



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
FACULDADE DE TURISMO E HOTELARIA
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

PROJETO PEDAGÓGICO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
94.01.003
ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO: DEZEMBRO, 2024.

Niterói
2024



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
FACULDADE DE TURISMO E HOTELARIA
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA**

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

Reitor:

Antônio Cláudio Lucas da Nóbrega

Vice-Reitor:

Fábio Barboza Passos

Pró-Reitor de Graduação:

Jose Walkimar de Mesquita Carneiro

FACULDADE DE TURISMO E HOTELARIA

Diretor:

João Evangelista Dias Monteiro

Vice-diretor:

Carlos Alberto Lidizia Soares

**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM
HOTELARIA**

Coordenadora

Frederico Cascardo Alexandre e Silva

Vice-coordenador

Claudia Corrêa de Almeida Moraes

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – CURSO DE HOTELARIA

Ana Paula Garcia Spolon

Ari da Silva Fonseca Filho

Claudia Corrêa de Almeida Moraes

Frederico Cascardo Alexandre e Silva

Lélio Galdino Rosa

Lúcia Oliveira da Silveira Santos

Manoela Carrillo Valduga

Sumário

Formulário nº 01 – Apresentação e Contexto Educacional	4
APRESENTAÇÃO PARA IMPLEMENTAÇÃO DO CURSO.....	4
CONTEXTO EDUCACIONAL 2015-2018.....	8
CONTEXTO EDUCACIONAL 2019-2024.....	10
Formulário nº 02 – Políticas Institucionais no Âmbito do Curso.....	12
PRINCÍPIOS	18
Formulário nº 03 – Objetivos	20
Formulário nº 04 – Perfil do Egresso	21
Formulário nº 05 – Organização Curricular	23
CONTEÚDOS DE FORMAÇÃO BÁSICA.....	24
CONTEÚDOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA/PROFISSIONAL.....	24
CONTEÚDO DE PRÁTICA PROFISSIONAL	25
CONTEÚDO COMPLEMENTAR.....	26
POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL, DIREITOS HUMANOS E RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS	26
Formulário nº 06 – Acompanhamento e Avaliação	29
Formulário nº 07 – Conteúdos de Estudos e Objetivos.....	31
Formulário nº 08 – Relação de Disciplinas/Atividades Obrigatórias	34
Formulário nº 09 – Relação de Disciplinas Optativas	37
Formulário nº 10 – Relação de Atividades Complementares	39
Formulário nº 11 – Periodização	41
Formulário nº 12 – Quadro Geral da Carga Horária	48
Formulário nº 13 – Ementários	49
Formulário nº 14 – Fluxograma.....	128

Curso: TECNOLOGIA EM HOTELARIA

Titulação: Tecnólogo em Hotelaria

Projeto Pedagógico de Curso (PPC)

Formulário n° 01 – Apresentação e Contexto Educacional

APRESENTAÇÃO PARA IMPLEMENTAÇÃO DO CURSO

A proposta de criação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Universidade Federal Fluminense, aqui apresentada, surgiu da identificação de uma oportunidade de mercado para implantação de um curso de natureza pública, vinculado à área de hospedagem, uma vez que existem pouquíssimas oportunidades similares, em território nacional.

De acordo com as pesquisas realizadas, verificou-se que existiam, em 2010, no âmbito das universidades federais, apenas quatro cursos vinculados à área, a saber, os oferecidos por:

- Universidade Federal da Paraíba (UFPB), campus de Mamanguape
Bacharelado em Hotelaria (2.730 h/a, 8 semestres)
- Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), campus de Recife
Bacharelado em Hotelaria (3.120 h/a, 8 semestres)
- Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), campus de Natal
Bacharelado em Turismo, com habilitação em Gestão Hoteleira (3.045 h/a, 8 semestres)
- Universidade Federal do Maranhão (UFMA), campus de São Luís
Bacharelado em Hotelaria (2.145 h/a, 8 semestres)

Além desses, estava em processo de criação o seguinte curso:

- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), campus de Seropédica
Bacharelado em Hotelaria (vinculado ao Departamento de Economia Doméstica)

A constituição destes referidos cursos, avaliada desde o ponto de vista de sua proposta pedagógica, mostrou que todos, sem exceção, estavam dedicados estritamente à vertente comercial da hospitalidade e à prática do acolhimento desde a perspectiva do negócio, sem disponibilizar uma visão mais abrangente do fenômeno social da hospitalidade. Seus programas curriculares estão concentrados na tarefa de operação de meios de hospedagem ou de produção de alimentos, com poucas alternativas de formação voltada para a gestão – à exceção do curso da UFRN, que oferece a formação em Gestão Hoteleira, como habilitação do curso de turismo.

Para entender o significado disso, fez-se necessário compreender o contexto maior em que se insere esta discussão e problemática, no momento da criação do curso.

Considerando-se o histórico de desenvolvimento dos cursos de hotelaria em nível nacional e o fortalecimento e amadurecimento da oferta de vagas em instituições públicas e privadas, bem como os processos de reformulação e constante renovação da distribuição de disciplinas na matriz curricular dos cursos de graduação, o contínuo processo de formação e aperfeiçoamento do corpo docente e as novas tendências de abordagem de estudo do fenômeno do turismo, torna-se inevitável reconhecer, neste momento, a importância adquirida pelas disciplinas relacionadas à prática social da hospitalidade, que desponta como uma área de estudos ampla e complexa, cuja compreensão vem se caracterizando como um desafio para a comunidade acadêmica do todo o mundo. Com isso, a formação profissionalizante oferecida pelos cursos de hotelaria, voltada para o mercado de trabalho, precisa reconhecer o próprio mercado como um sistema mais amplo, no qual estão inseridas não somente empresas cuja missão é fornecer hospedagem, mas também empresas não-hoteleiras, para as quais a hospitalidade passou a ser um elemento importante para o fortalecimento da qualidade nos serviços prestados e produtos oferecidos.

Nos últimos anos, teóricos de todo o mundo passaram a reconhecer a área de hospitalidade desde o ponto de vista da fenomenologia social, para além da abordagem tradicional a partir da vertente comercial, que até então estudara, no mundo todo, a prática da hospedagem como uma atividade operacional e de gestão voltada para o ato do acolhimento. Mais recentemente, a hospitalidade tem sido vista como um fenômeno social e estudada em interação com as ciências sociais aplicadas e outras áreas do conhecimento, entre as quais a antropologia, a sociologia, o urbanismo, a geografia e a filosofia, entre outras.

Desde a década de 1990, começaram a circular na comunidade acadêmica os estudos desenvolvidos por vários grupos de pesquisadores, em pesquisas que têm se mostrado fundamentais para a compreensão do fenômeno e para o desenvolvimento de estudos em nível mundial.

A leitura da vertente social-antropológica da hospitalidade por estes grupos de pesquisadores estabeleceu-se a partir de estudos aprofundados desenvolvidos por teóricos franceses em torno do princípio da dádiva, pela escola da qual Jacques Derrida, Marcel Mauss e Alain Montandon são os principais representantes.

Luiz Octávio de Lima Camargo, pesquisador brasileiro, descreve as duas principais escolas de estudo da hospitalidade, destacando (a) a francesa, que se apoia nos conceitos de hospitalidade pública e doméstica, pautadas por sua vez nos princípios do “ir e vir” e do “dar-receber-retribuir” e (b) a americana, para quem a hospitalidade é fundamentalmente um fenômeno comercial, baseado no contrato firmado entre hóspede e anfitrião, muitas vezes intermediado (por uma agência de viagens, uma operadora, uma central de reservas ou um sistema de referenciamento, por exemplo).

Vinculados à escola francesa estão os teóricos do grupo do Centre d’Etudes Transdisciplinaires – Sociologie, Antropologie, Histoire - EHESS - da Université Paris V, do qual fazem parte os sociólogos Anne Gotman, Alain Caillé e Jacques Godbout. Para estes teóricos, a hospitalidade é “um conjunto de leis não escritas que regulam o ritual social e cuja observância não se limita aos usos e costumes das sociedades ditas arcaicas ou primitivas” (CAMARGO, 2004, p. 17-18). A observância ou não destas leis não escritas gera o que se entende por hospitalidade ou por hostilidade. Sob esta perspectiva, a hospitalidade pressupõe então uma “atitude positiva em qualquer código ético” (CAMARGO, 2004, p. 25, grifo nosso).

O segundo grupo, sobre o qual está alicerçada toda a produção acadêmica voltada para as práticas operacionais e gerenciais da hotelaria comercial, tem inúmeros autores de destaque, entre os quais John Walker, para fazer referência a um nome contemporâneo. Para estes autores, a hospitalidade é uma prática de caráter estritamente comercial que, embora deva ser orientada por princípios éticos, tem como fundamento a norma, legislação ou regimento que estabelece as bases do relacionamento empresa-cliente, no caso do Brasil, por exemplo, o Código de Defesa do Consumidor. E aí surge a primeira contradição entre as escolas, dada exatamente pela questão ética. Camargo (2004, p. 25), pergunta se “a solidariedade humana pode ser prevista em contrato”.

Por conta do surgimento desta e de outras contradições, nos últimos anos têm surgido grupos de teóricos cujo objetivo é buscar estabelecer novos pontos de contato, conflito e interação entre as escolas francesa e americana. Entre estes grupos está o de teóricos britânicos, cujos estudos, discutidos em um encontro realizado em Nottingham em 1997, resultaram no livro “Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado”, organizado por Conrad Lashley e Alison Morrison, editado pela Reed Educational & Professional Publishing Ltd. em 2000 e traduzido no Brasil pela Manole em 2004. Os mesmos autores, acompanhados por Paul Lynch, lançaram posteriormente “Hospitality, a social lens” (ainda não traduzido para o português), livro por meio do qual reorientam e aprofundam as discussões interdisciplinares voltadas para o campo da hospitalidade.

No Brasil, destaca-se o grupo de teóricos cujas discussões também foram reunidas em livros e vêm sendo aprofundadas nos anos mais recentes. A esse grupo, soma a professora e pesquisadora portuguesa Isabel Baptista.

Estes grupos, que reconhecem a hospitalidade como um fenômeno não estritamente social, antropológico ou comercial, mas multidisciplinar - como um fato social total, que se relaciona com a cultura, as características específicas dos aglomerados urbanos, as questões de ordem epistemológica, religiosa, organizacional e mercadológica, estabelecendo uma relação continuada entre o homem, a sociedade e o espaço. Esta condição de multiplicação dos estudos e de uma ótica multidisciplinar, dá novo alento à prática da construção do conhecimento em ambiente acadêmico e desafia as universidades a buscar alternativas que estejam em consonância com esta multidisciplinariedade.

Mais do que vinculada ao fenômeno das viagens e do turismo, a hospitalidade, além de relacionar-se ao mundo dos negócios (através da vertente da hospitalidade comercial exercida nos meios de hospedagem tradicionais, em suas mais variadas formas), parece aos poucos estar permeando outras atmosferas, como a do ambiente corporativo (os sistemas de qualidade são aos poucos substituídos por novas práticas de bem receber o cliente, bem como de mantê-lo), religioso (as denominações religiosas começam a contabilizar não as adesões ao culto, mas as baixas, o que as faz pensar em novas maneiras de acolher as pessoas e lhes oferecer novo alento e apoio espiritual), urbano (as cidades começam a estabelecer mecanismos de serem hospitaleiras não apenas para quem chega mas, antes de tudo, para quem vive em seus espaços), político (nas questões diplomáticas e relativas aos processos migratórios) e mesmo educacional (como são acolhidos os aprendizes, como lhes é dado o conhecimento, em que ambiente a prática profissional é exercida).

Esta condição impõe que os novos cursos voltados para a área sejam mais abrangentes, mesmo quando moduladas em estruturas construídas para atender à formação especializada. Quer-se dizer, com isso, que a estrutura curricular desses novos cursos deve ser flexível e procurar atender a todos os níveis de formação de empreendimentos hoteleiros e não-hoteleiros, quais sejam os que envolvem as tarefas de operação, supervisão, gestão e planejamento de empreendimentos e de estratégias de negócios que envolvem a prática social da hospitalidade e o exercício comercial ou doméstico do acolhimento de visitantes.

Na UFF, dentro da estrutura da matriz curricular do curso de Turismo, as disciplinas da área de hospitalidade são atualmente oferecidas nas modalidades obrigatória e optativa. São ofertadas também na Pós-graduação, nos cursos de MBA em Gestão de Serviços e de Mestrado em Turismo.

Entretanto, no contexto contemporâneo, faz-se necessário que a universidade, mais do que nunca, se mostre aberta às novas demandas da sociedade, bem como preparada para atendê-las.

Um dos muitos argumentos que foi apresentado em prol da defesa desse curso de graduação, quando de sua criação, foi o fato de o parque hoteleiro do Estado do Rio de Janeiro ser bastante amplo e carente de referências de formação especializada que permitam a aplicação, o desenvolvimento e a difusão efetivos de novas tecnologias instrumentais e de gestão. Consideremos ainda que empresas em geral, o sistema de saúde como um todo, as cidades e os empreendimentos do setor de Alimentos & Bebidas, eventos e entretenimento, são também objetos de estudo da área de hospitalidade.

Além disso, havia a perspectiva de desenvolvimento da hospitalidade comercial, bem como em outros ambientes que não o hoteleiro, em função da inserção do Rio de Janeiro e municípios vizinhos no circuito dos megaeventos esportivos da contemporaneidade, entre os quais já figuravam os Jogos Olímpicos Militares de 2011, a Copa do Mundo de 2014 e as Olimpíadas de 2016 - contextos no quais seriam (e foram) necessários profissionais capacitados e efetivamente conectados às mais modernas técnicas de operação e gestão de empreendimentos do setor de hospitalidade e que já apontavam para a necessidade de a universidade se sobrepôr e se destacar no provimento de

capacitação tecnológica de qualidade.

Neste sentido, foi imprescindível que o Departamento de Turismo da UFF se adequasse às novas tendências acadêmicas e mercadológicas, de forma a participar ativamente da evolução da atividade turística brasileira e a colaborar para a continuada melhoria do nível de serviços prestados em empreendimentos de hospedagem e seus congêneres. Para tanto, e levando em conta o planejamento estratégico do próprio Departamento de Turismo, reconheceu a importância da instalação do curso de Hotelaria, em nível de graduação e na modalidade de tecnologia, bem como da ampliação e fortalecimento da capacidade docente vinculada à área de hospitalidade em geral, em suas mais diversas possibilidades de especialização.

A criação do referido curso pode ser considerada um marco no Estado do Rio de Janeiro, não apenas por seu ineditismo, mas pela adequabilidade da proposta ao ambiente de negócios públicos e privados local e regional. Trata-se, portanto, de uma ação com méritos não apenas técnicos, mas também políticos, uma vez que proporciona inter-relações importantes entre o sistema educativo e outros sistemas sociais, o que permite melhorias constantes de currículo, ao desvendamento de novas áreas de pesquisa a partir do surgimento de novos setores de conhecimento que, por sua vez, permitem a transferência de novas práticas mercadológicas capazes de apontar novas demandas mercadológicas e assim por diante.

No Departamento de Turismo, há a certeza de que este projeto fortaleceu também a reformulação do curso de Turismo, ocorrida no ano de 2016, e a criação da Faculdade de Turismo e Hotelaria, em 2013 - o que reitera o grande esforço coordenado pelo conjunto de docentes do departamento e da própria UFF, que tem demonstrado acreditar na área dos estudos do fenômeno turístico e das viagens, mostrando-se alinhada com o contexto sociocultural e político contemporâneo mundial.

Estudo publicado pela USP (CARVALHO, 2003) aponta que o currículo da área de hospedagem, no mundo todo, ainda está em processo de formação e que existem possibilidades cada vez maiores de aplicação mercadológica dos conhecimentos adquiridos no ambiente acadêmico. A autora destaca ainda que a grande expansão de cursos, em termos quantitativos e prioritariamente em instituições particulares, não se traduziu em desenvolvimento qualitativo da produção de saberes e que ainda há a “necessidade de ensino de qualidade, que contemple não apenas a formação para a carreira escolhida, mas principalmente (voltado para as questões de) ética e cidadania”. Atualmente, os cursos em âmbito federal na área de hotelaria representam 23% do total de oferta dos cursos da área (dedicada ao Turismo, Eventos, Hospedagem e Lazer), sendo a maioria da oferta na tipologia Superior de Tecnologia (SILVA, 2022).

Pela presente proposta, vimos fortalecer o posicionamento do departamento em sua intenção de desenvolvimento de competências valorizadas pela escola e pelo mercado, mas, antes disso, necessárias à evolução da sociedade e à manutenção da ética e da responsabilidade ambiental. Com isso, o curso se posicionou como um curso de graduação, na tipologia de tecnologia e na modalidade presencial. O período de integralização atual acontece no tempo mínimo de cinco semestres, com uma carga horária total de 1.860 horas, em regime letivo semestral, por disciplina. Sua aplicação é em período matutino e vespertino e o tempo máximo para sua integralização é de oito semestres.

Em termos quantitativos, são disponibilizadas 50 vagas anuais via SISU e vagas ociosas nas modalidades de transferência, rematrícula, reingresso e mudança de curso. O formato do curso é abrangente e aberto, com alternativas de atuação no mercado de trabalho tanto na área de Hospedagem, quanto na de Alimentos & Bebidas e Eventos, em empreendimentos hoteleiros e não-hoteleiros.

Em termos mercadológicos, posiciona-se como um curso voltado especificamente para a formação de profissionais de hotelaria, aptos para atuar em todos os campos da operação e supervisão de organizações e organismos de hospedagem, públicos e privados, respeitados os princípios da ética e

da sustentabilidade.

A periodização de disciplinas na matriz do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria busca concentrar as matérias nos primeiros períodos, de maneira a permitir o ingresso do aluno no mercado de trabalho, antes mesmo de sua formação plena. Assim, a partir do quarto período do curso o aluno tem maior disponibilidade não apenas para inserir-se no mercado, como para desenvolver Atividades Complementares e para a realização de Práticas Profissionais e Estágios Supervisionados.

A matriz curricular proposta está construída sobre uma base inovadora, em termos pedagógicos, articulando conteúdos básicos e específicos e as atividades complementares com as diversas dimensões do curso. As atividades de pesquisa e de extensão, são realizadas pelos seis grupos de pesquisa da Faculdade de Turismo e Hotelaria cadastrados junto ao diretório do CNPq (<http://www.fth.uff.br/index.php/pesquisa>).

Em paralelo, a criação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria veio fortalecer a estratégia geral do Departamento de Turismo, que implantou o programa de pós-graduação em Turismo em 2015, articulado com as dimensões e linhas de pesquisas propostas nesse projeto pedagógico. A oferta de cursos do departamento, aos poucos, torna-se flexível, complementar e abrangente, atendendo a demandas de toda a sociedade e aos objetivos políticos da própria universidade, no sentido de prover alternativas de formação inovadoras e em consonância com as demandas sociais em geral.

Seguindo as orientações do PPI – Projeto Pedagógico Institucional da UFF, foram observados durante todo o processo de discussão os princípios de construção coletiva, de negociação com a comunidade acadêmica e de flexibilidade das propostas. Para tanto, a elaboração curricular inicial contou com a participação direta de todos os docentes do Departamento de Turismo, efetivos e substitutos. Em 2015, foi implementada uma nova grade para o curso, também orientada por todos os docentes do departamento que lecionam no curso e por docentes dos departamentos de Administração, Estatística e Letras.

A matriz curricular aqui apresentada encontra-se perfeitamente enquadrada nas diretrizes curriculares do Ministério da Educação para os cursos superiores de tecnologia voltados para a área de Hospitalidade e Lazer. Além disso, está em sintonia com as principais tendências do mercado turístico contemporâneo, o que deverá permitir a formação de novos profissionais capazes de assumir a operação e supervisão de empresas da área de hospedagem, bem como cargos voltados para o setor em entidades públicas, organizações não governamentais e instituições não-hoteleiras privadas, sempre dentro dos parâmetros da responsabilidade social, da ética e da sustentabilidade.

CONTEXTO EDUCACIONAL 2015-2018

O contexto educacional concebido para o curso de Hotelaria da UFF procura contemplar, com qualidade, as demandas efetivas de natureza econômica, social e ambiental, como pode ser evidenciado nas informações apresentadas nesta seção.

O Estado do Rio de Janeiro, localizado na Região Sudeste do Brasil, possui uma área de 43.696,054 km², distribuída em 92 municípios, com uma população de 16.718.956 habitantes e densidade demográfica de 382,61 habitantes por km² (estimativa de julho de 2017 - IBGE).

Tendo como principais atividades econômica indústria, turismo, serviços e extrativismo mineral (petróleo), o Estado é a segunda unidade da federação em termos de Produto Interno Bruto (R\$ 638 095 milhões) e apresentou em 2016, variação negativa de 4,1%, enquanto que o do nacional registrou retração de 3,6%. O Estado respondeu em 2016 por 10,2% do PIB do país, com renda per capita de R\$ 38 356. Atualmente, passa por uma crise econômica e o turismo tem ajudado a sua economia. Em 2016, o PIB do Turismo foi de US\$ 6,5 bilhões (WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL) e o

setor 4,9% da economia carioca. O turismo respondeu em 2016, por 4,3% (211 mil postos) dos empregos na cidade.

O Estado e, em especial a Região Metropolitana, é considerada desde os anos 1940, (FRATUCCI, SPOLON, MACHADO, VB 2015) o principal destino turístico do Brasil internacional e nacionalmente. Recebe anualmente cerca de 1,5 a 2 milhões de turistas por ano e está na 88ª posição entre as cidades mais visitadas do mundo (EUROMONITOR INTERNACIONAL, 2016). Segundo a pesquisas da empresa de inteligência de mercado Geofusion (2016), o Rio de Janeiro ocupa o segundo lugar entre as cidades mais visitadas do Brasil. Observa-se que para algumas pesquisas o município está em primeiro e em outras o segundo, mas sempre no topo entre os principais destinos turísticos do Brasil.

Com tradição turística expressiva, a Região Metropolitana, estruturou-se com equipamentos, serviços e atrativos turísticos que movimentam parte importante de sua economia, condição fundamental para transformar a região em um destino turístico competitivo. A partir de 2011, um novo Plano Diretor foi implantado e sua orientação é para uma cidade com seu território turístico complexo, multifacetado e dinâmico que permite aos turistas e moradores viverem “experiências em espaços naturais e urbanos relacionados à cultura, ao modo de vida dos moradores, às possibilidades da prática de muitas atividades desportivas e à realização de eventos profissionais e sociais de inúmeras dimensões” (FRATUCCI, SPOLON, MACHADO, 2015).

Os hotéis e outras formas de hospedagem foram essenciais e, atualmente, o parque hoteleiro fluminense conta com a presença de hotéis de renome nacional, internacional, meios de hospedagem como hostels, flats, pousadas e também hospedagem familiares como bed and breakfast e aluguéis por aplicativos como Arbnb. No início dos anos 20 no século passado, hotéis como o Copacabana Palace e o Hotel Glória foram marcos da hotelaria carioca de renome internacional. Outros hotéis foram criados, porém, segundo docentes do Curso de Turismo e Hotelaria da UFF, Fratucci, Spolon e Machado (2015) o período de maior crescimento foi registrado em duas ondas, uma na década de 1970 e no início dos anos 2000.

A existência de megaeventos no Rio de Janeiro (Jornada Mundial da Juventude, Copa do Mundo e Jogos Olímpicos e Paraolímpicos) que ocorreram na segunda década do século XXI e a forte presença da indústria do petróleo e gás no Estado do Rio de Janeiro a partir da década de 1990, estimularam a implantação de novos meios de hospedagem incentivada pela especulação imobiliária e pelos incentivos fiscais para a construção de novos hotéis (Lei 5.230). Ao se candidatar para os Jogos Olímpicos o município tinha 29 mil unidades habitacionais (UHs) e para o evento deveria oferecer 40 mil, segundo a Rio Negócios, a meta fora atingida em abril de 2016, com 49.600 UHs.

Dados recentes levantados pela UFF/SETUR no projeto Inventário da Oferta Turística do Estado do Rio de Janeiro (IOT-RJ), desenvolvido por docentes e discentes dos Cursos de Turismo e Hotelaria da UFF, apontam que no Rio de Janeiro e em Niterói há mais de 500 meios de hospedagem nas categorias hotel, resort, pousada, flat-apart hotel, hostel, pensão e cama e café. Não foram computados os estabelecimentos comercializados pelos aplicativos e sites de aluguéis de temporada, que no município do Rio de Janeiro possui 33 mil residências cadastradas no site Airbnb e durante os Jogos Olímpicos de 2016 ocorreram 66 mil aluguéis, segundo pesquisa realizada pela Euromonitor (2017).

Outra fonte a Pesquisa de Serviços de Hospedagem (PSH) realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia (IBGE) e Ministério do Turismo, em 2016, aponta que no Brasil haviam 31,3 mil estabelecimentos de hospedagem no país, com 1 milhão de unidades habitacionais e 2,4 milhões de leitos, sendo que no Estado do Rio de Janeiro entre hotéis, resorts, pensões, pousadas, motéis, apart-hotéis/flats, albergues e campings foram computados 2.680 estabelecimentos, correspondendo a 8,6% de participação no Brasil. Nesta pesquisa, o município do Rio de Janeiro contava com 546

estabelecimentos com 38.244 unidades habitacionais e 83.070 leitos, ficando somente atrás do município de São Paulo, no Brasil.

Acrescenta-se a essa demanda, o expressivo número de restaurantes e eventos no Estado e na Região Metropolitana e as oportunidades de empregos relativos a atuação nos setores não hoteleiros com serviços de hotelaria, além de setores correlatos que passaram a implantar os conceitos de hospitalidade em seus estabelecimentos como hospitais, shopping centers, espaços culturais, administradoras de condomínios, cruzeiros marítimos e equipamentos de lazer, como acampamentos, acantonamentos e motorhome parks, entre outros.

Esta oferta potencial que se concretizou, motivou a criação do curso e após sete anos de existência apontou que ela aumentou e diversificou. Consequentemente, observou-se a colocação profissional na área hoteleira e associada a ela em estudos feitos com os egressos e estágios no setor.

No Brasil, o número de pessoas ocupadas formalmente no turismo em 2017 atingiu 2.921.314 (MERCADO & EVENTOS, 2018), com predominância dos empregos no segmento de hospedagem e alimentação (1.907.086 pessoas ocupadas, o que significa 65,3% do total).

Outro dado importante é o pequeno número de escolas de formação superior na área de hotelaria no Brasil no Brasil. A Região Sudeste possui 31 cursos superiores na área de hotelaria e no estado do Rio de Janeiro são seis cursos. Nacionalmente, as IES públicas com ensino de Hotelaria no país são 14 e no Rio de Janeiro três.

Com 21% da oferta de cursos superiores em hotelaria, o estado oferece oportunidade para ingressantes de menor poder aquisitivo de cursarem uma formação nesta área. A UFF é uma das IES federais com o maior percentual de ingressantes por ações afirmativas. Em 2004, eram 1.077 alunos e em 2016 foram 9.652 alunos que ingressaram por este programa, o que faz com que a universidade cumpra um papel social relevante na sociedade fluminense na formação de talentos.

Acrescenta-se ainda as pesquisas e a difusão de novas tecnologias instrumentais e de gestão desenvolvidas pelo curso por meio de pesquisas e de ensino produzido pelos seus docentes e discentes.

Um exemplo foi a implantação do curso de mestrado em turismo que inclui o estudo da área hoteleira e um curso de pós-graduação lato-sensu em serviços hoteleiros. O primeiro com o objetivo de formar pesquisadores e docentes para suprimir o aumento da demanda por professores especializados e pesquisas no setor e o segundo para ampliar a profissionalização na hotelaria.

CONTEXTO EDUCACIONAL 2019-2024

Em 2019, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Universidade Federal Fluminense passou pela renovação de seu reconhecimento, obtendo nota máxima (cinco) no processo. Seu Núcleo Docente Estruturante (NDE) iniciou, então, um processo de reformulação de curso, a partir de um novo trabalho de aprimoramento. Neste processo, estruturou grupos focais para o entendimento de lacunas pedagógicas, bem como uma pesquisa de mercado que pudesse indicar novas diretrizes para o curso, o que foi abruptamente interrompido no início de 2020, a partir da situação mundial experimentada pela pandemia de COVID-19 (OMS, 2020).

Com a pandemia, a universidade precisou repensar sua forma de atuação e, entre junho de 2020 e março de 2022, foram ministradas apenas disciplinas à distância que permitiram aos concluintes terminarem sua graduação. No entanto, o ocorrido desmobilizou as ações para uma reformulação do curso, pela própria insegurança em relação a ações que poderiam ser efetivamente implantadas,

ocasionando na paralização temporária do processo.

Apenas com a volta ao ensino presencial total o NDE retomou, em 2023, os trabalhos de revisão de projeto para orientação das mudanças. Já prevendo um novo ciclo de renovação do reconhecimento a partir de 2023, o NDE recomendou apenas mudanças pontuais na grade (acréscimo de optativas e da carga horária extensionista) e uma nova rodada de entrevistas e grupos focais após a incorporação das mudanças que porventura viessem a ser sugeridas pelo MEC (INEP).

Assim, algumas alterações foram implementadas, como a que respondeu à determinação de 2018 do Conselho Nacional de Educação (CNE), que estabeleceu diretrizes para Extensão na educação superior brasileira. Em 2023, o PPC do curso ativou o currículo 003, com 10% da carga horária do curso convertida em horas extensionistas (Resolução CEPEX/UFF nº 567, de 24 de novembro de 2021, disponível em https://www.uff.br/wp-content/uploads/2024/09/Resolucao_CEPEXUFF_567_21.pdf).

Cientes de que a universidade precisa atender às demandas da sociedade, o NDE considera que a hotelaria do Estado do Rio de Janeiro, bem como os setores de alimentação e de eventos, são expressivos. Este mercado precisa de formação especializada que permita a aplicação, o desenvolvimento e a difusão efetivas de novas tecnologias instrumentais e de gestão desses negócios. Por isso, empresas em geral, o sistema de saúde como um todo, as cidades e os empreendimentos dos setores de Hospedagem, Alimentos & Bebidas, Eventos e Entretenimento, são objetos de estudo da área.

Localmente, a prefeitura de Niterói tem feito esforços para incentivar o setor, sancionando a “Lei dos Hotéis”, em 2015, além de reduzir a alíquota de ISS para o setor hoteleiro (NELTUR, 2017). O município tem hoje 32 meios de hospedagem (Observatório do Turismo da UFF, 2023). Além do crescimento do setor hoteleiro, o de A&B também foi ampliado e diversificado. Destacam-se a Rota Cervejeira e a renovação do Mercado Municipal da cidade, entre outros investimentos no setor. Nacionalmente, o Conselho Nacional de Turismo reativou a Câmara de Qualificação Profissional (MTur, 2017) e, em 2019, foi criada a Política Nacional de Qualificação no Turismo (MTur, 2019), reforçando um contexto importante de reinvestimento no setor.

As entrevistas que têm sido conduzidas pelo NDE (2024) vêm mostrando a necessidade de ampliar os conteúdos pedagógicos voltados às *soft skills*. As *soft skills*, ou habilidades interpessoais, referem-se à maneira como os profissionais interagem entre si, com a empresa, clientes e a sociedade em geral. Na hotelaria, essas habilidades são essenciais, pois envolvem comunicação, empatia, resolução de problemas, trabalho em equipe, gestão de crises e autoconhecimento, entre outras. Funcionários treinados nessas áreas executam suas funções de forma eficaz e contribuem para um ambiente de trabalho positivo, o que impacta diretamente na satisfação dos hóspedes e na qualidade de vida dos próprios funcionários.

O currículo atual (003) já conta com um conjunto de disciplinas, especialmente no primeiro ano do curso, com foco nestas habilidades. No entanto, o NDE vem estudando alternativas de dar ainda mais ênfase na compreensão da cultura organizacional, apresentação pessoal, promoção de ambientes confiáveis, entre outras habilidades que possam garantir melhores relações com a sociedade, bem-estar pessoal e social, desenvolvimento de carreira e amadurecimento dos nossos egressos, previstas para serem implementadas a partir de 2026.

CURSO: TECNOLOGIA EM HOTELARIA

TITULAÇÃO: TECNÓLOGO EM HOTELARIA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO (PPC)

Formulário nº 02 – Políticas Institucionais no Âmbito do Curso

A Universidade Federal Fluminense tem como **MISSÃO** “Promover, de forma integrada, a produção e difusão do conhecimento científico, tecnológico, artístico e cultural, e a formação de um cidadão imbuído de valores éticos que, com competência técnica, contribua para o desenvolvimento autossustentado do Brasil, com responsabilidade social”. A **MISSÃO** do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Universidade Federal Fluminense está focada na formação de profissionais qualificados para assumir o planejamento, a gestão e administração de organizações e empreendimentos hoteleiros e não-hoteleiros (mas que fazem uso dos serviços de acolhimento regulares na hotelaria comercial) de qualquer natureza e escala, nos seus diferentes níveis específicos (estratégico, gerencial e operacional).

A **VISÃO** da UFF é: “a UFF será reconhecida, nacional e internacionalmente, pela excelência dos seus cursos e de sua produção científica e pelo impacto social das suas atividades” e a **VISÃO** do Curso de Hotelaria: “ser um curso de graduação que propicia o desenvolvimento de uma visão holística dos fenômenos do turismo e da hospitalidade, bem como da sociedade em geral, baseada na formação do homem, a partir do compromisso com a ética, a sustentabilidade e a capacidade de compreensão do processo social de produção do conhecimento”.

Os princípios filosóficos e técnicos-metodológicos da UFF compreendem que uma universidade pública deve aliar sua função de desenvolver e difundir o conhecimento a um sentido prático de amplo e profundo engajamento social, consubstanciando a essência de sua dupla natureza enquanto instituição de pesquisa e de formação profissional. Seus valores devem privilegiar a equidade e a ética como suportes de um conhecimento que responda a padrões qualitativos universais na sua produção, com a intenção explícita de se constituir numa universidade de classe mundial, mas que focalize prioritariamente a realidade brasileira na sua aplicação. A partir destes princípios norteadores, o Curso de Hotelaria adota os princípios de produção, difusão e aplicação do conhecimento.

Produzir conhecimento significa, para a universidade, fazer avançar as suas fronteiras, desvelando o mundo e sua lógica, o que se faz por meio da missão institucional da PESQUISA.

Difundir conhecimento significa disponibilizá-lo para os habitantes do planeta, de forma explícita, através do chamado capital estrutural encerrado nos livros, softwares etc. ou de forma tácita, formando e capacitando pessoas, portadoras do conhecimento e da cultura e com uma capacidade de agir no tempo, no lugar e na hora que se fizer necessário. Isto se faz por meio da missão institucional

do ENSINO.

Aplicar conhecimento significa mudar o real com os instrumentos e a sensibilidade desenvolvidos nas etapas anteriores, atendendo necessidades humanas. Tal tarefa se realiza por meio da missão institucional de EXTENSÃO.

