



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO**

**EDUCAÇÃO SUPERIOR TECNOLÓGICA**

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA**

***CAMPUS RIACHO FUNDO***

Brasília – DF  
2019



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA - IFB

**Luciana Miyoko Massukado**

Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**Yvonete Bazbuz da Silva Santos**

Pró-Reitora de Ensino

**Virginia Barbosa Lobo da Silva**

Diretora de Desenvolvimento de Ensino

**Guilherme de Freitas Kubiszeski**

Coordenador Geral de Ensino

**Julimar de Melo Mesquita**

Coordenador de Acesso e Ingresso

***Campus Riacho Fundo***

**Gervásio Soares Barbosa Neto**

Diretor-Geral do *Campus* Riacho Fundo

**Edson de Souza Cunha**

Diretor de Ensino, Pesquisa e Extensão

**Wilson Barbosa de Brito Júnior**

Diretor de Administração e Planejamento

**Thafarel Teixeira Rodrigues da Costa**

Coordenador Geral de Ensino

**Keni Carla da Silva Machado**

Coordenadora Pedagógica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PLANO DE CURSO

Jammilly Mikaela Fagundes Brandão  
Naiara Denicolo  
Wallace Bezerra Farias  
Magali Regina Michels Przybycien (presidente)

A Comissão que trabalhou na elaboração do Plano de Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do *Campus* Riacho Fundo foi designada pela Portaria nº 597 de 14 de abril de 2014. A Portaria nº 2.171 de 26 de julho de 2018 prorrogou a vigência da Portaria anterior em 90 dias. A Portaria nº 6 de 29 de outubro de 2018 prorrogou a vigência da Portaria anterior em 90 dias. A Portaria nº 2 de 15 de fevereiro de 2019 prorrogou a vigência da Portaria anterior em 60 dias, para a conclusão dos trabalhos.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE ESCOLAR DO CURSO**

<b>CNPJ:</b>	09.266.912/0001-84
<b>Razão Social:</b>	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA
<b>Nome Fantasia:</b>	Instituto Federal de Brasília
<b>Campus</b>	Riacho Fundo
<b>Esfera Administrativa:</b>	Federal
<b>Endereço (Rua, nº):</b>	Fazenda Sucupira, Av. Cedro, A.E. QS 16
<b>Cidade/UF/CEP:</b>	Riacho Fundo I – DF - CEP 71.827-630
<b>Telefone/Fax:</b>	(061) 2103-2343
<b>Site Institucional:</b>	<a href="http://www.ifb.edu.br">http://www.ifb.edu.br</a>
<b>Área do Curso</b>	Hotelaria

**Modalidade Superior Tecnológica**

<b>Eixo Tecnológico:</b>	Turismo, Hospitalidade e Lazer
<b>Habilitação:</b>	Tecnólogo em Hotelaria
<b>Carga Horária:</b>	1805 horas / 2168 horas-aula de 50 minutos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## SÍNTESE DO CURSO

**Denominação:** Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

**Eixo Tecnológico:** Turismo, Hospitalidade e Lazer

**Nível:** Graduação – Tecnológica

**Modalidade:** Presencial

**Titulação:** Tecnólogo em Hotelaria

**Carga horária total:** 1805 horas

**Total de horas-aula:** 2168 horas-aula (1 hora-aula = 50 minutos)

**Período de integralização:** 2 anos e meio (mínimo); 5 anos (máximo)

**Forma de acesso:** Sistema de seleção unificada - SISU; Editais de portador de diploma e transferências.

**Frequência da oferta:** 1 turma por ano

**Número de vagas por turma:** 25 vagas

**Turno:** Noturno

**Regime de matrícula:** Componente Curricular

**Periodicidade letiva:** Semestral



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## Sumário

<b>1 APRESENTAÇÃO</b> .....	8
<b>2 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO</b> .....	9
<b>3 JUSTIFICATIVA</b> .....	13
<b>4 OBJETIVOS</b> .....	30
<b>4.1 Objetivo Geral</b> .....	30
<b>4.2 Objetivos Específicos</b> .....	30
<b>5 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO</b> .....	32
<b>6 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO</b> .....	34
<b>7 CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL</b> .....	36
<b>8 CONCEPÇÃO E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS</b> .....	37
<b>9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR</b> .....	39
<b>9.1 Núcleo de Formação que Estrutura o Curso</b> .....	40
<b>9.2 Grade Curricular</b> .....	41
<b>9.2.1 Fluxograma do Curso</b> .....	45
<b>9.2.2 Fluxo dos componentes curriculares</b> .....	46
<b>9.2.3 Estágio Supervisionado</b> .....	46
<b>9.2.4 Trabalho de Conclusão de Curso</b> .....	47
<b>9.2.5 Aproveitamento de Estudos</b> .....	48
<b>10 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM</b> .....	50
<b>10.1 Critérios e procedimentos de recuperação</b> .....	51
<b>11 APROVEITAMENTO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS</b> .....	52
<b>12 EXPLICITAÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS A SEREM EXPEDIDOS</b> .....	53
<b>13 AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO</b> .....	54
<b>14 ACOMPANHAMENTO DOS EGRESSOS</b> .....	55
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	56
<b>APÊNDICE A: Ementas</b> .....	59
<b>Introdução à Hotelaria</b> .....	59
<b>Turismo e Hospitalidade</b> .....	60
<b>Administração Hoteleira</b> .....	61



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

<b>Leitura e Produção de Textos</b> .....	62
<b>Inglês Instrumental I</b> .....	63
<b>Postura Profissional</b> .....	64
<b>Lazer e Recreação em Hotelaria</b> .....	65
<b>Gestão e Operação de Recepção e Reservas</b> .....	66
<b>Gestão e Operação de Governança</b> .....	67
<b>Gestão e Operação de Alimentos e Bebidas</b> .....	68
<b>Inglês Instrumental II</b> .....	69
<b>Planejamento e Organização de Eventos em Hotelaria</b> .....	70
<b>Gestão de Pessoas e Liderança em Hotelaria</b> .....	72
<b>Espanhol Instrumental</b> .....	73
<b>Marketing Aplicado à Hotelaria</b> .....	74
<b>Legislação Aplicada à Hotelaria</b> .....	75
<b>Conhecimentos Básicos de Prática de Cozinha</b> .....	76
<b>Metodologia de Pesquisa</b> .....	77
<b>Empreendedorismo</b> .....	78
<b>Gestão da Qualidade dos Serviços Hoteleiros</b> .....	79
<b>Hotelaria Hospitalar</b> .....	80
<b>Gestão Ambiental Aplicada à Hotelaria</b> .....	81
<b>Serviços de Bar e Restaurante em Hotelaria</b> .....	82
<b>Tópicos Especiais em Hotelaria</b> .....	83
<b>APÊNDICE B: Questionário aplicado</b> .....	84
<b>ANEXO I: Lista de Presença - Encontro Hospitalareiro</b> .....	87
<b>ANEXO II: Ata Encontro – ABIH/DF</b> .....	89



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## Lista de Tabelas

Tabela 1 - Oferta de cursos do Campus Riacho Fundo - 2º semestre de 2018.....	11
Tabela 2: População ocupada por setor de atividade remunerada – Riacho Fundo/DF - 2013 .....	17
Tabela 3: População segundo o nível de escolaridade - Riacho Fundo - DF – 2013 .....	18

## Lista de Figuras

Figura 1: Despesas, receitas orçamentárias e PIB do DF .....	16
Figura 2: Contratação de estagiários ou jovens aprendizes .....	20
Figura 3: Setor com maior necessidade de contratação.....	21
Figura 4: Setor com maior necessidade de formação técnica ou profissional.....	21
Figura 5: Procedimento de recrutamento.....	22
Figura 6: Sistema utilizado para o gerenciamento de hospedagem.....	23
Figura 7: Setor com maior turn over de colaboradores .....	23
Figura 8: Princípio norteador da matriz curricular do curso superior em hotelaria. ....	24
Figura 9: Princípio norteador da matriz curricular do curso superior em hotelaria. ....	25
Figura 10: Competências relevantes para ocupar um cargo em Governança.....	26
Figura 11: Competências relevantes para ocupar um cargo em A&B .....	27
Figura 12: Competências relevantes para ocupar um cargo em Recepção.....	28
Figura 13: Fluxograma do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria .....	45

## Lista de Quadros

Quadro 1: Atividades complementares.....	40
Quadro 2: Distribuição de carga horária por núcleo.....	41
Quadro 3: Matriz Curricular .....	42



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## 1 APRESENTAÇÃO

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria faz parte do contexto de criação, implantação e expansão das atividades de ensino, pesquisa e extensão do Instituto Federal de Brasília (IFB), apoiando-se também na consolidação e expansão do *Campus Riacho Fundo*.

O início das atividades do curso está previsto para o primeiro semestre de 2020 com a oferta de 25 vagas no período noturno.

Para produzir este Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria foram observados os dispositivos legais associados aos princípios e critérios que orientam a oferta dos Cursos Superiores em Tecnologia, como a Resolução do Conselho Nacional de Educação - CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia; o Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação 2016; a Lei Nº 10.861, de 14 de abril de 2004, que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior e dá outras providências; o Decreto Nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras; o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia aprovado pela Portaria nº 4.113, de 11 de maio de 2016; e o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI 2019/2023. Além disso, foi criada uma comissão de elaboração do referido PPC, conforme Portaria IFB nº 2.171, de 26 de julho de 2018.

O presente PPC nasceu a partir de estudos e debates dedicados à análise dos contextos históricos do Distrito Federal e entorno, baseado em Audiência Pública (12/05/2011), cujo resultado levou à organização dos cursos do *campus Riacho Fundo* no eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, aprovado nos Conselhos de Dirigentes (20/05/2011 e 25/05/2011) e Superior (31/05/2011), atendendo, assim, ao disposto na Lei Federal nº11.892, de 29 de novembro de 2008, art. 6º, parágrafo III que define como finalidade e característica dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia a integração e verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior. Com base nisso, a oferta deste curso foi incluída no planejamento de ofertas de cursos previstos do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFB (2017/2021).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## 2 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB) foi criado em 2008, através da Lei nº 11.892/2008. Desde então, o Instituto vem se estruturando e consolidando as atividades de ensino no Distrito Federal. É importante destacar que os Institutos Federais têm objetivos e finalidades únicos em sua lei de criação, o que os deixam inteiramente comprometidos com a sociedade, especialmente com o desenvolvimento local onde se encontram inseridos.

A instituição encontra-se em expansão e, no momento, conta com 10 *campi*, distribuídos da seguinte forma: *Campus Brasília*, *Campus Ceilândia*, *Campus Estrutural*, *Campus Gama*, *Campus Planaltina*, *Campus Samambaia*, *Campus São Sebastião*, *Campus Taguatinga*, *Campus Taguatinga Centro* e *Campus Riacho Fundo*, atuando nos seguintes níveis de formação: educação profissional de técnicos, integrada, subsequente ou concomitante ao Ensino Médio; formação inicial e continuada de trabalhadores; profissionalização tecnológica de graduação e pós-graduação e na formação de professores.

A função social do IFB é garantir a formação integral do profissional-cidadão crítico-reflexivo, com base em um método educacional científico-tecnológico-humanístico, no qual a atuação ética e isenta dos profissionais formados por essa Instituição resulte em benefícios sociais, políticos e culturais e na construção de uma sociedade mais igualitária.

Para cumprir sua finalidade institucional, o IFB tem como missão:

Oferecer ensino, pesquisa e extensão no âmbito da Educação Profissional e Tecnológica, por meio da inovação, produção e difusão de conhecimentos, contribuindo para a formação cidadã e o desenvolvimento sustentável, comprometidos com a dignidade humana e a justiça social (IFB, 2015).

Nesse sentido, o IFB - *Campus Riacho Fundo* foi implementado em agosto de 2011, em sede provisória situada na QOF 1 Setor Habitacional, Riacho Fundo I, DF. Em janeiro de 2015, o Campus ganhou suas instalações permanentes na Avenida Cedro, AE 15, QS 16 e destinou-se a atender os anseios da comunidade do Riacho Fundo I.

A Região Administrativa XVII Riacho Fundo I, segundo o Governo do Distrito Federal, foi criada por lei em 1993, porém antes disso, em 1990, moradores da Invasão



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

do Bairro Telebrasília e de outras localidades do Distrito Federal que já habitavam a Granja Riacho Fundo foram realocados no loteamento, tal ação foi realizada pelo programa de assentamento do governo da Granja Riacho Fundo em 13 de março de 1990 (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL, 2016).

A chegada de novos moradores à Granja Riacho Fundo, em 1990, fomentou o comércio local, formando-se assim uma movimentação de feirantes que vendiam alimentos, roupas e calçados.

Para levantar as necessidades de cursos do ensino profissional foi realizado contato com a comunidade da Região Administrativa (RA) XVII, inicialmente com representantes da sociedade civil (administração regional, associações de classe e organizações sociais) e posteriormente foram realizadas pré-audiências (05/05/2011) e audiências públicas (12/05/2011), nas quais as atividades e a missão do Instituto Federal de Brasília foram apresentadas aos presentes, assim como o levantamento das atividades necessárias à comunidade, no âmbito de ensino técnico e tecnológico. Durante as pré-audiências, houve a participação da comunidade da Região Administrativa (RA) Riacho Fundo I e do entorno (Riacho Fundo II, Recanto das Emas e Núcleo Bandeirante).

Ao longo da pré-audiência e da audiência pública foram apresentados à comunidade os Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos e Tecnológicos, orientando os participantes sobre as atividades desenvolvidas em cada componente por eixo tecnológico. A comunidade apontou ao IFB os cursos que atenderiam e seus anseios no âmbito do ensino profissionalizante. Os cursos indicados pelos populares e que ainda não constavam entre os já oferecidos pelo IFB foram: Técnico em Contabilidade, Técnico em Recursos Humanos, Técnico em Transações Imobiliárias, Técnico em Cozinha e Tecnólogo em Gastronomia.

A proposta dos cursos técnicos e tecnológico, acima mencionados, foi aprovada, considerando aspectos de viabilidade e interesse público, pelo Conselho de Dirigentes (20/05/2011 e 25/05/2011) e pelo Conselho Superior (31/05/2011).

O eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer compreende, segundo o Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia (2016), os Cursos Superiores de Tecnologia em Eventos, em Gestão de Turismo, em Gestão Desportiva e de Lazer, em Hotelaria e em Gastronomia.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Com o objetivo de consolidar o eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer no *Campus* Riacho Fundo, por meio da otimização dos recursos públicos, foram ofertados em 2018 os cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Camareira/Arrumador em Meios de Hospedagem e de Agente de Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem.

Para atender as especificidades técnicas do eixo, a partir do ano de 2018, as instalações estão sendo equipadas a fim de estruturar o espaço para a ampliação da oferta de cursos. Atualmente, o Laboratório de Hotelaria encontra-se em processo de implantação. Além disso, os laboratórios de Habilidades Básicas de Cozinha, Laboratório de Cozinha Quente, Laboratório de Panificação e Confeitaria, Laboratório de *Mise en Place*, Laboratório Móvel e o Laboratório de Bar e Restaurante foram concluídos e podem subsidiar as disciplinas específicas do setor de Alimentos e Bebidas do curso de Hotelaria.

Os cursos ofertados pelo *Campus*, até o primeiro semestre de 2019, são apresentados na Tabela 1.

Tabela 1 - Oferta de cursos do Campus Riacho Fundo - 1º semestre de 2019

<b>OFERTAS 2019.1</b>			
<b>Curso</b>	<b>Turno</b>	<b>Carga horária (aproximada)</b>	<b>Nº Estudantes Matriculados</b>
<b>SUPERIORES</b>			
Licenciatura Letras- Inglês	Vespertino	3.203h	269
Licenciatura em Geografia	Noturno	3.403h	39
Tecnólogo em Gastronomia	Noturno	1.800h	31
<b>ÉCNICOS SUBSEQUENTES</b>			
Técnico em Cozinha	Matutino e Noturno	800h	64
Técnico em Panificação	Vespertino e Noturno	800h	43
<b>TÉCNICOS INTEGRADOS</b>			
Curso Técnico em Cozinha	Matutino	3.000h	175
Curso Técnico em Hospedagem	Matutino	3.000h	175
<b>PROEJA</b>			

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Bar e Restaurante	Noturno	2.400h	70
<b>EaD</b>			
Téc. em Informática EaD	Noturno	1.200h	6
Téc. em Hospedagem EaD	Noturno		37
<b>FIC</b>			
Libras Básico	Vespertino/Noturno	60h	100
Libras Intermediário		60h	50
Agente de Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem	Noturno	170h	40
Informática	Noturno	200h	30
<b>Pós Graduação</b>			
Especialização em Ensino de Humanidades e Linguagens	Noturno	415h	31
	<b>Total de alunos</b>		<b>1.245</b>

Levando-se em consideração as demandas da comunidade, foi possível tomar decisões responsáveis para o sucesso do investimento público em cursos que ajudam no desenvolvimento da sociedade em geral.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### 3 JUSTIFICATIVA

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria se justifica pela demanda levantada em Audiência Pública (12/05/2011) e pela aprovação do Conselho de Dirigentes (20/05/2011 e 25/05/2011) e Conselho Superior (31/05/2011), quando a proposta foi enviada para análise, considerando aspectos de viabilidade e interesse público. O curso vem atender a concretização do planejamento de ofertas de cursos previstos no PDI (2019/2023).

O projeto do curso está pautado em um processo de investigação que reflete a dinamicidade do mundo do trabalho, das novas realidades econômicas da sociedade e da busca contínua pela otimização dos recursos públicos.

As razões que justificam a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do *Campus* Riacho Fundo estão ancoradas na realidade socioeconômica do Brasil e da região onde o *Campus* está inserido, Região Administrativa voltada aos setores de comércio e serviços.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria responde às demandas de um setor, o de turismo, cujo impacto econômico e social está cada vez mais em evidência. Segundo a Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC), a atividade do setor já representa 9% do PIB mundial e faz circular, anualmente, aproximadamente US\$ 1,5 trilhão em exportações. Somente em 2015, registraram-se, em todo mundo, mais de 1 bilhão de chegadas de turistas internacionais. As previsões de crescimento para o setor são alentadoras: em 2030, a previsão é que 1,8 bilhão de turistas internacionais estejam movimentando mais de US\$2 trilhões ao ano (CNC, 2017).

No que se refere à exploração turística de recursos naturais, o Brasil é considerado, de acordo com o Fórum Econômico Mundial, o país com maior potencial de desenvolvimento do Turismo. Em 2014, o setor movimentou R\$ 492 bilhões e, em 2015, gerou aproximadamente 3,5 milhões de empregos diretos. Atualmente, o turismo responde por pelo menos 6% do PIB nacional (CNC, 2017).

Além das perspectivas de crescimento do setor, destaca-se ainda o déficit de força de trabalho qualificada que o atinge. Consequentemente, o potencial turístico brasileiro é negativamente impactado por essa deficiência de qualificação dos



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

profissionais da área. Em sua mais recente versão, o relatório *The Travel & Tourism Competitiveness*, publicado pelo Fórum Econômico Mundial, situa o Brasil na 27ª posição do *ranking* mundial de competitividade do setor de turismo, que lista 136 países. Ainda que relativamente bem colocado, o relatório destaca que o desempenho dos recursos humanos é baixo devido à decrescente qualificação da força de trabalho e dos serviços de atendimento ao cliente.

