lapela, Caixa de som amplificada, Refletor, Mini projetor multimídia, Impressora térmica, Cadeira giratória com braço, Microcomputador, Monitor de vídeo colorido, Teclado para microcomputador, Quadro mural aberto, Microfone com fio, Transmissor wireless e Microfone de lapela. Os equipamentos estão em boas condições de uso.

4.3.2 Laboratório de Alimentos e Bebidas

O Laboratório de Alimentos e Bebidas (Lab. A e B) é um espaço para a realização de aulas teóricas e práticas. Está localizado no campus de Santa Vitória do Palmar, possui uma área aproximada de 40 m² sendo composto pelos seguintes equipamentos: cadeira fixa estofada, refrigerador vertical, mesa redonda em madeira, cafeteira elétrica, gaveteiro, mesa para microcomputador, Buffet (mesa térmica), balança digital, fogão (tipo cooktop),

forno elétrico, adega climatizada, balcão com uma porta, balcão com duas portas e termômetro digital.

4.3.3 Laboratório de Informática

O laboratório de informática está localizado no térreo, Prédio I, facilitando a acessibilidade dos alunos com deficiência ou mobilidade reduzida, no qual a porta da sala é adaptada para cadeirantes.

O espaço disponibiliza estagiários, técnicos de laboratórios que auxiliam os discentes e docentes que necessitam utilizar a sala.

O espaço físico tem aproximadamente 67 metros quadrados e é constituído dos seguintes equipamentos: mesas para computadores, cadeiras, quadro verde escolar e ar condicionado. Possui ainda 30 computadores, 01 notebook e 01 multimídia (Projetor e equipamento de som). Possui rede com conexão de wi-fi e a velocidade de acesso à internet é de 100mbs.

A atualização dos equipamentos se dá periodicamente, com computadores com capacidade de processamento superior a 3,60 GHz. A manutenção periódica de software é recorrente a fim de garantir o funcionamento adequado e de qualidade para atender às necessidades institucionais e do curso.

Em relação a adequação e segurança do espaço físico possui placas de saída e detector de fumaça.

4.3.4 Laboratório de Pesquisa em Turismo (LATUR)

O Laboratório de Pesquisa em Turismo – LATUR – da Universidade Federal do Rio Grande é um espaço destinado à pesquisa e à vivência profissional dos acadêmicos da FURG para desenvolver ações didático-pedagógicas, operacionais e de pesquisa, ensino e extensão que atendam às necessidades de ensino e aprendizagem para o desenvolvimento de habilidades e competências profissionais do acadêmico do curso de

Bacharelado em Turismo.

O LATUR foi possibilitado pela submissão de proposta pelo Curso de Turismo na CHAMADA PÚBLICA MCT/FINEP/CT-INFRA – CAMPI REGIONAIS – 01/2010, através do projeto de Implantação e Modernização da Infraestrutura de Pesquisa dos Novos Campi-FURG, visando ao Desenvolvimento Sustentável da Planície Costeira do RS. Com base no parecer de avaliação do MCT/FINEP/CT-INFRA se instala o LATUR no Campus FURG de Santa Vitória do Palmar no ano de 2011.

O LATUR integra a estrutura acadêmica do curso de Bacharelado de Turismo da FURG. Localizado no Campus de Santa Vitória do Palmar no prédio “C”. A estrutura do LATUR é composta pelas salas do Prédio “C”: Auditório, Sala de Coordenação Técnica, Sala de Pesquisa e Pós-Graduação, Sala de Coordenação Acadêmica, Sala de Produção Científica, Sala dos Pesquisadores do Programa de Educação Tutorial – PET TURISMO, Copa, Três Sanitários, Portaria/Hall, Depósito, Alpendre Coberto. A organização da gestão do LATUR está vinculada ao Curso de Turismo, e tem o Comitê Assessor e o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso como estrutura responsável juntamente com o Coordenador Acadêmico e o Coordenador Técnico do LATUR. Atualmente atende diretamente a demanda, além do curso de Turismo, dos cursos de bacharelado em Hotelaria, Comércio Exterior, Relações Internacionais e Tecnologia em Eventos, cursos em funcionamento no Campus de Santa Vitória do Palmar.

O LATUR caracteriza-se por ser um laboratório cuja função envolve a produção científica e de informação, aliada à preocupação especial em integrar as diferentes disciplinas e articular teoria e prática no processo formativo do discente; integra a graduação e a pós-graduação de acordo com o PPC do curso, levando em consideração a vocação institucional e as ações multidisciplinares de investigação e projeção do turismo no espaço de atuação da Universidade Federal do Rio Grande – FURG.

O LATUR tem como objetivo geral proporcionar ao acadêmico a interdisciplinaridade na pesquisa, ensino e extensão, a vivência de atividades experimentais, aliando o conhecimento teórico à prática cotidiana da profissão, à qualificação profissional e à formação de banco de dados com ênfase na oferta e na demanda turística dos municípios sob atuação da FURG.

4.3.5 Laboratório de Hospedagem

O Laboratório de Hospedagem (LAHOSP) está localizado no Campus Santa Vitória do Palmar, com uma área privativa total de 31,79 m². Conta com capacidade máxima para 10 usuários, observando o protocolo de biossegurança/covid19 do Ministério da Educação. Está vinculado ao curso de Bacharelado em Hotelaria e ao Instituto de Ciências Humanas e da Informação (ICHI) da Universidade Federal do Rio Grande - Campus Santa Vitória do Palmar.

O laboratório de Hospedagem, ligado ao Curso de Bacharelado em Hotelaria, conta com a seguinte estrutura organizacional: Coordenação, Responsável Técnico, Docentes, Estagiários, Bolsistas e demais usuários.

O laboratório de Hospedagem tem como finalidade desenvolver atividades de ensino, pesquisa e extensão para a comunidade acadêmica do curso de Hotelaria, Tecnologia em Eventos e Turismo da FURG e comunidade externa.

O Laboratório possui a seguinte estrutura: Sala de aula ambientada com cenário de unidade habitacional, banheiro e recepção para a realização de aulas teóricas e práticas contendo a seguinte infraestrutura: a) Ambientação de unidade habitacional com: cama de casal, criado mudo, guarda roupa, cadeira, frigobar (implementação), decoração e ambientação condizente (implementação); b) Banheiro: louças e metais sanitários, chuveiro, box (implementação), cerâmicas; secador de cabelo, acessórios de banho (implementação). c) Governança: carrinho de limpeza (implementação), carro

de camareira (implementação); roupa de cama e banho (toalhas de banho, rosto e piso, lençóis, travesseiros, cobertores, protetor de colchão, cobre leito); materiais de limpeza e consumo. d) Recepção: balcão, cadeira, microcomputador com software (implementação), telefone, material de escritório e expediente, demais mobiliários. Softwares específicos para o gerenciamento de meios de hospedagem.

4.4 Biblioteca

Biblioteca com bibliografia sobre hotelaria, turismo, eventos e hospitalidade. Na biblioteca há 216 exemplares (54 títulos) da área de Hotelaria; nas subáreas desta e também de áreas correlatas têm-se: 1271 exemplares (320 títulos) da área de Turismo e 154 exemplares (34 obras) da área de Eventos. O acervo é atualizado periodicamente, no qual é disponibilizado aos docentes a possibilidade de solicitar novas aquisições.

O acervo é atualizado periodicamente, no qual é disponibilizado aos docentes a possibilidade de solicitar novas aquisições.

Cabe mencionar que os livros são tombados e registrados junto ao patrimônio da FURG, cadastrados no Sistema de Bibliotecas, no qual é possível consultar o acervo, reservar e renovar.

O acervo virtual possui assinaturas de acesso virtual, de periódicos especializados que suplementam o conteúdo. O acervo é gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas, sendo adotado plano de contingência para a garantia do acesso e do serviço.

O acervo é adequado em relação às unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC, além de ser referendado por relatório de adequação, assinado pelo NDE, comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia básica da UC, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e dos outros que utilizam os títulos) e a quantidade de exemplares por

título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

4.5 Grupo de Pesquisa

4.5.1 O Grupo de Estudos em Turismo do Extremo Sul (GETES)

O Grupo de Estudos em Turismo do Extremo Sul (GETES) busca incentivar os estudos sobre a dinâmica do fenômeno turístico e integrar a produção acadêmica dos pesquisadores dos cursos de Bacharelado em Turismo, Bacharelado em Hotelaria e do Curso Superior em Tecnologia Eventos da Universidade Federal do Rio Grande (FURG), Campus Santa Vitória do Palmar (RS). Além disso, o grupo tem como objetivo promover a interação entre pesquisadores de outras Instituições de Ensino Superiores Brasileiras e Internacionais, em diferentes níveis (iniciação científica e pós-graduação). Os resultados destes esforços de pesquisa permitirão o avanço e a colaboração dos pesquisadores em publicações de impacto relevante, assim como o incentivo a apresentações em eventos científicos nacionais e internacionais, intensificando os debates acadêmicos, e ampliando o conhecimento científico.

O Grupo possui três linhas de pesquisa, sendo elas: 1) Turismo, Gestão e Inovação; 2) Hospitalidade, Patrimônio e Estudos Culturais e 3) Sustentabilidade, Tecnologias e Desenvolvimento Regional.

O GETES é certificado pelo Diretório dos Grupos de Pesquisas do Brasil do CNPQ/LATTES, desde abril de 2021. Atualmente, conta com a participação de uma estudante de graduação e de 22 pesquisadores de instituições distintas como a FURG, Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), a Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI) e a Universidade Federal do Paraná (UFPR).

5 AVALIAÇÃO PERIÓDICA DO CURSO E DA QUALIDADE DA APRENDIZAGEM

A avaliação do curso se desenvolve periodicamente em conformidade com a FURG por meio da Diretoria de Avaliação Institucional – DAI, Diretoria de Avaliação e Desenvolvimento da Graduação – DIADG/PROGRAD e Comissão Própria de Avaliação (CPA) em parceria com a Coordenação do Curso, Núcleo Docente Estruturante, Comissão Interna de Avaliação e Planejamento do Campus Santa Vitória do Palmar e Comissão Interna de Avaliação e Planejamento do Instituto de Ciências Humanas e da Informação. Atende ao disposto no art. 3º, Inciso VIII, da Lei nº 10.861, de 14.04.2004 que dispõe sobre o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES.

Nesta avaliação anual do curso proposta pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) da FURG, consideram-se os seguintes elementos: Avaliação anual dos discentes sobre os docentes (ADD); Avaliação quadrienal dos discentes sobre a infraestrutura do curso, da universidade e estrutura curricular; Avaliação anual dos docentes sobre o desempenho das turmas; Avaliação quadrienal dos docentes e técnicos administrativos em educação sobre a infraestrutura e atividades do curso e da universidade; as taxas de evasão; os resultados do ENADE (Exame Nacional de Desempenho de Estudantes); e Ações executadas pela Universidade, dentro do seu PDI, no ano anterior.

Ademais, o NDE do curso de Hotelaria realiza esse acompanhamento e assessoramento. O NDE é formado por um grupo de 8 docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso. O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Graduação em Hotelaria é instituído por portaria, para atender a Resolução Nº 1, de 17 de junho de 2010, do CONAES e Deliberação Nº 088 de 21 de outubro de 2016 do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração (COEPEA/FURG).

A coordenação realiza reuniões periódicas com o NDE, Comitê Assessor, reuniões com o D.A e discentes do curso, a fim de estabelecer um contato mais próximo e estreitar os vínculos entre coordenação e demais sujeitos, sinalizando o respeito pelo lugar de fala de cada um. As reuniões se dão ao menos no início e final de semestre, mas também, quando se fizer necessárias.

Diante do exposto, a avaliação do curso se desenvolve periodicamente em conformidade com a FURG por meio da Diretoria de Avaliação Institucional – DAI, Diretoria de Avaliação e Desenvolvimento da Graduação – DIADG/PROGRAD e Comissão Própria de Avaliação (CPA) em parceria com a Coordenação do Curso, Núcleo Docente Estruturante, Comissão Interna de Avaliação e Planejamento do Campus Santa Vitória do Palmar e Comissão Interna de Avaliação e Planejamento do Instituto de Ciências Humanas e da Informação - ICHI. Atende ao disposto no art. 3º, Inciso VIII, da Lei nº 10.861, de 14.04.2004 que dispõe sobre o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES, contribuindo para a qualidade do curso e adequação do Projeto Pedagógico do Curso.

A avaliação continuada do processo de ensino-aprendizagem é imprescindível para a coerência e o ajuste do PPC, quanto aos métodos educacionais, conteúdos programáticos, ambientes de aprendizagem e o próprio sistema de avaliação, adotando-se sempre como balizamento o perfil do profissional a ser formado.

Neste sentido, a partir dos resultados do processo avaliativo do curso o NDE tem subsídios para análise da adequação do PPC e segue as determinações da Comissão Própria de Avaliação (CPA) da FURG, que propõe a avaliação anual do Curso, por meio da análise dos resultados das seguintes avaliações e informações: Avaliação anual dos discentes sobre os docentes (ADD); Avaliação quadrienal dos discentes sobre a infraestrutura do curso, da universidade e estrutura curricular; Avaliação anual dos docentes sobre o

desempenho das turmas; Avaliação quadrienal dos docentes e técnicos administrativos em educação sobre a infraestrutura e atividades do curso e da universidade; avaliação do ensino não presencial, dentre outras.

De posse do resultado das avaliações mencionadas anteriormente, a coordenação de curso em conjunto com o NDE avalia as condições do curso e elabora um relatório gerencial de avaliação no qual constam as informações analisadas pelo NDE e, ainda, possui um texto de considerações finais sobre a avaliação final realizada que identifica os pontos fortes e fracos do curso e ações que se planeja executar no próximo ano. Esse relatório gerencial é divulgado na página eletrônica do curso (<https://hotelariabacharelado.furg.br/>) e na página eletrônica da autoavaliação da FURG (<https://avaliacao.furg.br/relatorios-gerenciais>). Depois, a coordenação realiza um seminário no qual as informações presentes nesse relatório são apresentadas e discutidas com toda comunidade do curso. A participação da comunidade nas pesquisas de opinião é voluntária.

Entende-se que os reajustes no Curso são necessários e devem ser constantes com o intuito de garantir a qualidade do ensino-aprendizagem e de suprir as demandas apresentadas a partir do processo avaliativo.

6 PLANO DE MIGRAÇÃO DE QLS

6.1 Plano de Extinção das disciplinas

Prevê-se que o plano de migração será a medida em que um semestre do novo QSL avançar, exclui-se um semestre do QSL atual. Nesse sentido, a alteração curricular proposta não afetará os discentes do curso ingressantes em 2022.1. A seguir é apresentado o plano de migração que terá duração de 3 anos a fim de evitar possíveis evasões em massa. Os discentes que não conseguirem integralizar o QSL em vigor até a data estabelecida pelo plano de extinção, migrarão, obrigatoriamente, para a atual proposta do curso. Conforme apresentam os quadros abaixo:

a) Por disciplina

Sugestão de QSL com migração gradual Hotelaria				
Oferta 2023/1				
1º semestre novo	3º semestre antigo	5º semestre antigo	7º semestre antigo	TCC + Estágio
Oferta 2023/2				
2º semestre novo	4º semestre antigo	6º semestre antigo	8º semestre antigo	
Oferta 2024/1				
1º semestre novo	3º semestre novo	5º semestre antigo	7º semestre antigo	TCC + Estágio
Oferta 2024/2				
2º semestre novo	4º semestre novo	6º semestre antigo	8º semestre antigo	
Oferta 2025/1				
1º semestre	3º semestre	5º semestre novo	7º semestre	TCC + Estágio

novo	novo		antigo	
Oferta 2025/2				
2º semestre novo	4º semestre novo	6º semestre novo	8º semestre antigo	
Oferta 2026/1				
1º semestre novo	3º semestre novo	5º semestre novo	7º semestre novo	
Oferta 2026/2				
2º semestre novo	4º semestre novo	6º semestre novo	8º semestre novo	

b) Por semestre

2023.1

QSL NOVO	QSL Antigo	QSL Antigo	QSL Antigo	QSL Antigo
1º Semestre	3º Semestre	5º semestre	7º semestre	8º semestre
Introdução a Hospitalidade	06387 - Inglês Instrumental: Leitura	07317 - Gestão de Recursos Humanos	07320 - Plano de Negócios	10420 - Trabalho de Conclusão de Curso I
Sociedade, Educação e Relações Étnico-raciais na fronteira do extremo sul do RS	10400 - Legislação do Turismo	07318 - Princípios de Marketing de Serviços	10409 - Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo II	10641 - Estágio II
Metodologia da Pesquisa I	10604 - Organização de Eventos I	10612 - Meio Ambiente e Sustentabilidade	10624 - Qualidade e Segurança	
Espanhol Instrumental para as Hospitalidades I	10605 - Ciências Humanas Aplicadas ao Turismo e à Hospitalidade I	10622 - Governança em Meios de Hospedagem	10640 - Estágio I	

Meios de Hospedagem	10620 - Meios de Hospedagem II	OPTATIVA	OPTATIVA	
---------------------	--------------------------------	----------	----------	--

