

CURSO DE GRADUAÇÃO EM HOTELARIA



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO (PPC)

Santa Vitória do Palmar, RS

2021

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

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO (PPC)

Santa Vitória do Palmar, RS

2021

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE

Reitor: Prof. Danilo Giroldo

Vice-Reitor: Prof. Renato Duro Dias

Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD): Prof.ª Sibebe 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 Leticia Indart Franzen

Equipe de elaboração deste documento:

Núcleo Docente Estruturante

Prof.ª Clediane Nascimento Santos

Prof.ª Ligia Dalchiavon

Prof.ª Leticia Indart Franzen

Prof.ª Mayara Roberta Martins

Prof.ª Pâmela Amado Tristão

Prof. Raphael Albuquerque de Boer

Prof. Ricardo Saraiva Frio

Comitê Assessor do Curso de Bacharelado em Hotelaria

Prof. Dra. Bruna Morante Lacerda Martins

Prof. Me. Carlos Henrique Cardona Nery

Prof. Dr. Cesar Andre Luiz Beras

Prof. Dra. Clediane Nascimento Santos

Prof. Dra. Darcielle Paula Marques Menezes

Profa Dra. Gabriela Barboza

Prof. Dra. Helena Beatriz Mascarenhas de Souza

Prof. Dr. Jaciel Gustavo Kunz

Prof. Ma. Juliana Niehues Gonçalves de Lima

Prof. Ma. Leticia Indart Franzen

Prof. Dra. Ligia Dalchiavon

Profa. Esp. Luciana Pereira Vaz

Prof. Dra. Mayara Roberta Martins

Prof. Me. Neimar Ferreira da Rosa

Prof.ª Pâmela Amado Tristão

Prof. Dr. Raphael De Boer

Profa Dra. Renata Brauner Ferreira

Prof. Dr. Ricardo Saraiva Frio

Profa Ma. Thais Gomes Torres

Prof. Dr. Wellington Freire Machado

Técnico Administrativo em Educação: Siuza Monteiro Guedes

Representação Discente: presidente e vice-presidente do D.A

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	7
2 PROCESSO DE CONCEPÇÃO DO CURSO.....	8
2.1 Contextualização do Curso de Bacharelado em Hotelaria	8
2.2 Realidade Regional	10
2.3 Justificativa do Curso	11
2.4 Dispositivos legais e normativos	13
3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	17
3.1 Objetivos do Curso.....	17
3.1.1 Objetivo Geral	17
3.1.2 Objetivos Específicos	17
3.2 Perfil Desejável do Ingressante do Curso	18
3.2.1 Perfil do Profissional.....	19
3.2.2 Competências e Habilidades.....	20
3.3 Dados do Curso	21
3.3.1 Administração Acadêmica	21
3.3.2 Funcionamento.....	23
3.3.3 Formas de Ingresso.....	24
3.4 Organização Curricular.....	24
3.4.1 Princípios norteadores da Estrutura Curricular.....	24
3.4.2 EAD	24
3.4.3 Integralização Curricular.....	25
3.4.4 Atividades Complementares de Graduação (ACGs)	26
3.4.5 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	28
3.4.6 Estágios.....	30
3.4.7 Lâurea Acadêmica.....	31
3.4.8 Metodologias e Sistemas de Avaliações do Processo de Ensino e Aprendizagem	32
3.5 Matriz Curricular: Componentes Curriculares obrigatórios e optativos.....	35
3.5.1 Componentes Curriculares obrigatórios e optativos.....	36
3.5.2 Oferta dos Componentes Curriculares de Libras, Meio Ambiente e Sustentabilidade e Sociedade, Educação e Relações Étnico-Raciais	42

3.6. Ementas dos Componentes Curriculares	42
4 RECURSOS	99
4.1 Corpo Docente	99
4.2 Corpo Docente.....	99
4.3 Infraestrutura	103
4.3.1 Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos - LAPPE	103
4.3.2 Laboratório de Alimentos e Bebidas.....	104
4.3.3 Laboratório de Informática.....	104
4.3.4 Laboratório de Pesquisa em Turismo (LATUR).....	105
4.3.5 Laboratório de Hospedagem	106
4.4 Biblioteca.....	107
4.5 Grupo de Pesquisa.....	108
4.5.1 O Grupo de Estudos em Turismo do Extremo Sul (GETES)	108
5 AVALIAÇÃO PERIÓDICA DO CURSO E DA QUALIDADE DA APRENDIZAGEM.....	109
6 BIBLIOGRAFIA	112
7. ANEXO.....	115
Anexo A- Comissão de criação dos Cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.....	115

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

Redes Sociais do Curso

Instagram e Facebook - @hotelariafurgsvp

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 e Optativa.

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 funciona no *campus FURG* Santa Vitória do Palmar e está 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 atendia, 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.

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 fronteiriço 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 enfatizar 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:

- O Curso de Bacharelado em Hotelaria está a contento com as determinações da 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), conforme descrito no quadro 01 deste documento;
- A Resolução CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006, dispõe sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais específicas para o curso de Turismo, área a qual o curso de Hotelaria está vinculada e fundamentados nos pareceres CNE/CES 67, de 11 de março de 2003 e 134/2003;
- 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 Meio Ambiente e Sustentabilidade

(obrigatória, código: 10612), 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 optativa, código 10776;

- 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 o 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: a Resolução CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006 que dispõe 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;

-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.

-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.

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 ao curso de Hotelaria.

A partir dessa conjuntura, a proposta do curso de Hotelaria da FURG segue em simetria as Diretrizes Curriculares Nacionais específicas para o curso de Turismo, eixo o qual a Hotelaria se aproxima. Dessa forma, toma como pressuposto a Resolução CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006 que disponibiliza os 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) e CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006 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 7 docentes (referência ano de 2020), 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 Pâmela Amado Tristão (Doutora, Adjunta A 1 com dedicação exclusiva); Prof. Raphael Albuquerque de Boer (Doutor, Adjunto 2 com dedicação exclusiva); Prof. Ricardo Saraiva Frio (Doutor, Adjunto 1 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, 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 no 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 67, de 11 de março de 2003 e do Parecer CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006 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. Cada disciplina poderá contar, em sua estrutura, com até 20% das atividades na modalidade da EAD (Educação a Distância).

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. Esta 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, estabelecer comunicação entre professor e aluno, manter fóruns de discussão, disponibilização de material de aula escrito e audiovisual, dentre outras, dessa forma constituindo-se pela 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 nas áreas estruturantes do curso: turismo, hotelaria, administração e comunicação. 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 I (150h), Estágio II (300h), Trabalho de Conclusão de Curso (120h)	2370h 160 CRÉDITOS
Carga horária <u>mínima</u> de <u>disciplinas optativas</u> para integralização do curso	180h 12 CRÉDITOS
Atividades Complementares	200h
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 de Graduação (ACGs)

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 200 horas em atividades complementares, apresentando os documentos comprobatórios de acordo com o Regulamento ([Atividades Complementares - Curso de Bacharelado em Hotelaria \(furg.br\)](#)) 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/a 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, 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)

O TCC corresponde à produção acadêmica decorrente da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso (código: 10420), conforme o Quadro de Sequência Lógica (QSL) do Curso de Bacharelado em Hotelaria, a qual tem carga horária de 120 horas, é realizado no 8º semestre e corresponde a 8 créditos em disciplina.

A disciplina Trabalho de Conclusão de Curso 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).

A perspectiva do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) objetiva o detalhamento definitivo da planificação de uma pesquisa, bem como a execução final do projeto de pesquisa e consequente elaboração de trabalho monográfico com o objetivo expresso de propor ações que dinamizem as propostas turísticas

de diversas regiões geográficas, regionais, nacionais e internacionais.

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 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 e com a anuência do NDE do curso de Hotelaria, instruir os acadêmicos regularmente matriculados na disciplina de TCC 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, 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 Comissão de TCC 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 (PROPESP) 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: <https://hotelariabacharelado.furg.br/regulamento-tcc>

3.4.6 Estágios

Os Estágios Curriculares Supervisionados (ECSs) constituem atividades 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 (<https://hotelariabacharelado.furg.br/regulamento-de-estagio>).

Os Estágios Curriculares Supervisionados (ECSs) consistem atividades obrigatórias que devem ser realizadas pelos acadêmicos que cumpriram 1400h, observadas as cargas horárias das disciplinas que integram o Quadro de Sequência Lógica (QSL) do curso de formação, sendo requisito parcial indispensável à graduação.

Os ECSs devem ocorrer em duas etapas, assim compreendidas: Estágio

I (código:10640) e Estágio II (código:10641), sendo desenvolvidas, respectivamente, no 7º e no 8º semestres do Curso. Ademais, não devem ser realizados simultaneamente por serem etapas complementares, a considerar a ordem lógica de suas ementas.

O Estágio I é uma disciplina de preparo para a experimentação do exercício profissional, não cabendo, quando do seu curso, a prática propriamente dita do estágio em campo. De acordo com o QSL do Curso totaliza, uma carga horária total de 150 horas.

O Estágio II é contemplado na matriz curricular do curso de Bacharelado em Hotelaria, de caráter obrigatório e com carga horária total de 300 horas que são cumpridas no 8º semestre do curso.

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 turísticas.

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.