A edição 2015 do documento Índice de Competitividade do Turismo Nacional situa a competitividade do mercado de turismo de Brasília-DF no nível 4. O índice considera 13 dimensões, pontuadas e ponderadas, que somam 100 pontos cada. As pontuações obtidas em cada dimensão são ponderadas para se chegar ao índice geral, que também varia em uma escala de 0 a 100. A pontuação é segmentada em 5 níveis, sendo o nível 1 aquele que indica menor competitividade e o nível 5, maior competitividade. O índice procura atestar a “capacidade crescente de gerar negócios nas atividades econômicas relacionadas com o setor de turismo, de forma sustentável, proporcionando ao turista uma experiência positiva”. Na dimensão serviços e equipamentos turísticos, variável capacidade dos meios de hospedagem, Brasília situa-se também no nível 4, com 68,3 pontos (BRASIL, 2015).

No Distrito Federal, os setores de comércio e serviços vêm se destacando como ocupação predominante da população. Segundo CODEPLAN (2018) do total de 1.270.282 ocupados no Distrito Federal, 18% trabalham no comércio; 74,8%, em serviços; 5,7%, na indústria e 0,5% na agropecuária.

Em nível regional, dados do Observatório do Turismo do Distrito Federal, uma ferramenta para gestão, planejamento e monitoramento do fenômeno turístico, apontam que o Distrito Federal, em 2015, dispunha de 228 meios de hospedagem, entre hotéis, motéis, pousadas, flats, apart hotéis, cama e café, pousadas rurais, albergues e pensões. Ao todo são 17.538 unidades habitacionais ou 31.439 leitos. Destes, 62% são hotéis, 11% Motéis, 11% Pousadas Rurais, 7% Pousadas, 7% Apart Hotéis e 2% Hostels. A maioria está localizada em Brasília (82%), seguida do Núcleo Bandeirante (30%), Taguatinga (29%), Ceilândia (19%), Samambaia (8%). A ocupação e tarifa média são respectivamente 53% e R\$289,09. A hotelaria tradicional (hotel, pousada, apart hotel) responde pela maioria dos equipamentos e dispõe de 15.748 unidades habitacionais ou 26.731 leitos. A hospedagem rural (Distrito Federal e Região Integrada do Distrito



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Federal e Entorno (RIDE)), 25 meios ao todo, dispõe de 522 unidades habitacionais ou 2.031 leitos e capacidade para 4.950 lugares sentados para eventos cobertos (SETUR, 2015).

Em análise sobre Brasília enquanto destino turístico, sob a perspectiva dos visitantes participantes de eventos, sendo o turismo de negócios e eventos o principal vetor de desenvolvimento da atividade, 80% dos visitantes hospedaram-se em hotéis, 10% em casa de familiar/amigo, 4% em pousadas, 0,9% em albergues/hostel, permanecendo em média 3,18 dias. A maioria vem acompanhado do companheiro ou cônjuge (47%), alguns acompanhados de amigos (18%) e outros sozinhos (18%). Dos pesquisados, 92% avaliaram como positiva a experiência e 96% informaram que retornariam para uma nova visita (SETUR, 2016). Hóspedes motivados pelos negócios e eventos vem à Brasília acompanhados, o que incrementa o gasto médio no destino com serviços de alimentação, lazer e transporte. Em sua maioria são brasileiros (96%). Destes, 26% vindos de São Paulo, 14% do Rio de Janeiro, 9% de Minas Gerais e 8% de Goiás. Dentre os estrangeiros, 41% vieram dos Estados Unidos, 12% da Alemanha e de Portugal, 8% da Argentina e 7% da França (SETUR, 2015).

No setor hoteleiro, o número de empregos formais, no Brasil e em Brasília, respectivamente, vem crescendo desde 2011 (224.870; 2.814;), 2012 (235.045; 2.923), 2013 (256.385; 3.055), 2014 (268.471; 3.177) (SETUR, 2016).

Se, por um lado, é possível justificar a oferta do presente curso como resposta às demandas de um setor relevante da economia, não é menos oportuno, por outro lado, demonstrar, ainda a título de justificativa, sua contribuição para fazer avançar o processo educativo, científico e cultural que articula ensino e pesquisa e viabiliza a relação transformadora entre o IFB e outros setores da sociedade (IFB, 2012).

Conforme o Censo Demográfico 2010, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2014), a população estimada para o Distrito Federal, em 2013, foi de 2.789.761 habitantes. A principal atividade econômica do Distrito Federal é o setor de serviços, conforme Figura 1.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Figura 1: Despesas, receitas orçamentárias e PIB do DF



Fonte: Extraído de Instituto Brasileiro de Geografia E Estatística (2014).

O cenário da Região Administrativa Riacho Fundo I é similar ao do Distrito Federal. Segundo a Tabela 2, 26% trabalham no comércio e 23% em serviços em geral.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Tabela 2: População ocupada por setor de atividade remunerada – Riacho Fundo/DF - 2013

Setor de Atividade Remunerada	Nº	%
Agropecuária	110	0,63
Construção civil	706	4,04
Indústria	88	0,51
Comércio	4.547	26,01
Administração Pública Federal	883	5,05
Administração Pública Distrital	2.847	16,29
Transporte e armazenagem	662	3,79
Comunicação e informação	353	2,02
Educação	772	4,42
Saúde	375	2,15
Serviços domésticos	419	2,40
Serviços pessoais	530	3,03
Serviços de créditos e financeiros	486	2,78
Serviços imobiliários	22	0,13
Serviços de informática	375	2,15
Serviços de arte/cultura	177	1,01
Serviços esportivos ou recreativos	44	0,25
Serviços gerais	4.083	23,36
Não sabe	-	-
<b>Total</b>	<b>17.480</b>	<b>100,00</b>

Fonte: Extraído de Codeplan (2013a) - Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios - Riacho Fundo

Nesse contexto, a necessidade de formação profissional, voltada à qualificação de mão de obra que atenda às demandas das transformações ocorridas no mundo do trabalho, ao empreendedorismo e ao prosseguimento dos estudos é acentuada.

A Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios do Distrito Federal 2013 demonstra, em relação ao nível de escolaridade, que 20% da população do DF possui nível médio completo. A Tabela 3 apresenta o nível de escolaridade dos habitantes da região Administrativa Riacho Fundo I, na qual o ensino médio completo aparece com o maior percentual dentre os demais (27%). A população com nível superior é de 11,9% e superior incompleto 10,6%.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Tabela 3: População segundo o nível de escolaridade - Riacho Fundo - DF – 2013

Nível de Escolaridade	Nº	%
Analfabeto (15 anos ou mais)	618	1,66
Sabe ler e escrever (15 anos ou mais)	353	0,95
Alfabetização de adultos	66	0,18
Maternal e creche	353	0,95
Jardim I e II/Pré-Escolar	927	2,49
EJA - Fundamental incompleto	44	0,12
EJA - Fundamental completo	22	0,06
EJA - Médio incompleto	287	0,77
EJA - Médio completo	44	0,12
Fundamental incompleto	9.402	25,22
Fundamental completo	1.589	4,26
Médio incompleto	2.958	7,93
Médio completo	10.263	27,53
Superior incompleto	3.951	10,60
Superior completo	4.436	11,90
Curso de especialização	419	1,12
Mestrado	177	0,47
Doutorado	44	0,12
Crianças de 6 a 14 anos não alfabetizadas	-	-
Não sabe	-	-
Menor de 6 anos fora da escola	1.324	3,55
<b>Total</b>	<b>37.278</b>	<b>100,00</b>

Fonte: Extraído de Codeplan (2013b) – Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios - Riacho Fundo

Esse cenário corrobora a necessidade de oferta de formação superior para atender a demanda dos setores de comércio e serviços pulsantes na região administrativa contemplada pelo *Campus* Riacho Fundo e adjacentes. A oferta de curso superior em hotelaria além de atender a parcela da população demandante de tal formação, vai ao encontro da Lei Federal nº11.892, de 29 de novembro de 2008, art. 6º, Inciso III e IV, que cita, entre os objetivos dos Institutos Federais:

III - Promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão.

IV - Orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

O curso superior em hotelaria está totalmente inserido no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, corroborando com um dos objetivos dos Institutos Federais que é a verticalização da educação.

Atualmente, o *Campus* Riacho Fundo oferta no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, os cursos Técnico em Cozinha Subsequente ao Ensino Médio, Técnico em Panificação Subsequente ao Ensino Médio, Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio e Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio, Técnico em Bar e Restaurante. O *Campus* dispõe de Biblioteca incluindo acervo específico e atualizado, Laboratório de informática com programas e equipamentos compatíveis com as atividades educacionais do curso, Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha, Laboratório de Cozinha Quente, Laboratório de Panificação e Confeitaria, Laboratório de *Mise en Place*, Laboratório Móvel e o Laboratório de Bar e Restaurante em pleno funcionamento, além do Laboratório de Hotelaria que está em fase de estruturação.

A estrutura do Laboratório de Hotelaria ocupa um espaço físico fixo, mas funciona de maneira provisória quanto aos equipamentos e mobiliário. Contudo, a aquisição de equipamentos para inaugurar o Laboratório está em andamento, com previsão para conclusão em dezembro de 2019, atendendo, assim, a infraestrutura mínima requerida pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016) para a oferta do curso.

No intuito de ouvir a comunidade hoteleira, foi realizado no dia 04 de abril de 2018, no *Campus* Riacho Fundo I, o I Encontro Hospitaleiro, entre docentes da área técnica de hotelaria, direção geral do *campus* e representantes de empreendimentos hoteleiros de Brasília, conforme lista de presença, anexa (Anexo I). O objetivo era o de compreender a real demanda de profissionais para atuação na hotelaria e, a partir disso, alinhar as necessidades e expectativas levantadas com a proposta de formação técnica e tecnológica na área. Estiveram presentes, sete profissionais, representantes dos meios de hospedagem: Allia Hotels, B Hotel Brasília, Base Hoteis, Ibis Style, Mercure Brasília Líder, Rede Bristol e Windsor Hotéis. A maioria dos participantes são gestores da área de recursos humanos dos hotéis, com experiência em práticas de gestão de pessoas, tais como recrutamento e seleção. Nas falas dos convidados, ficou notória a carência de



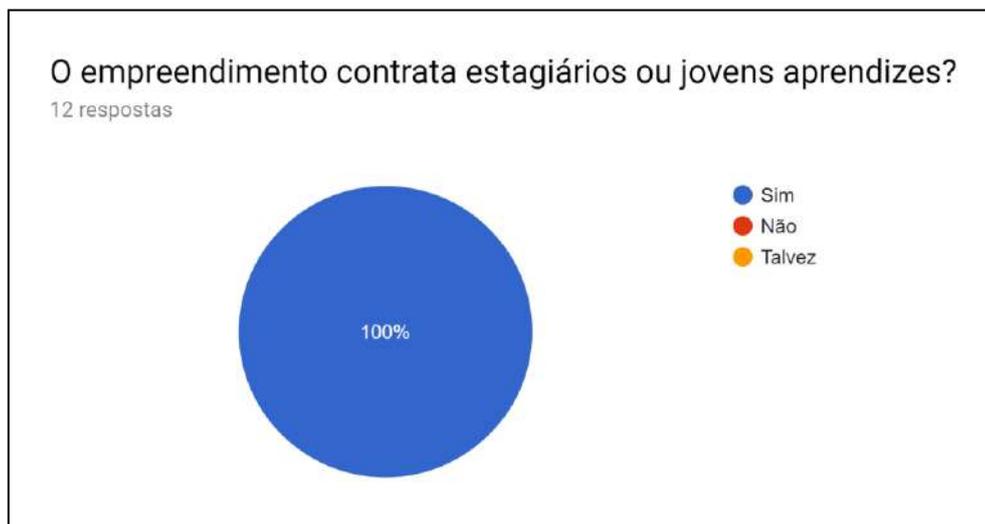
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

profissionais qualificados na área de hotelaria em Brasília e a dificuldade de contratação de mão de obra local, em especial, na área de alimentos e bebidas. Foi uníssona entre os gestores, a declaração sobre a necessidade atual de se buscar profissionais em outros estados da federação e, até mesmo, fora do país, para assumir funções específicas dentro do mercado de trabalho hoteleiro. Os participantes destacaram que as principais limitações dos candidatos às vagas em organizações hoteleiras estão relacionadas à falta de postura e ética profissional e à dificuldade de relacionamento interpessoal e, ainda, a falta de proficiência em outros idiomas. Nesse sentido, os gestores destacaram a necessidade de se trabalhar esses aspectos na formação dos futuros profissionais da hotelaria. Conhecimentos básicos de matemática e comunicação em mídias digitais também foram mencionados como relevantes. Além disso, foi ratificada a importância das aulas práticas, das visitas técnicas e da experiência de estágio durante o processo de aprendizagem acadêmica, para aproximar os alunos da realidade do mercado de trabalho e, assim, melhor prepara-los para atender às demandas do mundo profissional.

Após as primeiras observações dos gestores hoteleiros acerca das necessidades do mercado, foi elaborado, pelos docentes da área de hotelaria do *campus* Riacho Fundo, um questionário com o objetivo de levantar detalhes em relação ao perfil desejado para a contratação de colaboradores. Foi aplicado entre maio e outubro de 2018. Responderam ao questionário 12 gestores da rede hoteleira de Brasília, sendo que alguns desses gestores são os responsáveis por diferentes empreendimentos de uma mesma rede, ocasionando peso maior nas suas respostas. Diante das respostas, observa-se que todos demonstraram interesse pela contratação de estagiários ou jovens aprendizes, conforme figura 2.

Figura 2: Contratação de estagiários ou jovens aprendizes





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

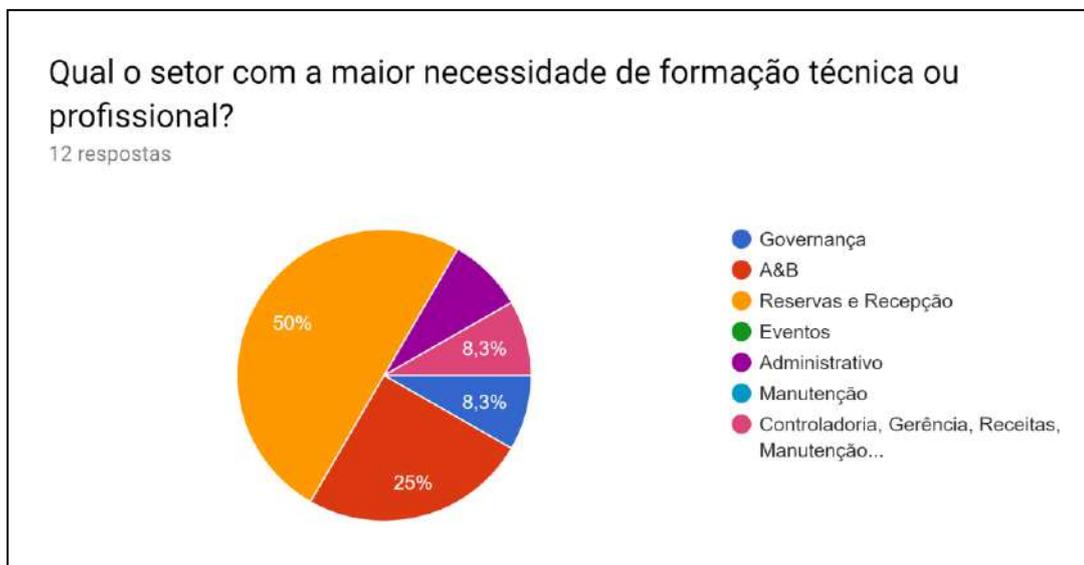
O setor do hotel com maior necessidade de contratação de novos colaboradores é o setor de **Governança** (58,3%), seguido pelo Setor de A&B (33,3%) e pelo setor de Reservas e Recepção (8,3%), conforme figura 3.

Figura 3: Setor com maior necessidade de contratação



O setor com a maior necessidade de formação técnica ou profissional é o de **Reservas e Recepção (50%)**. Em seguida aparece o setor de A&B (25%), e empatados com 8,3% estão os setores administrativos, de governança e de manutenção, conforme figura 4.

Figura 4: Setor com maior necessidade de formação técnica ou profissional





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

O principal procedimento de recrutamento adotado pela organização é o **recebimento e seleção de currículos** (75%). Outras formas ocorrem por meio de indicação (16,7%) e de sites de recrutamento ou sites institucionais (8,3%), conforme figura 5.

Figura 5: Procedimento de recrutamento



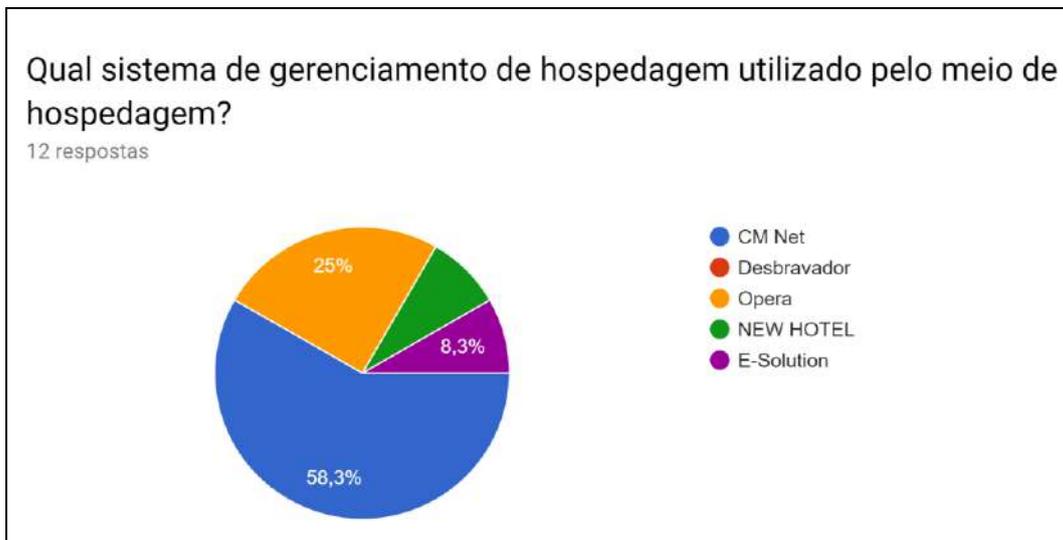
Pensando na formação de estudantes voltados à prática do mercado de trabalho, e portanto, na aquisição pelo IFB de um sistema que possa atender à essa formação, foi questionado sobre o sistema de gerenciamento de hospedagem adotado pelo Hotel. A maioria (58,3%) afirmou utilizar o **CM Net**, seguido do sistema Ópera (25%), e dos sistemas New Hotel e E-Solution (ambos com 8,3%), conforme figura 6.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

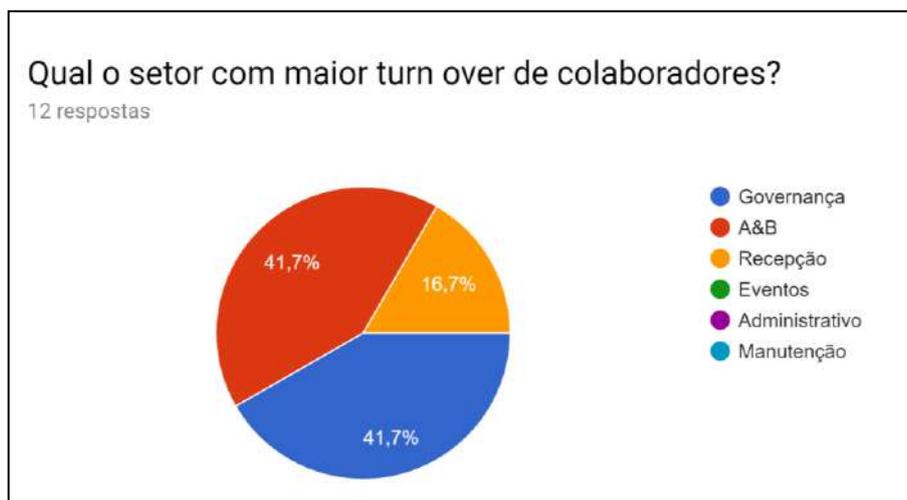
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Figura 6: Sistema utilizado para o gerenciamento de hospedagem



Os setores com maior *turn over* de colaboradores são os setores de **Governança** e **A&B**, com 41,7% cada, seguidos do setor de Recepção (16,7%), conforme figura 7.