2023.2

QSL NOVO	QSL Antigo	QSL Antigo	QSL Antigo
2º Semestre	4º Semestre	6º semestre	8º semestre
Metodologia da Pesquisa II	06388 - Inglês Instrumental: Expressão Oral	07319 - Administração Financeira e Orçamentária	10420 - Trabalho de Conclusão de Curso I
07316 - Fundamentos da Administração	10602 - Políticas Públicas do Turismo e da Hospitalidade	07321 - Fundamentos do Empreendedorismo	10641 - Estágio II
Comunicação e produção de sentido em Meios de Hospedagem	10609 - Ciências Humanas Aplicadas ao Turismo e à Hospitalidade II	10614 - Hospitalidade e Lazer	
Espanhol Instrumental para as Hospitalidades II Semestral	10613 - Alimentos e Bebidas	10623 - Serviços de Alimentação em Meios de Hospedagem	
Lazer e Recreação em Meios de Hospedagem	10621 - Vendas e Reservas em Meios de Hospedagem	OPTATIVA	

2024.1

QSL NOVO	QSL NOVO	QSL antigo	QSL Antigo	QSL Antigo
1º Semestre	3º Semestre	5º semestre	7º semestre	8º semestre
Introdução a Hospitalidade	Inglês Instrumental I	07317 - Gestão de Recursos Humanos	07320 - Plano de Negócios	10420 - Trabalho de Conclusão de Curso I

Sociedade, Educação e Relações Étnico-raciais na fronteira do extremo sul do RS	Cenários e Tendências em Meios de Hospedagens Alternativos	07318 - Princípios de Marketing de Serviços	10409 - Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo II	10641 - Estágio II
Metodologia da Pesquisa I	06496 -Produção Textual	10612 - Meio Ambiente e Sustentabilidade	10624 - Qualidade e Segurança	
Espanhol Instrumental para as Hospitalidades I	Ciências sociais e hospitalidade	10622 - Governança em Meios de Hospedagem	10640 - Estágio I	
Meios de Hospedagem	A complexidade e a produção de eventos	OPTATIVA	OPTATIVA	

2024.2

QSL NOVO	QSL NOVO	QSL Antigo	QSL Antigo
2º Semestre	4º Semestre	6º semestre	8º semestre
Metodologia da Pesquisa II	Inglês Instrumental II	07319 - Administração Financeira e Orçamentária	10420 - Trabalho de Conclusão de Curso I
07316 - Fundamentos da Administração	Introdução ao Marketing	07321 - Fundamentos do Empreendedorismo	10641 - Estágio II
Comunicação e produção de sentido em Meios de Hospedagem	Boas Práticas em Manipulação de Alimentos	10614 - Hospitalidade e Lazer	
Espanhol Instrumental para as Hospitalidades II Semestral	Ciências sociais e hospitalidade: Brasil Pré-requisito	10623 - Serviços de Alimentação em Meios de Hospedagem	

Lazer e Recreação em Meios de Hospedagem	Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem	OPTATIVA	
--	--	----------	--

2025.1

QSL NOVO	QSL NOVO	QSL NOVO	QSL Antigo	QSL Antigo
1º Semestre	3º Semestre	5º semestre	7º semestre	8º semestre
Introdução a Hospitalidade	Inglês Instrumental I	Gestão de Pessoas	07320 - Plano de Negócios	10420 - Trabalho de Conclusão de Curso I
Sociedade, Educação e Relações Étnico-raciais na fronteira do extremo sul do RS	Cenários e Tendências em Meios de Hospedagens Alternativos	Marketing de Serviços Pré-requisito	10409 - Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo II	10641 - Estágio II
Metodologia da Pesquisa I	06496 - Produção Textual	Hotelaria Hospitalar Pré-requisito	10624 - Qualidade e Segurança	
Espanhol Instrumental para as Hospitalidades I	Ciências sociais e hospitalidade	Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem	10640 - Estágio I	
Meios de Hospedagem	A complexidade e a produção de eventos	Alimentos e Bebidas em Meios de Hospedagem	OPTATIVA	

2025.1

QSL NOVO	QSL NOVO	QSL NOVO	QSL Antigo
2º Semestre	4º Semestre	6º semestre	8º semestre
Metodologia da Pesquisa II	Inglês Instrumental II	Gestão Financeira	10420 - Trabalho de Conclusão de Curso I
07316 - Fundamentos da Administração	Introdução ao Marketing	Empreendedorismo	10641 - Estágio II

Comunicação e produção de sentido em Meios de Hospedagem	Boas Práticas em Manipulação de Alimentos	Projetos em Meios de Hospedagem Pré-requisito	
Espanhol Instrumental para as Hospitalidades II Semestral	Ciências sociais e hospitalidade: Brasil Pré-requisito	Governança em Meios de Hospedagem I	
Lazer e Recreação em Meios de Hospedagem	Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem	OPTATIVA	

2026.1

QSL NOVO	QSL NOVO	QSL NOVO	QSL NOVO
1º Semestre	3º Semestre	5º semestre	7º semestre
Introdução a Hospitalidade	Inglês Instrumental I	Gestão de Pessoas	Trabalho de Conclusão de Curso I
Sociedade, Educação e Relações Étnico-raciais na fronteira do extremo sul do RS	Cenários e Tendências em Meios de Hospedagens Alternativos	Marketing de Serviços Pré-requisito	Plano de Negócios Pré-requisito
Metodologia da Pesquisa I	06496 - Produção Textual	Hotelaria Hospitalar	Qualidade e Segurança nos Meios de Hospedagem
Espanhol Instrumental para as Hospitalidades I	Ciências sociais e hospitalidade	Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem	OPTATIVA
Meios de Hospedagem	A complexidade e a produção de eventos	Alimentos e Bebidas em Meios de Hospedagem	OPTATIVA

2026.2

QSL NOVO	QSL NOVO	QSL NOVO	QSL NOVO
----------	----------	----------	----------

2º Semestre	4º Semestre	6º semestre	8º semestre
Metodologia da Pesquisa II	Inglês Instrumental II	Gestão Financeira	Trabalho de Conclusão de Curso II
07316 Fundamentos da Administração	Introdução ao Marketing	Empreendedorismo	Estágio Supervisionado
Comunicação e produção de sentido em Meios de Hospedagem	Boas Práticas em Manipulação de Alimentos	Projetos em Meios de Hospedagem Pré-requisito	
Lingua Espanhola Instrumental II Semestral	Ciências sociais e hospitalidade: Brasil Pré-requisito	Governança em Meios de Hospedagem I	
Lazer e Recreação em Meios de Hospedagem	Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem	OPTATIVA	

6.2 Plano de Equivalência

Período	Disciplina do QSL Novo	Equivalência com disciplina do QSL Antigo	Código
1º	Introdução a Hospitalidade	Sem equivalente	
1º	Sociedade, Educação e Relações Étnico-raciais na fronteira do extremo sul do RS	Sem equivalente	
1º	Metodologia da Pesquisa I	Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo I	10405
1º	Espanhol Instrumental para as Hospitalidades I	Ling. Esp. Instrumental I	6183
1º	Meios de Hospedagem	Sem equivalente	
2º	Metodologia da Pesquisa II	Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo II	10409

2º	Comunicação e produção de sentido em Meios de Hospedagem	Sistemas de Informação em Meios de Hospedagem	10638
2º	Espanhol Instrumental para as Hospitalidades II	L. Espanhola Inst. II	6184
2º	Lazer e Recreação em Meios de Hospedagem	Sem equivalente	
3º	Inglês Instrumental I	Inglês Instrumental: Leitura	6387
3º	Cenários e Tendências em Meios de Hospedagens Alternativos	Sem equivalente	
3º	Ciências sociais e hospitalidade	Ciências Humanas Aplicadas ao Turismo e à Hospitalidade I	10605
3º	A complexidade e a produção de eventos	Organização de Eventos I	10604
4º	Inglês Instrumental II	Inglês Instrumental: Expressão Oral	6388
4º	Introdução ao Marketing	Tópicos Especiais em Marketing	7322
4º	Boas Práticas em Manipulação de Alimentos	Serviços de Alimentação em Meios de Hospedagem	10623
4º	Ciências sociais e hospitalidade: Brasil	Ciências Humanas Aplicadas ao Turismo e à Hospitalidade II	10609
4º	Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem	Técnicas de Recepção em Meios de Hospedagem	10619
5º	Gestão de Pessoas	Gestão de Recursos Humanos	7317
5º	Marketing de Serviços	Princípios de Marketing de Serviços	7318
5º	Hotelaria Hospitalar	Meios de Hospedagem II	10620
5º	Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem	Sem equivalente	
5º	Alimentos e Bebidas em Meios de Hospedagem	Sem equivalente	
6º	Gestão Financeira	Administração Financeira e Orçamentária	7319
6º	Empreendedorismo	Fundamentos do Empreendedorismo	7321
6º	Projetos em Meios de Hospedagem	Sem equivalente	

6º	Governança em Meios de Hospedagem I	Governança em Meios de Hospedagem	10622
7º	Trab. Conclusão de Curso I	sem equivalente	
7º	Plano de Negócios	Plano de Negócios	7320
7º	Qualidade e Segurança nos Meios de Hospedagem	Qualidade e Segurança	10624
8º	Trab. Conclusão de Curso II	Trabalho de Conclusão de Curso I	10420
8º	Estágio Supervisionado	Sem equivalente	

7 BIBLIOGRAFIA

- ALDRIGUI, Mariana. *Meios de hospedagem*. São Paulo: Aleph, 2007.
- ANDRADE, José V. *Turismo: fundamentos e dimensões*. São Paulo: Àtica, 2000.
- ANDRADE, Nelson, BRITO, Paulo Lucio e JORGE, Wilson Edson. *Hotel: Planejamento e Projeto*. São Paulo: SENAC/SP, 2000.
- BARBOSA, Ycarim Melgaço. *História das viagens e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2002.
- BARRETTO, Margarita. *Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo*. Campinas: Papirus, 1995.
- BENI, Mário Carlos. *Análise estrutural do turismo*. 11.ed. São Paulo: SENAC, 2006.
- BIGNAMI, Rosana. *A imagem do Brasil no turismo*. São Paulo: Aleph, 2002.
- BOYER, Marc. *História do turismo de massa*. Bauru: EDUSC, 2003.
- CAMARGO, Haroldo Leitão. *Uma pré-história do turismo no Brasil: recreações aristocráticas e lazeres burgueses (1808 – 1850)*. São Paulo: Aleph, 2007.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
- CASTELLI, Geraldo. *Gestão hoteleira*. São Paulo: Saraiva, 2016.
- CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. *Gestão de hotéis: técnicas, operação e serviços*. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
- CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. *Telemarketing hoteleiro*. Porto Alegre: Feplam, 1995. CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. *Recepcionista de hotel*. Canoas: ULBRA, 1996.
- CAVASSA, César Ramírez. *Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção*. São Paulo: Roca, 2001.

CHIAVENATO, I. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. 5ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1997. CHIAVENATO, I. *Administração nos novos tempos*. 2ed. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

CHIAVENATO, I. *Administração: teoria, processo e prática*. São Paulo: Makron Books, 1999. CHIAVENATO, I. *Iniciação a Administração Geral*. 3ed Barueri: Manole, 2009.

CHON, Kye-Sung. *Hospitalidade: conceitos e aplicações*. São Paulo: Pioneira Tomson, 2003.

COLLADO, Asunción López. *Hostelerías: curso completo de servicios*. Madrid: Paraninfo, 1997. CRUZ, Gustavo da & GÂNDARA, José M. G. O Turismo, a Hotelaria e as Tecnologias Digitais. *Turismo – Visão e Ação*. V.5, n.2, maio-ago 2003. p.105-127.

DAVIES, Carlos Alberto. *Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria*. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

DIAS, Reinaldo. *Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade*. Campinas: A,línea, 2006.

DUARTE, Vladoir Vieira. *Administração de Sistemas Hoteleiros. Conceitos Básicos*. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996.

FLORES, Hilda A. H. (org). *Turismo no Rio Grande do Sul – 50 anos de pioneirismo no Brasil*. Porto Alegre: Edipucrs, 1993.

GASTAL, Susana. *Turismo, Imagens e Imaginários*. São Paulo: Aleph, 2005.

GIL, Antônio Carlos. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. São Paulo: Atlas, 2014.

IGNARRA, Luiz Renato. *Fundamentos do Turismo*. São Paulo: Pioneira, 1999.

KLEIN, Otto. *Organização hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 1980.

MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria. *Fundamentos de metodologia científica*. São Paulo: Atlas, 2010.

MAZZOLI, Mentore. *Administração em hotelaria e recepção*. Rio de Janeiro: Ed. Rio, 1978.

- MAXIMIANO, A. C. A. *Teoria Geral da Administração: da escola científica à competitividade na era globalizada*. São Paulo: Atlas, 2000.
- MAXIMIANO, A. C. A. *Introdução à Administração*. 5ed. São Paulo: Atlas, 2000.
- MOTTA, F. P. & VASCONCELOS, I. F. G. *Teoria Geral da Administração*. São Paulo: Pioneira Thomsom Learning, 2002.
- MEDLIK, S. e INGRAM, H. *Introdução à Hotelaria: Gerenciamento e Serviços*. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
- MOESCH, Marutschka. *A Produção do Saber Turístico*. São Paulo: Contexto, 2000.
- NORTON, Peter. *Introdução à Informática*. Mackron Books. São Paulo, 1996.
- PAIVA, Maria das Graças M. V. *Sociologia do turismo*. São Paulo: Papirus, 1999.
- PETROCCHI, Mario. *Hotelaria: planejamento e gestão*. São Paulo: Futura, 2002.
- PIRES, Mário Jorge. *Raízes do turismo no Brasil*. São Paulo: Manole, 2002.
- REJOWSKI, Mirian (org.). *Turismo no Percurso do Tempo*. São Paulo: Aleph, 2002.
- RICHARDSON, Roberto Jarry. *Pesquisa social: métodos e técnicas*. São Paulo: Atlas, 1999.
- RODRIGUES, Marli. Preservar e consumir: o patrimônio histórico e o turismo. *In: FUNARI, Paulo (org). Turismo e patrimônio cultural*. São Paulo: Contexto, 2000.
- RODRIGUES, Adyr Balastrieri. *Turismo, Modernidade, Globalização*. São Paulo: Hucitec, 1997. SENAC. DN. *Introdução ao turismo e hotelaria*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.
- SCHLÜTER, Regina G. *Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria*. São Paulo: Aleph, 2005.
- SERSON, Fernando M. *Hotelaria. A Busca da Excelência*. São Paulo: Marcos Cobra, 1999. SILVA, R. O. *Teorias da Administração*. São Paulo: Pioneira

Thomsom Learning, 2002.

SPOLON, Ana Paula G., QUADROS, Antonio Carlos M. *Glossário Técnico Hoteleiro*. São Paulo: A. P. G. Spolon, 2000.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. *Viagem na memória: guia histórico das viagens e do turismo o Brasil*. São Paulo: Senac, 2002.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. *Turismo e qualidade: tendências contemporâneas*. Campinas: Papirus, 2002.

URRY, John. *O Olhar do Turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas*. São Paulo: Studio Nobel/SESC, 2001.

YÁZIGI, Eduardo. *Turismo uma esperança condicional*. São Paulo: Global, 1999. VIEIRA, Elenara. *Recepção hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

8. APÊNDICES

Apêndice 01 - Regulamento de Atividades Complementares



CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA Campus de Santa Vitória do Palmar

REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES **DO CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA**

O presente regulamento dispõe sobre as Atividades Complementares do Curso de Hotelaria da Universidade Federal do Rio Grande - FURG.

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1. As Atividades Complementares (ACs) são ações pedagógicas, integrantes nas práticas previstas na matriz curricular do curso de Bacharelado em Hotelaria, que objetivam o aprofundamento das temáticas estudadas, o enriquecimento das vivências acadêmicas no mundo do trabalho e o desenvolvimento das potencialidades individuais. Está em conformidade com o Parecer CNE/CES 67, de 11 de março de 2003 da Câmara de Educação Superior – Conselho Nacional de Educação - Ministério da Educação que dispõe do Referencial para as Diretrizes Curriculares Nacionais - DCN dos Cursos de Graduação.

Art. 2. São consideradas ACs aquelas atividades realizadas durante o período de realização do curso de bacharelado em Hotelaria, cursadas nesta Instituição ou externas a ela.

Parágrafo único - Atividades realizadas por meio de intercâmbios

educacionais, formalmente registrados no setor competente da FURG, também podem ser aproveitadas como ACs, conforme as modalidades previstas neste regulamento, desde que não sejam aproveitadas de outra forma pelo discente na integralização de seu currículo.

Art. 3º. A carga horária obrigatória solicitada é de 50 horas.

CAPÍTULO II

DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 4. São aceitas como ACs as seguintes modalidades executadas durante a permanência no curso, sejam elas obtidas de forma presencial ou online:

- I- participação em visitas técnicas e/ou orientadas;
- II- atuação como bolsista acadêmico e em atividades voluntárias de ensino, pesquisa;
- III- participação em eventos acadêmicos, culturais e técnicos na área, tais como: cursos, seminários, simpósios, congressos, conferências, presenciais ou à distância, etc., reconhecidos pelo NDE do curso de Hotelaria do ICHI;
- IV- participação, como ouvinte, em defesas públicas de Trabalho de Conclusão de Curso, Dissertações e Teses;
- V- estágio não-obrigatório;
- VI- produção bibliográfica, técnica e/ou artístico cultural;
- VII- participação em comissões organizadoras de eventos, órgãos colegiados, diretórios acadêmicos;
- X- obtenção de patentes;
- XI- recebimento de prêmios e distinções na área;
- XII- obtenção de certificação profissional e/ou trabalho com vínculo comprovado na área específica do curso;
- XIII- participação como mesário universitário;
- XV- outras atividades a critério da coordenação de curso.