Para validação do estágio, o estudante deverá observar os procedimentos necessários junto a PRAE, a Coordenação de Curso e no 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 Lâurea Acadêmica

A Lâurea Acadêmica é uma distinção honrosa conferida ao discente que concluir o curso de graduação com desempenho acadêmico excepcional. Para fazer jus ao recebimento da lâurea acadêmica é necessário preencher os

seguintes requisitos:

- I. coeficiente de rendimento resultante das notas atribuídas ao discente no processo de avaliação da aprendizagem nos componentes curriculares;
- II. atividades complementares de graduação desenvolvidas pelo discente ao longo de sua trajetória acadêmica;
- III. aspectos formativos, tais como assiduidade, responsabilidade, ética e respeito;
- IV. comprometimento com o Projeto Institucional da FURG.
- V. não ter sido reprovado em nenhum Componente Curricular.

Outros critérios específicos para conferir a Láurea Acadêmica ao discente do curso de Hotelaria são: apresentar média aritmética, resultante das notas atribuídas ao discente no processo de avaliação da aprendizagem nos componentes curriculares, igual ou superior a 9,0 (nove); não ter sido reprovado em nenhum Componente Curricular; apresentar carga horária equilibrada entre as três categorias de Atividades Complementares de Graduação considerando-se um mínimo de 66 (sessenta e seis) horas em cada categoria presente no regulamento de AC do curso de Hotelaria.

A concessão de Láurea Acadêmica seguirá as recomendações da FURG.

3.4.8 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, como no caso dos 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 que 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.
- 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% de aprovação 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% de aprovação 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.

3.5 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, nas quais, 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 as 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 educação em direitos humanos é um tema substancial para entender as relações que podem ou não ser estabelecidas no setor de hospedagem ou no destino turístico abordada na disciplina de Legislação de turismo. Não podendo ser esquecida a educação das relações etno-raciais, trazendo uma discussão enraizada com os temas sociais em voga, propiciando elementos para refletir sobre o processo de construção social e histórica de raça, etnicidade problematizando a questão e contribuindo para o processo formativo do estudante.

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 língua espanhola pela característica fronteiriça com o Uruguai e acordos como o MERCOSUL, bem como, oferta a língua inglesa, já que esta é considerada a língua oficial adotada internacionalmente.

3.5.1 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.	06496	Produção textual	4	60	Obrigatória
	06183	Língua espanhola Instrumental I	3	45	Obrigatória
	10600	Fundamentos Teóricos do Turismo e da Hospitalidade	4	60	Obrigatória
	10601	História do Turismo e da Hospitalidade	4	60	Obrigatória
	10405	Métodos e técnicas de pesquisa em Turismo 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.	06184	Língua espanhola Instrumental II	3	45	Obrigatória
	07316	Fundamentos da Administração	4	60	Obrigatória
	10610	Meios de Hospedagem I	4	60	Obrigatória
	10619	Técnicas de Recepção em Meios de Hospedagem	4	60	Obrigatória
	10638	Sistemas de Informação em Meios de Hospedagem	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.	06387	Inglês Instrumental: Leitura	3	45	Obrigatória
	10400	Legislação do Turismo	4	60	Obrigatória
	10604	Organização de Eventos I	4	60	Obrigatória
	10605	Ciências Humanas Aplicadas ao Turismo e à Hospitalidade I	4	60	Obrigatória
	10620	Meios de Hospedagem II	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.	06388	Inglês Instrumental: Expressão Oral	3	45	Obrigatória	
	10602	Políticas Públicas do Turismo e da Hospitalidade	4	60	Obrigatória	
	10609	Ciências Humanas Aplicadas ao Turismo e à Hospitalidade II	4	60	Obrigatória	
	10613	Alimentos e Bebidas	4	60	Obrigatória	
	10621	Vendas 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.	07317	Gestão de Recursos Humanos	4	60	Obrigatória	
	07318	Princípios de Marketing de Serviços	4	60	Obrigatória	
	10612	Meio Ambiente e Sustentabilidade	4	60	Obrigatória	
	10622	Governança em Meios de Hospedagem	4	60	Obrigatória	
		Optativa				
	C/H Total 5º PERÍODO			16	240	

Quadro 07- Matriz Curricular do Sexto Período

	Código	Disciplina	Créditos	Carga Horária	Obrigatória/Optativa
6º PER.	07319	Administração Financeira e Orçamentária	4	60	Obrigatória
	07321	Fundamentos do Empreendedorismo	4	60	Obrigatória
	10614	Hospitalidade e Lazer	4	60	Obrigatória
	10623	Serviços de Alimentação em Meios de Hospedagem	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.	07320	Plano de Negócios	4	60	Obrigatória
	10409	Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo II	4	60	Obrigatória
	10624	Qualidade e Segurança	4	60	Obrigatória
	10640	Estágio I	10	150	Obrigatória
	Optativa				
	C/H Total 7º PERÍODO			22	330

Quadro 09- Matriz Curricular do Oitavo Período

	Código	Disciplina	Créditos	Carga Horária	Obrigatória/Optativa
8º PER.	10420	Trabalho de Conclusão de Curso II	8	120	Obrigatória
	10641	Estágio II	20	300	Obrigatória
	C/H Total 8º PERÍODO			28	420
CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 2370h CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OPTATIVAS: 180h CARGA HORÁRIA ATIVIDADES COMPLEMENTARES: 200h 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	Obrigatória/Optativa
5º PER.	06497	LIBRAS I	4	60	Optativa
5º PER.	07323	Tópicos Especiais em Marketing	4	60	Optativa
5º PER.	10280	Educação Patrimonial	3	45	Optativa
5º PER.	10356	Educação Ambiental	4	60	Optativa
5º PER.	10625	Gastronomia	4	60	Optativa
5º PER.	10642	Meios de Hospedagem não Convencional	4	60	Optativa
5º PER.	10643	Elaboração de Cardápios	4	60	Optativa
5º PER.	10776	Sociedade, Educação e Relações Étnico-Raciais	2	30	Optativa

6º PER.	06498	LIBRAS II	4	60	Optativa
6º PER.	07322	Comunicação em Marketing	4	60	Optativa
6º PER.	10392	Patrimônio Turístico	4	60	Optativa
6º PER.	10396	Turismo Ambiental	4	60	Optativa
6º PER.	10417	Integração Latino-Americana	4	60	Optativa
6º PER.	10423	Turismo, Memória Social e Museus	4	60	Optativa
6º PER.	10429	Tópicos Especiais	4	60	Optativa
6º PER.	10627	Coquetelaria	3	45	Optativa
6º PER.	10639	Design e Decoração de Eventos	4	60	Optativa
6º PER.	10644	Higiene na Produção de Alimentos	4	60	Optativa
7º PER.	10407	História das Relações Internacionais I	4	60	Optativa
7º PER.	10411	História das Relações Internacionais II	4	60	Optativa
7º PER.	10415	Sociedade e Cultura Popular	4	60	Optativa
7º PER.	10626	Enologia	4	60	Optativa

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)

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE QUADRO DE SEQUÊNCIA LÓGICA BACHARELADO EM HOTELARIA							
PERÍODO I	PERÍODO II	PERÍODO III	PERÍODO IV	PERÍODO V	PERÍODO VI	PERÍODO VII	PERÍODO VIII
10600 Fundamentos teóricos do turismo e da hospitalidade 4	07316 Fundamentos da Administração 4	10604 Organização de eventos I 4	10602 Políticas públicas de turismo e hospitalidade 4	07317 Gestão de recursos humanos 4	07319 Administração financeira e orçamentária 4	07320 Plano de negócios 4	10420 TCC 8
10601 História do turismo e da hospitalidade 4	06184 Língua espanhola instrumental II 3	10400 Legislação do Turismo 4	10613 Alimentos e bebidas 4	07318 Princípios de Marketing de serviços 4	07321 Fundamentos do empreendedorismo 4	10409 Métodos e técnicas de pesquisa em turismo II 4	10641 Estágio II 20
06496 Produção textual 4	10638 Sistema de informação em meios de hospedagem 4	10605 Ciências humanas aplicadas ao turismo e a hospitalidade I 4	10609 Ciências humanas aplicadas ao turismo e a hospitalidade II 4	10612 Meio ambiente e sustentabilidade 4	10614 Hospitalidade e lazer 4	10624 Qualidade e segurança 4	
10405 Métodos e técnicas de pesquisa em turismo I 4	10619 Técnicas de recepção em meios de hospedagem 4	06387 Língua inglesa instrumental - leitura 3	06388 Língua inglesa instrumental - expressão oral 3	10622 Governança em meios de hospedagem 4	10623 Serviços de alimentação em meios de hospedagem 4	10640 Estágio I 10	
06183 Língua espanhola instrumental I 3	10610 Meios de hospedagem I 4	10620 Meios de hospedagem II 4	10621 Vendas e reservas em meios de hospedagem 4	Optativa	Optativa	Optativa	
C.H.285 obrigatória	C.H.285 obrigatória	C.H.285 obrigatória	C.H.285 obrigatória	C.H.240 obrigatória	C.H. 240 obrigatória	C.H. 330 obrigatória	C.H.420 obrigatória
CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 2370h CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OPTATIVAS: 180h CARGA HORÁRIA ATIVIDADES COMPLEMENTARES: 200h CARGA HORÁRIA TOTAL: 2750h							

3.5.2 Oferta dos Componentes Curriculares de Libras, Meio Ambiente e Sustentabilidade e Sociedade, Educação e Relações Étnico-Raciais

As disciplinas optativas são fundamentais para complementar a formação interdisciplinar no curso de Bacharelado em Hotelaria, com destaque para as disciplinas de:

- Libras: atendendo ao Decreto nº 5.626/2005 que regulamenta a lei que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras.
- Educação Ambiental: previsto na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002) e Resolução CNE/CP nº 02, de 15 de junho de 2012, Parecer CNE/CP nº 014/2012.
- Sociedade, Educação e Relações Étnico-Raciais: atendendo a Lei nº 11.645 de 10/03/2008 e a Resolução CNE/CP nº 01 de 17 de junho de 2004.

