



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Norte de Minas Gerais

PLANO DE CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM

Montes Claros - MG
2014

Presidenta da República

DILMA VANA ROUSSEF

Ministro da Educação

JOSÉ HENRIQUE PAIM FERNANDES

Secretário de Educação Profissional e Tecnológica

ALÉSSIO TRINDADE DE BARROS

Reitor

Prof. JOSÉ RICARDO MARTINS DA SILVA

Pró-Reitor de Administração e Planejamento

Prof. EDMILSON TADEU CASSANI

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional

Prof. ALISSON MAGALHÃES CASTRO

Pró-Reitora de Ensino

Prof.^a ANA ALVES NETA

Pró-Reitor de Extensão

Prof. PAULO CÉSAR PINHEIRO DE AZEVEDO

Pró-Reitor de Pesquisa, Inovação Tecnológica e Pós-Graduação

Prof. ROGÉRIO MENDES MURTA

Diretores Gerais de Câmpus

Câmpus Almenara – *Prof. JOAN BRÁLIO MENDES PEREIRA LIMA*

Câmpus Araçuaí – *Prof. JOÃO ANTÔNIO MOTTA NETO*

Câmpus Arinos – *Prof. ELIAS RODRIGUES DE OLIVEIRA FILHO*

Câmpus Avançado Janaúba - *Prof. FERNANDO BARRETO*

Câmpus Januária – *Prof. CLÁUDIO ROBERTO FERREIRA MONTALVÃO*

Câmpus Montes Claros – *Prof. NELSON LICÍNIO CAMPOS DE OLIVEIRA*

Câmpus Pirapora – *Prof. JÚLIO CÉSAR PEREIRA BRAGA*

Câmpus Salinas – *Prof.^a MARIA ARACI MAGALHÃES*

Câmpus Teófilo Otoni - *Prof. RENILDO ISMAEL FÉLIX DA COSTA*

DIRETORIA DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Diretor

Prof. ANTÔNIO CARLOS SOARES MARTINS

Coordenação de Ensino

Prof.^a RAMONY MARIA DA SILVA REIS OLIVEIRA

Coordenação de Administração

ALESSANDRO FONSECA CÂMARA

EQUIPE ORGANIZADORA

Antônio Carlos Soares Martins

Luciana Cardoso de Araújo

Ramony Maria da Silva Reis Oliveira

Hejaine de Oliveira Fonseca

Érika Viviane Vieira de Sousa

Emerson Delano Lopes

SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO.....	5
1.2. Apresentação da EAD	8
1.2. Apresentação da EAD	8
1.2.1 Finalidades, objetivos e princípios da EAD	8
1.2.1.1 Finalidades.....	9
1.2.1.2 Objetivos	10
1.2.1.3 Princípios	11
2 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	12
3 JUSTIFICATIVA	12
4 OBJETIVOS.....	14
4.1 Objetivo geral	14
4.1 Objetivo geral	14
4.2 Objetivos específicos.....	14
4.2 Objetivos específicos.....	14
5 PERFIL PROFISSIONAL DOS EGRESSOS	15
6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	17
6.1 Orientações metodológicas	17
6.1 Orientações metodológicas	17
6.1.1 Material didático do curso.....	19
6.1.2 Metodologia de organização dos módulos	19
6.1.2.1 Módulo introdutório.....	19
6.1.2.2 Estudos individuais.....	19
6.1.2.3 Grupos de trabalho.....	20
6.1.2.4 Encontros presenciais	20
6.2 Estrutura curricular do curso	22
6.2 Estrutura curricular do curso.....	22
6.2.1 Matriz curricular	22
6.2.2 Representação gráfica da formação (fluxograma)	23
6.2.3 Ementário por disciplina	24
6.2.4 Prática profissional	39
6.2.5 Estágio curricular.....	40
7 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	41
8 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO APLICADOS AOS ALUNOS DO CURSO	42
8.1 Avaliação da aprendizagem	42
8.1 Avaliação da aprendizagem.....	42
8.2. Promoção e reprovação	42
8.2. Promoção e reprovação	42
8.2.1 Quadro de avaliações.....	43
8.3 Frequência	44
8.3 Frequência.....	44
9 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	44
10 CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EXPEDIDOS.....	44
11 REFERÊNCIAS.....	45

1 APRESENTAÇÃO

1.1 Apresentação geral¹

Em 1978, as Escolas Técnicas Federais do Paraná, Minas Gerais e Rio de Janeiro foram transformadas em Centros Federais de Educação Tecnológica e receberam a atribuição de formar engenheiros de operação e tecnólogos, procurando adequar o ensino profissional às demandas do desenvolvimento econômico e do mercado de trabalho. Tal diretriz da educação técnica e tecnológica foi acentuada, em 1997, com o Decreto nº 2208, que desvinculou a educação técnica do ensino médio, com a extinção dos cursos técnicos integrados e priorizou a instituição de cursos superiores de tecnologia. Com o Decreto nº 5.154, de 2004, ainda que se tenha pretendido a reintegração, muito tímida, dos ensinos médio e técnico, sob as formas concomitante e continuada, a orientação para o mercado do trabalho permaneceu.

Porém, já eram perceptíveis alguns sinais de novas tendências. A partir de 2003, a política do governo federal passou a ter sua essência na superação da pobreza e da desigualdade social. Com essa nova concepção, o governo decidiu expandir a rede de escolas federais de educação profissional e tecnológica. A primeira fase, iniciada em 2006, foi mais quantitativa e procurou implantar escolas desse tipo nos estados onde elas não existiam, “preferencialmente, em periferias de metrópoles e em municípios interioranos distantes de centros urbanos, em que os cursos estivessem articulados com as potencialidades locais de geração de trabalho.” (PPP, p. 17).

Na segunda fase, a partir de 2007, manteve-se o perfil quantitativo a partir da proposta de implantação de uma “escola técnica em cada cidade-polo do país”. Nessa vertente, 150 unidades foram implantadas, abrindo 180 mil vagas na educação profissional e tecnológica. Projetaram-se cerca de 500 mil matrículas até 2010, quando a expansão deveria estar concluída e na plenitude de seu funcionamento.

Ao estabelecer como um dos critérios na definição das cidades-polo a distribuição territorial equilibrada das novas unidades, a cobertura do maior número possível de mesorregiões e a sintonia com os arranjos produtivos sociais e culturais locais, reafirmouse o propósito de consolidar o comprometimento da educação profissional e tecnológica com o desenvolvimento local e regional.

Certamente, cumprindo sua missão, os institutos agenciarão o desenvolvimento

¹Texto adaptado do projeto político-pedagógico (PPP) do IFNMG – Câmpus Montes Claros.

técnico-tecnológico nos níveis nacional, regional e local, na mesma proporção do crescimento quantitativo e qualitativo, do seu capital humano, dos grupos de pesquisa e da inovação científica e tecnológica e, é claro, do ensino técnico, científico e tecnológico articulados ao mundo real, socialmente construído e vivido.

Os Institutos Federais de Educação Tecnológica foram instituídos a partir da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Além da criação de novas unidades, houve a integração de outras instituições que ofertavam educação profissional de nível médio como os Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFET), Escolas Técnicas Federais, entre outros. Sua atribuição legal baseia-se em ofertar educação profissional em suas mais variadas modalidades, abrangendo licenciaturas, bacharelados, educação profissional de nível básico e médio, cursos de formação inicial e continuada, além de programas de pós-graduação *stricto e lato sensu*.

Nos seus documentos oficiais, o governo caracteriza os Institutos Federais como um grande empreendimento que enfoca as classes desprovidas e as regiões esquecidas pelo desenvolvimento, de forma que essas pessoas possam ter acesso às conquistas científicas e tecnológicas. Ao ser analisado o Plano de Desenvolvimento da Educação (PDE) de 2007, ano anterior à primeira fase da expansão dos Institutos Federais, percebe-se a grande importância dada a eles. Os Institutos Federais tornam-se sinônimo de educação de qualidade. O documento ainda acrescenta a missão institucional e os objetivos dessas novas escolas federais:

Diante dessa expansão sem precedentes [...] A missão institucional dos Institutos Federais deve, no que respeita à relação entre educação profissional e trabalho, orientar-se pelos seguintes objetivos:

- Ofertar educação profissional e tecnológica, como processo educativo e investigativo, em todos os seus níveis e modalidades, sobretudo de nível médio;
- Orientar a oferta de cursos em sintonia com a consolidação e o fortalecimento dos arranjos produtivos locais;
- Estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo e o cooperativismo, apoiando processos educativos que levem à geração de trabalho e renda, especialmente a partir de processos de autogestão.

O Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG) é consequência desse Plano de Expansão da Rede Federal de Ensino, cujo objetivo geral consiste na ampliação e interiorização da rede federal, englobando institutos e universidades, a fim de democratizar e ampliar o acesso da população ao ensino técnico e superior. Especificamente, o Plano visa a possibilitar a formação de mão de obra especializada e qualificada para promover o desenvolvimento regional, servindo como instrumento de

políticas sociais do governo no combate às desigualdades sociais e territoriais.

O IFNMG é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular, multicâmpus e descentralizada, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com sua prática pedagógica.

Surge com a relevante missão de promover uma educação pública de excelência por meio da junção indissociável entre ensino, pesquisa e extensão. Agrega pessoas, conhecimentos e tecnologias, visando a proporcionar a ampliação do desenvolvimento técnico e tecnológico da região norte-mineira.

A área de abrangência do IFNMG é constituída por 126 municípios distribuídos em 3 mesorregiões (Norte, parte do Noroeste e parte do Vale do Jequitinhonha, no Estado de Minas Gerais), ocupando uma área total de 184.557,80 Km². A população total é de 2.132.914 habitantes, segundo o Censo Demográfico de 2000 (BRASIL, IBGE, 2000). Está presente nas cidades de Januária, Arinos, Almenara, Araçuaí, Pirapora, Montes Claros e Salinas, além daquelas cidades onde os câmpus se encontram em implantação: Diamantina, Teófilo Otoni e Janaúba. A maioria dos seus câmpus é recente, com exceção do câmpus Salinas que se originou da Escola Agrotécnica de Salinas e do câmpus Januária, antes CEFET de Januária.