Art. 5. As viagens e visitas orientadas constituem-se de oportunidades de aprimoramento e atualização através de visitas a países, regiões ou cidades, visitas a conjuntos históricos, empresas e instituições públicas e privadas que desenvolvam soluções novas ou atividades profissionais

relevantes para a formação do discente.

§ 1º Poderão ser consideradas como ACs, viagens e visitas orientadas que não integrem as atividades obrigatórias de nenhuma disciplina, nem fizerem parte das atividades de prática profissional.

§ 2º As visitas devem ser propostas e orientadas por um servidor público, sendo recomendado o acompanhamento direto de um responsável da instituição.

Art. 6. As bolsas de ensino, pesquisa e extensão são atividades realizadas por discentes junto às disciplinas, núcleos, laboratórios, projetos, grupos e projetos de pesquisa ou comissões.

§ 1º. As bolsas seguem a normatização estabelecida nos editais de abertura de bolsas da FURG.

§ 2º. As atividades voluntárias serão consideradas ACs quando vinculadas a ensino, pesquisa e extensão.

Art. 7. Eventos acadêmicos culturais e técnico-científicos são atividades que objetivam a difusão científica e a discussão de temas emergentes nas diferentes áreas do conhecimento. Sob a designação genérica de eventos acadêmicos, culturais e técnico-científicos estão contidas as atividades desenvolvidas em seminários, simpósios, congressos, fóruns, encontros, colóquios, painéis, palestras, conferências, jornadas, mostras, feiras, exposições e salões.

§ 1º. A participação dos discentes nesses eventos pode realizar-se em três categorias:

I – ouvinte ou participante;

II – ministrante, expositor ou apresentador;

III – organizador ou colaborador.

§ 2º. Os eventos têm rotinas de inscrição, registro e certificação específicos, de acordo com sua natureza e órgão promotor.

Art. 8. A participação como ouvinte na apresentação de trabalhos de graduação e de pós-graduação consiste em assistir e registrar a presença na sessão pública de apresentação e defesa desses trabalhos. Os trabalhos devem possuir relação com a área do curso do discente.

Parágrafo Único. São consideradas, nessa modalidade, as seguintes

apresentações:

- I- trabalhos de conclusão de curso;
- II- monografias de pós-graduação *lato sensu*;
- III- qualificação de projetos de pós-graduação *stricto sensu*;
- IV- defesa de dissertações de mestrado;
- V- defesa de teses de doutorado.

Art. 9. O estágio, quando não for obrigatório, poderá ser realizado em instituições/empresas que disponibilizam essa oportunidade de experiência profissional.

§ 1º. Não é considerada atividade complementar quando o estágio já foi aprovado como estágio curricular previsto pelo PPC do curso.

Art. 10. Podem ser consideradas ACs as produções do discente de cunho bibliográfico, técnico e artístico-cultural.

§ 1º. A produção discente, de cunho bibliográfico, pode constituir-se em publicação de textos em anais, boletins, jornais, revistas e outros meios de expressão e divulgação.

§ 2º. A produção discente de cunho técnico ou artístico-cultural pode constituir-se na participação em exposições, programação de eventos, criação ou apresentação literária, musical, teatral ou vinculada a outras artes.

Art. 11. A participação em órgãos colegiados compreende a participação sistemática de discentes como representantes do corpo discente em reuniões de órgãos colegiados existentes na FURG, tais como:

- I- Conselhos superiores (CONSUN, COEPEA) II – ICHI (Conselho da Unidade);
- III– Conselho de Campus; IV – Colegiado do Curso;
- V – Diretório/Centro Acadêmico;
- VI- Comitês e comissões.

Art. 12. A obtenção de patentes compreende o desenvolvimento de patentes de produtos ou serviços, sendo que elas devem ser analisadas e registradas pelo Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT) da FURG.

Art. 13. O recebimento de prêmios e distinções na área acadêmica de Hotelaria, durante o período que estiver matriculado.

Art. 14. A obtenção de certificação profissional pode ser aproveitada, desde que seja realizada na área do curso bacharelado em Hotelaria, em que o discente está matriculado, e devidamente comprovada através de certificado ou documento comprobatório oficial da instituição na qual a certificação foi realizada. Em caso de vínculo empregatício, comprovação por meio de atestado do empregador, com descrição das atividades e carga horária semanal e cópia do registro na carteira de trabalho do colaborador/discente.

Parágrafo único: serão computadas como atividades complementares somente as iniciadas durante a realização do curso.

Art. 15. A Universidade Federal de Rio Grande – FURG, por meio de um convênio com o Tribunal Regional Eleitoral do Rio Grande do Sul implantou o projeto “Mesário Universitário”, o qual propicia consecução de trinta (30) horas aula a serem computadas como atividade extracurricular, dentro do total necessário para conclusão do curso. Para participar do projeto o aluno deverá estar regularmente matriculado no 2º semestre de qualquer curso e preencher os requisitos exigidos pela legislação eleitoral para o desempenho da função de mesário.

Art. 16. As Atividades de Extensão poderão ser computadas como Atividades Complementares desde que:

- I. o aluno tenha participado da atividade de extensão enquanto ouvinte;
- II. enquanto protagonista da atividade, ou seja, monitor e/ou tutor (bolsista ou voluntário), o aluno não tenha utilizado o mesmo certificado para compor as horas de Atividades de Extensão.

CAPÍTULO III DO CÔMPUTO DAS HORAS ATIVIDADE

Art. 17. As atividades complementares serão computadas a partir do registro da carga horária desenvolvida pelo discente e certificadas por órgãos ou instituições competentes.

§ 1º. É de responsabilidade do discente apresentar o “relatório das atividades complementares”, durante o semestre letivo em que o aluno

encontra-se na situação de “provável formando”, previamente indicado pelo(a) Coordenador(a) do Curso, de acordo com o Calendário Universitário vigente.

§ 2º. Todas as atividades apresentadas deverão ser comprovadas mediante a apresentação do certificado ou atestado original, acompanhado de uma fotocópia do mesmo, emitido pelo promotor da atividade ou evento, sendo os originais imediatamente devolvidos ao aluno. Somente serão aceitos certificados contendo: I) o número de registro em livro de registro de certificados, ou ii) contendo a chave de certificação ou autenticidade emitida pelo Órgão, Pró-reitoria, Universidade, Instituição ou outro, ou, II) assinatura de responsável pela atividade a ser integralizada.

§ 3º. Ao final do curso, o aluno deverá ter integralizado, no mínimo, 50 horas de atividades complementares.

§ 4º. A entrega da documentação comprobatória para a validação das horas complementares será realizada através do Sistema Acadêmico da FURG.

Art. 18. Os discentes transferidos de outras instituições deverão apresentar os certificados para fins de cômputo das atividades complementares, após 60 dias (ou no ato), posterior à homologação da matrícula.

Art. 19. Os critérios para cômputo da carga horária de atividades complementares está definido no quadro abaixo:

Quadro 01- Atividades Complementares e carga horária

Atividades de Pesquisa, Ensino, Extensão			
Participação em Eventos	Comprovação	Carga Horária	Limit e Máximo

Ouvinte	Certificado do evento	Total de horas de cada evento	20 horas
Apresentador de trabalho	Certificado do evento	2 horas por apresentação	
Membro de comissão acadêmica ou científica de organização de eventos, ou apoio técnico na operacionalização de eventos.	Atestado de organização, indicando o número de horas.	Carga horária da atividade dividida por dois.	
Atividades de Iniciação científica e de pesquisa	Comprovação	Carga Horária	Limite e Máximo
Participação em projetos de pesquisa de IC enquanto bolsista ou voluntário, com servidor orientador responsável.	Mínimo de 6 meses de bolsa. Certificado ou ofício assinado pelo servidor Orientador e ou termo de compromisso.	25 horas por atividade completa por semestre.	50 horas
Atividades vinculadas a projetos de pesquisa, com servidor orientador responsável.	Certificado ou ofício assinado pelo servidor Orientador.	15 horas por atividade.	
Participação em grupo de pesquisa.	Certificado ou ofício assinado pelo servidor Orientador.	10 horas.	
Atividades de Extensão (conforme explicado no Art. 17, deste Regimento)	Comprovação	Carga Horária	Limite e Máximo
1) Participação em Projetos de difusão e aplicação de tecnologias na área de conhecimento e formação do aluno, voltadas para a comunidade, enquanto bolsista ou voluntário. 2) Monitoria e/ou tutoria na área de conhecimento e formação do aluno. 3) Participação como ouvinte	Certificado ou ofício assinado pelo responsável da empresa e/ou Instituição ou pelo Professor Orientador responsável	1) 25 horas por atividade por semestre. 2) 25 horas por atividade por semestre. 3) 10 horas por atividade por semestre.	50

Atividades de Ensino	Comprovação	Carga Horária	Limite Máximo
Participação em projetos de ensino como bolsista (monitor ou tutor);	Certificado	25 horas por atividade por semestre.	50
Estágios extracurriculares	Comprovação	Carga Horária	Limite Máximo
Atividades de caráter prático-profissional que constituam experiência na área do curso, com vistas à profissionalização do aluno. Estágio não -obrigatório	Certificado ou ofício assinado pelo responsável no órgão público, na empresa e ou instituição, em que o aluno desenvolveu o estágio.	10% do total de horas do estágio, não excedendo 25 horas anuais.	50

Atividades em Publicações técnico-científicas			
Publicações	Comprovação	Carga Horária	Limite Máximo
Resumos e Resumos Expandidos em anais de eventos	Apresentação da primeira página da publicação e link da publicação (para anais de eventos online).	10 horas	50
Publicação de trabalhos completos em anais (seminários, simpósios, congressos ou similares - âmbito local e regional)	Apresentação da primeira página da publicação e link da publicação (para anais de eventos online).	15 horas	
Publicação de trabalhos completos em anais (seminários, simpósios, congressos ou similares - âmbito nacional e internacional)	Apresentação da primeira página da publicação e link da publicação (para anais de eventos online).	20 horas	

Capítulo de livro ou Artigo Completo publicado em revista científica ou periódico da área.	Apresentação da primeira página da publicação acompanhada de sumário da publicação e ficha catalográfica (obrigatória para livros e capítulos de livro) e fotocópia do CD-rom (para anais de eventos) ou link da publicação (para artigo de periódico ou anais de eventos online).	20 horas	
Publicação de trabalhos em periódicos científicos (com qualis nacional)	Apresentação da primeira página da publicação e link da publicação (para revista online).	30 horas	
Atividades artísticas, culturais e outras			
Participação em Conselho do Instituto, Conselho da Unidade Acadêmica, Diretório Acadêmico, Comissões Institucionais, conselho superiores (CONSUN e COEPEA).	Portaria ou ata	10h por participação.	3 0
Curso de língua estrangeira	Certificado de Conclusão do módulo	Carga Horária do Certificado do módulo (máximo 30 horas por ano)	50
Curso Técnico na área afim	Comprovantes das carga horária cursada	Carga Horária do Certificado (máximo 30 horas por ano)	

Mini-curso e oficinas (ministrados)	Comprovantes da carga horária	Carga Horária do Certificado (máximo 30 horas por ano)	
Minicurso/oficina e cursos de pouca duração e/ou outro (cursados)	Comprovantes da carga horária cursada	Carga Horária do Certificado (máximo 30 horas por ano)	
Participação na organização de exposições e seminários de caráter artístico ou cultural.	Atestado de organização.	5 horas por atividade (máximo 50 horas).	
Participação como expositor em exposições artísticas ou culturais.	Atestado de participação	5 horas por atividade (máximo 50 horas)	
Participação como ouvinte em exposição artística ou cultural.	Atestado de participação	2 horas por atividade (máximo 50 horas)	
Participação em trabalho voluntário, atividades comunitárias, associações de bairros, e associações escolares	Atestado de participação.	5 horas por atividade (máximo 50 horas)	
Trabalho com Vínculo Empregatício, na área do curso.	Atestado do empregador, com descrição das atividades e carga horária semanal e cópia do registro na carteira de trabalho do colaborador/discente e/ou equivalente.	50 horas por ano, contados uma única vez	

Trabalho como empreendedor na área do curso	CNPJ da empresa ou MEI.	50 horas por ano, contados uma única vez	
Viagem ou visita orientada, quando esta não for componente curricular da disciplina.	Relatório do discente e atestado do professor que acompanhou a visita.	4 horas por evento	
Desenvolvimento de patentes de produtos ou serviços	Registro pelo Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT) da FURG.	30 horas	
Obtenção de prêmios e distinções na área	Certificado ou atestado comprovando.	10 horas	
Participação como ouvinte na apresentação de trabalhos de conclusão de curso de graduação e de Pós-Graduação (teses e dissertações)	Certificado ou atestado comprovando.	1 hora por banca.	
Outras atividades não elencadas, a serem avaliadas pela Coordenação de curso.	Certificado, atas e/ou equivalente.	10 a 40 horas	

CAPÍTULO IV DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 20. É de responsabilidade do aluno no último semestre do curso entregar os certificados referentes às atividades complementares, mas podendo ser entregue a partir do 4º período.

Art. 21. Os casos omissos neste regulamento serão decididos pelo NDE do curso.

Art. 22. Esta norma passa a vigorar para todos os alunos do Curso de Bacharelado em Hotelaria a partir da data de sua publicação.

Santa Vitória do Palmar, ___ de ___ de 20__.

Apêndice 02 – Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)



CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA Campus de Santa Vitória do Palmar

NORMATIZAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC

Santa Vitória do Palmar

2022

Sumário

CAPÍTULO 1 - DOS ASPECTOS GERAIS E INTRODUTÓRIOS	146
CAPÍTULO 2 - DA CARACTERIZAÇÃO DO TCC	146
CAPÍTULO 3 - DAS NORMAS GERAIS DO TCC	147
CAPÍTULO 4 - DA COMISSÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	149
4.1 Dos objetivos da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso (CTCC):	149
4.2 Composição da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso CTCC:	149
4.3 Mandato	149
4.4 Responsabilidades e Competências da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso (CTCC)	150
4.5 Da Coordenação do Curso	151
CAPÍTULO 5 - DO PROCESSO DE ORIENTAÇÃO DO TCC	151
CAPÍTULO 6 - DAS ATRIBUIÇÕES DO ORIENTANDO	153
CAPÍTULO 7 - DOS CRITÉRIOS PARA ENTREGA DO TCC À BANCA DE AVALIAÇÃO	154
CAPÍTULO 8 - DA COMPOSIÇÃO DA BANCA	155
CAPÍTULO 9 - DA REALIZAÇÃO DA BANCA DE TCC	156
CAPÍTULO 10 - DA AVALIAÇÃO DO TCC	157
CAPÍTULO 11 - DA ENTREGA FINAL DO TCC	159
CAPÍTULO 12 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	160
ANEXO 1 – FICHA DE AGENDAMENTO DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	161
ANEXO 2 – ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	162
ANEXO 3 – FICHA DE AVALIAÇÃO INDIVIDUAL DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	163
ANEXO 4 – FICHA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	164
ANEXO 5 – TERMO DE ANUÊNCIA DA VERSÃO FINAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	165
ANEXO 6 – MODELO DE MONOGRAFIA	166
ANEXO 7 – MODELO DE ARTIGO CIENTÍFICO	169

CAPÍTULO 1 - DOS ASPECTOS GERAIS E INTRODUTÓRIOS

Este documento trata do estabelecimento das normas para o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) a ser realizado nas disciplinas de Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I), código: 10973, e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC II), código: 10976, do Curso de Bacharelado em Hotelaria da Universidade Federal do Rio Grande (FURG)/Campus Santa Vitória do Palmar. A normatização, que foi estruturada e aprovada pelo NDE, está em conformidade com o Parecer CNE/CES 67, de 11 de março de 2003 da Câmara de Educação Superior – Conselho Nacional de Educação - Ministério da Educação que dispõe do Referencial para as Diretrizes Curriculares Nacionais - DCN dos Cursos de Graduação.

CAPÍTULO 2 - DA CARACTERIZAÇÃO DO TCC

Art. 1º. O TCC corresponde à produção acadêmica decorrente da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I, código: 10973, e da disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II, código: 10976, conforme o Quadro de Sequência Lógica (QSL) do Curso de Bacharelado em Hotelaria, sendo a carga horária de 60 horas para a disciplina de TCC I e 120 horas para TCC II.

Art. 2º. As disciplinas de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC I e TCC II) tem caráter obrigatório e a aprovação é requisito parcial para a obtenção do grau de bacharel em Hotelaria pelo curso de Bacharelado em Hotelaria da Universidade Federal do Rio Grande (FURG).

§1º. O TCC do Curso de Hotelaria deve ser realizado na modalidade de Monografia ou artigo científico, de forma individual, sob orientação de um docente com vínculo nos cursos de Hotelaria, Tecnologia em Eventos e Turismo da FURG.

§2º. É considerada Monografia, a pesquisa de investigação científica (teórica ou empírica) sobre determinado tema, formada por um conjunto de elementos, que incluem, segundo NBR 14724 da ABNT, as seguintes seções:

- a) Elementos pré-textuais: folha de rosto (obrigatório); errata (opcional); folha de aprovação (obrigatório); dedicatória (opcional); agradecimentos (opcional); epígrafe (opcional); resumo na língua vernácula (obrigatório); resumo em língua estrangeira (obrigatório); lista de ilustrações (opcional); lista de tabelas (opcional); lista de abreviaturas e siglas (opcional); lista de símbolos (opcional); sumário (obrigatório).