Os discentes para integralizar o curso precisarão ter carga horária mínima de 180h cursadas em disciplinas de caráter optativo.

3.6. Ementas dos Componentes Curriculares

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

 FURG UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE					SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA					 ICHI CURSO DE HOTELARIA				
CÓDIGO		DISCIPLINA			SERIAÇÃO/PERÍODO									
06183		Língua Espanhola Instrumental I			1º Período									
OBRIG/OPT		PRÉ E CO-REQUISITO			SEMESTRAL									
Obrigatória		_____			Semestral									
CRÉDITOS		CARGA HORÁRIA TOTAL (em horas)			DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA									
03		45			TEÓRICA		PRÁTICA		PRÁTICA TEÓRICO/					
					45		0		0					
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)														
Desenvolvimento das estratégias de leitura em língua espanhola.														
BIBLIOGRAFIA														
BIBLIOGRAFIA BÁSICA														
ALMEIDA FILHO, José Carlos P. de. <i>Dimensões comunicativas no ensino de línguas</i> . Campinas: Pontes, 2008.														
MORENO, Concha.; ERES FERNANDEZ, Gretel M.. <i>Gramática contrastiva del español para brasileños</i> . Madrid: Sociedad General Española de Librería, 2007.														
REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. <i>Asociación de Academias de la Lengua Española. Ortografía de la lengua española</i> . Madrid: Real Academia Española, 2010.														
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR														
COTO, Manuela E.; VALDERRAMA, Yolanda F. <i>El componente cultural en la clase de E/LE</i> . Madrid: Edelsa, 2006.														
LA LOSA, Maria del Carmen Marcos de.; RODRÍGUEZ, Maria Rosario Obra. <i>Punto final: curso superior E.L.E.</i> Madrid : Edelsa, 1997.														
LUENGO, José Luis Ramírez. <i>Breve historia del español de America</i> . Madrid: Arco libros, 2007.														
ZIPMAN, Susana. <i>Espanhol para hotelaria: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas</i> . Barueri, SP: DISAL, 2013.														

 FURG UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA  ICHI CURSO DE HOTELARIA				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
06496	Produção Textual	1º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
Análise e interpretação dos mecanismos intervenientes na leitura e produção do texto oral e escrito, do linguístico e do não linguístico.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
DIONÍSIO, Angela Paiva.; MACHADO, Anna Rachel.; BEZERRA, Maria Auxiliadora. (org.). <i>Gêneros textuais & ensino</i> . São Paulo: Parábola, 2010.				
KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. <i>Ler e compreender: os sentidos do texto</i> . São Paulo: Contexto, 2009.				
KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. <i>Ler e escrever: estratégias de produção textual</i> . São Paulo: Contexto, c2009.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
BAGNO, Marcos. <i>Preconceito linguístico: o que é, como se faz</i> . São Paulo: Loyola, 2006.				
FARACO, Carlos Alberto. <i>Prática de texto: para estudantes universitários</i> . Petrópolis: Vozes, 2001.				
GUEDES, Paulo Coimbra. <i>Da redação à produção textual: o ensino da escrita</i> . São Paulo: Parábola, 2009.				
KOCH, Ingedore G. Villaça. <i>O texto e a construção dos sentidos</i> . São Paulo: Contexto, 2009.				

 FURG UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA  ICHI CURSO DE HOTELARIA				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10405	Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo I	1º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>O Turismo como objeto de pesquisa. Empirismo e cientificismo. Planejamento da pesquisa. Estabelecimento de metas. Revisão bibliográfica. Definição do objeto documental. Especificação de amostragens. Metodologia e Teoria na construção do conhecimento acerca do Turismo.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>GIL, Antônio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. São Paulo: Atlas, 2014.</p> <p>SCHLÜTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2005.</p> <p>MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2010.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.</p> <p>LOHMANN, Guilherme.; PANOSSO NETTO, Alexandre. Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.</p> <p>RICHARDSON, Roberto Jarry. Pesquisa social: métodos e técnicas. São Paulo: Atlas, 1999.</p> <p>VEAL, A. J. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. São Paulo: Aleph, 2011.</p>				

 FURG UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA  ICHI CURSO DE HOTELARIA					
CÓDIGO	DISCIPLINA			SERIAÇÃO/PERÍODO	
10600	Fundamentos Teóricos do Turismo e da Hospitalidade			1º Período	
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO			SEMESTRAL	
Obrigatória	_____			Semestral	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL		DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60		TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
			60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)					
<p>Estudo introdutório do Turismo e da hospitalidade, envolvendo abordagem teórica de conceituações, definições, temáticas e problemáticas em torno do tema do turismo e da hospitalidade. Infraestrutura turística: equipamentos e serviços, meios e serviços de hospedagem, classificação oficial e classificação extra-oficial, meios e serviços de alimentação, serviços de entretenimento, agências de turismo, transportadoras e trade.</p>					
BIBLIOGRAFIA					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA					
<p>ANDRADE, José Vicente de. Turismo: fundamentos e dimensões. São Paulo: Ática, 2000. BARRETTO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo do turismo. Campinas, Papyrus, 2012. CHON, Kye-Sung. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira Thomson, 2003.</p>					
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR					
<p>IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do Turismo. São Paulo: Pioneira, 2002. URRY, John. O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. São Paulo : Sesc, 2001. YÁZIGI, Eduardo. Turismo: uma esperança condicional. São Paulo: Global, 1999. BENI. Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: Senac, 2008.</p>					

CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10601	História do Turismo e da Hospitalidade	1º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0

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

Noções gerais da história das sociedades, com ênfase para as modernas e contemporâneas. Raízes do Turismo e da hospitalidade: atividades coletivas que antecederam às práticas turísticas e de lazer. Afirmção e consolidação da hospitalidade e do turismo como prática inerente às sociedades humanas. História da alimentação e dos serviços turísticos e dos meios de hospedagem. História da hospitalidade.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOYER, Marc. História do turismo de massa. Bauru: EDUSC, 2003.

PANOSSO NETTO, Alexandre; TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Cenários do turismo brasileiro. São Paulo: Aleph, 2009.

REJOWSKI, Mirian. Turismo no percurso do tempo. São Paulo: Aleph, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

CAMARGO, Haroldo Leitão. Uma pré-história do turismo no Brasil: recreações aristocráticas e lazeres burgueses (1808 – 1850). São Paulo: Aleph, 2007.

PIRES, Mário Jorge. Raízes do turismo no Brasil. São Paulo: Manole, 2002.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Viagem na memória: guia histórico das viagens e do turismo no Brasil. São Paulo: Senac, 2002.



CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
06184	LINGUA ESPANHOLA INSTRUM.II	2º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	06183 - LINGUA ESPANHOLA INSTRUM. I	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
3	45	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA
			A	TEÓRICO/
		45	00	0

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

Desenvolvimento das estratégias de leitura em língua espanhola.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

ARAUS, María Luz Gutiérrez. Problemas fundamentales de la gramática del español como 2/L /. Madrid: Arco/Libros, 2007.

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

DURÃO, Adja Balbino de Amorim Barbieri. Análisis de errores en la interlengua de brasileños aprendices de español y de españoles aprendices de portugués. Londrina: Editora da Universidade de Londrina, 2004.

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.

 FURG UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA  ICHI CURSO DE HOTELARIA				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
07316	Fundamentos da Administração	2º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
Administração como ciência. Contexto histórico e o surgimento da Teoria da Administração. As organizações como objeto da Administração. Enfoques teóricos da Administração. Funções de Administrador.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração. 5ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1997 [2014]. CHIAVENATO, I. Administração nos novos tempos. 2ed. Rio de Janeiro: Campus, 1999. MOTTA, F. P.; VASCONCELOS, I. F. G. Teoria Geral da Administração. São Paulo: Pioneira Thomsom Learning, 2002.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
DAFT, Richard L. Administração. São Paulo: Cengage Learning, 2015. FOUCAULT, Michel. Vigiar e punir: nascimento da prisão. Petrópolis: Vozes, 2014. LACOMBE, Francisco Masset. Administração: princípios e tendências. São Paulo: Saraiva, 2008. MAXIMIANO, A. C. A. Introdução à Administração. 5ed. São Paulo: Atlas, 2000.				



CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10610	Meios de Hospedagem I	2º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória		Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0

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

Fundamentos dos meios de hospedagem, conceitos, classificações. Estudo dos meios de hospedagem, de acordo com a classificação e tipo de administração. Tipologia e características dos meios de hospedagem. Sistema hoteleiro. Serviços na hotelaria. Equipamentos. Operações de hospedagem e serviços de hóspedes. Tipologia: pousadas, resorts, apart-hotel, camping, pensões, hotéis, hostel, motéis, hotel flutuante e outras modalidades. Classificação de hospedagem de acordo com a MTUR e ABIH. Diferenciação de redes e cadeias hoteleiras.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALDRIGUI, Mariana. Meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2007.
 CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
 PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Nelson.; BRITO, Paulo Lucio.; JORGE, Wilson Edson. Hotel: Planejamento e Projeto. São Paulo: SENAC/SP, 2014.
 CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Gestão de hotéis: técnicas, operação e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
 DAVIES, Carlos Alberto. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.
 SPOLON, Ana Paula G.; QUADROS, Antonio Carlos M. Glossário Técnico Hoteleiro. São Paulo: A.P. G, 2000.



CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10619	Técnicas de Recepção em Meios de Hospedagem	2º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória		Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0

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

Conceitos e fundamentações em técnicas de recepção. Procedimentos e rotinas de recepção em meios de hospedagem Serviços de Front office: recepção, concierge, business Center, portaria, telefonia, reservas. Check in e Check out. Atendimento ao público e soluções de conflitos. Técnicas de trabalho e organização de recepção. Técnicas de Reservas e Vendas na recepção. Ferramentas de Trabalho. Administração e Legislação de recepção. Operacionalização de recepção nos meio de hospedagem

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAON, Mauro. Gestão estratégica de serviços de hotelaria. São Paulo: Atlas, 2008.
 DIAS, Reinaldo. Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade. Campinas: Alínea, 2006.
 PÉREZ, Luis Di Muro. Manual prático de recepção hoteleira. São Paulo: Roca, 2001.
 PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2002.

CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10638	Sistemas de Informação em Meios de Hospedagem	2º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0

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

A informática a serviço do Turismo e da hospitalidade. Inserção digital. A computação como mecanismo de planejamento e gestão do Turismo, da hotelaria e dos eventos. Informação e documentação. A comunicação social na divulgação do Turismo, da hotelaria e dos eventos. Meios de comunicação de massa. Softwares de planejamento, gerenciamentos e controle de serviços no turismo, na hotelaria e nos eventos. Principais softwares utilizados na hotelaria e suas interfaces.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LUNKES, Rogério João. 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.

NIELSEN, Chistian. Turismo e mídia: o papel da comunicação na atividade turística. São Paulo: Contexto, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAHIA, Juarez. Introdução a comunicação empresarial. Rio de Janeiro: Maud, 1995.

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

MONTANDON, Alain et al.. Hospitalidade: cenários e oportunidades. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

WAINBERG, Jacques A. Turismo e comunicação: a indústria da diferença. São Paulo: Contexto, 2003.

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
06387	Inglês Instrumental: Leitura	3º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
3	45	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		45	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
Estudo de textos, conteúdo, estruturas fundamentais da língua. Redação. Interpretação de textos. Textos. Exercícios estruturais. Elementos de gramática.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
AEBERSOLD, Jo Ann. From reader to reading teacher: issues and strategies for second language classrooms. New York, USA : Cambridge University Press, 1997. HEWINGS, Martin. Cambridge academic english: an integrated skills course for EAP. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2012. SANTOS, Denise. Como ler melhor em inglês. Barueri: Disal, 2011.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
HUDSON, Thom. Teaching second language reading. Oxford: University Press, c2007. HARDING, Keith. English for specific purposes. Oxford: University Press, c2007. MANOVICH, Lev.; MALINA, Roger F. The language of new media. Cambridge : MIT Press, 2001. SOUZA, Adriana Grade Fiori. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. Barueri: Disal, 2010.				

CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10400	Legislação do Turismo	3º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	00	0

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

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.

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.

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10604	Organização de Eventos I	3º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
Conceitos, definições, tipologia, caracterizações e fundamentações de eventos. Operacionalização dos espaços e serviços do meio de hospedagem para a realização de eventos. Operacionalização do evento.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: a inovação na gestão nas organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2010 [2012]. ZITTA, Carmen. Organização de eventos: da ideia à realidade. Brasília: Editora Senac-DF, 2008.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. BOYER, Marc. História do turismo de massa. Bauru: EDUSC, 2003. BRITTO, Janaína; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. GIACAGLIA, Maria Cecília. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2011.				

CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10605	Ciências Humanas Aplicadas ao Turismo e à Hospitalidade I	3º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0

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

Fundamentos sociológicos aplicados ao turismo, a hospitalidade e aos eventos. Perspectivas multidisciplinares. Articulações sociológicas e sociais no planejamento e na gestão do turismo, dos meios de hospedagem e dos eventos.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOTTOMORE, Ton. B. Introdução à Sociologia. 9. ed., Rio de Janeiro: LTC, 1987.

KRIPPENDORF, Jost. Sociologia do Turismo: para uma nova Compreensão do Lazer e das Viagens. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1989 [2009].

PAIVA, Maria das Graças de Menezes V. Sociologia do Turismo. 3. ed. Campinas, SP: Papirus, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAUMAN, Zygmunt. Aprendendo a pensar com a sociologia. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

GALLIANO, Guilherme. Introdução à Sociologia. São Paulo: Harbra, 1981.

KRIPPENDORF, Jost. Sociologia do Turismo: para uma nova Compreensão do Lazer e das Viagens. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1989.

URRY, John. O olhar do Turista: Lazer e Viagens nas Sociedades Contemporâneas. Tradução Carlos Eugênio Marcondes de Moura. 2 ed., São Paulo: Studio Nobel. SESC, 1999.

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10620	Meios de Hospedagem II	3º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	10610 - Meios de Hospedagem I	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>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.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>BONDFATO, Antônio Carlos. Desenvolvimento de hotéis: estudos de viabilidade. São Paulo: SENAC, 2013.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003.</p> <p>CAVASSA, César Ramírez. Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção. São Paulo: Roca, 2001.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>CAON, Mauro. Gestão estratégica de serviços de hotelaria. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>PÉREZ, Luis Di Muro. Manual prático de recepção hoteleira. São Paulo: Roca, 2001.</p> <p>VIERA, Elenara Viera de. Camareira de hotel. Canoas, RS: Ed. Ulbra, 2012.</p> <p>VIERA, Elenara Viera de. Recepcionista de hotel. Canoas: Ulbra, 1996.</p>				

CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
06388	Inglês Instrumental: Expressão Oral	4º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
3	45	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		45	0	0

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

Estudos de textos técnicos-científicos. Redação. Interpretação de textos. Tradução. Resumos. Précis. Elementos de gramática.

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	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10602	Políticas Públicas do Turismo e da Hospitalidade	4º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0

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

O papel do Estado no incentivo às atividades turísticas e da hospitalidade. O Turismo e a hotelaria no contexto das planificações socioeconômicas de cunho estatal. A incorporação do Turismo, hospitalidade, eventos e lazer às políticas e práticas governamentais. Gestão de verbas públicas na organização das práticas turísticas e do fomento aos meios de hospedagem e organização de eventos.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, Reinaldo. Planejamento do Turismo: políticas e desenvolvimento do turismo no Brasil. São Paulo: Atlas, 2008.

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

SECCHI, Leonardo. Políticas públicas: conceitos, esquemas de análise, casos práticos. São Paulo: Cengage Learning, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETTO, Margarita. Planejamento e Organização em Turismo. Campinas: Papyrus, 2001.

BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: SENAC, 1998.

CHATELET, Francois. História das ideias políticas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1985.

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

 FURG UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE						SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA			 ICHI CURSO DE HOTELARIA		
CÓDIGO	DISCIPLINA		SERIAÇÃO/PERÍODO								
10609	Ciências Humanas Aplicadas ao Turismo e à Hospitalidade II		4º Período								
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO		SEMESTRAL								
Obrigatória	10605 - Ciências Humanas Aplicadas ao Turismo e à Hospitalidade I		Semestral								
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL		DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA								
4	60		TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/						
			60	0	0						
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)											
Fundamentos antropológicos voltados ao turismo, a hospitalidade e aos eventos. Perspectivas multidisciplinares. Articulações antropológicas no planejamento e na gestão do turismo, dos meios de hospedagem e dos eventos. A contribuição da Antropologia e da Ciência Política para a compreensão dos fenômenos culturais e sociais.											
BIBLIOGRAFIA											
BIBLIOGRAFIA BÁSICA											
GASTAL, Susana. Turismo, imagens e imaginários. São Paulo: Aleph, 2005.											
SANTANA, Agustín. Antropologia do turismo: analogias, encontros e relações. São Paulo: Aleph, 2009.											
SILVEIRA, Emerson Sena da. Por uma sociologia do turismo. Porto Alegre: Zouk, 2007.											
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR											
BRITTO, Joaquim Pais de. O Fado: Etnografia na Cidade. In: VELHO, Gilberto. Antropologia Urbana: Cultura e Sociedade no Brasil e em Portugal. Rio: Jorge Zahar, 1999.											
LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.											
MATTA, Roberto da. O Trabalho de Campo como um Rito de Passagem. In: Relativizando: uma introdução à antropologia social. Petrópolis: Vozes, 1981.											
ROCHA, Everardo P. Guimarães. O que é Etnocentrismo? São Paulo: Brasiliense, 1984.											

 FURG UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE					SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA					 ICHI CURSO DE HOTELARIA				
CÓDIGO		DISCIPLINA			SERIAÇÃO/PERÍODO									
10613		Alimentos e Bebidas			4º Período									
OBRIG/OPT		PRÉ E CO-REQUISITO			SEMESTRAL									
Obrigatória		_____			Semestral									
CRÉDITOS		CARGA HORÁRIA TOTAL			DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA									
4		60			TEÓRICA		PRÁTICA		PRÁTICA TEÓRICO/					
					60		0		0					
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)														
Gerência e práticas em alimentos e bebidas.														
BIBLIOGRAFIA														
BIBLIOGRAFIA BÁSICA														
DAVIES, C.A. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 2001[2010].														
PACHECO, A.O. Manual de organização de banquetes. São Paulo: Ed. SENAC, 1999.														
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.														
FERNANDES, C. Viagem gastronômica pelo Brasil. São Paulo: SENAC, 2000.														
FREUND, F.T. Festas e Recepções. São Paulo: SENAC, 2002.														
FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e Bebidas. São Paulo: SENAC, 2007.														