O real transformado, no entanto, muda os instrumentos com os quais interagiu e, assim, reinicia-se o círculo virtuoso do fazer acadêmico. Se esta missão não é, ou não precisa ser, monopólio da universidade, ao menos é nela que a sociedade espera buscar referência de como fazê-lo numa lógica que aponta para a superação do *ethos* meramente produtivista próprio do capitalismo.

Isto não significa que a universidade, na sua dinâmica, deva dispensar critérios de eficiência, competência e transparência. Executar a complexa tarefa acima descrita exige esforços de criação, uso, aperfeiçoamento e/ou adequação de instrumentos de gestão que suportem o fazer acadêmico, reconhecendo e potencializando sua especificidade além, é claro, de garantir sua efetividade. É necessário buscar o adequado equilíbrio entre estrutura, que permite o funcionamento sistemático e eficiente do “aparelho de estado” que é a universidade, e espontaneidade, que é o elemento criativo e inovador que garante à universidade operar na fronteira do conhecimento.

Dentre os instrumentos de gestão próprios para responder a estes desafios destacam-se o orçamento público e o plano de desenvolvimento institucional, amparados por um conjunto de princípios teóricos, procedimentos metodológicos e técnicas de grupo que podem ser aplicados a qualquer tipo de organização social que demanda um objetivo, que persegue uma mudança situacional futura e permite apoiar o processo decisório, assegurar a racionalidade administrativa e orientar as ações institucionais.

Em 2007, a UFF aderiu ao REUNI - Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais, apresentando o maior projeto de expansão do país, gerando investimentos vultosos em infraestrutura, equipamentos e mobiliário, bolsas, custeio e recursos humanos, refletido no PDI 2008-2012. Como resultado deste processo, a UFF possui atualmente uma das maiores entradas anual de estudantes entre as universidades federais do país. Foi neste contexto de expansão da Universidade que o Curso de Hotelaria foi criado, em 2011, e que culminou na criação da Faculdade de Turismo e Hotelaria, em 2013.

Durante seus primeiros anos de existência, o Curso de Hotelaria inseriu-se no novo PDI 2013-2017, que tinha como base dar sustentação a ampliação da universidade fortalecendo a qualidade de ensino, pesquisa e extensão. A metodologia do PDI seguiu a do planejamento estratégico considerando o contexto socioeconômico e político, a comunidade ao entorno e tendências. Esta metodologia foi constituída pelas etapas que se seguem: Análise Ambiental; Análise Estratégica; Definição das Perspectivas de desenvolvimento; Definição dos objetivos estratégicos; Geração do mapa estratégico. O objetivo do mapa estratégico foi facilitar a compreensão da estratégia da UFF, simplificando o entendimento e maximizando o conhecimento sobre os objetivos estratégicos da gestão no período definido.

Esta estratégia vem sendo adotada desde então, com o desenvolvimento de programas institucionais que visam o atendimento aos objetivos previamente definidos e estabelecidos no mapa estratégico. O atingimento das metas é medido através de indicadores de desempenho.

O primeiro princípio da UFF consiste em ser uma universidade pública, laica, gratuita e de qualidade. Suas metas e objetivos devem ser executados com responsabilidade social que garanta autonomia, sustentabilidade e excelência.

O PDI 2018-2022, definiu **cinco perspectivas de desenvolvimento** agrupadas de acordo com os anseios da comunidade acadêmica e com as políticas do Projeto Pedagógico Institucional (PPI). São elas: Ensino de Graduação; Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação; Extensão; Responsabilidade Social e Gestão. Os objetivos estratégicos e as metas de desempenho em cada uma destas perspectivas estão listados no planejamento estratégico, assim como sugestões de ações estratégicas que visam atender as metas estabelecidas.

Ensino de Graduação: O resultado esperado do ensino de graduação será obtido por meio de várias ações. Primeiro o programa e currículo atualizado com regularidade, no caso do Curso de Hotelaria a média é de quatro anos. Acompanhando o dinamismo do conhecimento e das tecnologias que ele gera, e que sejam flexíveis para contemplar a diversidade de interesses de discentes e docentes. Em 2015, ocorreram as primeiras ações para adequar a matriz curricular com redução da carga horária, alteração de disciplinas, carga horárias e seriação. A primeira matriz curricular possuía 2400 horas aula de carga horária e, em 2015, passou a ter 1860 horas aula de carga horária. A estrutura de “pré-requisitos” foi diminuída e houve também mais integração com a matriz curricular do curso de Turismo, ampliando oferta de horário de disciplinas. Procurou-se, quando possível, concentrar os horários das disciplinas no horário matutino.

O que pode ser observado nos eixos que o curso estabelece como fios condutores (Hospitalidade, Hotelaria, Eventos, Alimentos e Bebidas e Lazer) e as formações diversificadas oferecidas pelas disciplinas optativas e eletivas complementares (Hotelaria embarcada, Hotelaria Hospitalar, Recreação, Eventos Gastronômicos, entre outros) a oportunidade de flexibilizar a escolha do estudante no direcionamento de sua formação, mesmo que por causa do tempo de duração de seu curso, não seja tão ampla.

O incentivo de aproveitamento de ensino superior realizados em outras IES é uma prática no curso de Hotelaria como também o oferecimento de prova de proficiência de disciplinas para alunos, em fluxo contínuo, possuindo até uma regularização específica para esta ação.

O currículo para ser colocado em prática necessita de ambientes de aprendizagem compostos por sala de aulas, laboratórios, vivências práticas fora da universidade e estágios. O Curso de Hotelaria possui ambientes de aprendizagem condizentes com esta proposta como as salas de aulas, os laboratórios de Alimentos e Bebidas, de Governança e de Hospedagem, laboratório de Front Office (Informática) com softwares relacionados à gestão hoteleira e outras áreas pertinentes. Os estudantes realizam viagens, visitas técnicas e estudos do meio, estágios e participação em eventos. Dessa forma, a aproximação formação e trabalho, tanto por meio da ampliação e da aproximação com os campos de estágio, quanto por uma organização curricular que articule de forma mais intensa a relação entre teoria e prática.

As atividades de ensino são desenvolvidas em um ambiente acadêmico acolhedor aos estudantes, para potencializar a permanência, o sucesso acadêmico e o princípio máximo da hotelaria, a hospitalidade.

Este Projeto Pedagógico do Curso tem como foco o processo de ensino-aprendizagem, ancorado na

noção de que a construção do conhecimento pelos estudantes é o seu objetivo primordial. Quanto às metodologias didáticas, o curso faz o uso de metodologias ativas e de sala de aula invertida, mesmo assim, em 2017, foi oferecido ao corpo docente a possibilidade de fazer um curso sobre estas metodologias, pela PROGRAD, e, em 2018, uma oficina foi realizada exclusivamente para o Departamento de Turismo e Hotelaria. Esta orientação para os docentes é uma condição fundamental no contexto que é primordial no ensino é a centralidade do estudante, que participa de práticas docentes que superam as aulas expositivas e investem na interlocução explícita com os estudantes e em processos educativos contemporâneos. Ter conhecimento em tais metodologias oportunizou ao corpo docente uma melhor adequação para estruturação das aulas online síncronas ao longo de todo o período pandêmico, no qual a Universidade precisou se estruturar às pressas para prover estrutura de ensino à distância até então desconhecido para várias de suas unidades (2020-2023).

Para auxiliar nos programas acadêmicos de suporte algumas dimensões têm ocupado espaço no Curso de Hotelaria como Monitoria, Tutoria, Programas de Bolsas de Iniciação à Docência (PIBID), Estágio Interno, dentre outras. Também há incentivo à mobilidade acadêmica, nos mais diversos âmbitos.

Com relação à avaliação de aprendizagem, são valorizados procedimentos diagnósticos que enfoquem os processos de construção do conhecimento. Dessa forma, instrumentos diversos de avaliação devem ser utilizados, buscando atender os diferentes conteúdos e as múltiplas competências esperadas na formação do futuro profissional. A retenção de estudantes deve ser reduzida e, para isso, cabe analisar tanto os processos de ensino-aprendizagem, quanto os de avaliação. A redução na retenção é, igualmente, um meio de diminuir os números da evasão, que traz prejuízos diversos à UFF e à sociedade.

Um dos componentes do indicador de taxa de sucesso da graduação TSG (ANDIFES/SESu/TCU) é a retenção no ensino superior. No Curso de Hotelaria, este componente foi analisado pela CPA e apontou que a taxa de sucesso atual do curso é de 40,68 %, pouco abaixo da média da Universidade, de pouco mais de 44,75% (CPA, 2024). Embora este seja um número aquém do esperado, o NDE considera o número bastante próximo do índice pré-pandêmico (46%, em 2018) e bastante superior ao obtido ao final da pandemia (baixíssimos 14%, em 2022).

Atenta-se que, em muitos aspectos, os dados do Curso de Hotelaria se repetem aos dos outros cursos, verificada na pesquisa “Retenção: perfil do aluno retido e suas percepções sobre as políticas existentes na UFF” de 2015. Esta pesquisa apontou que a maioria dos retidos é trabalhador e precisa do recurso financeiro de seu trabalho para sobreviver. A distância entre a casa do aluno e a universidade, a identificação com o curso e a flexibilidade de horário engessada foram outros dados levantados. O NDE vem procurando uma solução para a oferta de um curso rápido que possa também significar flexibilidade de horário, uma vez que o curso ocorre em período integral. Até o momento, o que se identificou foi uma necessidade cada vez mais urgente de liberar os alunos mais cedo para a realização de práticas profissionais, o que não condiz com a formação adequada, mas com um contexto de vulnerabilidade social de muitos alunos.

Atualmente, a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PROAES) tem várias ações que auxiliam a presença do aluno com maior problema financeiro a ter condições de estudar na universidade. São oferecidas pela universidade 3200 bolsas de assistência estudantil anualmente (UFF EDITAIS, 2024), como o Programa de Desenvolvimento Acadêmico, o Programa Material Didático, o Programa Bolsa de Apoio Emergencial, Programa de Bolsa de Apoio Transporte e Programa Bolsa Acolhimento para Estudantes Ingressantes, Programa Apoio a Moradia, Programa Auxílio a Saúde e Programa Bolsa de

Apoio aos Estudantes com Deficiência. Além do apoio do restaurante universitário e da moradia estudantil. Esta Pró-Reitoria também realiza o Programa Acolhimento Estudantil, um programa de recepção e apresentação da universidade ao calouro, contando sempre com a presença de docentes e discentes do CST em Hotelaria.

Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação. Em 2016, foi implantado na Faculdade de Turismo e Hotelaria um Programa de Pós-graduação *Stricto Sensu*, em Turismo. A área de hotelaria está contemplada nestes programas, já tendo dissertações concluídas e em andamento sobre a temática hoteleira, eventos e alimentação. Desde de 2009 há um programa de Pós-graduação *Lato Sensu*, que passou em 2016 para Gestão de Serviços Turísticos atuando em três frentes: os Eventos, a Hotelaria e o Turismo. A Gestão de Serviços Hoteleiros, iniciou a sua primeira turma em 2018. Associados a pesquisa e ao ensino está a inovação, entendida como inerente a atividade de pesquisa, existindo na Universidade uma agência de Inovação, a AGIR.

A pesquisa docente é compilada a partir dos dados obtidos no Relatório Anual Docente (RAD). A Faculdade de Turismo e Hotelaria tem onze grupos de pesquisa inscritos no Diretório da Base de dados do CNPQ: TGTur - Turismo: Gestão e Territórios, Grupo de Pesquisa T-CULT - Turismo, Cultura e Sociedade, Observatório do Turismo do Rio de Janeiro, Histur - Laboratório de História do Turismo, LABCONS - Estudo do Comportamento do Turismo, DISTURB - Fatores Restritivos ao Turismo em Espaços Urbanos, MOBLaTus - Mobilidades, Lazer e Turismo Social, HoSt – Rede de Estudos em Hospitalidade, Turismo: Audiovisual e Educação Turística, ETTA – Experiências em Turismo e Transportes Ativos e Laboratório de Turismo e Antropologia – LaTA.

Por meio dos grupos de pesquisas compostos por docentes, discentes da graduação e da pós-graduação, pesquisas são realizadas (em 2024 registra-se mais de 30 projetos ativos no STT), com e sem bolsas, criando um ambiente de construção do conhecimento que integra efetivamente a pós-graduação e a graduação.

Neste contexto da pesquisa, embora não seja obrigatória a monografia de final de curso para cursos de tecnologias, ela é conteúdo obrigatório deste Projeto Pedagógico, pela compreensão de que é uma oportunidade de iniciar o aluno na pesquisa. Mantém-se duas formas de apresentação da pesquisa: no modelo de monografia e de artigo científico.

A pesquisa na Universidade Federal Fluminense é incentivada, preferencialmente, para a busca de produção de conhecimento em questões de interesse regional, nacional e global, de forma a contribuir com a construção de uma sociedade sustentável, independente e equilibrada socialmente. A pesquisa na UFF é sempre balizada pelos preceitos éticos imprescindíveis para obtenção de resultados científicos comprometidos com o ser humano, em todas as áreas do conhecimento, e expandir os horizontes com a busca por novas áreas do conhecimento com pesquisas robustas e relevantes.

A interação com a sociedade é um fator determinante para o sucesso de projetos de pesquisa comprometidos com o crescimento da nação. Assim, é incentivada a criação de parcerias com setores públicos e privados, organizações sociais e classes trabalhadoras de forma a aproximar a pesquisa de questões-chave dos vários segmentos da sociedade. fortalecer a interação de projetos de pesquisa com ações extensionistas.

A Extensão: A universidade deve procurar articular o conhecimento acadêmico com o conhecimento popular, absorvendo da sociedade o conhecimento secular ali produzido e reproduzido para ressignificar o conhecimento acadêmico na direção de uma atuação conjunta - universidade e

sociedade -, visando a transformação social. A atuação do Curso de Hotelaria na Extensão se dá por meio da interação dialógica entre o conhecimento gerado na universidade e aquele gerado na e pela sociedade, em busca de uma permanente transformação social na direção de uma sociedade mais justa, mais igualitária, soberana e sustentável. Outros princípios da extensão no Curso de Hotelaria são a interdisciplinaridade e interprofissionalidade, a indissociabilidade Ensino-Pesquisa-Extensão e o impacto na formação do estudante.

Política de responsabilidade social e gestão: Uma das ações mais significativas na responsabilidade social do curso de Hotelaria são as atividades de ações afirmativas, entendendo que a educação superior é um importante agente de mobilidade social e de transformação da sociedade. As ações afirmativas visam a compensação do passado (discriminação/segregação); ajudando as pessoas desfavorecidas a contribuir para a eficiência econômica da sociedade (econômica); aumentando a diversidade e promovendo a integração, de modo a favorecer a equidade e a justiça (Justiça Social). Por esse motivo, há a reserva de 50% das vagas de ingressantes na graduação para ações afirmativas (MEC, 2024), possibilita o ingresso à universidade de estudantes com inúmeros tipos de vulnerabilidade, na busca pelo fortalecimento da sociedade.

Outras ações são as políticas de acessibilidade e inclusão, que permitem que estudantes, docentes e servidores técnico-administrativos possam ter amplo acesso à universidade e ao curso de Hotelaria, zelando pela aplicação da legislação sobre os direitos das pessoas com deficiência ou com necessidades diferenciadas. O Curso conta com projetos de pesquisa e de extensão que abordam esta temática, incluindo parcerias com o Comitê Permanente de Acessibilidade e com a Divisão de Acessibilidade e Inclusão - Sensibiliza, da Proaes, entre outros projetos consolidados na universidade.

O outro vetor é a responsabilidade social institucional frente à adoção de ações sustentáveis. O Curso de Hotelaria tem como missão aplicar conceitos de sustentabilidade em sua gestão administrativa e acadêmica, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico autossustentável do Brasil.

Observa-se que questões como o descarte correto de resíduos ou o aproveitamento destes, devem ser estimuladas e ensinadas. O uso responsável das fontes de energia renováveis e não renováveis, a racionalização no uso de materiais e serviços, qualidade de vida no ambiente de trabalho e deslocamento de pessoal. entre outras ações devem estar presentes também nos conteúdos de suas disciplinas. Outra questão é o engajamento nas questões internacionais como as ações inclusivas quanto a refugiados.

As políticas de gestão abrangem o planejamento, os processos administrativos e acadêmicos, as pessoas e a infraestrutura física e de tecnologia da informação. O regime que prevalece no curso é o democrático. A participação em conselhos e NDE e o Coordenador e Vice-Coordenador são escolhidos mediante consulta eleitoral à comunidade universitária. As decisões são colegiadas e tomadas em plenárias. Os membros do curso atuam em instâncias da FTH e também de outros órgãos da universidade. Diretamente relacionado ao curso está o Fórum dos Coordenadores de Curso de Graduação, que, embora não constitua órgão na estrutura organizacional da Universidade, possui legitimidade em suas decisões.

No aperfeiçoamento da gestão, a Universidade vem consolidando um Sistema de Governança, que inclui o Comitê de Governança, o Comitê de Tecnologia da Informação e o Comitê de Gestão da Informação. O sistema de governança, constituído por comissões e grupos de trabalho multissetoriais, busca atuar mais fortemente na prevenção de riscos e não-conformidades nas áreas administrativas, orçamentárias e de pessoal, entre outras. O objetivo é assessorar a Administração Superior, propor recomendações, alinhar interesses e contribuir para a modernização e o sucesso da gestão, com base no mapa estratégico institucional. Buscando melhorar o desempenho institucional e reduzir

assimetrias de informação, sua ação é transversal às estruturas e processos organizacionais da Universidade, e busca promover a profissionalização na gestão.

A gestão do planejamento deve se pautar pela transparência e eficiência, não apenas na aplicação dos recursos orçamentários, mas também no acompanhamento periódico das metas, de modo a minimizar os riscos de não atingimento das metas propostas e corrigir os rumos, de acordo com critérios objetivos e resultados mensuráveis.

PRINCÍPIOS

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da UFF está concebido a partir do entendimento da hospitalidade como um fenômeno social-antropológico, cujos desdobramentos têm influência nos espaços onde acontecem as interações pessoais e interpessoais características da sociedade contemporânea. A hotelaria é um dos setores que muito tem avançado no país (e no mundo) nas últimas décadas, a partir não só do aumento e melhoria da oferta de instalações e serviços, mas da geração de emprego e renda e da conseqüente expansão da economia, a partir da integralização de uma complexa rede de negócios e relacionamentos.

O Tecnólogo em Hotelaria formado pela UFF, além do conhecimento teórico-prático específico da área, deverá desenvolver um espírito humanístico crítico, que o habilite a contribuir não só para o crescimento e desenvolvimento do fenômeno da hospitalidade, mas também para a melhoria da qualidade de vida das sociedades, assumindo a posição de cidadão consciente da realidade que o rodeia.

As principais características pretendidas para o profissional são: formação humanística; formação técnico-gerencial e prática; capacidade crítica em relação à prática social da hospitalidade; raciocínio lógico, crítico e analítico para formular problemas e buscar soluções; espírito de liderança e capacidade de tomada de decisões com empatia e equidade, tanto no trabalho individual quanto em equipe; visão atualizada do mundo e, em particular, dos problemas nacionais; eficiência na condução das relações humanas e efetiva participação comunitária; conhecimento tecnológico atualizado e inovador.

A capacidade analítica e de resolução de problemas dos alunos deverá ser estimulada e desenvolvida por um grupo de disciplinas que apresentam seus conteúdos e programas direcionados para a problematização dos ambientes sociais e de negócios encontrados nos sistemas hoteleiros privados, em suas diferentes escalas. A gestão e o planejamento públicos são trabalhados pelas disciplinas voltadas para o estudo de organizações e organismos públicos de turismo e hospitalidade, a partir do conhecimento da legislação específica e de seus aspectos políticos, espaciais e metodológicos.

Por sua vez, ao aluno é dado o contato direto com diversos temas transversais ao campo de estudo do turismo e da hospitalidade, no conjunto de disciplinas com conteúdo mais amplo e voltado para a cultura, as relações humanas, o meio ambiente e a sociedade. A abrangência de temas procura estimular a construção de uma visão holística em relação ao atual estágio das práticas de hospitalidade e das suas imbricações com outras práticas sociais, políticas e econômicas do mundo contemporâneo.

O currículo oferecido pelo Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da UFF está estruturado em torno do eixo central “planejamento, operação, supervisão e gestão de produtos e serviços de hospedagem”, considerada a hospitalidade principalmente em sua versão comercial, mas estendida

para os domínios público, doméstico e virtual.

Para tanto, apresentam-se os **desafios do curso** a fim de garantir sua efetiva inserção na universidade e nos contextos sociais e econômicos contemporâneos, nos níveis local, regional, nacional e mundial:

1. Levar o aluno a compreender criticamente as políticas e práticas nacionais, estaduais e locais de hospitalidade;
2. Formar alunos capazes de desenvolver uma visão holística e crítica do mundo contemporâneo, do turismo e da hospitalidade, baseada em princípios éticos profissionais e no respeito às diferenças, a partir de uma leitura abrangente e fundamentada por teorias das ciências sociais;
3. Capacitar o futuro profissional com instrumentos e metodologias voltados para a ação dentro do mercado de trabalho contemporâneo, habilitando-o para atuar como um instrumento para o desenvolvimento de planos e projetos de desenvolvimento da estrutura de hospitalidade, tanto no âmbito das organizações privadas quanto públicas;
4. Oferecer uma base multidisciplinar de conhecimentos, que estimula o aluno para o estudo, a pesquisa e a resolução de situações relacionadas com o funcionamento de sistemas de hospedagem, em empresas hoteleiras e não-hoteleiras;
5. Exigir a prática do estágio profissional como requisito para a sua completa formação, entendendo essa exigência como a oportunidade de o aluno entrar em contato direto com o mundo profissional e de relacionar os conhecimentos práticos com a realidade atual;
6. Possibilitar ao aluno o contato com a pesquisa e a realização de atividades de extensão junto à comunidade, abrindo-lhe os horizontes do mundo acadêmico e do mundo social em que está inserido;
7. Exigir como requisito para a obtenção do grau de Tecnólogo, a realização de um trabalho de conclusão de curso, materializado através da elaboração de uma monografia, de um estudo de caso ou de um plano de negócio, sob a orientação de um professor e com avaliação final por uma banca de docentes, feita em defesa pública;
8. Permitir a construção, pelos discentes e pelo corpo docente, de uma relação de reciprocidade e colaboração entre o curso, a instituição e a sociedade.

2019-2024

Formulário nº 03 – Objetivos

Os **objetivos gerais** do curso são:

Propiciar o desenvolvimento de uma visão holística dos fenômenos da hospitalidade e do turismo, bem como da sociedade em geral, visão baseada na formação do homem, a partir do compromisso com a ética, a sustentabilidade e a capacidade de compreensão do processo social de produção do conhecimento;

Contribuir para o desenvolvimento do país, formando profissionais líderes, empreendedores e pesquisadores, com ampla visão de mundo e capazes de transformar a prática social da hospitalidade, a partir de sua atuação no mundo do trabalho;

Promover o desenvolvimento de uma postura crítica em relação à realidade, incentivando a reflexão, a criatividade, a inovação, a autoconfiança e a capacidade de entender a dinâmica dos fenômenos da hospitalidade e do turismo dentro dos contextos mundial, nacional, regional e local;

Criar oportunidades para a experimentação de um modelo educativo flexível e abrangente, que permita adquirir competências e habilidades adequadas às demandas do mercado e da sociedade, tornando os egressos aptos a empreender, de maneira autônoma e dinâmica, um processo de formação contínua ao longo de sua trajetória pessoal e profissional e dando a eles plenas condições para que possam firmar-se como cidadãos conscientes e responsáveis.

Os **objetivos específicos** são:

Desenvolver o potencial criativo para planejar, operacionalizar, supervisionar e gerenciar atividades em organizações e empreendimentos de hospitalidade, especialmente os voltados para a hospitalidade comercial (meios de hospedagem e seus congêneres), compreendendo o contexto socioeconômico, cultural e ambiental em que o empreendimento inserido e procurando o diferencial necessário e indispensável ao estabelecimento da hospitalidade como uma atividade sustentável;

Ampliar a capacidade analítica e de gestão, por meio da multi e da interdisciplinaridade, cuja aplicação deverá traduzir-se no exercício da transdisciplinaridade;

Compreender a necessidade de agir dentro de princípios éticos e legais, promovendo o bom relacionamento humano e o respeito à cidadania;

Assumir lideranças, dentro das mais diferentes situações, tornando-se apto a enfrentar um mercado de trabalho competitivo e globalizado.

Formulário n° 04 - Perfil do Egresso

O egresso do **Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria** tem a formação generalista, humanista, criativa, reflexiva, voltada para o desenvolvimento de competências que possibilitem sua qualificação nas áreas da hospitalidade e turismo. Sendo assim estará apto para atuar no mercado turístico e hoteleiro nacional e internacional, em seus mais variados segmentos, agindo de forma ética, seja como profissional participativo e criativo quer seja na área operacional, ou como administrador.

O perfil do egresso e suas competências determinam os fatores formativos (conhecimentos, habilidades e atitudes) que se fazem necessários para que o acadêmico, ao término do curso, esteja perfeitamente alinhado às exigências do mercado e encontre alternativas de empregabilidade e de realização profissional.

As variáveis formativas consideram o desenvolvimento de competências cognitivas correspondentes ao aprender a aprender; de competências produtivas com o desenvolvimento de habilidades equivalentes ao aprender a fazer; e de competências interpessoais, relacionadas ao desenvolvimento de atitudes compatíveis ao aprender a ser e a conviver.

Sendo assim, o Curso de Hotelaria da Universidade Federal Fluminense propõe que o aluno, ao concluir o curso, **deva apresentar as seguintes competências, habilidades e atitudes:**

- Orientar, assessorar, planejar, organizar e gerir empreendimentos que se ocupam com a hospitalidade, possibilitando ao profissional fazer frente, de forma inovadora, aos novos desafios.
- Possuir visão econômica e estratégica estando sempre atento às transformações de um setor dinâmico e global.
- Atuar como agente multiplicador de conhecimentos em hotelaria.
- Utilizar de raciocínio lógico, crítico e analítico em suas decisões.
- Integrar-se e contribuir para a ação de equipes interdisciplinares de forma a interagir criativamente face aos diferentes contextos institucionais e sociais, bem como resolver situações com flexibilidade e adaptabilidade diante de problemas e desafios organizacionais.
- Estar capacitado para um bom desempenho de suas aptidões ligadas à sociabilidade, hospitalidade, dinamismo, criatividade e o senso de organização.
- Liderar sua equipe de trabalho, estimulando-a e comunicando-se de forma clara, confiável e ética.
- Cultivar uma personalidade íntegra, dignificante à profissão, através de um comportamento moral e eticamente equilibrado.
- Lidar com modelos de gestão inovadores e efetivos.

- Expressar-se bem em seu idioma e em outras línguas, principalmente inglês e espanhol.
- Manejar recursos tecnológicos usuais no setor hoteleiro;
- Enfrentar as diversas situações de mercado antecipando-se aos fatos ou adaptando-os às novas tendências mundiais.
- Acolher com cordialidade e sem preconceitos pessoas de diferentes culturas.
- Servir com simpatia e atenção, estando disponível para atender às demandas dos clientes.
- Aprender a conviver, desenvolvendo indicadores de cooperação, inteligência interpessoal, a inteligência emocional, a capacidade de compartilhar espaços, socializar ideias, e trabalhar em equipe.
- Atuar com responsabilidade socioambiental.

As **áreas de atuação** do Tecnólogo em Hotelaria são:

Empreendimento de hospitalidade comercial (hotéis e congêneres);

Empreendimentos de hospitalidade doméstica;

Empresas organizadoras e realizadoras de eventos;

Empresas/entidades de formação e desenvolvimento de recursos humanos para o mercado;

Empresas de assessoria/consultoria a projetos hoteleiros;

Empresas de pesquisa de fatos e fenômenos ligados ao turismo e à hospitalidade;

Empresas e espaços de lazer e turismo, centros culturais, clubes, parques de diversões e temáticos, shopping centers, hospitais, navios, plataformas, portos, aeroportos, etc., com setores voltados para a prática da hospitalidade e da hospedagem;

Instituições de classe representativas de segmentos específicos do setor de meios de hospedagem;

Restaurantes, bares, casas de espetáculos e similares,

Empresas de hospedagem voltadas para os cuidados com a saúde.

Organismos públicos que desenvolvem atividades ligadas ao turismo e à hotelaria;

Organizações não governamentais do terceiro setor: ONGs e OSCIPs.

Projetos de hospitalidade pública;

Projetos de hospitalidade virtual.

CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

TITULAÇÃO: TECNÓLOGO EM HOTELARIA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO (PPC)

Formulário nº 05 – Organização Curricular

O **Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria** da Universidade Federal Fluminense apresenta a sua estrutura curricular organizada de maneira a atender às diretrizes curriculares propostas pelo MEC através do Pareceres nº 436/2001, 29/2002; e Resolução CNE/CP nº 3, de 18/12/2002, para os CST, que recomendam conteúdos que possibilitem ao aluno uma formação que lhes permita atender rapidamente a áreas específicas do mercado de trabalho. Foi criado pelo CUV-UFF em dezembro de 2010 e teve seu reconhecimento pela portaria 729 de 19 de dezembro de 2013. Em 2015, seu currículo foi atualizado e houve modificação da carga horária extensionista em 2023. Desde então conta com a seguinte organização:

Carga horária total: 1.860 horas

Integralização da carga horária:

Mínimo e recomendado: 5 períodos

Máximo: 8 períodos

Turno: Integral (manhã e tarde)

Regime de matrícula: semestral, por disciplina

Total de vagas: 50 vagas

Número de alunos por turma: 50 alunos

Apresenta flexibilidade pelo sistema de créditos, bem como disciplinas optativas e obrigatórias de escolha (Inglês ou Espanhol) ofertadas pelo curso. Entre as disciplinas optativas apresenta a disciplina de Libras I que trabalha a história dos surdos no Brasil, a questão da identidade surda e o preconceito linguístico na Libras – temas essenciais ao discente de hotelaria cuja formação deve primar pela acessibilidade e o acolhimento aos viajantes.

As atividades complementares podem ser realizadas pelos alunos dentro ou fora da UFF, mediante apresentação de certificação com carga horária. Há ainda a possibilidade de realizar disciplinas eletivas em quaisquer departamentos da UFF, desde que não haja pré-requisito.

A interdisciplinaridade no PPC é garantida pelos trabalhos multidisciplinares, Visitas Técnicas e Viagens Técnicas (atividades de campo dentro e fora do estado). Para a composição das visitas e viagens técnicas são envolvidos docentes de diferentes disciplinas, para realizar a integração dos conteúdos a serem verificados e sua articulação com a prática profissional. O PPC garante a articulação da teoria com a prática por meio das disciplinas teórico-práticas, cuja carga horária prática soma 380 horas em disciplinas obrigatórias e até 260 horas em disciplinas optativas. Seu conteúdo está dividido em 4 eixos de formação:

CONTEÚDOS DE FORMAÇÃO BÁSICA

Este campo de formação é constituído de 450 horas (o que equivale a 24,2% da carga horária total do curso) e está dividido em:

Fundamentos socioculturais, filosóficos e espaciais do turismo e da hospitalidade: campo de formação cujo objetivo é possibilitar ao aluno a aquisição das habilidades requeridas para o entendimento da complexidade do mundo atual e suas articulações com o fenômeno e a atividade turística e de hospitalidade, a compreensão da necessidade da postura ética e profissional e o desenvolvimento de suas capacidades de comunicação escrita e oral junto aos grupos sociais onde estiver inserido, atuando sempre de forma ética e humanística.

Disciplinas relacionadas: Ética e cultura em hospitalidade; Hospitalidade I; Meio ambiente e sustentabilidade; Metodologia da pesquisa científica I; Cidade, hospitalidade e acessibilidade;

Fundamentos gerenciais e de análise quantitativa aplicados ao turismo e à hospitalidade: campo de formação destinado a oferecer aos alunos condições para utilização dos recursos da área de gestão e administração, de forma a propiciar-lhes o instrumental necessário ao planejamento, execução e controle das funções de gestão e gerenciamento de atividades de hospitalidade e hospedagem, em empreendimentos turísticos, hoteleiros e não-hoteleiros.

Disciplinas relacionadas: Matemática financeira aplicada à Hotelaria I; Introdução à Administração; Tecnologias Gerenciais em empresas de Hospedagem e Restauração; Estatística Geral; Gestão e Controladoria Hoteleiras; Sistema Uniforme de Contabilidade Hoteleira.

CONTEÚDOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA/PROFISSIONAL

O campo de Formação Específica/Profissional tem duração de 750 horas (o que equivale a 40,3% da carga horária total do curso e traduz seu objetivo geral de formação especializada e voltada para o mercado de trabalho), estando dividido da seguinte maneira:

Processos técnicos e operacionais do turismo e da hospitalidade: conteúdos direcionados a desenvolver as habilidades e competências dos alunos para o planejamento e a execução dos diversos processos técnicos operacionais envolvidos na rotina das empresas e dos empreendimentos de turismo e de hospitalidade/hospedagem.

Disciplinas relacionadas: Introdução à Hotelaria; Cerimonial, Protocolo e Etiqueta à Mesa; Lazer & Recreação; Introdução a Alimentos & Bebidas; Higiene de Alimentos; Planejamento e organização de eventos I; Hotelaria em empreendimentos não-hoteleiros; Bar e Bebidas

Língua Estrangeira: disciplinas cujo conteúdo deve ser direcionado a desenvolver as competências e habilidades do aluno para o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira – são oferecidas as disciplinas Inglês I; Inglês II; Espanhol I; Espanhol II.

Processos de gestão empresarial do turismo e da hospitalidade: conteúdos que objetivam propiciar aos alunos o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias para atuarem na gestão de empresas dos setores turístico e de hospitalidade, tanto nos seus níveis estratégicos como táticos.

Disciplinas relacionadas: Segurança e manutenção; Gestão de pessoas; Marketing de empreendimentos turísticos; Planejamento físico de empreendimentos hoteleiros e de restauração; Gestão de Alimentos e Bebidas; Empreendedorismo II e Plano de Negócios.