- b) Elementos textuais: introdução (contendo objetivos, justificativas, etc.), referencial teórico/fundamentação teórica (a nomenclatura desse título e seus subtítulos fica a critério do (a) autor (a)), procedimentos metodológicos/metodologia, análise dos resultados, conclusões/considerações finais.
- c) Elementos pós-textuais: referências (obrigatório); glossário (opcional); apêndice (opcional); anexo (opcional); índice (opcional)

§3º. A monografia deve ter entre 30 e 40 páginas, sem contabilizar os elementos opcionais presentes nas seções pré-textuais e pós-textuais, devendo seguir o modelo de formatação do Anexo 6.

§4º. É considerado artigo científico, a pesquisa de investigação científica (teórica ou empírica) sobre determinado tema, que apresenta e discute idéias, métodos, técnicas, processos e resultados nas diversas áreas do conhecimento. É constituída, segundo a NBR 6022 da ABNT, pelos seguintes elementos:

- a) Elementos pré-textuais: título, e subtítulo (se houver); nome do (a) autor (a); resumo na língua do texto; palavras-chave na língua do texto.
- b) Elementos textuais: introdução (objetivos, justificativas, etc.), referencial teórico/fundamentação teórica (a nomenclatura desse título e seus subtítulos fica a critério do (a) autor (a)), procedimentos metodológicos/metodologia, análise dos resultados, conclusões/considerações finais.
- c) Elementos pós-textuais: título, e subtítulo (se houver) em língua estrangeira; resumo em língua estrangeira; palavras-chave em língua estrangeira; nota(s) explicativa(s); referências; glossário; apêndice(s); anexo(s).

§ 5º. O artigo científico deve ter entre 20 e 25 páginas, sem contabilizar os elementos opcionais presentes nas seções pré-textuais e pós-textuais, devendo seguir o modelo de formatação do Anexo 7.

Art. 3º. É pré-requisito da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I a disciplina de Metodologia da Pesquisa II, oferecida no segundo semestre, conforme QSL do Curso de Bacharelado em Hotelaria.

CAPÍTULO 3 - DAS NORMAS GERAIS DO TCC

Art. 4º. O aluno somente poderá ser matriculado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II) após ter cursado todas as disciplinas obrigatórias, com exceção da disciplina Estágio Curricular Supervisionado, que pode ser cursada concomitantemente.

§1º- O aluno poderá ser matriculado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II, respeitando-se o previsto no caput anterior, se estiver na condição de

“estudante com a expectativa de ser formando”, estabelecido pela Resolução nº 011/2006 do Conselho Universitário de 2 de junho de 2006.

§2º- É de inteira responsabilidade do aluno o cumprimento da integralização dos créditos em disciplinas obrigatórias antes de matricular-se na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II.

§3º - O aluno só poderá ser matriculado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II) após a aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I), a qual tem por objetivo principal a instrumentalização do acadêmico para a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso, conforme prevê a sua ementa.

Art. 5º. O TCC somente será validado se o aluno estiver devidamente matriculado na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I e II, oferecida nos respectivos semestres vigentes.

Art. 6º. É condição para o início do processo de TCC II, a apresentação do trabalho (projeto de pesquisa) iniciado na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I), código: 10973.

Art.7º. O trabalho (projeto de pesquisa) iniciado/apresentado ao final da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I) deverá nortear a permanência do mesmo orientador para a condução e orientação na disciplina de TCC II.

Parágrafo único: A escolha do orientador de TCC será realizada na disciplina de TCC I. Orienta-se que o aluno mantenha seu orientador para a continuidade do projeto durante a disciplina de TCC II.

Art. 8º. O TCC deve seguir as normas vigentes da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT para apresentação de trabalhos acadêmicos.

§1º Em consonância com a Instrução Normativa 06/2019, que dispõe sobre os procedimentos de encaminhamento dos projetos de pesquisa a serem submetidos ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande CEP-FURG (CEP-FURG), este Regulamento determina que o Trabalho de Conclusão de Curso, que preveja pesquisa envolvendo seres humanos direta, como coparticipantes ou informações identificáveis deve ser **obrigatoriamente**, encaminhado para análise do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP-FURG).

§2º O TCC que trata o § anterior somente poderá ser encaminhado à Banca de Avaliação mediante anexo da documentação de aprovação do Comitê de Ética.

Art. 9º. Durante o período de emergência e/ou excepcionalidade de saúde pública, decretada oficialmente pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e pelo Governo Federal, Estadual e Municipal, caberá à Coordenação de Curso, em anuência com o NDE do curso de Hotelaria, elaborar Orientações (Diretrizes) Específicas complementares a este Regulamento, a fim de atender às recomendações institucionais necessárias para a organização do Trabalho de Conclusão de Curso, as quais deverão ser disponibilizadas no site do curso e/ou por e-mail aos alunos regularmente matriculados nas disciplinas de TCC I e TCC II.

Parágrafo único: Durante a vigência do período emergencial, será adotado o formato de artigo científico ou monografia, mantendo-se os elementos pré-textuais e pós-textuais recomendados no Art. 2 §2º.

CAPÍTULO 4 - DA COMISSÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

4.1 Dos objetivos da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso (CTCC):

Art. 10. A Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso (CTCC) tem por objetivo desenvolver o planejamento, a organização e o acompanhamento dos Trabalhos de Conclusão de Cursos dos cursos de Bacharelado em Hotelaria, Bacharelado em Turismo e Tecnologia em Eventos.

Art. 11. Zelar pelas condições de desenvolvimento das atividades dos discentes e dos orientadores no desempenho do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Art.12. Elaborar e desenvolver atividades que visem à melhoria do desenvolvimento do TCC.

Art. 13º. Propor alternativas às questões e necessidades que venham a surgir no que concerne ao desenvolvimento do TCC.

4.2 Composição da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso CTCC:

Art. 14. A CTCC será composta por dois (02) docentes de cada NDE do Curso de Tecnologia em Eventos, Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo, sendo um titular e um suplente.

4.3 Mandato

Art. 15. Os docentes do quadro efetivo serão indicados na última reunião do NDE do semestre letivo anterior ao que será ofertada a disciplina de TCC I, por um mandato de duração de 1 (um) semestre, com possibilidade de renovação, se houver interesse do membro titular ou suplente.

4.4 Responsabilidades e Competências da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso (CTCC)

Art. 16. A CTCC, designada em reunião de Comitê Assessor pelos cursos Superior de Tecnologia em Eventos, Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo, compete:

- a) A CTCC atuará de maneira conjunta com as Coordenações dos Cursos do Bacharelado em Hotelaria, Bacharelado em Turismo e Curso Superior de Tecnologia em Eventos, mantendo-se afinada com as orientações que delas decorram;
- b) Administrar, em conjunto com as coordenações de cursos e orientadores, a distribuição das orientações;
- c) Consultar os discentes, no período de instrução e orientação de matrícula, no semestre que se iniciará, para que sugiram prováveis temas e/ou orientadores para realização do TCC;
- d) No início do semestre, elaborar e divulgar, em Edital, o Cronograma para o desenvolvimento do Projeto/TCC e demais providências relacionadas ao trâmite desse processo;
- e) Realizar reuniões periódicas com os Discentes e Professores Orientadores;
- f) Planejar e organizar a programação do colóquio dos Projetos de TCC;
- g) Planejar e organizar a programação de defesas de Trabalho de Conclusão de Curso, conforme as etapas a seguir:
 - a. Elaborar projeto e inserir no SISPROJ/FURG;
 - b. Encaminhar para aprovação em assembléia do Conselho do Instituto de Ciências Humanas e da Informação (ICHI);
 - c. Inserir o projeto no Sistema de Inscrições – SINSC/FURG;
 - d. Redigir relatório final;
 - e. Emitir os certificados das partes envolvidas e ouvintes.
- h) Encaminhar para o conhecimento, e a indicação, a programação de defesas de TCC ao NDE dos Cursos de Tecnologia em Eventos, Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo;
- i) Disponibilizar os recursos audiovisuais necessários para o período de defesas de TCC, assim como, reservar o espaço adequado à realização das apresentações;
- j) Disponibilizar e receber a Ficha de Agendamento de Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso (Anexo 1);

- k) Disponibilizar aos orientadores os modelos de Ata de Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso (Anexo 2), a Ficha de Avaliação Individual de Trabalho de Conclusão de Curso (Anexo 3) e a Ficha de Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso (Anexo 4);
- l) Coordenar o recebimento da cópia impressa e/ou digital da versão final do TCC, na data e horário marcados, acompanhado do Termo de Anuência da Versão Final do Trabalho de Conclusão de Curso (Anexo 5). No caso da entrega do TCC ser no formato digital, o aluno deverá enviar o documento, na data e horário definidos, para o e-mail da Comissão de TCC, e, somente após a autorização da CTCC, poderá encaminhar para os membros da Banca Examinadora;
- m) Disponibilizar aos discentes o Termo de Autorização para Publicação de Trabalhos de Conclusão de Curso no Sistema de Administração de Bibliotecas (ARGO) da FURG. Acesso em: <https://biblioteca.furg.br/images/doc/TermoTCC.doc>
- n) Informar ao orientador que o aluno não realizou a entrega do TCC no dia aprazado;
- o) Realizar a entrega da versão digital e/ou física dos Trabalhos de Conclusão de Curso para o Sistema de Bibliotecas FURG – Campus de Santa Vitória do Palmar;
- p) Redigir e disponibilizar os certificados de participação e/ou orientação dos membros das bancas examinadoras e dos orientadores, devidamente assinados e carimbados ou certificados pela chave de autenticidade digital;
- q) A troca do Orientador será acompanhada e deferida pela CTCC e Coordenação de curso;
- r) Julgar todos os pedidos e recursos encaminhados, bem como dirimir questões não previstas neste regulamento.

4.5 Da Coordenação do Curso

Art. 17. São competências e responsabilidades da Coordenação de Curso:

- a) Administrar, em conjunto com a CTCC e orientadores, a distribuição das orientações;
- b) Enviar uma listagem prévia dos discentes a serem matriculados nas respectivas disciplinas de TCC I e TCC II, ao término do semestre anterior;
- c) Enviar uma listagem dos alunos matriculados nas respectivas disciplinas de TCC I e TCC II;
- d) Acompanhar as ações desenvolvidas pela CTCC;
- e) Frequentar as reuniões convocadas pela CTCC.

CAPÍTULO 5 - DO PROCESSO DE ORIENTAÇÃO DO TCC

Art.18. O processo de orientação do TCC parte do estabelecimento da relação entre professor orientador e orientando. Poderá integrar o trabalho de orientação um professor com a função de coorientador quando, assim, se fizer necessário.

§1º Pode candidatar-se à orientação de TCC o docente pertencente, preferencialmente, ao quadro de docentes do curso de Hotelaria.

§2º Não será permitido a orientação de TCC nas seguintes situações: o docente que tiver o contrato de trabalho por findar antes do período de encerramento do semestre letivo e/ou em casos de desligamento do orientador do corpo docente da FURG.

§3º Cada docente pode orientar, no máximo, cinco discentes por período letivo, podendo a Coordenação de Curso, em anuência com o NDE do curso, propor alteração desse número, a qualquer tempo, para atender às necessidades e padrões de qualidade do Curso.

Art.19. São atribuições do professor orientador:

- a) Orientar trabalhos indicados pela CTCC, em conjunto com as Coordenações de cursos;
- b) Cumprir e acompanhar o orientando em relação aos prazos do Cronograma de TCC;
- c) organizar o cronograma de orientações e disponibilizá-lo ao orientando;
- d) controlar o bom andamento do processo de orientação, zelando pelo cumprimento dos prazos, especialmente os estabelecidos pela Coordenação de TCC;
- e) escolher os membros avaliadores da banca de TCC;
- f) Aprovar, ou não, a versão final do TCC, verificando o cumprimento às observações da Banca Examinadora, caso pertinente, e assinar o Termo de Anuência da Versão Final do Trabalho de Conclusão de Curso;
- g) preencher e assinar o Formulário de Frequência de Orientação, quando cabível;
- h) Preencher e assinar o Caderno de Chamada da disciplina de TCC I e TCC II, que atesta a frequência do(a) orientando(a);
- i) Participar de reuniões com a Coordenação de TCC ou com Comissão de TCC, sempre que necessário;
- j) Presidir a Banca de Avaliação do respectivo orientando;
- k) Efetuar o lançamento da média final do aluno nas disciplinas de TCC I e TCC II no Sistema FURG.
- l) Informar à CTCC o desenvolvimento do discente e demais providências;
- m) Frequentar as reuniões convocadas pela CTCC;

n) Sugerir à CTCC a composição da Banca Examinadora;

§1º - Compete **exclusivamente** ao orientador a escolha dos avaliadores que irão compor a banca, podendo, a seu critério, consultar o seu orientando.

§2º - No período de ensino remoto, ocasionado por alguma emergência de saúde pública, as atribuições do Professor(a) Orientador(a) ocorrerão de forma on-line, por meio de plataformas de videoconferências, via e-mails e AVA FURG.

Art.20. Um professor com o papel de coorientador poderá integrar o processo de orientação do TCC. O interesse pela coorientação poderá ser manifestado tanto pelo orientador como pelo orientando, no entanto, a definição deverá ser acordada entre as partes. A coorientação está vinculada à necessidade de contribuição, por meio de conhecimento teórico ou prático específicos, relacionados à temática central do TCC, com o propósito de garantir melhor nível de aprofundamento ao estudo. Os critérios relativos ao trabalho de coorientação deverão ser acordados entre as partes.

CAPÍTULO 6 - DAS ATRIBUIÇÕES DO ORIENTANDO

Art. 21. Uma vez formalizada a relação de orientação, o orientando passará a ter as seguintes atribuições:

- a) tomar conhecimento da Normatização do TCC e cumprir o que nela está previsto;
- b) cumprir o cronograma de orientação estabelecido pelo orientador; observando as exigências de frequência mínima para aprovação;
- c) respeitar os prazos estipulados no Cronograma da CTCC;
- d) recomendar à CTCC prováveis temas e/ou orientadores no período de instrução e orientação de matrícula do semestre da disciplina de TCC I, conforme as determinações publicadas em Edital pela CTCC;
- e) cumprir com a exigência de produção de texto autoral, tendo ciência das possíveis penalidades aplicadas em caso de transgressão a essa norma;
- f) preencher de Ficha de Agendamento de Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso, com a anuência do Professor(a) Orientador(a), para a sugestão da composição da Banca Examinadora e possíveis datas e horários de defesa;
- g) providenciar a produção das cópias impressas ou cópia digital do Relatório de TCC, a serem disponibilizadas à Banca de Avaliação;
- h) estruturar a apresentação planejada para a defesa do TCC;

- i) testar, previamente, o funcionamento dos equipamentos a serem utilizados na apresentação oral;
- j) entregar à CTCC a cópia de três vias impressas, encadernadas e/ou digital, do TCC, na data e horário marcados, para a distribuição entre os membros da Banca Examinadora. No caso da entrega do TCC ser no formato digital, o aluno deverá enviar o documento na data e horário definidos para o e-mail institucional da CTCC, e somente após a validação encaminhará para os membros da Banca Examinadora;
- k) comparecer no dia, horário, local ou plataforma digital, determinados para apresentação e defesa da versão final de seu TCC, sob a pena de ser reprovado, conforme as determinações publicadas em Edital pela CTCC;
- l) entregar à CTCC a cópia impressa encadernada em capa dura e/ou digital do TCC, em sua versão final, na data e horário marcados, acompanhado do Termo de Anuência da Versão Final do Trabalho de Conclusão de Curso assinado pelo Professor(a) Orientador(a), conforme as determinações publicadas em Edital pela CTCC;
- m) preencher e enviar à CTCC o Termo de Autorização para Publicação de Trabalhos de Conclusão de Curso no Sistema de Administração de Bibliotecas (ARGO) da FURG (Acesso: <https://biblioteca.furg.br/images/doc/TermoTCC.doc>).
- n) responsabilizar-se por todas as despesas: locomoção, papel, digitação, fotocópia, encadernação e outras decorrentes da preparação do trabalho;
- o) entregar a documentação exigida pela CTCC;
- p) relatar quaisquer eventuais ocorrências e solicitar providências para à CTCC;

CAPÍTULO 7 - DOS CRITÉRIOS PARA ENTREGA DO TCC À BANCA DE AVALIAÇÃO

Art.22. Uma vez concluído, o TCC somente poderá ser encaminhado à Banca de Avaliação mediante a autorização do professor a) orientador a).

Parágrafo único: Seguir a recomendação do Art. 8, § 1º e 2º que trata de pesquisa com seres humanos, apresentando a documentação exigida.

Art.23. A autorização para encaminhamento do TCC à Banca de Avaliação deverá ser formalizada por meio do preenchimento da Ficha de Agendamento de Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso, assinada pelo professor (a) orientador (a) e entregue à CTCC.

Art.24. De posse do Formulário de Autorização para Encaminhamento do TCC à Banca de Avaliação, o orientando (a) deverá entregar três cópias impressas e encadernadas do Relatório do TCC à CTCC, o qual tratará do encaminhamento dos trabalhos aos membros das Bancas de Avaliação.

§1º- Poderá ser solicitado ao discente que proceda a entrega do TCC em formato digital (online) para os membros titulares da Banca, que estejam impossibilitados de retirar a versão impressa, devendo o membro da banca comunicar ao professor (a) orientador (a) sobre essa preferência.