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10621	Vendas e Reservas em Meios de Hospedagem	4º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>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.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>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.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>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.</p>				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
07317	Gestão de Recursos Humanos	5º Período		
OBRIG/OPT			SEMESTRAL	
Obrigatória	_____		Semestral	
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
Planejamento de pessoas. Modelagem do trabalho. Captação de pessoas. Capacitação de pessoas. Qualidade de vida e saúde no trabalho. Remuneração de pessoas. Avaliação de pessoas. Indicadores da gestão de pessoas.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Barueri, SP: Manole, 2014. POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Editora Atlas, 2004. TANKE, Mary L. Administração de recursos humanos em hospitalidade. São Paulo: Cengage Learning, 2014.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
ACERENZA, Miguel Ángel. Administração do turismo: planejamento e direção. Bauru, SP: Editora da Universidade do Sagrado Coração, 2003. NETO, Alexandre Shigunov; DENCKER, Ada de Freitas M.; CAMPOS, Leticia Mirella Fischer. Dicionário de administração e turismo. Rio de Janeiro: Editora Ciência Moderna, 2006. PIMENTA, Maria Alzira. Gestão de pessoas em turismo: comunicação, qualidade e sustentabilidade. Campinas: Alínea, 2013. PETROCCHI, Mario; BONA, André. Agências de turismo: planejamento e gestão. São Paulo: Editora Futura, 2003.				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
07318	Princípios de Marketing de Serviços	5º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>Processo de marketing: análise das oportunidades e ameaças de mercado; seleção dos mercados-alvo; mensuração e previsão da demanda; segmentação e posicionamento de mercado; desenvolvimento do composto de marketing; gerenciamento do esforço de marketing (planejamento, implementação e controle). Características dos serviços. Classificações em serviços. Composto de marketing ampliado para serviços: produto/serviço, preço, localização, promoção, pessoas, processos, tangibilidades (evidências físicas). Marketing de relacionamento, Falhas e recuperação em serviços.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>HOFFMAN, K. Douglas; BATESON, E.G. John. Princípios de marketing de serviços: conceitos, estratégias e casos. São Paulo: Thomson, 2012.</p> <p>PORTER, Michael E. Estratégia competitiva. Rio de Janeiro: Campus, 2004.</p> <p>ZEITHAML, Valarie A.; BITNER, Mary Jo; GREMLER, Dwayne D. Marketing de serviços: a empresa com foco no cliente. Porto Alegre: AMGH, 2014.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.</p> <p>GUARDANI, Fátima. Gestão de marketing em hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006.</p> <p>KOTLER, Philip; KELLER, Kevin L. Administração de marketing. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013.</p> <p>SWARBROOKE, John; HORNER, Susan. O comportamento do consumidor no turismo. São Paulo: Aleph, 2002.</p>				

 FURG UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE		SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA			 ICHI CURSO DE HOTELARIA
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO			
10612	Meio Ambiente e Sustentabilidade	5º Período			
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL			
Obrigatória	_____	Semestral			
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/	
		60	0	0	
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)					
Práticas sustentáveis na hospitalidade.					
BIBLIOGRAFIA					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA					
<p>CORRÊA, Maria Laetitia, PIMENTA, Solange Maria.; ARNDT, Jorge Renato Lacerda (org.). Turismo, sustentabilidade e meio ambiente: contradições e convergências. Belo Horizonte: Autêntica, 2009.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Turismo sustentável e meio ambiente. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>MACHADO, Álvaro. Ecoturismo: um produto viável: a experiência do Rio Grande do Sul. Rio de Janeiro: Senac, 2005.</p>					
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR					
<p>MATHEUS, Carlos Eduardo.; MORAES, America Jacintha de.; CAFFAGNI, Carla Wanessa do Amaral. Educação ambiental para o turismo sustentável: vivências integradas e outras estratégias metodológicas. São Carlos: Rima, 2005.</p> <p>PHILIPPI JR, Arlindo.; RUSCHMANN, Doris Van De Meene. Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo. São Paulo: Manole, 2010.</p> <p>RUSCHMANN, Doris. Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente. Campinas, SP: Papirus, 2010.</p> <p>SAMPAIO, Carlos; HENRIQUEZ, Chistian; MANSUR, Cristiane. Turismo comunitário, solidário e sustentável: da crítica às ideias e das ideias à prática. Blumenau: Edifurb, 2011.</p>					

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10622	Governança em Meios de Hospedagem	5º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>Conceitos e práticas de governança. Estrutura e fluxograma de trabalho. Controle de têxteis e produtos. Sistemas informatizado 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.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003.</p> <p>POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Editora Atlas, 2004.</p> <p>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.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: EdUCS, 2010.</p> <p>SLOMSKI, Valmor et al. Governança corporativa e governança na gestão pública. São Paulo: Atlas, 2008.</p>				

 FURG UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE		SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA			 ICHI CURSO DE HOTELARIA
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO			
06497	LIBRAS I	5º Período			
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL			
Optativa	_____	Semestre			
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/	
		60	0	0	
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)					
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.					
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 DESPORTO. 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.					

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
07323	Tópicos Especiais em Marketing	5º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
Aprofundamento de temas tratados na disciplina de marketing de serviços. Análise de tendências teóricas e práticas em marketing. Realização de seminários em marketing.				
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.				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10280	Educação patrimonial	5º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
3	45	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		45	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>Ementa da disciplina 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.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>HORTA, Maria de Lourdes Parreiras; GRUMBER, Evelina; MONTEIRO, Adriane Queiroz. Guia básico de educação patrimonial. Brasília: Iphan, 2009.</p> <p>FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra de Cássia Araujo. Patrimônio histórico e cultural. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.</p> <p>SOARES, André Luis R.; KLAMT, Sergio Célio (org.). Educação patrimonial: teoria e prática. Santa Maria Ed. da UFSM, 2008.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>BELLOTTO, Heloisa Liberalli. Arquivos permanentes: tratamento documental. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2006.</p> <p>CAMARGO, Haroldo Leitão. Patrimônio histórico e cultural. São Paulo: ALEPH, 2002.</p> <p>LE GOFF, Jacques. História e memória. São Paulo: Ed. da Universidade Estadual de Campinas, 2013.</p> <p>ZANON, Elisa Roberta; MAGALHÃES, Leandro Henrique.; BRANCO, Patrícia Martins Castelo. Educação patrimonial: da teoria à prática. Londrina: UniFil, 2009.</p>				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10356	Educação Ambiental	Semestral		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
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.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
GUIMARÃES, Mauro (org.). 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: Papyrus, 2012.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. Educação Ambiental: a formação do sujeito ecológico. São Paulo: Cortez, 2012.				
DIAS, Genebaldo Freire. Educação ambiental: princípios e práticas. São Paulo: Gaia, 1998.				
GONÇALVES, Carlos Walter Porto. Os (des)caminhos do meio ambiente. São Paulo: Contexto, 2006.				
BRANCO, Samuel Murgel. O meio ambiente em debate. Sao Paulo: Moderna, 1998.				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10625	Gastronomia	5º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
Técnicas básicas de gastronomia. Organização da cozinha. Reconhecimento, cortes e principais preparações com aves, bovinos, peixes e frutos do mar. Tipos de conservas, geléias e massas.				
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, Silvia Cintra. O que é gastronomia? São Paulo: Brasiliense, 2012.				
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.				
SIMÕES, Maria de Lourdes Netto; VOISIN, Jane (org.). Expressões culturais, literatura e turismo: estudos sobre memória, identidade e patrimônio cultural. Ilhéus: Editus, 2011.				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10642	Meios de Hospedagem não Convencional	5º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
Formar profissionais para atuarem em diversos segmentos do setor hoteleiro: hospital, Shopping Center, hotelaria Off Shore, indústria do Luxo e setor de eventos. Mercado de Luxo: Definição e campo de atuação.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
ALDRIGUI, Mariana. Meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2007.				
BOEGER, Marcelo. Hotelaria hospitalar: implantação e gestão [livro eletrônico]. Curitiba: InterSaberes, 2017. (Biblioteca virtual Pearson).				
HENRIQUES, Sílvia Helena. (org.) Hotelaria Hospitalar. São Paulo: Pearson Educationa do Brasil, 2018. (Biblioteca virtual Pearson).				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
BOEGER, Marcelo Assad. Gestão em hotelaria hospitalar. São Paulo: Atlas, 2008.				
CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010.				
DAVIES, Carlos Alberto. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007.				
TULIK, Olga. Turismo e meios de hospedagem: casas de temporada. São Paulo: Roca, 2001.				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10643	Elaboração de Cardápios	5º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
Estudos fundamentais sobre cardápios comerciais, institucionais, típicos. Noções de elaboração, custo e organização de pratos e bebidas do cardápio. Harmonização entre pratos e bebidas.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. Caxias do Sul: EdUCS, 2010.				
POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Editora Atlas, 2004.				
TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: técnica e criatividade. Caxias do Sul: EdUCS, 2009.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia 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.				
VIERA, Elenara Viera de. Glossário técnico: gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: EducS, 2000.				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10776	Sociedade, Educação e Relações Étnico-Raciais	5º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
2	30	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		30	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>Estudar e analisar a construção social e histórica do conceito de raça e etnicidade. Compreender discussões sociológicas sobre desigualdade, meritocracia e educação. Políticas afirmativas e discussão com perspectiva didático-pedagógica. 2 Aspectos sociais e antropológicos referentes às comunidades tradicionais, implicações ideológicas e o respeito à particularidade da diversidade. Análise e questionamento da construção de estereótipos e pré-concepções da história social e das políticas públicas e ações afirmativas no Brasil.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>BORGES, Roberto Carlos da Silva; BORGES, Rosane da Silva. Mídia e racismo. Brasília: ABPN, 2012. SANTOS, Renato Emerson dos (org.). Questões urbanas e racismo. Petrópolis: DP et Alii, 2012. SANTOS, Sales Augusto dos. Ações afirmativas e combate ao racismo nas Américas. Brasília: Ministério da Educação, 2005.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>ELIAS, Norbert. O processo civilizador. Rio de Janeiro: Zahar, 1990-1993. V. 1 FARRANHA, Ana Claudia. Acusações de racismo na capital da república: obra comemorativa dos 10 anos do núcleo de enfrentamento à discriminação no MPDFT. Brasília: Ministério Público do Distrito Federal e Territórios, 2017. HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro: DP&A, 2004. MUNANGA, Kabengele. Superando o racismo na escola. Brasília: MEC, 2005.</p>				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 					
CÓDIGO	DISCIPLINA		SERIAÇÃO/PERÍODO		
07319	Administração Financeira e Orçamentária		6º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO		SEMESTRAL		
Obrigatória	_____		Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL		DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60		TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
			60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)					
<p>A função financeira nas organizações. A gestão do capital de giro e administração do fluxo de caixa. Fontes de financiamento e decisões de investimento a curto e longo prazo. Margem de contribuição, custos fixos, custos variáveis, ponto de equilíbrio e análise custo-volume-lucro. Análise diferencial de custos e receitas. Formação de preços de produtos e serviços.</p>					
BIBLIOGRAFIA					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA					
<p>BRAGA, Roberto. Fundamentos e técnicas de administração financeira. São Paulo: Atlas, 1989.</p> <p>GITMAN, Lawrence J. Princípios de administração financeira. São Paulo: Pearson, 2010.</p> <p>PADOVEZE, Clóvis Luís; TARANTO, Fernando Cesar. Orçamento empresarial: novos conceitos e técnicas. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.</p>					
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR					
<p>LUDÍCIBUS, Sérgio de. Análise de balanços. São Paulo: Atlas, 1988.</p> <p>MARION, José Carlos. Contabilidade básica. São Paulo: Atlas, 2015.</p> <p>SANTOS, Edno Oliveira dos. Administração financeira da pequena e média empresa. São Paulo: Atlas, 2001.</p> <p>SANVICENTE, Antonio Zoratto. Administração financeira. São Paulo: Atlas, 2014.</p>					