Figura 7: Setor com maior *turn over* de colaboradores



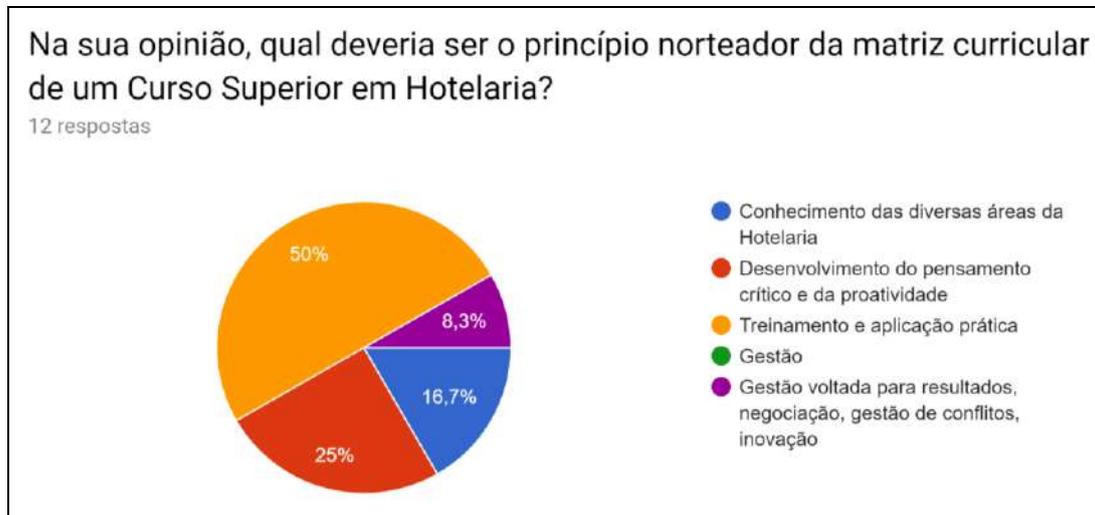
Quando questionado sobre o princípio norteador da matriz curricular do Curso Superior de Hotelaria, a maioria (50%) respondeu que deve estar **voltado para o treinamento e aplicação prática**. Para 25% dos respondentes, o princípio norteador deve estar voltado ao desenvolvimento do pensamento crítico e da proatividade. Em seguida, 16% dos respondentes entenderam que o conhecimento das diversas áreas da hotelaria deve ser o norteador do curso. E para 8%, o curso deve estar focado na gestão voltada para resultados, negociação, gestão de conflitos e inovação, conforme figura 8.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Figura 8: Princípio norteador da matriz curricular do curso superior em hotelaria.



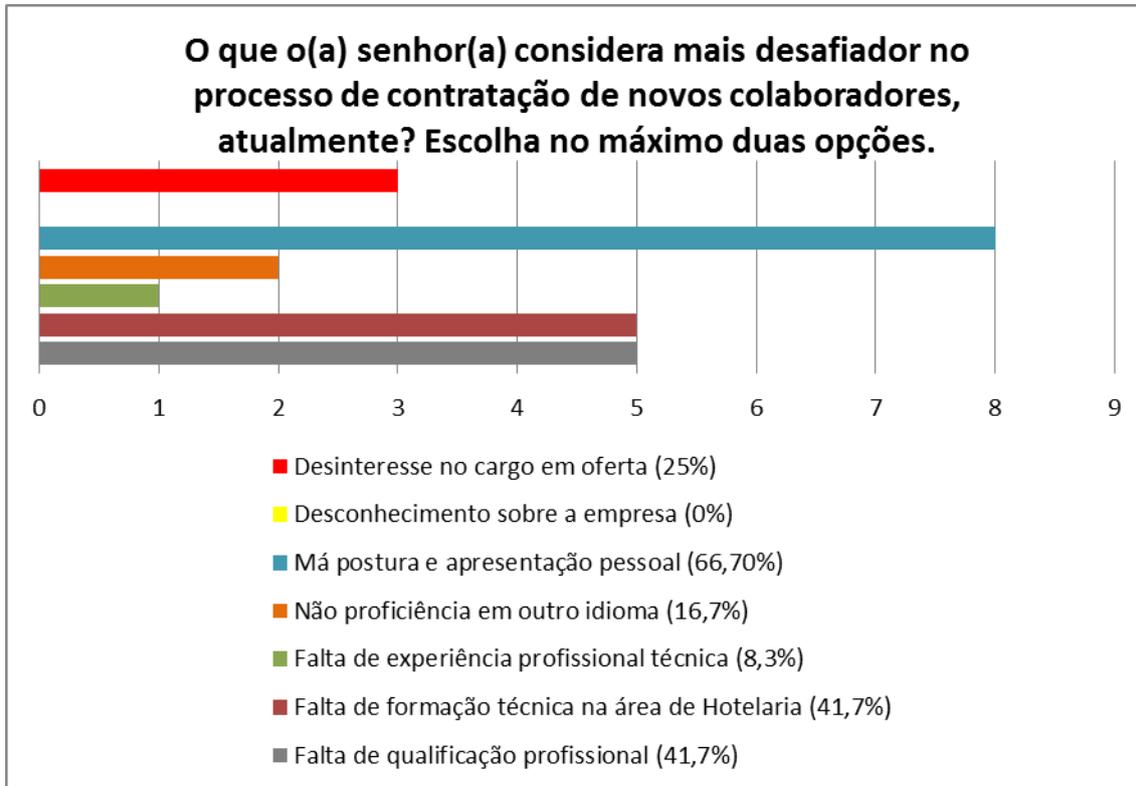
Em relação à contratação de novos colaboradores, foi mencionado como principal fator limitante a **má postura e a apresentação pessoal** (66,7%), representando um desafio para os gestores de recursos humanos no processo de seleção; em segundo lugar, a falta de formação técnica na área de hotelaria e a falta de qualificação profissional, ambos com 41,7%. O desinteresse no cargo em oferta aparece logo em seguida, com 25%. A não proficiência em outro idioma e a falta de experiência profissional técnica foram pouco citados, com 16,7% e 8,3%, respectivamente. O desconhecimento sobre a empresa não foi mencionado, conforme figura 9.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Figura 9: Princípio norteador da matriz curricular do curso superior em hotelaria.



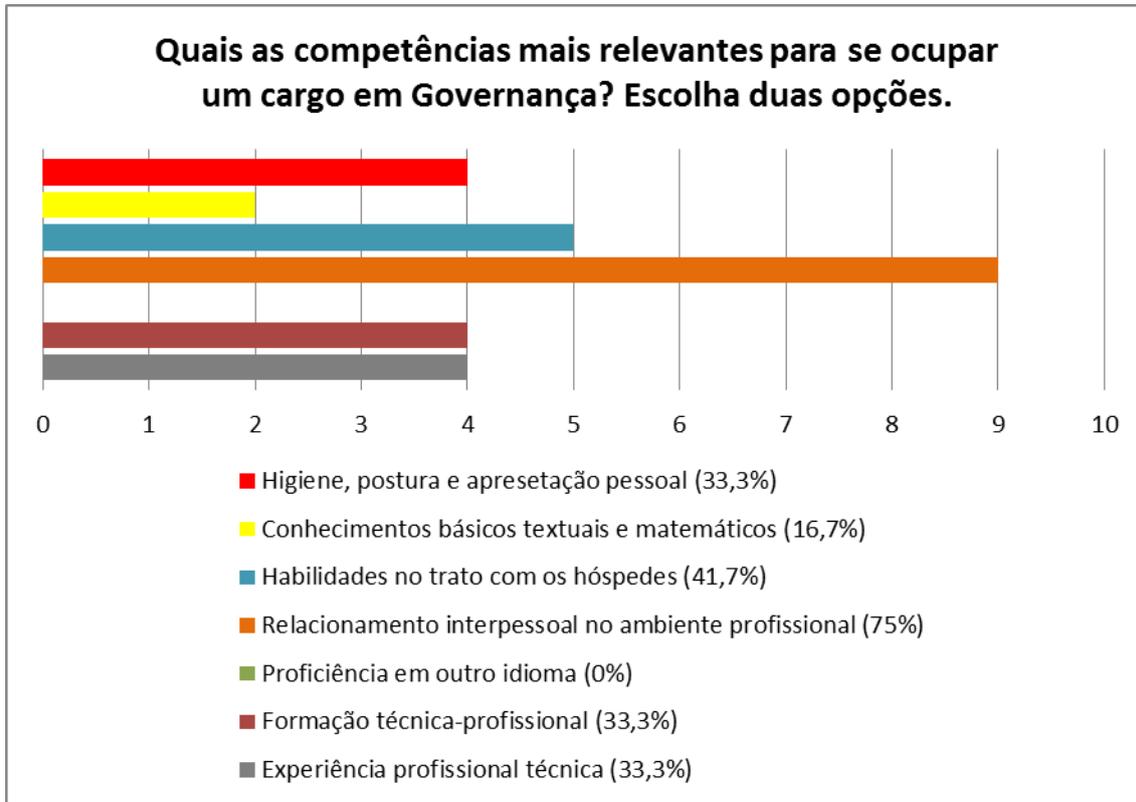
Segundo os gestores hoteleiros, a competência mais relevante para se ocupar um cargo no setor de governança de hotel é o **relacionamento interpessoal no ambiente profissional** (75%). Outra competência relevante mencionada é a habilidade no trato com os hóspedes (41,7%). Em terceiro lugar, com 33,3%, foram mencionados a higiene, postura e apresentação pessoal; a formação técnica-profissional e a experiência profissional técnica. A proficiência em outro idioma não foi citada.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Figura 10: Competências relevantes para ocupar um cargo em Governança



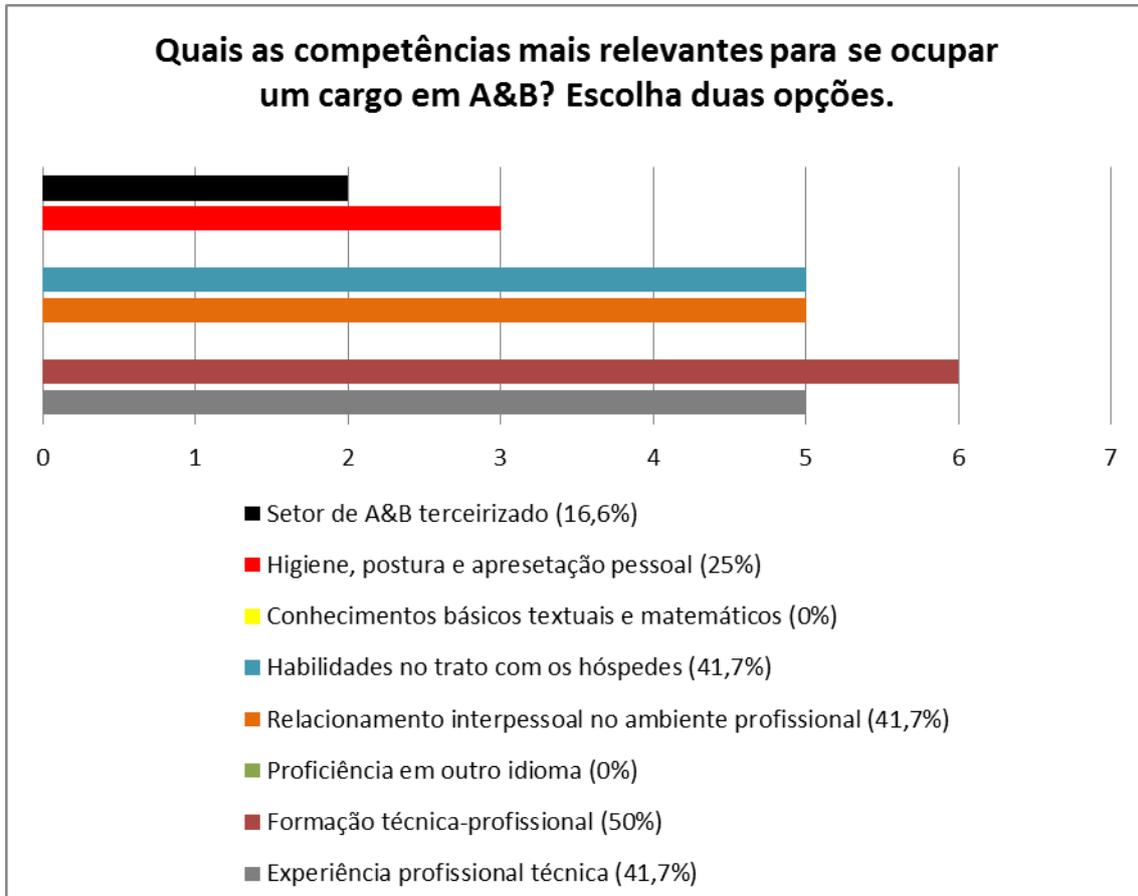
Para exercer um cargo na área de A&B, a competência mais relevante citada foi a **formação técnica-profissional** (50%). Logo em seguida, com 41,7%, foram mencionadas as habilidades no trato com os hóspedes; o relacionamento interpessoal no ambiente de trabalho; e a experiência profissional técnica. Os conhecimentos básicos textuais e matemáticos e a proficiência em outro idioma não foram selecionados.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Figura 11: Competências relevantes para ocupar um cargo em A&B



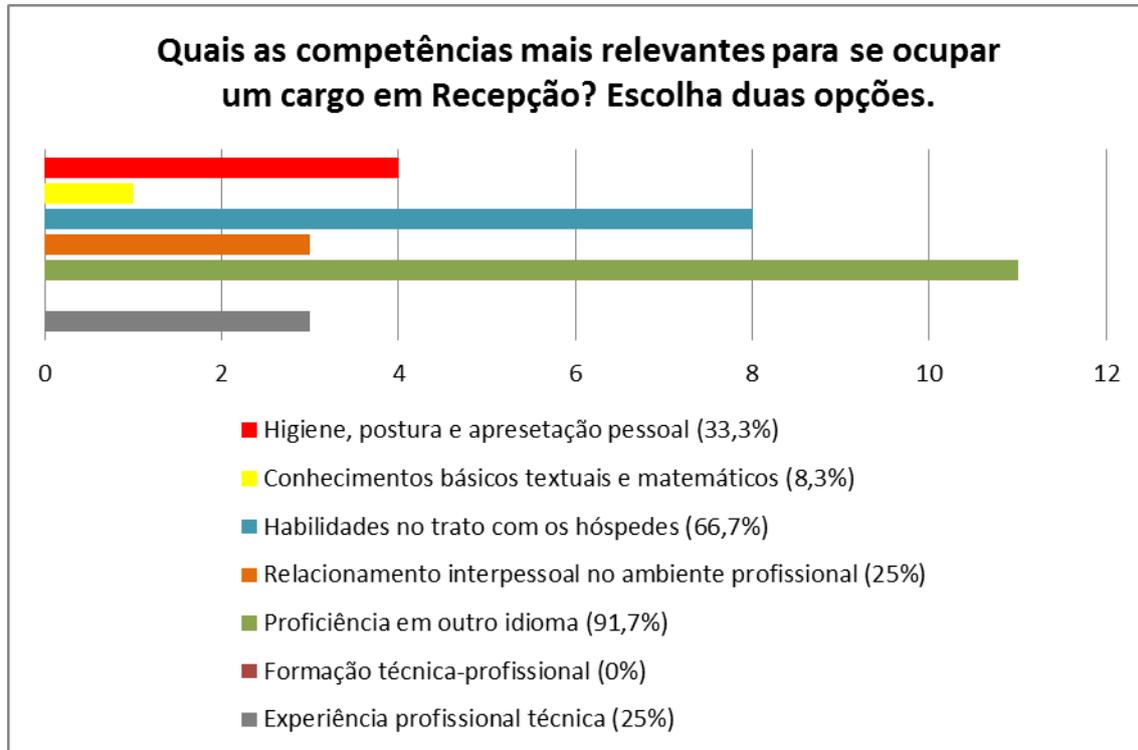
Para se ocupar um cargo na recepção de hotel, a grande maioria elegeu como competência mais relevante a **proficiência em outro idioma** (91,7%). As habilidades no trato com os hóspedes aparecem em seguida (66,7%). A higiene, postura e apresentação pessoal (33,3%) também são competências relevantes. O relacionamento interpessoal no ambiente profissional e a experiência profissional técnica, ambos com 25%, foram elencadas como menos relevantes, conforme figura 12.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Figura 12: Competências relevantes para ocupar um cargo em Recepção



Isto posto, observa-se que os gestores hoteleiros de Brasília demonstraram interesse na contratação de egressos de um curso de ensino superior em Hotelaria, além de indicarem características de perfil e competências necessárias para a atuação na área. Importante destacar que os dados serviram de fundamento para a construção da matriz curricular do curso. O objetivo é oferecer formação tecnológica de qualidade compatível com as exigências e/ou necessidades do mercado hoteleiro local.

Além da pesquisa do Encontro Hospitaleiro e da aplicação dos questionários, ambos realizados com gestores hoteleiros, também foi realizada, no dia 14 de setembro de 2018, no *campus* Riacho Fundo I, uma reunião com a presidente da Associação Brasileira da Indústria de Hotéis do Distrito Federal (ABIH-DF), Adriana Pinto, conforme Ata da reunião, anexa (Anexo II). Inicialmente, foi apresentado o *campus* e as instalações físicas e mencionadas as atividades didáticas, eventos e projetos desenvolvidos na área de hotelaria, sobretudo no Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio. Logo em seguida, questionada sobre as necessidade do mercado hoteleiro do DF quanto à contratação de colaboradores, a presidente da ABIH



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

relatou o alto índice *turnover* no quadro de funcionários de meio hoteleiro. Além disso, mencionou a falta de interesse do profissional em seguir a carreira hoteleira com o propósito de crescimento na empresa ou na rede. Também citou o desconhecimento de outra escola preparatória de mão de obra nesse segmento, o que leva a buscar pessoal qualificado em outros estados brasileiros, como São Paulo. Diante disso, a presidente da ABIH mostrou-se interessada pela formação escolar e acadêmica dos atuais e futuros alunos dos cursos da área técnica de hospedagem/hotelaria, demonstrando a importância de se realizar parcerias entre os referidos órgãos, na intenção de direcionar futuras contratações dos egressos dos cursos do IFB.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## **4 OBJETIVOS**

### **4.1 Objetivo Geral**

O curso superior de Tecnologia em Hotelaria tem por objetivo formar profissionais para atuar nas diversas áreas da hotelaria de forma ética e responsável em conformidade com o especificado pela Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) que propõe que tais trabalhadores de estabelecimentos em serviços de hotelaria devem gerenciar e promover produtos e serviços em empresas de hospedagem; coordenar áreas operacionais de alojamento, alimentação, recreação e lazer em hotéis, pousadas, pensões, restaurantes e bares; administrar recursos humanos e financeiros; executar rotinas administrativas.