§2º- Fica a critério do (a) professor (a) orientador (a) verificar com os membros titulares da banca a necessidade de entregar ou não, as cópias impressas, quando cabível.

§3º- Deve-se encaminhar a Ficha Agendamento de Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso, mesmo se o envio do TCC for em formato digital.

§4º- É de responsabilidade do (a) professor (a) orientador (a) e do (a) orientando (a) o envio do TCC, em formato digital (pdf), para o membro suplente, independentemente, haver ou não a necessidade de substituição de um dos membros titulares na Banca de Avaliação.

Art. 25. O prazo para entrega dos relatórios de TCC à CTCC deverá obedecer ao calendário por ela divulgado no início do processo, o qual informará também o período das Bancas de Avaliação.

Art. 26. O prazo para encaminhamento do TCC aos membros das Bancas de Avaliação não deverá ser inferior a quinze (15) dias.

CAPÍTULO 8 - DA COMPOSIÇÃO DA BANCA

Art.27. A Banca de Avaliação do TCC deverá ser composta por três membros titulares sendo o (a) orientador (a), presidente, e mais dois membros convidados.

Art.28. Um dos membros convidados deverá, obrigatoriamente, ser professor (a) e ter trânsito pelo Curso de Bacharelado em Hotelaria.

Art.29. Poderão ser convidados membros externos ao quadro docente do Campus de Santa Vitória do Palmar, da própria Universidade ou mesmo de outras instituições, respeitando-se, os seguintes critérios:

§1º- o terceiro membro poderá ser:

- a) professor do curso de hotelaria;
- b) professor de outro curso da FURG;
- c) professor de outra IES;
- d) técnico administrativo da FURG com afinidade ao tema;
- e) aluno de doutorado;
- f) aluno de mestrado que já tenha completado ao menos um ano de curso;
- g) professor que não esteja vinculado a uma instituição, mas que tenha atuado como docente em até 24 meses anteriores à banca;

§2º- A escolha dos membros da banca deverá contemplar critério de aderência com a temática, bem como o princípio da impessoalidade;

§3º- A escolha de membros externos ao curso de hotelaria deverá ocorrer apenas em duas situações: não haver docentes do curso com aderência à temática do TCC e/ou os docentes do curso participarem de elevado número de bancas.

Art.30. A constituição da Banca de Avaliação deverá contar com um professor suplente, no caso de um dos professores titulares eventualmente ficar impossibilitado de participar da Banca. Atentando-se para o descrito no Art. 27 e 28, dando-se preferência aos membros (titulares e suplentes) que estejam lotados no Campus de Santa Vitória do Palmar.

Parágrafo único - O membro suplente receberá a via digital (pdf) do TCC, no mesmo prazo que os membros titulares da banca, independente de participação ou não na Banca de Avaliação.

a) É responsabilidade do (a) professor (a) orientador (a) e do (a) orientando (a) o envio do TCC para o membro suplente.

Art.31. É de responsabilidade do (a) professor (a) orientador (a) realizar o convite aos membros da Banca avaliadora e, posteriormente ao aceite, enviar os nomes, juntamente com a Ficha de Agendamento de TCC (Anexo 1), à CTCC .

Parágrafo único: Seguir as Orientações (Diretrizes) específicas de que trata o Art. 9 (período de emergência e/ou excepcionalidade de saúde pública).

CAPÍTULO 9 - DA REALIZAÇÃO DA BANCA DE TCC

Art.32. A defesa do TCC será feita em sessão pública e gratuita, nas dependências da FURG, e terá como Presidente da Banca Examinadora o (a) Professor (a) Orientador (a) do trabalho que deverá registrá-la em ata.

- a) A CTCC é responsável por entregar ao (à) Presidente da Banca toda a documentação necessária para realização da defesa de TCC;
- b) O (a) Presidente da Banca é responsável por garantir o correto preenchimento da documentação necessária à sessão de defesa e encaminhamento à CTCC.
- c) A apresentação do TCC pelo discente terá duração de até 20 minutos;
- d) Os comentários e arguições de cada componente da banca terá duração de 30 minutos de fala;
- e) A Banca Examinadora, para definir o resultado da avaliação e lavrar a Ata de Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso, deverá se reunir em sessão fechada;
- f) A leitura da Ata de Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), com avaliação final e seus condicionantes, quando for o caso, deverá ser pública;
- g) A assinatura da Ata de Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso deve ser em duas vias, ficando uma com o discente e outra encaminhada à CTCC pelo Presidente da Banca de Avaliação;
- h) O Presidente da Banca deverá entregar aos professores convidados o Atestado de Participação em Banca Examinadora, previamente assinado pela CTCC;

Parágrafo único - É permitida aos membros da banca a participação por web conferência, desde que, justificada a CTCC e/ou ao NDE do curso, observando o previsto no Capítulo 8 - Da Composição da Banca.

Art. 33. O discente poderá utilizar recursos audiovisuais em sua apresentação oral, sendo de sua responsabilidade garantir o funcionamento desses. Uma vez que a ausência de recursos audiovisuais não impede a apresentação, o discente que optar por utilizá-los assume os riscos de prejuízo na exposição que alguma falha ou indisponibilidade de tais recursos possam vir a causar.

Parágrafo único: Seguir as Orientações (Diretrizes) específicas de que trata o Art. 9 (período de emergência e/ou excepcionalidade de saúde pública).

CAPÍTULO 10 - DA AVALIAÇÃO DO TCC

Art.34. A nota a ser atribuída ao (à) acadêmico (a) deverá resultar da média aritmética das notas atribuídas ao Relatório de TCC e à apresentação oral pela Banca de Avaliação.

Art.35. A nota final deverá ser obtida pela média aritmética atribuída pelos três avaliadores, incluindo o (a) professor (a) orientador (a).

Art.36. A aprovação do acadêmico dar-se-á mediante a obtenção da nota mínima, ou seja, 5,0, conforme o Sistema de Avaliação da FURG.

Art.37. O resultado final deverá ser manifestado por um dos seguintes conceitos:

a) APROVADO - quando o trabalho atingir nível plenamente satisfatório de rendimento necessitando de poucos ajustes no conteúdo, ficando a critério do professor e do aluno aceitar as sugestões da banca;

b) APROVADO COM RESTRIÇÕES - quando o trabalho atingir nível satisfatório de rendimento, mas devendo passar por ajustes obrigatórios no conteúdo, conforme orientação da Banca de Avaliação. Devendo, nesse caso, ser manifestado o parecer do professor e orientando acatando as sugestões da banca.

c) REPROVADO - quando o trabalho não atingir nível de rendimento satisfatório, ou seja, quando o trabalho atingir nota menor que 5,0, devendo ser refeito. Esse conceito implica na reprovação na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II).

Art.38. A avaliação dos TCCs deverá ser orientada pelos parâmetros presentes na Ficha Individual de Avaliação de Trabalho de Conclusão de Curso, a qual deverá ser disponibilizada pelo presidente da Banca de Avaliação aos seus membros, antes do momento de apresentação do trabalho com as devidas instruções.

Art.39. Quando o acadêmico obtiver o conceito APROVADO COM RESTRIÇÕES, terá o prazo de dez dias para realizar os ajustes sugeridos e entregar uma cópia corrigida para o orientador, para que seja avaliada.

§1º - É de responsabilidade do orientando fazer os ajustes obrigatórios, cumprindo o prazo estabelecido no cronograma de TCC;

§2º- Cabe ao orientador, verificar se as alterações foram feitas, autorizando a entrega da versão final no prazo previsto.

Art.40. Só será considerado plenamente aprovado e apto a colar grau, o acadêmico que cumprir com o prazo de entrega do TCC com os ajustes

sugeridos e que tiver parecer favorável do orientador, com relação ao rendimento final apresentado no Relatório.

Art.41. Os trabalhos que apresentarem plágio, de qualquer natureza, terão nota zero, automaticamente. Nesse caso, o aluno será considerado REPROVADO e poderá responder a sanções administrativas e/ou legais conforme regem as leis relativas aos direitos autorais.

Art.42. A nota e o conceito atribuídos pela Banca de Avaliação não admitem recurso nem segunda chamada.

Art. 43. A responsabilidade integral do TCC é do discente. Ao descumprir essa disposição é facultado ao orientador não autorizar as entregas.

Art.44. Todas as despesas relativas à locomoção, papel, digitação, fotocópias, encadernação e outras decorrentes do TCC ficam sob responsabilidade única e exclusiva do discente.

Parágrafo único: Observar as Orientações (Diretrizes) específicas de que trata o Art. 9 (período de emergência e/ou excepcionalidade de saúde pública).

CAPÍTULO 11 - DA ENTREGA FINAL DO TCC

Art. 45. Após a realização da Banca de Avaliação o acadêmico deverá proceder a entrega da versão final do TCC, a qual deverá ser formalizada junto à CTCC;

Parágrafo único: Observar as Orientações (Diretrizes) específicas de que trata o Art. 9 (período de emergência e/ou excepcionalidade de saúde pública).

Art. 46. A formalização da entrega da versão final do TCC deverá ocorrer mediante a apresentação do Termo de Anuência da Versão Final do Trabalho de Conclusão de Curso;

Art. 47. O prazo para entrega da versão final do TCC é de quinze (15) dias, a contar da data da Apresentação oral.

Art. 48. No ato da entrega da versão final do Relatório de TCC, o acadêmico deverá entregar duas cópias digitais do trabalho.

§1º- A cópia digital deve conter Ata de Defesa do Trabalho de Conclusão de Curso devidamente assinados pelos membros da banca;

§2º- A cópia digital deverá ser entregue em formato digital (cd ou similar) a ser definido em anuência com a Biblioteca;

§3º- A entrega deve ser protocolada no livro de registro na Coordenação de Curso ou outro similar.

§4º- Não serão aceitos TCCs que estejam com a documentação incompleta, aplicando as sanções cabíveis, a ser julgada pela CTCC;

Art. 49. Todos os TCCs deverão ser encaminhados à biblioteca da FURG acompanhado de Termo de Autorização para Publicação de Trabalhos de Conclusão de Curso no Sistema de Administração de Bibliotecas (ARGO) da FURG (Acesso: <https://biblioteca.furg.br/images/doc/TermoTCC.doc>);

CAPÍTULO 12 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 50. Os casos não previstos nesta Normatização deverão ser tratados e julgados pela CTCC, em primeira instância, pela Coordenação de Curso e pelo NDE do curso, em segunda instância.

Art. 51. Esta norma passa a vigorar para todos os alunos do Curso de Bacharelado em Hotelaria a partir da data de sua publicação.

Santa Vitória do Palmar, ____de ____ de 20__.

ANEXO 1 – FICHA DE AGENDAMENTO DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Nome do Aluno:

Nº Matrícula:

Curso:

Título do Trabalho:

Professor Orientador (nome, titulação, unidade acadêmica a qual o

mesmo pertence):

Membros da Banca (nome, titulação, unidade acadêmica ou instituição a

qual pertence. Se for de fora da FURG, com endereço completo da Instituição:

Professor coorientador (se houver - nome, titulação, unidade acadêmica ou instituição a qual pertence). Se for de fora da FURG, com endereço completo da Instituição:

Data de Defesa:

Horário:

Observações:

Assinatura do Orientador(a)

Assinatura do Orientando(a)

ANEXO 2 – ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Ao(s) (**DIA POR EXTENSO**) dia(s) do mês de (**MÊS POR EXTENSO**) de (**ANO POR EXTENSO**), às (HORÁRIO POR EXTENSO), teve início no local ou plataforma digital _____, a Defesa Pública do Trabalho de Conclusão de Curso, intitulado (**TÍTULO E SUBTÍTULO COMPLETO DO TRABALHO EM NEGRITO**), do (a) Discente (**NOME COMPLETO DO ALUNO**) do (INSERIR NOME DO CURSO) - FURG, sob a orientação do (a) Docente (**NOME COMPLETO DO DOCENTE ORIENTADOR**), como parte dos requisitos para a obtenção do título de (INSERIR O TÍTULO). A Banca Examinadora, devidamente aprovada pela Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso, foi constituída pelos professores:

(**NOME COMPLETO DO DOCENTE ORIENTADOR**) – Presidente da Banca de Defesa

(**NOME COMPLETO DO MEMBRO DA BANCA AVALIADORA**) – Membro 01

(**NOME COMPLETO DO MEMBRO DA BANCA AVALIADORA**) – Membro 02

A Banca Examinadora atribuiu a média final (**NOTA FINAL**), sendo considerado (a) o (a) discente (**REPROVADO; APROVADO COM RESTRIÇÕES; APROVADO**)

A Banca Examinadora indica para a qualificação da versão final do trabalho: Observações (APENAS SE HOVER):

Fica estabelecido o prazo limite de _____ (**QUANTIDADE DIAS CORRIDOS**) para a entrega da versão final do Trabalho de Conclusão de Curso, a partir da data da Defesa. Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

TITULAÇÃO E NOME COMPLETO – Presidente da Banca

TITULAÇÃO E NOME COMPLETO – Membro da Banca

TITULAÇÃO E NOME COMPLETO – Membro da Banca

NOME COMPLETO – DISCENTE

Santa Vitória do Palmar, _____ de _____ de _____.

ANEXO 3 – FICHA DE AVALIAÇÃO INDIVIDUAL DE TRABALHO DE
CONCLUSÃO DE CURSO

RELATÓRIO (7 pontos)			
	Elementos estruturais a serem avaliados	Pontos	Nota
1	Estrutura geral do trabalho: formatação, observância das normas técnicas, <i>template</i>	0,00 – 0,5	
2	Estrutura geral do trabalho: relação de coerência entre as partes do trabalho, qualidade do texto (correção e clareza) fluxo na expressão das ideias e redação científica	0,00 – 0,5	
3	Tema e Problema de pesquisa	0,00 – 0,5	
4	Objetivos geral e específico	0,00 – 0,5	
5	Justificativa	0,00 – 0,5	
6	Metodologia	0,00 – 1,0	
7	Referencial teórico	0,00 – 1,0	
8	Apresentação dos dados	0,00 – 0,5	
9	Análise dos dados e apresentação crítica dos resultados	0,00 – 1,5	
10	Considerações finais/conclusões	0,00 – 0,5	
APRESENTAÇÃO ORAL (3 pontos)			
	Itens a serem avaliados	Pontos	Nota
1	Apresentação dos elementos estruturais do estudo	0,0 - 0,5	
2	Recursos utilizados: Clareza, objetividade e correção	0,0 - 0,5	
3	Domínio do conteúdo e capacidade de arguição	0,0 - 1,5	
4	Administração do tempo	0,0 - 0,5	
	MÉDIA FINAL:		

OBS: _____

Membro da banca

Santa Vitória do Palmar, _____ de _____ de _____.

ANEXO 4 – FICHA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Nome do Aluno:

Nº Matrícula:

Título do Trabalho:

Orientador(a):

Membros da Banca:

Data da Defesa: Horário

Sala:

AVALIAÇÃO DA BANCA

MEMBROS DA BANCA	TRABALH O ESCRITO (Valor)	DEFES A (Valor)	TOTAL
TOTAL			

Observações: _____

Assinatura do Orientador(a) / Presidente da banca

ANEXO 5 –TERMO DE ANUÊNCIA DA VERSÃO FINAL DO TRABALHO DE
CONCLUSÃO DE CURSO

Eu, **NOME COMPLETO**, Docente da **Universidade Federal do Rio Grande – FURG**, lotado no **NOME COMPLETO DA UNIDADE DE LOTAÇÃO – SIGLA**, manifesto concordância no encaminhamento do TCC: **TÍTULO DO TRABALHO: subtítulo (se houver)**, defendido pelo discente **NOME COMPLETO DO DISCENTE (Nº 00000)**, sob minha orientação, para a Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso, do [Nome do Curso].

Declaro que o orientando seguiu as indicações da Banca de Avaliação e, realizou sob meu acompanhamento, as alterações necessárias para aprovação e qualificação do Trabalho de Conclusão de Curso constantes na respectiva Ata de Defesa.

Por ser expressão da verdade, firmo o presente.

Santa Vitória do Palmar, _____ de _____ de _____.

TITULAÇÃO E NOME COMPLETO DO DOCENTE
Professor(a) Orientador(a)

ANEXO 6 – MODELO DE MONOGRAFIA

(CAPA)



FURG

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE – FURG
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO
CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA

TÍTULO DO TCC:
Subtítulo (quando houver)

Nome do(a) estudante

Santa Vitória do Palmar, 2022.

Página 178 de 215
Curso de Hotelaria

(FOLHA DE ROSTO)

Nome do(a) estudante

TÍTULO DO TCC:
Subtítulo (quando houver)

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Bacharelado em Hotelaria da Universidade Federal do Rio Grande, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Hotelaria.

Orientador (a): Nome do (a) Professor (a) Orientador (a).