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
07321	Fundamentos do Empreendedorismo	6º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>Conceitos de empreendedorismo. Fatores restritivos e propulsores ao empreendedorismo. O papel econômico dos novos negócios. Atividade empreendedora como opção de carreira. Análise de ameaças e oportunidades.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p> <p>DORNELAS, José; SPINELLI, Stephen; ADAMS, Robert. Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século XXI. São Paulo: Elsevier, 2014.</p> <p>HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael P.; SHEPHERD, Dean A. Empreendedorismo. Porto Alegre: AMGH, 2014.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>ANDRADE, Joaquim Pinto de. A economia do turismo no Brasil. Brasília: Senac, 2008.</p> <p>ATELJEVIC, Jovo; PAGE, Stephen J.; ALMEIDA, Marcelo Vilela de. Turismo e empreendedorismo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p> <p>GUIMARÃES, André Sathler.; BORGER, Marta Poggi. E-turismo: internet e negócios do turismo. São Paulo: Cengage, 2008.</p> <p>MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração. São Paulo: Atlas, 2011.</p>				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10614	Hospitalidade e Lazer	6º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
Histórico e evolução do lazer. aspectos conceituais do lazer e da recreação. Valores e conteúdos do lazer. Educação para o lazer. Ócio, Ócio criativo, tempo livre.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
DUMAZEDIER, Joffre. Sociologia empírica do lazer. São Paulo: Perspectiva, 2008.				
DIAS, Reinaldo. Sociologia do turismo. São Paulo: Editora Atlas, 2008.				
MELO, Victor Andrade de. Introdução ao lazer. Barueri, SP: Manole, 2012.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
AUGÉ, Marc. Não-lugares: introdução a uma antropologia da supermodernidade. Campinas, SP: Papirus, 2010.				
BOULLÓN, Roberto. Um novo tempo livre: três enfoques teóricos-práticos. Bauru, SP : EDUSC, 2004.				
CAMARGO, Haroldo Leitão. Uma pré-história do turismo no Brasil: recreações aristocráticas e lazers. São Paulo: Aleph, 2007.				
MASI, Domenico de. O ócio criativo. Rio de Janeiro: Sextante, 2000.				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10623	Serviços de Alimentação em Meios de Hospedagem	6º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
Organização, planejamento, gestão de serviços de alimentação. Estudos introdutórios dos alimentos: grupos, preparo e arrumação. Interpretação e combinações dos tipos, características, especialidades alimentares para cardápios.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000.				
DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. Caxias do Sul: EdUCS, 2010.				
SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e turismo. São Paulo: Aleph, 2003.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. O que é gastronomia? São Paulo: Brasiliense, 2012.				
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.				
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.				

CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
06498	LIBRAS II	6º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	06497 - LIBRAS I	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0

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

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.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GESSER, Audrei. Líbras? 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.

GESSER, 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	SERIAÇÃO/PERÍODO		
07322	Comunicação em Marketing	6º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0

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

Processo de comunicação. Comunicação integrada de marketing. Plano de Comunicação. Mix promocional: propaganda, venda pessoal, promoção de vendas, relações públicas, merchandising, patrocínio. Comunicação digital. Controle do esforço de comunicação.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

HOFFMAN, K. D.; BATESON, J. E. G.; IKEDA, A. A.; CAMPOMAR M. C. Princípios de Marketing de Serviços: conceitos, estratégias e casos. São Paulo: Sengae Learning, 2009.

KOTLER, P., GERTNER, D., REIN, I., HAIDER, D. H. Marketing de Lugares: Como Conquistar Crescimento de Longo Prazo na América Latina e no Caribe. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HOYLE Jr., Leonard H.. Marketing de Eventos: Como promover com sucesso eventos. São Paulo: Atlas, 2003.

KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. Princípios de marketing. São Paulo: Pearson, 2008.

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

ZEITHAML, V. A.; BITNER, M. J. Marketing de Serviços: a Empresa Com Foco no Cliente. Porto Alegre: Bookman, 2003.

CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10392	Patrimônio Turístico	6º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0

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

Conceito de patrimônio. Relevância do patrimônio no seio das coletividades humanas. Sentido socioeconômico, político-ideológico e cultural do patrimônio. Os variados segmentos do patrimônio. Patrimônio como fator de identidade social no contexto local, regional, nacional e internacional.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, Reinaldo. Turismo e patrimônio cultural: recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Editora Saraiva, 2006.

CAMARGO, Haroldo Leitão. Patrimônio histórico e cultural. São Paulo: ALEPH, 2002.

CHOAY, Françoise. A alegoria do patrimônio. São Paulo: Estação Liberdade: UNESP, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

D'ANTONA, Álvaro. Turismo e patrimônio cultural. São Paulo: Contexto, 2009.

COSTA, Flávia Roberta. Turismo e patrimônio cultural: interpretação e qualificação. São Paulo: Editora Senac; Edições Sesc SP, 2009.

FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (org.). Turismo e patrimônio cultural. São Paulo: Contexto, 2009.

PORTUGUEZ, Anderson Pereira. Turismo, memória e patrimônio cultural. São Paulo: Roca, 2004.