Disciplinas optativas – As disciplinas optativas constituem conteúdo complementar para a formação específica e que são ampliadas as tendências de estudo do fenômeno global do turismo e da hospitalidade, bem como pelas demandas do mercado e pelas manifestadas pelos alunos, sempre mantendo coerência com a proposta pedagógica do curso. O aluno deverá cursar um mínimo de 03 (três) disciplinas optativas, em um total de 180 horas, distribuídas em disciplinas de 60 horas ou de 30 horas, a serem selecionadas em um rol de 33 disciplinas e estudadas a partir do segundo período do curso: Comida e Sociedade: princípios da gastronomia étnica; Comportamento do Consumidor em Turismo; Consultoria Hoteleira; Consultoria Turística; Economia Aplicada à Hotelaria; Enologia; Gastronomia e Eventos Especiais; Gerenciamento da Carreira Profissional; Gerenciamento de Projetos em Turismo; Gestão Avançada de Meios de Hospedagem; Hospitalidade, Esporte e Turismo I; Hotelaria Náutica / Embarcada; Inovações Tecnológicas Aplicadas ao Marketing Turístico; Internet, Negócios e Turismo; Legislação do Turismo; Língua Brasileira de Sinais (Libras I); Metodologia da Pesquisa Científica; Modelos de Gestão; Perspectiva Crítica de Gestão de Pessoas; Planejamento e Gestão de Parques Temáticos; Planejamento e Organização de Viagens; Prática de Supervisão em Hospedagem e Alimentos & Bebidas; Práticas de Gestão de Empresas Turísticas; Resolução de Problemas em Hotelaria; Sistemas de Reservas de Serviços Turísticos; Softwares de Gestão para Meios de Hospedagem; Tópicos de Hospitalidade em Contextos Contemporâneos; Turismo de Saúde e Hotelaria Hospitalar; Turismo e Cinema; Turismo e Educação; Turismo e Literatura; Turismo, Ambiente, Cultura e Sociedade e Turismo, Esporte e Hospitalidade.

CONTEÚDO DE PRÁTICA PROFISSIONAL

Compostos por disciplinas e atividades voltadas para a articulação de todos os conteúdos teóricos desenvolvidos no curso com a realidade profissional e pessoal dos alunos, de acordo com a sua inserção na sociedade e no mundo do trabalho. As atividades e disciplinas a serem desenvolvidas no âmbito acadêmico do curso ou fora do ambiente escolar devem ser conduzidas por meio de ações supervisionadas que tangenciam a gestão e a operação de sistemas turísticos e hoteleiros públicos e privados e precisam necessariamente totalizar 420 horas (o que equivale a 22,5% da carga horária total do curso).

Disciplinas/atividades relacionadas: Laboratório de Governança; Laboratório de Front Office; Laboratório de Alimentos e Bebidas; Serviço de salão, maître e garçom; Projeto de Pesquisa em hotelaria; Estágio Curricular Obrigatório (1); Laboratório de Eventos; Trabalho de Conclusão de Curso (2)

(1) Estágio Curricular Obrigatório- componente obrigatório para a integração curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, tem por objetivo proporcionar ao corpo discente condições de aperfeiçoamento acadêmico, pessoal, sociocultural e profissional, através da aplicabilidade de conhecimentos teóricos e humanos em atividades práticas do mercado hoteleiro e na resolução de problemas decorrentes destas práticas. É operacionalizado nos termos da legislação pertinente à matéria e no Regulamento de Estágio Supervisionado do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria. Sua carga horária é totalmente extensionista.

(2) Trabalho de conclusão de curso – TCC: O TCC é requisito parcial, porém obrigatório, para

conclusão do curso, podendo ser elaborado na forma de monografia ou artigo científico, versando sobre um tema delimitado, realizado individualmente, obedecendo a requisitos da metodologia de pesquisa e devendo contribuir para o desenvolvimento qualitativo da ciência e da sociedade, através do enfoque de assuntos relacionados ao turismo, hospitalidade e hospedagem; na forma do disposto no Regulamento para Elaboração dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC), elaborado e atualizado pela Comissão de TCC do Departamento de Turismo.

CONTEÚDO COMPLEMENTAR

O conteúdo complementar é composto por atividades que complementam o processo de articulação dos conteúdos teóricos com a realidade profissional e pessoal dos alunos, de acordo com a sua inserção na sociedade e no mundo do trabalho. Envolve atividades presenciais e outras desenvolvidas fora do ambiente escolar, devendo estas ser planejadas pelos discentes mediante aconselhamento e aprovação do corpo docente, respeitando-se os critérios previstos para a condução e validação das Atividades Complementares. Devem totalizar 60 horas, ou o equivalente a 3% da carga horária total do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

Disciplinas/atividades relacionadas: **Atividades complementares** – componente obrigatório, composto de 60 horas de atividades de investigações teórico-práticas na área de hospedagem, distribuídas em Atividades Complementares de Extensão; Estágio Profissional Não Obrigatório; Iniciação Científica; Monitoria; Participação em Congressos e Eventos Profissionais; Participação em Cursos e Treinamento Ligados à Formação do Aluno; Participação em Empresa Junior; Participação em Projetos Sociais, Atividades Culturais e Projetos de Extensão; Planejamento e Operação de Eventos Acadêmicos; Publicação de Artigos em Periódicos E/Ou Apresentação de Trabalho em Eventos Acadêmicos; Representação Estudantil e Participação em Eventos Estudantis, Nacionais ou Regionais.

Tais atividades são operacionalizadas conforme Regulamento de Atividades complementares elaborado pelo NDE e aprovado pelo Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL, DIREITOS HUMANOS E RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS

A abordagem de conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, ocorre pela combinação de transversalidade e de tratamento específico em alguns componentes curriculares.

As políticas de educação ambiental são abordadas de maneira transversal, desde o ingresso no curso. Com relação aos componentes curriculares, é mais fortemente tratada nas disciplinas de primeiro período, de formação básica, especialmente “Ética e cultura em hospitalidade”; “Hospitalidade” e “Meio ambiente e sustentabilidade”, que trabalham os conceitos mais voltados à conservação do meio, bem de uso comum do povo, essencial à qualidade de vida e sua sustentabilidade, como previsto na Lei 9.795, de 27 de abril de 1999, no Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002, na Resolução CNE/CP 02, de 15 de junho de 2012 e no Parecer CNE/CP 014/2012. Em seguida, diversas disciplinas abordam a temática, discutindo os impactos de cada atividade hoteleira no meio ambiente. Como exemplos: em “Lazer e Recreação”, os alunos trabalham com as teorias de Cornell para educação ambiental; em “Laboratório de Governança”, discutem os produtos que agridem menos o

ambiente; em “Introdução à hotelaria”, verificam como a escolha de fornecedores, por critérios ambientais pode levar a uma melhor classificação hoteleira e em Introdução de A&B, tratam de Cozinha Verde, *Slow food*, cardápios veganos e gastronomia orgânica, e assim por diante.

A Educação em Direitos Humanos, estabelecida pelas Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012 e Parecer CNE/CP 008/2012, também é abordada de maneira transversal no curso. As disciplinas de formação básica tratam do assunto de maneira mais enfática, especialmente “Ética e cultura em hospitalidade”; “Hospitalidade” e “Cidade, hospitalidade e acessibilidade”, em que são abordados os processos de promoção, proteção, defesa e aplicação de sujeitos de direitos e de responsabilidades, bem como da promoção da dignidade humana. A disciplina de “Cidade, hospitalidade e acessibilidade”, aliás, é a primeira disciplina da UFF criada especialmente com a finalidade de reconhecer e valorizar as diferenças e as diversidades, instigando os alunos a identificar os diferentes tipos de deficiência e suas necessidades para melhor experiência e fruição turística, inclusive com aulas práticas nas quais os alunos experienciam as dificuldades de serem privados da mobilidade, visão ou audição. A disciplina de Introdução de A&B trata das acessibilidades, principalmente a física e comunicacional. De maneira mais generalista, as disciplinas práticas abordam o respeito à diversidade, às questões LGBT, à inclusão e acessibilidade no atendimento ao hóspede. Entre as optativas, a disciplina “Perspectiva Crítica de Gestão de Pessoas” aborda questões de assédio moral, gênero e sofrimento psíquico no espaço de trabalho; a disciplina de “Resolução de problemas” discute a legislação vigente e a Declaração de Direitos Humanos da ONU para atuação do hoteleiro; e a disciplina “Libras I”, trabalha a história dos surdos no Brasil, a questão da identidade surda e o preconceito linguístico na Libras.

Quanto às questões de educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, são tratadas no curso conforme Lei nº 11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004 e Parecer CNE/CP Nº 3/2004. De modo geral, não são dissociadas da questão dos Direitos Humanos, mas reforçam a responsabilidade moral e política que temos ao combater o racismo e as discriminações. Desde as disciplinas introdutórias do curso, como “Introdução à Hotelaria”, em que a história da hotelaria é apresentada, os alunos são instigados a compreenderem a formação da Sociedade Brasileira e o desenvolvimento de suas cidades, com enfoque na escravidão e nas crueldades praticadas no período. Nas disciplinas de Alimentos & Bebidas e de Bar e Bebidas, conhecem também a culinária e a gastronomia de matriz africana e indígena, bem como na optativa de “Comida e Sociedade: Princípios da Gastronomia Étnica”. Ainda entre as optativas, “Turismo, Ambiente, Cultura e Sociedade” dá enfoque na etnicidade nos territórios, incluindo as questões indígena e africana.

Vale ressaltar os diversos projetos de pesquisa e extensão do curso que abordam as temáticas e que fazem parte das atividades complementares curriculares, aos quais os alunos podem se engajar, entre eles: “A revitalização da área portuária do Rio de Janeiro e o turismo histórico-cultural: um estudo sobre o sítio arqueológico Cemitérios do Pretos Novos” e “Laboratório de turismo e antropologia”, que estuda o Turismo como o um fato social total, capaz de abranger diversos âmbitos da vida social, em que estão implicados indivíduos, grupos sociais e instituições, produzindo diferentes interpretações, representações e interesses, organizando e usufruindo da atividade de maneiras diferenciadas, enfatizando as múltiplas vozes de seus agentes e seus contextos históricos.

“Comida, ritual e poder: o *comissatio* romano de Tarragona” e “A cozinha brasileira e suas raízes”, tratam da gastronomia sob influência geográfica e étnico-racial africana, indígena e europeia. “Cultura popular e de massa: manifestações musicais como retrato de hospitalidade” e “Roteiros de turismo cinematográfico no Rio de Janeiro” discutem a valorização da cultura popular, seus aspectos geográficos e étnicos por meio do turismo.

“Hospitalidade e mobilidade no século XXI” trata dos fluxos migratórios temporários e práticas sociais contemporâneas de acolhimento ao estrangeiro e “Hospitalidade e políticas de acolhimento” analisa o discurso sobre o acolhimento aos refugiados, procurando trabalhar com demandas contemporâneas de acolhimento à luz dos Direitos Humanos à moradia, lazer e cultura.

“Turismo e hospitalidade inclusiva” e “Turismo, acessibilidade e mobilidade urbana”, trabalham a inclusão social de pessoas com deficiência intelectual, por meio de visitas a atrativos turísticos e a promoção da acessibilidade e da mobilidade urbana como fundamentais para o desenvolvimento do turismo comprometido com a inclusão social, respectivamente.

2019-2024

Formulário nº 06 – Acompanhamento e Avaliação

A gestão do Curso Superior de Tecnologia (CST) em Hotelaria compreende ações e estratégias organizacionais adaptadas ao cenário educacional encontrado por meio das técnicas e métodos de pesquisa, a fim utilizar com eficiência e eficácia seus recursos. Utiliza de um processo contínuo e adaptativo para redefinir sua missão, seus objetivos e suas metas, bem como selecionar as estratégias e os meios para atingir esses objetivos, em determinado período de tempo, por meio da constante interação com o meio ambiente externo.

Uma das técnicas utilizadas é a autoavaliação que na instituição e no curso é conduzida, respectivamente, pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) e pela Comissão de Avaliação Local (CAL) compostas por membros designados pela Universidade Federal Fluminense (UFF) e pela Faculdade de Turismo e Hotelaria (FTH), respectivamente. Estrategicamente, no CST em Hotelaria, além da CAL, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e o Colegiado do Curso têm efetivamente possibilitado a capilarização do processo de avaliação institucional, no âmbito do curso, o que é imprescindível em uma universidade de grande porte, como a UFF.

Logo, a gestão do curso é realizada considerando, além da autoavaliação institucional, o resultado das avaliações externas realizadas pelas Comissões de Avaliações do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, e outros instrumentos e relatórios institucionais como insumo para aprimoramento contínuo do planejamento do curso, com evidência da apropriação dos resultados pela comunidade acadêmica, com existência de processo de autoavaliação periódica do curso e sua melhoria contínua baseada nos dados deflagrados por esses documentos e outros meios de diagnóstico.

A avaliação institucional é elaborada, aplicada e analisada em função de um roteiro comum de base no Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES, com o objetivo de assegurar o processo de avaliação com dados apresentados em dez dimensões divididas e cinco eixos. Esta proposição permite conhecer as fragilidades e potencialidades no processo administrativo e acadêmico, contemplando a análise global e integrada das dimensões, estruturas, relações, o compromisso social, as atividades, finalidades e responsabilidades sociais da UFF e de seus cursos.

A avaliação institucional envolve o Eixo 1, que apresenta o “Planejamento e Avaliação” com a Dimensão 8; o Eixo 2 com o “Desenvolvimento Institucional”, que inclui as dimensões 1 e 3, com a “Missão e Plano de Desenvolvimento Institucional” e a “Responsabilidade Social”, respectivamente; o Eixo 3 representado pelas “Políticas Acadêmicas”, que envolve as dimensões 2, 4 e 9, e referem-se às “Políticas para o Ensino, a Pesquisa e a Extensão”, a “Comunicação com a Sociedade” e a “Política de Atendimento aos Discentes”, respectivamente; o Eixo 4 caracterizado pelas “Políticas de Gestão” que corresponde às dimensões 5, 6 e 10 com as “Políticas de Pessoal”, a “Organização e Gestão da Instituição” e a “Sustentabilidade Financeira”, respectivamente, e finalmente o Eixo 5, que retrata a dimensão 7, sobre a “Infraestrutura Física”.

Dentro desses eixos, a autoavaliação de curso é realizada por meio de levantamento semestral da infraestrutura e das condições pedagógicas com apresentação das disciplinas ofertadas a cada período letivo. Deste levantamento participam discentes e docentes. Além disso, faz-se, periodicamente, o estudo do perfil dos alunos ingressados e egressos, bem como se coleta outros dados importantes para a gestão do curso. Essas sistemáticas de avaliação têm gerado dados que permitem ampliar o conhecimento acerca das condições de ensino.

Além da autoavaliação do curso, periodicamente, são ouvidos os representantes discentes e os docentes pelo Colegiado do Curso, sobre o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e a coerência de suas ementas, e funcionamento da Coordenação, entre outros assuntos pedagógicos e administrativos.

A partir dos resultados obtidos na Autoavaliação, elabora-se um relatório com um eventual plano de melhorias, caso ele seja necessário, destacando metas e ações para o crescimento e o desenvolvimento da gestão.

Os resultados de todos os levantamentos apresentados, bem como outros, sejam eles frágeis ou que necessitem de fortalecimento são encaminhados para que providências sejam tomadas. O que for referente a docente, o encaminhamento dos dados é feito para o departamento de ensino, solicitando providências; o que for referente a técnico(a)-administrativo, o encaminhamento é feito à direção da unidade; o que for referente às disciplinas, o encaminhamento é feito para a coordenação do curso, presidente do NDE e o que for referente a infraestrutura e atendimento ao público, o encaminhamento é feito à direção da unidade. Todas as providências são objeto de acompanhamento da gestão do curso, que preside o NDE e o Colegiado de curso e da CAL – Comissão de Avaliação Local, encarregados também da publicização da tomada de decisões para a comunidade acadêmica local. Cabe ao Colegiado do Curso - com poder de fiscalizar o funcionamento didático e administrativo do curso - recomendar ao NDE ou à CAL mecanismos avaliativos internos, se necessário.

A coordenação do curso e o Colegiado de Curso, por meio dos relatórios produzidos por essas comissões, verifica se seus objetivos estão sendo atingidos e suas metas estão sendo alcançadas, o que auxiliará na tomada de decisão e gestão estratégica para antecipar problemas e soluções.

A avaliação externa é também parte da sistemática de avaliação por meio do acompanhamento dos relatórios emitidos pelas comissões de avaliação do INEP/MEC para a tomada de decisões pela gestão do curso.

Formulário nº 07 – Conteúdos de Estudos e Objetivos	
CONTEÚDOS DE ESTUDOS	OBJETIVOS
Fundamentos socioculturais, filosóficos e espaciais do turismo e da hospitalidade	<p>Possibilitar ao aluno a aquisição das habilidades requeridas para o entendimento da complexidade do mundo atual e suas articulações com o fenômeno e a atividade turística e de hospitalidade, a compreensão da necessidade da postura ética e profissional e o desenvolvimento de suas capacidades de comunicação escrita e oral junto aos grupos sociais onde estiver inserido, atuando sempre de forma ética e humanística.</p> <p><u>Disciplinas relacionadas:</u> Ética e cultura em hospitalidade; Hospitalidade I; Meio ambiente e sustentabilidade; Metodologia da pesquisa científica I; Cidade, hospitalidade e acessibilidade.</p>
Fundamentos gerenciais e de análise quantitativa em aplicados ao turismo e à hospitalidade	<p>Oferecer aos alunos condições para utilização dos recursos da área de gestão e administração, de forma a propiciar-lhes o instrumental necessário ao planejamento, execução e controle das funções de gestão e gerenciamento de atividades de hospitalidade e hospedagem, em empreendimentos turísticos, hoteleiros e não-hoteleiros.</p> <p><u>Disciplinas relacionadas:</u> Matemática financeira aplicada à Hotelaria I; Introdução à Administração; Tecnologias Gerenciais em empresas de Hospedagem e Restauração; Estatística Geral; Gestão e Controladoria Hoteleiras; Sistema Uniforme de Contabilidade Hoteleira.</p>
Processos técnicos e operacionais do turismo e da hospitalidade	<p>Desenvolver as habilidades e competências dos alunos para o planejamento e a execução dos diversos processos técnicos operacionais envolvidos na rotina das empresas e dos empreendimentos de turismo e de hospitalidade/hospedagem.</p> <p><u>Disciplinas relacionadas:</u> Introdução à Hotelaria; Cerimonial, Protocolo e Etiqueta; Lazer & Recreação; Introdução à Alimentos & Bebidas; Higiene de Alimentos; Planejamento e organização de eventos I; Hotelaria em empreendimentos não hoteleiros; Bar e Bebidas; Língua Estrangeira (disciplinas cujo conteúdo deve ser direcionado a desenvolver as competências e habilidades do aluno para o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira – são oferecidas as disciplinas: Inglês I; Inglês II; Espanhol I; Espanhol II).</p>

<p>Processos de gestão empresarial do turismo e da hospitalidade</p>	<p>Propiciar aos alunos o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias para atuarem na gestão de empresas dos setores turístico e de hospitalidade, tanto nos seus níveis estratégicos como táticos.</p> <p><u>Disciplinas relacionadas:</u> Segurança e manutenção; Gestão de pessoas; Marketing de empreendimentos turísticos; Planejamento físico de empreendimentos hoteleiros e de restauração; Gestão de Alimentos e Bebidas; Empreendedorismo II e Plano de Negócios.</p>
<p>Conteúdo de Prática Profissional</p>	<p>Articular todos os conteúdos teóricos desenvolvidos no curso com a realidade profissional e pessoal dos alunos, de acordo com a sua inserção na sociedade e no mundo do trabalho. As atividades e disciplinas a serem desenvolvidas no âmbito acadêmico do curso ou fora do ambiente escolar devem ser conduzidas por meio de ações supervisionadas que tangenciem a gestão e a operação de sistemas turísticos e hoteleiros públicos e privados.</p> <p><u>Disciplinas/atividades relacionadas:</u> Laboratório de Governança; Laboratório de Front Office; Laboratório de Alimentos e Bebidas; Serviço de salão, maître e garçom; Projeto de Pesquisa em hotelaria; Estágio Curricular Obrigatório; Laboratório de Eventos; Trabalho de Conclusão de Curso.</p>
<p>Optativas</p>	<p>Ampliar as possibilidades de estudo do fenômeno global do turismo e da hospitalidade, para se adequar as demandas do mercado e demandas manifestadas pelos alunos, sempre mantendo coerência com a proposta pedagógica do curso.</p> <p><u>Disciplinas/atividades relacionadas:</u> Comida e Sociedade: princípios da gastronomia étnica; Comportamento do Consumidor em Turismo; Consultoria Hoteleira; Consultoria Turística; Economia Aplicada à Hotelaria; Enologia; Gastronomia e Eventos Especiais; Gerenciamento da Carreira Profissional; Gerenciamento de Projetos em Turismo; Gestão Avançada de Meios de Hospedagem; Hospitalidade, Esporte e Turismo I; Hotelaria Náutica / Embarcada; Inovações Tecnológicas Aplicadas ao Marketing Turístico; Internet, Negócios e Turismo; Legislação do Turismo; Língua Brasileira de Sinais (Libras I); Metodologia da Pesquisa Científica; Modelos de Gestão; Perspectiva Crítica de Gestão de Pessoas; Planejamento e Gestão de Parques Temáticos; Planejamento e Organização de Viagens; Prática de Supervisão em Hospedagem e Alimentos & Bebidas; Práticas de Gestão de Empresas Turísticas; Resolução de Problemas em Hotelaria; Sistemas de Reservas de Serviços Turísticos; Softwares de Gestão para Meios de Hospedagem; Tópicos de Hospitalidade em Contextos Contemporâneos; Turismo de Saúde e Hotelaria</p>

	Hospitalar; Turismo e Cinema; Turismo e Educação; Turismo e Literatura; Turismo, Ambiente, Cultura e Sociedade e Turismo, Esporte e Hospitalidade.
Atividades complementares	Permitir ao aluno estabelecer a relação entre teoria e prática da área de hospedagem, através de atividades distribuídas em Atividades Complementares de Extensão; Estágio Profissional Não Obrigatório; Iniciação Científica; Monitoria; Participação em Congressos e Eventos Profissionais; Participação em Cursos e Treinamento Ligados à Formação do Aluno; Participação em Empresa Junior; Participação em Projetos Sociais, Atividades Culturais e Projetos de Extensão; Planejamento e Operação de Eventos Acadêmicos; Publicação de Artigos em Periódicos E/Ou Apresentação de Trabalho em Eventos Acadêmicos; Representação Estudantil e Participação em Eventos Estudantis, Nacionais ou Regionais.

2019-2024

CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA		TITULAÇÃO: TECNÓLOGO EM HOTELARIA	
HABILITAÇÃO: _____		ÊNFASE: _____	
ESTRUTURA CURRICULAR (EC)			
Formulário nº 08 – Relação de Disciplinas/Atividades Obrigatórias			
Conteúdos de Estudos	Nome da Disciplina	CÓDIGO	CH
Fundamentos socioculturais, filosóficos e espaciais do turismo e da hospitalidade	Ética e cultura em hospitalidade	STT00213	30
	Hospitalidade I	STT00215	60
	Meio ambiente e sustentabilidade	STT00147	30
	Metodologia da pesquisa científica I	STT00214	30
	Cidade, hospitalidade e acessibilidade	STT00199	30
Fundamentos gerenciais e de análise quantitativa em aplicados ao turismo e à hospitalidade	Matemática financeira aplicada à Hotelaria I	STT00216	30
	Introdução à Administração	STA00128	60
	Tecnologias Gerenciais em empresas de Hospedagem e Restauração	STT00159	30
	Estatística Geral	GET00170	60
	Gestão e Controladoria Hoteleiras	STT00204	60
	Sistema Uniforme de Contabilidade Hoteleira.	STT00153	30
Processos técnicos e operacionais do turismo e da hospitalidade	Introdução à Hotelaria	STT00198	60
	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	STT00163	30

	Lazer & Recreação	STT00186	30
	Introdução à Alimentos & Bebidas;	STT00200	60
	Higiene de Alimentos	STT00201	30
	Planejamento e organização de eventos I	STT00015	60
	Hotelaria em empreendimentos não hoteleiros	STT00207	30
	Bar e Bebidas	STT00158	60
	Língua Estrangeira I (Inglês I ou Espanhol I)	GLE 00366 GLE 00368	60
	Língua Estrangeira II (Inglês II ou Espanhol II)	GLE 00367 GLE 00369	60
Processos de gestão empresarial do turismo e da hospitalidade	Segurança e manutenção	STT00212	30
	Gestão de pessoas	STT00018	60
	Marketing de empreendimentos turísticos	STT00205	60
	Planejamento físico de empreendimentos hoteleiros e de restauração	STT00217	30
	Gestão de Alimentos e Bebidas	STT00210	30
	Empreendedorismo II	STT00219	30
	Plano de Negócios	STT00171	30
Conteúdo de Prática Profissional	Laboratório de Governança	STT00202	30
	Laboratório de Front Office	STT00203	30
	Laboratório de Alimentos e Bebidas	STT00152	60

	Serviço de salão, maître e garçom	STT00206	30
	Projeto de Pesquisa em hotelaria	STT00208	30
	Estágio Curricular Obrigatório	STT00270	180
	Laboratório de Eventos	STT00209	30
	Trabalho de Conclusão de Curso.	STT00211	30
Atividades complementares	Diversas	GHT00001- GTH00012	60

2015-2018

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO (PPC)

CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

TITULAÇÃO: TECNÓLOGO EM HOTELARIA

*ESTRUTURA CURRICULAR (EC)***Formulário nº 09 - Relação de Disciplinas Optativas**

CONTEÚDOS DE ESTUDOS	NOME DA DISCIPLINA	CÓDIGO	CH
Fundamentos socioculturais, filosóficos e espaciais do turismo e da hospitalidade	Comida e Sociedade: Princípios da Gastronomia Étnica	STT00126	60
	Hospitalidade, Esporte e Turismo I	STT00267	30
	Metodologia da Pesquisa Científica	STT00228	30
	Tópicos de Hospitalidade em Contextos Contemporâneos	STT00180	60
	Turismo, ambiente, cultura e sociedade	STT00190	30
	Turismo e Cinema	STT00181	60
	Turismo e Educação	STT0083	60
	Turismo e Literatura	STT00182	30
Fundamentos gerenciais e de análise quantitativa aplicados ao turismo e à hospitalidade	Economia Aplicada à Hotelaria	STT00141	60
Processos técnicos e operacionais do turismo e da hospitalidade	Comportamento do Consumidor	STT00190	60
	Enologia	STT00164	30
	Gastronomia e Eventos Especiais	STT00129	60
	Inovações tecnológicas aplicadas ao marketing turístico	STT00247	30

	Internet, negócios e turismo	STT00269	30
	Legislação do Turismo	SDV00056	60
	Linguagem Brasileira de Sinais (LIBRAS I)	GLC00292	30
	Planejamento e Organização de Viagens	STT00145	30
	Turismo, esporte e hospitalidade	STT00241	30
Processos de gestão empresarial do turismo e da hospitalidade	Consultoria Hoteleira	STT00140	30
	Consultoria Turística	STT0092	30
	Gerenciamento da Carreira Profissional	STT00061	60
	Gerenciamento de Projetos em Turismo	STT00242	60
	Gestão avançada de Meios de Hospedagem	STT00106	60
	Modelos de Gestão	STT00102	60
	Perspectiva Crítica de Gestão de Pessoas	STT00188	60
	Planejamento e Gestão de Parques Temáticos	STT00101	30
Conteúdo de Prática Profissional	Hotelaria Náutica e Embarcada	STT00157	60
	Práticas de Gestão de Empresas Turísticas	STT00184	30
	Prática de Supervisão em Hospedagem e Alimentos e Bebidas	STT00170	30
	Softwares de gestão para meios de hospedagem	STT00271	30
	Turismo de Saúde e Hotelaria Hospitalar	STT00156	60
	Resolução de Problemas em Hotelaria	STT00167	30
	Sistemas de reservas de serviços turísticos	STT00221	30

CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

TITULAÇÃO: TECNÓLOGO EM HOTELARIA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO (PPC)

CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA		TITULAÇÃO: TECNÓLOGO EM HOTELARIA	
HABILITAÇÃO: ÊNFASE: CURRICULAR (EC)		<i>ESTRUTURA</i>	
Formulário nº 10 – Relação de Atividades Complementares			
CONTEÚDOS DE ESTUDOS	TIPOS DE ATIVIDADE	CH MÁXIMA	CÓDIGO
Visitas e Viagens Técnicas	Visitas Técnicas	30	GTH00001
	Viagens Técnicas		
Estágio profissional não obrigatório	Estágios não obrigatórios	90	GTH00010
	Carga horária remanescente do estágio obrigatório		
Iniciação Científica	Iniciação Científica	120	GTH00006
Monitoria	Monitoria	120	GTH00003
Participação em Congressos e Eventos Profissionais	Participação em Congressos e Eventos Profissionais	60	GTH00005
Participação em cursos e treinamentos ligados à formação do aluno	Cursos e treinamentos	60	GTH00008
	Participação em Intercâmbio		
Participação em Empresa Junior	Membro de Empresa Jr.	60	GTH00011
Participação em Projetos Sociais, Atividades Culturais e Projetos de Extensão	Projetos Sociais	90	GTH00002
	Atividades Culturais		
	Projetos de Extensão		
	Assistir apresentações de TCC		

Planejamento e Operação de Eventos Acadêmicos	Planejamento e Operação de Eventos Acadêmicos	120	GTH00004
Publicação de artigos em periódicos e/ou apresentação de trabalhos em eventos acadêmicos	Publicação de artigos ou apresentação de trabalhos	90	GTH00007
	Desenvolvimento de material didático-pedagógico		
Representação estudantil e participação em eventos estudantis, nacionais ou regionais.	Representação estudantil	30	GTH00009
	Participação em eventos		
Atividades Complementares de Extensão	Participação em atividades extensionistas na Universidade	15	GTH00012
Disciplinas eletivas e/ou optativas não computadas para integralização de carga horária do curso	Disciplinas optativas	20	Computadas pelo IDUFF
	Disciplinas eletivas		

2019-2024

Formulário nº 11 – Periodização



uff Universidade Federal Fluminense
MATRIZ CURRICULAR



GRAU - Graduação

Curso: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

Titulação: TECNÓLOGO Habilitação: - Ênfase: - Linha de Formação: -

Currículo: 94.01.003 Versão: 1 Turno: Integral

(OB) Carga horária obrigatória: 1500

(E) Carga horária obrigatória de escolha: 120

(OL) Carga horária obrigatória livre: 0

(EL) Carga horária eletiva: 0

(O) Carga horária optativa: 180

(ON) Carga horária optativa de ênfase: 0

(AC) Carga horária de atividade complementar: 60

Carga horária total: 1860

TEMPO PARA INTEGRALIZAÇÃO EM SEMESTRES LETIVOS: PREVISTO - 5
MÁXIMO - 8

1º período

Código	Nome	Tipo	CHT	CHP	CHEs	CHTotal	CHEx	CHPre-Req	Pré-requisitos	Co-requisitos
GLE00366	INGLES I	E	60	0	0	60	0			
GLE00368	ESPAÑHOL I	E	60	0	0	60	0			
STA00128	INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO	OB	60	0	0	60	0			
STT00147	MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE	OB	30	0	0	30	0			
STT00159	TECNOLOGIAS GERENCIAIS EM EMPRESAS DE HOSPEDAGEM E RESTAURAÇÃO	OB	30	0	0	30	0			
STT00163	CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA	OB	20	10	0	30	0			
STT00198	INTRODUÇÃO À HOTELARIA	OB	60	0	0	60	0			
STT00199	CIDADE, HOSPITALIDADE E ACESSIBILIDADE	OB	20	10	0	30	0			
STT00213	ÉTICA E CULTURA EM HOSPITALIDADE	OB	30	0	0	30	0			
STT00214	METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTIFICA I	OB	30	0	0	30	0			

STT00215	HOSPITALIDADE I	OB	60	0	0	60	0			
STT00216	MATEMÁTICA FINANCEIRA APLICADA À HOTELARIA I	OB	30	0	0	30	0			

Total de Carga Horária obrigatória do Semestre:

390

2º período

Código	Nome	Tipo	CHT	CHP	CHES	CHTotal	CHEx	CHPre-Req	Pré-requisitos	Co-requisitos
GET00170	ESTATÍSTICA GERAL	OB	60	0	0	60	0		[1 - STT00216] MATEMÁTICA FINANCEIRA APLICADA À HOTELARIA I	
GLE00367	INGLES II	E	60	0	0	60	0		[1 - GLE00366] INGLES I	
GLE00369	ESPAÑHOL II	E	60	0	0	60	0		[1 - GLE00368] ESPAÑHOL I	
STT00018	GESTAO DE PESSOAS	OB	60	0	0	60	0			
STT00186	LAZER E RECREAÇÃO	OB	24	6	0	30	10			
STT00200	INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDAS	OB	60	0	0	60	0			
STT00201	HIGIENE DE ALIMENTOS	OB	30	0	0	30	0			
STT00212	SEGURANÇA E MANUTENÇÃO	OB	30	0	0	30	0			

Total de Carga Horária obrigatória do Semestre:

270

3º período

Código	Nome	Tipo	CHT	CHP	CHES	CHTotal	CHEx	CHPre-Req	Pré-requisitos	Co-requisitos
STT00015	PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	OB	60	0	0	60	0			
STT00152	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS &	OB	0	60	0	60	0		[2 - STT00200] INTRODUÇÃO	

	BEBIDAS									A ALIMENTOS E BEBIDAS [2 - STT00201] HIGIENE DE ALIMENTOS
STT00153	SISTEMA UNIFORME DE CONTABILIDADE HOTELEIRA	OB	30	0	0	30	0			[1 - STT00216] MATEMÁTICA FINANCEIRA APLICADA À HOTELARIA I
STT00202	LABORATÓRIO DE GOVERNANÇA	OB	12	18	0	30	0			[1 - STT00198] INTRODUÇÃO À HOTELARIA
STT00203	LABORATÓRIO DE FRONT-OFFICE	OB	12	18	0	30	0			[1 - STT00198] INTRODUÇÃO À HOTELARIA
STT00204	GESTÃO E CONTROLADORIA HOTELEIRAS	OB	60	0	0	60	0			[1 - STT00198] INTRODUÇÃO À HOTELARIA
STT00205	MARKETING DE EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS	OB	60	0	0	60	0			
STT00206	SERVIÇO DE SALÃO, MAÎTRE E GARÇOM	OB	26	4	0	30	0			[2 - STT00200] INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDAS

Total de Carga Horária obrigatória do Semestre:

360

4º período

Código	Nome	Tipo	CHT	CHP	CHEs	CHTotal	CHEx	CHPre-Req	Pré-requisitos	Co-requisitos
STT00158	BAR E BEBIDAS	OB	48	12	0	60	0		[2 - STT00200] INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDAS [2 - STT00201] HIGIENE DE ALIMENTOS	
STT00207	HOTELARIA EM EMPREENDIMENTOS NÃO-HOTELEIROS	OB	30	0	0	30	0		[1 - STT00198] INTRODUÇÃO À HOTELARIA	