### **4.2 Objetivos Específicos**

- Capacitar o aluno para realizar procedimentos operacionais nos diferentes setores da hotelaria;
- Fornecer ferramentas para o desenvolvimento de atividades de gestão nos diversos setores da hotelaria;
- Fornecer instrumentos para planejar, supervisionar e executar eventos em meios de hospedagem;
- Capacitar o aluno para a organização da infraestrutura e instalações de alojamento dos hóspedes;
- Capacitar para a coordenação e gestão de pessoas e equipes;
- Incentivar a elaboração e execução de planos de marketing e de vendas de produtos hoteleiros;
- Estimular o pensamento crítico e a consciência ética e sustentável na tomada de decisões relacionadas à produção e comercialização dos serviços de hospedagem;
- Incentivar a realização de pesquisas como subsídio nos processos decisórios;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- Incentivar o conhecimento e a aplicação das normas jurídicas do ordenamento vigente;
- Promover o desenvolvimento de soluções tecnológicas na área de hotelaria, estendendo seus benefícios à comunidade.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## **5 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO**

Considerando a Lei 9.394, de 20 de Dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;

Considerando a Resolução N.º 13-2018x/CS-IFB, que aprovou o Projeto Pedagógico Institucional – PPI – do Instituto Federal de Brasília – IFB;

Considerando a Resolução N.º 12-2012/CS-IFB, que aprovou o Regimento Geral do Instituto Federal de Brasília – IFB;

Considerando a Resolução N.º 28-2012/CS-IFB, que regulamenta os procedimentos administrativos e a organização didático pedagógica dos cursos de graduação do Instituto Federal de Brasília – IFB;

Considerando a Resolução N.º 027-2016/CS-IFB, que aprova alterações no Regulamento dos Procedimentos Administrativos e da Organização Didático Pedagógica dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Brasília – IFB.

O curso de Tecnologia em Hotelaria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília/Campus Riacho Fundo será oferecido a estudantes portadores de certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente de acordo com a legislação em vigor.

O processo de seleção do curso de Tecnologia em Hotelaria se constituirá de alunos provenientes das notas do Sistema de Seleção Unificado – SISU, por transferência interna e externa e por portador de diplomas. O processo seletivo será divulgado através de edital publicado na imprensa oficial e no sítio do IFB com o detalhamento sobre as condições e sistemática do processo, além do número de vagas ofertadas.

Inicialmente, o ingresso será anual e a seleção dos candidatos será feita conforme edital. As matrículas dos candidatos selecionados atenderão às determinações legais vigentes e as normas internas do IFB.

O acesso, por transferência interna e externa e por portador de diplomas, ocorrerá por vagas remanescentes e somente serão ofertadas vagas a partir do 2º período do curso. A seleção terá edital próprio, no qual serão definidos os critérios de análise e as vagas ofertadas para cada período. A convalidação será concedida após análise



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

curricular e de ementários aprovada pela coordenação do curso e/ou pelo colegiado do curso.

A avaliação da correspondência de estudos deverá recair sobre os programas estudados e não sobre a denominação dos componentes curriculares. Será considerada uma equivalência mínima de 75% tanto da carga horária quanto de conteúdos entre os componentes curriculares cursados e os do curso no IFB. Ainda, poderá ocorrer combinação de dois ou mais componentes para efetivar o aproveitamento. Assim como, um componente cursado poderá ser aproveitado para mais de um componente do curso no IFB.

As ações de permanência promoverão a inclusão social e a redução da evasão dos discentes por meio da Política de Assistência Estudantil do IFB.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## 6 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

As políticas, os programas e as práticas pedagógicas do IFB, *Campus Riacho Fundo*, deverão propiciar condições para que os egressos apresentem um perfil caracterizado por competências básicas e profissionais que lhes permitam desenvolver com segurança suas atribuições profissionais e lidar com contextos caracterizados por mudanças, competitividade, necessidade permanente de aprender, rever posições e práticas, desenvolver e ativar valores, atitudes e crenças.

O perfil profissional de conclusão apresentado no Catálogo Nacional de Cursos Superior de Tecnologia (Brasil, 2016) é planejar, supervisionar e operar serviços de recepção, governança, segurança e manutenção em meios de hospedagem; Gerenciar setores de alimentos e bebidas em meios de hospedagem, restaurantes e eventos; Formular e executar eventos; Organizar a infraestrutura e instalações de alojamento; Coordenar e gerenciar pessoas de sua equipe; Elaborar e realizar planos de marketing e vendas de produtos hoteleiros; Administrar recursos institucionais, financeiros, patrimoniais e de suprimento em hospedagem. Gerenciar orçamentos de negócios hoteleiros; Operacionalizar a montagem de novos negócios em hotelaria; Vistoriar, avaliar e emitir parecer técnico em sua área de formação.

A Classificação Brasileira de Ocupação (CBO) é o documento que reconhece, nomeia e codifica os títulos e descreve as características das ocupações do mercado de trabalho brasileiro. As ocupações associadas a que se refere o egresso do presente plano de curso constam na Classificação Brasileira de Ocupações inseridas no grande grupo 14, Gerentes. A subdivisão 1415 é atribuída aos Gerentes de operações de serviços em empresa de turismo, de alojamento e alimentação.

O código de ocupação a que se refere o egresso do curso Tecnologia em Hotelaria recebe a nomenclatura **Tecnólogo em Hotelaria**, código 1415-05. Segundo a CBO, outras ocupações relacionadas estão no mesmo grupo, 1415-10 – Gerente de restaurante, 1415-15 – Gerente de bar, 1415-20 – Gerente de pensão, 1415-25 – Gerente de turismo. Tais profissionais gerenciam e promovem produtos e serviços em empresas de turismo, de hospedagem e de alimentação. Coordenam áreas operacionais de alojamento, alimentação, recreação e lazer em hotéis, pousadas, pensões, restaurantes e



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

bares. Administram recursos humanos e financeiros, executam rotinas administrativas e prestam assessoria.

No IFB, deseja-se formar um profissional com as seguintes habilidades e competências:

- Exercer a hospitalidade;
- Aplicar técnicas de atendimento ao cliente;
- Liderar equipes;
- Executar e supervisionar serviços de recepção, governança, alimentos e bebidas;
- Planejar e executar eventos nos meios de hospedagem;
- Criar estratégias de vendas dos serviços hoteleiros;
- Aplicar as normas de higiene e segurança do trabalho específicas do setor;
- Controlar estoque e solicitar compras, utilizando as ferramentas para otimização do trabalho;
- Aplicar os princípios das relações interpessoais com os clientes internos e externos;
- Estabelecer os procedimentos operacionais de qualidade dos serviços hoteleiros;
- Estabelecer procedimentos operacionais de sustentabilidade ambiental;
- Adequar a estrutura e os serviços às necessidades dos diferentes públicos;
- Envolver a comunidade local na prestação dos serviços hoteleiros;
- Elaborar cálculos de taxa de ocupação;
- Elaborar cálculos de custos e tarifas do meio de hospedagem;
- Executar e assegurar que serão aplicadas as técnicas de produção de alimentos e bebidas;
- Operar os diferentes tipos de serviços de alimentos e bebidas no meio de hospedagem;
- Avaliar e propor melhorias na execução dos serviços hoteleiros;
- Operar as ferramentas de tecnologia para a otimização dos serviços hoteleiros.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## **7 CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

O campo de atuação do egresso do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é descrito no Catálogo Nacional de Cursos Superior de Tecnologia (Brasil, 2016) e compreende:

- Associações de turismo e hotelaria;
- Centros gastronômicos;
- Condomínios comerciais, industriais e residenciais;
- Empresas de eventos e lazer;
- Hotéis, pousadas, albergues, resorts e similares;
- Hospitais e Spas;
- Parques temáticos, aquáticos e cruzeiros marítimos;
- Restaurantes, bares e *catering*;
- Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## 8 CONCEPÇÃO E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria está baseado no Plano de Desenvolvimento Institucional (2014-2018) cuja missão é oferecer ensino, pesquisa e extensão por meio da produção e difusão do conhecimento, contribuindo para a formação cidadã e o desenvolvimento sustentável.

Ainda, parte da compreensão que a liquidez dos saberes inerentes ao profissional da hotelaria exige não mais somente os saberes técnicos, mas o mundo do trabalho passa a exigir competências de pesquisa e inovação além do pensamento crítico.

Sendo um curso superior de formação especializada em área tecnológica, que confere ao diplomado competências para atuar em áreas profissionais específicas, caracterizadas por eixos tecnológicos, com o grau de tecnólogo, este Projeto Pedagógico foi concebido a partir de um conjunto de procedimentos empregados para a integração entre a educação formal e a prática, assegurando uma formação integral dos alunos.

Deste modo, a proposta do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria tem caráter processual, dinâmico e crítico, na medida em que busca contemplar não somente o ensino em sala de aula e em laboratórios, mas também atividades diversificadas, articulando teoria e prática mediante a integração do discente com a realidade atual, social, econômica e profissional da área, como também um forte estímulo à pesquisa e às estratégias de formação para a autonomia intelectual.

Lista-se os princípios pedagógicos que nortearão a formação do discente do curso de Tecnologia em Hotelaria do Campus Riacho Fundo:

- Prática pedagógica inclusiva, buscando o atendimento a pessoas com necessidades específicas.
- Pesquisa, extensão e inovação estão indissociadas do ensino e se confirmam através da aproximação do docente, do discente e da comunidade interna e externa do mercado de trabalho pelo contato com empresas e profissionais da área. Este contato se confirma através das ações da Coordenação de Estágio, Editais com concessão de bolsas e visitas técnicas previstas no ementário.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- Inserção dos discentes no contexto da investigação científica e o estímulo às formas de acesso e difusão do conhecimento como estratégia de transformação do ser humano e do meio em que está inserido;
- Projetos Integradores, Avaliações Integradas e/ou Temas Geradores incrementam o objetivo de formação seriada deste Projeto Pedagógico uma vez que os semestres estão estruturados para fomentar tais ações.
- Vivência de experiências que extrapolem o ambiente da sala de aula e que se tornem espaços de experimentação dos conteúdos ministrados;
- Articulação entre as diferentes áreas do conhecimento presentes nas unidades curriculares;
- Ampliação dos horizontes culturais e o desenvolvimento da sensibilidade em relação à função do gestor hoteleiro como agente transformador da sociedade à qual está inserido;
- Educar para a sustentabilidade, pautando-se em princípios holísticos que envolvam o respeito ao ser humano e ao meio ambiente.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria obedece ao disposto na Lei nº9.394, de 20 de dezembro de 1996; na Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008; no Decreto nº 5.154 de 23 de julho de 2004; no Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005; na CNE/CP 3, de 18 de dezembro de 2002; na Portaria MEC nº 413, de 11 de maio de 2016; na Portaria MEC nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004 e na Portaria MEC nº 1.134, de 10 de outubro de 2016.

Conforme o Parecer CONAES nº 4, de 17 de junho de 2010, e a Resolução nº27/2016/CS-IFB, cada curso deverá constituir: um coordenador de Curso ou Área, um Colegiado de Curso ou Área e um Núcleo Docente Estruturante. O Colegiado de Curso ou Área será composto pela Coordenação de Curso ou Área, Coordenação Pedagógica, docentes atuantes no curso e representantes discentes. O Núcleo Docente Estruturante constitui-se num grupo permanente de docentes, com atribuições de formulação e acompanhamento do curso.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## 9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria será oferecido no período noturno sob o regime de matrícula por componente curricular e será estruturado em quatro semestres. O regime por componentes curriculares caracteriza-se pela matrícula em componentes curriculares independentes, observados os pré-requisitos necessários e constantes no Quadro 3, Matriz Curricular (p. 27). A duração total mínima do curso é de dois anos e meio. Os componentes curriculares estão articulados em cinco semestres de forma a privilegiar a interdisciplinaridade e a contextualização, possibilitando avaliações conjuntas ou projetos integradores dentro do mesmo semestre. Todas as disciplinas que constam na Matriz Curricular são obrigatórias e ainda há a possibilidade de cursar uma disciplina optativa em outro curso.

Nesse contexto, a organização curricular do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria foi elaborada em semestres nos quais os conhecimentos estão agrupados a um conjunto de competências técnicas. A carga horária semestral está programada de forma a otimizar a execução do curso, respeitando a carga horária mínima de acordo com a legislação vigente.

A Matriz Curricular constitui-se de vinte e sete componentes curriculares que colaboram entre si na construção de competências concomitantes com outros componentes curriculares conforme Tabela 4 (p. 25), com carga horária total de 1.805 horas, incluindo-se a carga horária destinada ao Estágio Supervisionado (240h), ao Trabalho de Conclusão de Curso (160h/a) e às Atividades Complementares (50h) ou 2.168 horas-aula, considerando que a hora-aula tenha a duração de 50 (cinquenta) minutos.

O estágio supervisionado poderá ser realizado no decorrer do curso, a partir do segundo semestre, de maneira que seja possível ao estudante e ao estudante-trabalhador realizar a atividade durante o curso ou em período de férias, entre os semestres, conforme previsto no parágrafo 1 do Art. 9º da Resolução N° 10 – 2012/CS-IFB. Será criado um Manual de Estágio Supervisionado com o intuito de orientar sobre os procedimentos e documentos necessários para a concretização do estágio.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

A Portaria MEC nº 1.428 de 28 de dezembro de 2018 permite às instituições de ensino introduzir, na organização pedagógica e curricular de seus cursos superiores, a oferta de disciplinas na modalidade a distância. Da carga horária total do curso, 20% será ofertada na modalidade a distância.

As atividades complementares (50h), realizadas fora do ambiente de sala, permitirão ao estudante conhecer, reconhecer e vivenciar a realidade do mercado de trabalho, complementando o processo pedagógico. As atividades passíveis de aproveitamento como atividades complementares e a quantidade de horas estão previstas no Quadro 1:

Quadro 1: Atividades complementares

ATIVIDADE	CARGA HORÁRIA A SER APROVEITADA
Participação em eventos	até 20 horas
Cursos/disciplinas EaD do eixo tecnológico	até 40 horas
Disciplina optativa do eixo tecnológico	até 40 horas
Visitas técnicas com apresentação de relatório	até 20 horas

Além disso, serão incentivadas a realização de pesquisa e de extensão em áreas articuladas com a vocação do curso, que possibilitarão o acesso e a integração do estudante à cultura científica, o estímulo à inovação, a contribuição para a formação profissional, cidadã e crítica dos discentes e a integração e troca de saberes dos estudantes com a comunidade.

### 9.1 Núcleo de Formação que Estrutura o Curso

A estrutura curricular do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria está organizada em três núcleos, a saber:

- Núcleo comum (NC): unidades curriculares de caráter geral na área



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

tecnológica em que o curso está inserido, tais como Leitura e Produção de Textos, Inglês Instrumental, Espanhol Instrumental e Metodologia de Pesquisa.

- Núcleo específico (NE): unidades curriculares que servem de base, com o objetivo de assegurar o pleno conhecimento do discente a cerca das especificidades inerentes à formação tecnológica em hotelaria propiciando aos futuros hoteleiros maior trânsito entre as áreas e melhor compreensão de suas inter-relações.
- Núcleo complementar (NCp): formado pelas unidades curriculares que incluem o estágio supervisionado, tópicos especiais, a disciplina optativa e o trabalho de conclusão de curso.

A grade curricular está distribuída de acordo com o quadro abaixo:

Quadro 2: Distribuição de carga horária por núcleo

NÚCLEO	CARGA HORÁRIA TOTAL DE CADA NÚCLEO
Núcleo Comum (NC)	300 horas
Núcleo Específico (NE)	1.000 horas
Núcleo Complementar (NCp)	457 horas

## 9.2 Grade Curricular

O curso superior de tecnologia em hotelaria, pertencente ao eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, está com os semestres articulados e estruturados de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superior de Tecnologia (Brasil, 2016) e com a Classificação Brasileira de Ocupações (BRASIL, 2014a).

Cada semestre contempla um conjunto de competências e habilidades, visando à construção gradativa do perfil do profissional. A distribuição das bases tecnológicas e dos componentes curriculares nos semestres, ao longo do curso, segue uma sequência lógica de construção de conhecimentos dentro de cada um deles, o que visa garantir ao

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

estudante uma formação de excelência, conforme matriz curricular apresentada no Quadro 3.

Quadro 3: Matriz Curricular

	<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Requisitos</b>	<b>C H</b>	<b>H/A</b>	<b>AULAS SEMAN AIS</b>
<b>1º SEMESTRE</b>	INTH	INTRODUÇÃO À HOTELARIA	Não há	33, 3	40	2
	TURH	TURISMO E HOSPITALIDADE	Não há	33, 3	40	2
	ADMH	ADMINISTRAÇÃO HOTELEIRA	Não há	66, 6	80	4
	LPTE	LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS	Não há	66, 6	80	4
	INGI	INGLÊS INSTRUMENTAL I	Não há	66, 6	80	4
	PPRO	POSTURA PROFISSIONAL	Não há	33, 3	40	2
	LRHO	LAZER E RECREAÇÃO EM HOTELARIA	Não há	33, 3	40	2
	TOTAL			333	400	20

<b>2º SEMESTRE</b>	GORR	GESTÃO E OPERAÇÃO DE RECEPÇÃO E RESERVAS	Não há	66,6	80	4
	GOGO	GESTÃO E OPERAÇÃO DE GOVERNANÇA	Não há	66,6	80	4
	GOAB	GESTÃO E OPERAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS	Não há	66,6	80	4
	INII	INGLÊS INSTRUMENTAL II	INGI	66,6	80	4
	POEV	PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS EM HOTELARIA	Não há	66,6	80	4
	TOTAL			333	400	20

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

<b>3º SEMESTRE</b>	GPLH	GESTÃO DE PESSOAS E LIDERANÇA EM HOTELARIA	Não há	66,6	80	4
	ESPI	ESPAÑHOL INSTRUMENTAL	Não há	66,6	80	4
	MAHO	MARKETING APLICADO À HOTELARIA	Não há	66,6	80	4
	LAHO	LEGISLAÇÃO APLICADA À HOTELARIA	Não há	66,6	80	4
	CBPC	CONHECIMENTOS BÁSICOS DE PRÁTICA DE COZINHA	GOAB	33,3	40	2
	METP	METODOLOGIA DE PESQUISA	Não há	33,3	40	2
	TOTAL			333	400	20

<b>4º SEMESTRE</b>	EMPR	EMPREENDEDORISMO		66,6	80	4
	GQSH	GESTÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS HOTELEIROS		66,6	80	4
	HHOS	HOTELARIA HOSPITALAR		66,6	80	4
	GAMB	GESTÃO AMBIENTAL APLICADA À HOTELARIA		66,6	80	4
	SBRH	SERVIÇOS DE BAR E RESTAURANTE EM HOTELARIA		33,3	40	2
	TESP	TÓPICOS ESPECIAIS EM HOTELARIA		33,3	40	2
	TOTAL			333	400	20

<b>5º SEMESTRE</b>	ESTA	ESTÁGIO SUPERVISIONADO	INTH	240	288	-
	TCCH	TRABALHO DE	METP	133,3	160	-



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

		CONCLUSÃO DE CURSO				
	TOTAL			373,3	448	-

DISCIPLINA OPTATIVA (DOPT)	50	60
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	50	60
TOTAL PARCIAL	100	120
TOTAL FINAL	1.80 5,3	2.16 8

A disciplina optativa poderá ser cursada no próprio curso de Hotelaria ou em outros cursos ofertados pelo campus. Além desses componentes curriculares, a disciplina de Libras será oferecida como disciplina optativa aos alunos matriculados no curso superior de tecnologia em hotelaria.