O desafio do IFNMG é estar permanentemente conectado com as necessidades sociais e econômicas das regiões em que está presente. Na promoção do desenvolvimento, a instituição deve contribuir para atender às demandas já existentes, assim como fomentar as potencialidades que determinada região apresenta, a fim de atender às demandas futuras.

Quando se procura compreender os desafios do IFNMG, percebe-se que os institutos são instrumentos de intervenções diretas do governo com relação à educação profissional e ao desenvolvimento regional, uma vez que as estatísticas sinalizam carência de mão de obra especializada e apta a atender aos arranjos produtivos que a nova demanda apresenta. Como assinala Otranto (2010), “O Instituto Federal é, hoje, mais que um novo modelo institucional, é a expressão maior da atual política pública de educação profissional brasileira”.

1.2. Apresentação da EAD²

A Educação Profissional, Científica e Tecnológica (EPCT), com a criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, passa, atualmente, por grandes reestruturações que vêm sendo introduzidas no IFNMG, paulatinamente, sob o crivo da coletividade.

Nesse cenário de mudanças, considerando o contexto de globalização que envolve todos os setores da sociedade atual, principalmente, aqueles que envolvem ciência e tecnologia, e, mais especificamente, observando as necessidades do contexto local, pretende-se iniciar no IFNMG experiências inovadoras na construção do conhecimento, como a Educação a Distância (EAD).

No entanto, a educação, em uma sociedade que se destaca pela disseminação da informação em larga escala de forma veloz, é mais que treinar pessoas para o uso das tecnologias de informação e comunicação (TIC); mas, sim, reconhecer as necessidades dos sujeitos que compõem essa sociedade e investir na criação de competências suficientemente amplas que lhes permitam ter uma atuação efetiva nessa sociedade, operacionalizando com fluência os novos meios e ferramentas em seu trabalho, sendo capazes de tomar decisões fundamentadas no conhecimento, bem como aplicar criatividade às novas mídias.

A EAD, quando compreendida em sua complexidade – com características que requerem disciplina e autonomia do aluno e preparação e zelo por parte de quem oferta – tem sido considerada uma das mais importantes ferramentas de difusão do conhecimento e de democratização do saber.

Atualmente, o IFNMG oferece 2 (duas) modalidades de cursos a distância: Cursos Técnicos via videoaula e Profucionários. Os cursos técnicos são cursos com encontros presenciais semanais programados nos polos de apoio presencial para realização de aulas práticas, apresentação de seminários e outras atividades afins. Nos cursos do Profucionários, oferecidos prioritariamente para funcionários de escola, os encontros presenciais são promovidos semanalmente para realização das atividades propostas pelos professores, de acordo com o projeto de cada curso.

²Texto adaptado do projeto político-pedagógico (PPP) do IFNMG – Câmpus Montes Claros.

1.2.1 Finalidades, objetivos e princípios da EAD

O trabalho educacional em EAD desenvolvido no IFNMG norteia-se pelos fins e objetivos previstos na Lei nº 11.892/2008, no seu PDI e em legislações pertinentes à educação a distância. A partir do Decreto nº 5.800/06, que instituiu o Sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB) e dispõe sobre cursos, autorização, questões orçamentárias e prioridades de oferecimento; e do Decreto nº 6.303/07 nas disposições acerca do credenciamento das instituições, pedidos de autorização e das atividades presenciais obrigatórias dos cursos na modalidade EAD; bem como das demais legislações pertinentes, foram estruturadas as metas no conjunto da realidade institucional.

No alcance dessas metas, busca-se a realização de várias ações, tais como:

- ampliação da equipe multidisciplinar e da equipe de material didático na proporção da abertura de novos cursos, turmas ou áreas de atuação;
- manutenção de constante capacitação de toda a equipe envolvida nas ações da EAD (professores, tutores, técnicos administrativos e equipe de material didático) nas diversas demandas identificadas, tais como: planejamento, metodologia de EAD, mídias e material didático;
- avaliação, revisão e manutenção da capacitação de tutores presenciais, tutores a distância e tutores de laboratórios a cada novo curso a ser lançado ou a cada nova seleção de tutores para atender às disciplinas que serão desenvolvidas;
- incentivo à comunidade escolar para o desenvolvimento de metodologias de EAD;
- avaliação constante da metodologia empregada nos cursos que utilizam essa modalidade, a fim de buscar uma identidade educativa em EAD;
- revisão contínua da oferta de vagas, bem como do sistema de oferta dos cursos de graduação e pós-graduação, buscando parcerias e convênios nos projetos de abertura de novos cursos e áreas;
- estabelecimento de convênio com a pós-graduação para participação em grupos de pesquisa institucional e demais projetos articulados com essa diretoria, além da crescente e progressiva participação em eventos de caráter científico.

1.2.1.1 Finalidades

A EAD do IFNMG tem por finalidades:

- promover a expansão e interiorização da oferta de cursos e programas de educação profissional de nível técnico, graduação e pós-graduação na modalidade EAD;
- reduzir as desigualdades de oferta da Educação Profissional e Tecnológica nas diversas regiões do Estado (com pesquisas de demanda constantemente atualizadas) e ampliar o acesso à educação pública de qualidade;
- fomentar pesquisas relacionadas às TIC que possam contribuir para a formação de professores da educação básica e assim garantir melhorias na qualidade da educação;
- produzir e socializar conhecimentos, contribuindo com a formação de cidadãos e profissionais altamente qualificados tanto no ensino da modalidade EAD quanto, processualmente, na modalidade presencial;
- constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino a distância, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica.

1.2.1.2 Objetivos

Os objetivos da EAD do IFNMG são:

- aumentar o acesso ao conhecimento, diminuindo barreiras geográficas;
- facilitar o estudo, flexibilizando o local e o horário das aulas;
- possibilitar a aprendizagem por demanda, atendendo especificidades institucionais;
- possibilitar o ganho em escala na produção de materiais didáticos;
- aprimorar as possibilidades de desenvolvimento de material educacional por meio de equipe multidisciplinar de especialistas;
- proporcionar interatividade e *feedback* imediatos;
- formar comunidades colaborativas de aprendizagem;
- utilizar diferentes estratégias pedagógicas, atendendo a diferentes perfis e necessidades de desenvolvimento de competências;
- reduzir custos em relação a capacitações presenciais;
- auxiliar no processo de gestão do conhecimento;
- ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a

capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica;

- estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional.

1.2.1.3 Princípios

O IFNMG, em sua atuação, observa os seguintes princípios norteadores que se fazem presentes para a objetividade e eficácia de um programa de EAD:

- Interatividade: entre estudantes e professores, entre estudantes em equipes de trabalho, em debates sobre as videoaulas, nos debates e na preparação das atividades de aprendizagem durante as atividades supervisionadas, entre estudantes, tutores e especialistas, em fóruns de discussão, bate-papos (*chats*) programados.
- Seletividade: a comunicação com os estudantes, os professores-autores, regentes e tutores deve ser objetiva. Sugere-se que a seletividade não seja executada de forma fragmentada e individual pelos professores, mas que componha um todo para que os estudantes percebam as relações entre as disciplinas de uma mesma unidade temática. Além disso, esse é um princípio que exige habilidades pessoais que sejam desenvolvidas para permitirem ao estudante, mesmo que distante dos professores, dos tutores e dos colegas, praticar a seletividade no processo de educação permanente.
- Qualidade: implica uma inter-relação entre as necessidades, as expectativas e os interesses dos estudantes e a confiabilidade, a agilidade, a segurança e o bom atendimento da instituição. A interatividade e a seletividade podem direcionar à qualidade se organizadas, sistemicamente, levando em consideração os objetivos do curso, os participantes (professores – em seus diversos papéis - e aprendizes), a prática pedagógica prevista, os meios alocados, os suportes tecnológicos e o material didático, envolvidos em um processo avaliativo contínuo.

2 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

2.1 Denominação do curso: Técnico de Nível Médio em Hospedagem

2.2 Eixo tecnológico: Hospitalidade e Lazer

2.3 Carga horária total: 1.360 h

2.4 Modalidade: A distância, com encontros presenciais

2.5 Forma: Concomitante/Subsequente

2.6 Ano de implantação: 1º semestre de 2015

2.7 Regime escolar: Semestral

2.8 Requisitos e forma de acesso: ter concluído ou cursar o Ensino Médio e ser selecionado em processo seletivo específico

2.9 Duração do curso: 2 anos

2.10 Prazo para Integralização (tempo mínimo e máximo de integralização curricular): tempo mínimo de 2 anos (4 semestres) e tempo máximo de 4 anos (8 semestres)

2.11 Polos de oferta: Câmpus Almenara, Câmpus Araçuaí, Câmpus Arinos, Câmpus Diamantina, Câmpus Avançado Janaúba, Câmpus Januária, Câmpus Montes Claros, Câmpus Pirapora, Câmpus Teófilo Otoni e seus respectivos polos avançados

3 JUSTIFICATIVA

As atividades relacionadas aos serviços de turismo e viagem ampliaram significativamente sua oferta de trabalho e, gradativamente, mostram indicadores de expansão deste setor. Segundo a World Travel & Tourism Council (WTTC, 2012), foram gerados 2.683.500 empregos diretos em 2011 (2,7% do emprego total), com previsão de crescimento de 7,1%, em 2012, elevando esses dados para 2.875.000 empregos (2,9% do emprego total). Isso inclui o emprego em hotéis, agentes de viagens, companhias aéreas e outros serviços de transporte de passageiros. Estima-se que, em 2022, o turismo será responsável por 3.685.000 empregos diretos, um aumento de 2,5% ao ano para esta década.

O setor de viagens e turismo no Brasil contabilizará mais de 9,7 milhões de

empregos diretos e indiretos e somente a indústria hoteleira responderá pela movimentação de U\$ 1 bilhão por ano. Segundo o WTTC, viagens e turismo continuam a ser uma das maiores indústrias do mundo. O impacto total da indústria significa que, em 2011, contribuiu com 9% do PIB global, ou um valor de mais de U\$ 6 trilhões, e foi responsável por 255 milhões de postos de trabalho.