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Nome do (a) Professor (a)

Prof. Nome do (a) Professor (a)

Santa Vitória do Palmar, 2022.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	18
1.1 Contextualização do tema	18
1.2 Justificativa	20
1.3 Problema de pesquisa	23
1.4 Objetivos	23
2 TURISMO NA TERCEIRA IDADE	23
3 TURISMO E LAZER	23
4 METODOLOGIA	37
4.1 Natureza da pesquisa	37
4.2 Os procedimentos de coleta de dados	37
5 DESCRIÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO	46
6 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	47
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	48
REFERÊNCIAS	51
APENDICE	55
ANEXO	57

ANEXO 7 – MODELO DE ARTIGO CIENTÍFICO



**Universidade Federal do Rio Grande
Instituto de Ciências Humanas e da Informação
Bacharelado em Hotelaria
Trabalho de Conclusão de Curso**

Inserir três espaços simples para iniciar o título

Título do Artigo na Língua Original Arial 16, cor preto automático, centralizado, Letras Maiúsculas nas Primeiras Letras de Cada Palavra

*English Language Title Arial 14, Italic, Color White, Background 1, Dark 50%, Capital Letters in the First Letters of Each Word
ou*

Título del Idioma Español Arial 14, Cursiva, Color Blanco, Fondo 1, Pero Oscuro 50%, Mayúsculas em las Primeras Letras de Cada Palavra

*Autor ¹
Orientador(a) ²*

Resumo: Apresentar de modo resumido o tema; objetivos; metodologia; principais teorias; principais conclusões. Deve ser constituído de uma sequência de frases concisas e objetivas, não ultrapassando 300 palavras. Não use siglas nem citações no resumo.

Palavras-chave: Palavra 1. Palavra 2. Palavra 3. Palavra 4. Palavra 5.

Abstract: Resumo na língua inglesa. Apresentar de modo resumido tema; objetivos; metodologia; principais teorias; principais conclusões. Deve ser constituído de uma sequência de frases concisas e objetivas, não ultrapassando 300 palavras. Não use siglas nem citações no resumo.

¹Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Bacharelado em Hotelaria da Universidade Federal do Rio Grande – Campus Santa Vitória do Palmar apresentado em xx de mês de xxxx.

² Titulação; Instituição (vínculo atual, por extenso), cidade da instituição, SIGLA do estado, país (por extenso); E-mail.

Times New Roman 10, espaçamento simples, deslocamento de 0,5 cm, justificado.

Keywords: Palavra 1. Palavra 2. Palavra 3. Palavra 4. Palavra 5.

ou

Resumen: Resumo na língua espanhola. Apresentar de modo resumido tema; objetivos; metodologia; principais teorias; principais conclusões. Deve ser constituído de uma sequência de frases concisas e objetivas, não ultrapassando 300 palavras. Não use siglas nem citações no resumo.

Palabras clave: Palavra 1. Palavra 2. Palavra 3. Palavra 4. Palavra 5.

INTRODUÇÃO

Abaixo, os itens que devem estar presentes na introdução (não devem estar em tópicos, mas diluídos ao longo dos parágrafos).

Tema: o aluno especificará a temática a ser desenvolvida. Ex: Eventos e Cultura (amplo).

Delimitação do Tema: a aluno delimitará o tema com relação ao tempo e ao espaço. Ex: Eventos Culturais na cidade de Santa Vitória do Palmar (delimitado)

Formulação do Problema: consiste em dizer, de maneira explícita, clara, compreensível e operacional, qual a dificuldade com a qual nos deparamos e que pretendemos resolver, limitando o seu campo e apresentando suas características.

É a pergunta inicial que determina a investigação. O aluno deve, a partir do tema delimitado, formular uma questão, problematizando a temática cujo trabalho de investigação procurará solucionar.

O aluno deve descrever objetivamente, com o apoio da literatura, o problema focalizado, sua relevância no contexto da área inserida e sua importância específica para o avanço ou disseminação do conhecimento. Ex: Qual a importância dos eventos culturais na população de Santa Vitória do Palmar?

Para responder ao seu problema de pesquisa é preciso estipular um objetivo geral e objetivos específicos. Os **objetivos** (*Vai buscar o quê?*):

a) Objetivo Geral:

Os objetivos devem responder às perguntas da pesquisa. O aluno deve apontar o que se pretende alcançar com a pesquisa. O objetivo geral deve ser iniciado por verbos no infinitivo, tais como:

Analisar; caracterizar; diagnosticar; implantar; promover; realizar; avaliar; discutir; investigar; estudar; pesquisar; determinar.

b) Objetivos Específicos:

São desdobramentos que dão suporte ao objetivo geral, ou seja, os tópicos que necessariamente deverão ser abordados para que seja satisfeito o objetivo geral.

Definem etapas do trabalho a serem realizadas para que se alcance o objetivo geral. Podem ser: exploratórios, descritivos e explicativos. Utilizar verbos para iniciar os objetivos:

- Exploratórios (conhecer, identificar, levantar, descobrir)
- Descritivos (caracterizar, descrever, traçar, determinar)
- Explicativos (analisar, avaliar, verificar, explicar)

Hipótese(s) (Prováveis respostas) - SE HOUVER

É a possível resposta ao questionamento realizado a partir do problema.

A hipótese é falseável, no sentido de que o pesquisador poderá refutá-la ao longo da implementação da pesquisa.

Por fim, de forma breve e bem estruturada deve ser apresentada a **justificativa da pesquisa** (*Por que fazer?*). O aluno deve explicitar os motivos de ordem teórica e prática que justificam a pesquisa. Deve-se responder a pergunta “por que se deseja fazer a pesquisa?”.

Consiste na apresentação, de forma clara, objetiva e rica em detalhes, das razões de ordem teórica ou prática que justificam a realização da pesquisa ou o tema proposto para avaliação inicial. No caso de pesquisa de natureza científica ou acadêmica, a justificativa deve indicar:

- A relevância social do problema a ser investigado;

- As contribuições que a pesquisa pode trazer no sentido de proporcionar respostas aos problemas propostos ou ampliar as formulações teóricas a esse respeito;
- O estágio de desenvolvimento dos conhecimentos referentes ao tema;
- A possibilidade de sugerir modificações no âmbito da realidade proposta pelo tema.

REFERENCIAL TEÓRICO (*O que já foi escrito sobre o tema?*)

O(a) aluno(a) deverá trazer os principais conceitos que embasam o seu tema. Levantar e apontar os principais itens que pretende tratar em seu TCC.

Pesquisa alguma parte da estaca zero. Mesmo que exploratória, isto é, de avaliação de uma situação concreta desconhecida em um dado local, alguém ou um grupo, em algum lugar já deve ter feito pesquisas iguais ou semelhantes, ou mesmo complementares de certos aspectos da pesquisa pretendida. Uma procura de tais fontes, documentais ou contribuição da pesquisa realizada, demonstrar ou reafirmar comportamentos e atitudes (Google Acadêmico, repositório de teses e dissertações, sites de programas de pós-graduação, dentre outros).

- A literatura indicada deverá ser condizente com o problema e estudo.
- Citar literatura relevante e atual sobre o assunto a ser estudado.
- Apontar alguns dos autores que serão consultados.
- Demonstrar entendimento da literatura existente sobre o tema.
- As citações literais deverão aparecer sempre entre aspas ou em destaque (recuo de 4 cm, fonte 10) para as citações com mais de 3 linhas, indicando a obra consultada. **CUIDADO COM O PLÁGIO!**
- As citações devem especificar a fonte (AUTOR, ANO, PÁGINA).
- As citações e paráfrases deverão ser feitas de acordo com as regras da ABNT.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS (*Como fazer?*)

É a explicitação dos passos que o pesquisador seguirá para atingir seu objetivo.

O elemento básico de uma boa metodologia consiste em um plano detalhado de como alcançar o(s) objetivo(s), respondendo às questões propostas e/ou testando as hipóteses formuladas.

O aluno deve esclarecer que tipo de pesquisa pretende realizar: qualitativa, quantitativa, quali-quantitativa, bibliográfica, de campo, de laboratório. A seguir deve indicar o *método de abordagem*. É imprescindível a indicação das técnicas de coleta.

Descrever detalhadamente a metodologia empregada para a execução do projeto, dados os objetivos e metas estabelecidos. Delimitar o universo de pesquisa.

Deve conter:

- Método – justificativa do método, limitações do método.
- População e amostra – maneira de selecionar a amostra e caracterização da mesma.
 - Área geográfica em que será executado o projeto (Estado, município, bairro etc.).
 - Instrumentos de pesquisa – colocar em anexo uma cópia do questionário.
 - Tratamento e análise dos dados – descrever como os dados serão analisados.

ANÁLISES

As análises consistem em aplicar o aporte teórico e metodológico no seu objeto de pesquisa, a fim de averiguar quais são as respostas do objeto em relação a teoria e metodologia específica adotada na pesquisa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O que se alcançou com o desenvolvimento de sua pesquisa. Qual a contribuição que este estudo apresenta para a área. Nos apontamentos finais, é imprescindível que o pesquisador retome o seu problema de pesquisa, objetivo geral, objetivos específicos e hipóteses (quando houver, para afirmar

ou refutar) para evidenciar quais as respostas foram obtidas e se de fato conseguiu respondê-las.

REFERÊNCIAS (*Qual o material bibliográfico utilizado?*)

As referências bibliográficas deverão ser feitas de acordo com as regras da ABNT. *Atenção para a ordem alfabética.* Nas referências listar em ordem alfabética todas as fontes pesquisadas, independentemente de serem de tipos diferentes.

ANEXO –

Apresentar anexo no artigo/monografia o PROTOCOLO CEP quando houver pesquisa com pessoas.

Apêndice 03 – Regulamento de Estágio



CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA Universidade Federal do Rio Grande - Campus de Santa Vitória do Palmar

REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO SUPERVISIONADO (ECOS) DO CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - CAMPUS SANTA VITÓRIA DO PALMAR

Regulamenta a realização do Estágio Curricular Obrigatório Supervisionado (ECOS), compreendidos como atividades pré-profissionais obrigatórias, a serem cumpridos como requisito parcial à conclusão do Curso de Bacharelado em Hotelaria da Universidade Federal do Rio Grande - Campus Santa Vitória do Palmar.

CAPÍTULO I DA DEFINIÇÃO E DO OBJETIVO PRINCIPAL

Art. 1. O Estágio Curricular Obrigatório Supervisionado (ECOS) constitui atividades de caráter prático de interação entre o acadêmico e o mundo do trabalho potencializando sua área de formação. Tal atividade deve ser desenvolvida em conformidade com a Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre os estágios acadêmicos, desde a orientação acerca de normas internas a serem instituídas pelos Conselhos Superiores da Universidade, por meio do presente Regulamento.

Parágrafo Único - O ECOS consiste em atividade obrigatória que deve ser realizada pelos acadêmicos que cumpriram 1680h, observadas as cargas horárias das disciplinas que integram o Quadro de Sequência Lógica (QSL) do curso de formação, sendo requisito parcial indispensável à graduação.

Art. 2. O ECOS deve ocorrer em uma etapa. Para isso, o aluno deve estar matriculado na disciplina de Estágio Supervisionado, código: 101072, constante no QSL do Curso.

Parágrafo Único: Situações específicas de prováveis formandos devem ser avaliadas individualmente pela Coordenação de Curso.

Art. 3. O objetivo principal do ECOS é oportunizar o desenvolvimento de habilidades em prol do aprimoramento de conhecimentos e técnicas correlatos ao campo da Hotelaria, contemplando a indissociabilidade entre o ensino, a extensão, a pesquisa e a prática profissional, a fim de qualificar a formação acadêmica e profissional do futuro Bacharel em Hotelaria. Dessa forma, propiciando experiências habituais no cotidiano de hotéis, bem como de outros tipos de empresas prestadoras de serviços de hospedagem, também entidades cuja atividade-fim tenha relação com serviços desta natureza e que, especialmente, envolvam o trabalho em equipes.

CAPÍTULO II DAS ORIENTAÇÕES GERAIS

Art. 4. De acordo com a estrutura curricular do Curso de Bacharelado em Hotelaria, o Estágio será ofertado no 8º semestre letivo do curso.

Art. 5. As atividades relativas ao Estágio consistem em:

- I. Exercitar os conhecimentos teórico-práticos adquiridos ao longo do Curso orientado pela identificação da área de atuação e pelo planejamento e elaboração de Plano de Trabalho de Estágio.
- II. Aplicar a legislação específica, trabalho e emprego, exercício da liderança, conhecimento acerca do comportamento e normas de hierarquia organizacional, motivação para o trabalho individual e em equipes, e a gestão de setores operacionais pertencentes à empresa.
- III. Representar a culminância do processo de formação acadêmica, de um modo geral, por meio do contato com a empresa que o acolheu para colocar em prática o Plano de Trabalho de Estágio da área da Hotelaria, do turismo Eventos e da hospitalidade. Contato com a realidade profissional, alcances e limites da profissão.

Art. 6. A tarefa de busca e escolha do local de estágio é de responsabilidade do acadêmico, o qual deve ser validado pela Coordenação do curso, que o orientará sobre a responsabilidade quanto aos procedimentos formais para firmar o compromisso de estágio com a empresa concedente.

Parágrafo único: O acadêmico poderá realizar seu Estágio Curricular Supervisionado fora do período letivo, devido à sazonalidade característica da

atividade hoteleira e turística. Para que a atividade seja validada, o acadêmico deverá ter entrado em contato com a Coordenação de Curso e de estágio para providenciar a documentação necessária; a fim de que lhe seja designado(a) um(a) professor(a) orientador(a) e para realizar a matrícula do acadêmico no próximo semestre letivo na disciplina de “Estágio Supervisionado”, código: 101072. Todos os casos devem passar pelo conhecimento do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e serem registrados em ata.

Art. 7. Para validação do estágio, o estudante deverá observar os procedimentos necessários junto à Pró-reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE), à Coordenação de Curso e neste Regulamento.

CAPÍTULO III DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO (ECOS)

Art. 8. O Estágio Supervisionado compreende a atuação, através de atividades práticas, em organizações do setor e/ou serviços (empresas de hospedagem, hospitais, condomínios, entre outros), bem como, a elaboração do Relatório Final de Estágio, conforme o Anexo 6. No Relatório, devem constar o referencial teórico, a descrição das atividades desenvolvidas, a reflexão sobre a prática de estágio, entre outros, cumprindo exigência para atribuição da nota final na disciplina de Estágio Supervisionado.

Art. 9. A média para aprovação na disciplina de Estágio Supervisionado (código: 101072) é cinco (5,0). Caso o acadêmico não atinja essa média, estará automaticamente reprovado, não havendo possibilidade de recuperação por meio de exame (Sistema II de avaliação).

Art. 10. Cabe ao professor orientador, orientar e zelar pela execução das atividades planejadas pelo(a) acadêmico(a), constantes no Plano de Trabalho de Estágio, e, posteriormente, realizar a avaliação do Relatório Final de Estágio.

CAPÍTULO IV DA DOCUMENTAÇÃO A SER APRESENTADA E AS COMPETÊNCIAS DOS ENVOLVIDOS NO EXERCÍCIO DO ECOS

Art. 11. O local de estágio deverá ser escolhido pelo acadêmico, e é de responsabilidade deste realizar todos os procedimentos legais para firmar o compromisso de estágio com o local escolhido para a prática.

Parágrafo único: Em período de emergência pública e/ou excepcionalidade, caberá à Coordenação de Curso, em consonância com as Diretrizes Nacionais

Curriculares vigentes, Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD/FURG), PRAE/FURG, NDE do Curso de Hotelaria, atender às recomendações necessárias para a viabilização da prática de estágio no âmbito do curso.

Art. 12. As atividades de estágio somente serão validadas quando precedidas pela realização do Termo de Compromisso entre a Instituição concedente e a FURG, o curso de Hotelaria, o local do estágio e o acadêmico através do Termo de Compromisso de Estágio, da Carta de Apresentação do Acadêmico ao Campo de Estágio (Anexo 1) e Carta de Compromisso do Supervisor de Estágio (Anexo 2).

Art. 13. As solicitações de estágio, bem como, todo o trâmite para o envio da documentação para a realização de estágios, deverão ser realizadas através do Sistema FURG.

- I. A documentação a ser apresentada à PRAE para realização do estágio (ECOS) será através do Sistema FURG, sendo composta por:
 - Orientações aos estudantes, disponível através do site da PRAE: <https://prae.furg.br/>.
 - Manual do aluno com o tutorial explicando como acessar, disponível através do link: <https://prae.furg.br/>.
 - Termo de compromisso de estágio obrigatório - (Sistema FURG).
 - Plano de Trabalho de Estágio (Modelo no Anexo 05) a ser preenchido no próprio Sistema FURG.
 - Relatórios de acompanhamento de estágio: que deverá ser anexado ao Sistema FURG seguindo a estrutura prevista neste regulamento (Anexo 6).
- II. A documentação específica da COORDENAÇÃO DE CURSO para realização do estágio (ECOS) é composta por:
 - Carta de apresentação do aluno (Anexo 1).
 - Carta de compromisso do supervisor de estágio do local de estágio (Anexo 2).
 - Controle de Frequência do Estágio (Anexo 3 ou 3A – para atividade remota do período emergencial).
 - Formulário de Avaliação e Acompanhamento do Estagiário pelo Supervisor do local de estágio (Anexo 4 ou 4A – para atividade remota do período emergencial).

Art. 14. Compete ao **COORDENADOR DO CURSO**:

- I. Encaminhar os pedidos de apoio administrativo ao docente orientador de estágio;
- II. Substituir o Coordenador de ECOS na impossibilidade deste se fazer presente;
- III. Fazer cumprir o que determina este Regulamento com base na

legislação aplicável aos ECOS.