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10396	Turismo Ambiental	6º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>Meio ambiente e vida em sociedade. Natureza e ação humana. Noções de patrimônio ambiental. Ecoturismo e turismo ambiental. Turismo e impactos socioambientais. Cultura ambiental e Turismo. A preservação e a sustentabilidade ambiental em suas inter-relações com o Turismo.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>CASASOLA, Luis. Turismo e ambiente. São Paulo: Roca, 2003.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Turismo sustentável e meio ambiente. São Paulo: Atlas, 2002. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>PHILIPPI Jr, Arlindo; RUSCHMANN, Doris Van De Meene. Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo. São Paulo: Manole, 2010.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>FERRETI, E.R. Turismo e Meio Ambiente: Uma Abordagem Integrada. São Paulo: Editora Roca, 2002.</p> <p>MACHADO, Álvaro. Ecoturismo: um produto viável: a experiência do Rio Grande do Sul. Rio de Janeiro: Senac, 2005.</p> <p>RODRIGUES, Adyr Balastrieri. Ecoturismo no Brasil: possibilidades e limites. São Paulo: Contexto, 2003.</p> <p>RUSCHMANN, Doris. Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente. Campinas, SP: Papyrus, 2012.</p>				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10417	Integração Latino-Americana	6º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>Os condicionantes histórico-sociais e político-culturais dos projetos integracionistas latino-americanos. Alcances e limites da integração. As rivalidades regionais e os interesses econômicos como barreiras à integração. Livre comércio, desenvolvimento integrado e mercado comum. Tendências contemporâneas da integração latino-americana e o papel das nações brasileira e uruguaia.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>Apresentação do Embaixador José Vicente de Sá Pimentel. A América do Sul e a integração regional. Brasília: Fundação Alexandre de Gusmão, 2012.</p> <p>BRASIL. Mercosul e as migrações: os movimentos nas fronteiras e a construção de políticas públicas regionais de integração. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, 2008.</p> <p>PUCCI, Adriano Silva. O estatuto da fronteira Brasil-Uruguaia. Brasília: Fundação Alexandre de Gusmão, 2010.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. Brasil-Uruguaia: os próximos 20 anos. Rio de Janeiro: Fundação Alexandre Gusmão, 2011.</p> <p>CASTRO, Augusto César Batista de. Os bancos de desenvolvimento e a integração da América do Sul: bases para uma política de cooperação. Brasília: Fundação Alexandre de Gusmão, 2011.</p> <p>SCHAPOSNIK, Eduardo Carlos. As teorias da integração e o Mercosul: estratégias. Florianópolis: Ed. da Universidade Federal de Santa Catarina, 1997.</p> <p>SEITENFUS, Vera Maria Pietzscici. Temas de integração Latino-Americana. Petrópolis: Vozes; Porto Alegre: Editora da Universidade, 1990.</p>				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10423	Turismo, Memória Social e Museus	6º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>A edificação de espaços sociais que estimulem o revivificar da memória coletiva. O Turismo como fator de resgate da memória social. O papel dos museus como atração turística. Planejamento e gestão do Turismo a partir da presença dos museus. Organização de projetos turísticos envolvendo a memória social.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>CHOAY, Françoise. A alegoria do patrimônio. São Paulo: Estação Liberdade: UNESP, 2006.</p> <p>MARTINS, Clerton (org.). Patrimônio cultural: da memória ao sentido do lugar. São Paulo: Roca, 2006.</p> <p>PORTUGUEZ, Anderson Pereira. Turismo, memória e patrimônio cultural. São Paulo: Roca, 2004.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>MINISTÉRIO DA CULTURA (MINC). Instituto Brasileiro de Museus. Plano nacional setorial de museus: 2010/2020. Brasília: MinC/Ibram, 2010.</p> <p>LE GOFF, Jacques. História e memória. São Paulo: Ed. da Universidade Estadual de Campinas, 2013.</p> <p>RICOEUR, Paul. A memória, a história, o esquecimento. Campinas: Ed. da Universidade Estadual de Campinas, 2007.</p> <p>SIMÕES, Maria de Lourdes Netto; VOISIN, Jane (org.). Expressões culturais, literatura e turismo: estudos sobre memória, identidade e patrimônio cultural. Ilhéus: Editus, 2011.</p>				

CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10429	Tópicos Especiais	6º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0

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

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

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.

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10627	Coquetelaria	6º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
3	45	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		45	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
Estudo da origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas, bem como as técnicas de preparo e serviços de coquetéis e drinks. História da coquetelaria e das bebidas. Categoria e decoração dos coquetéis. Práticas de elaboração de coquetéis.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
BRIAN, K. J. Manual de bebidas. Portugal: Cetop, 1994. TEICHMANN, Ione Terezinha Mendes. Cardápios: Técnicas e Criatividade. Caxias do Sul: Educ, 1987. VIEIRA, S. M. Barman perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. SENAC: Rio de Janeiro, 2002.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
FREUND, F. T. Alimentos e Bebidas – uma visão gerencial. Rio De Janeiro: Infobook, 2000. JAKSON, M. Guia Internacional do Bar. São Paulo: Abril Cultural, 1980. LOBO, L. Coquetéis: Monet Gastronomia. São Paulo: Globo, 2005. MARQUES, J. A. Manual de restaurante e bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002.				

CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10639	Design e Decoração de Eventos	6º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0

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

Espaços para realização de eventos, arranjos físicos, infraestrutura. Acessibilidade universal e conceito de espaços de eventos e ergonomia; noções básicas de planejamento espacial, leitura e representação de projeto

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BISTAFA, Sylvio R. Acústica aplicada ao controle do ruído. São Paulo: E. Blucher, 2006.

DUL, Jan. Ergonomia prática. São Paulo: E. Blucher, c1991.

RICHARDS, Greg; MARQUES, Lénia; MEIN, Karen. Event design: social perspectives and practices. London: Routledge, 2015.

SONG, Jia. Stage design: concerts, events ceremonies and theater. Artpower International Publishing, 2013.

CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10644	Higiene na Produção de Alimentos	6º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0

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

Higiene, conservação e normas de acondicionamento de alimentos e bebidas. Adequação e higienização de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos. Evolução da manipulação e processamentos alimentares. Inspeção de alimentos industrializados.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BISTAFA, Sylvio R. Acústica aplicada ao controle do ruído. São Paulo: E. Blucher, 2006.
 DUL, Jan. Ergonomia prática. São Paulo: E. Blucher, c1991.
 RICHARDS, Greg; MARQUES, Lénia; MEIN, Karen. Event design: social perspectives and practices. London: Routledge, 2015.
 SONG, Jia. Stage design: concerts, events ceremonies and theater. Artpower International Publishing, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. O que é gastronomia? São Paulo: Brasiliense, 2012.
 CÂNDIDO, Índio. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul: EducS, 2010.
 FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.
 FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
07320	Plano de Negócios	7º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
O Processo Empreendedor. Estruturas de Plano de Negócios. Plano de Marketing. Plano Organizacional. Plano Financeiro. Aspectos Jurídicos e Tributários				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
BERNARDI, Luiz Antonio. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2012.				
HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael P.; SHEPHERD, Dean A. Empreendedorismo. Porto Alegre: AMGH, 2014.				
HOFMAN, K. Douglas et al. Princípios de marketing de serviços: conceitos, estratégias, casos. São Paulo: Cengage Learning, 2012.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
ATELJEVIC, Jovo.; PAGE, Stephen J.; ALMEIDA, Marcelo Vilela de. Turismo e empreendedorismo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.				
CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Barueri, SP: Manole, 2014.				
GITMAN, Lawrence J. Princípios de administração financeira. São Paulo: Pearson, 2010.				
KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. Princípios de marketing. São Paulo: Pearson, 2008.				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10409	Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo II	7º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	10405 - Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo I	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>A elaboração do projeto de pesquisa. Métodos e técnicas de pesquisa sob uma perspectiva multidisciplinar. Pesquisa experimental. A coleta de dados. A análise dos dados. A avaliação da pesquisa. A preparação para a elaboração do Trabalho de Conclusão do Curso de Turismo.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.</p> <p>MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2016.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.</p> <p>FERRAREZI JUNIOR, Celso. Guia do trabalho científico: do projeto à redação final: monografia, dissertação e tese. São Paulo: Contexto, 2013.</p> <p>SCHLÜTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2005.</p> <p>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.</p>				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10624	Qualidade e Segurança	7º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
Noções de segurança e primeiros socorros. Gerenciamento de crises e conflitos.				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
BONDFATO, Antonio Carlos. Desenvolvimento de hotéis: estudos de viabilidade. São Paulo: SENAC, 2013.				
CEVASSA, César Ramírez. Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção. São Paulo: Roca, 2001.				
LUNKES, Rogério João; ROSA, Fabricia Silva da. Gestão hoteleira: custos, sistemas de informação, planejamento estratégico, orçamento e gestão ambiental. Curitiba: Juruá editora, 2012.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010.				
DAVIES, Carlos Alberto. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007.				
GONÇALVES, Luiz Cláudio. Gestão ambiental em meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2004.				
SANTOS, Rejane. ISO 9000 na hotelaria: o primeiro passo para atingir a excelência. Rio de Janeiro: Qualitmark, 2004.				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10640	Estágio I	7º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
10	150	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		150	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>Exercício e aplicação dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos ao longo do Curso. Identificação da área de atuação, planejamento e elaboração de plano de estágio. Aplicação da legislação, trabalho e emprego, liderança, comportamento organizacional e hierarquia, motivação, trabalho em equipe e administração dos setores operacionais para a prática profissional.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. Estágio em turismo e hotelaria. São Paulo : Editora Aleph, 2002.</p> <p>DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.</p> <p>KANAANE, Roberto; SEVERINO, Fátima Regina Giannasi. Ética em turismo e hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: EdUCS, 2010.</p> <p>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.</p> <p>SCHLUTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2005.</p>				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 					
CÓDIGO	DISCIPLINA		SERIAÇÃO/PERÍODO		
10407	História das Relações Internacionais I		7º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO		SEMESTRAL		
Optativa	_____		Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL		DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60		TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
			60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)					
<p>Fundamentos teóricos das relações internacionais. Relações entre os Estados e os povos e entre os indivíduos que compõem tais povos, intercâmbio de produtos e de serviços, troca de idéias, jogo de influências recíprocas entre as formas de civilização, manifestações de simpatias ou de antipatias. Contexto internacional do século XIX, a preeminência britânica. Relações internacionais brasileiras e uruguaias no século XIX.</p>					
BIBLIOGRAFIA					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA					
<p>LESSA, Antônio Carlos. História das relações internacionais: a pax britânica e o mundo do século XIX. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.</p> <p>MOREIRA, Luiz Felipe Viel. QUINTEROS, Marcela Cristina. SILVA, André Luiz Reis da. As relações internacionais da América Latina. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.</p> <p>SARAIVA, José Flávio Sombra. (org) História das relações internacionais contemporâneas: da sociedade internacional do século XIX à era da globalização. São Paulo: Saraiva, 2008.</p>					
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR					
<p>ANDERSON, Perry. Linhagens do estado absolutista. Tradução de João Roberto Martins Filho. São Paulo: Brasiliense, 2004.</p> <p>BARRETO, Margarita; BURGOS, Raúl; FRENKEL, David. Turismo, políticas públicas e relações internacionais. Campinas, SP: Papirus, 2003.</p> <p>FAUSTO, Boris. História do Brasil. São Paulo: EDUSP, 2010.</p> <p>MAGNOLI, Demetrio. História da paz. São Paulo: Contexto, 2012.</p>					