Ao longo dos próximos dez anos, essas indústrias deverão crescer uma média de 4% ao ano, levando-a para 10% do PIB global, cerca de U\$ 10 trilhões. Até 2022, prevê-se que serão responsáveis por 328 milhões de empregos, ou 1 em cada 10 empregos no planeta. Conforme o estudo “Investimentos no Brasil: Hotéis & Resorts – 2011”, da BSH Travel Research, até 2014, há previsão de abertura de 198 hotéis no Brasil, totalizando investimentos na ordem de R\$ 7,3 bilhões e criação de 31.729 empregos diretos para a hotelaria.

A atividade turística no Brasil, de acordo com o Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil (FOHB), gera aproximadamente 6% do total dos postos de trabalho formais e informais. Entre os fatores que aceleram esse processo, além da atuação do Ministério do Turismo em ações de valorização do produto turístico nacional, estão o crescimento da classe média, a ampliação do crédito para empresas do setor e consumidor final, e a política de bancos para financiamento de pacotes e passagens.

Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH), as classes C e D estão cada vez mais utilizando esse serviço e aponta que mais de 30 milhões de pessoas deverão se hospedar, pela primeira vez, em um hotel ao longo da próxima década.

No contexto nacional, diversos fatores geográficos e culturais contribuem fortemente para que a atividade turística no Brasil se destaque como um dos principais setores econômicos. O extenso e diverso litoral, os acidentes geográficos e rios que formam belezas naturais únicas, a ausência de catástrofes naturais e as dimensões territoriais que coloca o Brasil em 5º lugar em extensão territorial no mundo seriam alguns dos fatores geográficos. Por sua vez, a diversidade cultural, os usos e costumes dos índios e colonizadores europeus, orientais, árabes e tantos outros que formaram um povo notadamente acolhedor, a exótica gastronomia e o artesanato são fatores culturais que garantem a singularidade dos nossos destinos e agregam valor ao produto turístico.

As realizações da Copa do Mundo, em 2014, e dos Jogos Olímpicos, em 2016, estão impulsionando o setor para a expansão do mercado hoteleiro, seja

com a construção de novos equipamentos seja pela necessidade de qualificação profissional, pois dentro dessa indústria do turismo, a hotelaria é um segmento intensivo de geração de receitas e de postos de trabalho.

Contudo, a estruturação desse rico patrimônio cultural e natural em produtos turísticos consolidados e sustentáveis demanda uma maior organização e planejamento no âmbito nacional. O fomento à formulação de políticas públicas para o desenvolvimento do turismo proporcionará, além de maior conservação de tal patrimônio, regulamentação do setor, incentivos ao desenvolvimento sustentável da atividade, alcance de novos mercados, diversificação da oferta e tantos outros benefícios necessários a uma atividade que impacta em uma diversidade enorme de setores econômicos.

As diretrizes estaduais, nacionais e internacionais para desenvolvimento do turismo são base para a proposição deste curso técnico em Hospedagem, bem como as demais ações deste campus na execução de projetos de ensino, pesquisa e extensão na área de conhecimento hospitalidade e lazer. Nesse sentido, a formação profissional é também cidadã, pois forma professores, tutores e estudantes técnicos, ao passo que contribui com a construção da identidade destes atores sociais em seu espaço vivido.

4 OBJETIVOS

4.1 Objetivo geral

Formar o técnico em Hospedagem com domínio teórico-prático permitindo o desenvolvimento profissional pautado na autonomia, competência e prática ética no exercício da recepção e governança em meios de hospedagem, em ambientes públicos e privados, como hotéis, hospitais, laboratórios, *spa's*, condomínios residenciais e comerciais, espaços esportivos, bancos entre outros prestadores e serviços que queiram implantar os serviços hoteleiros em seus empreendimentos.

4.2 Objetivos específicos

Os objetivos específicos deste curso são:

- formar profissionais críticos, reflexivos, éticos, capazes de participar e

promover transformações no seu campo de trabalho, na sua comunidade e na sociedade na qual está inserido;

- formar profissionais para o atendimento de qualidade satisfatória na atividade de hospedagem, capazes de organizar e operacionalizar a hospitalidade, empregando conhecimentos teórico-práticos adequados às inovações tecnológicas e prospecção mercadológica;
- formar profissionais comprometidos com o desenvolvimento sustentável do turismo, nos eixos econômico, social, cultural e ambiental, interessados pela pesquisa dos assuntos relacionados à área da hospitalidade e pelo constante aprimoramento profissional.

5 PERFIL PROFISSIONAL DOS EGRESSOS

O IFNMG considera o técnico em Hospedagem o profissional que domina conteúdos e processos relevantes do conhecimento científico, tecnológico, social e cultural utilizando suas diferentes linguagens, o que lhe confere autonomia intelectual e moral para acompanhar a atividade turística, orientado por valores da convivência democrática e defesa e respeito ao patrimônio artístico, cultural e ambiental.

O técnico em Hospedagem é o profissional responsável pela recepção e governança em meios de hospedagem, que executa atividades operacionais de recepção e atendimento a clientes, serviços de andares e quartos, presta suporte ao hóspede durante sua estada, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação. Esse profissional deve estar preparado para as exigências da atividade hoteleira na arte e técnica do bem servir, visando garantir qualidade para as empresas a que presta serviços.

Deve, esse profissional, adotar padrões de relação social e emocional com seus clientes, visando à satisfação, ao retorno e à recomendação do atendimento e buscar aprimoramento relacional no ambiente de trabalho com os colaboradores, parceiros e fornecedores.

O técnico em Hospedagem deve, ainda, buscar atualização constante, desenvolver seus estudos e pesquisas no campo profissional, visando a soluções, inovações, métodos, técnicas e tecnologias a serviço da hospitalidade e lazer. Sua formação lhe permite atuar em equipes multidisciplinares e junto a diversos

profissionais, clientes e fornecedores envolvidos no processo de trabalho.

Sua atuação deve ser empreendedora, com responsabilidade social e ambiental buscando qualidade total de seus serviços. A sua formação está sustentada em princípios éticos para o exercício de seus direitos e deveres, visando respeitar as diversidades e as regras de convivência para criar intenção emocional em cliente e colaboradores.

O técnico em Hospedagem formado pelo IFNMG é o profissional capaz de:

- executar atividades de gerenciamento dos recursos financeiros, humanos, materiais e tecnológicos envolvidos na oferta dos produtos e na prestação dos serviços sob sua responsabilidade;
- executar atividades de gerenciamento econômico, técnico e administrativo dos núcleos de trabalho, articulando os setores internos e coordenando os recursos;
- executar atividades de gerenciamento dos recursos tecnológicos, supervisionando a utilização de máquinas, equipamentos e os meios informatizados;
- criar, promover e comercializar produtos e serviços de hospedagem atuando com visão mercadológica prospectiva, visando à captação dos diversos segmentos de clientes individuais e comerciais;
- organizar espaços físicos de hospedagem prevendo seus ambientes, uso e articulação funcional e fluxos de trabalho e de pessoas;
- operacionalizar política comercial, realizando prospecção mercadológica, identificação e captação de clientes e adequação dos produtos e serviços;
- operar a comercialização de produtos e serviços de hospedagem, com direcionamento de ações de venda para suas clientelas;
- aplicar normas básicas de higiene e segurança no seu ambiente de trabalho;
- avaliar a qualidade dos produtos, serviços e atendimentos realizados;
- identificar a estrutura organizacional e a política comercial de meios de hospedagem de pequeno, médio e grande porte;
- planejar, executar e avaliar os serviços de recepção, concierge, telefonia, portaria social, salão de refeição, áreas externas e internas (exceto cozinha), gerenciamento dos materiais de consumo, limpeza, decoração, enxoval e uniforme;
- realizar e analisar fluxos e procedimentos de atividades adequados e de acordo com o estabelecimento e os diferentes tipos de hóspedes, nos departamentos de *front office* e governança visando à qualidade na prestação de serviços ao hóspede, pautando-se nos princípios da ética e da cidadania;

- supervisionar e avaliar técnica, financeira e administrativamente os serviços prestados;
- promover o desenvolvimento profissional dos recursos humanos encarregados da execução das atividades operacionais dos serviços de hospedagem.

Este profissional pode atuar em diversos campos como hotéis, pousadas, cruzeiros, hospitais, condomínios residenciais e comerciais, *spa's*, bancos, *shoppings*, plataformas de petróleo, companhias aéreas, clubes, parques temáticos, organização de eventos, restaurantes, bares, recanto para idosos, hotéis para animais de estimação, entre outros.

6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

6.1 Orientações metodológicas

O curso técnico em Hospedagem do IFNMG procura articular trabalho, cultura, ciência, tecnologia e tempo, visando ao acesso ao universo de saberes e conhecimentos científicos e tecnológicos, produzidos historicamente. Assim, este curso possibilita uma nova forma de atendimento em que o educando possa compreender o mundo, se compreender no mundo e nele atuar na busca de melhoria da qualidade de vida.

Este curso deve contemplar a elevação da escolaridade com a profissionalização para um contingente de cidadãos cerceados do direito de concluir a educação básica e acesso a uma formação profissional de qualidade, levando em conta que cada educando tem uma experiência de vida acumulada de acordo com a sua realidade vivida.

Dessa forma, o curso propõe um currículo que assegure o acesso, a permanência e o êxito do profissional formado não apenas no curso em si, mas também no setor formal, público ou privado, ou como profissional autônomo. Para isso, o curso será composto por momentos a distância e por momentos presenciais.

Nos momentos presenciais, a duração do módulo/aula será de **50 minutos**. O conteúdo de cada módulo será organizado e agrupado em áreas que apresentam aspectos comuns em termos de bases científicas, tecnológicas e instrumentais, visando à constituição e desenvolvimento de conjuntos de competências,

identificadas a partir das Matrizes de Referência que atendem ao perfil de conclusão definido para o técnico.