Art. 15. Compete ao **COORDENADOR DE ESTÁGIO**:

- I. Divulgar as ofertas de estágio e encaminhar os interessados às organizações concedentes através da carta de apresentação do discente;
- II. Convocar, sempre que necessárias, reuniões com os envolvidos nas atividades do estágio;
- III. Instruir os docentes orientadores sobre o processo de realização de Termo de Compromisso e demais procedimentos legais para a realização do estágio;
- IV. Expedir comunicações referentes aos Estágios Supervisionados;
- V. Encaminhar, à PRAE, os Termos de Compromisso entre acadêmicos e instituições concedentes de estágio, para assinatura pela FURG;
- VI. Acompanhar qualquer eventual processo de seleção de discentes que as instituições concedentes venham a instituir como requisito para a concessão de estágio;
- VII. Exercer outras atribuições correlatas à Coordenação de Estágio Supervisionado.

Art. 16. Compete ao **PROFESSOR ORIENTADOR**:

- I. Ministrando a disciplina de Estágio Supervisionado (código: 101072);
- II. Orientar a elaboração do Plano de Trabalho de Estágio (Anexo 5), bem como, aprovar o Relatório Final de Estágio (Anexo 6);
- III. Planejar, orientar, acompanhar e avaliar as atividades relacionadas ao Estágio, sob sua responsabilidade;
- IV. Encaminhar, ao Coordenador de Estágios, os documentos exigidos por este Regulamento da disciplina de Estágio Supervisionado (código: 101072), cumprindo os prazos estabelecidos;
- V. Encaminhar ao Coordenador de Estágios, os relatórios com as devidas assinaturas, conforme definido neste Regulamento;
- VI. Proceder o desligamento do acadêmico do local de estágio, quando se fizer necessário, justificando-o ao Coordenador de Estágio;
- VII. Encaminhar, ao Coordenador de Estágio, o Relatório Final (Anexo 6) com a avaliação, observados os critérios descritos no Plano de Ensino da disciplina de Estágio Supervisionado (código: 101072);
- VIII. Responsabilizar-se, juntamente com o discente em estágio, pela entrega dos documentos exigidos neste Regulamento de Estágio;
- IX. Cumprir e fazer cumprir este Regulamento, a legislação correlata, bem como as normas relativas aos convênios firmados;
- X. Realizar o lançamento das notas e da frequência, relativas ao estágio, no respectivo Diário de Classe da disciplina de Estágio Supervisionado, nos formulários físicos disponibilizados para esse fim e no sistema *on-line* da FURG, cumprindo os prazos estabelecidos;

Art. 17. Compete à **EMPRESA E/OU ORGANIZAÇÃO** concedente do estágio:

- I. Firmar o Termo de Compromisso de Estágio;
- II. Designar um supervisor para orientação e acompanhamento do acadêmico no local do estágio;
- III. Preencher e disponibilizar os documentos (devidamente assinados): Carta de compromisso do supervisor de estágio (Anexo 2), Formulário de Avaliação e Acompanhamento do Estagiário pelo supervisor (Anexo 4 ou 4A) e Controle de frequência do estágio (Anexo 3 ou 3 A).
- IV. Zelar pela veracidade das informações fornecidas nos documentos que regulamentam o estágio;
- V. Disponibilizar instalações e condições salubres à realização das atividades do estágio.

Art. 18. Compete ao **SUPERVISOR NO LOCAL DE ESTÁGIO**:

- I. Exercer as atribuições previstas no Termo de Compromisso ou convênio firmado entre a FURG e a Empresa Concedente;
- II. Preencher os documentos: Carta de compromisso do supervisor de estágio (Anexo 2), Formulário de Avaliação e acompanhamento do estagiário pelo supervisor (Anexo 4 ou 4A) e Controle de frequência do estágio (Anexo 3 ou 3 A) e outros documentos que forem necessários.
- III. Orientar e acompanhar o estagiário nas atividades a serem desenvolvidas;
- IV. Realizar o controle de frequência do acadêmico;
- V. Participar da avaliação do acadêmico;
- VI. Fornecer subsídios necessários ao desenvolvimento do Plano de Trabalho e do Relatório Final do estágio;
- VII. Manter contato com o professor orientador, sempre que necessário.

Art. 19. Compete ao **DISCENTE/ACADÊMICO ESTAGIÁRIO**:

- I. Informar-se sobre o Regulamento de Estágio Supervisionado, bem como, sobre a documentação implicada no processo;
- II. Escolher a sua área de atuação de estágio e entrar em contato com o professor designado para orientá-lo;
- III. Entrar em contato com a possível empresa e/ou organização concedente do estágio, assumindo os compromissos decorrentes do acordo firmado;
- IV. Elaborar o Plano de Trabalho de Estágio (Anexo 5), antes do início das atividades em campo, e o Relatório Final de Estágio (Anexo 6), ao término do período de estágio, para a disciplina de Estágio Supervisionado (código: 101072);
- V. Participar dos encontros para orientação e acompanhamento de estágio, conforme datas, horários e locais estabelecidos de comum acordo com o docente designado como orientador(a), bem como, realizar as atividades que lhe forem atribuídas;

- VI. Comparecer aos encontros e horários de atendimento com o(a) orientador(a) e a eventuais reuniões convocadas pelo(a) Coordenador(a) de Estágio;
- VII. Cumprir o cronograma de orientação, estabelecido em comum acordo com o(a) orientador(a);
- VIII. Encaminhar o Relatório Final ao Orientador(a) para avaliação, com as devidas assinaturas;
- IX. Observar e cumprir as datas de entrega do Relatório Final;
- X. Buscar orientação e acompanhamento visando a otimização do desenvolvimento das atividades do estágio;
- XI. Realizar as atividades do estágio, atentando para os prazos e horários estipulados no Termo de Compromisso de estágio e no Plano de Trabalho de Estágio.
- XII. Observar as normas e orientações do local do estágio;
- XIII. Manter sigilo e discrição no que diz respeito aos assuntos referentes ao local do estágio;
- XIV. Entregar todos os documentos que lhe forem solicitados durante todo o período de estágio;
- XV. Manter a boa imagem da Universidade e do Curso junto à empresa ou organização concedente do estágio, dando evidências de princípios éticos, que contribuam para uma atuação profissional séria e responsável.
- XVI. Fornecer ao Supervisor de Estágio os seguintes documentos, relativos ao processo de estágio: Carta de apresentação do aluno (Anexo 1), Carta de compromisso do supervisor de estágio (Anexo 2), Formulário de avaliação e acompanhamento do estagiário pelo Supervisor (Anexo 4 ou 4A), Plano de Trabalho de estágio (Anexo 5), Controle de frequência do estágio (Anexo 3 e 3 A) e o Termo de compromisso de estágio (obtido através do sistema FURG) e outros documentos que forem necessários.

CAPÍTULO V

DAS ÁREAS E DOS CAMPOS DE ESTÁGIO

Art. 20. É considerado campo de estágio, as empresas e/ou organizações (públicas ou privadas), cujas áreas de atuação enquadrem-se nas seguintes possibilidades:

- I. **Meios de hospedagem:** hotéis, pousadas, *flats*, motéis, *campings*, acampamentos, *resorts*, hotéis fazenda, cama e café, *hostels*; albergues, *spas*, hospitais, clínicas geriátricas, meios de hospedagem em área rural ou natural e outros. Exemplos de Atividades: gestão, organização, assessoria, consultoria e planejamento de ações relacionadas aos meios de hospedagens, como planejamento e controle de reservas de apartamentos, recepção de hóspedes, elaboração de

sistemas de informações, eventos, alimentos e bebidas, divulgação do produto, seleção de sistemas de controles de reservas e vendas, planejamento e execução de recrutamento, seleção, treinamento e avaliação de funcionários ou equipes, inovações na prestação de serviços, estudos de viabilidade de novos empreendimentos, participação de programas de qualidade do produto. Planejamento e execução de atividades de marketing. Planejamento, consultoria e gestão do setor de governança. E outras situações a serem analisadas pelo coordenador de estágio.

- II. **Alimentos e bebidas:** bares, restaurantes, bufê, cafés, etc. Exemplos de Atividades: organização, gestão, assessoria, consultoria e planejamento de ações relacionadas a alimentos e bebidas: composição de preços, elaboração de cardápios, seleção de sistemas de informação e divulgação do produto, seleção de sistemas de controle de vendas, treinamento de equipe, estoque, inovações na prestação de serviços na área de gastronomia. E outras situações a serem analisadas pelo coordenador de estágio.
- III. **Eventos relacionados a meios de hospedagem ou em meios de hospedagem:** organizadoras de eventos, clubes, associações e entidades de classe, organização e recepção de convidados, festivais, congressos, seminários, centro de convenções, exposições e feiras comerciais, culturais e industriais. Exemplos de Atividades: Planejamento e organização de eventos, operação de eventos, assessoria em eventos, estudos de viabilidade para eventos, projetos para captação de eventos, criação de novos eventos, seleção de prestadores de serviços da área de eventos, divulgação dos eventos trabalhados. E outras situações a serem analisadas pelo coordenador de estágio.
- IV. **Planejamento relacionado a meios de hospedagem:** secretarias municipais, estaduais e federais; Ministério do Turismo; consultoria; empresas de planejamento e gestão de empreendimentos; órgão e associações ligadas ao turismo e hotelaria. Exemplos de Atividades: Planejamento e organização de meios de hospedagem, elaboração de planos, programas e projetos de meios de hospedagem, análise de pareceres técnicos de projetos hoteleiros, análise de estudos de viabilidade para implantação de novos empreendimentos hoteleiros, fomento de programas para o desenvolvimento hoteleiro. E outras situações a serem analisadas pelo coordenador de estágio.
- V. **Consultoria e administração hoteleira:** empresas de representação hoteleira, empresas Júnior em hotelaria, escritórios de hotelaria, *Convention & Visitors Bureau*; Consulados e Embaixadas, Conselhos

Internacionais de Hotelaria. Exemplos de Atividades: Atuar em consultoria e assessoria na área de planejamento e organização de meios de hospedagem, análise de estudos de viabilidade para implantação de novos empreendimentos hoteleiros, elaboração de planos, programas e projetos de hotelaria, orientação para projetos de captação de investimentos para empreendimento hoteleiros novos ou para manutenção, reformas, modernização, atendimento ao público. E outras situações a serem analisadas pelo coordenador de estágio.

- VI. **Estágio interno (setores da FURG):** Laboratório de Hospedagem; Organização de formaturas; Cerimonial e Protocolo; Setor de viaturas; Hotel de Trânsito da Universidade; Secretaria de Comunicação Social; Laboratório de Pesquisa em Turismo (LATUR); Laboratório de Alimentos e Bebidas (Lab. A&B), Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos (LAPPE), bem como outras situações a serem analisadas pelo coordenador de estágio.
- VII. **Outras áreas em atendimento ao público:** imprensa especializada em hotelaria; parques temáticos, entidades ligadas ao turismo e à hotelaria; Organizações de informação, documentação, estudos e pesquisas de hotelaria. Exemplos de Atividades: Assessoria sobre a área de hotelaria ao setor específico, redação, pesquisa e divulgação de produtos hoteleiros, bem como outras situações a serem analisadas pelo coordenador de estágio.

Art. 21. Para a escolha de um campo de estágio é necessário levar em consideração os seguintes requisitos:

- I - Existência de infraestrutura física, compreendendo condições relativas a recursos materiais e humanos;
- II - Aceitação das condições de supervisão técnica e de avaliação conforme as normas da FURG;
- III - Anuência e concordância com o Regulamento de Estágio.

Parágrafo Único - Não é permitido o início das atividades de estágio sem a assinatura do Termo de Compromisso entre a Instituição concedente e a FURG e da Carta de compromisso do Supervisor de estágio no local (Anexo 2), devendo observar as exigências deste Regulamento.

Art. 22. É permitida a realização de estágio fora do município de Santa Vitória do Palmar, dentro do território nacional. O estágio no exterior não é permitido.

CAPÍTULO VI DA AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Art. 23. Para a aprovação na disciplina de Estágio Supervisionado (código: 101072) o acadêmico deve cumprir, no mínimo, 255 horas de atividades, sendo 120 horas de práticas e 135 destinadas à escrita do Plano de Trabalho e do Relatório Final de estágio.

Art. 24. Para a aprovação na disciplina de Estágio Supervisionado (ECOS) (código: 101072), o acadêmico deverá entregar, ao seu orientador, os documentos cabíveis para a realização do estágio.

Art. 25. A avaliação do desempenho do acadêmico nas atividades práticas integra a nota final, devendo essa ser realizada de forma contínua e sistemática por meio do formulário de avaliação (Anexo 4 ou 4A) de responsabilidade do orientador de Estágio.

Art. 26. No campo de estágio, o Supervisor da empresa deve avaliar o comprometimento do acadêmico, bem como, seu desempenho profissional, responsabilidade no cumprimento das tarefas, pontualidade, relacionamento interpessoal, assiduidade, interesse, iniciativa e presteza, bem como apresentação pessoal durante o estágio. A atribuição da nota deve obedecer uma escala de 0 (zero) a 10 (dez) pontos, em conformidade com o desempenho, chegando, assim, a uma nota final por média aritmética, também na escala de 0 (zero) a 10 (dez) pontos.

Art. 27. O Professor Orientador do Estágio deve avaliar a assiduidade do acadêmico, sua iniciativa e interesse no desempenho das atividades e, em decorrência disso, sua produtividade. Ao Relatório Final de estágio, será atribuída uma nota na escala de 0 (zero) a 10 (dez) pontos, em conformidade com o desempenho do acadêmico, chegando a uma nota final também na escala de 0 (zero) a 10 (dez) pontos.

Art. 28. A nota final será atribuída da seguinte forma: pela soma da nota do Supervisor de Estágio e a nota do Professor Orientador do Estágio Supervisionado, dividida por dois.

Art. 29. Será aprovado o acadêmico que alcançar a média final igual ou superior a 5,0 (cinco) e apresentar a frequência de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária prevista pelo Regimento de Estágio. Caso o acadêmico não atinja essa média, estará automaticamente reprovado na disciplina de Estágio Supervisionado (código:101072), não havendo a possibilidade de recuperação por meio de exame (Sistema II de avaliação).

CAPÍTULO VII DAS CONDIÇÕES GERAIS

Art. 30. Fica estabelecido que o acadêmico pode ser desligado do campo de estágio consideradas as seguintes situações possíveis:

- I. A qualquer tempo, sendo interesse da empresa e/ou instituição concedente;
- II. A qualquer tempo, a pedido do estagiário;
- III. A qualquer tempo, em decorrência do descumprimento do Termo de Compromisso de Estágio e do Plano de Trabalho de Estágio;
- IV. Pela interrupção do curso (por trancamento ou cancelamento da matrícula e desistência do curso sem a devida formalização nos registros acadêmicos caracterizando, desta forma, abandono).

Art. 31. O período de realização do estágio corresponde ao semestre e período letivo no qual foi feita a matrícula na disciplina de Estágio Supervisionado (código:101072), especificamente no 8º semestre do QSL do curso, podendo realizar a prática de estágio em período de férias, observando o Art. 6 e Art. 7.

Art. 32. Os casos omissos neste Regulamento devem ser avaliados e julgados pela Coordenação de estágio e/ou pelo NDE do curso.

Art. 33. Esta norma passa a vigorar para todos os alunos do Curso de Bacharelado em Hotelaria a partir da data de sua publicação.

Santa Vitória do Palmar, ____de ____ de 20__.

ANEXO 1- CARTA DE APRESENTAÇÃO DO ACADÊMICO AO CAMPO DE ESTÁGIO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
CÂMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO
CURSO DE HOTELARIA**

Data: ____/____/____

Ao Sr.– (cargo)

Assunto: Apresentação do(a) acadêmico(a)

Por meio desta vimos apresentar o acadêmico (NOME) _____, para possível realização do estágio supervisionado obrigatório e não remunerado, do curso de Hotelaria em sua organização. Informamos que o mesmo encontra-se devidamente matriculado na disciplina “Estágio curricular supervisionado II”, código _____, integrante do rol de disciplinas do oitavo semestre do curso de Hotelaria, com carga horária semestral de 120 horas.

Caso o acadêmico seja aceito para a prática do estágio, solicitamos a gentileza de designar um profissional para supervisioná-lo nas suas atividades de estágio, e informar tal designação ao Professor Orientador (NOME) _____, o qual repassará a este todas as informações e documentação necessárias para firmar o Termo de Compromisso de Estágio.

Agradecendo a atenção que, por certo, V. S^a dispensará ao assunto e a valiosa contribuição para o desenvolvimento profissional do(a) nosso(a) acadêmico(a), colocamo-nos a seu dispor para maiores informações.

Firmamo-nos, atentamente,

Professor Orientador
Bacharelado em Hotelaria – FURG

ANEXO 2 - CARTA DE COMPROMISSO DO SUPERVISOR DE ESTÁGIO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
CÂMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO
CURSO DE HOTELARIA**

Data: .../.../.....

Ao Sr.(a) Orientador de Estágio do Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG

Prezado Senhor(a).

Atendendo a solicitação realizada, venho por meio desta, comunicar que possuo disponibilidade em aceitar o acadêmico(a) _____ para realizar seu estágio supervisionado em nossa organização. Indico como supervisor do acadêmico, no local do estágio, o Sr(a)

—.

As atividades de estágio deverão ser desenvolvidas no período de ___/___/___ a ___/___/___, conforme o Termo de Compromisso de Estágio. Nosso telefone para contato é _____, das _____ horas às _____ horas.