STT00208	PROJETO DE PESQUISA EM HOTELARIA	OB	30	0	0	30	0		[1 - STT00214] METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTIFICA I
STT00209	LABORATÓRIO DE EVENTOS	OB	20	10	0	30	0		[3 - STT00015] PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS
STT00210	GESTÃO DE ALIMENTOS & BEBIDAS	OB	30	0	0	30	0		[3 - STT00152] LABORATÓRIO DE ALIMENTOS & BEBIDAS
STT00217	PLANEJAMENTO FÍSICO DE EMPREENDIMENTOS HOTELEIROS E DE RESTAURAÇÃO I	OB	22	8	0	30	0		[1 - STT00198] INTRODUÇÃO A HOTELARIA
STT00219	EMPREENDEDORISMO II	OB	30	0	0	30	0		
STT00270	ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO	OB	0	0	180	180	180		

Total de Carga Horária obrigatória do Semestre:

420

5º período

Código	Nome	Tipo	CHT	CHP	CHEs	CHTotal	CHEx	CHPre-Req	Pré-requisitos	Co-requisitos
STT00171	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	OB	4	26	0	30	0		[4 - STT00208] PROJETO DE PESQUISA EM HOTELARIA	
STT00211	PLANO DE NEGÓCIOS	OB	15	15	0	30	0			

Total de Carga Horária obrigatória do Semestre:

60

Não periodizada (optativas e atividades complementares)

Código	Nome	Tipo	CHT	CHP	CHEs	CHTotal	CHEx	CHPre-Req	Pré-requisitos	Co-requisitos
GLC00292	LIBRAS I	O	10	20	0	30	30			
GTH00001	VISITAS E VIAGENS TÉCNICAS	AC	30	0	0	30	0			
GTH00002	PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS SOCIAIS, ATIVIDADES CULTURAIS E PROJETOS E DE EXTENSÃO	AC	90	0	0	90	0			
GTH00003	MONITORIA	AC	120	0	0	120	0			
GTH00004	PLANEJAMENTO E OPERAÇÃO DE EVENTOS ACADÊMICOS	AC	120	0	0	120	0			
GTH00005	PARTICIPAÇÃO EM CONGRESSOS E EVENTOS PROFISSIONAIS	AC	60	0	0	60	0			
GTH00006	INICIAÇÃO CIENTÍFICA	AC	120	0	0	120	0			
GTH00007	PUBLICAÇÃO DE ARTIGOS EM PERIÓDICOS E/OU APRESENTAÇÃO DE TRABALHO EM EVENTOS ACADÊMICOS	AC	90	0	0	90	0			
GTH00008	PARTICIPAÇÃO EM CURSOS E TREINAMENTO LIGADOS À FORMAÇÃO DO ALUNO	AC	60	0	0	60	0			
GTH00009	REPRESENTAÇÃO ESTUDANTIL E PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS ESTUDANTIS, NACIONAIS OU REGIONAIS	AC	30	0	0	30	0			
GTH00010	ESTÁGIO PROFISSIONAL NÃO OBRIGATÓRIO	AC	0	0	90	90	0			
GTH00011	PARTICIPAÇÃO EM EMPRESA JUNIOR	AC	60	0	0	60	0			
GTH00012	ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE EXTENSÃO	AC	0	15	0	15	15			
SDV00056	LEGISLACAO DO TURISMO	O	60	0	0	60	0			
STT00061	GERENCIAMENTO DA CARREIRA PROFISSIONAL	O	60	0	0	60	0			
STT00083	TURISMO E EDUCACAO	O	40	20	0	60	30			
STT00090	COMPORTAMENTO DO CONSMIDOR EM TURISMO	O	60	0	0	60	0			
STT00092	CONSULTORIA TURISTICA	O	30	0	0	30	0			

STT00101	PLANEJ E GESTAO DE PARQUES TEMATICOS	O	30	0	0	30	0		
STT00102	MODELOS DE GESTAO	O	60	0	0	60	0		
STT00106	GESTÃO AVANÇADA DE MEIOS DE HOSPEDAGEM	O	52	8	0	60	0		
STT00126	COMIDA E SOCIEDADE: PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA ÉTNICA	O	60	0	0	60	0		[2 - STT00200] INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDAS [2 - STT00201] HIGIENE DE ALIMENTOS
STT00129	GASTRONOMIA E EVENTOS ESPECIAIS	O	6	54	0	60	0		[2 - STT00200] INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDAS [2 - STT00201] HIGIENE DE ALIMENTOS
STT00140	CONSULTORIA HOTELEIRA	O	30	0	0	30	0		
STT00141	ECONOMIA APLICADA À HOTELARIA	O	60	0	0	60	0		
STT00145	PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE VIAGENS	O	24	6	0	30	0		
STT00156	TURISMO DE SAÚDE E HOTELARIA HOSPITALAR	O	22	8	0	30	0		
STT00157	HOTELARIA NÁUTICA/EMBARCADA	O	22	8	0	30	0		
STT00164	ENOLOGIA	O	24	6	0	30	0		
STT00167	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS EM HOTELARIA	O	30	0	0	30	0		
STT00170	PRÁTICA DE SUPERVISÃO EM HOSPEDAGEM E ALIMENTOS & BEBIDAS	O	0	30	0	30	0		
STT00180	TÓPICOS DE HOSPITALIDADE EM CONTEXTOS CONTEMPORÂNEOS	O	60	0	0	60	0		
STT00181	TURISMO E CINEMA	O	40	20	0	60	0		
STT00182	TURISMO E LITERATURA	O	30	0	0	30	0		
STT00184	PRÁTICA DE GESTÃO DE EMPRESAS TURÍSTICAS	O	10	20	0	30	0		

STT00188	PERSPECTIVA CRÍTICA DE GESTÃO DE PESSOAS	O	60	0	0	60	0			
STT00190	TURISMO, AMBIENTE, CULTURA E SOCIEDADE	O	30	0	0	30	0			
STT00221	SISTEMAS DE RESERVAS DE SERVIÇOS TURÍSTICOS	O	20	10	0	30	0			
STT00228	METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA	O	60	0	0	60	0			
STT00241	TURISMO, ESPORTE E HOSPITALIDADE	O	15	15	0	30	0			
STT00242	GERENCIAMENTO DE PROJETOS EM TURISMO	O	60	0	0	60	30			
STT00247	INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS APLICADAS AO MARKETING TURISTICO	O	15	15	0	30	0			
STT00267	HOSPITALIDADE, ESPORTE E TURISMO I	O	20	10	0	30	0			
STT00269	INTERNET, NEGÓCIOS E TURISMO	O	15	15	0	30	0			
STT00271	SOFTWARES DE GESTÃO PARA MEIOS DE HOSPEDAGEM	O	10	20	0	30	0			

Total de Carga Horária obrigatória do Semestre:

-

2019-2024

Formulário nº 12 – Quadro Geral da Carga Horária

Especificação		Carga Horária Total
O B R I G A T Ó R I A S	DISCIPLINAS CONTEÚDO DE FORMAÇÃO BÁSICA	450
	DISCIPLINAS CONTEÚDO DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA	750
	DISCIPLINAS/ATIVIDADES DE PRÁTICA PROFISSIONAL	420
O P T A T I V A S	DISCIPLINAS	180
	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	60
TOTAL GERAL		1860



ESTRUTURA CURRICULAR (EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE
Estatística Geral

CÓDIGO
GET00170

criação (X)
ALTERAÇÃO: NOME () CH ()

DEPARTAMENTO DE EXECUÇÃO: ESTATÍSTICA (GET)

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60H

TEÓRICA: 60H

PRÁTICA:

ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X)

OPTATIVA ()

AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:

Fornecer aos alunos ferramentas estatísticas para análise exploratória de dados.

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

Principais ferramentas da análise exploratória de dados. Distribuições de frequência. Tabelas uni e bivariadas. Medidas de posição. Medidas de dispersão. Medidas de assimetria e curtose. Gráficos. Medidas de associação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. BUSSAB, W.O.; MORETTIN, P.A. *Estatística Básica*. 7ª edição. Saraiva, 2011.
2. MOORE, D.S. *A Estatística Básica e Sua Prática*, 5ª Edição. LTC, 2011.
3. TRIOLA, M. *Introdução à Estatística*, 11ª Edição. LTC, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. LEVIN, J. E FOX, J.A. *Estatística para as Ciências Humanas*, 9ª edição. São Paulo: Prentice Hall, 2004.
2. BARBOSA, D. R. R. e MILONE, G. – *Estatística Aplicada ao Turismo e Hotelaria* – São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004
3. FARIAS, A.M.L. *Estatística Descritiva*. Apostila. Departamento de Estatística UFF, Niterói: 2015.
www.professores.uff.br/anafarias

COORDENADOR

DATA ____/____/____

CHEFE DE DEPARTAMENTO

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO ()
LIBRAS I	GLC00292	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:		
GLC - DEPARTAMENTO DE LETRAS CLÁSSICAS E VERNÁCULAS		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS TEÓRICA: 30 HS PRÁTICA: 00 ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
FORNECER AO ALUNO SUBSÍDIOS PARA QUE POSSA DESENVOLVER E IMPLEMENTAR COMUNICAÇÃO MÍNIMA EM LIBRAS.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
DEFINIÇÃO DE LIBRAS, CULTURA E COMUNIDADE SURDA; SURDOS QUANTO À MINORIA LINGUÍSTICA; RETROSPECTIVA DA EDUCAÇÃO DE SURDOS NO BRASIL - ESCUTA BRASIL; AQUISIÇÃO DA LÍNGUA DE SINAIS POR CRIANÇAS SURDAS; DIVERSOS ASPECTOS DA GRAMÁTICA DA LIBRAS; ALFABETO MANUAL E SISTEMA DE TRANSCRIÇÃO PARA LIBRAS; EXPRESSÃO FACIAIS AFETIVAS E EXPRESSÕES FACIAIS ESPECÍFICAS: INTERROGATIVAS, EXCLAMATIVAS, NEGATIVAS E AFIRMATIVAS; HOMONÍMIA E POLISSEMIA; QUANTIDADE, NÚMERO CARDINAL E ORDINAL; VALORES MONETÁRIOS; ESTRUTURAS INTERROGATIVAS; USO DO ESPAÇO E COMPARAÇÃO; CLASSIFICADORES PARA FORMAS; CLASSIFICADORES DESCRITIVOS PARA OBJETOS; LOCALIZAÇÃO ESPACIAL E TEMPORAL; FAMÍLIAS; ALIMENTOS; TRANSPORTES		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
BRASIL. Lei nº 10.436, de 24/04/2002.		
BRASIL. Decreto nº 5.626, de 22/12/2005.		
FELIPE, Tanya; MONTEIRO, Myr na. LIBRAS em Contexto: Curso Básico: Livro do Estudante. 4. ed. Rio de Janeiro: LIBRAS, 2005.		
PIMENTA, Nelson; QUADROS, Ronice Mulher de. Cursos de libras 1. Rio de Janeiro: LSB Vídeo, 2006.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
DICIONÁRIO DE LIBRAS: www.dicionariodelibras.com.br		
FERNANDES, Eulália (Org.). Surdez e Bilingüismo. Porto Alegre: Mediação, 2005.		
LÂNE, Harla. A Máscara da Benevolência: Lisboa: Instituto piaget, 1992.		
LACERDA, Cristina B.F. de; GÓES, Maria Cecília R. de; (Orgs.) Surdez: processos educativos e subjetividade. São Paulo: Lovise, 2000.		
MOURA, Maria Cecília de. O surdo, caminhos para uma nova Identidade. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.		
QUADROS, Ronice Muller; KARNOPP, Lodenir. Língua de Sinais Brasileira: Estudos Lingüísticos. Porto Alegre: Editor a Artmed, 2004.		
SKLIAR, Carlos (org). Atualidade da educação bilíngue para surdos. Texto: A localização política da educação bilíngue para surdos. Porto Alegre, Mediação, 1999.		
SKLIAR, Carlos B. A Surdez: um olhar sobre as diferenças. Editora Mediação. Porto Alegre. 1998.		
THOMA, Adriana; LOPES, Maura (Orgs). A invenção da surdez: cultura, alteridade, identidades e diferença no campo da educação. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2004.		

 COORDENADOR
 DATA ____/____/____

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR
 DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – <i>ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE</i>		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
LÍNGUA ESTRANGEIRA		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
INGLÊS I	GLE 00 366	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE LETRAS		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60	TEÓRICA: 60	PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X)		OPTATIVA () AC ()
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
Desenvolver a proficiência do aluno de Hotelaria em língua inglesa, no que se refere às quatro habilidades em nível iniciante.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
Compreensão e interpretação de textos referentes ao contexto de turismo e hospitalidade em língua inglesa. Ampliação do vocabulário pertinente à área profissional. Produção de textos, exercícios orais e escritos em língua inglesa.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
COSTA, Cristina S. Francisco da. Inglês para turismo e hotelaria . São Paulo: Campus, 2003.		
JONES, C. & GOLDSTEIN, B. Framework. Level 1 . London, Richmond, 2003.		
KEMERMAN, L. Password – English dictionary for speakers of Portuguese . São Paulo, Martins Fontes, 1985.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
LONGMAN. Dicionário Escolar Inglês-Português, Português-Inglês . Essex, Pearson Education Limited, 2002.		
MCCARTHY, Michael, Jeanne McCarten and Helen Sandiford. Touchstone 1, Student's Book . Cambridge, CUP, 2005.		
_____. Touchstone 1 Workbook . Cambridge, CUP, 2005.		
MURPHY, R. Essential grammar in use com respostas . São Paulo. Martins Fontes, 2004.		
VINEY, Peter. Basic Survival . Oxford, Heinemann, 1996.		

COORDENADOR

DATA ____/____/____

CHEFE DE DEPARTAMENTO

DATA ____/____/____

Dezembro/2014

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
LINGUA ESTRANGEIRA		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
INGLÊS II	GLE 00.367	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE LETRAS		
CARGA HORÁRIA TOTAL:	60	TEÓRICA: 60 PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
Desenvolver a proficiência do aluno de Hotelaria em língua inglesa, no que se refere às quatro habilidades em nível pré-intermediário.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
Compreensão e interpretação de textos referentes ao contexto de turismo e hospitalidade em língua inglesa, em nível pré-intermediário. Ampliação do vocabulário pertinente à área profissional. Produção de textos, exercícios orais e escritos em língua inglesa.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
COSTA, C. S. F. da. Inglês para turismo e hotelaria . São Paulo: Campus, 2003.		
RUBIO, B. A. B. Turismo receptivo – inglês para hotelaria. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.		
VOLKMANN, P. R. Inglês - conversação para profissionais de hotelaria e restaurantes. Rio de Janeiro: Artes e Ofícios, 2008.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
LONGMAN. Dicionário Escolar Inglês-Português, Português-Inglês . Essex, Pearson Education Limited, 2002.		
MCCARTHY, M.; MCCARTEN, J.; SANDIFORD, H. Touchstone 2, Student's Book . Cambridge, CUP, 2005.		
_____. Touchstone 2 Workbook . Cambridge, CUP, 2005.		
MURPHY, R. Essential grammar in use com respostas . São Paulo. Martins Fontes, 2004.		
VINEY, Peter. Basic Survival . Oxford, Heinemann, 1996.		

 COORDENADOR

DATA ____/____/____

 CHEFE DE DEPARTAMENTO

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
ESPAÑHOL I	GLE 00.368	

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE LETRAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HS TEÓRICA: 60 HS PRÁTICA: ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATORIA (X) OPTATIVA () AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:

Capacitar o aluno de Turismo e Hotelaria a utilizar expressões específicas na área de turismo e hospitalidade, visando o entendimento para análise, adaptação e/ou solução de problemas.

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

A utilização da língua espanhola no turismo e hospitalidade, sua importância e noções básicas; *city tours* para turistas de língua espanhola; uso da língua espanhola em: meios de comunicação; meios de hospedagem; transportes; moeda e câmbio; comidas e bebidas, lazer e saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MARTINS PERIS, Ernesto. & SANS BAULENAS, Neus. **Gente Hoy 1**. Barcelona: Difusión, 2013.

GODED, Margarita & VARELA, Raquel. **Bienvenidos: español para profesionales I**. Turismo y Hostelería. (Parte um). Madrid: Mateu Cromo SA, 2005.

CUADRADO, Charo, MELERO, Pilar & SACRISTÁN, Enrique. **Protagonistas 1**. Madrid: Ediciones SM, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOROBIO, Virgilio. **ELE Actual A1**. Madrid: Ediciones SM, 2014.

CORPAS, Jaime, GARCIA, Eva & GARMENDIA, Agustín. **Aula Internacional 1**. Barcelona: Difusión, 2012.

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

FLORENZANO, Everton. **Diccionario escolar español-portugués-español**. 2ª ed. São Paulo: Ediouro, 2003.

UNIVERSIDAD Alcala de Henares. **Senas Diccionario para la enseñanza de la Lengua Espanola para brasileños**. WMF Martins Fontes, 2008.

Revista Punto y coma nº 0. Madrid; Habla con eñe. S.L. 2006. www.pyc-revista.com

Revista Punto y coma nº 1. Madrid; Habla con eñe. S.L. 2006. www.pyc-revista.com

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
ESPAÑHOL II	GLE 00.369	

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE LETRAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HS TEÓRICA: 60 HS PRÁTICA: ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATORIA (X) OPTATIVA () AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:

Capacitar o aluno de Turismo e Hotelaria a utilizar expressões específicas na área de turismo e hospitalidade, visando o entendimento para análise, adaptação e/ou solução de problemas.

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

A utilização da língua espanhola no turismo e na hotelaria e sua importância, noções básicas; utilização da língua espanhola no turismo e hospitalidade, sua importância e noções básicas; uso da língua espanhola em meios de hospedagem e serviços de restauração (setor de Alimentos & Bebidas); viagens; transportes; moeda e câmbio; o Mercosul.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CORPAS, Jaime, GARCIA, Eva & GARMENDIA, Agustín. **Aula Internacional 2**. Barcelona: Difusión, 2012.

GODED, Margarita & VARELA, Raquel. **Bienvenidos: español para profesionales II**. Turismo y Hostelería. (Parte um). Madrid: Mateu Cromo SA, 2005.

MARTINS PERIS, Ernesto. & SANS BAULENAS, Neus. **Gente Hoy 2**. Barcelona: Difusión, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOROBIO, Virgilio. **ELE Actual A2**. Madrid: Ediciones SM, 2014.

CUADRADO, Charo, MELERO, Pilar & SACRISTÁN, Enrique. **Protagonistas 1**. Madrid: Ediciones SM, 2012.

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

FLORENZANO, Everton. **Diccionario escolar español-portugués-español**. 2 ed. São Paulo: Ediouro, 2003.

UNIVERSIDAD Alcala de Henares. **Senas Diccionario para la enseñanza de la Lengua Espanola para brasileños**. WMF Martins Fontes, 2008.

Revista Punto y coma nº 0. Madrid; Habla con eñe. S.L. 2006. www.pyc-revista.com

Revista Punto y coma nº 1. Madrid; Habla con eñe. S.L. 2006. www.pyc-revista.com

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
LEGISLAÇÃO DO TURISMO	SDV00056	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HS TEÓRICA: 60 HS PRÁTICA: ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:

Identificar os fatores que levaram o turismo a ser alçado à condição de norma constitucional, e à instituição da Política Nacional de Turismo como meio de promoção e incentivo ao turismo como fator de desenvolvimento social e econômico. Desenvolver os conceitos ligados ao processo legislativo e à positivação do direito, que dentre outras funções, possibilitam a intervenção do Estado nas relações entre sociedades empresárias de turismo e consumidores. Refletir sobre as políticas públicas e a organização administrativa e institucional relacionadas ao turismo, bem como sobre os instrumentos de participação popular institucionalmente colocados à disposição da sociedade para a construção destas políticas públicas. Abordar a temática relacionada à regulamentação dos profissionais do turismo. Apresentar a relação entre a atividade empresarial turística e de transporte turístico e os consumidores, bem como a regulação do transporte ligado ao turismo pela ANTT. Tratar das relações contratuais ligadas ao turismo. Ampliar o conhecimento a respeito das regras limitadoras dos meios de hospedagem e dos temas ligados à vigilância sanitária em estabelecimentos de turismo prestadores serviços de alimentação. Exposição dos aspectos ligados às sanções administrativas e o poder de polícia relacionados às empresas de turismo.

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

Ordenamento jurídico e turismo. Organização administrativa do turismo. Relação entre poder público e turismo. Formação das políticas públicas de turismo e formas de participação. Regulamentação dos profissionais de turismo. Regulação do transporte turístico. Atividade empresarial de turismo e relações de consumo. Relações contratuais do turismo. Normas, meios de hospedagem e vigilância sanitária. Poder de polícia e empresas de turismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda (Org.). *Hotelaria à luz do Direito do Turismo*. São Paulo: SENAC, 2006.

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

MAMEDE, Gladston. *Direito do turismo: legislação específica aplicada*. São Paulo: Atlas, 2001.

LENHART, Norton Luiz; CAVALHERO, Lirian Sousa Soares. *Comentários à Lei Geral do Turismo (Lei 11.771, de 17 de setembro de 2008) e proposições legais para o incremento do turismo no país*. Brasília: Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BENJAMIN, Antonio Herman de Vasconcelos; MARQUES, Claudia Lima Marques; BESSA, Leonardo Roscoe. *Manual de Direito do Consumidor*. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2014.

GIORDANI, José Acir Lessa. *Responsabilidade civil objetiva genérica no Código Civil de 2002*. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2007.

HABERMAS, Jürgen. *Consciência moral e agir comunicativo*. Tradução de Guido A. de Almeida. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1989.

PAIVA, Rafael Augusto, de Moura. *Direito, Turismo e Consumo*. Rio de Janeiro: Renovar, 2012.

SILVA, Luciana Padilha Leite Leão da Silva. A responsabilidade Civil nos Contratos de Turismo em face do Código de Defesa do Consumidor. Rio de Janeiro: Renovar, 2005.

SINELLI, Mônica. *Turismo náutico: busca da regulamentação dos cruzeiros marítimos no país*. Rio de Janeiro: Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo, 2011.

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Agosto/2014

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
FUNDAMENTOS GERENCIAIS E DE ANÁLISE QUANTITATIVA		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO	STA 00.128	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO		
CARGA HORÁRIA TOTAL:	60	TEÓRICA: 60 PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA ()		AC ()
OBJETIVOS DA DISCIPLINA ✓ Oferecer uma visão geral da administração e das organizações. ✓ Detalhar principais conceitos básicos da Administração. A evolução do Processo Administrativo. Tendências. O papel das organizações na sociedade contemporânea ✓ Demonstrar a importância das inter-relações entre as organizações e o meio ambiente		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: Introdução a Administração. Conceitos básicos. As organizações e o seu ambiente. Ética e Responsabilidade Social. Os processos organizacionais. Métodos e Processos. Principais correntes da Administração. Grandes pensadores da Administração Introdução a administração estratégica		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CHIAVENATO, I. <i>Introdução à teoria geral da Administração</i> . Rio de Janeiro: Campus, 2000. BATEMAN, T.; SNELL, S. A. <i>Administração: construindo vantagem competitiva</i> . São Paulo: Atlas, 1998. DRUCKER, P. <i>Introdução à Administração</i> . São Paulo: Pioneira. 1995 MOTTA, F. C. <i>Teoria geral da Administração: uma introdução</i> . São Paulo: Pioneira, 1997 RUSCHMANN, D. e SOLHA, K. (org.). Turismo: uma visão empresarial . Barueri: Manole: 2003.		

COORDENADOR

DATA ____/____/____

CHEFE DE DEPARTAMENTO

DATA ____/____/____

Julho/2010

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	STT00015	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60H TEÓRICA: 60H PRÁTICA: ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA () AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:

GERAL

Proporcionar conhecimento teórico sobre planejamento e organização de eventos, bem como sua relação com o fenômeno do turismo.

ESPECÍFICOS

- Contextualizar o setor de eventos no âmbito do turismo;
- Apresentar definições, conceitos, tipologias e classificações dos eventos;
- Fornecer condições básicas para a concepção e elaboração de um projeto de evento;
- Analisar as ferramentas de planejamento, comercialização e divulgação de eventos;
- Entender a logística dos eventos nos meios de hospedagem

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

Eventos e turismo. Conceitos e definições de eventos. Mercado e tendências na área de eventos. Design de eventos. Classificação e tipologia de eventos. Empresas de eventos. O processo de planejamento de eventos. Captação de eventos. Associações relacionadas à área de eventos. Legislação específica para eventos. Calendário de eventos. Logística de eventos em meios de hospedagem

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALLEN, Johnny, O´TOOLE, William, MCDONELL, Ian, HARRIS, Robert. Organização e Gestão de Eventos, Rio de Janeiro, Campus, 2008.

MARTIN, Vanessa; ROGERS, Tony. Eventos: planejamento, organização e mercados – 2011. Campus, 2011.

SILVA, Mariângela Benine Ramos. Evento como estratégia de negócios: modelo de planejamento e execução. Londrina: M.B.R. Silva, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PHILLIPS, Jack; MYHILL, Monica; MCDONOUGH, James. O valor estratégico dos eventos: como e por que medir ROI. São Paulo: Aleph, 2008.

BRITTO, Janaína; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.

MATIAS, Marlene (Org.) Planejamento, organização e sustentabilidade em eventos : culturais, sociais e esportivos. Barueri: Manole, 2011.

PAIVA, Hélio Afonso Braga de; NEVES, Marcos Fava. Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos. São Paulo: Atlas 2008.

BERRIDGE, Graham. Events Design and Experience. Oxford: Elsevier, 2007.

COORDENADOR

DATA ____/____/____

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
GESTÃO DE PESSOAS	STT 00018	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HS TEÓRICA: 60 HS PRÁTICA: ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: SENSIBILIZAR OS PARTICIPANTES DA DISCIPLINA PARA A PROBLEMÁTICA DE GESTÃO DE PESSOAS NAS ORGANIZAÇÕES, PROMOVENDO UMA DISCUSSÃO TEÓRICA E PRÁTICA SOBRE ESTE CAMPO DE ESTUDO.

DESCRIÇÃO DA EMENTA: INTRODUZINDO A RELAÇÃO ENTRE TURISMO E GESTÃO DE PESSOAS; A NOVA AMBIÊNCIA COMPETITIVA; MODELOS DE GESTÃO DE PESSOAS; RECRUTAMENTO E SELEÇÃO; RECOMPENSAS; TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO; GESTÃO DO DESEMPENHO; CULTURA ORGANIZACIONAL; ESTRATÉGIAS DE MOTIVAÇÃO.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAÚJO, L. C. G; GARCIA, A. A. **Gestão de Pessoas: Estratégias e integração organizacional.** São Paulo: Atlas, 2009. 435p.

HANASHIRO, D. M. M; TEIXEIRA, M. L. M; ZACCARELLI, L. M. **Gestão do Fator Humano: uma visão baseada em stakeholders.** São Paulo: Saraiva. 2ed. 2008. 386p.

ROBBINS, S. P; JUDGE, T. A; SOBRAL, F. **Comportamento organizacional: teoria e prática no contexto brasileiro.** São Paulo: Pearson, 2010, 633p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FISCHER, A. L. Um resgate conceitual e histórico dos modelos de Gestão de Pessoas. In: FLEURY, M. T. (Coord.) **As pessoas na organização.** 4ed. São Paulo: Gente, 2002.

LACOMBE, F. **Recursos Humanos: princípios e tendências.** São Paulo: Saraiva, 2005. 420p.

LASHLEY, C; SPOLON, A. P. **Administração de pequenos negócios de hospitalidade.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 203p.

MILKOVICH, G. T; BOUDREAU, J. W. **Administração de Recursos Humanos.** São Paulo: Atlas, 2010. 534p.

TANKE, M. L. **Administração de recursos humanos em hospitalidade.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.503.

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA __/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS DE GESTÃO EMPRESARIAL DO TURISMO		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO () ALTERAÇÃO: NOME (X) CH ()
GERENCIAMENTO DA CARREIRA PROFISSIONAL	STT00061	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 H	TEÓRICA: 30 H	PRÁTICA: 30 H ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA ()	OPTATIVA (X)	AC ()
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>A) APRESENTAR OS FUNDAMENTOS DO GERENCIAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE UMA BOA CARREIRA PROFISSIONAL.</p> <p>B) INTRODUIZIR CONCEITOS DE CRIATIVIDADE, COMUNICAÇÃO EMPRESARIAL, ETIQUETA NO AMBIENTE DE TRABALHO, ORGANIZAÇÃO, ADMINISTRAÇÃO DO TEMPO, RESOLUÇÃO DE CONFLITOS, RELACIONAMENTO INTERPESSOAL, ÉTICA E COMPROMISSO SOCIAL.</p> <p>C) APRESENTAR OPÇÕES DE FORMAÇÃO EM NÍVEL DE PÓS-GRADUAÇÃO.</p> <p>D) APRESENTAR AS OPÇÕES DE CARREIRA: ACADEMIA, GESTÃO PRIVADA, GESTÃO PÚBLICA, EMPREENDEDORISMO.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>CARREIRA PROFISSIONAL E VISÃO DE FUTURO. CRIATIVIDADE NA VIDA PROFISSIONAL. ORGANIZAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DO TEMPO. HABILIDADES DE RELACIONAMENTO E COMUNICAÇÃO EMPRESARIAL. DESAFIOS DO RELACIONAMENTO INTERPESSOAL, EM UM AMBIENTE DE DIVERSIDADE (SOCIAL; CULTURAL; PESSOAL). TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO: IMPORTÂNCIA, MÉTODOS E SUAS APLICAÇÕES. APRESENTAÇÕES – DESENVOLVIMENTO DE HABILIDADES PARA APRESENTAÇÕES EM PÚBLICO. ORGANIZAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DO TEMPO. ÉTICA E COMPROMISSO SOCIAL OPÇÕES DE FORMAÇÃO EM PÓS-GRADUAÇÃO. OPÇÕES DE CARREIRA. DIAGNÓSTICO E PLANO DE METAS INDIVIDUAL.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>MAYER, VERÔNICA F.; MARIANO, SANDRA R. H. TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO. VOLUME ÚNICO. RIO DE JANEIRO: FUNDAÇÃO CECIERJ, 2008.</p> <p>OLIVEIRA, BÁRBARA GRACIANO DE; ZARDO, EDUARDO FLÁVIO; MICHELON, RITA DE CÁSSIA; CONGRESSO BRASILEIRO DE TURISMO 27,2007, GRAMADO, RS. TURISMÓLOGO: IDENTIDADE, OPORTUNIDADE E NOVOS CENÁRIOS: COLETÂNEA DO XXVII CBTUR, CONGRESSO BRASILEIRO DE TURISMO 2007. GRAMADO: ROCA, 2007.</p> <p>AGUIAR, MARIA DE FÁTIMA (ORGANIZADORA); BAHLE, MIGUEL (ORGANIZADORA) (ORGANIZADOR).</p> <p>COMPETÊNCIA PROFISSIONAL NO TURISMO E COMPROMISSO SOCIAL: COLETÂNEA DO XXVI CBTUR, CONGRESSO BRASILEIRO DE TURISMO 2006. SÃO PAULO: ROCA, 2006.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>AMABILE, TERESA M. HOW TO KILL CREATIVITY. HARVARD BUSINESS REVIEW, 76 (5), 76-87, 1998.</p> <p>GOLEMAN, D.; KAUFMAN, P.; RAY, M. O ESPÍRITO CRIATIVO. EDITORA CULTRIX – AMANA KEY, 2001.</p> <p>MARIANO, SANDRA R. H.; MAYER, VERÔNICA F. EMPREENDEDORISMO - FUNDAMENTOS E TÉCNICAS PARA CRIATIVIDADE. RIO DE JANEIRO: EDITORA LTC, 2012.</p> <p>ADLER, RONALD B.; TOWNE, NEIL. COMUNICAÇÃO INTERPESSOAL. 9ª EDIÇÃO. RIO DE JANEIRO: LTC, 2002.</p> <p>GOLD, MIRIAN. REDAÇÃO EMPRESARIAL. 3ª. EDIÇÃO. EDITORA PEARSON PRENTICE HALL, 2005.</p>		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
Fundamentos socioculturais, filosóficos e espaciais do turismo e da hospitalidade		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
TURISMO E EDUCACAO	STT 00.083	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:		
DEPARTAMENTO DE TURISMO (STT) – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA / COORDENAÇÃO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HS TEÓRICA: 40 HS PRÁTICA: 20 EXTENSÃO: 30		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: ESTUDAR A RELAÇÃO ENTRE TURISMO E EDUCAÇÃO, HISTÓRICO, TENDÊNCIAS E ATUALIDADES EM EDUCAÇÃO TURÍSTICA.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
A IMPORTÂNCIA DA RELAÇÃO TURISMO E EDUCAÇÃO; POLÍTICAS PÚBLICAS E PRIVADAS DE EDUCAÇÃO PARA O TURISMO, EM SEUS DIFERENTES NIVEIS E MODALIDADES; A EDUCAÇÃO PARA O TURISMO NOS CURRÍCULOS ESCOLARES; CURSOS PROFISSIONALIZANTES EM TURISMO: MERCADO E CAPACITAÇÃO DOCENTE; ESTUDO DE CASO.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
ANSARAH, M. G. DOS REIS. FORMAÇÃO E CAPACITAÇÃO DO PROFISSIONAL EM TURISMO E HOTELARIA: REFLEXÕES E CADASTRO DAS INSTITUIÇÕES EDUCACIONAIS NO BRASIL. SP: ALEPH, 2002.		
FONSECA FILHO, A. DA S. EDUCAÇÃO TURÍSTICA - FORMAÇÃO CONTÍNUA DE PROFESSORES DA EDUCAÇÃO BÁSICA PARA O ENSINO DO TURISMO. 2013. 268F. TESE (DOUTORADO) - FACULDADE DE EDUCAÇÃO, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO, 2013.		
FREIRE, P. CONSCIENTIZAÇÃO - TEORIA E PRÁTICA DA LIBERTAÇÃO. UMA INTRODUÇÃO AO PENSAMENTO DE PAULO FREIRE. 3 ED. SÃO PAULO: MORAES, 1980.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
ANSARAH, M. G. DOS R. TURISMO. COMO APRENDER, COMO ENSINAR 2. 3 ED. SÃO PAULO: SENAC SÃO PAULO, 2004.		
GASTAL, S.; MOESCH, M. M. (ORGS.). UM OUTRO TURISMO É POSSÍVEL. SÃO PAULO: CONTEXTO, 2004.		
JAFARI, J. EDUCAÇÃO TURÍSTICA E MODELOS DE FORMAÇÃO. IN: PENSAMENTO GLOBAL PARA DESENVOLVIMENTO LOCAL. N. 4, ANO 2007. TURIM, ITÁLIA: CENTRO INTERNACIONAL DE FORMAÇÃO DA OIT, 2007. PP. 15-21. DISPONÍVEL EM: HTTP://WWW.DELNETITCILO.NET/PT/PUBLICACOES-ALL/REVISTA-DO-DELNET/LOCAL.GLOB-4/REVISTA4_PT0 . ACESSO EM: 18 MAI. 2010.		
MOESCH, M. A PRODUÇÃO DO SABER TURÍSTICO. 2 ED. SÃO PAULO: CONTEXTO, 2000.		
RODRIGUES, A. B. (ORG). TURISMO E DESENVOLVIMENTO LOCAL. SÃO PAULO: HUCITEC, 1997.		