Considerar-se-ão, ainda, as questões pertinentes a essa modalidade de ensino, como:

- orientação tutorial presencial nos polos regionais, consciente e atuante que proporcione ao cursista a aprendizagem e motivação necessária para o bom andamento do curso;
- orientação tutorial a distância;
- desenvolvimento de um processo avaliativo que procure contemplar as dimensões diagnóstica, somativa e formativa;
- estudo individual e em grupo orientado pelos cadernos didáticos e atividades;
- formulação de guias ou manuais norteadores do trabalho docente e discente;
- elaboração ou adaptação de material didático lúdico, contextualizado, com textos e atividades coerentes com o desenvolvimento metodológico dos cursos;
- prática da interdisciplinaridade entre conteúdos do curso e conteúdos do ensino médio, especialmente, para os casos em que o educando esteja cursando esta etapa da educação básica; e ação-reflexão-ação durante o desenvolvimento do curso;
- socialização das experiências e conteúdos trabalhados, por meio de momentos presenciais, atividades práticas e/ou de campo, trabalhos em grupo, fóruns virtuais de discussão, seminários, dentre outros;
- corpo docente composto por professores e técnicos do IFNMG e professores convidados, qualificados para o exercício do magistério nas modalidades de EAD e suas tecnologias;
- utilização de ferramentas tecnológicas adequadas ao processo de educação a distância.

Apesar da ausência de obrigatoriedade do estágio supervisionado na legislação, exceto para os cursos cuja natureza o exijam, acredita-se que a prática profissional deve permear todo o processo educativo e deve interagir com a teoria, acontecendo em sala de aula, sala ambiente em relação direta professor/aluno.

6.1.1 Material didático do curso

O material didático a ser utilizado no curso será impresso a partir de materiais já existente no Portal da Rede e-Tec ou elaborados para atender à especificidade

de cada curso na região. Em caso de necessidade de elaboração ou adaptação do material didático, este seguirá as orientações da SETEC/MEC, para que o processo educacional atinja seus objetivos. Seu conteúdo e formatação serão específicos e na linguagem da EAD, relacionando teoria e prática de maneira integrada à plataforma *Moodle* e atenderá a dois formatos: versões impressa e eletrônica.

6.1.2 Metodologia de organização dos módulos

6.1.2.1 Módulo introdutório

O módulo introdutório é destinado à preparação dos cursistas para o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), por meio da disciplina Ambiente Virtual de Aprendizagem e Informática Básica. Além da introdução ao ambiente virtual, propõem-se aulas de Português Instrumental, Inglês Instrumental e Matemática Básica para que os cursistas tenham a oportunidade de discutir e argumentar sobre as proposições no ambiente virtual, assim como entender a proposta do curso, responder às atividades com coerência, melhorar a qualidade da sua leitura e escrita e nivelar seus conhecimentos matemáticos para a progressão dos estudos nos módulos seguintes, conforme necessidade do curso.

6.1.2.2 Estudos individuais

Os estudos individuais destinam-se ao desenvolvimento de habilidades de gestão e organização do tempo de estudo e à autonomia no processo de aprendizagem, através da leitura dos cadernos didáticos e realização de atividades específicas. Essas atividades constarão nos cadernos dos módulos ou serão propostas pelo professor formador da disciplina, sob a forma de textos e exercícios individuais, para desenvolvimento, aplicação e problematização das questões conceituais e da prática profissional. Elas deverão ser postadas periodicamente no AVA pelos professores formadores, sob a supervisão dos tutores presenciais e a distância.

6.1.2.3 Grupos de trabalho

Os grupos de trabalho constituem-se de grupos de cursistas que se reunirão periodicamente para realização das atividades coletivas autoinstrucionais previstas no caderno de estudos e/ou sugeridas pelo professor no decorrer do curso. Esses grupos serão formados levando-se em consideração o local de residência dos cursistas e as possibilidades de encontros presenciais para realização das atividades. Os grupos de trabalho possuem como principal objetivo o desenvolvimento de competências profissionais, vinculadas à capacidade de construir relações e compartilhar as práticas de formação, favorecendo a problematização, a troca de ideias e a construção da prática coletiva. Caberá ao próprio grupo organizar o calendário para realização de seus encontros, contando, para isso, com a orientação e colaboração do tutor presencial.

6.1.2.4 Encontros presenciais

Os encontros presenciais são realizados em quatro etapas para estudos e duas, para avaliação. Eles constituirão o principal momento para socialização das atividades. Sua finalidade é propiciar a troca de experiências entre cursistas, apresentar a disciplina, introduzir novas atividades e dar orientações gerais, avaliar resultados, sanar dúvidas e dificuldades. As aulas expositivas, sempre de responsabilidade do professor formador, serão ofertadas por meio de videoaulas com duração de 50 minutos, tendo dois intervalos para a realização das atividades propostas pelo professor formador. O tutor presencial será responsável por coordenar e avaliar a realização dessas atividades. Haverá, também, momentos presenciais para os cursistas realizarem as avaliações referentes aos conteúdos trabalhados na disciplina. Esses momentos presenciais serão organizados pelos coordenadores de curso e coordenadores de polo.

Apresentação dos momentos presenciais e a distância

Evento	Objetivo	Responsável
Momento presencial de estudo	Apresentar 2 (duas) videoaulas de 50 minutos, contemplando, cada uma, 5 (cinco) unidades do caderno didático da disciplina especificada no calendário escolar. Ao término de cada videoaula, serão propostas atividades práticas de 20 minutos cada (um total de 40 minutos de atividades).	professor formador, coordenador de curso, coordenador de polo e tutor presencial.
Estudo no AVA	Discutir os temas propostos pelo professor formador, buscando a construção colaborativa de conhecimentos.	professor formador, coordenador de tutoria, tutor a distância e tutor presencial.
Momento presencial de estudo	Apresentar 2 (duas) videoaulas de 50 minutos, contemplando, cada uma, 5 (cinco) unidades do caderno didático da disciplina especificada no calendário escolar. Ao término de cada videoaula, serão propostas atividades práticas de 20 minutos cada (um total de 40 minutos de atividades).	professor formador, coordenador de curso, coordenador de polo e tutor presencial.
Seminário de Consolidação de Estudos/Aulas Práticas	Realizar seminários e/ou aulas práticas, conforme a exigência de cada disciplina, visando à consolidação dos conhecimentos construídos.	professor formador, coordenador de curso, coordenador de polo e tutor presencial.
Revisão da disciplina/atividades	Revisar o conteúdo através de resumo da disciplina e	professor formador, coordenador de curso,

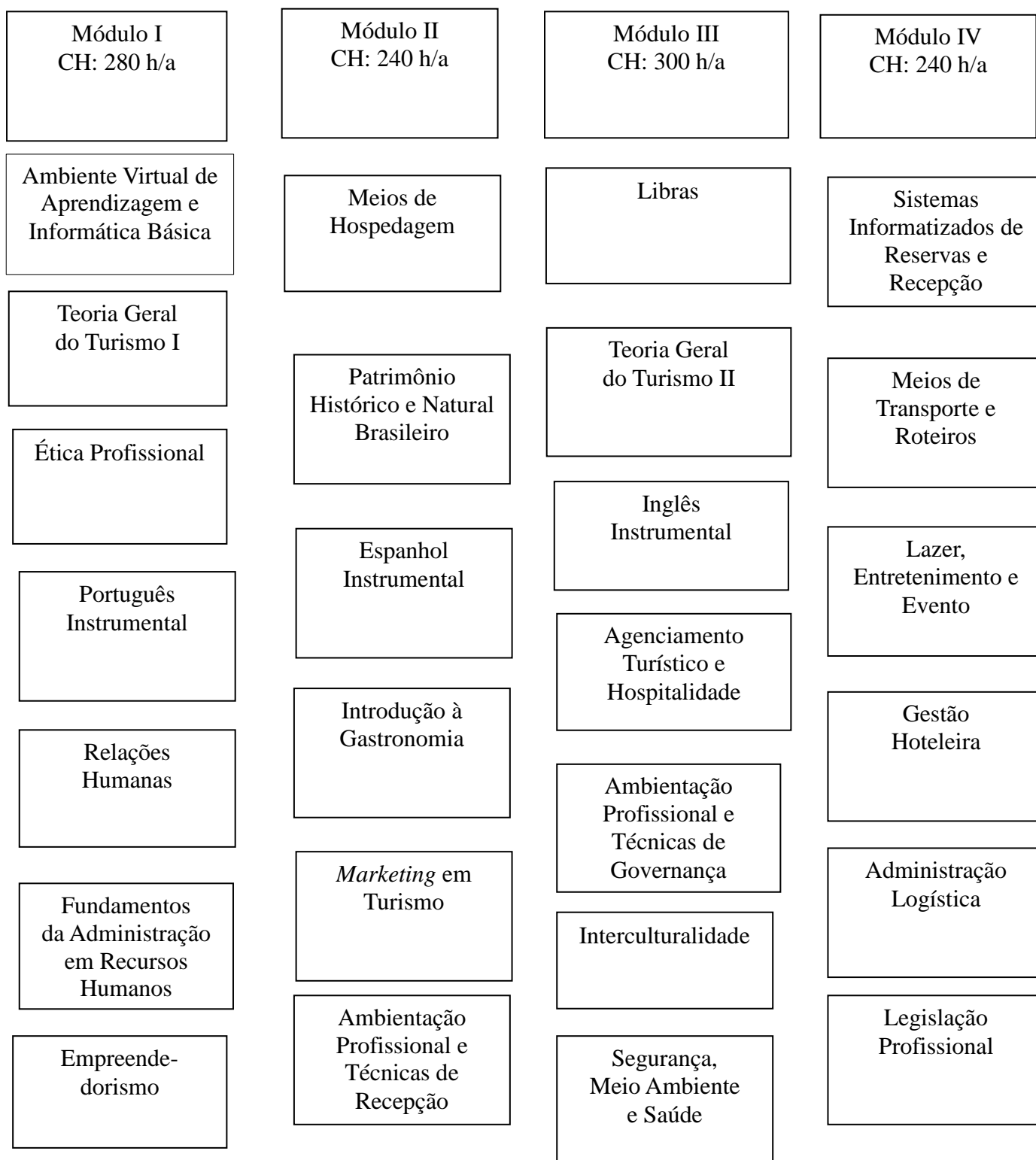
práticas	atividades práticas planejadas e propostas pelo professor formador.	coordenador de polo e tutor presencial.
Avaliação <i>online</i>	Verificar os conhecimentos construídos ao longo do estudo das disciplinas que compõem o módulo (sempre em grupos de três disciplinas), através de instrumento <i>online</i> , no qual o aluno terá 50 minutos para resolver 10 questões objetivas de cada disciplina.	professor formador, coordenador de tutoria, coordenador de polo, tutor a distância e tutor presencial.
Avaliação presencial	Verificar os conhecimentos construídos ao longo do estudo das disciplinas que compõem o módulo (sempre em grupos de três disciplinas).	professor formador, coordenador de tutoria, coordenador de polo e tutor presencial.
Autoavaliação	Refletir sobre a própria aprendizagem, visando a melhorias.	professor formador e aluno.