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10411	História das Relações Internacionais II	7º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>Estudo, no campo das interações entre as nações, das condições históricas e geográficas, os movimentos demográficos, os interesses econômicos e financeiros, os traços da mentalidade coletiva, as grandes correntes sentimentais, as forças profundas que formaram o quadro das relações entre os grupos humanos e, em grande parte, lhes determinaram o caráter. Contexto internacional do século XX a hegemonia norte-americana. Relações internacionais brasileiras e uruguaias no século XX.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>LOHBAUER, Christian. História das relações internacionais II: o século XX: do declínio europeu à Era Global. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.</p> <p>LOWE, Norman. História do mundo contemporâneo. Porto Alegre: Penso, 2011.</p> <p>SARAIVA, José Flávio Sombra. (org.) História das relações internacionais contemporâneas: da sociedade internacional do século XIX à era da globalização. São Paulo: Saraiva, 2008.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>BULL, Hedley. A sociedade anárquica: um estudo da ordem política mundial. Prefácio de Williams Gonçalves, tradução Sérgio Bath. Brasília: Ed. da UNB, 2002.</p> <p>DOSS, Frances M. Soldado desarmado: o herói que resgatou até o último homem. Tatuí, SP: Casa Publicadora Brasileira, 2016.</p> <p>SEITENFUS, Ricardo. Relações Internacionais. Barueri: Manole, 2013.</p> <p>WIGHT, Martin. A política do poder. Prefácio Henrique Altemani de Oliveira; tradução Carlos Sergio Duarte. Brasília: Ed. da UnB, Instituto de Pesquisa de Relações Internacionais. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 2002.</p>				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10415	Sociedade e Cultura Popular	7º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Optativa	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
4	60	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		60	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>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.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>BANDUCCI JR, Alvaro.; BARRETO, Margarita (org.). Turismo e identidade local: uma visão antropológica. Campinas, SP: Papirus, 2006.</p> <p>BIGNAMI, Rosana. A imagem do Brasil no turismo: construção, desafios e vantagem competitiva. São Paulo: Aleph, 2002.</p> <p>RIBEIRO, Darcy. O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>DIAS, Reinaldo; AGUIAR, Marina Rodrigues. Fundamentos do turismo: conceitos, normas e definições. Campinas, SP: Alínea, 2002.</p> <p>GASTAL, Suzana (org.). Turismo: 9 propostas para um saber-fazer. Porto Alegre: EdiPUCRS, 2008.</p> <p>HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro: Lamparina, 2014.</p> <p>URRY, John. O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. São Paulo: Sesc, 2001.</p>				

 FURG UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE					SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA					 ICHI CURSO DE HOTELARIA				
CÓDIGO		DISCIPLINA			SERIAÇÃO/PERÍODO									
10626		Enologia			7º Período									
OBRIG/OPT		PRÉ E CO-REQUISITO			SEMESTRAL									
Optativa		_____			Semestral									
CRÉDITOS		CARGA HORÁRIA TOTAL			DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA									
4		60			TEÓRICA		PRÁTICA		PRÁTICA TEÓRICO/					
					60		0		0					
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)														
Conceitos básicos de enologia. Classificação, técnicas e armazenamento de vinhos. O vinho na gastronomia. Serviços de vinho. Técnicas de degustação.														
BIBLIOGRAFIA														
BIBLIOGRAFIA BÁSICA														
LE CORDON BLEU. Vinhos: segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho. Tradução de Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2001. NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. SANTOS, Jose Ivan C. dos. Vinhos: o essencial. São Paulo: SENAC, 2006.														
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR														
ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE. Sommelier: profissão do futuro. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2010. JOHNSON, Hugh. Enciclopédia do vinho: vinhos, vinhedos e vinícolas. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2012. PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação a enologia. São Paulo: Editora SENAC, 2000. SANTANA, José Maria, SANTOS, José Ivan. Comida e vinho: harmonização essencial. São Paulo: SENAC, 2008.														

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10420	Trabalho de Conclusão de Curso I	8º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
8	120	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA TEÓRICO/
		120	0	0
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>Detalhamento definitivo da planificação da pesquisa. Execução final do projeto de pesquisa. Elaboração de trabalho monográfico. Revisão teórico-metodológica. Estabelecimento definitivo de metas. Conclusão da coleta e análise de dados. Escrita do texto. Revisão do texto. Defesa da monografia.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2016.</p> <p>VEAL, A. J. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. São Paulo: Aleph, 2011.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>DESLANDES, Suely Ferreira; GOMES, Romeu.; MINAYO, Maria Cecília de Souza. (org.). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, [2010].</p> <p>FIELD, Andy. Descobrimos a estatística usando o SPSS. Porto Alegre: Artmed, 2009.</p> <p>MALHOTRA, Naresh K. Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada. Porto Alegre: Bookman, 2012.</p> <p>MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica. São Paulo: Atlas, 2011.</p>				

 SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO CURSO DE HOTELARIA 				
CÓDIGO	DISCIPLINA	SERIAÇÃO/PERÍODO		
10641	Estágio II	8º Período		
OBRIG/OPT	PRÉ E CO-REQUISITO	SEMESTRAL		
Obrigatória	_____	Semestral		
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA		
20	300	TEÓRICA	PRÁTICA	PRÁTICA/ TEÓRICO
		180		120
EMENTA (Tópico que caracteriza as unidades dos programas de ensino)				
<p>Exercício e aplicação dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos ao longo do Curso. Culminância acadêmica das experiências desenvolvidas durante o Curso no constante contato com as práticas profissionais da área do turismo e da hospitalidade. Contato com a realidade profissional - alcances e limites da profissão.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. Estágio em turismo e hotelaria. São Paulo: Editora Aleph, 2006.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003.</p> <p>PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
<p>BIANCHI, Anna Cecilia de Moraes; ALVARENGA, Marina; BIANCHI, Roberto. Orientação para estágio em turismo: trabalhos, projetos e monografias. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.</p> <p>CRESCITELLI, Edson; SHIMP, Terence A.; Comunicação de marketing: integrando propaganda, promoção e outras formas de divulgação. São Paulo: Cengage Learning, 2012.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: EdUCS, 2010 [2000].</p> <p>SCHLUTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2005.</p>				

4 RECURSOS

4.1 Corpo Docente

O quadro docente necessário para a integralização das cargas horárias do curso de Bacharelado em Hotelaria, mas que atende o curso de Tecnologia em Eventos e 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 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, destes 79 estão regularmente matriculados no curso de Hotelaria e 57 alunos egressos (referência ano de 2020).

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 Acolhida Cidadã: acolhimento e recepção de estudantes ingressantes no 1º semestre de 2020 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.

Durante a Pandemia de COVID-19 foi realizado o **Projeto Cotidiano e Políticas Sociais** que consiste em debates informando diversos temas sobre as políticas sociais, que ocorreu em dois encontros reunindo 545 participantes.

O **Projeto Amparar**, que atendeu 150 famílias chefiadas por mulheres em condição de vulnerabilidade social agravada pela pandemia, em parceria com a APROFURG e a ONG Amparar de Santa Vitória do Palmar. O projeto arrecadou alimentos e produtos de higiene e limpeza.

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, decoração e ambientação condizente; b) Banheiro: louças e metais sanitários, chuveiro, box, cerâmicas; adequação às normas ABNT de acessibilidade; secador de cabelo, acessórios de banho. c) Governança: carrinho de limpeza, carro de camareira; 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, 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.

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 7 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 BIBLIOGRAFIA

- 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: Papyrus, 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.
- 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.
- 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.

FROIDEVAUX, J.; TRACKSEL, F. *La réception d'hôtel*. Lausanne: École Hôtelière de la Société Suisse des Hôtelières, 1990.

FURASTÉ, Pedro A. *Normas técnicas para o Trabalho Científico: Elaboração e Formatação. Explicitação das normas da ABNT*. 14.ed. Porto Alegre: [s.n], 2008.

GASTAL, Susana. *Turismo, Imagens e Imaginários*. São Paulo: Aleph, 2005.

IGNARRA, Luiz Renato. *Fundamentos do Turismo*. São Paulo: Pioneira, 1999.

KLEIN, Otto. *Organização hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 1980.

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.

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.

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.

SOLON, 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.

YASOSHIMA, J. R.; OLIVEIRA, N. S. Antecedentes das viagens e do turismo. In: REJOWSKI, Mirian (org.). *Turismo no Percurso do Tempo*. São Paulo: Aleph, 2002.

YÁZIGI, Eduardo. *Turismo uma esperança condicional*. São Paulo: Global, 1999. VIEIRA, Elenara. *Recepção hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

7. 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