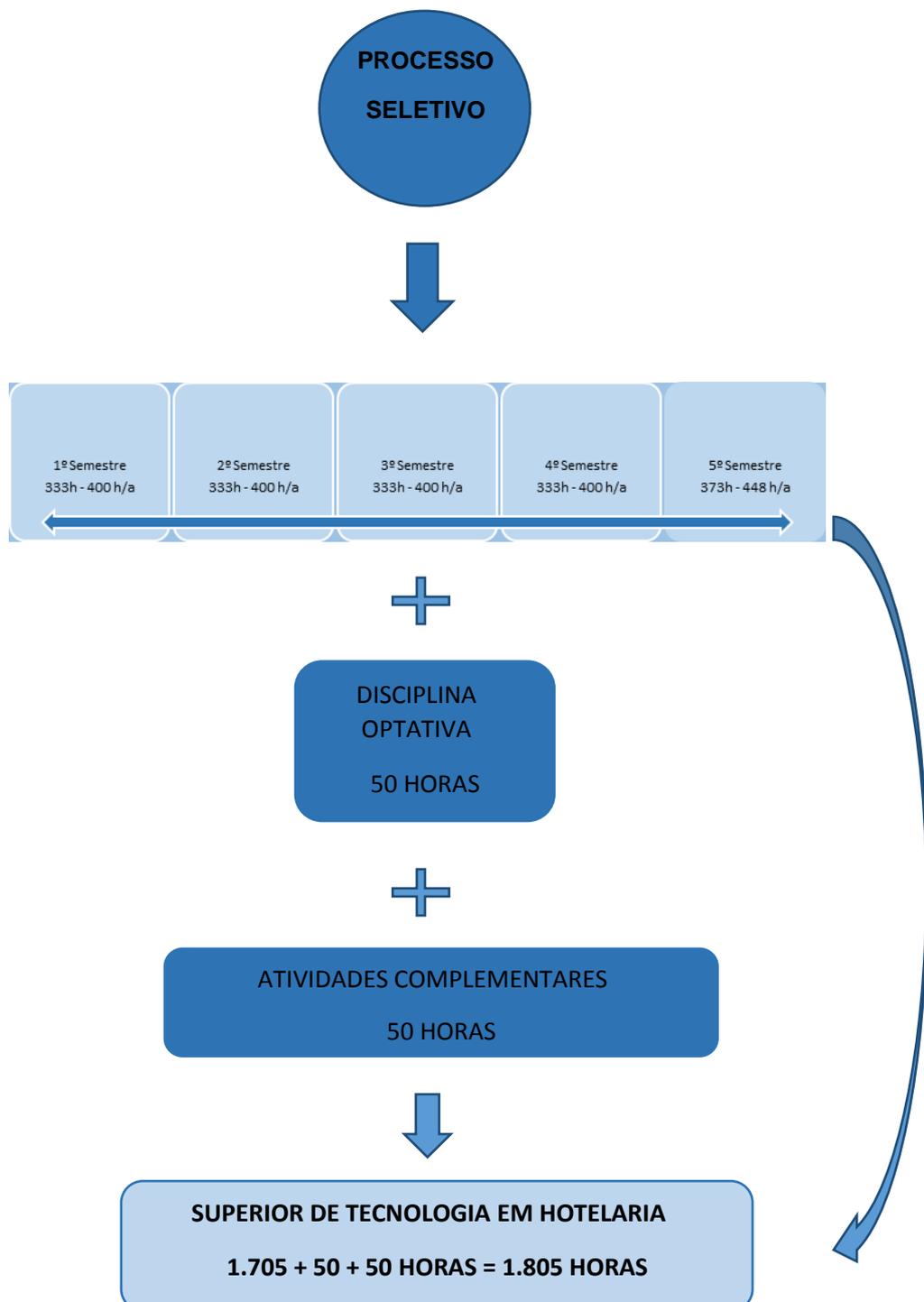
O Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes é componente obrigatório do curso, sendo inscrita no histórico escolar do estudante somente a sua situação regular com relação a essa obrigação, atestada pela sua efetiva participação ou, quando for o caso, dispensa oficial pelo Ministério da Educação, na forma estabelecida em regulamento, conforme estabelecido na legislação em vigor.



### 9.2.1 Fluxograma do Curso

O curso possui uma carga horária total de 1805 horas, ou 2168 horas-aula de 50 minutos, e está distribuído em quatro semestres letivos. A Figura 13 ilustra o itinerário formativo do curso.

Figura 13: Fluxograma do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### 9.2.2 Fluxo dos componentes curriculares

Com o objetivo de garantir a continuidade e o progresso do aluno no processo de ensino e aprendizagem de modo que não haja interrupções ou repetições de conteúdo o fluxo formativo proposto garante:

- Certificação de CAMAREIRA em hotelaria (CBO 5133-15) aos estudantes que concluírem os módulos I e II;

- Certificação de AGENTE DE RESERVAS E RECEPÇÃO em hotelaria (CBO 4221-20) aos estudantes que concluírem os módulos II e III.

- Certificação de GARÇOM em hotelaria (CBO 5134-05) aos estudantes que concluírem os módulos III e IV.

### 9.2.3 Estágio Supervisionado

O estágio supervisionado (240h) constitui-se em uma estratégia de ensino/aprendizagem cujo objetivo é proporcionar a prática dos temas abordados nos semestres, caracterizando-se por ser um instrumento de integração entre o ensino e o mercado de trabalho. O discente poderá iniciar o Estágio Supervisionado a partir do 2º semestre conforme Fluxograma do curso (p. 30).

O estágio deverá ser realizado em instituições idôneas cujas práticas estejam de acordo com os princípios pedagógicos embutidos no escopo do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFB, *Campus Riacho Fundo*. Hotéis, pousadas, motéis, *resorts*, albergues, parques aquáticos, restaurantes, bares, empresas de eventos, localizados preferencialmente na Região Administrativa Riacho Fundo I.

Os serviços de monitoria deverão ocorrer em horário não conflitante com os horários de aula do discente e tem como objetivos:

- a) atender, sob a supervisão de um professor-orientador, estudantes com dificuldades de aprendizado;



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- b) atender, sob a supervisão de um professor-orientador, estudantes com necessidades específicas;
- c) introduzir, complementar e aperfeiçoar, sob a supervisão de um professor-orientador ou técnico-orientador, as atividades inerentes à prática profissional.

Os monitores poderão atuar nas áreas de governança, recepção e reservas e laboratório de hotelaria do *Campus Riacho Fundo*.

A realização do estágio supervisionado se articula com o artigo 83 da Portaria 27/2016 CS-IFB e com as atividades da Coordenação de Estágio conforme o Regulamento de Estágio Supervisionado dos Cursos de Nível Médio Profissionalizante e de Graduação do Instituto Federal de Brasília (IFB, 2012).

Cabe ressaltar a importância do estágio supervisionado para complementar a formação acadêmica do aluno de maneira a prepará-lo para o mundo do trabalho. Assim, as cem horas destinadas ao estágio objetivam reforçar a formação acadêmica do estudante e, somente a partir de sua conclusão e aprovação pela Coordenação de Estágio, o aluno cumprirá esse componente curricular.

### 9.2.4 Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é componente curricular obrigatório do curso e deverá ser cumprido pelo aluno, conforme Portaria 27/2016 CS-IFB.

O Trabalho de Conclusão de Curso do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do *Campus Riacho Fundo* poderá ser a elaboração de Relatório de Estudo de Caso ou Artigo Científico ou Produto Técnico, que deverá ser desenvolvido sob a orientação de um Professor Orientador. A carga horária utilizada para as pesquisas e para a redação do TCC, bem como a carga horária destinada aos levantamentos de dados primários ou secundários e demais atividades destinadas a este fim será de 133,3 horas ou 160 horas-aula.

A componente curricular Metodologia de Pesquisa (40 horas-aula), conduzirá o discente ao Trabalho de Conclusão de Curso que poderá ter características processuais empírica, prática, metodológica ou teórica (Demo, 2000). Nesse contexto, o TCC pretende tornar o profissional capaz de usar a pesquisa como processo permanente de



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

renovação de suas competências e capaz de diagnosticar o cenário atual e propor alternativas para o cenário futuro:

[...] podemos, para fins de sistematização, distinguir quatro tipos de pesquisa:

- a. Pesquisa teórica
- b. Pesquisa metodológica
- c. Pesquisa empírica
- d. Pesquisa prática

Dito isto, é mister logo acrescentarmos que nenhum tipo de pesquisa é auto-suficiente. Na prática, mesclamos todas, acentuando mais este ou aquele tipo. (DEMO, 2000, p. 21)

1. Pesquisa teórica - pesquisa que é "dedicada a reconstruir teoria, conceitos, ideias, ideologias, polêmicas, tendo em vista, em termos imediatos, aprimorar fundamentos teóricos" (Demo, 2000, p. 20). Esse tipo de pesquisa é orientado no sentido de reconstruir teorias, quadros de referência, condições explicativas da realidade, polêmicas e discussões pertinentes.

2. Pesquisa metodológica - tipo de pesquisa voltada para a inquirição de métodos e procedimentos adotados como científicos. "Faz parte da pesquisa metodológica o estudo dos paradigmas, as crises da ciência, os métodos e as técnicas dominantes da produção científica" (Demo, 1994, p. 37).

3. Pesquisa empírica - É a pesquisa dedicada ao tratamento da "face empírica e fatural da realidade; produz e analisa dados, procedendo sempre pela via do controle empírico e fatural" (Demo, 2000, p. 21). A valorização desse tipo de pesquisa é pela "possibilidade que oferece de maior concretude às argumentações, por mais tênue que possa ser a base fatural.

4. Pesquisa prática - Trata-se da pesquisa "ligada à práxis, ou seja, à prática histórica em termos de conhecimento científico para fins explícitos de intervenção; não esconde a ideologia, mas sem perder o rigor metodológico". Alguns métodos qualitativos seguem esta direção, como por exemplo, pesquisa participante, pesquisa-ação, onde via de regra, o pesquisador faz a devolução dos dados à comunidade estudada para as possíveis intervenções (Demo, 2000, p. 22).

## **9.2.5 Aproveitamento de Estudos**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Poderá haver aproveitamento de estudos de componentes curriculares, previsto em calendário acadêmico, mediante requerimento. Os currículos poderão ter sido cursados em diferentes instituições credenciadas pelos sistemas federal, estadual e municipal de ensino.

A análise de equivalência entre matrizes curriculares será realizada por comissão indicada pela Coordenação do Curso e será constituída pela Coordenação Pedagógica do *Campus* e docentes das especialidades para analisar o histórico acadêmico e os planos de ensino entregues pelo aluno ou candidato ao ingresso no IFB pelo edital. Será considerada uma equivalência mínima de 75%, tanto na carga horária quanto nos conteúdos entre os componentes curriculares cursados e os do curso no IFB. Será utilizado o termo “aproveitamento de estudos”, sigla “AE” para registro, dispensando-se o registro das notas ou avaliações dos componentes.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## **10 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM**

A avaliação, parte integrante do processo de aprendizagem, será contínua, sistemática e cumulativa, tendo como objetivos o acompanhamento e a verificação de construção de conhecimentos trabalhados pela escola. A avaliação constitui-se como um processo permanente e contínuo, utilizando-se de instrumentos diversificados de análise do desempenho do aluno nas diferentes situações de aprendizagem, consideradas as competências propostas para cada uma delas.

A avaliação do processo de aprendizagem será processual, sistemática, integral, diagnóstica e formativa, envolvendo professores e alunos conforme regulamenta a Resolução 27-2016/CS-IFB. A avaliação deve buscar garantir conformidade entre processos, técnicas, instrumentos e conteúdos envolvidos em cada um dos componentes curriculares.

A aferição do rendimento acadêmico por conteúdo será feita de forma diversificada e tem como indicador de aprovação ou reprovação por meio de nota numérica de 0 a 10, sendo aprovado o aluno que obtiver a nota mínima 6 (seis).

Além do rendimento acadêmico, será apurada a assiduidade. Será exigida a frequência mínima de 75% do total de aulas letivas em cada componente curricular para aprovação do aluno, independentemente dos resultados obtidos nos demais instrumentos de avaliação aplicados ao longo do período letivo.

O docente, de cada componente curricular, deverá realizar e registrar no diário de classe, por semestre, o resultado de três avaliações, sendo, no mínimo dois instrumentos distintos, tais instrumentos podem ser efetuados de forma coletiva ou individual. Atendendo ao disposto no Art. 62 da Resolução 27/2016 CS-IFB, as estratégias de avaliação deverão ser diversificadas e utilizadas como meio de verificação que, combinadas com outros instrumentos, levem o aluno à reflexão, ao desenvolvimento da própria criatividade e ao hábito de pesquisar. O docente poderá utilizar diferentes formas e instrumentos de avaliação de acordo com a peculiaridade de cada processo educativo entre eles:

- I – Atividades individuais e em grupo;
- II – Pesquisa de campo, elaboração e execução de projetos;
- III – Produções escritas ou orais: individual ou em equipe; e



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

IV – Produção científica, artística ou cultural.

Fica a critério do docente a quantidade máxima de instrumentos de avaliação a serem utilizados, bem como a escolha dos mesmos.

O registro do rendimento acadêmico dos alunos compreenderá a apuração da assiduidade e a avaliação do aproveitamento em todos os componentes curriculares.

Aos alunos com Necessidades Educacionais Específicas poderão ser ofertadas adaptações aos instrumentos avaliativos e apoio necessário, previamente solicitados pelo aluno, inclusive tempo adicional para realização de provas, conforme as características da deficiência ou outra necessidade específica atendendo às especificações do parágrafo 2 do Art. 62 da Resolução 27/2016 CS-IFB.

### **10.1 Critérios e procedimentos de recuperação**

A resolução 27/2016 CS-IFB orienta que os professores poderão utilizar diversas estratégias de recuperação que, combinados com outros instrumentos, levem os alunos a reflexão, ao desenvolvimento de criatividade e ao hábito de pesquisa. Conforme a mesma resolução, o professor deverá prever em seu plano de curso a forma de recuperação da aprendizagem ao longo do período letivo.

Para fins de padronização, os critérios e procedimentos de recuperação, incluindo-se os procedimentos para recuperação paralela, serão definidos pelo colegiado de curso.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## **11 APROVEITAMENTO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS**

No curso superior de Tecnologia em Hotelaria não será concedido o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores do estudante.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## **12 EXPLICITAÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS A SEREM EXPEDIDOS**

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria tem como finalidade formar indivíduos profissionais e especialistas na área tecnológica visando à atualização, o aperfeiçoamento e à especialização de profissionais na área do ensino superior.

Este curso atende às demandas locais em conformidade com os fundamentos legais que orientam a educação brasileira e será oferecido aos estudantes que tenham concluído o Ensino Médio.

O IFB expedirá e registrará os diplomas com os respectivos históricos acadêmicos, de conformidade com o § 3º do art. 2º da Lei nº 11.892/2008, e emitirá certificados aos alunos concluintes, podendo expedir os históricos a qualquer momento em que o aluno solicitar.

O IFB conferirá diploma ao aluno que concluir, com aproveitamento, todos os componentes curriculares da matriz do curso, inclusive o Estágio Supervisionado e o TCC e conferirá diploma de Tecnólogo em Hotelaria.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### **13 AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**

O Projeto Pedagógico do Curso será avaliado após a conclusão da primeira turma. As possíveis alterações deverão ser aprovadas no Colegiado de Curso e enviadas à Pró-Reitoria de Ensino para análise quanto ao mérito e possível encaminhamento ao Conselho Superior.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## 14 ACOMPANHAMENTO DOS EGRESSOS

Uma comissão do IFB, composta por docentes da área e Coordenação de Estágio, irá acompanhar as ações de avaliação sobre o ingresso do aluno no mercado, sobre sua inserção em empresas parceiras desse setor. Atividades de extensão conduzidas no âmbito do IFB são uma oportunidade de manutenção do contato entre o instituto e os egressos. Durante o ano letivo, serão realizadas palestras, concursos e atividades abertas ao público em geral para aproximar os egressos da instituição. Essa instância de troca de experiências permite aos egressos vivenciar momentos onde poderão se reciclar e compartilhar seu conhecimento com os docentes, e profissionais da área.

Outra forma de acompanhamento será feita por meio do monitoramento dos egressos inseridos nas empresas parceiras do IFB, nas quais os estudantes poderão iniciar seu estágio supervisionado e posteriormente atuar em atividades profissionais ligadas à área da hotelaria.

Ante o exposto, a implementação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, com a anuência da gestão do CRFI, vem ao encontro do que dispõe a Lei nº 11.892/08, que em suas finalidades e características, entre outras, cita no art. 6º, inciso III: “promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão”. Nessa perspectiva, cita-se ainda a formação de tecnólogos/atores sociais para ingresso no mundo do trabalho, além de colaborar no alcance do Termo de Acordos e Metas [TAM] do IFB para com a União e a nação brasileira.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. 3ª Edição. Brasília: MEC, 2016.

BRASIL. Ministério de Estado Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupação: CBO-2010**. 3ª ed. Brasília: TEM, SPPE, 2010.

BRASIL. Presidência da República. **DECRETO Nº 5.154**, DE 23 DE JULHO DE 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 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. Brasília, 2004

BRASIL. Presidência da República. **DECRETO Nº 5.626**, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília, 2005.

BRASIL. Presidência da República. **DECRETO Nº 5626**, de 22 DE DEZEMBRO DE 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília, 2005.

BRASIL. Presidência da República. **Lei Nº 11.741**, DE 16 DE JULHO DE 2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Brasília, 2008.

BRASIL. Presidência da República. **LEI Nº 11.892**, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Brasília, 2008.

BRASIL. Presidência da República. **LEI Nº 9.394**, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, 1996.

CNE. Conselho Nacional de Educação. **RESOLUÇÃO CNE Nº 3**, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília, 2002.

CNE. Conselho Nacional de Educação. **RESOLUÇÃO CNE Nº 3**, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília, 2002.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

CODEPLAN - COMPANHIA DE PLANEJAMENTO DO DISTRITO FEDERAL. **Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios: Riacho Fundo – PDAD 2018**. Brasília, 2019. Disponível em:

[http://www.codeplan.df.gov.br/wp-content/uploads/2019/03/PDAD\\_DF-Grupo-de-Renda-compactado.pdf](http://www.codeplan.df.gov.br/wp-content/uploads/2019/03/PDAD_DF-Grupo-de-Renda-compactado.pdf) . Acesso em 13.04.2019.