 COORDENADOR
 DATA ____/____/____

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR
 DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS DE GESTÃO EMPRESARIAL DO TURISMO		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO ()
COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR EM TURISMO	STT 00.090	ALTERAÇÃO: NOME () CH (X)
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 H TEÓRICA: 30 H PRÁTICA: 30 H ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
A) INTRODUIR OS ALUNOS AO CAMPO DE ESTUDO DO COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR. B) APRESENTAR OS MÉTODOS DE PESQUISA MAIS ADEQUADOS AO ESTUDO DO CONSUMIDOR. C) DISCUTIR APLICAÇÕES NO CAMPO DO TURISMO. D) DESENVOLVER PESQUISAS SOBRE O COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR NO TURISMO COM A PARTICIPAÇÃO DOS ALUNOS.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
INTRODUÇÃO AO ESTUDO DO COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR; PROCESSO DE DECISÃO. A COGNIÇÃO DO CONSUMIDOR: PERCEPÇÃO, APRENDIZAGEM E JULGAMENTO. AS EMOÇÕES E SENTIMENTOS RELACIONADOS AO CONSUMO. AS ATITUDES DO CONSUMIDOR. MÉTODOS DE PESQUISA EM COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR. O PROCESSO DE PESQUISA; TIPOS DE PESQUISA; ABORDAGENS METODOLÓGICAS QUALITATIVAS E QUANTITATIVAS. DESENVOLVIMENTO DE PESQUISA BIBLIOGRÁFICA. AVALIAÇÃO DE TRABALHOS CIENTÍFICOS NA ÁREA DE COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR. TRATAMENTO DE DADOS QUANTITATIVOS E QUALITATIVOS. REDAÇÃO E FORMATAÇÃO DE ARTIGOS CIENTÍFICOS.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
AAKER, DAVID; KUMAR, V.; DAY, G. PESQUISA DE MARKETING . SÃO PAULO: EDITORA ATLAS, 2001. SCHIFFMAN, LEON G.; KANUK, LESLIE L. COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR . 6ª EDIÇÃO. RIO DE JANEIRO: LTC, 2000. SWARBROOKE, JOHN; HORNER, SUSAN. O COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR NO TURISMO . EDITORA ALEPH, 2002.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
BABBIE, EARL. MÉTODOS DE PESQUISAS DE SURVEY . BELO HORIZONTE: EDITORA UFMG, 2005. CENTENO, ROGELIO ROCHA. METODOLOGIA DA PESQUISA APLICADA AO TURISMO: CASOS PRÁTICOS . SÃO PAULO: ROCA, 2003.. COLLIS, JILL; HUSSEY, PESQUISA EM ADMINISTRAÇÃO . 2ª EDIÇÃO. PORTO ALEGRE: BOOKMAN, 2005. DENCKER, ADA DE FREITAS MANETI. MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA EM TURISMO . 8.ED., 7. REIMPR. SÃO PAULO: FUTURA, 2004. MCDANIEL, CARL; GATES, ROGER. PESQUISA DE MARKETING . SÃO PAULO: PIONEIRA THOMSON, 2003.		

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS DE GESTÃO EMPRESARIAL DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
CONSULTORIA TURÍSTICA	STT00.092	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:		
DEPARTAMENTO DE TURISMO (STT) – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA / COORDENAÇÃO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS TEÓRICA: 30 HS PRÁTICA: 0 EXTENSÃO: 30		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: APRESENTAR AO TURISMÓLOGO E AO TECNÓLOGO EM HOTELARIA AS POSSIBILIDADES DE ATUAÇÃO COMO CONSULTOR, PRESTADOR DE SERVIÇOS NO SETOR DE TURISMO, CAPACITANDO-O PARA DIAGNÓSTICOS E IMPLEMENTAÇÃO DE PROJETOS.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: CONSULTORIA E O MERCADO DE TRABALHO PARA O TURISMÓLOGO; ÁREAS DE ATUAÇÃO NA CONSULTORIA; SIGNIFICADOS, ALCANCE E INDICADORES DAS VIAGENS E TURISMO; PLANEJAMENTO TURÍSTICO I: ANÁLISES E ESTRATÉGIAS; PLANEJAMENTO TURÍSTICO II: IMPLEMENTAÇÃO E CONTROLE; TURISMO ALTERNATIVO I, TURISMO ALTERNATIVO II; GESTÃO HOTELEIRA: SERVIÇOS DE CONSULTORIA; SISTEMA DE QUALIDADE TURÍSTICA.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BLOCK, Peter. Consultoria: o desafio da liberdade. 2 ed. São Paulo: Makron Books, 2001. DEGEN, Ronald. O empreendedor. 8 ed. São Paulo: Makron Books, 2005. HALL, Michael C. Planejamento turístico: políticas, processos e relacionamentos. São Paulo: Contexto, 2001.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: CROCCO, Luciano; GUTTMANN; Consultoria empresarial São Paulo : Saraiva, 2010. FEITOSA, Marcos Gilson. PEDERNEIRAS, Marcleide. (ORG) Consultoria organizacional : teorias e práticas. São Paulo : Atlas, 2010. MOCSÁNYI, Dino Carlos. Consultoria : o que fazer, como vender São Paulo : Gente, 1997.		

COORDENADOR
DATA ____/____/____

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR
DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS DE GESTÃO EMPRESARIAL DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
PLANEJAMENTO E GESTAO DE PARQUES TEMATICOS	STT00.101	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:		
DEPARTAMENTO DE TURISMO (STT) – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS TEÓRICA: 30 HS PRÁTICA: 0 EXTENSÃO: 30		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
DESENVOLVER A COMPREENSÃO DOS ASPECTOS RELEVANTES NA GESTÃO DOS PARQUES TEMÁTICOS, BEM COMO A HISTÓRIA DESSES CENTROS DE ENTRETENIMENTO. O ALUNO TAMBÉM SERÁ CAPAZ DE COMPREENDER O PROCESSO DE ANÁLISE DO INVESTIMENTO EM PARQUES TEMÁTICOS E COMO SE MONTA UMA ESTIMATIVA DE INVESTIMENTO NO SETOR.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
UNIDADE I Histórico dos parques, conceitos e definições. Os principais parques do Brasil e do mundo		
UNIDADE II - Discussão sobre realidade x fantasia nos parques temáticos		
UNIDADE III - Parques temáticos como investimento		
UNIDADE IV - O mix de atrações e a geração de receitas. O projeto de um parque temático - conceitos gerais. O projeto de um parque temático - dimensionamento do projeto - aula I		
UNIDADE V - Gerenciamento de filas em parques temáticos. Gerenciamento da qualidade dos serviços em parques temáticos		
UNIDADE VI - Marketing para parques temáticos		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
CONNELLAN, Thomas. Nos bastidores da Disney. São Paulo: Saraiva, 2017.		
SALOMÃO, Marcelo. Parques de Diversões no Brasil: indústria do entretenimento, lazer, negócios. Rio de Janeiro: Mauad, 2000.		
SANTIL, José Afonso dos Santos. Os Parques Temáticos no Contexto da Atividade Turística. in Turismo: visão e ação. No 7. Itajaí: Univale, 2003. p. 83-93.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
BRAGA, Débora Cordeiro. Agências de Viagens e Turismo: Práticas de Mercado. Rio de Janeiro : Elsevier, 2008.		
MOLINA, Sérgio. O Pós Turismo. São Paulo : Aleph, 2004.		
PAIVA, Rafael Augusto. Direito, Turismo e Consumo. Rio de Janeiro : Renovar, 2012		

 COORDENADOR
 DATA ____/____/____

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR
 DATA ____/____/____

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
MODELOS DE GESTÃO	STT00102	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL:	60	TEÓRICA: 60 PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: FUNDAMENTANDO-SE NAS ESCOLAS ADMINISTRATIVAS, APRESENTAR OS MODELOS DE GESTÃO QUE SURTIRAM AO LONGO DA HISTÓRIA, PASSANDO A UMA REFLEXÃO SOBRE OS MODELOS QUE ATUALMENTE ESTÃO EM CONSTRUÇÃO NAS ORGANIZAÇÕES.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: CONTEXTUALIZAÇÃO DOS MODELOS DE GESTÃO (CONCEITO, SINGULARIDADE ORGANIZACIONAL, MOLDES, MODISMOS E RUPTURAS); ESCOLAS DO PENSAMENTO ADMINISTRATIVOS E O SURGIMENTO DE MODELOS (ABORDAGEM ESTRUTURAL, HUMANÍSTICA E INTEGRATIVA). REFLEXÕES SOBRE MODELOS EM CONSTRUÇÃO.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ASSEN, M. V; BERG, G. V. D; PIETERSMA, P. Modelos de Gestão: os 60 modelos que todo gestor deve conhecer. 2ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. FERREIRA, V. C. P; CARDOSO, A. S. R; CORRÊA, C. J; FRANÇA, C. F. MODELOS DE GESTÃO. 3 ED. RIO DE JANEIRO: EDITORA FGV, 2009. PESQUEUX, Y. Filosofia e Organizações. São Paulo: Cengage Learning, 2008.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: ARAÚJO, L. C. G. de. Organização, sistemas e métodos e as tecnologias de gestão organizacional. São Paulo: Atlas, vol. 1, 2010. ARAÚJO, L. C. G. de. Organização, sistemas e métodos e as tecnologias de gestão organizacional. São Paulo: Atlas, vol. 2, 2010. MAXIMIANO, A. C. A. Teoria Geral da Administração: da revolução urbana à revolução digital. São Paulo: Atlas, 2010. SOBRAL, F; PECI, A. Administração: Teoria e prática no contexto brasileiro. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008. BERENSCHOT; HAVE, S. T; HAVE, W. T; STEVENS, F; ELST, M. V; POL-COYNE, F. Modelos de Gestão: o que são e quando devem ser usados. São Paulo: Prentice Hall, 2003.		

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

PROCESSOS DE GESTÃO EMPRESARIAL DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
GESTÃO AVANÇADA DE MEIOS DE HOSPEDAGEM	STT 00.106	

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 TEÓRICA: 60 PRÁTICA: ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:

Aprofunda a discussão a respeito de temas novos, abrangendo desde aspectos operacionais a estratégicos e de gestão do fenômeno social da hospitalidade e da hotelaria, nos contextos locais, regionais, nacional e internacional.

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

Variável, em função das discussões a serem conduzidas.

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO.		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
HOSPITALIDADE, ESPORTE E TURISMO	STT 00.108	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:		
DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HS TEÓRICA: 40 HS PRÁTICA: 20 HS ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Proporcionar conhecimentos relacionados à integração das áreas da hospitalidade do esporte e do turismo; possibilitar a formação de massa crítica, direcionado a elaboração, participação e desenvolvimento de projetos com ênfase nos conceitos da hospitalidade, fortalecendo as relações do esporte e do turismo</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>O esporte como instrumento de desenvolvimento econômico, social e cultural. Planejamento, produção e elaboração de eventos esportivos Integrados aos conceitos de hospitalidade, esporte e turismo no Brasil e no mundo. Impactos econômicos, sociais e ambientais dos eventos esportivos integrados ao setor do turismo.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi, <i>Análises Regionais e Globais do Turismo Brasileiro</i>. São Paulo: SENAC, 2005. DA COSTA, Lamartine Pereira. <i>Atlas do Esporte no Brasil</i>. Rio de Janeiro: Shape, 2005. DA COSTA, Lamartine, CORRÊA, Dirce, RIZZUTI, Elaine, VILLANO, Bernardo e MIRAGAYA, Ana. <i>Legados de Megaeventos Esportivos</i>. Brasília: Ministério do Esporte, 2008</p>		

 COORDENADOR

DATA ____/____/____

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

Julho/2011

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
COMIDA E SOCIEDADE: PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA ÉTNICA	STT 00.126	

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60H TEÓRICA: 48H PRÁTICA: 12H ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATORIA () OPTATIVA (X) AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:

Apresentar e discutir a importância e os significados sociais da gastronomia na história dos povos.

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

A história da gastronomia e seus significados sociais. A gastronomia e os povos. A influência do europeu, do africano e do indígena na alimentação brasileira. Cultura, economia e religião como fatores intervenientes na gastronomia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2001.
 FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.
 FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. Estação Liberdade, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOFF, Leonardo. Virtudes para um outro mundo possível. Vol II: Comensalidade. Comer e beber juntos e viver em paz. Petrópolis: Vozes, 2006.
 CÂMARA CASCUDO, Luis da. **História da alimentação no Brasil**: pesquisa e notas. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011.
 CÂMARA CASCUDO, Luis da. et al. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
 CARNEIRO, Henrique S. **Comida e sociedade**. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
 FISBERG, M. **Um, dois, feijão com arroz**: a alimentação no Brasil de norte a sul. São Paulo: Atheneu, 2002.

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Julho/2011

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
GASTRONOMIA E EVENTOS ESPECIAIS	STT 00.129	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60HS TEÓRICA: 54HS PRÁTICA: 06 ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:

Contextualizar e discutir a importância da gastronomia na indústria de eventos da contemporaneidade. Planejar, organizar, executar e avaliar eventos gastronômicos.

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

Eventos gastronômicos. Gastronomia e eventos informais, formais, familiares, oficiais e diplomáticos. Planejamento, organização, execução e avaliação de eventos gastronômicos. Breve história dos banquetes. Festivais gastronômicos. Roteiros gastronômicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALLEN, John. *Organização e gestão de eventos*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

ARRUDA, Fábio. *Como organizar e frequentar eventos*. São Paulo: ARX, 2006.

ZANELLA, Luiz Carlos. *Manual de organização de eventos: planejamento e operação*. São Paulo: Atlas, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FERNÁNDEZ-ARRESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: SENAC, 2001.

GREGSON, Paul William. *Festival gastronômico*. Barueri: Manole, 2005.

KALIL, Glória. *Alô, Chics*. São Paulo: Ediouro, 2007.

MEIRELLES, Gilda Fleury. *Negócio é o Seguinte: Hábitos e Costumes dos Povos e Sua Influência...* São Paulo, IBRADEP, 2008.

SCHÜTTER, Regina. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Julho/2014

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS DE GESTÃO EMPRESARIAL DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
ADMINISTRAÇÃO DE RECEITAS E GASTOS EM MEIOS DE HOSPEDAGEM	STT 00.138	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO/COORD. HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60	TEÓRICA: 60	PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X)		AC ()
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: <p>Capacitar o aluno para o processo de gerenciamento de receitas e gastos em empreendimentos hoteleiros, em funções de condições adversas como sazonalidade, eventos atípicos, etc., orientando o planejamento orçamentário e financeiro do negócio.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: <p>Organização departamental de empreendimentos hoteleiros. Sistemas contábeis aplicados à hotelaria. Sistemas tecnológicos de gestão de resultados econômico-financeiros. O funcionamento do mercado hoteleiro – sazonalidade, atipicidade e dinâmica. Gerenciamento coordenado de sistemas em hotelaria (pessoas, materiais, equipamentos, instalações, patrimônio, informações e recursos). Gestão de receitas (yield management). Gastos fixos, variáveis e mistos. Gestão de gastos. Gestão de resultados.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: <p>DUARTE, Vladir Vieira. <i>Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos</i>. 3 ed. São Paulo: SENAC SP, 2005.</p> <p>EDUCATIONAL INSTITUTE OF THE AMERICAN HOTEL & MOTEL ASSOCIATION. <i>Uniform System of Accounts for the Lodging Industry</i>. East Lansing, Michigan, 1996.</p> <p>GUILDING, Chris. <i>Financial management for hospitality decision makers</i>. Oxford: Butterworth-Heineman, 2002.</p> <p>LUNKES, Rogério João. <i>Manual de contabilidade hoteleira</i>. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. <i>Administração de Custos em Hotelaria</i>. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.</p>		

 COORDENADOR

DATA ____/____/____

 CHEFE DE DEPARTAMENTO

DATA ____/____/____

Julho/2010

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS DE GESTÃO EMPRESARIAL DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
CONSULTORIA HOTELEIRA	STT 00.140	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL:	30	TEÓRICA: 30 PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Capacitar os alunos para atuar no segmento de consultoria na área de turismo e hospitalidade, tanto no que diz respeito ao processo de desenvolvimento de novos negócios como de operação e gestão estratégica de empreendimentos existentes.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Consultoria e o mercado de trabalho para os profissionais de hospitalidade; Áreas de atuação em consultoria hoteleira; Significados, alcance e indicadores dos fenômenos sociais do turismo e da hospitalidade; Planejamento de atividades de hospitalidade e hotelaria; Implementação e controle de atividades de hospitalidade e hotelaria.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>BLOCK, Peter. <i>Consultoria: o desafio da liberdade</i>. 2 ed. São Paulo: Makron Books, 2001. DEGEN, Ronald. <i>O empreendedor</i>. 8 ed. São Paulo: Makron Books, 2005. HALL, Michael C. <i>Planejamento turístico: políticas, processos e relacionamentos</i>. São Paulo: Contexto, 2001. SAMARA, Beatriz Santos; BARROS, José Carlos. <i>Pesquisa de marketing</i>. 2 ed. São Paulo: Makron Books, 1997. SOUZA, Alceu e CLEMENTE, Ademir. <i>Decisões financeiras e análise de investimentos</i>. 3 ed. São Paulo: Atlas, 1999. WEINBERG, G. M. <i>Consultoria: o segredo da profissão</i>. São Paulo: McGraw-Hill, 1990. WOILER, Sansão; MATHIAS, Washigton. <i>Projetos: planejamento, elaboração e análise</i>. São Paulo: Atlas, 1999.</p>		

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Julho/2010

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE			
CONTEÚDO DE ESTUDOS			
FUNDAMENTOS GERENCIAIS E DE ANÁLISE QUANTITATIVA			
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)	
ECONOMIA APLICADA À HOTELARIA	STT 00.141	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO/COORD. HOTELARIA			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60	TEÓRICA: 60	PRÁTICA: 0	ESTÁGIO: 0
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X)		OPTATIVA ()	AC ()
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:			
<p>Estabelecer as relações da economia com o turismo e a hospitalidade, tendo em vista a realização de estudos econômicos e intervenções positivas nos mercados e nas empresas turísticas e de hospitalidade. Compreensão dos aspectos econômicos das políticas nacionais e regionais para o turismo e hospitalidade.</p>			
DESCRIÇÃO DA EMENTA:			
<p>Agregados macroeconômicos. Contabilidade Nacional. Objetivos e Instrumentos de Política Econômica. Modelo Keynesiano Simplificado. Nível de produto e renda de equilíbrio. Multiplicadores da Renda Nacional. Multiplicadores do Turismo. Impactos Econômicos do Turismo. Inflação e Turismo. Setor Público e Finanças Públicas. Balanço de pagamentos, Taxa de Câmbio e Turismo. Conta Satélite do Turismo. Impactos Ambientais do Turismo. Correntes do pensamento econômico. Conceitos fundamentais das Ciências Econômicas. Microeconomia: fatores determinantes da demanda, oferta e preços. Conceitos centrais: valor, preço, utilidade marginal, custos, lucro, elasticidades, mercados e concorrência. Estruturas de mercado e estratégias competitivas no mercado turístico. Análise dos aspectos microeconômicos do Turismo e da hospitalidade.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do Turismo, Editora SENAC São Paulo, 2001 CHON, K. S. e SPARROWE, R. T. <u>HOSPITALIDADE – Conceitos e Aplicações</u>. Thomson, 2003. COOPER, Chris, <u>Turismo, princípios e prática</u> / Chris Cooper, John Fletcher, Stephen Wanhill, David Gilbert e Rebecca Shepherd; trad. Roberto Cataldo Costa - 2.ed. - Porto Alegre: Bookman, 2001. LAGE, Beatriz H & MILONE, Paulo César. <u>Economia do Turismo</u>, 7 ed.- São Paulo: Atlas, 2001. <u>MANUAL DE ECONOMIA</u>, Professores de USP São Paulo: Saraiva 2000. MONTEJANO, Jordi Montaner <u>ESTRUTURA DO MERCADO TURÍSTICO</u>, Ed Roca São Paulo, 2001 Organização Mundial do Turismo (OMT). <u>Introdução ao Turismo</u>. São Paulo: Roca, 2008. SINCLAIR, M. Thea and STABLER, M. <u>The Economics of Tourism</u>, Edição: 1ª New York, 1998. TRIBE, Jonh. <u>Economia do Lazer e do Turismo</u>. 2ª Ed. São Paulo: Manole, 2003. VASCONCELLOS, M. A . S & CARVALHO, Luiz C. <u>Introdução a Economia do Turismo</u>. São Paulo: Saraiva, 1999.</p>			

COORDENADOR

DATA ____/____/____

CHEFE DE DEPARTAMENTO

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE VIAGENS	STT00145	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA

CARGA HORÁRIA TOTAL: HS 30H/A TEÓRICA: 24H/A PRÁTICA: 06H/A ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA () AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:

Permitir que o egresso tenha conhecimento acerca do processo de planejamento e organização de viagens, em seus diversos contextos. Capacitar o aluno a compreender o fluxo de compra e uso de serviços turísticos dentro da empresa hoteleira e a entender o processo de negociação com os diferentes fornecedores turísticos, voltados para o segmento corporativo.

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

O papel das agências de viagens na contemporaneidade. Características das viagens corporativas e de lazer, organizadas. O papel do gestor de viagens. Políticas de viagens nas empresas. A relação da empresa com as agências de viagens. A relação da empresa com fornecedores de serviços turísticos – companhias aéreas, hotéis, locadoras de automóveis, empresas de organização de eventos. Documentação que tramita entre o meio de hospedagem e as agências de viagens.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRAGA, Débora Cordeiro (org.). *Agência de viagens e turismo: práticas de mercado*. Rio de Janeiro: Campus, 2007.

DANTAS, José Carlos de Souza. *Qualidade do atendimento nas agências de viagens. Uma questão de gestão estratégica*. São Paulo: Roca, 2008.

O'CONNOR, P. *Distribuição da informação eletrônica em turismo e hotelaria*. Porto Alegre: Boolman, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MARÍN, Aitor. *Tecnologia da informação nas agências de viagem: em busca da produtividade e do valor agregado*. São Paulo: Aleph, 2004.

PELIZZER, Hilário Ângelo. *Turismo de Negócio: Qualidade na Gestão de Viagens Empresariais*. São Paulo: Senac, 2014.

PELIZZER, H. A.; SCRIVANO, N. B. *Administração e gerenciamento de agências de turismo*. São Paulo: Edicon, 2005.

PETROCCHI, Mário; BONA, André Luís Viola. *Agências de turismo: planejamento e gestão*. São Paulo: Futura, 2003.

TOMELIN, Carlos Alberto. *Mercado de agências de viagens e turismo*. São Paulo: Aleph, 2001.



UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE



PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ACADÊMICOS

COORDENADORIA DE APOIO AO ENSINO DE GRADUAÇÃO

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Julho/2011

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	criação (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE	STT00147	

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS TEÓRICA: 20 HS PRÁTICA: 10 HS ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA () AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:

- Capacitar o aluno para trabalhar com instrumentos de gestão ambiental em empreendimentos turísticos e hoteleiros, com a finalidade contribuir para a sustentabilidade do negócio e do ambiente pautado nos aspectos legais vigentes.
- Conhecer os aspectos legais relativos à gestão ambiental da implantação à operação do empreendimento;
- Identificar, Elaborar e aplicar instrumentos de gestão ambiental em empreendimentos turísticos e hoteleiros;
- Conhecer maneiras de economizar recursos nos empreendimentos turísticos e hoteleiros;

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

Introdução ao Ambiente; Ecologia; Sustentabilidade e Hospitalidade; Recursos Naturais; Sistema de Gestão Ambiental.. Aspectos legais; Instrumentos para a Gestão Ambiental. Certificação Tratamento de Águas residuais. Gestão de Resíduos; Contaminação/Poluição Atmosférica; Poluição Sonora; Economia e Ambiente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GONÇALVES. Luiz Claudio. **Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem**. São Paulo: 2004.

PHILIPPI JR., Arlindo; RUSCHMANN, Doris. **Gestão Ambiental e Sustentabilidade no Turismo**. São Paulo. Manole, 2009.

ABNT, Meios de hospedagem — **Sistema de gestão da sustentabilidade 15.401**. Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Normas Técnicas, 2014

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- ABREU, DORA. **OS ILUSTRES HÓSPEDES VERDES**. SALVADOR,BA: EDITORA CASA DA QUALIDADE. 2001
- DONAIRE, DENIS. **GESTÃO AMBIENTAL NA EMPRESA**. 2. ED. SÃO PAULO: ATLAS, 1999.
- TAKESHY, TACHIZAWA; ANDRADE, RUI OTÁVIO BERNARDES. **GESTÃO AMBIENTAL: ESTRATÉGIAS NA NOVA ERA DA SUSTENTABILIDADE**.RIO DE JANEIRO: ELSEVEIR, 2008.
- COSTA, SILVIA. **LIXO MÍNIMO: UMA PROPOSTA ECOLÓGICA PARA HOTELARIA**. SÃO PAULO: SENAC, 2004.
- COUTO, R. DA C. "IMPACTO SOCIAL DO TURISMO–OS IMPACTOS CAUSADOS PELA HOTELARIA NAS COMUNIDADES LOCAIS–ESTUDO DE CASO: COMPLEXO COSTA DO SAUÍPE." **MONOGRAFIA APRESENTADA AO CURSO DE HOTELARIA E TURISMO DA FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS. RIO DE JANEIRO , 2003.**

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PRÁTICA PROFISSIONAL		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
LABORATÓRIO DE ALIMENTOS & BEBIDAS	STT00152	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HS TEÓRICA: 08 HS PRÁTICA: 52 HS ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Permitir aos alunos o exercício das práticas profissionais de hospitalidade, na área de produção de alimentos nos setores de cozinha, de forma a capacitá-lo mínima e previamente para a atuação no mundo do trabalho.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Estudo dos grupos de alimentos, de suas propriedades e transformações, a partir de técnicas de seleção, pré-preparo, preparo e conservação. Aplicação das habilidades básicas de cozinha a fim de instrumentalizar o aluno para o desenvolvimento de receitas e cardápios para o serviço de alimentos.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>SENAC. Chef Profissional/Instituto Americano de Culinária, tradução de Renata Lucia Bottini, São Paulo: Senac Editoras, 2009. WRIGHT, Jane e TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2002. SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3 ed. São Paulo, Senac, 2010.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>DUTCOSKY S.D. Análise sensorial de Alimentos. 3 ed.. Curitiba: Champagnat, 2011. 426p. KÖWESKI, B. et al. 400 g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. PETERSON, J. O essencial da cozinha. Konemann do Brasil, 2000. PELT, Jean-Marie. Especiarias & Ervas Aromáticas: história, botânica e culinária. Jorge Zahar Editor, 2003. TEICHMANN, Ione. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul, EDUCS, 2000.</p>		

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Janeiro/2010

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

FUNDAMENTOS GERENCIAIS E DE ANÁLISE QUANTITATIVA

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
SISTEMA UNIFORME DE CONTABILIDADE HOTELEIRA	STT00153	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS TEÓRICA: 30 HS PRÁTICA: 0H ESTÁGIO: 0H

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()

Objetivos da Disciplina/Atividade:

Esta disciplina objetiva aplicar os conceitos contábeis à hospitalidade como forma de gerar um sistema gerencial eficiente, dando sustentabilidade e precisão ao processo decisório nas empresas hoteleiras. Para tanto, desenvolve-se a temática das empresas hoteleiras, com a abordagem de seus aspectos normativos e legislativos, de contabilidade, de custos, análises das demonstrações contábeis, legislação fiscal e tributária e planejamento estratégico, fornecendo conceitos e instrumentos contábeis/financeiros importantes para o entendimento e gerenciamento do setor hoteleiro.

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

Introdução à contabilidade geral. Princípios fundamentais de contabilidade. Estudo do Patrimônio. Demonstrações financeiras. Balanço patrimonial. Apuração do resultado e regimes de contabilidade. Demonstração do Resultado do Exercício (DRE). Demonstração de fluxo de caixa e plano de contas. Introdução à análise de balanços. Contabilidade hoteleira – Sistema Uniforme de Contabilidade Hoteleira. Análise das demonstrações contábeis.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BOEGER, Marcelo Assad & YAMASHITA, Ana Paula. Gestão Financeira para Meios de Hospedagem: Hotéis, Pousadas, Hotelaria Hospitalar e Hospitalidade. São Paulo: Ed. Atlas, 2005
 LUNKES, Rogério João. Manual de contabilidade hoteleira. São Paulo: Atlas, 2004.
 ZANELLA, Luiz Carlos. Administração de Custos em Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

EDUCATIONAL INSTITUTE OF THE AMERICAN HOTEL & MOTEL ASSOCIATION. Uniform System of Accounts for the Lodging Industry. East Lansing, Michigan, 1996.
 FEA-USP. Contabilidade introdutória. São Paulo: Atlas, 2002.
 GUILDING, Chris. Financial management for hospitality decision making. Oxford: Butterworth-Heinemann, 2002.
 IUDÍCIBUS, Sérgio de & MARION, José Carlos. Curso de Contabilidade para não Contadores para as Áreas de Administração, Economia, Direito, Engenharia. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2006.
 RIBEIRO, Osni Moura. Contabilidade geral fácil. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2005.

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO ()
TURISMO DE SAÚDE E HOTELARIA HOSPITALAR	STT00156	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30	TEÓRICA: 22	PRÁTICA: 08 ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X)	OPTATIVA ()	AC ()
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Apresentar ao aluno as ferramentas e conteúdos que lhe permitam desenvolver a capacidade de identificar, relacionar e orientar os diversos aspectos do planejamento, implantação e gestão dos serviços hoteleiros em ambiente hospitalar. Espera-se que o egresso adquira a habilidade de compreender os conceitos relativos à hotelaria hospitalar e sua aplicação nos diferentes contextos e em consonância com as mais atuais técnicas de gestão de espaços, sistemas, processos e recursos do ambiente hospitalar.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: Desenvolvimento histórico dos sistemas de saúde e da medicina no Brasil. Sistemas público e privado de saúde. Medicina curativa e preventiva. Turismo de saúde e turismo para a saúde. Humanização dos serviços hospitalares. Hotelaria clássica e adaptada. Hotelaria em ambiente hospitalar. Estrutura organizacional e operacional da hotelaria em ambiente hospitalar. Planejamento físico e ambientação de espaços hospitalares. Inovação e criatividade em hotelaria hospitalar.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BOEGER, Marcelo Assad. <i>Gestão em hotelaria hospitalar</i> . 3 ed. São Paulo: Atlas, 2008. CÂNDIDO, Índio et al. <i>Hotelaria hospitalar: um novo conceito no atendimento ao cliente da saúde</i> . Caxias do Sul: Educ, 2008. GODOI, Adalto Félix de. 2 ed. <i>Hotelaria hospitalar</i> . São Paulo: Ícone, 2008.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: CASTELLI, Geraldo. <i>Gestão hoteleira</i> . São Paulo: Saraiva, 2006. GONÇALVES, Ernesto L. <i>Administração de saúde no Brasil</i> . São Paulo: Pioneira, 1988. GUIMARÃES, Nísia do Val Rodrigues Roxo. <i>Hotelaria hospitalar: uma visão interdisciplinar</i> . São Paulo: Atheneu, 2008. MIQUELIN, Lauro Carlos. <i>Anatomia dos edifícios hospitalares</i> . São Paulo: Cedas, 1992. TARABOULSI, Fadi Antoine. <i>Administração de hotelaria hospitalar</i> . 4 ed. São Paulo: Atlas, 2009.		

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Julho/2010

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	criação () ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
HOTELARIA NÁUTICA E EMBARCADA	STT 00157	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS TEÓRICA: 22 HS PRÁTICA: 08 HS ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Apresentar ao aluno as ferramentas e conteúdos que lhe permitam desenvolver a capacidade de identificar, relacionar e orientar os diversos aspectos do planejamento, implantação e gestão dos serviços hoteleiros em ambiente náutico (embarcações turísticas de médio porte, navios de cruzeiro e navios mercantes) e em plataformas (de petróleo e gás). Orientar a capacidade de operacionalização de cada uma das funções da hotelaria tradicional em espaços <i>offshore</i>.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Hotelaria clássica e adaptada. Hotelaria em ambiente náutico/embarcações. Noções básicas de salvatagem. Riscos de contaminação biológica e/ou química e procedimentos de primeiros socorros. Ergonomia. Funções hoteleiras em ambientes offshore. Estrutura organizacional e operacional da hotelaria em ambiente náutico/embarcações. Planejamento físico e ambientação de espaços de embarcações e plataformas náuticas. Inovação e criatividade em hotelaria náutica e embarcada.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>AMARAL, Ricardo. Cruzeiros marítimos. Barueri: Manole, 2006. DENCKER, Ada de Freitas Maneti, BUENO, Marielys Siqueira. (orgs.). <i>Hospitalidade: cenários e oportunidades</i>. São Paulo: Thomson, 2003. PORFÍRIO, Bernardo. Guia de Cruzeiros Marítimos. São Paulo: Publifolha, 2008.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BRASIL. Ministério do Turismo. Turismo Náutico: orientações básicas. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo–3. ed.– Brasília: Ministério do Turismo, 2010. CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006. CASTRO, ROMEL. Bons Ventos. Cultura Náutica, 2014. CNC. Confederação Nacional do Comércio de Bens e Serviços Busca da regulamentação dos cruzeiros marítimos no País. Rio de Janeiro: CNC, 2011. DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002. MIGUENS, Altineu Pires. Navegação: a ciência e a arte. Marinha do Brasil, volumes 1, 2 e 3. Disponível em http://www.mar.mil.br/dhn/dhn/quadros/livro_um.html. MORAES, José Carlos Ferreira. Brincando em alto-mar: o animador sociocultural em navios de cruzeiro. Icone, 2010.</p>		

uff UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

PROAC

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ACADÊMICOS

COORDENADORIA DE APOIO AO ENSINO DE GRADUAÇÃO

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Julho/2010

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
BAR E BEBIDAS	STT00158	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL:	60 HS	TEÓRICA: 48 HS
		PRÁTICA: 12 HS
		ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE:	OBRIGATÓRIA (X)	OPTATIVA ()
		AC ()
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Capacitar o aluno a planejar, operacionalizar e gerenciar o serviço de bebidas em bares e restaurantes, desde a organização do espaço físico e a gestão de estoque até a produção de bebidas e o gerenciamento de resultados.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: Breve histórico do bar. Planejamento e organização do bar: utensílios, equipamentos, móveis, alimentos, bebidas e diversos. Planejamento funcional do Bar. Processos de fabricação e classificação geral das bebidas alcoólicas. Mise-em-place na produção e no serviço de bebidas. O cliente, as vendas e promoções e o controle do Bar. As bebidas fermentadas, destiladas, compostas e diversas: tipos, histórico, características e fabricação. Os <i>cocktails</i> : histórico, características, classificação, modalidades, finalidades, grupos, preparo, receituário internacional. Batidas de aguardente de cana/cachaça: preparação e serviço. As bebidas não alcoólicas.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: DINHAM, Robert e SANTOS, José Ivan. O essencial em cervejas e destilados . São Paulo: SENAC, 2006. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar . 6 ed. São Paulo: SENAC, 2008. STANDAGE, Tom. História do mundo em seis copos . São Paulo: Jorge Zahar Editores, 2005.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: BRESSANI, Edgard. Guia do Barista : da origem do café ao expresso perfeito. 1 ed. São Paulo: Café Editora, 2012. FURTADO, Edmundo. Copos de bar e mesa : história, serviço, vinhos e coquetéis. SÃO PAULO: SENAC, 2009. JOHNSON, Hugh. A história do vinho . São Paulo: Companhia das Letras, 1999. KLADSTRUP, Petie e KLADSTRUP, Don. Vinho e Guerra . Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editores, 2005. RICCETTO, Luli Neri. Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas . 1 ed. Brasília: Ed. Senac Distrito Federal, 2011.		