(Assinatura e Carimbo)

ANEXO 3- CONTROLE DE FREQUÊNCIA DO ESTÁGIO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
CÂMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO
CURSO DE HOTELARIA**

CONTROLE DE FREQUÊNCIA DO ESTÁGIO

Estagiário:

Empresa:

Área de estágio:

Turno: Mês:

Dia	Entrada	Saída	Dia	Entrada	Saída
1			17		
2			18		
3			19		
4			20		
5			21		
6			22		
7			23		
8			24		
9			25		
10			26		
11			27		
12			28		
13			29		
14			30		
15			31		
16					

.....
Supervisor Local

.....
Estagiário

.....
Professor orientador

**ANEXO 3A- CONTROLE DE FREQUÊNCIA DO ESTÁGIO
(ADAPTADO PARA ATIVIDADE REMOTA)**

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
CÂMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO
CURSO DE HOTELARIA

CONTROLE DE FREQUÊNCIA DO ESTÁGIO

Estagiário:

Empresa:

Área de estágio:

Turno:

Data de início: ____/____/____ Data de Término: ____/____/____

Data/Período	Semana	Atividade desenvolvida (Plano de Trabalho)	Carga horária Semanal da atividade (máximo: 30 horas)
CARGA HORÁRIA TOTAL			

.....
Supervisor Local (assinatura digital)

.....
Estagiário (assinatura digital)

.....
Professor orientador (assinatura digital)

**ANEXO 4- FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO
ESTAGIÁRIO PELO SUPERVISOR DO LOCAL DE ESTÁGIO**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
CÂMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO
CURSO DE HOTELARIA**

Prezado Sr.(a), _____

Estamos enviando a avaliação de estágio do(a) acadêmico (a) _____ sob sua supervisão. Por favor, preencha essa avaliação e entregue ao próprio estagiário (em envelope lacrado). Avalie o estagiário, de acordo com cada situação específica, colocando uma nota de 0 (zero) a 10 (dez):

PONTOS A OBSERVAR	NOTA
Integração do estagiário ao ambiente e normas da organização	
Responsabilidade na realização das atividades de estágio	
Desenvolvimento das atividades conforme o planejado	
Atitude profissional do estagiário	
Assiduidade e pontualidade	
Aplicação de conhecimentos e habilidades em situações concretas e reais	
Transposição de dificuldades encontradas com criatividade	
Compromisso de cumprimento das tarefas e horários pré-estabelecidos (ou prazos)	
Capacidade de trabalhar em equipe, espírito de liderança	
Relacionamento, respeito ao próximo	

Com base na avaliação, emita um parecer sobre o desempenho do Estagiário:

O acadêmico cumpriu nesta instituição _____ horas de estágio.

(Assinatura e Carimbo)

ANEXO 4A- FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO ESTAGIÁRIO PELO SUPERVISOR DO LOCAL DE ESTÁGIO (ADAPTADO PARA ATIVIDADE REMOTA)**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
CÂMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO
CURSO DE HOTELARIA**

Prezado Sr.(a), _____

Estamos enviando a avaliação de estágio do(a) acadêmico (a) _____ sob sua supervisão. Por favor, preencha essa avaliação e envie em formato digital (pdf) para o professor orientador. Avalie o estagiário, de acordo com cada situação específica, colocando uma nota de 0 (zero) a 10 (dez):

PONTOS A OBSERVAR	NOTA
Integração do estagiário as ferramentas e plataformas digitais.	
Adaptação às regras, normas e procedimentos padrões adotada pela organização em trabalho remoto.	
Desenvolvimento das atividades conforme o planejado.	
Atitude profissional do estagiário.	
Assiduidade e pontualidade na entrega das atividades.	
Aplicação de conhecimentos e habilidades em situações concretas e reais.	
Transposição de dificuldades encontradas com criatividade.	
Compromisso de realização das tarefas e horários pré-estabelecidos (ou prazos).	
Capacidade de realizar trabalho em equipe, espírito de liderança na modalidade remota.	
Relacionamento, respeito ao próximo e ética profissional.	

Com base na avaliação, emita um parecer sobre o desempenho do Estagiário:

O acadêmico cumpriu nesta instituição _____ horas de estágio.

(Assinatura e Carimbo)

ANEXO 5 – MODELO DE PLANO DE TRABALHO DO ESTÁGIO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
CÂMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO
CURSO DE HOTELARIA

() ESTÁGIO OBRIGATÓRIO () ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

Nome do (a) estudante:

Nome do supervisor de estágio na unidade concedente:

Formação profissional e cargo do supervisor:

Ramo de atividade da Parte Concedente:

Área de atividade do(a) estagiário(a):

Nome do professor orientador da instituição de ensino:

Cargo e função do professor orientador:

Atividades a serem desenvolvidas:

ANEXO 6- RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO

(CAPA)

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE – FURG
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO
CURSO DE HOTELARIA**

RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO II

Nome do(a) estudante:
Matrícula: n°

Santa Vitória do Palmar, 2020.

Página 205 de 215
Curso de Hotelaria

(FOLHA DE ROSTO)

Nome do(a) estudante:

Matrícula: n°

RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Relatório de Estágio Curricular Supervisionado, apresentado para a conclusão do Curso de Turismo sob a coordenação do (a) (NOME DO PROFESSOR ORIENTADOR).

Santa Vitória do Palmar, 2022

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁGIO

Nome do (a) estudante:

Local do Estágio:

Período:

Professor (a) Orientador (a) (Instituição de Ensino):

Supervisor (a) (Concedente do Estágio):

SUMÁRIO

1.INTRODUÇÃO	
2. OBJETIVOS	
2.1 Objetivos Gerais	
2.2 Objetivos Específicos	
3. REFERENCIAL TEÓRICO DA ÁREA DE ESTÁGIO.....	
4.APRESENTAÇÃO DA EMPRESA/LOCAL DO ESTÁGIO.....	
5.DESCRICÃO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO ESTÁGIO.....	
6.REFLEXÃO SOBRE A PRÁTICA DO ESTÁGIO.....	
7.CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	
8.REFERÊNCIAS.....	
APÊNDICES.....	
ANEXOS.....	

1. INTRODUÇÃO

Na Introdução deve-se constar uma breve apresentação do Relatório do estágio, através dos seguintes tópicos:

- finalidade do relatório e do estágio;
- identificação do acadêmico e do local do estágio, apresentar a empresa em que o aluno realizou o estágio;
- período de realização do estágio;
- área escolhida para a realização do estágio;
- motivo que levou o acadêmico a escolher a área/local do estágio;
- realizar uma breve descrição das tarefas executadas;
- justificativa do estágio;
- apresentação da estrutura do relatório

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivos gerais

2.2 Objetivos específicos

3. REFERENCIAL TEÓRICO DA ÁREA DE ESTÁGIO

De acordo com a área do estágio.

4. APRESENTAÇÃO DA EMPRESA/LOCAL DO ESTÁGIO

Evolução histórica, Estrutura física, Estrutura administrativa, Recursos humanos, Serviços prestados, etc.

5. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO ESTÁGIO

Cronogramas de atividades, procedimentos, metodologia de trabalho, etc.

6. REFLEXÃO SOBRE A PRÁTICA DO ESTÁGIO

Dificuldades encontradas, avaliação do desempenho, análise das ações propostas e das que foram realizadas, relação entre o conhecimento teórico e a prática profissional.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

REFERÊNCIAS

APÊNDICES

ANEXOS

ESTRUTURA DE UM TRABALHO CONFORME ABNT, COM CAPA, SUMÁRIO...

Apêndice 04 - Regulamento de Atividades de Extensão

REGULAMENTO DE ATIVIDADES DE EXTENSÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA

Regulamenta as Atividades de Extensão indispensáveis à conclusão do Curso de Bacharelado em Hotelaria do Instituto de Ciências Humanas e da Informação (ICHI) da Universidade Federal do Rio Grande (FURG).

Premissa

Considerando a Resolução do Conselho Nacional da Educação (CNE) de Nº 7, de 18 de dezembro de 2018, a Resolução COEPEA/FURG de Nº 29, de 25 de março de 2022 e a Instrução Normativa PROEX\PROGRAD de Nº 01, de 8 de abril de 2022, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Bacharelado em Hotelaria estabelecem as Atividades de Extensão como componente curricular obrigatório ofertado fora das disciplinas e componentes obrigatórios presente no QSL, conforme este regulamento. De acordo com a Política Institucional de Extensão da FURG orientada pela Resolução Conselho Universitário (CONSUN) nº 27/2015, a Extensão é compreendida como:

[...] ação de natureza acadêmica, que viabiliza a integração com os demais setores da sociedade, visando promover a formação cidadã, a transformação da realidade, a produção compartilhada de saberes e a emancipação dos sujeitos envolvidos, de forma interdisciplinar e indissociável com ensino e pesquisa, contribuindo para o desenvolvimento humano e para a qualidade socioambiental, a partir das realidades locais, regionais, nacionais e internacionais (Resolução CONSUN Nº 27/2015).

Para atender a Resolução nº 7/2018 e a 029/2022 e Instrução Conjunta 01/2022

que dispõe que a carga horária mínima exigida de 10% da carga horária total do curso para ações de extensão, seja prevista no Projeto Pedagógico do Curso (PPCs). Assim, a carga horária total é compreendida como a soma de todos os componentes, sendo eles: “disciplinas obrigatórias e optativas, atividades complementares, trabalho de conclusão de curso (TCC), estágio obrigatório e outras atividades curriculares previstas no PPC de cada curso de graduação”. A carga horária total do curso de Bacharelado em Hotelaria é de 2750 horas no qual, 10% desse total deverá ser integralizado com ações de extensão, representando 275 horas.

Capítulo I

DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Art. 1º - As Atividades de Extensão do Curso de Bacharelado em Hotelaria, da Universidade Federal do Rio Grande, lotado no Instituto de Ciências Humanas e da Informação (ICHI), localizado no Campus de Santa Vitória do Palmar é Componente de extensão ofertado fora das disciplinas e componentes obrigatórios presente no QSL, indispensável à conclusão e ao recebimento do grau de Bacharel em Hotelaria.

I- A carga horária total das Ações de Extensão do curso de Bacharelado em Hotelaria é de 275 horas referente às práticas executoras de extensão a serem cumpridas pelo discente.

II- A comprovação se dará por meio de apresentação de certificado de participação como membro da equipe executora da ação de extensão, similar ao processo que ocorre com as atividades complementares.

III- A inserção curricular da extensão nos cursos de graduação da FURG será caracterizada nos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC).

Art. 2º - O objetivo da curricularização das Ações de Extensão é assegurar a conexão do aluno com a comunidade externa a Universidade, tendo em vista a promoção da formação cidadã, a difusão do conhecimento técnico científico, a interlocução de saberes-fazer e a valorização dos referenciais culturais e sociais das localidades envolvidas em prol do fortalecimento da economia de maneira criativa e empreendedora. Entende-se por comunidade externa a Universidade, os indivíduos, os coletivos e/ou as entidades de uma comunidade não universitária.

Art. 3º - Das modalidades das ações de extensão previstas, a fim de inserção curricular, tem-se:

I – Programas;

II – Projetos;

III – Cursos e oficinas;

IV – Eventos;

V – Prestação de serviços em extensão.

I - Programa de Extensão é entendido como o conjunto articulado de projetos e outras ações de extensão, de caráter multidisciplinar e integrado a atividades de pesquisa e de ensino, com objetivos determinados e realização em longo prazo.

II - Projeto de Extensão caracteriza-se por ser um conjunto de ações processuais, contínuas, dentro das áreas da extensão, interligado atividades de ensino e pesquisa com objetivos mais específicos, prazos determinados e direcionado a público específico.

III – Os cursos e oficinas são ações pedagógica, de caráter teórico e/ou prático, podendo ser realizados de forma presencial e/ou à distância, possuindo carga horária mínima de 8 (oito) horas e definição de critérios da avaliação.

IV - Os eventos caracterizam-se por ação planejada e organizada com temática e públicos definidos.

V – Prestação de serviços em extensão é a ação de realizar trabalho ofertado pela IES a terceiros.

Parágrafo único - As ações de extensão devem estar regularmente registradas no SISPROJ e aprovada pelo Conselho da Unidade Acadêmica.

Art. 4º- O discente deve obrigatoriamente participar como equipe executora nas diferentes modalidades de extensão a fim de cumprir a carga horária prevista que será integralizada ao seu processo formativo.

Parágrafo único - É de responsabilidade do discente buscar a integralização das ações de extensão, como pré-requisito obrigatório para obtenção do grau de Bacharel em Hotelaria.

Art. 5º - O componente de extensão curricular será oferecido pela FURG a partir de ações de extensão oferecidas semestralmente pelo curso de Bacharelado em Hotelaria, desenvolvido pelo discente a partir da modalidade prevista no Art. 5 e inciso III da Instrução Normativa Conjunta 001/22 que prevê a realização da carga horária necessária de 275h ao curso de Bacharelado em Hotelaria e comprovada por meio de apresentação de certificado de participação como membro da equipe executora da ação de extensão.

Art. 6º - A comprovação da carga horária de extensão se dará por meio de apresentação de certificado de participação como membro da equipe executora da ação de extensão, similar ao processo que ocorre com as atividades complementares, sendo de responsabilidade do discente a apresentação dos

certificados em tempo hábil à colação de grau.

§1 O discente deverá solicitar o aproveitamento do componente curricular de extensão com a mediante certificação conforme sistemática adotada pela FURG.

§2 O discente que estiver vinculado à equipe executora de uma modalidade de ação de extensão descritas no Art. 3º pertencente à outra IES deverá apresentar os certificados para contabilizar as horas, ciente de que só poderá cumprir metade da carga horária exigida no Curso de Bacharelado em Hotelaria, correspondente a 137,5h em outra IES.

Art. 7º - O discente que tiver carga horária de ações de extensão excedente poderá pedir o aproveitamento das horas para integralizar a carga horaria das atividades complementares.

Capítulo II

DA OFERTA DA ATIVIDADE EXTENSÃO

Art. 8º - É dever do curso de Bacharelado em Hotelaria oferecer oportunidades para que o discente integralize a carga horária da curricularização de extensão.

§1A coordenação de Curso, juntamente com o NDE, possui autonomia de solicitar oferta semestral de ações de extensão junto ao corpo docente a fim de garantir a integralizaçãoda carga horária da curricularização de extensão.

§2 A coordenação de Curso informará ao corpo docente e técnico o Cronograma de oferta de disciplinas, período para que seja realizado o cadastro e aprovação das propostas de extensão a serem ofertadas e divulgadas no semestre vindouro.

Art. 9º- A coordenação de curso organizará a divulgação das ações de extensão e as vagas de cada ação propostas pelos docentes do Curso em cada período letivo.

§1 Os docentes e Técnicos Administrativos Educacionais (TAEs) proponentes de ações de extensão devem informar à coordenação de curso as ações de extensão e as vagas a cada semestre letivo, bem como divulgar e selecionar os discentes para a equipe de trabalho

§2 O discente poderá realizar a consulta pública aos Projetos de Extensão da FURG, conforme divulgação realizadana página da Universidade, no endereço eletrônico: <<https://www.furg.br/projetos-de-extensao-e-cultura>>

Art. 10º - Os docentes do curso de Bacharelado em Hotelaria devem apresentar ações de extensão em cada semestre letivo de forma individual e/ou coletiva

prevendo vagas para os discentes na equipe executora da proposta.

§1ª As ofertas das ações de extensão devem ser realizadas pelos proponentes semestralmente, seguindo o período do Cronograma de oferta de disciplinas estabelecido pela PROGRAD, a fim de haver tempo hábil para o cadastro e aprovação da proposta na Unidade Acadêmica.

§2 No momento do cadastro da ação, cabe ao proponente da ação inserir os discentes membros da equipe e respectivos planos de trabalho. Membros que venham a ser inseridos após o cadastro e aprovação da ação de extensão devem ser informados no relatório da ação de extensão.

Art. 11º- São de responsabilidade dos docentes e TAES proponentes de ações de extensão:

- I. Inscrever a ação extensionista no SISPROJ/FURG e submeter aprovação para o Conselho da Unidade.
- II. Apresentar ao término da ação de extensão, relatório das atividades de acordo com os trâmites da Unidade Acadêmica.
- III. Solicitar a expedição de certificados, que comprovem a participação da equipe de trabalho e público alvo na ação de extensão.
- V. Divulgar as ações de extensão no âmbito interno e externo da IES.

Art. 12º- Os discentes podem propor ações de extensão, desde que haja um professor orientador para cadastramento da modalidade no SISPROJ.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 13º - Os casos não previstos nesse regulamento devem ser encaminhados à Coordenação de Curso e analisados pelo NDE do curso.

Art. 14º - Este regulamento entra em vigor na data de sua aprovação.

9 ANEXO

Anexo A- Comissão de criação dos Cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO
CURSO DE TURISMO BINACIONAL



Memo. 001/2013

Rio Grande, 30 de agosto de 2013.

De: Profa. Msc Ligia Dalchiavon

Para: Profa. Dra. Silvana Bellé Zasso

Diretora de Avaliação e Desenvolvimento da Graduação

Prezada Diretora

A Comissão de criação dos Cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos instituída através da portaria nº 1833/2013 composta pelos professores Ligia Dalchiavon, Adriana Kivanski de Senna, Altamir da Silva Souza, Audrei Fernandes Cadaval, Fernando Comiran, Luciane Schmitt, Suzana de Oliveira Malta encaminha a proposta de criação do curso de Bacharelado em Hotelaria e solicita a análise e parecer dessa diretoria e posterior encaminhamento ao COEPEA.

Atenciosamente,

Profa. Msc. Ligia Dalchiavon
Presidente da Comissão de criação
dos Cursos de Bacharelado em
Hotelaria e Tecnologia em Eventos