CONAES. PARECER Nº 4, de 17 de junho de 2010. Sobre o Nucleo Docente Estruturante. Brasília, 2010.

DEMO, Pedro. **Metodologia do Conhecimento Científico**. São Paulo: Atlas, 2000.

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. **Administração Regional do Riacho Fundo**.

Disponível em:<<http://www.riachofundo.df.gov.br/sobre-a-secretaria/a-secretaria.html#>> Acesso em: 07 mai. 2016.

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. **Portal o governo de Brasília**. Disponível em: <<http://www.df.gov.br/>> . Acesso em: 27 abr. 2015.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Indicadores**

**IBGE**: contas nacionais trimestrais, 2015. Disponível em:

<[ftp://ftp.ibge.gov.br/Contas\\_](ftp://ftp.ibge.gov.br/Contas_)

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Senso**

**Demográfico 2010**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/>

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO**

**Nº 008-2012/CS** – IFB. Aprova o Projeto Pedagógico Institucional - PPI do Instituto Federal de Brasília. Brasília, 2012a.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO**

**Nº 12-2012/CS–IFB**. Aprova o Regimento Geral do Instituto Federal de Brasília – IFB. Brasília, 2012b.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO**

**Nº 028-2012/CS - IFB**. Regulamenta os Procedimentos Administrativos e a Organização Didático Pedagógica dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Brasília - IFB. Brasília, 2012c.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO**

**Nº 27/2016/ CS– IFB**. Aprova alterações no Regulamento dos Procedimentos Administrativos e da Organização Didático Pedagógica dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Brasília – IFB. Brasília, 2016.

IFB. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE

BRASÍLIA. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2014 a 2018**. Brasília, 2014.

Disponível em:

[http://www.ifb.edu.br/attachments/article/3933/Plano\\_de\\_Desenvolvimento\\_Institucional\\_2014\\_2018\\_IFB.pdf](http://www.ifb.edu.br/attachments/article/3933/Plano_de_Desenvolvimento_Institucional_2014_2018_IFB.pdf). Acesso em: 28 Jun. 2016.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO Nº 10/2012 CS – IFB**. Aprova o Regulamento de Estágio Supervisionado dos cursos de nível médio profissional e de graduação do Instituto Federal de Brasília. Brasília, 2012.

IFB. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA. **Missão, Visão e Valores**. Out. 2015. Disponível em: <http://www.ifb.edu.br/index.php/institucional/missao>. Acesso em: 04 abr. 2016.

MEC. **PORTARIA Nº 4.059**, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2004. Regulamenta modalidade semipresencial. Brasília, 2004.

MEC. **PORTARIA Nº 413**, de 11 DE MAIO DE 2016. Aprova, em extrato, o Catálogo Nacional de cursos Superiores de Tecnologia. Brasília, 2016.

Nacionais/Contas\_Nacionais\_Trimestrais/Fasciculo\_Indicadores\_IBGE/pib-vol-val\_201504caderno.pdf. Acesso em: 05 abr. 2016.

populacao/censo2010/default.shtm. Acesso em: 12 mai. 2014.

Socioecon%C3%B4micas/PDAD/2013/RiachoFundo.pdf. Acesso em: 01. Abr. 2016.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## APÊNDICE A: Ementas

### Introdução à Hotelaria

**Carga horária: 40 horas aula**

#### **Habilidades**

Compreender a evolução e contexto histórico do desenvolvimento da Hospitalidade no Brasil e no Mundo. Identificar e relacionar as diferentes formas de exploração e os diferentes tipos de Meios de Hospedagem. Classificar os diferentes tipos de Meios de Hospedagem. Compreender a hierarquia, os cargos e as funções na Hotelaria. Refletir sobre as tendências e inovações para a mercado hoteleiro nos próximos anos.

#### **Bases tecnológicas**

Contextualização e Evolução Histórica da Hospitalidade no Mundo e no Brasil. Formas de Administração de Meios de Hospedagem. Conceitos e Tipologia de Meios de Hospedagem. Tipos de Produto Hoteleiro. Classificação dos Meios de Hospedagem. Organograma geral, cargos e funções em meios de hospedagem. Tendências e inovações do mercado hoteleiro.

#### **Bibliografia básica**

ALDRIGUI, M. **Meios de Hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2007.

ISMAIL, A. **Hospedagem: Front-Office e Governança**. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004.

WALKER, J. **Introdução à Hospitalidade**. Barueri, SP: Manole, 2001.

#### **Bibliografia complementar**

ANDRADE, N. **Hotel: Planejamento e Projeto**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2004.

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006.

TRIGO, L. G. G. **Viagem na memória: guia histórico das viagens e do turismo no Brasil**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2002.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## Turismo e Hospitalidade

**Carga horária:** 40 horas aula

### Habilidades

Contextualizar e conceituar o Turismo e a Hospitalidade para entender e saber explicar a forma como evoluíram e se estabeleceram como atividade humana e campo de estudo. Caracterizar e definir a função do Produto Turístico e do Produto Hospitalidade para atender e saber como satisfazer algumas necessidades humanas. Identificar os Serviços Turísticos e de Hospitalidade para estabelecer correlações entre sua oferta e sua demanda e saber como organizá-los numa estrutura de mercado. Considerar a inter-relação entre os Serviços Turísticos e de Hospitalidade para atender as expectativas dos clientes internos, externos e fornecedores, para estabelecer padrões de qualidade e de desempenho e saber como manter o nível de competitividade desejado. Entender os aspectos econossocioambientais e político-institucionais do Turismo e da Hospitalidade para avaliar tendências que afetam o mercado e saber como produzir inovação e resultado com visão crítica e postura ética.

### Bases tecnológicas

Turismo e Hospitalidade: conceituação, caracterização e classificação. Aspectos econossocioambientais e político-institucionais. Dimensões, contextos e estruturas. Qualificação, prestação dos serviços e códigos de ética. Tendências do mercado nacional e internacional.

### Bibliografia básica

LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em Busca da Hospitalidade:** perspectivas para um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2004.  
LOHMANN, G.; PANOSSO NETTO, A. **Teoria do Turismo:** conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.  
LOKWOOD, A.; MEDLIK, S. **Tourism and Hospitality in the 21st century.** Oxford: Butterworth-Heinemann, 2001.

### Bibliografia complementar

BUENO, M.L.; CAMARGO, L.O.L. **Cultura e Consumo:** estilos de vida na contemporaneidade. São Paulo: SENAC-SP, 2008.  
MONTANDON, A. **O Livro da Hospitalidade:** acolhida do estrangeiro na história e na cultura. São Paulo: Ed. SENAC-SP, 2011.  
OMT, Organização Mundial do Turismo. **Introdução ao Turismo.** São Paulo: Roca, 2001.  
PANOSSO NETTO, A.; TRIGO, L.G.G. **Turismo na América Latina:** casos de sucesso. Assis: Triunfo Gráfica e Editora, 2016.  
SILVA, C.S. **Hospitalidade no Gerenciamento de Atendimento ao Cliente.** São Paulo: Laços, 2013.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**Administração Hoteleira**

**Carga horária: 80 horas aula**

**Habilidades**

Conhecer os conceitos da administração e saber aplica-los na gestão hoteleira. Entender a evolução do pensamento e da Teoria Administrativa. Compreender a relevância do conhecimento administrativo para as organizações hoteleiras. Realizar os processos administrativos de forma eficiente nos meios de hospedagem. Conhecer as diferentes estruturas organizacionais e as funções administrativas aplicadas à hotelaria. Aplicar diferentes técnicas, ferramentas e estratégias na administração de meios de hospedagem.

**Bases tecnológicas**

Conceito e finalidade da administração. Evolução do Pensamento e da Teoria Administrativa. Processos administrativos: planejamento, organização, liderança e controle em meios de hospedagem. Estruturas organizacionais e funções administrativas aplicadas à hotelaria. Perspectivas da administração na sociedade contemporânea. Técnicas, ferramentas e estratégias administrativas.

**Bibliografia básica**

CASTELLI, Geraldo. **Gestão Hoteleira**. 4ª edição. São Paulo: Saraiva, 2016.  
COSTA, Rodrigues. **Introdução à gestão hoteleira**. Lisboa: Lidel, 2008.  
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Introdução à administração**. São Paulo: Atlas SA, 2000.

**Bibliografia complementar**

DUARTE, Vládir Vieira. **Administração de sistemas hoteleiros**. São Paulo: Senac, 1996.  
DE LA TORRE, Francisco. **Administração hoteleira: departamentos**. São Paulo: Roca, v. 2, 2001.  
CÂNDIDO, Índio. **Controles em hotelaria**. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

**Visita técnica:** Empresas hoteleiras



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## Leitura e Produção de Textos

**Carga horária: 80 horas aula**

### Habilidades

Saber escolher o que é mais produtivo e menos produtivo no ato da leitura. Ser capaz de ler, analisar e escrever textos de diversos gêneros. Compreender o texto discurso/intertextos e interdiscursos. Ser capaz de apresentar, argumentar e persuadir. Aplicar questões semântico/pragmáticas aos textos da área técnica e a outros gêneros textuais: pressuposição, implicatura, inferência, atos de linguagem, atos de fala. Compreender o uso da linguagem em diferentes contextos e com diferentes interesses significativos. Conhecer a construção dos sujeitos sociais na e pela linguagem. Conhecer a variação linguística e norma padrão. Compreender o texto, discurso e gramaticalidade. Aplicar questões gramaticais ao estudo do texto.

### Bases tecnológicas

Leitura e escrita. Texto verbal e não verbal. Relações entre texto e discurso/intertextos e interdiscursos. Gêneros do discurso. Principais gêneros do discurso nos domínios do turismo e da hotelaria. Competência leitora e habilidades de leitura. A inferência, a dedução e a conclusão. A contextualização e a compreensão de um texto da área técnica e de outras áreas do conhecimento. A comparação entre textos de diferentes gêneros, sobretudo os da área técnica.

### Bibliografia básica

BOCHINI, Maria Otília; ASSUMPCÃO, Maria Elena Ortiz. **Para escrever bem**. São Paulo: Manole, 2006.  
TOMPAKOW Roland; WEIL, Pierre. **O corpo fala**. São Paulo: Vozes, 2006.  
CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Texto e interação**: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos. 2. ed. São Paulo: Atual, 2005.

### Bibliografia complementar

CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Gramática reflexiva**: texto, semântica e interação. São Paulo: Atual, 1999.  
CEGALLA, Domingos Pascoal. **Novíssima gramática da Língua Portuguesa**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2009.  
FIORIN, José Luiz e SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto**: leitura e redação. São Paulo: Ática, 1990.  
KOCH, Ingedore Vilaça; ELIAS, Vanda. **Ler e compreender**. Os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2006.  
KOCH, Ingedore Vilaça; ELIAS, Vanda. **Ler e compreender**. O texto e a construção dos sentidos. São Paulo: Contexto, 2006.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## Inglês Instrumental I

**Carga horária: 80 horas aula**

### Habilidades

Ler e compreender textos acadêmicos autênticos em língua inglesa. Compreender formulações em textos acadêmicos autênticos. Resumir textos de gêneros acadêmicos. Selecionar informações em textos autênticos. Distinguir variados gêneros de textos.

### Bases tecnológicas

Tipos e gêneros de textos acadêmicos. Estratégias de leitura e compreensão do texto acadêmico escrito. Prática de leitura crítica de textos acadêmicos.

### Bibliografia básica

HUTCHINSON, T. & WATERS, A. **English for specific purposes**. Cambridge: Cambridge University Press, 1987.  
BARBOSA, Lucia C. et al. **Introdução à leitura em Inglês**. Rio de Janeiro: UGF, 2003.  
DIAS, Reinildes. **Reading critically in English**. Belo Horizonte: UFMG, 1996.

### Bibliografia complementar

FIGUEIREDO, C.A. **O Ensino da Leitura em Inglês** – uma proposta a partir do desenvolvimento de estratégias de leitura e da percepção da organização textual. Dissertação de Mestrado. PUC, SP, 1984.  
**Longman Dictionary of Contemporary English**. London: Longman, Pearson Education Limited.  
SWALES, J.M. **Genre Analysis: English in academic and research setting**. Cambridge: Cambridge University Press, 1999.  
AMORIM, J.O. & SZABÓ, A. **LONGMAN Gramática Escolar da Língua Inglesa: com exercícios e resposta**. São Paulo: Longman, 2004.

Obs: Outros textos poderão ser disponibilizados pelo/a professor/a ao longo da disciplina.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**Postura Profissional**

**Carga horária: 40 horas aula**

**Habilidades**

Aplicar em sala de aula o aprendizado da postura comportamental profissional. Conhecer o mercado de trabalho, local, regional, nacional e internacional. Entender a relevância do Marketing Pessoal atrelado à imagem da empresa. Saber relacionar-se em equipe e respeitar diferentes posicionamentos e hierarquias.

**Bases tecnológicas**

O mundo do trabalho e o mercado de trabalho hoteleiro. Tendências das exigências do mercado de trabalho. Postura profissional e cultura organizacional. Tradições culturais, sociais e políticas no panorama brasileiro e internacional. Marketing Pessoal. Responsabilidade do profissional para com a imagem da empresa. Código visual na profissão. Hierarquias, cargos e funções. Uniformes. Apresentação pessoal. Relações interpessoais na perspectiva da coletividade dos empreendimentos hoteleiros.

**Bibliografia básica**

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 4ª edição. São Paulo: Saraiva, 2016.  
LARA, Simone B. **Marketing e Vendas na Hotelaria**, São Paulo: Futura, 2001.  
PETROCCHI, Mário. **Hotelaria Planejamento e Gestão**. São Paulo: Futura, 2002.

**Bibliografia complementar**

DEL PRETTE, A.; DEL PRETTE, Z. A. P. **Psicologia das relações interpessoais e habilidades sociais: vivências para o trabalho em grupo**. Petrópolis: Vozes, 2008.  
HSIEH, Ernesto. **Pousada: entre o sonho e a realidade**. São Paulo: Manole, 2006.  
PROSERPIO, Renata. **O avanço das redes hoteleiras internacionais no Brasil**. São Paulo: Aleph, 2007.

**Visita técnica:** Empresas hoteleiras



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**Lazer e Recreação em Hotelaria**

**Carga horária: 40 horas aula**

**Habilidades**

Conhecer os principais conceitos da área do lazer e da recreação. Aplicar atividades lúdicas e dinâmicas no segmento hoteleiro. Identificar e adaptar atividades recreativas para diferentes tipos de públicos e empreendimentos hoteleiros. Compreender a relevância da criatividade e tematização nas atividades recreativas.

**Bases tecnológicas**

Conceitos e tipologia em lazer e recreação. Teorias, técnicas e práticas da recreação. Vivências lúdicas e atividades recreativas. Tipos de públicos. Atividades recreativas específicas para cada segmento hoteleiro. Criatividade e tematização. Lazer e recreação em meios de hospedagem extra hoteleiros.

**Bibliografia básica**

BOULLÓN, Roberto C. **Atividades turísticas e recreativas: o homem como protagonista**. Tradução de Maria Elena Ortega Ortiz Assumpcao. Bauru, SP: EDUSC, 2004.  
MARCELINO, Nelson Carvalho. **Como fazer projetos de lazer**. São Paulo: Papirus, 2007.  
NEGRINI, Airton; BRADACZ, Luciane; CARVALHO, Gedoz de. **Recreação na Hotelaria**. Caxias do Sul: EDUCS, 2008.

**Bibliografia complementar**

DUMAZEDIER, Joffre. **Sociologia empírica do lazer**. tradução de Silvia Mazza, J. Guinsburg. 3. ed. [S.l.]: SESC-SP, 2008.  
MARCELINO, Nelson Carvalho. **Repertório de atividades de recreação e lazer**. São Paulo: Papirus, 2002.  
MIAN, Robson. **Turismo: atividades para recreação e lazer**. São Paulo: Texto novo, 2004.

**Visita técnica:** Empresas hoteleiras



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## Gestão e Operação de Recepção e Reservas

**Carga horária: 80 horas aula**

### **Habilidades**

Possibilitar o conhecimento de técnicas de prestação de serviços ao hóspede. Conhecer diferentes conceitos, técnicas e procedimentos fundamentais do setor de recepção e reservas em meios de hospedagem. Compreender aspectos e procedimentos técnicos relacionados à entrada, permanência e saída do hóspede. Conhecer e aplicar terminologias técnicas específicas da área de Hotelaria. Conhecer aspectos da gestão hoteleira aplicada aos setores de recepção e reservas. Aplicar técnicas de segurança e resolução de problemas em casos adversos nos meios de hospedagem.

### **Bases tecnológicas**

Organograma, cargos e funções nos setores de reservas e recepção. Telefonia. Ciclo de Reservas. Operações do Setor de Reservas. Cronologia da Chegada. Saída e Relatórios de Caixa. Operações do Setor de Recepção. Termos Técnicos em Hotelaria. Sistemas informatizados de gestão hoteleira. Gestão de reservas e previsão de ocupação. Resolução de Problemas em Hotelaria. Segurança e prevenção de perdas.

### **Bibliografia básica**

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 4ª edição. São Paulo: Saraiva, 2016.  
ISMAIL, A. **Hospedagem: Front-office e Governança**. São Paulo: Cengage Learning, 2004.  
YANES, A. F. **Meios de Hospedagem**. São José dos Campos, SP: Editora Érica, 2014.

### **Bibliografia complementar**

COIMBRA, R. **Assassinatos na Hotelaria: ou como perder seu hóspede em oito capítulos**. Salvador, BA: Casa da qualidade, 2001.  
DUARTE, Wladir Vieira. **Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos**. São Paulo: SENAC, 1996.  
RODRIGUES, W. **Cases em Hotelaria: como superar os obstáculos no dia a dia de um hotel**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Rio de Janeiro, 2016.  
O'CONNOR, Peter. **Distribuição de informação eletrônica em turismo e hotelaria**. Porto Alegre: Bookman, 2001.  
WALKER, J. **Introdução à Hospitalidade**. Barueri, SP: Manole, 2001.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**Gestão e Operação de Governança**

**Carga horária: 80 horas aula**

**Habilidades**

Conhecer o departamento de governança. Dominar processos de gestão do departamento, nos diferentes setores do departamento. Saber administrar diferentes relatórios do departamento. Aplicar fluxogramas em seus respectivos departamentos. Ter noções básicas de decoração e manutenção. Gerenciar a permanente higiene e segurança no trabalho em todas as áreas do departamento;

**Bases tecnológicas**

Conceitos, abrangência e funções da área de Governança. Organograma do setor. Perfil do cargo e suas atribuições e responsabilidades do departamento. Gerenciamento de serviços de governança, serviços gerais, rouparia e manutenção. Lavanderia e rouparia. Armazenagem, fluxo e estocagem em governança. Monitoramento dos serviços nos andares. Relatórios diários, gerenciais e departamentais. Estruturas físicas e fluxogramas de trabalho. Sistema Informatizado de Governança. Manutenção e Decoração nos meios de hospedagem.