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

JULHO/2014

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
FUNDAMENTOS GERENCIAIS E DE ANÁLISE QUANTITATIVA		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
TECNOLOGIAS GERENCIAIS EM EMPRESAS DE HOSPEDAGEM E RESTAURAÇÃO	STT 00.159	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO/COORD. HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30h	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X)	OPTATIVA ()	AC ()
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Discutir as principais tecnologias gerenciais contemporâneas, com foco nos sistemas de informação como instrumento de apoio ao processo decisório empresarial. Discutir as principais ferramentas tecnológicas disponíveis no mercado e refletir sobre as novas tendências e perspectivas da gestão de recursos tecnológicos.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Conceitos de administração estratégica, de Inteligência de Negócios e os desdobramentos do Processo Decisório, utilizando o SIG como um dos alicerces da gestão das organizações modernas e competitivas. Gestão por indicadores, mapeamento de processos e mecanismos de <i>feedback</i>. Conceitos básicos de sistemas, informação e conhecimento. Metodologia de desenvolvimento do SI. Implementação. Componentes, Condicionantes e níveis de abrangência do SIG. Estrutura. Principais características de um administrador do SI. Novas tecnologias e suas aplicações. Aplicação dos conceitos por meio da prototipação de um SI em planilha eletrônica ou linguagem de programação.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>BRUNI, Adriano L., PAIXÃO, Roberto B. Excel aplicado à gestão empresarial. Atlas, 2008 JOIA, L.A. e outros. Gestão Estratégica da Tecnologia da Informação. Editora FGV, 2012. REZENDE, Denis A., ABREU, Aline F. Tecnologia da Informação Aplicada a Sistemas de Informação Empresariais. Editora Atlas, 2009</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>DRUCKER, Peter. Tecnologia, administração e sociedade. Campus, 2012. O'CONNOR, Peter. Distribuição Eletrônica em Turismo e Hotelaria. Porto Alegre: Bookman, 2001. OMT. E-Business para o Turismo. Porto Alegre: Bookman. 2003. RUSHKOFF, Douglas. As 10 questões essenciais da era digital – Programe seu futuro para não ser programado por ele. Editora Saraiva. 2012 TURBAN, Efraim, VOLONINO, Linda. Information Technology for Management: Improving Strategic and Operational Performance. Wiley, 2011</p>		

COORDENADOR

DATA ____/____/____

CHEFE DE DEPARTAMENTO

DATA ____/____/____

Julho/2010

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA À MESA	STT00163	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 H TEÓRICA: 30H PRÁTICA: ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:

- Introduzir os alunos no universo dos eventos
- Proporcionar aos alunos conhecimento das normas nacionais e internacionais de protocolo e cerimonial.
- Capacitar discentes para programar, supervisionar e realizar cerimoniais de diferentes eventos.
- Entender as regras de etiqueta à mesa, apresentação pessoal, etiqueta em eventos.

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

Introdução ao cerimonial e Protocolo. Cerimonial e Protocolo: Mestre de Cerimônias e Cerimonialista. Posicionamento de Bandeiras. Composição Mesa de Honra em eventos públicos e privados. Cerimonial Universitário. Etiqueta em eventos. Etiqueta à mesa. Trajes e Tipos de Serviço. Etiqueta profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALLEN, Johnny, O'TOOLE, William, MCDONELL, Ian, HARRIS, Robert. Organização e Gestão de Eventos, Rio de Janeiro, Campus, 2003.

BRITO, Janaína e FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002

FREUND, Tommy Francisco. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. São Paulo: SENAC São Paulo, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDRADE, Marielza. O Cerimonial nas empresas: facilidades para o dia-a-dia. Brasília, 2002.

CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. Organização de Eventos. E ed. São Paulo: Summus, 1997.

MARTIN, Vanessa. Manual Prático de Eventos. São Paulo: Atlas, 2003.

MATARAZZO, Cláudia. Negócios, negócios, etiqueta faz parte. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2005.

MATARAZZO, Cláudia. Visual, uma questão pessoal. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2005.

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PRÁTICA PROFISSIONAL		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO ()
LABORATÓRIO DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS EM HOTELARIA	STT00167	ALTERAÇÃO: NOME (X) CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30	TEÓRICA: 30	PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Capacitar o aluno à prática de resolução de problemas a partir de estudos de casos reais trazidos do mercado de trabalho, com o intuito de levá-lo à aplicação de uma postura reflexiva, crítica, criativa e inovadora no exercício acadêmico e profissional.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Resolução de problemas. Mudanças no comportamento do consumidor hoteleiro. Brainstorming e técnicas de problematização. Análise de estudos de caso. Proposições e planos de ação. Revisão dos conceitos de ética e hospitalidade com análise da legislação vigente. Manual de conduta hoteleira (ABIH).</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>BARDARÓ, RUI AURÉLIO. HOTELARIA À LUZ DO DIREITO E DO TURISMO. SÃO PAULO: SENAC, 2009. GREGSON, Paul William. Hotelaria na prática. São Paulo: Manole, 2009. SILVA, Fernando Brasil da. A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria. São Paulo: Senac, 2004.</p>		
<p>BITTENCOURT, ARIADNE PETRA. MANUAL DA CONDUTA HOTELEIRA. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE HOTÉIS, ABIH, 2000. CONNELLAN, TOM. NOS BASTIDORES DA DISNEY. SÃO PAULO: SARAIVA, 2010. KANAANE, ROBERTO (ORG). ÉTICA EM TURISMO E HOTELARIA. SÃO PAULO: ATLAS, 2006. MARQUES, J. ALBANO. MANUAL DE HOTELARIA. CIVILIZAÇÃO EDITORA, 2007 MOLINA, Sérgio. O pós turismo. São Paulo: Aleph, 2003. SWARBROOKE, JOHN. HORNER, SUSAN. O COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR NO TURISMO. SÃO PAULO: ALEPH, 2002.</p>		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Janeiro/2010



FORMULÁRIO Nº 13 – <i>ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE</i>		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PRÁTICA PROFISSIONAL		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
PRÁTICA DE SUPERVISÃO EM HOSPEDAGEM E ALIMENTOS & BEBIDAS	STT 00.170	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO/COORD. HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS TEÓRICA: PRÁTICA: 30 HS ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Capacitar o aluno ao exercício da supervisão de atividades práticas em hotelaria, a partir do monitoramento da condução dos exercícios nos laboratórios de hospedagem e de alimentos e bebidas, sob coordenação docente.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: Monitoramento da condução dos exercícios realizados nos laboratórios de hospedagem e alimentos & bebidas; organização do espaço físico do laboratório; organização e gestão de itens de estoque e do espaço físico do almoxarifado; Procedimento de pedidos para as aulas práticas dos laboratórios de alimentos & bebidas e de hospedagem.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: Variável em função do módulo de treinamento e dos exercícios realizados.		

COORDENADOR

DATA ____/____/____

CHEFE DE DEPARTAMENTO

DATA ____/____/____

Julho/2010

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PRÁTICA PROFISSIONAL		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	STT 00.171	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO/COORDENAÇÃO DE HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 TEÓRICA: 4 PRÁTICA: 26 ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Proporcionar ao aluno acompanhamento e orientação para a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso, a partir de orientação individualizada; assistir o aluno no uso da bibliografia e das metodologias específicas para a realização da pesquisa.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Regulamento Geral do TCC. Orientações sobre fontes bibliográficas e ideias apresentadas em relação ao uso da teoria nas reflexões do aluno. Acompanhamento do aluno na elaboração e desenvolvimento do TCC. Orientações para a apresentação final do TCC.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724. Apresentação de trabalhos acadêmicos. Disponível em: http://www.trabalhosabnt.com/regras-normas-da-abnt-formatacao/nbr-14724. Acesso em: 03 set. 2014.</p> <p>SCHLUTER, R. G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. 2 ed. São Paulo: Aleph, 2003.</p> <p>VEAL, A. J. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. São Paulo: Aleph, 2011.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação, referências, elaboração. Rio de Janeiro, 2002.</p> <p>GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>DENCKER, A. de F. M. Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas. São Paulo: Futura, 2007.</p> <p>SEVERINO, J. A. Metodologia do trabalho científico. 21 ed. São Paulo: Cortez, 2000.</p> <p>UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE. Apresentação de trabalhos monográficos de conclusão de curso. Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação. 9 ed. rev. Niterói: EDUFF, 2008.</p>		

 COORDENADOR

DATA ____/____/____

 CHEFE DE DEPARTAMENTO

DATA ____/____/____

Novembro/ 2014

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
FUNDAMENTOS SOCIOCULTURAIS, FILOSÓFICOS E ESPACIAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
TOPICOS DE HOSPITALIDADE EM CONTEXTOS CONTEMPORÂNEOS	STT00.180	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:		
DEPARTAMENTO DE TURISMO (STT) – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HS TEÓRICA: 60 HS PRÁTICA: 0 EXTENSÃO: 30		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: VARIÁVEL CONFORME PROGRAMA DA DISCIPLINA		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: VARIÁVEL CONFORME PROGRAMA DA DISCIPLINA		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: VARIÁVEL EM FUNÇÃO DOS ASSUNTOS ABORDADOS.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: VARIÁVEL EM FUNÇÃO DOS ASSUNTOS ABORDADOS.		

COORDENADOR
DATA ____/____/____

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR
DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
Fundamentos socioculturais, filosóficos e espaciais do turismo e da hospitalidade		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
TURISMO E LITERATURA	STT 00.182	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:		
DEPARTAMENTO DE TURISMO (STT) – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA / COORDENAÇÃO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS TEÓRICA: 30 HS PRÁTICA: 0 EXTENSÃO: 0		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
ESTUDAR RELAÇÃO ENTRE O TURISMO E A LITERATURA, AS TENDÊNCIAS E OS PRINCIPAIS ROTEIROS LITERÁRIOS DO BRASIL E DO MUNDO.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
NOÇÕES SOBRE LINGUAGEM. TEXTOS PROMOCIONAIS E INFORMATIVOS - SUPLEMENTOS JORNALÍSTICOS, BLOGS E MATÉRIAS PAGAS. LINGUAGEM LITERÁRIA E TURISMO. TURISMO, FICÇÃO E NÃO-FICÇÃO. LITERATURA DE VIAGEM. TURISMO EM PROSA: ROMANCES, ENSAIOS, CONTOS E CRÔNICAS. TURISMO EM VERSO: POESIA. A INSERÇÃO DO TURISMO E DE SEUS DESDOBRAMENTOS TEMÁTICOS NOS ROTEIROS LITERÁRIOS. TURISMO E QUADRINHOS. TURISMO E ROTEIROS PARA OUTRAS MÍDIAS - MÚSICA, CINEMA E TV. TEXTOS SOBRE TURISMO EM GUIAS DE VIAGEM. TURISMO EM TEXTOS JORNALÍSTICOS.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
AMADO, JORGE. OS PASTORES DA NOITE. 45 ED. RIO DE JANEIRO: RECORD, 1988.		
BROWN, DAN. O CÓDIGO DA VINCI. RIO DE JANEIRO:SEXTANTE, 2005.		
CALVINO, ITALO. AS CIDADES INVISÍVEIS. 2 ED. SÃO PAULO: COMPANHIA DAS LETRAS. 2002.		
HEMINGWAY, ERNEST. PARUS É UMA FESTA. SÃO PAULO: CÍRCULO DO LIVRO, 1964.		
KOSERITZ, CARL VON. IMAGENS DO BRASIL. SÃO PAULO: MARTINS EDITORA DA USP, 1972.		
MORAES, VINICIUS DE. ANTOLOGIA POÉTICA. 26 ED. RIO DE JANEIRO: JOSÉ OLYMPIO EDITORA, 1987.		
SABINO, FERNANDO. O GATO SOU EU. 14 ED. RIO DE JANEIRO: RECORD, 1984.		
SCHULTZ, PATRICIA. 1000 LUGARES PARA CONHECER ANTES DE MORRER. RIO DE JANEIRO, 2006.		
SOARES, JÔ. O HOMEM QUE MATOU GETÚLIO VARGAS. SÃO PAULO: COMPANHIA DAS LETRAS.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
FILMES (O CÓDIGO DA VINCI; COMER, REZAR , AMAR; A PRAIA).		
FOLDERSM CDS, DVDS,ARQUIVOS DO YOUTUBE E MATERIAL GRÁFICO E FONOGRÁFICO		
REVISTAS DE VIAGEM E SUPLEMENTOS JORNALÍSTICOS		
BLOGS/PORTAIS		

 COORDENADOR
 DATA ____/____/____

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR
 DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS DE GESTÃO EMPRESARIAL DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
PRÁTICA DE GESTÃO DE EMPRESAS TURÍSTICAS	STT00.184	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:		
DEPARTAMENTO DE TURISMO (STT) – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA / COORDENAÇÃO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS TEÓRICA: 10 HS PRÁTICA: 20 EXTENSÃO: 30		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
PROPORCIONAR AOS ESTUDANTES UMA COMPREENSÃO PROFUNDA E PRÁTICA DO CONTEXTO EMPRESARIAL, COM ÊNFASE NO MERCADO DO TURISMO E DA HOTELARIA		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
CONCEITO DE SIMULAÇÕES; O USO DE SIMULAÇÕES NO APRENDIZADO; JOGOS DE NEGÓCIOS; AVALIAÇÃO DE PROJETOS DE JOGOS; AVALIAÇÃO DE JOGOS EXISTENTES; ESTRUTURAÇÃO DE UM JOGO; JOGAR UM JOGO DE NEGÓCIOS AMBIENTADO NO MERCADO DO TURISMO.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
ADVANCES IN DYNAMIC GAMES - APPLICATIONS TO ECONOMICS, MANAGEMENT SCIENCE ENGINEERING, AND ENVIRONMENTAL MANAGEMENT. ANNALS OF THE INTERNATIONAL SOCIETY OF DYNAMIC GAMES VOLUME 8. ALAIN HAURI, SHIGEO MUTO, LEON A. PETROSJAN E T.E.S RAGHAVAN (EDITORS), BIRKHAUSER BOSTON, 2006.		
END-TO-END GAME DEVELOPMENT: CREATING INDEPENDENT SERIOUS GAMES AND SIMULATIONS FROM START TO FINISH. NICHOLAS IUPPA TERRY BORST. FOCAL PRESS, 2010.		
JOGOS, NEGÓCIOS E EMPRESAS. LUIZ CESAR BARCANTE E FERNANDO AUGUSTO DE NORANHA CASTRO. QUALITYMARK, 2007.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
CARVALHO, M.M RABCHINI, R. CONSTRUINDO COMPETÊNCIAS PARA GERENCIAR PROJETOS - TEORIA E CASOS. SÃO PAULO: ED. ATLAS, 2006.		
E-BUSINESS FOR TOURISM: PRACTICAL GUIDELINES FOR TOURISM DESTINATIONS AND BUSINESSES. TRADUÇÃO DE ROBERTO CATALDO COSTA. PORTO ALEGRE : BOOKMAN, 2003.		
LEARNING BY DOING - A COMPREHENSIVE GUIDE TO SIMULATIONS, COMPUTER GAMES, AND PEDAGOGY IN E- LEARNING AND OTHER EDUCATIONAL EXPERIENCES. CLARK ALDRICH, PFEIFFER, 2005.		

 COORDENADOR
 DATA ____/____/____

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR
 DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO ()
LAZER & RECREAÇÃO	STT00186	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:		
DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30	TEÓRICA: 24	PRÁTICA: 06 ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>PROPORCIONAR O ENTENDIMENTO DO MEIO DE HOSPEDAGEM COMO ESPAÇO PARA A REALIZAÇÃO DE ATIVIDADES LÚDICAS ASSOCIADAS AO LAZER E AO TEMPO LIVRE. HABILITAR O ALUNO PARA ATUAR NA GESTÃO E PRÁTICA DA RECREAÇÃO EM EMPREENDIMENTOS DE HOSPITALIDADE.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>ESTUDO HISTÓRICO DO USO DO TEMPO LIVRE E DA PRÁTICA DE ATIVIDADES LÚDICAS. CATEGORIAS LÚDICAS E INTERESSES DO LAZER. FUNDAMENTOS DO LAZER E DA RECREAÇÃO. RECREAÇÃO TIPIFICADA POR FAIXAS ETÁRIAS, NECESSIDADES ESPECIAIS E POR TIPOS DE ESPAÇO. TIPOLOGIA DE ATIVIDADES RECREATIVAS. POSTURA E HABILIDADES DO PROFISSIONAL RECREADOR.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
CAMARGO, LUIZ OCTÁVIO DE LIMA. EDUCAÇÃO PARA O LAZER. SÃO PAULO: MODERNA, 2002.		
KRAUSE, HUBERT. GANHE DINHEIRO BRINCANDO: RECREAÇÃO PARA FESTAS E EVENTOS. SÃO PAULO: ÍCONE, 2006.		
PINA, WILSON E RIBEIRO, OLÍVIA. LAZER & RECREAÇÃO NA HOTELARIA. SÃO PAULO: SENAC, 2007.		
CAMARGO, LUIZ OCTÁVIO DE LIMA. O QUE É LAZER? SÃO PAULO: BRASILIENSE, 1998.		
CAVALLARI, VINÍCIUS. ZACHARIAS, VANY. TRABALHANDO COM RECREAÇÃO. SÃO PAULO: ÍCONE, 2001.		
DUMAZEDIER, JOFFRE. SOCIOLOGIA EMPÍRICA DO LAZER. SÃO PAULO: PERSPECTIVA, 2004.		
MARCELLINO, NELSON CARVALHO. PEDAGOGIA DA ANIMAÇÃO. CAMPINAS: PAPIRUS, 2011.		
PRONOVOST, GILLES. INTRODUÇÃO A SOCIOLOGIA DO LAZER. SÃO PAULO: SENAC, 2011.		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
PERSPECTIVA CRÍTICA DE GESTÃO DE PESSOAS	STT 00188	

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HS TEÓRICA: 60 HS PRÁTICA: ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATORIA () OPTATIVA (X) AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: TRAZER UMA ANÁLISE MAIS APROFUNDADA ACERCA DA ÁREA DE GESTÃO DE PESSOAS NAS ORGANIZAÇÕES. A DISCIPLINA VISA PROPOR REFLEXÕES COM O INTUITO DE APRESENTAR AOS DISCENTES O CARÁTER CRÍTICO DE SE GERENCIAR INDIVÍDUOS NO ESPAÇO ORGANIZACIONAL.

DESCRIÇÃO DA EMENTA: PODER E CONTROLE ORGANIZACIONAL; VIOLÊNCIA SIMBÓLICA; ASSÉDIO MORAL, GESTÃO DA DIVERSIDADE; GÊNERO NO TRABALHO, INSERÇÃO DE PESSOAS COM DEFICIÊNCIA NAS ORGANIZAÇÕES, SOFRIMENTO PSÍQUICO NO ESPAÇO DE TRABALHO; O DESAFIO DAS DIFERENTES GERAÇÕES NAS EMPRESAS; EMPREGABILIDADE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DAVEL, E; VERGARA, S. C. **Gestão com pessoas e subjetividade**. 6ed. São Paulo: Atlas, 2013.

FARIA, J. H. de . **Economia Política do Poder**: as práticas do controle nas organizações. 1. ed. Curitiba - PR: Juruá, 2004. v. 1. 191p

HIRATA, H. **Nova divisão sexual do trabalho?** Um olhar voltado para a empresa e a sociedade. São Paulo: Boitempo Editorial, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARRIERI, A. P; SARAIVA, L. A. S. (Org.) **Simbolismo organizacional no Brasil**. São Paulo: Atlas, 2007.

CHANLAT, J. F. (Coord) **O indivíduo nas organizações**: dimensões esquecidas. v. 1. 3ª. Ed. São Paulo: Atlas, 1996. 205p.

CHANLAT, J.F. (Cood.) **O indivíduo nas organizações**: dimensões esquecidas. v. 2. São Paulo: Atlas, 2001. 285p.

ROBBINS, S, P; JUDGE, T. A; SOBRAL, F. **Comportamento organizacional**: Teoria e prática no contexto brasileiro. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013.

ZANELLI, J. C; BORGES-ANDRADE, J. E.; BASTOS, A. V. B. **Psicologia, organizações e trabalho no Brasil**. Porto Alegre: Artmed, 2004

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA __/____/____

DATA ____/____/____

Julho/2014

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – <i>ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE</i>		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
TURISMO, AMBIENTE, CULTURA E SOCIEDADE	STT00190	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 H	TEÓRICA:	PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA ()	OPTATIVA (X)	AC ()
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>A disciplina pretende desenvolver reflexões acerca da atividade turística em conexão com diversas questões socioambientais e culturais implicadas em sua prática.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Turismo, populações locais e unidades de conservação da natureza. Turismo e novas ruralidades. Populações tradicionais e turismo de base comunitária. Turismo alternativo e desenvolvimento local. Percepção ambiental e memória. Interferências do turismo no ambiente e nas culturas locais. Etnicidade e turismo. Territorialidades e sociabilidades do turismo.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>ALVES, César; RAIMUNDO, Sidney, Percepção ambiental e as práticas do lazer em contato com a natureza no Parque Estadual da Cantareira- Núcleo Pedra Grande-SP, OLAM – Ciência & Tecnologia – Rio Claro / SP, Vol. 9, n. 1 , 2009</p> <p>ALENCAR, Edna, “Paisagens da memória: narrativa oral, paisagem e memória social no processo de construção da identidade”, Conference on Storytelling and Cultural Identity, Açores/Portugal, 2005.</p> <p>CAMPOS, Leonardo; MATTOS, Cristiane, “Populações Tradicionais e Eco turismo na Amazônia: subsídios do Etnoconhecimento quilombola para a Sustentabilidade no Turismo Ambiental, ANPTUR, SC, 2011.</p> <p>CARVALHO, Karoliny, “Culturas em Trânsito: Performance turística e ressignificações identitárias no Tambor de Crioula em São Luís, Maranhão”, ANPTUR, SC, 2011.</p> <p>CRIADO, Encarnación; BAENA, Dolores, “Cultura, políticas de desarrollo y turismo rural em el ámbito de la globalización”, Horizontes Antropológicos, n. 20, Porto Alegre, 2003.</p> <p>CHRISTIAN, Henríquez; VERA, Marizela; SKEWES, Juan, “Turismo comunitario o de base comunitaria: una experiencia alternativa de hospitalidad vivida en el mundo mapuche, Tralcao, sur de Chile”, ANPTUR, SC, 2011.</p> <p>FERREIRA, Helena Catão H. Produção e consumo do ambiente: reflexões sobre o turismo na Ilha Grande-RJ, ENTBL, Niterói, 2010.</p> <p>FRICH, Bodil; ESPEJEL, Benjamin, “Semiótica ambiental y gestión comunitária”, Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 12, n. 25, 2006.</p> <p>LOUREIRO, Carlos Frederico, “Educação Ambiental e gestão participativa em unidades de conservação: elementos para se pensar a sustentabilidade democrática”, Ambiente e sociedade, n.2,</p>		

Campinas, 2008.

MARQUES, Priscilla, “A visão dos visitantes sobre o São João de Arcoverde-PE: motivações e idealizações”, ANPTUR, SC, 2011.

OLIVEIRA, Maria Amália, “A preservação da memória através do Turismo Arqueológico em São João Marcos”, ANPTUR, SC, 2011.

RIBEIRO, Larissa; NERY, Paulo, “Lazer, consumo e relações de gênero: análise das representações de gênero no consumo do turismo aventureiro”, Trabalho de Iniciação Científica em Ciências Sociais/Universidade Federal de Uberlândia.

RODRIGUES, Lea Carvalho, “Novas configurações identitárias no processo de expansão do turismo no litoral do Ceará”, 26ª Reunião Brasileira de Antropologia, Porto Seguro, 2008.

COORDENADOR

DATA ____/____/____

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
INTRODUÇÃO À HOTELARIA	STT00198	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: TEÓRICA: 60 PRÁTICA: ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
Apresentar ao aluno o mercado hoteleiro, suas tipologias e os instrumentos que o regem nos diversos contextos turísticos.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>História da hotelaria, cadeias e redes hoteleiras. Tipologia dos meios de hospedagem (nas formas hoteleira e extra-hoteleira). Classificação hoteleira oficial, comercial e independente. Formas de comercialização de meios de hospedagem. A atuação profissional e as características dos serviços Hoteleiros. Habilidades necessárias ao profissional da Indústria Hoteleira. Organização operacional e administrativa de meios de hospedagem – departamentos hoteleiros, organogramas e fluxogramas. Rotinas departamentais.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>ALDRIGUI, Mariana. Meios de Hospedagem. Coleção ABC do Turismo. São Paulo: Aleph, 2007. CASTELLI, Geraldo. <i>Gestão hoteleira</i>. São Paulo: Saraiva, 2006. CHON, Kye-Sung (Kaye) e SPARROWE, Raymond T. <i>Hospitalidade: conceitos e aplicações</i>. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
<p>BOTINI, Joana. LEAL, Leonor. Bem-vindo volte sempre. Editora SENAC, 2008 CAMPOS, Luiz. GONÇALVES, Maria. Introdução ao turismo e hotelaria. SENAC, 2000. DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2004. OLIVEIRA, Giovanna e SPENA, Rossana. Hotel – Serviços em Hotelaria. São Paulo: SENAC Nacional, 2012. PROSERPIO, Renata. O avanço das redes hoteleiras no Brasil. São Paulo: ALEPH, 2007.</p>		

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13– ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
CIDADE, HOSPITALIDADE E ACESSIBILIDADE	STT00199	ALTERAÇÃO: NOME() CH()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS TEÓRICA: 20 HS PRÁTICA: 10 HS ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<ul style="list-style-type: none"> • Destacar os grupos sociais que compõem as pessoas com mobilidade reduzida; • Identificar os diferentes tipos de deficiência e suas necessidades para melhor experiência e fruição turística e nos meios de hospedagem. • Identificar a legislação e as normas relativas a acessibilidade em espaços urbanos e meios de hospedagem. 		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
Mobilidade reduzida, Tipos de deficiência; Legislação e Normas de acessibilidade; Acessibilidade em espaços urbanos; Espaços acessíveis e adaptados para a hotelaria.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
ABNT. NBR 9050. Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. Rio de Janeiro: 2004. BRASIL, Ministério do Turismo. Turismo e Acessibilidade: Manual de Orientações. Brasília: Ministério do Turismo, 2006 DINIZ, Débora. O que é deficiência . São Paulo: Brasiliense, 2007.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
GONZÁLEZ, Dinah Bromberg. Turismo acessível : um novo paradigma para atender a diversidade nos lugares e nos tempos do ócio. In: Celebrando a Diversidade: Pessoas com Deficiência e Direito à Inclusão. Planeta Educação: São Paulo, 2010. Disponível em: < http://www.planetaeducacao.com.br/portal/Celebrando-Diversidade.pdf >. Acesso em: 17 maio 2013 LATTARI, ALINE BARCELLOS. ACESSIBILIDADE EM HOTÉIS: A VISÃO DOS CADEIRANTES E DA HOTELARIA DA ZONA SUL CARIOCA. NITERÓI: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, 2009. DISPONÍVEL EM: <HTTP://WWW.PROAC.UFF.BR/TURISMO/SITES/DEFAULT/FILES/ALINE_BARCELLOS_LATTARI-TCC.PDF>. ACESSO EM: 10 MAIO 2013. SANSIVIERO, SIMONE. ACESSIBILIDADE NA HOTELARIA: UMA QUESTÃO DE HOSPITALIDADE (DISSERTAÇÃO DE MESTRADO). SÃO PAULO: UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI, 2004. SASSAKI, Romeu Kazumi. Inclusão : construindo uma sociedade para todos. 8. ed. Rio de Janeiro: WVA, 2010. SHIMOSAKAI, Ricardo Noboru. Cidadania para pessoas em cadeira de rodas : acessibilidade em centros culturais na zona oeste de São Paulo (Trabalho de Conclusão de Curso). São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, 2007.		

COORDENADOR

DATA ____/____/____

Julho/2011

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
TEORIA GERAL DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
INTRODUÇÃO A ALIMENTOS & BEBIDAS	STT00200	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60	TEÓRICA: 60	PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATORIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Apresentar a origem do restaurante e discutir o mercado atual de <i>Food service</i> . Mapear e conceituar as diferentes tipologias de empresas de restauração, no Brasil e no mundo, discutindo sua viabilidade mercadológica e adequação desde o ponto de vista do consumidor. Apresentar os tipos de serviços de distribuição, os conceitos básicos de elaboração de cardápios, a brigada de serviço, o planejamento e a organização da estrutura física e funcional do Setor de A&B.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: Origem do restaurante e o mercado atual de <i>Food service</i> . Tipologia, classificação e categorização contemporâneas das unidades de Alimentos e Bebidas (A&B). Tipos de serviços. Conceitos básicos de Elaboração de Cardápios: Serviços de café da manhã, almoço, jantar e do room service. Planejamento e organização da estrutura física e funcional do Setor de A&B. Brigada de serviço e descrição das funções segundo os setores. Gestão de pessoas considerando a ambiência, o processo de trabalho e a prevenção de agravos à saúde do trabalhador de A&B.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: TEICHMANN, I.M. Cardápios: técnicas e criatividade . 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 362p. FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes . 5 ed. São Paulo: SENAC, 2009. WALKER, John R. & LUNDBERG, Donald E. O restaurante: conceito e operação . 3 ed. São Paulo: Bookman, 2003.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: BARRETO, Ronaldo L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios . SP: Editora SENAC São Paulo, 2000. DAVIES, C.A. Alimentos e Bebidas . 4. Ed. Caxias do Sul: EDUCS. 2010. 254p. JEOLÁS, Roberto R.; SANTOS, Elias Gomes dos. O negócio em alimentos e bebidas . Ribeirão Preto/SP: Ponto Crítico, 2000. KNIGHT, John B.; KOTSCHKEVAR, Lendal H. Gestão, planejamento e operação de restaurantes . São Paulo: Roca, 2005. SILVA, Sandra Maria Chemim Seabra da; BERNARDES, S M. Cardápio: guia prático para elaboração . 2 ed. São Paulo: Roca, 2008, 279p.		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
TEORIA GERAL DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
HIGIENE DE ALIMENTOS	STT00201	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 TEÓRICA: 30 PRÁTICA: ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Proporcionar conhecimentos e desenvolver habilidades para planejar, organizar e supervisionar os serviços de alimentação oferecidos pelos meios de hospedagem, identificando a relevância das práticas de segurança alimentar, as responsabilidades do gestor em relação aos alimentos e a legislação sanitária vigente. Proporcionar ferramentas para o reconhecimento dos perigos em processos de produção de alimentos, planejando assim sua prevenção e/ou correção por meio de programas para implantação das práticas de segurança alimentar em meios de hospitalidade.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: Ação dos microorganismos sobre os alimentos. Epidemiologia e surtos de toxinfecções alimentares. A importância do Controle de Qualidade das matérias primas e dos diferentes produtos alimentícios. A aplicação e verificação das Boas Práticas de Produção em Alimentos e Bebidas e do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Interpretação e aplicação da Legislação Brasileira de Alimentos, vigente, nas diferentes esferas de governo, com base nos conhecimentos adquiridos, e de acordo com o tipo de avaliação de processo ou produto, para a elaboração de laudos, diagnósticos ou relatórios, estabelecendo sempre que necessário as medidas preventivas ou corretivas.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar : boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 214p. RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 455p. SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 6. ed. São Paulo : Varela, 2007.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar . Porto Alegre: Artmed. 2002. 424p. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M.I.S.; Higiene e vigilância sanitária de alimentos . Barueri: Ed. Manole, 2008. IAMFES. Guia de Procedimentos para Implantação do Método de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC) . São Paulo: Varela, 1997. JUCENE, C. Manual de BPF, POP e Registros em Estabelecimentos Alimentícios . Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 183p. SANTOS JR., Clever Jucene. Manual de segurança alimentar . Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.		

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PRÁTICA PROFISSIONAL		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
LABORATÓRIO DE GOVERNANÇA	STT00202	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL:	30 HS	TEÓRICA: 12 PRÁTICA: 18 HS ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Permitir aos alunos o entendimento e o exercício das práticas profissionais de governança, camararia e lavanderia, bem como logística, fluxos e operações destes setores.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Fluxos de trabalho da camararia, materiais de limpeza, higiene e saúde no exercício da profissão. Processos de arrumação da UH (organização, abertura de cama, organização do carrinho, avisos de limpeza) e áreas sociais. Logística, estoque e serviço de supervisão de andares. Formulários e processos de camararia e governança. Postura profissional e atribuições em governança. Lavanderia interna e externa – processos de lavagem, secagem, costuraria e passadoria. Distribuição de roupas internas e externas. Reposição e estoque de frigobar.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: Front office e governança. São Paulo: Pioneira, 2005. OLIVEIRA, Giovana Bonelli. Camareira – mercado profissional, ambiente de trabalho, rotina de serviços. São Paulo: Senac, 2009. VIEIRA, Elenara Vieira de. Camareira de Hotel. Canoas: Editora da Ulbra, 2006.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BOTINI, JOANA E LEAL, LEONOR. BEM-VINDO, VOLTE-SEMPRE. RIO DE JANEIRO: SENAC NACIONAL, 2010. CÂNDIDO, ÍNDIO. GOVERNANÇA HOTELEIRA. CAXIAS DO SUL: EDUCS, 2001. CASTELLI, Geraldo. Excelência em Hotelaria – uma abordagem prática. Qualitymark, 1994. CÂNDIDO, Índio. Lavanderia de Hotel. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. DAVIES, CARLOS ALBERTO. CARGOS EM HOTELARIA. CAXIAS DO SUL. EDUCS, 2010.</p>		

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Janeiro/2010

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PRÁTICA PROFISSIONAL		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
LABORATÓRIO DE FRONT-OFFICE	STT 00203	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS TEÓRICA: 12 PRÁTICA: 18 HS ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
Permitir aos alunos o exercício das práticas profissionais de hospitalidade, na área de recepção e front-office.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
Técnicas de recepção; Atendimento de solicitações e reclamações; Postura de atendimento; Processos manuais e informatizados de reservas, check-in, check-out, telefonia, lançamento em conta, geração de dados sobre o hóspede, estorno, mudança de UH e walk-in. Serviços de concierge, mensageiro e capitão-porteiro.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: Front office e governança. São Paulo: Pioneira, 2005. RUTHERFORD, Denney. Hotel – Gerenciamento e operações. Editora Roca, 2004. PEREZ, Luis di muro. Manual prático de recepção hoteleira. Editora Roca, 2001		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
CÂNDIDO, Indio. Recepção Hoteleira. Caxias do Sul: Educs, 2002. CASTELLI, Geraldo. Excelência em Hotelaria – uma abordagem prática. Qualitymark, 1994. COIMBRA, Ricardo. Assassinatos em Hotelaria – ou como perder seu hóspede em 8 capítulos. Casa da Qualidade, 2001. DUARTE, Vladir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros. São Paulo: SENAC, 2005. SENAC NACIONAL. Sou Recepcionista: Técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. São Paulo: Senac Nacional, 2011.		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Janeiro/2010

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
GESTÃO E CONTROLADORIA HOTELEIRAS	STT 00204	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 TEÓRICA: 60 PRÁTICA: ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
Apresentar ao aluno as ferramentas e conteúdos que lhe permitam desenvolver a capacidade de identificar, relacionar e orientar os diversos aspectos da gestão, administração e contabilidade de meios de hospedagem.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
Formas de gestão de meios de hospedagem: franquias, administração hoteleira. Compras e almoxarifado. Associações de referência de meios de hospedagem. Instrumentos de administração e controladoria: relatórios de informações gerenciais, gerência contábil. Instrumentos e função do controller. Instrumentos, habilidade e competências do trabalho gerencial.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
HAYES, David. NINEMEIER, Jack. <i>Gestão de Operações Hoteleiras</i> . São Paulo: Pearson, 2005.		
NASCIMENTO, Auster Moreira. <i>Controladoria – Um enfoque na eficácia organizacional</i> . São Paulo: Atlas, 2013.		
ZANELLA, Luiz Carlos. <i>Administração de custo em hotelaria</i> . Caxias do Sul: EDUCS, 2010.		
BONFATO, Antônio Carlos. <i>Desenvolvimento de Hotéis – estudos de viabilidade</i> . São Paulo: Senac, 2008.		
CAMPOS, José Ruy Veloso. <i>Introdução ao universo da hospitalidade</i> . Campinas: Papirus, 2005.		
CASTELLI, Geraldo. <i>Gestão hoteleira</i> . São Paulo: Saraiva, 2006.		
DIAS, Reinaldo. VIEIRA FILHO, Nelson (ORGs). <i>Hotelaria e Turismo: Elementos de Competitividade</i> . Alínia e Átomo, 2006.		
DUARTE, Vladir Vieira. <i>Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos</i> . 3 ed. São Paulo: SENAC SP, 2005.		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

MARKETING PARA EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
MARKETING DE EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS	STT00205	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: TURISMO

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HORAS TEÓRICA: PRÁTICA: ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:

OBJETIVOS:

APRESENTAR OS FUNDAMENTOS DO MARKETING E DISCUTIR AS APLICAÇÕES DA GESTÃO DE MARKETING AOS EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS.

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

HISTÓRIA DO MARKETING E SUA FUNÇÃO NA GESTÃO EMPRESARIAL. FUNDAMENTOS DE MARKETING: CONCEITUAÇÃO, ORIENTAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO E ESTADOS DA DEMANDA. A EVOLUÇÃO DO MARKETING: DE PRODUTOS PARA SERVIÇOS E EXPERIÊNCIAS; CRIAÇÃO DE VALOR; MARKETING DE RELACIONAMENTO. IMPACTOS DAS NOVAS TECNOLOGIAS DIGITAIS NA GESTÃO DO MARKETING. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS E DESAFIOS DO MARKETING EM EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS, QUALIDADE PERCEBIDA E COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR DE SERVIÇOS. PLANO DE MARKETING: ANÁLISE DO AMBIENTE DE MARKETING, DECISÕES INTEGRADAS DE MARKETING, ELEMENTOS E ESTRUTURA DO PLANO DE MARKETING. ESTRATÉGIAS DE MARKETING: ABORDAGENS ESTRATÉGICAS; TIPOS DE COMPETIÇÃO; AVALIAÇÃO DA CONCORRÊNCIA. SISTEMA DE INFORMAÇÕES DE MARKETING E PESQUISA DE MERCADO. COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR: INFLUÊNCIAS INTERNAS E EXTERNAS, TENDÊNCIAS E NOVAS EXIGÊNCIAS DO CONSUMIDOR DE TURISMO. SEGMENTAÇÃO DE MERCADO E POSICIONAMENTO COMPETITIVO. LANÇAMENTO E GESTÃO DE PRODUTOS E SERVIÇOS TURÍSTICOS; CICLO DE VIDA DOS PRODUTOS. REDES DE DISTRIBUIÇÃO: ESTRATÉGIAS DE DISTRIBUIÇÃO EM TURISMO; DESAFIOS E TENDÊNCIAS. ESTRATÉGIAS DE PREÇOS: PERCEPÇÃO DE VALOR E COMPORTAMENTO DO COMPRADOR. ESTRATÉGIAS DE COMUNICAÇÃO DE MARKETING E MARKETING DIGITAL. GESTÃO DE MARCAS.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- KOTLER, P.; KELLER, K. L. ADMINISTRAÇÃO DE MARKETING; 12ª. EDIÇÃO. SÃO PAULO: PEARSON PRENTICE HALL, 2006.
- MIDDLETON, VICTOR T. C.; CLARKE, JACKIE. MARKETING DE TURISMO: TEORIA E PRÁTICA. RIO DO JANEIRO: EDITORA. CAMPUS, 2002.
- MORRISON, ALASTAIR M.. MARKETING DE HOSPITALIDADE E TURISMO. CENGAGE LEARNING, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- COOPER, CRIS; FLETCHER, J.; FYALL, A.; GLIBERT, D.; WANHILL, S. TURISMO – PRINCÍPIOS E PRÁTICAS. 3ª EDIÇÃO. PORTO ALEGRE: BOOKMAN, 2007.
- CHIAS, JOSEP. TURISMO, O NEGÓCIO DA FELICIDADE. SÃO PAULO: EDITORA SENAC. 2007.
- KOTLER, PHILIP; GERTNER, DAVID; REIN, IRVING; HAIDER, DONALD H. MARKETING DE LUGARES: COMO CONQUISTAR CRESCIMENTO DE LONGO PRAZO NA AMÉRICA LATINA E NO CARIBE. SÃO PAULO: PRENTICE HALL BRASIL, 2006.
- SWARBROOKE, JOHN; HORNER, SUSAN. CONSUMER BEHAVIOR IN TOURISM. OXFORD, UK: BUTTERWORTH-HEINEMANN, 2007

ZEITHAML, VALARIE A; BITNER, MARY JO. MARKETING DE SERVIÇOS: A EMPRESA COM FOCO NO
CLIENTE. PORTO ALEGRE: BOOKMAN, 2003.

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Outubro/2014

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS PRÁTICA PROFISSIONAL		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
Serviço de Salão, Maître e Garçom	STT00206	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 H TEÓRICA: 26 H PRÁTICA: 4 H ESTÁGIO: 0		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Permitir aos alunos condições de identificar e conduzir as principais técnicas de operação de alimentos & bebidas em mesas e bandejas, depósitos e cozinhas do local de trabalho, no contexto hoteleiro e Alimentos e Bebidas.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: Formas de serviço e principais funções de áreas/setores; Arrumação de salão, forração de mesas e <i>mise-em-place</i> ; Etiqueta social; Técnicas de recepção e sondagem das preferências dos clientes; Procedimentos de apresentação e acomodação de clientes às mesas disponíveis; Apresentação de pratos, copos, guardanapos, cadeiras, etc; Técnicas de apresentação de cardápio; Procedimentos de pedidos e técnicas de memorização; Procedimentos de servir, reposição, troca de materiais; Procedimentos de abordagem para finalizar um serviço; Procedimentos de segurança; Monitoramento do andamento dos pedidos, serviços de room sevice.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do maître d'hôtel . 7 ed. São Paulo: SENAC, 2010. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçom . 11 ed. São Paulo: SENAC, 2009. SENAC SAO PAULO. Garçom: Perfil Profissional, Técnicas de Trabalho e Mercado . 2 ed. São Paulo: SENAC, 2013.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: BARRETO, Ronaldo. Passaporte para o sabor . São Paulo: SENAC, 2001. CÂNDIDO, Índio e ZANELLA, Luiz C. Restaurantes: Técnicas e processos de administração e operação . Caxias do Sul: EDUCS, 2002. FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes . 5 ed. São Paulo: SENAC, 2009. KNIGHT, John B. & KOTSCHEVAR, Lendal H. Gestão, planejamento e operação de restaurantes . 3 ed. São Paulo: Roca, 2004. SLOAN, Donald. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor . Barueri: Manole, 2005. WALKER, John R. & LUNDBERG, Donald E. O restaurante: conceito e operação . 3 ed. São Paulo: Bookman, 2003.		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Janeiro/2014

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO () ALTERAÇÃO: NOME (X) CH ()
HOTELARIA EM EMPREENDIMENTOS NÃO-HOTELEIROS	STT00207	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 TEÓRICA: 30 PRÁTICA: ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Apresentar ao aluno as ferramentas e conteúdos que lhe permitam desenvolver a capacidade de identificar, relacionar e orientar os diversos aspectos do planejamento, implantação e gestão dos serviços de hotelaria em ambientes não-hoteleiros.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Hotelaria em ambientes não-hoteleiros: adaptações nos produtos e no serviços hoteleiros. Serviços hoteleiros em clubes, condomínios, supermercados, shoppings centers, bancos e outros espaços. Noções de hotelaria hospitalar. Noções de hotelaria náutica e embarcada. Novos nichos de atuação do hoteleiro. Inovação e criatividade no gerenciamento da hospitalidade em ambientes não-hoteleiros, inclusive virtuais. Adaptações nos produtos e no serviços hoteleiros.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>AMARAL, Ricardo. <i>Cruzeiros marítimos</i>. Barueri: Manole, 2005. BOEGER, Marcelo. <i>Hotelaria hospitalar</i>. São Paulo: Manole, 2011. SOUZA, Fátima Regina de. <i>Como administrar um condomínio</i>. São Paulo: Nobel, 2000. BORGES, Marta. GUIMARÃES, André. <i>E-turismo, internet e negócios do turismo</i>. São Paulo: Cengage Learning, 2008. DENCKER, Ada de Freitas Maneti, BUENO, Marielys Siqueira. (orgs.). <i>Hospitalidade: cenários e oportunidades</i>. São Paulo: Thomson, 2003. DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). <i>Hospitalidade: reflexões e perspectivas</i>. São Paulo: Manole, 2002. FURTADO, Silvana. VIEIRA, Francisco. <i>Hospitalidade – turismo e estratégias segmentadas</i>. São Paulo: Cengage Learning, 2011. MATTAR, Fauze Najib. <i>Administração de Varejo</i>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p>		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Janeiro/2014

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PRÁTICA PROFISSIONAL		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
PROJETO DE PESQUISA EM HOTELARIA I	STT 00208	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO/COORD. HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS	TEÓRICA: 30 HS	PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X)	OPTATIVA ()	AC ()
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Conhecer as etapas de um projeto de pesquisa e as normas para sua elaboração; distinguir os diferentes tipos de pesquisa e sua aplicação no campo da Hotelaria e Turismo; desenvolver habilidades de redação; avaliar a qualidade da informação obtida nas diferentes fontes de pesquisa; elaborar um projeto de pesquisa na área de hotelaria; elaborar, de forma eficiente, o trabalho de conclusão de curso que faz parte dos requisitos curriculares.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: Etapas da pesquisa. A escolha do tema. Introdução; justificativa; problema de pesquisa. Construção de objetivos gerais e específicos. Construção do marco teórico. Procedimentos metodológicos. Normas de citação e referências de acordo com a ABNT. Estrutura básica dos documentos técnico-científicos. Elementos complementares. Redação técnica e científica. Normas para a elaboração do trabalho de conclusão de curso.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023 : informação e documentação, referências, elaboração. Rio de Janeiro, 2002. BISSOLI, M. A. M. A. Projetos turísticos . In: ANSARAH, M. G. dos R. Turismo : como aprender, como ensinar. Vol. 2. 3 ed. São Paulo: Editora SENAC, 2004. Pp. 167-202. DENCKER, A. de F. M. Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas . São Paulo: Futura, 2007.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa . 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002. SCHLUTER, R. G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria . 2 ed. São Paulo: Aleph, 2003. SEVERINO, J. A. Metodologia do trabalho científico . 21 ed. São Paulo: Cortez, 2000. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE. Apresentação de trabalhos monográficos de conclusão de curso . Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação. 9 ed. rev. Niterói: EDUFF, 2008. VEAL, A. J. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo . São Paulo: Aleph, 2011.		

 COORDENADOR

DATA ____/____/____

Novembro/2014

 CHEFE DE DEPARTAMENTO

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	criação (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
LABORATÓRIO DE EVENTOS	STT00209	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30H	TEÓRICA: 20 H	PRÁTICA: 10 H ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATORIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
GERAL		
Proporcionar conhecimento prático sobre operacionalização de eventos		
ESPECÍFICOS		
Desenvolver o projeto de eventos;		
Operacionalizar o projeto desenvolvido.		
Descrição da Ementa:		
<p>Concepção de Eventos; Pré-Evento; Serviços iniciais e Secretaria do Evento; Detalhamento do Projeto – Definição do Produto – Escolha do Local – Definição da Data; Detalhamento do Projeto – Definição do Tema e elaboração do calendário; Detalhamento do Projeto – Identificação e análise dos participantes; Detalhamento do Projeto – Estratégia e comunicação de marketing; Detalhamento do Projeto – Infraestrutura de recursos audiovisuais, materiais e serviços; Detalhamento do Projeto - Serviço de Transportes para participantes e convidados/ hospedagem para participantes e convidados; Detalhamento do Projeto - Programação social e turística, agência de viagem e turismo; Detalhamento do Projeto – Recursos financeiros e de controles de planejamento; Per evento – Secretaria do Evento; Per evento – Serviço de recepção, clima do evento, sala VIP, sala de imprensa, salas das comissões técnicas; Per evento – Infraestrutura de apoio operacional, instalações físicas, material de secretaria, equipamento audiovisual, apoio logístico; Per evento – Infraestrutura de apoio externo, pesquisa de opinião; Pós-evento- Serviço de Secretaria, Divulgação do pós-evento, serviços complementares e análise e avaliação.</p>		
Bibliografia Básica:		
<p>ALLEN, Johnny, O TOOLE, William, MCDONELL, Ian, HARRIS, Robert. Organização e Gestão de Eventos, Rio de Janeiro, Campus, 2008.</p> <p>PAIVA, Hélio Afonso Braga de; NEVES, Marcos Fava. Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos. São Paulo: Atlas 2008.</p> <p>MARTIN, Vanessa; ROGERS, Tony. Eventos: planejamento, organização e mercados – 2011. Campus, 2011</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>PHILLIPS, Jack; MYHILL, Monica; MCDONOUGH, James. O valor estratégico dos eventos: como e por que medir ROI. São Paulo: Aleph, 2008.</p> <p>BRITTO, Janaína; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing do turismo. São Paulo: Aleph, 2002</p> <p>MATIAS, Marlene (Org.) Planejamento, organização e sustentabilidade em eventos : culturais, sociais e esportivos. Barueri: Manole, 2011.</p> <p>BERRIDGE, Graham. Events Design and Experience. Oxford: Elsevier, 2007.</p> <p>SILVA, Mariângela Benine Ramos. Evento como estratégia de negócios: modelo de planejamento e</p>		



UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE



PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ACADÊMICOS

COORDENADORIA DE APOIO AO ENSINO DE GRADUAÇÃO

execução. Londrina: M.B.R. Silva, 2005.

COORDENADOR

DATA ____/____/____

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
TEORIA GERAL DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
GESTÃO DE ALIMENTOS & BEBIDAS	STT00210	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30	TEÓRICA: 30	PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Dar ao aluno condições de identificar e conduzir as principais técnicas de operação e gestão de financeira de empresas de alimentos & bebidas, dentro ou fora do contexto hoteleiro, que estejam em consonância com a administração contemporânea e com as demandas do mercado turístico em geral. Possibilitar ao discente o conhecimento de diferentes realidades de estabelecimentos de alimentação conforme os variados tipos de negócio e de serviço.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Serviços de eventos gastronômicos e suas modalidades. Gastronomia Hospitalar. Gerenciamento de A&B englobando atividades administrativas, técnicas e operacionais. Ferramentas de controle na gestão financeira e de materiais de A&B.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CANDIDO, I. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul: EDUCS, 2010. 325p. FREUND, F.T. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. [S.I.]: SENAC. 2008. 208p. ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e Administração de Restaurantes. São Paulo: Metha, 2007.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CAMARGO, F.L.F. Serviços de Alimentação: Administração e Qualidade. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária – Universidade Federal de Pelotas, 2001. KIMURA, A.Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003. LOBO, A. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. 2. ed. [S.I.]: Atheneu. 2009. 160p. MEZOMO, I.B., Os serviços de Alimentação: planejamento e administração. 5. ed. Barueri: Manole, 2002. 413p. VAZ, C.S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. 2. ed. Viçosa: UFV, 2011. 193p.</p>		

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Janeiro/2014

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE			
CONTEÚDO DE ESTUDOS			
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		CÓDIGO	CRIAÇÃO ()
PLANO DE NEGÓCIOS		STT00211	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: STT			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 H/A		TEÓRICA: 15	PRÁTICA: 15 ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X)		OPTATIVA ()	AC ()
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:			
CAPACITAR A CONSTRUÇÃO DE UM PROJETO DE UM NOVO EMPREENDIMENTO HOTELEIRO OU ALTERAÇÃO DE UM NEGÓCIO HOTELEIRO, DA GERAÇÃO DA IDEIA AO PLANEJAMENTO OPERACIONAL, MERCADOLÓGICO E FINANCEIRO, DE FORMA ESTRUTURADA, EMBASADA NOS CONCEITOS DA ADMINISTRAÇÃO CONTEMPORÂNEA E EM PESQUISAS.			
DESCRIÇÃO DA EMENTA:			
ESTUDO DAS ESTRATÉGIAS DE IDENTIFICAÇÃO E RECONHECIMENTO DE OPORTUNIDADES E CONSTRUÇÃO DE UM PLANO DE NEGÓCIOS NO SETOR HOTELEIRO E AFINS, QUE PERMITA CRIAR OU RENOVAR EMPREENDIMENTOS SUSTENTÁVEIS. DEFINIÇÕES E METODOLOGIAS DE PLANO DE NEGÓCIOS. MAPA MENTAL. ANÁLISE DE MERCADO. PESQUISA INICIAL SOBRE MERCADOS E CONCORRENTES. ENTREVISTA COM GESTORES DE NEGÓCIOS DO MESMO RAMO. ANÁLISE ESTRATÉGICA: SWOT, DEFINIÇÃO DE OBJETIVOS E POTENCIAL ECONÔMICO DO PROJETO. O PLANO DE MARKETING; O PLANO DE GESTÃO DE PESSOAS. O PLANO OPERACIONAL. O PLANO FINANCEIRO. SUMÁRIO EXECUTIVO. CAPTAÇÃO DE RECURSOS.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
BONFATO, ANTÔNIO CARLOS. DESENVOLVIMENTO DE HOTÉIS: ESTUDO DE VIABILIDADES. SÃO PAULO: SENAC, 2006.			
DORNELAS, JOSÉ CARLOS ASSIS. EMPREENDEDORISMO NA PRÁTICA: MITOS E VERDADES DO EMPREENDEDOR DE SUCESSO. RIO DE JANEIRO: CAMPUS, 2007			
LOZINSKY, SÉRGIO. IMPLEMENTANDO EMPREENDEDORISMO NA SUA EMPRESA. SÃO PAULO: M. BOOKS, 2009.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
BERNARDI, LUIZ ANTONIO. MANUAL DE PLANO DE NEGOCIO. SÃO PAULO: ATLAS, 2006.			
NAKAGAWA, MARCELO. PLANO DE NEGÓCIO: TEORIA GERAL. SÃO PAULO: SEXTANTE, 2010,			
SABBAG, PAULO YAZIGI. GERENCIAMENTO DE PROJETOS E EMPREENDEDORISMO. SÃO PAULO: SARAIVA, 2009			
VELOSO, JOSÉ RUY; ROSÉS, CLAUDIA FONSECA; BAUMGARTNER, RICARDO R. ESTUDO DE VIABILIDADE PARA PROJETO HOTELEIRO. CAMPINAS: PAPIRUS, 2003.			
ZACHARAKIS, ANDREW; TIMMONS, JEFFRY A.; DORNELAS, Jose Carlos Assis. Planos de Negócios que Dão Certo. São Paulo: Elsevier – Campus, 2007			

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS DE GESTÃO EMPRESARIAL		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
SEGURANÇA E MANUTENÇÃO	STT00212	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL:	30 HS	TEÓRICA: 30 HS
		PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X)		
OPTATIVA ()		
AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Permitir ao aluno reconhecer e problematizar aspectos relacionados à manutenção e segurança das e nas estruturas hoteleiras, de forma a encontrar soluções para os problemas operacionais recorrentes, priorizando a redução de custos, a promoção da segurança e saúde dos hóspedes e colaboradores.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Manutenção preventiva e corretiva; Manutenção predial; Manutenção de mobiliário, equipamento e utensílios (FF&E); Rede estruturada de dados e internet; instalações elétricas, hidráulicas, rede de prevenção de incêndio, gás, refrigeração e calefação; Sistemas de gestão centralizada; Equipamentos de cozinha; Sistemas de telefonia, TV e áudio; Contratos de manutenção; Avaliação e gestão de fornecedores, Higiene e segurança no trabalho; Segurança pessoal; Noções de primeiros socorros. Saúde do viajante e vulnerabilidade do turista.</p>		
Bibliografia Básica:		
<p>LINZMAYER, Eduardo. <i>Guia básico para administração da manutenção hoteleira</i>. 3 ed. São Paulo: SENAC SP, 2004.</p> <p>CAVASSA, César Ramirez. <i>Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção</i>. São Paulo: Roca, 2007.</p> <p>RAMOS, Cícero Moteran. <i>Manual de gestão de segurança</i>. Belo Horizonte: Armazém de Ideias, 2007.</p> <p>ANDRADE, Nelson <i>et. al.</i> <i>Hotel: planejamento e projeto</i>. São Paulo: SENAC, 2000.</p> <p>TAVARES, José da Cunha. <i>Tópicos de administração aplicados à segurança no trabalho</i>. São Paulo: Senac, 2010.</p> <p>VARELLA, Drauzio. <i>Primeiros Socorros – um guia básico</i>. Claro Enigma, 2011.</p> <p>MINAYO, M.; MIRANDA, A. C.. <i>Saúde e Ambiente Sustentável: estreitando nós</i>. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2002.</p> <p>SOARES, Carlos. <i>Histórias da hotelaria</i>. São Paulo: Biblioteca 24 horas., 2008.</p>		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Janeiro/2010

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE			
CONTEÚDO DE ESTUDOS			
FUNDAMENTOS SOCIOCULTURAIS, FILOSÓFICOS E ESPACIAIS			
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)	
ÉTICA E CULTURA EM HOSPITALIDADE	STT 00213	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO/COORD. HOTELARIA			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 H	TEÓRICA: 30H	PRÁTICA:	ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X)		OPTATIVA ()	AC ()
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:			
<p>GERAIS: A finalidade da disciplina é de trabalhar conceitos relativos à Cultura e Ética em turismo, tendo em vista a formulação de uma visão sociocultural do setor de turismo e hospitalidade.</p> <p>ESPECÍFICOS: Ao término da disciplina o aluno deverá estar apto a: a) enunciar os principais conceitos de Cultura e Ética; b) distinguir Ética, Moral e Valores; c) Ética Profissional; d) conhecer as normas do Código de Ética da profissão, bem como o Manual de Conduta Hoteleira.</p>			
DESCRIZAÇÃO DA EMENTA:			
<p>Ética. Ética e Moral. Ética, Cultura e Sociedade. História da Cultura. Etnocentrismo, racismo e xenofobia. Diversidade sexual e cultural. Cultura e ética. Cultura e turismo. Relacionamento interpessoal (social e profissional) em Hotelaria. Relação com clientes/hóspedes. Imagem do profissional de Hotelaria e Turismo. Código Global de Ética do Turismo. Manual de Conduta Hoteleira.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. Filosofando: introdução à Filosofia. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2003.</p> <p>ARAÚJO, Cíntia Möller. Ética e Qualidade no Turismo do Brasil. 1 ed. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>CHAUÍ, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo: Ática, 2000.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>BRASIL. Ministério do Turismo. Manual de Conduta Hoteleira. Brasília, 2007.</p> <p>CAMARGO, L. O. L. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>KANANNE Roberto; SEVERINO Fátima Regina Giannasi. Ética em Turismo e Hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006.</p> <p>KRIPPENDORF, J. Sociologia do turismo - para uma nova compreensão do lazer e das viagens. São Paulo: Aleph, 2000.</p> <p>LARAIA, Roque de Barros, Cultura: um conceito antropológico. 22. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.</p>			

COORDENADOR

CHEFE DE DEPARTAMENTO

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Novembro/2014

FORMULÁRIO Nº 13 – <i>ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE</i>		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	criação (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA I	STT00214	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS	TEÓRICA: 30 HS	PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Compreender e utilizar os conhecimentos acerca de metodologia científica na elaboração e desenvolvimento de pesquisas; identificar métodos e técnicas de pesquisa em Turismo e Hotelaria; conhecer as áreas e tipos de pesquisas desenvolvidas pelo Departamento de Turismo; utilizar normas da ABNT para apresentação de trabalhos e textos acadêmicos.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: Método científico; natureza da pesquisa; metodologias qualitativas e quantitativas; técnicas de pesquisa: elaboração de questionários, entrevistas; elaboração de questionários e formulários on-line; observação sistemática; aplicação de métodos científicos em turismo e hotelaria; ética em pesquisa.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023 : informação e documentação, referências, elaboração. Rio de Janeiro, 2002. DENCKER, A. de F. M. Métodos e técnicas de pesquisa em turismo . São Paulo: Futura, 2002. SCHLUTER, R. G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria . 2 ed. São Paulo: Aleph, 2003.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: APPOLINÁRIO, F. Metodologia da ciência : filosofia e prática de pesquisa. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006. FLICK, U. Introdução à pesquisa qualitativa . 3 ed. Porto Alegre: Artemed, 2009. GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa . 4 ed. São Paulo: Atlas, 2006 SEVERINO, J. A. Metodologia do trabalho científico . 21 ed. São Paulo: Cortez, 2000. VEAL, A. J. Metodologia da pesquisa em lazer e turismo . São Paulo, Aleph, 2011.		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Novembro/2014

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
HOSPITALIDADE I	STT 00215	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 TEÓRICA: 60 PRÁTICA: 00 ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Propiciar aos alunos uma visão abrangente das teorias da Hospitalidade nos contextos social, privado e comercial. Fomentar a compreensão dos valores de convivência, respeito, tolerância, acolhimento e condições para a hospitalidade. Situar a Hospitalidade no contexto turístico, possibilitando ao aluno uma percepção ampliada da importância da hospitalidade no planejamento turístico, gestão de empreendimentos turísticos, agência de viagens e eventos, assim como em demais serviços ligados ao fenômeno turístico. Ao realçar a importância do estudo interdisciplinar e holístico da Hospitalidade, dar-se-á ao egresso uma visão reflexiva e consciência crítica no cerne de sua atuação profissional.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Sócio-antropologia da Hospitalidade. As diferentes escolas de estudo. Tempos e espaços sociais da Hospitalidade. Hospitalidade nos campos social, comercial e privado. A hospitalidade doméstica, pública e virtual. A hospitalidade nas cidades: acessibilidade, legibilidade e identidade como categorias de análise da hospitalidade. A hospitalidade como promotora da proximidade humana. A hospitalidade no contexto do turismo.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. <i>Hospitalidade</i>. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>LASHLEY, Conrad e MORRISSON, Alison. <i>Em busca da hospitalidade</i>. Barueri: Manole, 2004.</p> <p>GRINOVER, Lúcio. <i>A hospitalidade, a cidade e o turismo</i>. São Paulo: Aleph, 2007.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
<p>BAPTISTA, Isabel. Lugares de Hospitalidade» In: Hospitalidade, Reflexões e Perspectivas. Moraes Dias (Org.). São Paulo: Editora Manole, 2002.</p> <p>BOFF, Leonardo. <i>Virtudes para um outro mundo possível</i>. Vol I: Hospitalidade, direito e dever de todos. Petrópolis: Vozes, 2005.</p> <p>BOFF, Leonardo. <i>Virtudes para um outro mundo possível</i>. Vol II: Respeito, Tolerância, Convivência. Petrópolis: Vozes, 2005.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. <i>Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria</i>. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>DENCKER, Ada de Freitas Maneti, BUENO, Marielys Siqueira. (orgs.). <i>Hospitalidade: cenários e oportunidades</i>. São Paulo: Thomson, 2003.</p>		

COORDENADOR

DATA ____/____/____

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

FUNDAMENOS GERENCIAIS E DE ANÁLISE QUANTITATIVA

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	criação ()
MATEMÁTICA FINANCEIRA APLICADA À HOTELARIA	STT 00216	ALTERAÇÃO: NOME () CH (X)

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS TEÓRICA: 30 HS PRÁTICA: 0 H ESTÁGIO: 0 H

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:

Promover o Desenvolvimento da capacidade do aluno de analisar, relacionar, comparar e sintetizar conceitos de matemática financeira na operacionalização, gestão e planejamento de atividades da área de hotelaria. Para tanto, a disciplina desenvolve informações, definições e conhecimentos sobre os principais métodos utilizados nessa área de conhecimento

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

Unidade 1 - Introdução à Matemática Financeira; Tempo e dinheiro: objetos de estudo da matemática financeira; Diagrama de Fluxo de Caixa. Unidade 2. Regime de Juros Simples
 Principais definições; Cálculo do juro; Montante; Taxa proporcional e equivalente; Juro comercial e exato; Valor nominal e atual. Unidade 3. Juros Compostos; Principais definições; Juros e Montante; Valor Atual e Nominal; Taxas Equivalentes; Períodos não-inteiros; Taxa Efetiva e Taxa Nominal

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRUNI, Adriano Leal & FAMÁ, Rubens. Matemática Financeira com HP 12C e Excel. Ed. Atlas, 2007.
 MATHIAS, Washington Franco & GOMES, José Maria. Matemática Financeira. Ed. Atlas, 2008.
 PUCCINI, Abelardo de Lima. Matemática Financeira. Livros Técnicos e Científicos.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DÄMBRÓSIO, Nicolau Ubiratan - Matemática Comercial e Financeira.
 GUILDING, Chris. Financial management for hospitality decision making. Oxford: Butterworth-Heinemann, 2002.
 HAZZAN, Samuel; POMPEO, José Nicolau. Matemática Financeira, Atual Editora.
 JR., FRANK Ayres: Matemática Financeira (Coleção SCHAUM) Editora Mcgraw-Hill.
 SOBRINHO, José Dutra Vieira; Matemática Financeira. Editora Atlas.

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE			
CONTEÚDO DE ESTUDOS			
PROCESSOS DE GESTÃO EMPRESARIAL			
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO ()	
PLANEJAMENTO FÍSICO DE EMPREENDIMENTOS HOTELEIROS E DE RESTAURAÇÃO	STT00217	ALTERAÇÃO: NOME () CH (X)	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO/COORD. HOTELARIA			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30	TEÓRICA: 30	PRÁTICA: 00	ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X)	OPTATIVA ()	AC ()	
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Orientar a apreensão de conteúdos técnicos a partir dos quais o aluno tenha capacidade de analisar situações reais e desenvolver visão crítica a respeito de projetos de desenvolvimento e gestão de edificações de empreendimentos hoteleiros e de restauração, com foco na análise da estrutura física do empreendimento.			
DESCRIÇÃO DA EMENTA: O projeto hoteleiro e suas relações com a edificação: conceitos e relações com o espaço urbano. Procedimentos legais para desenvolvimento de projeto físico de hotel: legislação e normas. O edifício hoteleiro e seus diversos setores. Programa arquitetônico e fluxogramas funcionais do edifício hoteleiro. Dimensionamento das áreas físicas do edifício hoteleiro.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ANDRADE, Nelson <i>et. al.</i> <i>Hotel: planejamento e projeto</i> . São Paulo: SENAC, 2000. BONFATO, Antonio Carlos. <i>Desenvolvimetro de hotéis: estudo de viabilidade</i> . São Paulo: SENAC, 2006 RUTES, Walter. <i>Hotel planning and design</i> . 2. ed. New York: Whitney, 1985.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR GONÇALVES, Antonio José <i>et. al.</i> <i>O que é urbanismo</i> . Coleção Primeiros Passos (246). São Paulo: Brasiliense, 1991. LAWSON, Fred. <i>Hoteis e resorts: planejamento, projeto e reforma</i> . São Paulo: Bookmnan, 2003. LEMOS, Carlos. <i>O que é arquitetura</i> . Coleção Primeiros Passos (16). São Paulo: Brasiliense, 1980. PETROCCHI, Mario. <i>Hotelaria: planejamento e gestão</i> . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007 YASIGI, Eduardo. <i>A pequena hotelaria e o entorno municipal</i> . São Paulo: Contexto, 2003.			

COORDENADOR

DATA ____/____/____

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

Março 2014

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
EMPREENDEDORISMO II	STT00219	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HS TEÓRICA: 60 HS PRÁTICA: ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: DESENVOLVER HABILIDADES COMPORTAMENTAIS E ATITUDES EMPREENDEDORAS ENTRE OS ALUNOS, PERMITINDO QUE ELES TENHAM A CAPACIDADE DE IDENTIFICAR NOVAS OPORTUNIDADES DE NEGÓCIOS, BEM COMO TRABALHAR NA INOVAÇÃO DE EMPREENDIMENTOS DE HOSPITALIDADE JÁ ESTABELECIDOS NO MERCADO GARANTINDO, ASSIM, A SUA MANUTENÇÃO E SUCESSO.

DESCRIÇÃO DA EMENTA: INTRODUÇÃO AO EMPREENDEDORISMO; INTRAEMPREENDEDORISMO; ESTUDO SOBRE O PERFIL DOS EMPREENDEDORES; CRIAÇÃO DE NOVOS NEGÓCIOS; EMPREENDEDOR E OS ASPECTOS JURÍDICOS; FONTES DE FINANCIAMENTO.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BARON, R. A.; SHANE, S. A. **Empreendedorismo**: uma visão do processo. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

HISRICH, R. D.; PETERS, M. P.; SHEPHERD, D. A. **Empreendedorismo**. 7 ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.

PAGE, A; ALMEIDA, M. V. **Turismo e Empreendedorismo**. São Paulo: Campus, 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BESSANT, J.; TIDD, J. **Inovação e Empreendedorismo**. Porto Alegre: Bookman, 2007.

DOLABELA, F. **Pedagogia Empreendedora**. São Paulo: Cultura, 2003.

DOLABELA, F. **Empreendedorismo corporativo**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

DORNELAS, J. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 4ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

DRUCKER, P. **Inovação e espírito empreendedor**: prática e princípios. São Paulo: Pioneira, 1994.

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA __/____/____

DATA ____/____/____

Julho/2011



FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS		
CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS APLICADAS		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
Sistemas de reservas de serviços turísticos		
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 H/A	TEÓRICA: 20	PRÁTICA: 10 ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA ()	OPTATIVA (X)	AC ()
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
O ALUNO ASSIMILARÁ CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS RELACIONADOS AOS PRINCIPAIS SISTEMAS DE RESERVAS UTILIZADOS NO TRADE TURÍSTICO COM ÊNFASE NA HOTELARIA.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
Turismo e tecnologia da informação. Das cias aéreas e seus sistemas de reservas aos sistemas de distribuição global. Turismo e internet. Sistema de reservas aéreas. Sistema de reservas de meios de hospedagem. Sistema de reservas de seguro viagem. Sistema de reservas de operadoras turísticas.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
Organização Mundial do Turismo. <i>E-Business para Turismo</i> . Porto Alegre: Bookman, 2003. O'Connor, Peter. <i>Distribuição da informação eletrônica em Turismo e Hotelaria</i> . Porto Alegre: Bookman, 2001. Trigo, Luiz Gonzaga Godoi. <i>Análises regionais e globais do turismo brasileiro</i> . São Paulo: Roca, 2005.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
Cooper, Chris; Fletcher, John; Fyall, Alan; Gilbert, David; Wanhill. <i>Turismo – Princípios e práticas</i> . Porto Alegre: Bookman, 2007. Organização Mundial do Turismo. <i>Introdução ao Turismo</i> . São Paulo: Roca, 2001. Panrotas, Volume 1. <i>Panrotas Universitário</i> . São Paulo: Panrotas Editora, 2002. Page, Stephen J. <i>Transporte e Turismo</i> . Porto Alegre: Bookman, 2008. Tomelin, Carlos Alberto. <i>Mercado de Agências de Viagens e Turismo: Como competir diante das novas tecnologias</i> . São Paulo: Aleph, 2001.		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Estrutura Curricular (EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
FUNDAMENTOS SOCIOCULTURAIS, FILOSÓFICOS E ESPACIAIS APLICADOS AO TURISMO		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
METODOLOGIAS QUALITATIVAS PARA PESQUISAS EM TURISMO	STT00228	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 H	TEÓRICA: 30 H	PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
CONHECER AS PRINCIPAIS METODOLOGIAS QUALITATIVAS DE PESQUISA E SUA APLICAÇÃO NOS ESTUDOS DO TURISMO, PROMOVENDO REFLEXÕES TEÓRICAS E EXERCÍCIOS PRÁTICOS SOBRE METODOLOGIAS QUALITATIVAS.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
O OLHAR CIENTÍFICO E A PESQUISA QUALITATIVA. O TURISMO COMO OBJETO DE ESTUDO DAS CIÊNCIAS SOCIAIS. A CONTRIBUIÇÃO DAS METODOLOGIAS QUALITATIVAS PARA A INVESTIGAÇÃO DO FENÔMENO TURÍSTICO. O TRABALHO DE CAMPO COMO FERRAMENTA DE PESQUISA. PROCEDIMENTOS QUALITATIVOS DE INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA. AS DIVERSAS METODOLOGIAS QUALITATIVAS. ESTUDO DE CASO. O MÉTODO BIOGRÁFICO. HISTÓRIA ORAL. GRUPOS FOCAIS. PESQUISAÇÃO. ETNOGRAFIA. OBJETIVIDADE E REPRESENTATIVIDADE NA PESQUISA QUALITATIVA. FORMULAÇÃO DO PROBLEMA DE PESQUISA. CONSTRUÇÃO DO OBJETO DE PESQUISA. O PASSO A PASSO DA PESQUISA QUALITATIVA. A ENTREVISTA. OBSERVAÇÃO DIRETA E OBSERVAÇÃO PARTICIPANTE. ANÁLISE DOS DADOS E RELATÓRIO FINAL		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
BEAUD, BEAUD & WEBER, FLORENCE “ GUIA PARA A PESQUISA DE CAMPO ”, PETRÓPOLIS, VOZES, 2007. BECKER, HOWARD, MÉTODOS DE PESQUISAS EM CIÊNCIAS SOCIAIS , SÃO PAULO: HUICITEC, 1994. GOLDENBERG, MIRIAN, A ARTE DE PESQUISAR: COMO FAZER PESQUISA QUALITATIVA EM CIÊNCIAS SOCIAIS , RIO DE JANEIRO: RECORD, 2003.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
ALBERTI, VERENA. MANUAL DE HISTÓRIA ORAL , RIO DE JANEIRO: EDITORA FGV, 2004. DAMATTA, ROBERTO DA. RELATIVIZANDO , PETRÓPOLIS: VOZES, 1983. HAGUETTE, TERESA MARIA F. METODOLOGIAS QUALITATIVAS NA SOCIOLOGIA , PETRÓPOLIS: VOZES, 1987. MALINOWSKI, BRONISLAW, OS ARGONAUTAS DO PACÍFICO OCIDENTAL , IN MALINOWSKI- COLEÇÃO “OS PENSADORES”, ABRIL CULTURAL, 1978. THOMPSON, PAUL. A VOZ DO PASSADO: HISTÓRIA ORAL , RIO DE JANEIRO: PAZ E TERRA, 1992.		

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE			
CONTEÚDO DE ESTUDOS			
PROCESSOS DE GESTÃO EMPRESARIAL DO TURISMO			
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)	
TURISMO, ESPORTE E HOSPITALIDADE	STT00241	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE TURISMO			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 H	TEÓRICA: 15 H	PRÁTICA: 15 H	ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA ()		OPTATIVA (X)	AC ()
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:			
<p>A) DESENVOLVER CONHECIMENTO REFERENTE À INTEGRAÇÃO DAS ÁREAS DO ESPORTE E TURISMO NO CONTEXTO DE PEQUENOS, MÉDIOS E GRANDES EVENTOS.</p> <p>B) ANALISAR O FENÔMENO ESPORTIVO CONTEMPORÂNEO, RELACIONADO AOS ASPECTOS CULTURAL, SOCIAL, ECONÔMICO E MIDIÁTICO.</p> <p>C) ANALISAR A FUNÇÃO E PARTICIPAÇÃO DOS ATORES PÚBLICOS E PRIVADOS RELACIONADOS À VIABILIZAÇÃO DE EVENTOS ESPORTIVOS, NO CONTEXTO DA INTEGRAÇÃO, COERENTE COM OS FUNDAMENTOS DA MUNICIPALIDADE E DO DESENVOLVIMENTO DO TURISMO LOCAL.</p> <p>D) PROPORCIONAR CONHECIMENTO REFERENTE A ANÁLISE E VIABILIZAÇÃO DE ESTRATÉGIAS DE PLANEJAMENTO, CAPTAÇÃO E REALIZAÇÃO DE EVENTOS ESPORTIVOS, INTEGRADOS A IDENTIDADE LOCAL E FORTALECIMENTO DA MARCA DO DESTINO RECEPTIVO, CONTRIBUINDO PARA O DESENVOLVIMENTO DO TURISMO.</p> <p>E) ANALISAR A FUNÇÃO DO MARKETING COMO INSTRUMENTO ESTRATÉGICO DE VIABILIZAÇÃO DOS EVENTOS ESPORTIVOS E FORTALECIMENTO DA IMAGEM DO DESTINO.</p> <p>F) FOMENTAR A REALIZAÇÃO DE UM TRABALHO DE CAMPO A FIM DE COLETAR ELEMENTOS EMPÍRICOS PARA COMPLEMENTAR E EXPANDIR OS CONHECIMENTOS DA TEMÁTICA ESPORTE E TURISMO COM ENFOQUE NO DESENVOLVIMENTO LOCAL E REGIONAL DO TURISMO.</p>			
DESCRIÇÃO DA EMENTA:			
<p>O ESPORTE COMO FENÔMENO CULTURAL, SOCIAL, ECONÔMICO E MIDIÁTICO NO MUNDO CONTEMPORÂNEO. O ESPORTE NO BRASIL: ANÁLISE E PERSPECTIVAS, FUNDAMENTAÇÃO DAS DIFERENTES TIPOLOGIAS DO ESPORTE. AS RELAÇÕES ENTRE ESPORTE E TURISMO. OS EVENTOS ESPORTIVOS COMO ESTRATÉGIA DO DESENVOLVIMENTO DO TURISMO LOCAL E REGIONAL. IMPACTOS DOS EVENTOS ESPORTIVOS NAS COMUNIDADES: DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS DE CAPTAÇÃO E VIABILIZAÇÃO DE EVENTOS ESPORTIVOS. ESTRATÉGIAS DE CAPTAÇÃO ATRAVÉS DA UTILIZAÇÃO DAS LEIS DE INCENTIVOS FISCAIS APLICADAS A EVENTOS ESPORTIVOS.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>WEED, MIKE. SPORT & TOURISM. ROUTLEDGE, LONDON: 2008.</p> <p>HIGHAM, JAMES; HINCH, TOM. SPORT AND TOURISM, GLOBALIZATION, MOBILITY AND IDENTITY. LONDON: ELSEVIER, 2009.</p> <p>PANOSSO NETO, ALEXANDRE; ANSARAH, MARILIA GOMES DOS REIS. SEGMENTAÇÃO DO MERCADO TURÍSTICO. SÃO PAULO. MANOLE, 2009.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>BENI, MARIO CARLOS. TURISMO, PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO E CAPACIDADE DE GESTÃO. SÃO PAULO: MANOLE, 2012.</p> <p>DA COSTA, LAMARTINE. ATLAS DO ESPORTE NO BRASIL. RIO DE JANEIRO: SHAPE EDITORA, 2005.</p> <p>THEOBALD, WILLIAM F. TURISMO GLOBAL. RIO DE JANEIRO: EDITORA SENAC, 2006.</p> <p>TRIGO, LUIZ GONZAGA GODOI, ANÁLISES REGIONAIS E GLOBAIS DO TURISMO. SÃO PAULO: ROCA, 2005.</p> <p>BUHALIS, DIMITRIOS. EGGER, ROMAN (EDITORES). MANAGEMENT & MARKETING ISSUES IN ETOURISM. BUTTERWORTH-HEINEMANN, 2008, UK.</p>			

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ___/___/___

DATA ___/___/___

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS DE GESTÃO EMPRESARIAL DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
GERENCIAMENTO DE PROJETOS EM TURISMO	STT00.242	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:		
DEPARTAMENTO DE TURISMO (STT) – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA / COORDENAÇÃO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS TEÓRICA: 60 HS PRÁTICA: 0 EXTENSÃO: 30		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
CAPACITAR OS ALUNOS A COMPREENDEREM E APLICAREM OS CONCEITOS FUNDAMENTAIS DO GERENCIAMENTO DE PROJETOS, POR MEIO DA PRÁXIS EXTENSIONISTA.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
O QUE É UM PROJETO. CONCEITO DE GERENCIAMENTO POR PROJETO. GERÊNCIA DE INTEGRAÇÃO E PROJETOS. GERÊNCIA DO ESCOPO DO PROJETO. GERÊNCIA DO TEMPO DO PROJETO. GERÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS DO PROJETO. GERÊNCIA DE COMUNICAÇÃO DO PROJETO. GERÊNCIA DE RISCO E DE AQUISIÇÕES DO PROJETO. IMPLEMENTAÇÃO E GERENCIAMENTO DE UM PROJETO.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
CICERO, AGLIBERTO ALVES; MONAT, ANDRÉ SOARES; NASCIMENTO, FERNANDO PAES. GESTÃO DE PROJETOS. EDITORA FGV, 2010.		
CARVALHO, M.M RABCHINI, R. CONSTRUINDO COMPETÊNCIAS PARA GERENCIAR PROJETOS - TEORIA E CASOS. SÃO PAULO: ED. ATLAS, 2006.		
VALLE, A. SOARES, C.A.; FINOCCHIO, J. SILVA, L. FUNDAMENTOS DO GERENCIAMENTO DE PROJETOS. RIO DE JANEIRO: FGV EDITORA, 2010.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
DINSMORE, PAUL CAMPBELL. GERENCIAMENTO DE PROJETO: COMO GERENCIAR SEU PROJETO COM QUALIDADE, DENTRO DO PRAZO E CUSTOS PREVISTOS. RIO DE JANEIRO: QUALITYMARK, 2004.		
MEREDITH, JACK R; MANTEL, SAMUEL J. JR. ADMINISTRAÇÃO DE PROJETOS: UMA ABORDAGEM GERENCIAL. 4ª ED. RIO DE JANEIRO: LTC, 2003.		
PRADO, DARCI DOS SANTOS, GERENCIAMENTO DE PROJETOS NAS ORGANIZAÇÕES, 2ª ED, BELO HORIZONTE, MG: EDITORA DE DESENVOLVIMENTO GERENCIAL, 2006.		
RABECHINI JR., ROQUE. O GERENTE DE PROJETOS NA EMPRESA. SÃO PAULO: ATLAS, 2005.		
VERZUH, ERIC. MBA COMPACTO, GESTÃO DE PROJETOS. RIO DE JANEIRO: CAMPUS, 2007.		

 COORDENADOR
 DATA ____/____/____

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR
 DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS DE GESTÃO EMPRESARIAL DO TURISMO		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	criação (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS APLICADAS AO MARKETING TURÍSTICO	STT00247	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 H	TEÓRICA: 15 H	PRÁTICA: 15 H ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
A) FUNDAMENTAR A UTILIZAÇÃO DA TI APLICADA AO MARKETING TURÍSTICO. B) DESENVOLVER PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO PROMOCIONAL RELACIONADO À INTEGRAÇÃO DAS PLATAFORMAS <i>ON E OFF LINE</i> . C) APLICAR AS FERRAMENTAS DE TI RELACIONADAS À UTILIZAÇÃO DAS PLATAFORMAS E REDES SOCIAIS EM AÇÕES PROMOCIONAIS DO MARKETING DIGITAL NO TURISMO.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
TECNOLOGIA, SOCIEDADE E TRANSFORMAÇÃO NO MUNDO CONTEMPORÂNEO. A NOVA ECONOMIA FUNDAMENTADA NO COMPORTAMENTO EM REDE. IMPACTO DA TI NO TURISMO. A REVOLUÇÃO DIGITAL E O MARKETING APLICADO AO TURISMO. A TECNOLOGIA APLICADA ÀS ESTRATÉGIAS PROMOCIONAIS NO SETOR DO TURISMO.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
ADOLPHO, CONRADO. OS 8 PS DO MARKETING DIGITAL , NOVATEC, 2011. CASTELLS, MANUEL. A SOCIEDADE EM REDE . A ERA DA INFORMAÇÃO: ECONOMIA, SOCIEDADE E CULTURA - VOLUME 1. PAZ E TERRA, 2009. GABRIEL, MARTHA. MARKETING NA ERA DIGITAL , NOVATEC, 2011		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
KLEINDORFER, P. R.; WIND, Y.; GUNTHER, R. E. O DESAFIO DAS REDES: ESTRATÉGIA, LUCRO E RISCO EM UM MUNDO INTERLIGADO . PORTO ALEGRE: BOOKMAN, 2012. GABRIEL MARTHA, EDUC@R: A (R)EVOLUÇÃO DIGITAL NA EDUCAÇÃO . EDITORA SARAIVA, 2013 REED, JON. MARKETING ONLINE: COMO USAR SITES, BLOGS E REDES SOCIAIS . LAFONTE, 2012. CAMARGO, CAMILA PORTO DE. FACEBOOK MARKETING . NOVATEC, 2015. FARIAS, C.; DUSCHITZ, C.; CARVALHO, G. M. DE. MARKETING APLICADO . PORTO ALEGRE: BOOKMAN, 2014. 264P. (SÉRIE TEKNE).		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
FUNDAMENTOS SOCIOCULTURAIS, FILOSÓFICOS E ESPACIAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
HOSPITALIDADE, ESPORTE E TURISMO I	STT00.267	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:		
DEPARTAMENTO DE TURISMO (STT) – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA / COORDENAÇÃO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS TEÓRICA: 20 HS PRÁTICA: 10 EXTENSÃO: 30		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
PROPORCIONAR AOS ESTUDANTES A COMPREENSÃO DO ESPORTE COMO UM INSTRUMENTO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E CULTURAL, POR MEIO DO CONTEXTO DA HOSPITALIDADE, EM EMPREENDIMENTOS DE LAZER E TURISMO.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
O ESPORTE COMO INSTRUMENTO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E CULTURAL. PLANEJAMENTO, PRODUÇÃO E ELABORAÇÃO DE EVENTOS ESPORTIVOS INTEGRADOS AOS CONCEITOS DE HOSPITALIDADE, ESPORTE E TURISMO NO BRASIL E NO MUNDO. IMPACTOS ECONÔMICOS, SOCIAIS E AMBIENTAIS DOS EVENTOS ESPORTIVOS INTEGRADOS AO SETOR DO TURISMO. OS INTEGRADOS AO SETOR DO TURISMO.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi, Análises Regionais e Globais do Turismo Brasileiro. São Paulo: SENAC, 2005.		
DA COSTA, Lamartine Pereira. Atlas do Esporte no Brasil. Rio de Janeiro: Shape, 2005.		
DA COSTA, Lamartine, CORRÊA, Dirce, RIZZUTI, Elaine, VILLANO, Bernardo e MIRAGAYA, Ana.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
BRASIL. Esporte em Foco I. Brasília, DF : Câmara dos Deputados, Centro de Documentação e Informação, 2010.		
BRASIL. Esporte em Foco II. Brasília, DF : Câmara dos Deputados, Centro de Documentação e Informação, 2011.		
BRASIL. Esporte em Foco III. Brasília, DF : Câmara dos Deputados, Centro de Documentação e Informação, 2012.		
OSÓRIO, Mauro (ORG). Uma agenda para o Rio de Janeiro : estratégias e políticas públicas para o desenvolvimento socioeconômico. Rio de Janeiro : Editora FGV, 2015.		

 COORDENADOR
 DATA ____/____/____

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR
 DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
Estágio Curricular Obrigatório	STT 00270	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 180 HS TEÓRICA: 30 HS PRÁTICA: ESTÁGIO: 150

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: A DISCIPLINA TEM POR OBJETIVO PROPORCIONAR AO CORPO DISCENTE CONDIÇÕES DE APERFEIÇOAMENTO ACADÊMICO, PESSOAL, SOCIOCULTURAL E PROFISSIONAL, POR MEIO DA APLICABILIDADE DE CONHECIMENTOS TEÓRICOS E HUMANOS EM ATIVIDADES PRÁTICAS, RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E VIVÊNCIAS COM PROFISSIONAIS DO MERCADO HOTELEIRO, SOB A SUPERVISÃO PROFISSIONAL.

DESCRIÇÃO DA EMENTA: CONCEITOS E DEFINIÇÕES DE ESTÁGIO. ESTÁGIO E LEGISLAÇÃO. PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA E O SETOR DE ESTÁGIO DA UFF. MANUAL DO ESTAGIÁRIO. OPORTUNIDADES NO MERCADO DE TRABALHO. MEIOS DE ACESSO AOS ESTÁGIOS. ELABORAÇÃO DE CURRÍCULO. COMPORTAMENTO E VESTIMENTAS. PREPARANDO PARA A ENTREVISTA. FEEDBACK DE SEU PROCESSO. PLANO DE CARREIRA. RELATÓRIO DE ESTÁGIO. APRESENTAÇÃO DO RELATÓRIO.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BISSOLI, MARIA ÂNGELA. ESTÁGIO EM TURISMO E HOTELARIA. 3ª ED. SÃO PAULO: ALEPH, 2006.
 GIARETTA, Maria José. Estágio. MORAES, Claudia et al. Padrões de qualidade para os cursos de Bacharelado em Turismo. São Paulo: Arké, 2008.
 VIEIRA, DIANA. TRANSIÇÃO DO ENSINO SUPERIOR PARA O TRABALHO: O PODER DA AUTOEFICÁCIA E DOS OBJETIVOS PROFISSIONAIS. PORTO/PT, POLITEMA, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BIANCHI, ANNA CECÍLIA, ALVARENGA, MARIANA, BIANCHI, ROBERTO. ORIENTAÇÃO PARA ESTÁGIO EM TURISMO. TRABALHOS, PROJETOS E MONOGRAFIAS. SÃO PAULO: PIONEIRA/THOMSON, 2002.
 BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.
 GRZESZCZESZYN, GERVERSON. COMO FAZER UM CURRÍCULO: CURRICULUM VITAE. FLORIANÓPOLIS: BOOKESS, 2011.
 PALMEIRA, ROBERTO. ETIQUETA EMPRESARIAL E MARKETING PESSOAL. RIO DE JANEIRO: ALTA BOOKS, 2014.
 POLLACI, LINDSEY. DA ESCOLA PARA O MERCADO DE TRABALHO: 90 DICAS PARA CONSEGUIR UM BOM EMPREGO. TRAD. SILVANA VIEIRA. SÃO PAULO: SUMMUS, 2008.

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA __/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS DE GESTÃO EMPRESARIAL DO TURISMO		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
SOFTWARES DE GESTÃO PARA MEIOS DE HOSPEDAGEM	STT00271	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 H	TEÓRICA: 10 H	PRÁTICA: 20 H ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA ()	OPTATIVA (X)	AC ()
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>A) APRESENTAR AOS DISCENTES UM CMS HOTELEIRO, PARA REALIZAÇÃO DAS TAREFAS DE FRONT-OFFICE;</p> <p>B) COMPREENDER AS ROTINAS OPERACIONAIS QUE PODEM SER APRIMORADAS UTILIZANDO SOFTWARES HOTELEIROS;</p> <p>C) COMPREENDER OS MECANISMOS DE CONTROLE DE ACESSO DOS USUÁRIOS;</p> <p>D) IDENTIFICAR RELATÓRIOS GERADOS PELO SISTEMA E OS INDICADORES FORNECIDOS PARA A TOMADA DE DECISÃO.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
O CMS HOTELEIRO COMO MECANISMO DE PLANEJAMENTO. INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO. MEIOS DE COMUNICAÇÃO DE MASSA. SOFTWARES DE PLANEJAMENTO, GERENCIAMENTOS E CONTROLE DE SERVIÇOS HOTELEIROS E SUAS INTERFACES.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>DUARTE, Vladir Vieira. Administração de Sistemas Hoteleiros: conceitos básicos. São Paulo: Senac.</p> <p>ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: Front Office e Governança. Thomson.</p> <p>LUNKES, Rogério. Gestão Hoteleira: custos, sistema de informação, planejamento estratégico, orçamento e gestão ambiental. Juruá. 2012.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>DAVIES, Carlos Alberto. Manual de Hospedagem: Simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: Educus</p> <p>GOMES, Gustavo. Gerenciamento de Facilities na Hotelaria. Trevisan Editora</p> <p>HAYES, David e NINEMEIER, Jack. Gestão de Operações Hoteleiras. Pearson</p> <p>PETROCCHI, Mário. Hotelaria: Planejamento e Gestão. Prentice Hall Ptr</p> <p>POWERS, Tom; BARROWS, Clayton. Administração no setor de hospitalidade. Ed. Atlas.</p>		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
Fundamentos socioculturais, filosóficos e espaciais do turismo e da hospitalidade		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
TURISMO E CINEMA	STT 00.181	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:		
DEPARTAMENTO DE TURISMO (STT) – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA / COORDENAÇÃO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HS TEÓRICA: 40 HS PRÁTICA: 20 EXTENSÃO: 0		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: ESTUDAR RELAÇÃO ENTRE O TURISMO E O CINEMA, HISTÓRICO, TENDÊNCIAS E ATUALIDADES.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
TURISMO E O CINEMA CONTEMPORÂNEO; PERSPECTIVA CULTURAL E ECONÔMICA DO TURISMO; CINEMA E TURISMO - APROXIMAÇÕES CULTURAIS E ECONÔMICAS; IMAGEM E MARKETING EM DESTINOS TURÍSTICOS; TURISMO CINEMATOGRAFICO NO MUNDO E NO BRASIL; DESTINOS INTERNACIONAIS E NACIONAIS CONSAGRADOS PELO CINEMA; FILM COMMISSIONS INTERNACIONAIS E NACIONAIS; TURISMO CINEMATOGRAFICO BRASILEIRO POPOSTA PELO MTUR; MERCADO DE TRABALHO EM TURISMO CINEMATOGRAFICO; ELABORAÇÃO DE PROJETOS DE TURISMO CINEMATOGRAFICO E ROTEIROS TEMÁTICOS. ANÁLISES CRÍTICAS E ESTUDOS DE CASO.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
AMANCIO, TUNICO. O BRASIL DOS GRINGOS: IMAGENS NO CINEMA. NITERÓI: INTERTEXTO, 2000.		
BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. TURISMO CINEMATOGRAFICO BRASILEIRO. BRASÍLIA, 2007.		
NASCIMENTO, F. M. CINETURISMO. SÃO PAULO: ALEPH - COLEÇÃO ABC DO TURISMO, 2009.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
FRARE, V. EUROPA DE CINEMA: ROTEIROS E DICAS DE VIAGEM INSPIRADOS EM GRANDES FILMES. CURITIBA: PULP EDIÇÕES, 2011.		
FREIRE-MEDEIROS, B. O RIO DE JANEIRO QUE HOLLYWOOD INVENTOU. RIO DE JANEIRO: ZAHAR, 2005.		
MASCARELLO, FERNANDO. (ORG.). HISTÓRIA DO CINEMA MUNDIAL. CAMPINAS, SP: PAPIRUS, 2006.		
RAMOS, FERNANDO P. HISTÓRIA DO CINEMA BRASILEIRO. 3 ED. SP: ART EDITORA, 1990.		
XAVIER, ISMAIL. O CINEMA BRASILEIRO MODERNO. SP: PAZ E TERRA, 2001.		

 COORDENADOR
 DATA ____/____/____

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR
 DATA ____/____/____

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Faculdade de Turismo e Hotelaria
Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

1º PERÍODO

(1) STT00198
Introdução à Hotelaria
OB 60H

(2) STT00215
Hospitalidade I
OB 60H

(3) STT00163
Cerimonial, protocolo e etiqueta à mesa
OB 30H

(4) STT00216
Matemática financeira Aplicada à Hotelaria I
OB 30H

(5) STT00213
Ética e cultura em hospitalidade.
OB 30H

(6) GLE00368/ GLE00366
(Inglês I ou Espanhol I)
OB 60H

(7) STA 00128
Introdução à Administração
OB 60H

(8) STT 00214
Metodologia da Pesquisa Científica I
OB 30H

(9) STT00147
Meio Ambiente e Sustentabilidade
OB 30H

(36) STT00199
Cidade, Hospitalidade e Acessibilidade
OB 30H

(10) STT 00159
Tecnologias Gerenciais em Empresas de Hospedagem e de Restauração
OB 30H

450 horas

2º PERÍODO

(11) STT00186
Lazer e Recreação
OB 30H

(12) STT 00212
Segurança e manutenção
OB 30H

(13) STT 00200
Introdução a Alimentos e Bebidas
OB 60H

(14) STT00018
Gestão de Pessoas
OB 60H

(15) GET00170
Estatística Geral
OB 60H
PR: Matemática financeira Aplicada à Hotelaria I

(16) GLE00369/ GLE00367
(Inglês II ou Espanhol II)
OB 60H
PR: Inglês I ou Espanhol I

(17) STT 00201
Higiene de alimentos
OB 30H

Optativa 1
Ver rol das optativas
OP 60H

390 horas

3º PERÍODO

(18) STT 00202
Laboratório de governança
OB 30H
PR: Introdução à Hotelaria

(19) STT 00203
Laboratório de Front-Office
OB 30H
PR: Introdução à Hotelaria

(20) STT00204
Gestão e Controladoria Hotelaria
OB 60H
PR: Introdução à Hotelaria

(21) STT00153
Sistema Uniforme de Contabilidade Hotelaria
OB 30H
PR: Matemática Financeira Aplicada à Hotelaria I

(22) STT00152
Laboratório de alimentos e bebidas
OB 60H
PR: Higiene de alimentos

(23) STT00205
Marketing de Empreendimentos Turísticos
OB 60H

(24) STT00015
Planejamento e Organização de Eventos I
OB 60H

(25) STT 00206
Serviço de Salão Maître e Garçon
OB 30H

Optativa 2
Ver rol das optativas
OP 30H

390 horas

4º PERÍODO

(26) STT 00207
Hotelaria em empreendimentos não hoteleiros
OB 30H
PR: Introdução à Hotelaria

(27) STT00217
Planejamento Físico de Empreendimentos Hoteleiros e de Restauração
OB 30H
PR: Introdução à Hotelaria

(28) STT00208
Projeto de Pesquisa em Hotelaria
OB 30H
PR: Metodologia da Pesquisa Científica I

(29) STT00270
Estágio curricular obrigatório
OB (180h)
PR: Que o aluno tenha cursado, no mínimo, 500 horas.

(30) STT00158
Bar e bebidas
OB 60H
PR: Higiene de Alimentos

(31) STT00209
Laboratório de eventos
OB 30H
PR: Planejamento e Organização de Eventos I

(32) STT00207
Gestão de Alimentos e Bebidas
OB 30H
PR: Introdução a A&B

(33) STT00219
Empreendedorismo II
OB 30H
PR: Introdução à Hotelaria

Optativa 3
Ver rol das optativas
OP 30H

270 (+180)

5º PERÍODO

(34) STT 00171
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
OB 30H
PR: Projeto de Pesquisa em Hotelaria

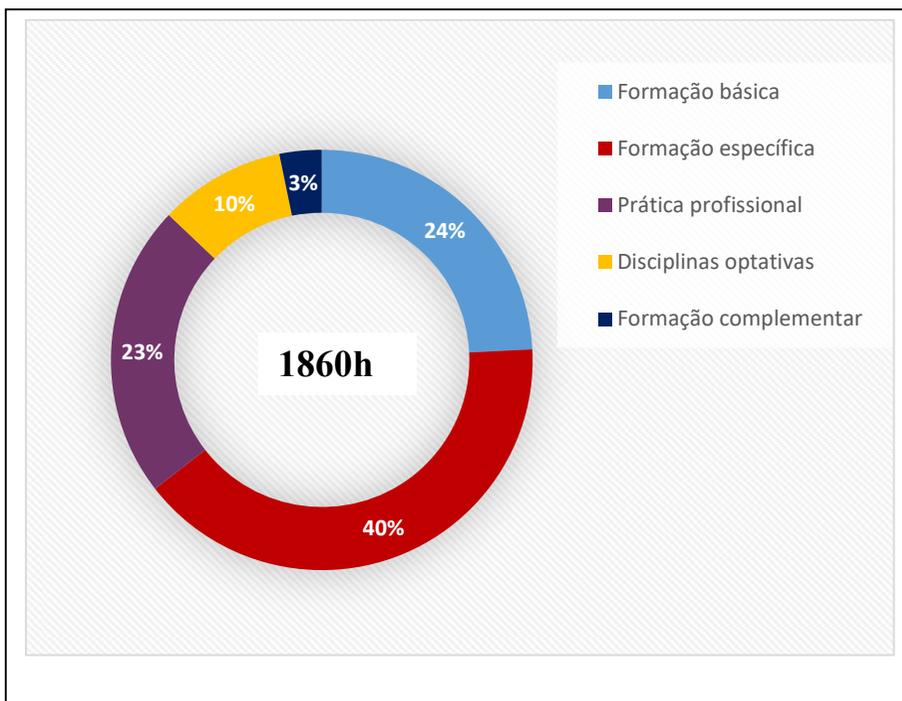
(35)00211
Plano de Negócios
OB 30H
PR: Empreendedorismo

Optativa 4
Ver rol das optativas
OP 60H

Entrega das Atividades Complementares
Ver regulamento de ACs
60H

**120 horas
+(60ACs)**

**CURRÍCULO 94.003.
Versão 1.**



UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Faculdade de Turismo e Hotelaria
Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

STT00126	
Comida e Sociedade: princípios da gastronomia étnica	
OP	60H
PR: Introdução A Alimentos E Bebidas + Higiene De Alimentos	
STT00090	
Comportamento do Consumidor	
OP	60H
STT00140	
Consultoria Hoteleira	
OP	30H
STT00092	
Consultoria Turística	
OP	30H
STT00141	
Economia aplicada à Hotelaria	
OP	60H
STT00164	
Enologia	
OP	30H
STT00129	
Gastronomia e Eventos Especiais	
OP	60H
PR: Introdução A Alimentos E Bebidas + Higiene De Alimentos	
STT00061	
Gerenciamento da Carreira Profissional	
OP	60H
STT00242	
Gerenciamento de Projetos em Turismo	
OP	60H

STT00106	
Gestão Avançada de Meios de Hospedagem	
OP	60H
STT00157	
Hotelaria Náutica e Embarcada	
OP	30H
STT00267	
Hospitalidade, esporte e turismo I	
OP	30H
STT00247	
Inovações Tecnológicas aplicadas ao Marketing	
OP	30H
STT00269	
Internet, Negócios e Turismo	
OP	30H
SDV00056	
Legislação do Turismo	
OP	60H
GLC00292	
Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS I)	
OP	30H
STT00228	
Metodologias Qualitativas para pesquisas em Turismo	
OP	30H
STT00102	
Modelos de Gestão	
OP	60H

STT00188	
Perspectiva crítica de Gestão de Pessoas	
OP	60H
STT00101	
Planejamento e Gestão de Parques Temáticos	
OP	30H
STT00145	
Planejamento e Organização de Viagens	
OP	30H
STT00184	
Práticas de Gestão de empresas turísticas	
OP	60H
STT00170	
Prática de Supervisão em Hospedagem e A&B	
OP	30H
STT00167	
Resolução de Problemas em Hotelaria	
OP	60H
STT00221	
Sistemas de Reservas de Serviços Turísticos	
OP	30H
STT00271	
Softwares de Gestão para Meios de Hospedagem	
OP	30H

STT00180	
Tópicos de Hospitalidade em Contextos contemporâneos	
OP	60H
STT00190	
Turismo, ambiente, cultura e sociedade	
OP	30H
STT00156	
Turismo de Saúde e Hotelaria Hospitalar	
OP	30H
STT00181	
Turismo e Cinema	
OP	60H
STT00083	
Turismo e Educação	
OP	60H
STT00182	
Turismo e Literatura	
OP	30H
STT00241	
Turismo, esporte e hospitalidade	
OP	30H

Rol de Optativas
CURRÍCULO 94.003.
Versão 1.