6.2 Estrutura curricular do curso

6.2.1 Matriz curricular

Módulo	Disciplina	CH
	Ambiente Virtual de Aprendizagem e Informática Básica	40
I	Teoria Geral do Turismo I	40
	Ética Profissional	40
	Português Instrumental	40
	Fundamentos da Administração em Recursos Humanos	40
	Relações Humanas	40
	Empreendedorismo	40
Total de Horas do Semestre		280
II	Meios de Hospedagem	40
	Patrimônio Histórico e Natural Brasileiro	40
	Espanhol Instrumental	40
	Introdução à Gastronomia	40
	<i>Marketing</i> em Turismo	40
	Ambientação Profissional e Técnicas de Recepção	40
Total de Horas do Semestre		240
	Libras	60
III	Teoria Geral do Turismo II	40
	Inglês Instrumental	40
	Agenciamento Turístico e Hospitalidade	40
	Ambientação Profissional e Técnicas de Governança	40
	Interculturalidade	40
	Segurança, Meio Ambiente e Saúde	40
Total de Horas do Semestre		300
IV	Sistemas Informatizados de Reservas e Recepção	40
	Meios de Transporte e Roteiros	40
	Lazer, Entretenimento e Evento	40
	Gestão Hoteleira	40
	Administração Logística	40
	Legislação Profissional	40
Total de Horas do Semestre		240
Total de Horas sem Prática Profissional		1.060 h
Prática Profissional Obrigatória		300 h
Carga Horária Total do Curso		1.360 h

6.2.2 Representação gráfica da formação (fluxograma)



6.2.3 Ementário por disciplina

Módulo I

Disciplina: Ambiente Virtual de Aprendizagem e Informática Básica	Carga Horária 60 h
<p>EMENTA:</p> <p>Educação a distância. Ambiente virtual de aprendizagem. Evolução da informática. Componentes de um sistema computacional. Componentes básicos de <i>hardware</i>. Processadores eletrônicos de texto. Formatação e impressão de documentos de texto. Planilhas eletrônicas. Formatação e impressão de planilhas eletrônicas. <i>Softwares</i> para apresentações eletrônicas. Princípios da interatividade.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CAPRON, H. L., JOHNSON, J. A. Introdução à Informática. São Paulo: Pearson/Prentice Hall, 2004.</p> <p>MARILYN, M.; ROBERTA B.; PFAFFENBERGER, B. Nosso Futuro e o Computador. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2000.</p> <p>MINK, Carlos. Microsoft Office 2000. São Paulo: Editora Makron Books Ltda, 1999.</p> <p>WHITE, R. Como Funciona o Computador. 8. ed. São Paulo: Editora QUARK, 1998.</p>	
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>ABRANET. Ambiente Brasileiro de Aprendizagem via Internet. 2003.</p> <p>ALMEIDA, M. E. B. de. Educação a Distância na Internet: abordagens e contribuições dos ambientes digitais de aprendizagem. Educação e Pesquisa, São Paulo: USP, v. 29, n. 2, p. 327-340, 2003.</p> <p>ALMEIDA, M. P. de. Curso de Formação de Tutores em EAD para Atuação na Área de Gestão Educacional: desenhos curriculares. 2006. Monografia (Graduação em Pedagogia) – Universidade Federal da Bahia, 2006.</p> <p>ALMEIDA, P.; GARBULHA, A.; ATTA, C. Modelo de Design Instrucional para Disciplinas de Graduação na Modalidade Semipresencial: a experiência do IESB. <i>In</i>: Congresso Internacional de Educação a Distância, 12., 2005. Florianópolis. 2005. Disponível em: <http://www.abed.org.br>. Acesso em: 19 out. 2005.</p> <p>ALVES, L. Um Olhar Pedagógico das Interfaces do Moodle. <i>In</i>: ALVES, L.; BARROS, D.; OKADA, A. (org.). Moodle: estratégias pedagógicas e estudos de caso. Salvador: Eduneb, 2009. p.185-201.</p>	

Disciplina: Teoria Geral do Turismo I	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Perspectiva histórica do turismo. Conceitos e abrangência do turismo. Terminologias do turismo. Tipos e formas de turismo. Sistema turístico. Segmentação turística. Políticas públicas do turismo. Planejamento do turismo. Órgãos oficiais e de classe. Demanda e oferta turística.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ANDRADE, José Vicente. Turismo: fundamentos e dimensões. São Paulo: Editora Ática, 2004.</p> <p>BARRETO, Margarita. Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo. Campinas: Papyrus, 2001.</p> <p>BENI, Mário Carlos. Análise Estrutural do Turismo. 12. ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>DIAS, Reinaldo. Introdução ao Turismo. São Paulo: Atlas, 2005.</p> <p>IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do Turismo. São Paulo: Pioneira, 2001.</p>	

Disciplina: Ética Profissional	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Fundamentos teóricos da ética profissional. Normas éticas nas relações com clientes, participantes, público em geral e meio ambiente. Responsabilidade social. Compreensão da questão ética em negócios dentro de uma perspectiva política e social. Código de ética profissional e dilemas éticos do profissional de hospitalidade e lazer. Comportamento na sociedade. Questões emocionais e resolução de conflitos nas relações interpessoais. Ética na contemporaneidade.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ARANTES, Elaine. Ética e Relações Interpessoais. Curitiba: IFPR, 2011.</p> <p>CRIVELARO, Rafael; TAKAMORI, Jorge Yukio. Dinâmica das Relações Interpessoais. Nova Campinas: Alínea, 2005.</p> <p>DEL PRETTE, Zilda A. Pereira; DEL PRETTE, Almir. Psicologia das Relações Interpessoais: vivências para o trabalho em grupo. Petrópolis: Vozes, 2001.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ARISTÓTELES. Ética a Nicômacos. 4. ed. Tradução de Mário da Gama Kury. Brasília: Editora da Unb, 2001.</p>	

BOFF, Leonardo. **Ética da Vida**. Brasília: Letrativa, 1999.

FAON, Frantz. **Pele Negra Máscaras Brancas**. Tradução de Renato da Silveira. Salvador: EDUFBA, 2008.

JAPIASSU, Hilton. MARCONDES, Danilo. **Dicionário Básico de Filosofia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1996.

KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do Turismo**: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. 3. ed. São Paulo: Aleph, 2000.

Disciplina: Português Instrumental	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Linguagem, língua e dialetos: conceitos e variedades linguísticas. Comunicação: conotação e denotação. Níveis de linguagem. Os modelos de comunicação. Elementos da Língua Portuguesa. A frase, a oração, o período. O parágrafo: unidade de composição. Coesão e coerência. A estrutura de uma redação. A forma e o conteúdo. Os tipos de redação. Texto descritivo. Texto narrativo. Texto dissertativo. Redação oficial. Redação comercial.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ABAURRE, Maria Luíza; PONTARA, Marcela Nogueira e Fadel, Tatiana. Português – Língua e Literatura. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2003.</p> <p>DEMO, P. Introdução à metodologia da ciência. São Paulo: Atlas, 2000.</p> <p>DEMO, P. Pesquisa e Construção do Conhecimento: metodologia científica no caminho de Habermas. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1994.</p> <p>MAIA, João Domingues. Português: volume único: livro do professor. 2. ed. São Paulo: Ática, 2005.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Texto e Interação: uma proposta de interação textual a partir de gêneros e projetos. São Paulo: Atual, 2005.</p> <p>FIORIN, J. Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação. São Paulo: Ática, 2003.</p>	

Disciplina: Fundamentos da Administração em Recursos Humanos	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Teoria e história da gestão de pessoas. Funções básicas e modelos de gestão, noções de planejamento e gestão de pessoas. Funções do administrador de pessoal: recrutamento e seleção; admissão; treinamento; desenvolvimento e ambientação do funcionário. Aspectos da higiene, saúde e segurança do trabalho.</p>	

Políticas de remuneração. Qualidade de vida no trabalho. Estrutura organizacional.
Bibliografia Básica:
CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas . 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2005.
HANASHIRO, DARCY M. (org.). Gestão do Fator Humano : uma visão baseada em <i>Stakeholders</i> . São Paulo: Saraiva, 2007.
LACOMBE, Francisco. Recursos Humanos : princípios e tendências. São Paulo: Saraiva, 2005.
Bibliografia Complementar:
CHIAVENATO, Idalberto. Recursos Humanos : o capital humano das organizações. São Paulo: Atlas, 2004.

Disciplina: Relações Humanas	Carga Horária: 40
EMENTA:	
Fatores sociais e ambientais no desenvolvimento das relações humanas. Processo de aperfeiçoamento das relações humanas. O significado do trabalho e sua importância para as relações humanas. Estudo dos fenômenos inter e intragrupais. Métodos e técnicas de solução de problemas humanos. Eficiência interpessoal e desempenho profissional. Mudança de atitudes e critérios de desempenho.	
Bibliografia Básica:	
CARVELL, F. J. Relações Humanas nos Negócios . Rio de Janeiro: ZAHAR, 1982.	
BEAL, G. M.; BOHLEN, J. M.; RAUDABAUGH, J. N. Liderança e Dinâmica de Grupo . Rio de Janeiro: ZAHAR, 1972.	
GAHAGAN, J. Comportamento Interpessoal e de Grupo . Rio de Janeiro: ZAHAR, 1976.	
Bibliografia Complementar:	
VARELA, J. A. Soluções Psicológicas para Problemas Sociais . São Paulo: CULTRIX, 1975.	

Disciplina: Empreendedorismo	Carga Horária: 40
EMENTA:	
Características e habilidades do empreendedor. Incubadoras. Modelos de plano de negócios. Agentes financiadores. Estrutura organizacional de um pequeno negócio. Bases legais.	
Bibliografia Básica:	
AIDAR, Marcelo Marinho. Empreendedorismo . São Paulo: Thomson Learning, 2007.	
BARON, Robert A. Empreendedorismo : uma visão de processo. São Paulo:	

Thomson Learning, 2007.

CECCONELLO, A. R.; AJZENTAL, A. **Construção do Plano de Negócio**. São Paulo: Saraiva, 2008.

Bibliografia Complementar:

BIZZOTO, Carlos Eduardo Negrão. **Plano de Negócios para Empreendimentos Inovadores**. São Paulo: Saraiva, 2008.

DOLABELA, Fernando. **Oficina do Empreendedor**. São Paulo: Cultura, 2005.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias e negócios**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

Módulo II

Disciplina: Meios de Hospedagem	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Histórico da hotelaria. Conceituação e tipologia de meios de hospedagem. O hotel como produto e segmentação hoteleira. Meios de hospedagem e tendências de mercado. Classificação hoteleira. Estrutura e funcionamento de hotéis e meios de hospedagem: reservas, recepção, portaria social, telefonia, governança, manutenção e segurança. Gestão e controle. <i>Marketing</i> e vendas. Recursos humanos. Alimentos e bebidas.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lúcio; JORGE, Wilson Edson. Hotel: planejamento e projeto. 2. ed. São Paulo: Senac, 2000.</p> <p>CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EducS, 2003.</p> <p>CAON, Mauro. Gestão Estratégica de Serviços de Hotelaria. São Paulo: Atlas, 2008.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 6. ed. Caxias do Sul: EducS, 1999.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Gestão Hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>DENCKER, Ada de Freitas Maneti; BUENO, Marielys Siqueira. Hospitalidade: cenários e oportunidades. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.</p> <p>HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. Gestão de Operações Hoteleiras. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.</p> <p>ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: front office e governança. São Paulo: Pioneira</p>	

Thomson Learning, 2004.

Disciplina: Patrimônio Histórico e Natural Brasileiro	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Características históricas da formação natural e cultural do Brasil conforme regiões geográficas e turísticas. História e cultura africana e afro-brasileira. História e cultura indígena brasileira. As etapas do desenvolvimento do ecoturismo em áreas naturais. Técnicas inovadoras de interação entre o meio ambiente e o turista. O papel do indivíduo como sujeito e agente das permanências e transformações do equipamento turístico nos mais diferentes âmbitos.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ANPUH. Cultura e linguagens. São Paulo: Marco Zero, v. 7, n. 13, 1987.</p> <p>BRASIL. Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/10.639.htm>. Acesso em: 10 out. 2014.</p> <p>CAMARGO. Haroldo Leitão. Patrimônio Histórico e Cultural. São Paulo: Editora Aleph, 2002. Coleção ABC do Turismo.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ALMEIDA, Lúcia Marina A. de; RIGOLIN, Tércio B. Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Ática, 2008.</p> <p>MURTA, Stela Maris; ALBANO, Celina. Interpretar o Patrimônio: um exercício do olhar. Belo Horizonte: UFMG, 2005.</p>	

Disciplina: Espanhol Instrumental	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Língua espanhola. Discurso enquanto prática social. Oralidade. Leitura e Escrita. Vocabulário básico. Linguagem coloquial. Leitura e interpretação de textos. Vocabulário técnico relacionado ao turismo: leitura de <i>folders</i>, manuais, guias, roteiros etc. Conhecimentos gerais relacionados à fonética e fonologia do espanhol.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BLASCO, Cecília. Fale Tudo em Espanhol em Viagens. São Paulo: Disal, 2009.</p> <p>RUBIO, Bráulio Alexandre B. Turismo Receptivo: espanhol para hotelaria. São Paulo: Senac, 2013.</p> <p>ZIPMAN, Susana. Espanhol para Hotelaria. São Paulo: Disal, 2013.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p>	

BELTRÁN, Blanca Aguirre. **El Español por Profesiones**: servicios turísticos. Madrid, SGEL: 1994.

CALVI, Maria Vittoria. **Lengua y Comunicación en el Español del Turismo**. Madrid: Arco Libros, 2006.

CERROLAZA, Oscar. **Diccionario Práctico de Gramática**. Madrid: Edelsa – Disa, 2005.

FERNÁNDEZ, Gretel Eres; MORENO, Concha. Gramática Contrastiva del Español para brasileños. Madrid: Sgel Educación, 2005.

KINDERSLEY, Dorling. Espanhol: Guia de Conversação para Viagem. 5. ed. São Paulo: Publifolha, 2005.

Disciplina: Introdução à Gastronomia	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>A culinária no Brasil e sua aplicabilidade prática nos programas dos eventos. A gastronomia regional e sua utilização para o enriquecimento cultural do evento. Normas de segurança alimentar para manipulação de alimentos. Noções e técnicas de harmonização e conservação de alimentos e bebidas. Montagem de cardápios adequados aos diferentes tipos de eventos. técnicas, regras e procedimentos de: alimentos e bebidas, controle sanitário, controle, estocagem e conservação de alimentos e bebidas. Técnicas de disposição de cores, formas e valor nutricional. Utensílios de mesa e suas aplicações. Tipos de serviços de mesa.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade. Rio de Janeiro: Campus, 2003.</p> <p>FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no Mundo. São Paulo: SENAC, 2009.</p> <p>PEREIRA, Luciane. Alimentos Seguros - higiene e controles. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>COBRA, Marcos. Administração de Marketing. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>MCKENNA, Regis. Marketing de Relacionamento: estratégias bem-sucedidas para a era do cliente. Rio de Janeiro: Campus, 1993.</p> <p>PETER, J. Paul; CHURCHILL, Gilbert A. Marketing: criando valor para os clientes. São Paulo: Saraiva, 2000.</p>	

Disciplina: Ambientação Profissional e Técnicas de Recepção	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Noções básicas de procedimento e prática profissional da recepção: <i>check-in</i> e</p>	

check-out (abertura de contas individuais, fechamento de caixa, etc.). Tipologia e classificação de equipamentos. Atendimento padrão. Qualidade de serviços. Postura profissional. Rotina operacional do setor da recepção. Programas informatizados. Infraestrutura e serviços do hotel. Atrativos turísticos das regiões.

Bibliografia Básica:

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

ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem**: *front office* e governança. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

Bibliografia Complementar:

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

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em Hotelaria**. Caxias do Sul: EducS, 2001.

MARQUES, Albano. **Introdução à Hotelaria**. Caxias do Sul: EducS, 2003.

PÉREZ, Luis. **Manual Prático de Recepção Hoteleira**. São Paulo: Rocca, 2001.

WALKER, John. **Introdução à Hospitalidade**. São Paulo: Manole, 2002.

Disciplina: <i>Marketing</i> em Turismo	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p><i>Marketing</i> e vendas nas organizações turísticas. Tipos de vendas e canais de distribuição. O profissional de vendas e os métodos e técnicas de conquista de cliente/consumidores. Lançamento de produtos ou serviços turísticos. Comportamento do consumidor. Pesquisa de mercado em turismo.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Administração de Vendas: uma abordagem introdutória. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.</p> <p>KOTLER, P.; KELLER, K. L. Administração de <i>Marketing</i>. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.</p> <p>MALHOTRA, Naresh K. Pesquisa de <i>Marketing</i>: uma orientação aplicada. Porto Alegre: Bookman, 2006.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>COBRA, Marcos. Administração de <i>Marketing</i>. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>MCKENNA, Regis. <i>Marketing</i> de relacionamento: estratégias bem-sucedidas para a era do cliente. Rio de Janeiro: Campus, 1993.</p> <p>PETER, J. Paul; CHURCHILL, Gilbert A. <i>Marketing</i>: criando valor para os clientes. São Paulo: Saraiva, 2000.</p>	

Módulo III

Disciplina: Libras	Carga Horária: 60 h
<p>EMENTA:</p> <p>Percepção visual: cultura e identidade surda. A importância da Língua Brasileira de Sinais (Libras) para o acesso à inclusão. Expressão corporal e facial como elemento linguístico. Parâmetros fonológicos da Libras. Datilologia (alfabeto manual). Sinais contextualizados para a comunicação cotidiana: sinais pessoais e nomes próprios, saudações, sistema numérico, pronomes e Indicadores temporais. Tipos de frases em Libras. Classificadores (CL) nas línguas visuo-espaciais.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>PIMENTA, Nelson; QUADROS, Ronice Muller de. Curso de Libras 1. Rio de Janeiro: LSB Vídeo, 2006.</p> <p>QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de Sinais Brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>RIBEIRO, M. C. M. A. (org.). Língua Brasileira de Sinais. Montes Claros: Unimontes, 2012.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>FELIPE, Tanya A.; MONTEIRO, Myrna S. Libras em Contexto: curso básico, livro do professor instrutor. Brasília: Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos, MEC: SEESP, 2001.</p> <p>PIMENTA, Nelson; QUADROS, Ronice Muller de. Curso de Libras 2. Rio de Janeiro: LSB Vídeo, 2006.</p> <p>QUADROS, Ronice Muller de O. Tradutor e Intérprete de Língua Brasileira de Sinais e Língua Portuguesa. Secretaria de Educação Especial: Programa Nacional de Apoio à Educação de Surdos. Brasília: MEC-SEESP, 2004.</p> <p>SKLIAR, C. (org.). A Surdez: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Mediação, 1998.</p> <p>VASCONCELOS, Silvana Patrícia; SANTOS, Fabrícia da Silva; SOUZA, Gláucia Rosa da. LIBRAS: língua de sinais. Nível 1. AJA. Brasília: Programa Nacional de Direitos Humanos. Ministério da Justiça / Secretaria de Estado dos Direitos Humanos CORDE.</p>	

Disciplina: Teoria Geral do Turismo II	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Perspectiva histórica da hospitalidade. Conceito e abrangência da hospitalidade. Terminologia de meios de hospedagem. Órgãos públicos da classe hoteleira. Evolução e características dos meios de hospedagem: serviços da hotelaria e seus diferenciais, e tipologia hoteleira. Turismo e estrutura local de hospitalidade. Hospitalidade e mercado turístico internacional.</p>	

<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade na Perspectiva da Gastronomia e da Hotelaria. São Paulo: Saraiva, 2005.</p> <p>LOCKWOOD, A.; MEDLIK, S. Turismo e Hospitalidade no Século XXI. Barueri, SP: Manole, 2003.</p> <p>MULLINS, L. J. Gestão da Hospitalidade e Comportamento Organizacional. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2004.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO (OMT). Introdução ao Turismo. São Paulo: Roca, 2001.</p> <p>WALKER, John. Introdução à Hospitalidade. São Paulo: Manole, 2002.</p>

Disciplina: Inglês Instrumental	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Língua inglesa. Discurso enquanto prática social. Oralidade. Leitura e escrita. Vocabulário Básico. Linguagem coloquial. Leitura e interpretação de textos. Vocabulário técnico relacionado ao turismo: leitura de <i>folders</i>, manuais, guias, roteiros etc. Conhecimentos gerais relacionados à fonética e fonologia do inglês.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CATUREGLI, Maria Genny. Dicionário Inglês – Português: turismo, hotelaria e comércio exterior. 3. ed. São Paulo: Aleph, 2000.</p> <p>OLIVEIRA, Luciano Amaral. English for Tourism Students. São Paulo: Roca, 2001.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>MARTINEZ, RON. Como Dizer Tudo em Inglês: Fale a Coisa Certa em Qualquer Situação. 32. ed. São Paulo: Campus, 2000.</p>	

Disciplina: Agenciamento Turístico e Hospitalidade	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Agências de viagens: conceito, surgimento e importância. As agências de viagens e o mercado atual. Utilização do profissional de eventos dos serviços turísticos. Turismo e eventos: cenários do turismo, adaptação de locais turísticos para eventos, o local como atrativo, capacidade de carga, importância do lazer. Cadeia produtiva do turismo: demanda e oferta turística regional. Introdução à hospitalidade e hospitalidade como ponto motivador de atração.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>GREGSON, Paul. Hotelaria na Prática. Barueri: Manole, 2009.</p>	

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

NEIMAN, Zysman. **Turismo e Meio Ambiente no Brasil**. Barueri: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar:

CESCA, Cleusa G. Gimenes. **Organização de Eventos**. São Paulo: Summus, 1997.

D'ARCANHY, Lula. **Cerimonial Público e Privado**. Curitiba: Editora do Autor, 1988.

MATIAS, Marlene. **Organização de Eventos: procedimento e técnicas**. São Paulo: Manole, 2003.

Disciplina: Ambientação Profissional e Técnicas de Governança	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Administração e organização das atividades diárias do departamento de governança. Liderança e relacionamento interdepartamental. Controle, fiscalização e gerenciamento de qualidade. Arrumação, limpeza, higienização e padronização de aposentos. Controle de ocupação de aposentos. Controle de roupas e de materiais de uso. Registro de consumo e reabastecimento do minibar. Comunicação verbal e física. Atendimento ao hóspede. Atendimento ao residente. Relacionamento interpessoal e departamental. Higiene pessoal. Postura e ética profissional.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CANDIDO, I. Governança em Hotelaria. 4. ed. São Paulo: Educ, 2001.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Excelência em Hotelaria: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1994.</p> <p>GONÇALVES, Maria Helena B. Introdução a Turismo e Hotelaria. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>HOLLANDA, Janir. Turismo: operação e agenciamento. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2003.</p> <p>LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. Em Busca da Hospitalidade. Barueri/SP: Manole, 2005.</p> <p>LOCKWOOD, A.; MEDLIK, S. Turismo e Hospitalidade no Século XXI. Barueri, SP: Manole, 2003.</p> <p>OCTÁVIO, Luiz. Hospitalidade. São Paulo: Editora Aleph, 2004. Coleção ABC do Turismo.</p> <p>WALKER, John R. Introdução à Hospitalidade. Barueri, SP: Manole, 2006.</p>	

Disciplina: Interculturalidade	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Definições e conceitos de cultura. Cultura popular e cultura de massa. Etnocentrismo e relativismo cultural. Formação étnica do povo brasileiro. Dinamismo cultural. Cultura regional. Características culturais e religiosidade, festas, músicas, gastronomia, artesanato, danças e lendas. Maneiras de recebimento: visitantes de diversos países e culturas.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CAVALCANTI, Rita de Cássia; CARVALHO, Maria Eulina Pessoa de; PEREIRA, Maria Zuleide da Costa. Globalização, interculturalidade e Currículo na Cena Escolar. Nova Campina: Alínea, 2009.</p> <p>OLIVEIRA, Rosângela. Interculturalidade. Curitiba: IFPR, 2011.</p> <p>XAVIER, Albó. Cultura, Interculturalidade, Inculturação. São Paulo: Loyola, 2005.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>FLEURY, Maria Tereza Leme. Cultura e Poder nas Organizações. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1996.</p> <p>MOTTA, Fernando Cláudio Prestes; CALDAS, Miguel P. Cultura Organizacional e Cultura Brasileira. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>RUSSO, Giuseppe Maria. Diagnóstico da Cultura Organizacional – o impacto dos valores organizacionais no desempenho. Rio de Janeiro: Campus, 2010.</p>	

Disciplina: Segurança, Saúde e Meio Ambiente	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Histórico da segurança do trabalho. Legislação aplicada à segurança, saúde e meio ambiente no trabalho. Principais órgãos oficiais existentes relacionados à segurança do trabalho. Análises de riscos ambientais e profissionais. Gestão de riscos e emergências. Segurança e prevenção de acidentes. Identificação, avaliação e controle dos principais grupos de agentes ambientais (físicos, químicos, biológicos e ergonômicos) relacionados à exposição ocupacional dos trabalhadores. Vigilância da saúde dos trabalhadores. Tipos e intensidades de impactos ambientais. Metodologias de avaliação do impacto ambiental e saúde.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BENSOUSSAN, E.; ALBIERI, S. Manual de Higiene, Segurança e Medicina do Trabalho. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 1999.</p> <p>BERTÉ, Rodrigo. Gestão Ambiental e Responsabilidade Social Corporativa nas Organizações. Curitiba: Editora IBPEX, 2007.</p> <p>FILHO, A. N. B. Segurança do Trabalho & Gestão Ambiental. 2. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2008.</p>	

WACHOWICZ, Marta Cristina. **Segurança, Saúde & Ergonomia**. Curitiba: Editora IBPEX, 2007.

Bibliografia Complementar:

BARBIERI, José Carlos. **Gestão Ambiental Empresarial: conceitos, modelos e instrumentos**. São Paulo: Saraiva, 2007.

DONAIRE, Denis. **Gestão Ambiental na Empresa**. São Paulo: Atlas, 1999.

LASZLO, Christopher. **Empresa Sustentável**. São Paulo: Instituto Piaget, 2007.

REIS, L. F. S.; QUEIROZ, S. M. **Gestão Ambiental em Pequenas e Médias Empresas**. Rio de Janeiro: Qualitymark Ed., 2002.

Módulo IV

Disciplina: Sistemas Informatizados de Reservas e Recepção	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Tecnologia da informação e turismo. Sistemas informatizados em meios de hospedagem. Informação e comunicação entre os setores de um meio de hospedagem. Elaboração de planilhas (ocupação, previsão de <i>check-in/check-out/check list</i> etc.). <i>Softwares</i> e recursos informatizados de reserva e recepção: controle de unidades habitacionais (UH) para hospedagem, relatórios de <i>check-in</i> e <i>check-out</i> previstos e listagem de hóspedes por unidade habitacional.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>O'CONNOR, P. Distribuição da Informação Eletrônica em Turismo e Hotelaria. Porto Alegre: Bookman, 2001.</p> <p>MATOSO, J. M. Guerreiro. A Informática na Hotelaria e Turismo. Lisboa: Editora Plátano, 2000.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>SCHAFF, Adam. Sociedade Informática: as consequências sociais da Segunda Revolução Industrial. 3. ed. São Paulo: , Ed. UNESP, 1992.</p>	
Disciplina: Meios de Transporte e Roteiros	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Tipologias e funções dos meios de transportes no Brasil. Tipos de transportes aplicados aos roteiros turísticos. Qualidade no atendimento em roteiros turísticos. Programas e roteiros turísticos. Organização de pacotes turísticos. Documentos de viagem (passaportes e vistos). Terminologias técnicas internacionais. Turismo receptivo e emissor.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p>	

BARAT, Josef. **A evolução dos Transportes no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE/IPEA, 1978.

BRAGA, Débora Cordeiro. **Agência de Viagens e Turismo**. São Paulo: Campus, 2007.

BRASIL. Ministério dos Transportes. **Anuário Estatístico dos Transportes**. Geipot, 1977, 1986, 1992-1993, 1997.

FERREIRA NETO, Francisco. **150 Anos de Transportes no Brasil**. Brasília: Centro de Documentação e Publicações do Ministério dos Transportes, 1974.

KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do Turismo**: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. 3. ed. São Paulo: Aleph, 2000.

Bibliografia Complementar:

COOPER, C. **Turismo, Princípios e Prática**. Porto Alegre: Bookman, 2001.

DIAS, Célia Maria de Moraes *et al.* **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.

SANTOS, Milton; SILVEIRA, Maria Laura. **O Brasil**: território e sociedade no início do séc. XXI. São Paulo: Record, 2001.

Disciplina: Lazer Entretenimento e Evento	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Origem, evolução, conceituação do lazer, entretenimento e eventos. As teorias, técnicas e práticas que envolvem o entretenimento. A recreação como instrumento de educação. Inovação: fator motivador no mercado turístico. Planejamento, técnicas e procedimentos de organização de eventos. Projetos, organização e avaliação de eventos. Prestação de serviços em eventos. Recepção em eventos e contratação de fornecedores.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>OLIVEIRA, Marlene. Organização e Execução de Eventos. Curitiba, IFPR, 2011.</p> <p>MIAN, Robson. Turismo: atividades para recreação e lazer. São Paulo: Textonovo, 2004.</p> <p>NEGRINI, Airton; BRADACZ, Luciane; CARVALHO, Gedoz de. Recreação na Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2008.</p> <p>LARIZZATTI, Marcos F. Lazer e Recreação para o Turismo. São Paulo: Sprint, 2005.</p> <p>ALVES JÚNIOR, Edmundo de Drummond. Introdução ao Lazer. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>MARTIN, Vanessa. Manual Prático de Eventos. São Paulo: Atlas, 2003.</p>	

MATIAS, Marlene. **Organização de Eventos**: Procedimentos e técnicas. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2004.

Bibliografia Complementar:

BETTEGA, Maria Lúcia. **Eventos e Cerimonial**. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

CESCA, Cleusa G. Gimenes. **Organização de Eventos**. São Paulo: Summus, 2009.

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e Protocolo**. São Paulo: Contexto, 2003.

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em Eventos**. 3 ed. São Paulo: Contexto, 2004.

Disciplina: Legislação Profissional	Carga Horária: 40
<p>EMENTA:</p> <p>Constituição da República Federativa do Brasil. Consolidação das leis do trabalho. Legislação trabalhista em meios de hospedagem. Contrato individual de trabalho. Direito coletivo do trabalho. Conflitos coletivos de trabalho. Organização judiciária do trabalho. Código do consumidor e tributário.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ALVES JÚNIOR, Luís Carlos Martins. Direitos Constitucionais Fundamentais. Belo Horizonte: Mandamentos, 2010.</p> <p>NASCIMENTO, Amauri Mascaro; PINHO, Ruy Rebello. Instituições de Direito Público e Privado. 19. ed. São Paulo: Atlas, 1996.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ABREU, José, O Negócio Jurídico e sua Teoria Geral. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 1988.</p> <p>ACKEL FILHO, Diomar. Writs Constitucionais. São Paulo: Saraiva, 1988.</p> <p>PINHO, Ruy Rebello; NASCIMENTO, Amauri Mascaro. Introdução ao Estudo do Direito e Noções de Ética Profissional. São Paulo: Atlas, 2000.</p>	

6.2.4 Prática profissional

O curso técnico em Hospedagem na modalidade de EAD requer prática profissional com carga horária de 300h, em caráter obrigatório, seguindo as diretrizes estabelecidas para cada curso. Além disso, o curso integra as disciplinas específicas com a prática de formação profissional pretendida, favorecendo o

desenvolvimento das competências necessárias ao profissional, e mostra a amplitude do trabalho do técnico em Hospedagem na sociedade atual.

O curso contemplará parte de sua carga horária para o desenvolvimento de práticas profissionais planejadas e articuladas junto às disciplinas, propiciando ao cursista a realização de atividades concretas de trabalho. Entende-se por prática profissional as atividades voltadas para o aprimoramento da formação profissional do cursista, mediante a aplicação prática dos conhecimentos teóricos estudados no curso, tais como atividades práticas, visitas técnicas, pesquisas de campo, análise de situações-problema, elaboração e execução de projetos, dentre outras.

É também recomendável que tais práticas se deem de maneira interdisciplinar, possibilitando uma maior integração entre os elementos curriculares. Nessas práticas profissionais, também, poderão ser contempladas atividades de pesquisa e extensão voltadas para o atendimento e desenvolvimento da comunidade.

6.2.5 Estágio curricular

O curso técnico de Hospedagem na modalidade de EAD não requer, em caráter obrigatório, a realização do estágio supervisionado dada a natureza da atividade profissional do egresso, bem como a metodologia utilizada para o desenvolvimento e a aplicação da organização curricular do curso, estruturada para o desenvolvimento das competências profissionais.

Embora não seja obrigatório, será incentivada a realização de estágios vivenciais na área. Os estágios representam atividades formativas e poderão ser certificados pelo curso.

7 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Com bases nas diretrizes curriculares do ensino técnico profissional no país, serão aproveitados, desde que relacionados ao perfil profissional de conclusão da habilitação profissional, conhecimentos adquiridos:

no ensino médio;

em qualificações profissionais e etapas ou módulos concluídos em outros cursos de nível médio;

no trabalho, ou por outros meios informais, mediante avaliação do cursista.

O aproveitamento de estudos pode ser feito mediante apresentação de documento escolar referente às séries, períodos, etapas ou componentes curriculares nos quais o cursista obteve aprovação. No caso de estudos concluídos com êxito em qualquer curso ou exame, legalmente autorizados, no mesmo nível, ou em nível mais elevado de ensino, o aproveitamento de estudos pode ocorrer através de deliberação de uma comissão da própria instituição, que classifique o candidato no nível correspondente ao seu desempenho.

Se os conhecimentos tiverem sido adquiridos através do cotidiano no trabalho, o cursista poderá ser beneficiado com a “certificação de competências”, podendo também esses conhecimentos, após certificação, serem aproveitados no curso.

Dessa forma, estão sendo atendidas as diretrizes nacionais para o ensino técnico, conforme legislação vigente e regulamentação interna da instituição, proporcionando ao educando a possibilidade de trabalhar na área, estando esse qualificado ou habilitado na área específica.

8 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO APLICADOS AOS ALUNOS DO CURSO

8.1 Avaliação da aprendizagem

O processo de avaliação da aprendizagem dos cursistas será desenvolvido de forma a observar o disposto no PPP, no Regimento do IFNMG e na legislação vigente. Para a metodologia que se propõe, a avaliação torna-se instrumento fundamental. O mecanismo ação-reflexão-ação é importante para que a avaliação cumpra o seu papel, ou seja, o julgamento qualitativo da ação deve estar em função do aprimoramento desta mesma ação.

O exercício avaliativo estará baseado nos atributos (conhecimentos, habilidades e valores) das competências definidas no perfil de conclusão de curso e se desenvolverá de forma sistemática, com ênfase nas modalidades “diagnóstica, somativa e formativa”.

A dimensão diagnóstica deve ser compartilhada por tutores, professor formador e cursista, permitindo a identificação de possibilidades e dificuldades na aprendizagem, no decorrer do processo. A dimensão formativa, por sua vez, possibilitará a tomada de medidas corretivas no momento adequado, de tal maneira que o cursista possa ser orientado pelo Tutor presencial quanto às dúvidas de conteúdo, atividades práticas, metodologia e o próprio processo de aprendizagem em si. A dimensão somativa identificará o grau em que os objetivos foram atingidos, expressando os resultados de aproveitamento no curso por meio de notas.

8.2. Promoção e reprovação

Os instrumentos de avaliação da aprendizagem serão constituídos pelas atividades individuais e de grupos previstas nos cadernos de estudo, atividades e provas (presenciais) referentes aos conteúdos e atividades desenvolvidas.

Ao longo do curso serão distribuídos 100 (cem) pontos para avaliação das atividades de cada módulo e 60% dessas atividades serão presenciais, cumprindo a determinação legal. Para a aprovação final, o cursista deverá obter 70% dos pontos. A equipe multidisciplinar dos cursos será responsável pela correção das

atividades individuais, de grupos e provas mensais e pela atribuição de notas, podendo ser auxiliada pelos tutores.

A insuficiência revelada na aprendizagem pode ser objeto de correção, pelos processos de recuperação (paralela e final). A recuperação paralela se fará presente nos casos em que o domínio de um conceito é fundamental para a continuidade do processo de aprendizagem, quando os professores formadores oferecerem estratégias pedagógicas para aqueles que não conseguiram o desempenho satisfatório (nota inferior a 70 pontos).

O processo consistirá na viabilização de atividades programadas pelos professores formadores (revisão de atividades, exercícios, sínteses etc.). Essas atividades não devem se caracterizar como instrumentos de coerção e/ou punição; pelo contrário, são peças fundamentais para o processo avaliativo pautado nos preceitos apresentados neste projeto.

8.2.1 Quadro de avaliações

Avaliação	Modalidade	Pontuação
avaliação semestral	presencial	30 pontos
avaliação <i>online</i> individual	a distância	20 pontos
apresentação de seminário	presencial	10 pontos
atividades aplicadas (visitas técnicas, trabalhos de campo e/ou atividades práticas)	presencial	10 pontos
participação nas atividades propostas pelo professor nos encontros presenciais	presencial	10 pontos
participação nos fóruns de discussão da disciplina	a distância	10 pontos
autoavaliação	a distância	10 pontos
total de pontos distribuídos		100 pontos

O módulo introdutório estará isento de avaliação. Entretanto, o cursista deverá cumprir 75% da carga horária do módulo para dar continuidade ao curso. Ao aluno que cumprir as atividades e estiver com frequência igual ou superior a

75% neste módulo será atribuída a nota máxima (100 pontos), a fim de cumprimento das normas de registro de frequência e avaliação.

Qualquer situação omissa neste Plano de Curso deverá ser resolvida em conformidade com o Regimento por um conselho de classe, formado pelos coordenadores gerais, coordenadores de cursos, pedagogo e professores formadores.

8.3 Frequência

Em relação à frequência nos encontros presenciais, o cursista deverá apresentar frequência mínima de 75% na carga horária total destes encontros, por módulo, para ser aprovado.

9 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

Sempre que se julgar necessário, serão realizadas reuniões para discussão, análise e reavaliação das propostas presentes neste Plano de Curso, podendo o mesmo ser reformulado para melhor atender aos objetivos propostos.

10 CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EXPEDIDOS

A certificação de conclusão do curso técnico será expedida por um dos Câmpus do IFNMG, quando do término do curso, desde que o estudante tenha concluído o Ensino Médio, esteja aprovado em todas as disciplinas curriculares e tenha a frequência mínima exigida.

11 REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Brasília: 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&task>. Acesso em: 9 out. 2014.

BRASIL. Ministério da Educação. **Decreto nº 2.208, de 17 de abril de 1997**. Revogado pelo Decreto nº 5.154, de 2004 Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 42 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D2208.htm>. Acesso em: 17 out. 2014.

BRASIL. Ministério da Educação. **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 e 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/D5154.htm>. Acesso em: 17 out. 2014.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, LDB 9.394**, de 20 de dezembro de 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm>. Acesso em: 15 nov. 2013.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO NORTE DE MINAS GERAIS. **Projeto Político Pedagógico do Câmpus Montes Claros**. 2013.