**Bibliografia básica**

CÂNDIDO, I. **Governança em Hotelaria**. Caxias do Sul: Educus, 2003.  
CÂNDIDO, I. **Lavanderia Hoteleira: técnicas e operações**. Caxias do Sul: Educus, 2003.  
OLIVEIRA, G.B. **Camareira: mercado profissional, ambiente de trabalho, rotina de serviços**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2016.

**Bibliografia complementar**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15047: 2004.  
**Turismo – Camareira ou arrumador** - Competência de pessoal. Brasil, 2004.  
CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006.  
\_\_\_\_\_. **Excelência em hotelaria: uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1994.  
CÂNDIDO, I.; VIEIRA, E.V. **Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços**. Caxias do Sul: Educus, 2003.  
COIMBRA, R. **Assassinatos na Hotelaria: ou como perder seu hóspede em oito capítulos**. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.  
DAVIES, C.A. **Cargos em Hotelaria**. Caxias do Sul: Educus, 2004.  
DAVIES, C.A. **Manual de Hospedagem: simplificando ações na hotelaria**. Caxias do Sul: Educus, 2006.  
LAMPRECH, James; RICCI, Renato. **Padronizando o sistema de qualidade na hotelaria mundial**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1997.  
MARTIN, Robert J. **Governança: administração e operação de hotéis**. São Paulo: Roca, 2004.  
MANUAL DE CONDUTA HOTELEIRA. **Competitividade dos Pequenos Meios de Hospedagem**. CET/UnB, 2008.  
PETROCCHI, Mário. **Hotelaria: planejamento e gestão**. 2ª edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.  
VIEIRA, E.V. **Camareira de Hotel**. Canoas: Ulbra, 2003.

**Visita técnica:** Empresas hoteleiras



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**Gestão e Operação de Alimentos e Bebidas**

**Carga horária: 80 horas aula**

**Habilidades**

Conhecer o contexto e organização dos serviços em Alimentos e Bebidas. Reconhecer os usos e os tipos de equipamentos e utensílios de restaurante. Identificar as vestimentas adequadas para cada função de trabalho em Alimentos e Bebidas. Reconhecer as atribuições da gerência de Alimentos e Bebidas. Organizar o plano de trabalho e os procedimentos de serviços. Supervisionar as operações. Realizar o inventário e controle periódico dos insumos. Identificar a composição e o funcionamento do restaurante. Identificar as principais técnicas de elaboração de cardápios. Conhecer e aplicar técnicas de controle de custos e rendimentos em bares e restaurantes. Aplicar índices operacionais de desempenho. Elaborar fichas técnicas de produtos. Estabelecer e fixar preços de produtos.

**Bases tecnológicas**

Caracterização dos serviços em Alimentos e Bebidas. Tipologia de restaurantes. Organograma funcional na restauração. Rotinas de trabalho, atribuições e responsabilidades. Supervisão em Alimentos e Bebidas. Compras, armazenamento e estocagem. Controle e monitoramento de estoque. Engenharia de cardápios. Índices Operacionais de Desempenho. Custo de mercadoria vendida (CMV), custo de mão de obra, *Prime Cost*, *Couvert* médio, rotatividade de assentos e giro de estoque. Ficha Técnica de produtos. Política e fixação de preços de produtos.

**Bibliografia básica**

RICCETTO, L. N. **A&B de AaZ**: entendendo o setor de Alimentos e Bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013.  
ELEUTÉRIO, H. **Serviços de Alimentos e Bebidas**. São Paulo: Érica, 2014  
DAVIES, C.A. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul: Educus, 2006.

**Bibliografia complementar**

CÂNDIDO, Í. **Cargos em Hotelaria**. Caxias do Sul: Educus, 2005.  
CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 4ª edição. São Paulo: Saraiva, 2016.  
ELEUTÉRIO, H. **Fundamentos da Gastronomia**. São Paulo: Érica, 2014  
WALKER, J. **Introdução à Hospitalidade**. Barueri, SP: Manole, 2001.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## Inglês Instrumental II

**Carga horária: 80 horas aula**

### **Habilidades**

Desenvolver expressões orais e escritas relacionadas ao dia a dia da hotelaria. Ler, compreender e produzir textos formais. Compreender estruturas gramaticais. Utilizar o vocabulário técnico do Turismo e da Hotelaria associado ao idioma de língua inglesa. Expressar-se oralmente em situações profissionais voltadas para a área de Turismo e a Hotelaria.

### **Bases tecnológicas**

Desenvolvimento das habilidades e estratégias de leitura e de compreensão oral na área do Turismo e da Hotelaria. Leitura, audição e interpretação de textos com maior complexidade lexical e estrutural em língua inglesa, relacionados às áreas do Turismo e da Hotelaria. Revisão das estruturas em nível intermediário da língua inglesa aplicada aos textos. Informações sobre viagens e hospedagem. Comunicação profissional.

### **Bibliografia básica**

CRUZ, Décio Torres. **Inglês para Turismo e Hotelaria**. São Paulo, SP: DISAL, 2005.

HARDING, Keith. **Going International: English for tourism**. Upper Intermediate. Oxford: Oxford University Press, 2003

WOOD, Neil. **Tourism and Catering**. Oxford: Oxford University Press, 2003.

### **Bibliografia complementar**

GREBEL, Rosemary; POGRUND, Phyllis. **Make your mark in Food Service**. McGraw-Hill. 2000

STOOT, T; BUKINGHAM, A. **At your service: tourism for the travel and tourist industry**. Oxford: Oxford University Press, 1995.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## Planejamento e Organização de Eventos em Hotelaria

**Carga horária: 80 horas aula**

### Habilidades

Conhecer o segmento de eventos na hotelaria. Entender o papel estratégico da realização de eventos nos meios de hospedagem. Compreender os tipos e fases de eventos e suas particularidades. Desenvolver boa comunicação e habilidade para lidar com pessoas. Desenvolver habilidades de negociação, organização, tomada de decisões e liderança. Conhecer e aplicar as regras de cerimonial e protocolo nos eventos. Elaborar documentos técnicos.

### Bases tecnológicas

Introdução à produção de eventos em meios de hospedagem. Classificação dos eventos.

Fases dos eventos: planejamento, organização, execução e avaliação. Estudo de viabilidade dos eventos na hotelaria. Marketing de eventos: estratégias de divulgação e comercialização. Cerimoniais e protocolos de eventos. Modelos de documentos.

### Bibliografia básica

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Gestão Estratégica de Eventos: teoria, prática, casos, atividades.** São Paulo: Cengage Learning, 2011.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos-Teoria e Prática.** Cengage Learning Editores, 2003.

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos.** ampl. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

### Bibliografia complementar

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Gestão Estratégica de Eventos: teoria, prática, casos, atividades.** São Paulo: Cengage Learning, 2011.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos-Teoria e Prática.** Cengage Learning Editores, 2003.

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos.** ampl. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira.** 4ª edição. São Paulo: Saraiva, 2016.

CÂNDIDO, Índio. **Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos.** Caxias do Sul: EDUCS, 2002

NAKANE, Andréa M.; VIEIRA, FCG; FURTADO, S. M. **Turismo, hotelaria e**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**eventos: a arte e a técnica profissional do setor. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2013.**

**Visita técnica: Empresas hoteleiras**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**Gestão de Pessoas e Liderança em Hotelaria**

**Carga horária: 80 horas aula**

**Habilidades**

Conhecer a evolução, os desafios e as diferentes perspectivas da Gestão de Pessoas nas organizações. Compreender a importância da Gestão de Pessoas nas organizações hoteleiras. Desempenhar as práticas de Gestão de Pessoas nos meios de hospedagem. Trabalhar em equipe e administrar conflitos no ambiente profissional. Conhecer os diferentes tipos de liderança e as competências necessárias para sua prática.

**Bases tecnológicas**

Evolução, desafios e perspectivas em Gestão de Pessoas. Práticas da Gestão de Pessoas: processo de recrutamento, seleção, socialização/integração, treinamento, avaliação de desempenho e planos de recompensas. Relações interpessoais, administração de conflitos e motivação. Tipos de liderança, atributos, competências e inteligência emocional.

**Bibliografia básica**

BOHLANDER, G.; SNELL, S.; SHERMAN, A. **Administração de Recursos Humanos**, São Paulo: Thomson, 2003.

WESTIN, Felipe V. **Manual de gestão de pessoas e equipes: Operações**. São Paulo: Gente, 2002.

SILVA, Anielson Barbosa. **Como os gerentes aprendem**. São Paulo: Saraiva, 2009.

MINTZBERG, Henry. **Managing: desvendando o dia a dia da gestão**. Bookman Editora, 2014.

**Bibliografia complementar**

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 4ª edição. São Paulo: Saraiva, 2016.

DIAS, R.; M. A. PIMENTA. **Gestão de Hotelaria e Turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall.

**Visita técnica:** Empresas hoteleiras



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## Espanhol Instrumental

**Carga horária: 80 horas aula**

### Habilidades

Reconhecer e respeitar as diferenças socioculturais do nativo em língua espanhola. Servir, receber e atender as necessidades dos clientes. Desempenhar em língua espanhola os procedimentos e as rotinas operacionais básicas dos meios de hospedagem. Solicitar dados para realizar procedimentos de recepção e reserva. Reconhecer e preencher documentos básicos. Informar sobre serviços e instalações. Descrever, oferecer e recomendar pratos e bebidas. Recomendar passeios e atividades turísticas. Indicar a localização de estabelecimentos.

### Bases tecnológicas

Alfabeto e numerais. Cumprimentos e despedidas. Nacionalidade. Dias da semana e meses do ano. As horas. Direções e trânsito. Estabelecimentos comerciais. Tipos de hospedagem. Comidas e bebidas. Presente do indicativo. Imperativo. Condicional. Pronome pessoal. Registro e o uso de tú/usted/vos. Adjetivos. Plural. Pronomes interrogativos. Artigo definido e indefinido. Falsos cognatos. As regiões brasileiras e suas especificidades gastronômicas. Vocabulário técnico básico referente à área da hotelaria. Conhecimento sociocultural dos países de língua espanhola.

### Bibliografia básica

GUIMARÃES, RENATA MOURÃO. **¿Puedo ayudarle?** Brasília: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. 2013.

RUBIO, BRÁULIO ALEXANDRE. **Espanhol para governança hoteleira.** São Paulo: Senac, 2012.

ZIPMAN, SUSANA. **Espanhol para hotelaria.** Barueri, SP: Disal, 2013.

### Bibliografia complementar

MORENO, CONCHA GARCÍA; TUTS, MARTINA. **El español en el hotel.** Madrid: SGEL, 2007.

MILANI, ESTHER MARIA. **Gramática de espanhol para brasileiros.** São Paulo: Saraiva, 2000.

WILDNER, ANA KACIARA. **Espanhol para o turismo.** Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014.

DÍAZ Y GARCÍA-TALavera. MIGUEL. **Dicionário Santillana para estudantes: espanhol-português, português-espanhol.** São Paulo: Moderna, 2003.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## Marketing Aplicado à Hotelaria

**Carga horária: 80 horas aula**

### Habilidades

Entender a importância da comunicação oral na imagem da empresa. Conhecer os conceitos de marketing e suas aplicações no mercado hoteleiro; Compreender as especificidades do marketing na Hospitalidade; Analisar e definir mercados a partir dos diferentes segmentos e produtos no marketing; Definir produtos e estratégias de marketing; Desenvolver um planejamento estratégico voltado para o marketing em organizações hoteleiras.

### Bases tecnológicas

Técnicas de comunicação oral. Conceitos e aplicações de marketing. Público-alvo. Segmentos de marketing. Mix de marketing. Pesquisa mercadológica. Características do marketing na Hospitalidade. Pontos de paridade. Pontos de diferença. Gestão do produto hoteleiro na dimensão do marketing. Estratégias de mercado. Plano de marketing.

### Bibliografia básica

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 4ª edição. São Paulo: Saraiva, 2016.  
KOTLER, P.; KARTAJAYA, H.; SETIAWAN, IWAN. **Marketing 4.0: do tradicional ao digital**. São Paulo: Sextante, 2017.  
MORRISON, A. M. **Marketing de Hospitalidade e Turismo**. 4ª edição. São Paulo: Cengage, 2012.

### Bibliografia complementar

AMA. American Marketing Association. **Definition of Marketing**. Disponível em: <https://www.ama.org/AboutAMA/Pages/Definition-of-Marketing.aspx>. Acesso em: 07 jan. 2019.  
BRASIL. Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. **Marcos conceituais**, Brasília, 2006.  
\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. **Segmentação do turismo e o mercado**, Brasília, 2010.  
CHURCHILL, Gilbert A.; PETER, J. Paul. **Marketing: criando valor para os clientes**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2005.  
KOTLER, Philip. **Administração de marketing: a edição do novo milênio**. São Paulo: Prentice Hall, 2000.  
KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. **Princípios de marketing**. 7. ed. Rio de Janeiro: Prentice-Hall do Brasil, 1998. 527 p.  
VAZ, Gil Nuno. **Marketing turístico: receptivo e emissor**. São Paulo: Pioneira, 2001.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### Legislação Aplicada à Hotelaria

**Carga horária: 80 horas aula**

#### **Habilidades**

Conhecer as principais normas jurídicas aplicadas ao setor de turismo. Conhecer as normas do ordenamento jurídico aplicadas à hotelaria. Compreender a relação entre a prática da atividade hoteleira com as diferentes áreas do saber jurídico. Compreender a relevância do conhecimento e do cumprimento das normas jurídicas voltadas para a hotelaria vigentes no país.

#### **Bases tecnológicas**

Noções de processo de elaboração das normas jurídicas. Noções da hierarquia jurídica brasileira. Lei Geral do Turismo. Normas jurídicas específicas para a hotelaria. Regulamento Geral dos Meios de Hospedagem. Regulamentação do Sistema Oficial de Classificação de Meios de hospedagem. Noções de Direito Civil: constituição de empresas, contratos na hotelaria, código de defesa do consumidor, responsabilidade civil. Noções de Direito Penal: crimes na hotelaria. Noções de Direito Trabalhista: contratos de trabalho na hotelaria. Noções de Direito Constitucional.

#### **Bibliografia básica**

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**: texto constitucional promulgado em 5 de outubro de 1988.

BRASIL. **Lei nº 11.771, de 17 de setembro de 2008**.

LONGANESE, Luiz André. **Direito aplicado à Hotelaria**. Campinas: Papirus, 2004.

#### **Bibliografia complementar**

CASTELLI, Geraldo. **Gestão Hoteleira**. 4ª edição. São Paulo: Saraiva, 2016.

GUIMARÃES, Paulo Jorge Scartezzini. **Dos contratos de hospedagem, de transporte de passageiros e de turismo**. São Paulo: Saraiva, 2007.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**Conhecimentos Básicos de Prática de Cozinha**

**Carga horária: 40 horas aula**

**Habilidades**

Desenvolver conhecimento relativo às habilidades e técnicas básicas de elaboração de pratos de cozinhas profissionais. Conhecer as bases de cozinha profissional utilizadas em ambientes de produção alimentar como restaurantes, bares e hotéis, como os fundos, molhos, espessantes e cortes. Entender o funcionamento da brigada de cozinha, sua hierarquia e funções.

**Bases tecnológicas**

Técnicas de cortes básicos. Fundos e Caldos. Aromáticos. Molhos Mães. Espessantes. Brigada de Cozinha.

**Bibliografia básica**

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. São Paulo, SENAC, 2011.  
KOVESI, BETTY ET AL. **400g: técnicas de cozinha**. São Paulo, Nacional, 2012.  
SEBEES, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

**Bibliografia complementar**

FARROW, Joanna. **Escola de chefs**. Barueri/São Paulo: Manole, 2009.  
LUMB MARIANNE. **Facas de Cozinha: a arte do corte e do manejo de facas na culinária**. São Paulo. Ed. Marco Zero. 2011. Título original Kichen Knife Skills.  
THIS, Herve e GAGNAIRE, Pierre . **Cozinha: Uma Questão De Amor, Arte E Técnica**. Sao Paulo : Senac , 2010.  
TEICHMANN, IONE MENDES. **Tecnologia culinária**. CAXIAS DO SUL/RS: EDUCS , 2000.  
WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas das técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2012.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## Metodologia de Pesquisa

**Carga horária: 40 horas aula**

### Habilidades

Compreender os fundamentos básicos da pesquisa, dos métodos e instrumentos de pesquisa. Compreender e discutir os fundamentos epistemológicos e operacionais da pesquisa científica. Compreender as alternativas metodológicas e os instrumentos de investigação científica para o planejamento, desenvolvimento, análise e apresentação de trabalhos acadêmicos.

### Bases tecnológicas

A experiência humana do conhecimento: do senso comum à ciência e ao conhecimento científico. O método científico sua lógica e fundamentos. Iniciação da pesquisa científica. O texto científico: seminários, artigo científico, resenha, monografia, etc. Técnicas de pesquisa e elaboração do trabalho científico.

### Bibliografia básica

DEMO, Pedro. **Metodologia do conhecimento científico**. São Paulo: Atlas, 2000.

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. São Paulo: Atlas, 2010.

OLIVEIRA, Jorge Leite de. **Texto acadêmico: técnicas de redação e pesquisa científica**. Rio de Janeiro: Vozes, 2009.

### Bibliografia complementar

ADORNO, T. **Sobre a lógica das ciências sociais**. In: COHN, Gabriel (Org.). Theodor W. Adorno. Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática,

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina Andrade. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

POPPER, K. **A lógica da pesquisa científica**. São Paulo: Cultrix, 1989.

RUIZ, João. **Metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2002.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez 2000.

Outros textos poderão ser disponibilizados pelo/a professor/a ao longo da disciplina.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**Empreendedorismo**

**Carga horária: 80 horas aula**

**Habilidades**

Conhecer os conceitos de empreendedorismo; Entender a importância do empreendedorismo no segmento hoteleiro, no cenário local e nacional; Compreender as características e o perfil do empreendedor; Ser capaz de realizar análises de viabilidade de negócios; Saber construir um plano de negócio. Conhecer o sistema de apoio financeiro e gerencial ao pequeno empresário.

**Bases tecnológicas**

Conceitos de empreendedorismo. Empreendedor: perfil e competências. Inovação e Criatividade. Atividade empreendedora como opção de carreira. Oportunidade de negócios. Fatores restritivos e propulsores ao empreendedorismo. Avaliação de viabilidade. Matriz Swot: análise de ameaças e oportunidades, forças e fraquezas. Preparação do plano de negócio. Sistema de apoio financeiro e gerencial ao pequeno empresário.

**Bibliografia básica**

DORNELAS, Jose Carlos Assis. **Empreendedorismo**: transformando idéias em negócios. 3ª ed. São Paulo: câmpus, 2008.  
SALIM, Cesar Simoes; HOCHMAN Nelson; RAMAL, Andrea Cecilia; RAMAL, Silvina Ana. **Construindo planos de negócios**: todos os passos necessários para planejar e desenvolver negócios de sucesso. 3 ed. Rio de Janeiro: câmpus, 2005.  
SALIM, Cesar Simoes; NASAJON, Claudio; SALIM, Helene; MARIANO, Sandra. **Administração empreendedora**: teoria e pratica usando estudos de casos. Rio de Janeiro: câmpus, 2004.

**Bibliografia complementar**

BERNARDI, Luiz Antonio. **Manual de empreendedorismo e gestão**: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2003.  
BERNARDI, Luiz Antonio. **Manual do plano de negócios**: fundamentos, processos e estruturação. São Paulo: Atlas, 2007.  
CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2004.  
FARAH, Osvaldo Elias; MARCONDES, Luciana Passos; CAVALCANTI, Marly. **Empreendedorismo estratégico**: criação e gestão de pequenas empresas. São Paulo: Cengage Learning, 2008.  
SALIM, Cesar Simões; SILVA, Nelson Caldas. **Introdução ao empreendedorismo**. São Paulo: Elsevier-câmpus, 2008.

**Visita técnica**: Empresas hoteleiras



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**Gestão da Qualidade dos Serviços Hoteleiros**

<b>Carga horária: 80 horas aula</b>
<b>Habilidades</b>  Conhecer os conceitos da gestão da qualidade aplicados à hotelaria. Compreender a relevância da gestão da qualidade. Entender os princípios da gestão da qualidade. Aplicar as técnicas, ferramentas e estratégias de controle da qualidade. Aplicar a gestão da qualidade nos serviços da hotelaria. Elaborar um plano para implantação da gestão da qualidade em meios de hospedagem.
<b>Bases tecnológicas</b>  Introdução ao conceito de gestão da qualidade. Princípios da gestão da qualidade. Notáveis da qualidade e suas contribuições: técnicas e ferramentas de controle da qualidade. Modelos de qualidade. Qualidade em serviços hoteleiros. Plano para implantação da gestão da qualidade em meios de hospedagem.
<b>Bibliografia básica</b>  HARGREAVES, Lourdes et al. <b>Qualidade em prestação de serviços</b> . Rio de Janeiro: Senac, 2011.  PALADINI, Edson Pacheco. <b>Gestão da qualidade: teoria e prática</b> . 2010.  SERRA, Farah Azenha. <b>Fator humano da qualidade em empresas hoteleiras</b> . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.
<b>Bibliografia complementar</b>  CÂNDIDO, I. <b>Controles em hotelaria</b> . Caxias do Sul: EDUCS, 1992.  CASTELLI, G. <b>Gestão Hoteleira</b> . 4º edição. São Paulo: Saraiva, 2016.
<b>Visita técnica:</b> Empresas hoteleiras



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## Hotelaria Hospitalar

**Carga horária: 80 horas aula**

### **Habilidades**

Conhecer os conceitos de hotelaria hospitalar. Conhecer as estruturas físicas e os serviços dos diferentes empreendimentos hospitalares. Compreender a importância da humanização dos serviços de saúde na hotelaria. Possibilitar noções de normatização dos empreendimentos hospitalares.

### **Bases tecnológicas**

Conceito de hospitais e os princípios da hotelaria hospitalar. Hotelaria hospitalar e a humanização dos serviços de saúde. Requisitos para a implantação da hotelaria hospitalar. Serviços de governança e lavanderia na hotelaria hospitalar. Satisfação dos clientes de saúde. Normatização em empreendimentos hospitalares.

### **Bibliografia Básica**

BOEGER, Marcelo. **Hotelaria Hospitalar. Gestão em hospitalidade e humanização.** São Paulo: Senac, 2007.  
BOEGER, M.A. **Gestão em hotelaria hospitalar.** São Paulo: Atlas, 2003.  
TARABOULSI, Fadi Antoine. **Administração de hotelaria hospitalar.** 2. ed. São Paulo: Atlas, 2004. 190 p. ISBN 8522438242.

### **Bibliografia complementar**

HAYES, D. **Gestão de Operações Hoteleiras.** São Paulo: Ed. Pearson, 2005.

**Visita técnica:** Empresas hospitalares e de saúde



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**Gestão Ambiental Aplicada à Hotelaria**

**Carga horária: 80 horas aula**

**Habilidades**

Compreender o conceito de desenvolvimento sustentável. Entender os princípios da sustentabilidade. Compreender a relevância da gestão ambiental nas organizações hoteleiras. Conhecer a política nacional e o sistema nacional do meio ambiente. Conhecer a aplicação os principais instrumentos de controle ambiental nos meios de hospedagem. Compreender o licenciamento ambiental no Brasil. Conhecer a responsabilidade ambiental empresarial. Compreender o sistema nacional de unidades de conservação. Entender o sistema de gestão ambiental. Aplicar a gestão ambiental em meios de hospedagem.

**Bases tecnológicas**

Conceito de desenvolvimento sustentável. Princípios da sustentabilidade. Política Nacional de Meio Ambiente. Sistema Nacional de Meio ambiente. Impacto ambiental. Estudo prévio de impacto ambiental (EIA). Avaliação de Impacto Ambiental (AIA). Licenciamento ambiental. Tipos de responsabilidade ambiental das empresas. Sistema Nacional de Unidades de Conservação. Sistema de Gestão Ambiental (SGA). Gestão ambiental em empreendimentos hoteleiros. Certificação ISO 14001: conceito, requisitos e aplicação.

**Bibliografia básica**

AGRA FILHO, Severino Soares. **Planejamento e gestão ambiental no Brasil: os instrumentos da política nacional de meio ambiente**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.  
BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**: texto constitucional promulgado em 5 de outubro de 1988.  
BRASIL. **Lei 6.938, de 31 de agosto de 1981**.

**Bibliografia complementar**

ABREU, Dora. **Sem ela, nada feito: Educação ambiental e a ISO 14001**. Salvador: Casa da Qualidade, 2000.  
ABREU, Dora. **Os ilustres hóspedes verdes**. Salvador: Casa da Qualidade, 2001.  
ANTUNES, Paulo de Bessa. **Manual de direito ambiental**. São Paulo: Atlas, 2012.  
DONAIRE, Denis. **Gestão ambiental na empresa: fundamentos e aplicações**. São Paulo: Atlas, 2009.  
GONÇALVES, Luiz Cláudio. **Gestão ambiental em meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2004.  
JABBOUR, Ana Beatriz. **Gestão ambiental nas organizações: fundamentos e tendências**. São Paulo: Atlas, 2013.  
NBR ISO 14001.  
RUSCHMANN, Doris. **Turismo e planejamento sustentável**. Campinas: Papyrus, 1999.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**Serviços de Bar e Restaurante em Hotelaria**

**Carga horária: 40 horas aula**

**Habilidades**

Polir, organizar e repor utensílios de uso no salão em aparadores, armários e mesas. Organizar espaços e distribuir mesas e cadeiras no salão. Cuidar da aparência pessoal. Aplicar diferentes técnicas de atendimento. Sugerir pratos, bebidas e acompanhamentos com base nas preferências do cliente. Registrar e encaminhar pedidos para cozinha. Monitorar e acompanhar pedidos. Abordar e servir o cliente à mesa, em eventos ou na unidade habitacional. Conhecer os processos de produção de alimentos e bebidas. Elaborar e combinar bebidas e coquetéis.

**Bases tecnológicas**

*Mise en place* de mesas e aparadores. Técnicas de uso, manutenção e cuidados preventivos de equipamentos e utensílios em restaurantes. Postura e apresentação pessoal. Técnicas de abordagem, serviço e sugestão de alimentos e bebidas ao cliente a mesa ou no balcão. Identificação e classificação de tipos de bebidas. Técnicas de produção e conservação de vinhos, cervejas, destilados e bebidas não-alcoólicas. Enologia. Coquetelaria e mixologia.

**Bibliografia básica**

ELEUTÉRIO, H. **Serviços de Alimentos e Bebidas**. São Paulo: Érica, 2014.  
PACHECO, A.O. **Manual do Bar**. 4ª Edº. São Paulo: Senac, 2004.  
RICCETTO, L. N. **A&B de AaZ: entendendo o setor de Alimentos e Bebidas**. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013.

**Bibliografia complementar**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15024: 2004.  
**Turismo – Bartender - Competência de pessoal**. Brasil, 2004.  
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15025: 2004.  
**Turismo – Commis - Competência de pessoal**. Brasil, 2004.  
CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 4º edição. São Paulo: Saraiva, 2016.  
DAVIES, C.A. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul: Educus, 2006.  
ELEUTÉRIO, H. **Fundamentos da Gastronomia**. São Paulo: Érica, 2014  
PACHECO, A.O. **Manual do Serviço de Garçom**. 5ª Edº. São Paulo: Senac, 2004.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**Tópicos Especiais em Hotelaria**

**Carga horária: 40 horas aula**

**Habilidades**

Relacionar a hotelaria com questões práticas e tendências de mercado. Estudar ‘cases’ hoteleiros e apresentar soluções viáveis à realidade do empreendimento. Desenvolver e aplicar pesquisas de mercado. Realizar eventos e palestras com representantes da área hoteleira.

**Bases tecnológicas**

Tendências e mercado de trabalho em hotelaria. Cases da hotelaria. Eventos. Palestras. Pesquisas de mercado.

**Bibliografia básica**

BOOG, Gustavo Gruneberg (Coord.); BOOG, Magdalena (Coord.). **Manual de treinamento e desenvolvimento: gestão e estratégias.** São Paulo: Pearson, 2011.  
CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações.** 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2010.  
DIAS, Reinaldo. **Hotelaria e Turismo: elementos de gestão e competitividade.** São Paulo: Alínea, 2006.

**Bibliografia complementar**

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Pesquisa em Turismo: planejamento, métodos e técnicas.** São Paulo: Futura, 1998.  
GLAESSER, Dirk. **Gestão de crises na indústria do turismo.** Porto Alegre: Bookman, 2008.  
TRIGO, Luiz G. G. (Org.). **Turismo: como aprender, como ensinar.** São Paulo: Senac São Paulo, 2001.  
VIEIRA, Elena Vieira de. **Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos.** Caxias do Sul: Educus, 2004.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

## APÊNDICE B: Questionário aplicado

# Levantamento das necessidades de contratação de mão de obra no mercado hoteleiro de Brasília - DF

\*Obrigatório

1. Nome do entrevistado \*

\_\_\_\_\_

2. Cargo do entrevistado \*

\_\_\_\_\_

3. Nome do Meio de Hospedagem \*

\_\_\_\_\_

4. Data da realização da entrevista \*

Exemplo: 15 de dezembro de 2012

5. O empreendimento contrata estagiários ou jovens aprendizes? \*

Marcar apenas uma oval.

- Sim  
 Não  
 Talvez

6. Qual o setor com a maior necessidade de contratação de novos colaboradores, atualmente? \*

Marcar apenas uma oval.

- Governança  
 A&B  
 Reservas e Recepção  
 Eventos  
 Administrativo  
 Manutenção  
 Outro: \_\_\_\_\_

7. Qual o setor com a maior necessidade de formação técnica ou profissional? \*

Marcar apenas uma oval.

- Governança  
 A&B  
 Reservas e Recepção  
 Eventos  
 Administrativo  
 Manutenção  
 Outro: \_\_\_\_\_



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**8. Qual turno de trabalho é o mais demandado em função da necessidade de contratação? \***

*Marcar apenas uma oval.*

- 07:00-15:20
- 15:00-23:20
- 23:00-07:20
- Outro: \_\_\_\_\_

**9. Qual o principal procedimento de recrutamento adotados pela instituição?**

*Marcar apenas uma oval.*

- Indicação
- Sites de recrutamento ou institucional
- Recebimento e seleção de currículos
- Busca em instituições de ensino

**10. Qual sistema de gerenciamento de hospedagem utilizado pelo meio de hospedagem? \***

*Marcar apenas uma oval.*

- CM Net
- Desbravador
- Opera
- Outro: \_\_\_\_\_

**11. O que o(a) senhor(a) considera mais desafiador no processo de contratação de novos colaboradores, atualmente? Escolha no máximo duas opções. \***

*Marque todas que se aplicam.*

- Falta de qualificação profissional
- Falta de formação técnica na área da Hotelaria
- Falta de experiência profissional prévia
- Não proficiência em outro idioma
- Má postura e apresentação pessoal
- Desconhecimento sobre a empresa
- Desinteresse no cargo em oferta
- Outro: \_\_\_\_\_

**12. Quais as competências mais relevantes para ocupar um cargo em governança? Escolha duas opções. \***

*Marque todas que se aplicam.*

- Experiência profissional prévia
- Formação técnica-profissional
- Proficiência em outro idioma
- Conhecimentos básicos textuais e matemáticos
- Bom relacionamento interpessoal no ambiente de trabalho
- Habilidades no trato com os hóspedes
- Higiene, postura e apresentação pessoal
- Outro: \_\_\_\_\_



13. **Quais as competências mais relevantes para se ocupar um cargo em A&B? Escolha duas opções. \***

*Marque todas que se aplicam.*

- Experiência profissional prévia
- Formação técnica-profissional
- Proficiência em outro idioma
- Relacionamento interpessoal no ambiente de trabalho
- Conhecimentos básicos textuais e matemáticos
- Habilidades no trato com os hóspedes
- Higiene, postura e apresentação pessoal
- Outro: \_\_\_\_\_

14. **Quais as competências mais relevantes para se ocupar um cargo em Recepção? Escolha duas opções. \***

*Marque todas que se aplicam.*

- Experiência profissional prévia
- Formação técnica-profissional
- Proficiência em outro idioma
- Relacionamento interpessoal no ambiente de trabalho
- Conhecimentos básicos textuais e matemáticos
- Habilidades no trato com os hóspedes
- Higiene, postura e apresentação pessoal
- Outro: \_\_\_\_\_

15. **Qual o setor com maior turn over de colaboradores? \***

*Marcar apenas uma oval.*

- Governança
- A&B
- Recepção
- Eventos
- Administrativo
- Manutenção
- Outro: \_\_\_\_\_

16. **Quais medidas o hotel tem buscado para minimizar ou evitar esse desafio (turn over)?**

---

---

---

---

---

17. **Na sua opinião, qual deveria ser o princípio norteador da matriz curricular de um Curso Superior em Hotelaria?**

*Marcar apenas uma oval.*

- Conhecimento das diversas áreas da Hotelaria
- Desenvolvimento do pensamento crítico e da proatividade
- Treinamento e aplicação prática
- Gestão
- Outro: \_\_\_\_\_



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**18. Quais são as expectativas com relação a criação de um Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria no Distrito Federal?**

---

---

---

---

---

**19. Em linhas gerais, qual o perfil desejado do profissional em hotelaria que irá atuar em seu empreendimento?**

---

---

---

---

---

---



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

ANEXO I: Lista de Presença - Encontro Hospitaleiro



INSTITUTO FEDERAL DE BRASÍLIA  
CAMPUS RIACHO FUNDO I



Nome	Empresa	Assinatura
Carolina Constantino	Hplus Hotéis	
Claudia Alves	Golden Tulip	
Claudia Dantas Rosa	Bonaparte Hotel	
Elizabeth Santos	Hotéis Bittar	
Erica Rodrigues da Silva	The Sun Resort	
Ferrando Kambara	Mercure Brasília Lider (Accor)	
Gil Silva	Esplanada Brasília	
Júlio César Lopes de Souza	San Marco Hotel	
Kátia Souza Dias	Naoum Hotel	
Keley Alves Tavares	Hotel Nacional	
Marcia Maria Ferreira Freitas	Rede Bristol	
Maria do Socorro Martins	Planalto Bittar Hotel	
Maria Fabiana Moraes de Melo	Sia Park Executive Hotel	
Mariela Del Rio	Blue Tree	
Maxwillan Matos Lins	Atlantica Hotéis	
Neusa de Melo	Carlton Hotel	
Olavio Siqueira Silva	Bristol Hotel	
Renata Evangelista	Grand Mercure (Accor)	
Renata Guedes de Barros	Windsor Hotéis	
Roni Cesar Sartori	B Hotel Brasília	
Sandro Maruno	Base Hotéis	
Sarah Pessoa	Complexo Brasil 21	
Simone Maria Moreira de Carvalho	Plaza Brasília	
Thayane Nogueira	Hotel Atlas	
Thayane Nogueira	CAFI - Brasília	
Thayane Nogueira	CAFI - Distrito	

Luana A. Ramos  
Rafaela N. de Araújo - CEFI -

Wenderson Plog  
-

Walter S. Sousa - CEFI -  
Simone dos Santos - CEFI -

Matheus Ferreira Sordani  
p/ Victor Machado Alves  
Shablis  
Bruno N. Borges



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**ANEXO II: Ata Encontro – ABIH/DF**

**ATA - ENCONTRO COM A ABIH/DF**

**Data do encontro:** Dia 14 de Setembro de 2018

**Local:** Campus Riacho Fundo I - IFB

**Evento:** Encontro com a Representante Local da ABIH.

**Participantes:**

Adriana Pinto - Presidente da Associação Brasileira da Indústria Hoteleira no Distrito Federal

Maria Clara Pavão de Melo – Governanta do Grand Mercure Brasília Hotel

Rejane Maria Vago – Diretora de Ensino, Pesquisa e Extensão

César Eduardo Leite – Coordenador de Estágio e Extensão

Wallace Bezerra Farias – Coordenador do Curso Técnico em Hospedagem

Naiara Denicoló – Docente da área de Hotelaria.

**Pauta:**

- 1) Apresentação do *Campus* e instalações físicas;
- 2) Atividades desenvolvidas no *Campus*;
- 3) Necessidades do Mercado Hoteleiro do DF;
- 4) Possibilidades de parceria com a ABIH/DF;

**1. APRESENTAÇÃO DO CAMPUS E INSTALAÇÕES FÍSICAS.** Os servidores Rejane Vago, Naiara Denicoló e Wallace Farias apresentaram as instalações físicas do Campus Riacho Fundo, espaços dos laboratórios de Cozinha e Panificação e de Hospitalidade para as convidadas. **2. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CAMPUS.** Durante a reunião, com todos os membros presentes, o Coordenador Wallace Farias mencionou as atividades didáticas, eventos e projetos desenvolvidos pelo corpo discente do *Campus*, com destaque para as ações do Curso Técnico de Hospedagem Integrado ao Ensino Médio. Mencionou-se também as aulas práticas desenvolvidas, a implementação do uniforme técnico por alunos e professores, realização de visitas técnicas, entre outras ações que buscam a ambientação dos alunos com a prática profissional. **3. NECESSIDADES DO MERCADO HOTELEIRO DO DF.** A ABIH/DF na pessoa da Sr<sup>a</sup> Adriana Pinto relatou sobre o alto índice de *Turnover* no quadro dos colaboradores do meio hoteleiro, da falta de engajamento em seguir a carreira com o propósito de crescimento na empresa ou na rede. Também relatou que o mercado do DF não possui nenhuma escola preparatória da mão-de-obra neste segmento, onde muitas vezes necessitam buscar pessoal qualificado em outros estados, como São Paulo. **4. POSSIBILIDADES DE PARCERIA IFB E ABIH/DF.** A Presidente da ABIH/DF informou que apresentaria aos demais estabelecimentos vinculados a ABIH/DF, a possibilidade da inserção dos discentes do IFB no quadro operacional dos empreendimentos hoteleiros e a realização de visitas técnicas nestes estabelecimentos. Também demonstrou interesse em direcionar futuras contratações aos alunos do Tecnólogo em Hotelaria (em criação), e aos atuais alunos do Curso Técnico em Hospedagem, e explicitou a necessidade dessa mão-de-obra especializada, em especial na perspectiva de uma ascendência dos profissionais em cargos de melhor qualificação. O servidor Cesar Leite, Coordenador de Estágio, encarregou-se quanto ao encaminhamento da documentação institucional necessária para acordos de parcerias de estágios.

2. Assinatura dos participantes: