

002402/2006-40

Solicitante: CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS/CCSO.

Abertura : 11-04-2006 10:10:13 Setor : 12 CCSO

Título : PROJETO PEDAGÓGICO

Assunto : CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE HOTELARIA**

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

**São Luís
2006**

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE HOTELARIA

PROJETO PEDAGÓGICO CURRICULAR
CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA

Reitor

Prof. Dr. Fernando Antonio Guimarães Ramos

Vice-Reitor

Prof. MS. José Américo da Costa Barroqueiro

Pró-Reitora de Ensino

Prof. MS. Lucinete Marques Lima

Diretora do Centro de Ciências Humanas

Prof. MS. Cláudia Maria Pinho de Abreu Pecegueiro

Coordenador do Curso de Hotelaria –Tecnólogo

Prof. Esp. Antônio Joaquim Pereira Filho

Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico Curricular
Curso de Bacharelado em Hotelaria

Prof. Esp. Antônio Joaquim Pereira Filho

Prof. Jonilson Costa Correia

Prof. Dr. José Bolívar Burbano Paredes

Profª. Luciana Brandão Ferreira

Prof. Esp. Marco Aurélio Gonçalves Furtado

Prof. MS. Raphaela de Azevedo Neves

Colaboração

DIGEC-DEDEG-PROEN

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE HOTELARIA

PROJETO PEDAGÓGICO CURRICULAR
CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA

Reitor

Prof. Dr. Fernando Antônio Guimarães Ramos

Vice-Reitor

Prof. MS. José Américo da Costa Barroqueiro

Pró-Reitora de Ensino

Prof. MS. Lucinete Marques Lima

Diretora do Centro de Ciências Humanas

Prof. MS. Cláudia Maria Pinho de Abreu Pecegueiro

Coordenador do Curso de Hotelaria –Tecnólogo

Prof. Esp. Antônio Joaquim Pereira Filho

Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico Curricular
Curso de Bacharelado em Hotelaria

Prof. Esp. Antônio Joaquim Pereira Filho

Prof. Jonilson Costa Correia

Prof. Dr. José Bolívar Burbano Paredes

Prof^a. Luciana Brandão Ferreira

Prof. Esp. Marco Aurélio Gonçalves Furtado

Prof. MS. Raphaela de Azevedo Neves

Colaboração

DIGEC-DEDEG-PROEN

SUMÁRIO

1. HISTÓRICO DO CURSO

1.1 Justificativa

2- O CAMPO DE CONHECIMENTO E O PROFISSIONAL NA SOCIEDADE ATUAL

3- O CURSO DE GRADUAÇÃO E SEUS FUNDAMENTOS

4- OBJETIVOS DO CURSO

5- PERFIL DO INGRESSANTE

6- PERFIL PROFISSIONAL DO GRADUADO

6.1 Campo de Trabalho

7- COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

8- ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

8.1 Núcleo de Formação Humanística e Instrumental

8.2 Núcleo de Fundamentação Teórica

8.3 Núcleo de Práticas Interdisciplinares

8.4 Núcleo de Atividades Complementares

8.5 Núcleo de Estágio Curricular

8.6 Seqüência Aconselhada

8.7 Fluxograma

8.8 Dados Inerentes à Integralização Curricular

8.9 Ementa das Disciplinas e Atividades por Período

8.10 Quadro Demonstrativo das Disciplinas e Atividades por Departamento e Docente

8.11 Equivalência Curricular com o Projeto Anterior

8.12 Aproveitamento de Estudos

APÊNDICES

I- Minuta das Normas de Monografia

II- Minuta da Regulamentação das Atividades Complementares

III- Minuta das Normas Específicas de Estágio Curricular

IV- Minuta da Resolução de Criação do Curso

1- HISTÓRICO DO CURSO

No dia 30 de novembro de 1987, através da Resolução 46/87-CONSUN, foi criado o Curso de Hotelaria –Tecnólogo, da Universidade Federal do Maranhão, o qual, após consideração e análise do Conselho Federal de Educação (Parcecer 533/92), foi reconhecido pelo Ministério de Educação e do Desporto (Portaria 183, de 9 de fevereiro de 1993).

O projeto de criação e funcionamento do Curso de Hotelaria – Tecnólogo previa a formação profissional no decorrer de 5 (cinco) semestres, com uma carga horária de 2.070 (duas mil e setenta) horas/aula, totalizando 113 (cento e treze) créditos.

A formação de tecnólogos viria a atender as demandas emergentes do mercado turístico e hoteleiro, especialmente da cidade de São Luís, onde, a razoável rede hoteleira existente na época, carecia de mão de obra especializada para garantir um atendimento profissional às demandas especialmente das grandes indústrias que viriam a se localizar na capital e no interior do Maranhão.

Neste contexto, o Curso de Hotelaria – Tecnólogo seguiu atendendo à demanda da sociedade local, estadual e regional. Contudo, com o crescimento do mercado e da demanda hoteleira, tanto em termos de quantidade como em qualidade, o que motivou uma constante adequação de qualidade na formação dos profissionais da hotelaria, fez-se necessário repensar o perfil profissional e o próprio modelo de curso.

Na atualidade, considerando esses dados da realidade e os anseios de professores, alunos e egressos do curso, propõe-se a transformação do mesmo em Bacharelado, tendo em vista otimizar o processo formativo dos profissionais da área, de maneira a atender, com qualidade e competência, as demandas da sociedade local e nacional, através do Ensino, Pesquisa e Extensão; visando, também, constituir-se numa Instituição de Ensino Superior de referência que atenda aos anseios da comunidade local, regional e nacional.

1.1 Justificativa

O Maranhão constitui-se em um Estado de imenso potencial turístico que apresenta, simultaneamente, as características de pelo menos 3 (três) regiões brasileiras: Norte, Nordeste e Centro-Oeste. Após vasto período ocupando a economia regional com outras fontes, formas e recursos, as políticas públicas implementadas no Maranhão, recentemente, atribuem ao turismo uma das mais importantes possibilidades de desenvolvimento econômico, setor esse que sempre anda junto com o de hotelaria.

Para viabilizar esse potencial, o Estado vem implementando o Plano de Desenvolvimento Integral do Turismo, denominado de Plano Maior, que orienta a implantação da atividade turística no Estado, durante os próximos 15 (quinze) anos. Atualmente, sob a tutela da Agência para o Desenvolvimento do Turismo – ADETUR, já foram executadas algumas ações, tais como: Zoneamento Ecológico do Estado; construção do Centro de Convenções de Imperatriz; no tocante à cidade de São Luís, a Reurbanização da Avenida Litorânea, a Renovação do Centro Histórico da Capital e a construção de um

Centro de Eventos. Essas ações, no seu conjunto, devem firmar o Estado como destino do turismo de eventos, do ecoturismo, do turismo ambiental, do turismo histórico e outras modalidades turísticas, além de alavancar, face ao centro nevrálgico de negócios regionais, o parque hoteleiro que se encontra em constante crescimento, uma vez que está prevista a triplicação da quantidade de turistas que ultimamente visitam o Maranhão.

O Estado do Maranhão está situado no Nordeste do Brasil, um pouco abaixo da linha do Equador; contando com uma extensão total de 333.366 (trezentos e trinta e três mil, trezentos e sessenta e seis) km² e uma população de 5.651.475 (cinco milhões, seiscentos e cinquenta e um mil, quatrocentos e setenta e cinco) habitantes, perfazendo um total de 59,5 % de população urbana e 40,5 % rural (Censo 2000). Segundo esta mesma fonte, a capital São Luís tem uma população de 870.028 (oitocentos e setenta mil e vinte e oito) habitantes.

À sua diversidade geográfica, pouco explorada a nível turístico, devemos unir pólos de atração turística como os Lençóis Maranhenses, Carolina e Alcântara entre outros. O Estado vem pleiteando a implantação de um pólo siderúrgico que, junto com outras grandes empresas, como ALUMAR, Vale do Rio Doce, além da Base de Alcântara, farão do Estado um centro de negócios e eventos de suma importância nacional, o que repercutirá na ampliação da rede hoteleira, ao mesmo tempo em que exigirá uma formação mais aprimorada dos profissionais da hotelaria, tanto para desenvolver as funções inerentes ao setor como para o planejamento e administração de programas e projetos, assim como para a elaboração e avaliação de políticas públicas no âmbito hoteleiro.

Nesse sentido, as novas habilidades e competências requeridas para o profissional do setor hoteleiro desafiam esta Universidade a propor um curso de Bacharelado em Hotelaria que responda a esse novo contexto, mais ainda quando se sabe que o Estado do Maranhão apresenta participação econômica setorial de 59,66% no setor de serviços, onde o turismo e a hotelaria se enquadram.

2- O CAMPO DE CONHECIMENTO E O PROFISSIONAL NA SOCIEDADE ATUAL

Frente aos problemas sociais e novos desafios que enfrenta o país, tais como pobreza, desemprego, falta de fontes de trabalho, crescimento do mercado informal, entre outros, os quais são maiores nas regiões Norte e Nordeste, emergem desafios para que a Universidade forme cidadãos conscientes desta problemática, ao mesmo tempo que os prepare com uma formação específica, de tal maneira que sejam capazes de se inserir positivamente e propositivamente no mercado de trabalho, não só para serem meros executores de ações, senão para se constituírem em sujeitos capazes de planejar, implementar e administrar grandes programas e projetos que permitam a construção de uma sociedade mais humana, solidária e com menores desigualdades sociais.

Entre os setores que vêm sendo priorizados em nível nacional, estadual e local, encontram-se as áreas de turismo e hotelaria, uma vez que, por motivos de segurança pessoal, altos custos dos pacotes e viagens, novas áreas de lazer etc., o mercado internacional começa a ser substituído por um mercado turístico nacional, contexto no qual

as regiões do Norte e Nordeste **começam** a ser **priorizadas**, em decorrência de serem pólos atrativos em termos **de diversidade** cultural e **ambiental**, **apesar** de se constituírem, ainda, em lugares pouco conhecidos e **explorados**, especialmente **pelo** consumidor estrangeiro.

Esta realidade, **por si só**, constitui-se em um **desafio** que se impõe à Universidade Federal do Maranhão, uma vez **que** esta almeja **reestruturar** os cursos que mais diretamente tem a ver com a análise **esboçada** acima, ou seja, **Hotelaria** e **Turismo**, compreendendo-os no âmbito da teoria **do desenvolvimento** sustentável **esboçada** por diversas áreas ligadas às Ciências Sociais Aplicadas. **Assim**, sair de um **patamar** em **que** se formam profissionais de hotelaria na modalidade **Tecnólogo**, para a de **Bacharel**, significa uma tentativa clara de elevar a qualidade do curso, **confiante** no compromisso **profissional**, ético, social e político dos docentes e atendendo aos **anseios** dos próprios estudantes desse curso **que**, preocupados em aumentar o seu nível de formação e o **desenvolvimento** de novas habilidades e competências, têm **solicitado**, **nos** últimos anos, uma **posição** institucional de transformação de um curso que vem sendo ofertado há 18 (dezoito) anos.

3- O CURSO DE GRADUAÇÃO E SEUS FUNDAMENTOS

Fiel a seus compromissos com a comunidade **universitária** e com a **sociedade** de uma maneira geral, a UFMA abriu espaço para que esta proposta fosse discutida em diversos âmbitos e segmentos; como última decisão, constituiu uma Comissão responsável pela elaboração deste documento, para que o mesmo fosse discutido e enriquecido com contribuições de professores e alunos.

Este é, portanto, o texto do referido projeto que foi desenvolvido tendo como base os princípios e orientações desta instituição, bem como orientações atualizadas dos pareceres, leis e diretrizes curriculares referentes ao curso.

Nesse contexto, a proposta visa oferecer o Curso de Bacharelado em Hotelaria em um período mínimo de 04 (quatro) anos e máximo de 07 (sete) anos, no turno matutino, em sistema de crédito com oferta seriada semestral e carga horária de 3.270 (três mil duzentos e setenta) horas/aula, totalizando 187 (cento e oitenta sete) créditos.

A proposta prevê a criação de um novo Departamento Acadêmico e a integração das áreas de conhecimento em Turismo e Hotelaria, visando à adoção de um referencial teórico e metodológico ligado ao conceito de desenvolvimento sustentável.

Para assegurar a qualidade e a excelência no ensino, os aspectos considerados relevantes tanto para a elaboração da proposta do Curso de Bacharelado de Hotelaria, bem como para sua implementação em sala de aula, referem-se ao contexto social, geográfico, político e econômico do Estado e da região sócio-econômica, considerando o contexto global em que esta se insere.

Constituíram-se em base orientadora da elaboração da presente proposta as diretrizes curriculares vigentes para os cursos de graduação (Parecer CNE/CES 146/2002, Parecer CNE/CES 67/2003 e Parecer CNE/CES 108/2003) e a literatura crítica da área de conhecimento em Hotelaria, sobretudo os estudos voltados para a criação de cursos adequados às necessidades atuais do mercado interno e externo. Assim, enfatiza-se, no âmbito deste projeto, a necessidade de identificar as diferentes áreas atinentes ao

desenvolvimento das habilidades que o Bacharel em Hotelaria deve estar apto a oferecer para inserir-se no mercado de trabalho.

Nesse sentido, a proposta foi desenvolvida tendo como base o contexto local, assim como a nova perspectiva, apontada pelo Ministério da Educação, quanto à adequação e atendimento das necessidades emergentes que se colocam para este setor de serviços, incentivando uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios mutantes de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento.

Dessa forma, busca-se uma formação intelectual e profissional de um cidadão mais preparado para o mercado de trabalho, crítico da sua realidade, com capacidade de propor novas alternativas e dar resposta às exigências locais, regionais, nacionais e internacionais; além de abrir a possibilidade de uma formação continuada que terá início na graduação e continuará nos cursos avançados, considerando-se o cenário de constante mudanças e inovações.

Em síntese, o Curso de Bacharelado em Hotelaria estará voltado à formação de profissionais aptos a atuarem em um mercado altamente competitivo e em constante transformação, cujas atividades possuem um impacto profundo na vida social, econômica e no meio ambiente das sociedades onde são desenvolvidas, pois a hotelaria possui grande poder alavancador sobre seu entorno.

4- OBJETIVOS DO CURSO

Concebe-se neste projeto que a Missão do Curso de Hotelaria – Modalidade Bacharelado é a de formar o profissional capaz de atuar como técnico, gerente, assessor, consultor, planejador e administrador de empreendimentos de hospedagem e destinos turísticos, bem como gestor de seus próprios negócios, desde a estrutura e os processos, ao uso das modernas tecnologias disponíveis, usando os recursos humanos, ambientais, financeiros e logísticos, com competência e eficácia. Para tanto, definem-se os seguintes objetivos:

- Formar profissionais aptos para operacionalizar, planejar, administrar, gerenciar e/ou assessorar programas, projetos e serviços no âmbito hoteleiro, de forma ágil, criativa e com competência, através de uma sólida formação teórica e prática que possibilite uma adequada inserção e resposta ao mercado de trabalho local, estadual, nacional e internacional.
- Desenvolver habilidades, competências e técnicas de gestão, gerenciamento, planejamento e de operacionalização de setores e departamentos inerentes aos meios de hospedagem.
- Favorecer uma formação e análise crítica da realidade de tal maneira que os estudantes de hotelaria sejam capazes de compreender as políticas locais, regionais e nacionais sobre hotelaria e turismo, e assim contribuir positivamente na elaboração de planos municipais, estaduais ou nacionais.

- Propiciar uma sólida formação teórico-prática que permita aos futuros profissionais da hotelaria a proposição de projetos e programas operacionais, turísticos, assim como eventos de âmbito local, regional, nacional e/ou internacional.
- Promover o desenvolvimento de habilidades e técnicas de análise, pesquisa e assessoria que permitam aos alunos realizarem inventários turísticos e hoteleiros para assessorar a ampliação dos serviços e novos investimentos.
- Formar profissionais capazes de analisar e interpretar os fenômenos sociais e organizacionais, bem como estabelecer conexões interdisciplinares, a partir de uma sólida formação intelectual.
- Favorecer uma formação de nível superior que permita que os alunos-egressos desenvolvam estratégias mercadológicas à frente de negócios de hospedagem e turismo, a partir de uma compreensão crítica do mercado.

5- PERFIL DO INGRESSANTE

O ingressante em Hotelaria deverá apresentar conhecimentos de História Geral e Maranhense, Geografia Geral e Maranhense, Fundamentos Básicos de Matemática e Português em nível de 2º grau. Será necessário, também, demonstrar capacidade de expressão, leitura e interpretação em idiomas estrangeiros.

Ao final do 2º Ano de Curso, o aluno deverá apresentar o domínio das teorias hoteleiras, bem como saber utilizar com desenvoltura as técnicas instrumentais que lhe permitam investigar/entender/problematizar as variáveis de causa e efeito que compõem as ciências sociais. Traduzindo em ações, o estudante deverá ser capaz de desenvolver as seguintes atividades pré-profissionais:

* Elaborar estudos hoteleiros;

- * Elaborar ações e planos alternativos de ações em departamentos hoteleiros;
- * Analisar as ações do sistema administrativo hoteleiro, seu orçamento e as perspectivas de ações futuras;
- * Formular modelos e projetos de ações envolvendo o empreendimento e seu entorno;
- * Interpretar as necessidades de mercado e as correntes de pensamento adotadas na conjuntura local, nacional e internacional;
- * Fazer estudos de mercado e análise sócio-econômico-financeira de projetos hoteleiros e de restauração.

6- PERFIL PROFISSIONAL DO GRADUADO

O Curso de Hotelaria – Modalidade Bacharelado pretende diplomar profissionais com aptidões para atuar em mercados altamente competitivos e em constante transformação, cujas opções gerem um impacto favorável e profundo na vida social, cultural, econômica e no meio ambiente. Para tanto, faz-se necessária uma formação ao mesmo tempo generalista, no sentido do conhecimento geral, das ciências humanas, sociais, políticas e econômicas, como também especializada, com ênfase nos conhecimentos próprios da área de hotelaria – técnico-profissionais, culturais, econômicos, históricos, ambientais, antropológicos, incluindo saberes sobre alimentos e bebidas, restauração, hospedagem, organização e gerenciamento de eventos e administração do fluxo turístico.

O profissional estará apto para oferecer um bom atendimento aos diferentes públicos usuários dos serviços hoteleiros; desenvolver as funções de gerência existente em

hotéis, restaurantes, pousadas, camping, clubes etc.; responsabilizar-se pelo planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação dos serviços hoteleiros nos diversos estabelecimentos de hospedagem, incluído o hospitalar, entretenimento e recreação, tripulação a bordo de embarcações, restaurantes, bares e similares; assessorar e coordenar as entidades representativas e as políticas públicas municipais, estaduais e/ou nacionais do setor hoteleiro assim como a implementação de projetos e programas relacionados com o setor do turismo e hotelaria.

6.1 Campo de Trabalho

O Bacharel em Hotelaria poderá trabalhar em atividades ligadas ao Planejamento, à Organização, Coordenação, Comando e Controle em cargos de Chefia Executiva ou Intermediária, Supervisão, Gerência, Direção Geral, Superintendência, Assessoria e Consultoria, em empresas do segmento hoteleiro, assim como áreas correlatas à hospitalidade como Gastronomia, Eventos, Entretenimento, Lazer e Recreação, Hospitais, Clínicas e SPA's. Pode ainda ser agente propagador de teorias e técnicas hoteleiras.

7- COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

O Curso de Hotelaria – Modalidade Bacharelado propõe-se a desenvolver competências e habilidades que permitam aos alunos diplomados o exercício profissional, com qualidade e eficiência, nos diversos âmbitos e setores citados a seguir:

- Atuação no processo de planejamento, implantação e gerenciamento de unidades hoteleiras;
- Identificação de problemas e equacionando soluções, intermediando e coordenando os diferentes níveis do processo de tomada de decisão;
- Ajustamento aos diferentes contextos históricos e suas inter-relações geográficas, sociais, econômicas e turísticas, especialmente para o constante aperfeiçoamento em planejamentos e gestões de empresas hoteleiras;
- Adoção de modelos inovadores de gestão;
- Integração ao grupo hoteleiro e unidade que gerência, contribuindo para a ação de equipes interdisciplinares e interagindo criativamente face aos diferentes contextos organizacionais e sociais;
- Resolução de situações com flexibilidade e adaptabilidade diante de problemas e desafios organizacionais;
- Comunicação em idiomas estrangeiros, principalmente nas línguas inglesa e francesa, manejando também os recursos informatizados e outros equipamentos tecnológicos;
- Exercício, com liderança e responsabilidade, do gerenciamento da unidade hoteleira, direcionado ao melhor atendimento ao cliente ou usuário;
- Implantação de planejamento estratégico capaz de assegurar produtividade e competitividade, em mercados de significativa diversificação;
- Ajuste do funcionamento institucional a novas situações presentes na pluralidade do mercado hoteleiro, da cultura e da demanda diferenciada, das expectativas de diferentes pólos turísticos ou em razão de diversos processos de mobilidade social;
- Compreensão das políticas nacionais e regionais sobre a hotelaria e turismo visando à proposição de políticas públicas e elaborar planos municipais, estaduais ou nacionais inerentes ao setor de hospedagem e de turismo;

- Utilização de metodologia adequada para o planejamento das ações de hospedagem, abrangendo projetos, planos e programas operacionais e turísticos, assim como eventos locais, regionais, nacionais e internacionais;
- Domínio de técnicas de gestão, gerenciamento, planejamento e de operacionalização de setores e departamentos inerentes aos meios de hospedagem;
- Realização de Inventários Turísticos que levem à identificação de áreas de novos negócios, de novos campos turísticos, de estabelecimentos prestadores de serviços, incluindo fornecedores, transportadoras, agências de turismo, empresas promotoras de eventos e de outras áreas;
- Planejamento e execução de projetos e programas estratégicos relacionados com empreendimentos de hospedagem, turísticos e outros eventos afins, especialmente em espaços novos, emergentes ou inventariados;
- Domínio de técnicas de seleção e avaliação de informações geográficas, históricas, artísticas, esportivas, recreativas e de entretenimento, folclóricas, artesanais, gastronômicas, religiosas, políticas e outros traços culturais, que facilitem a elaboração de propostas de programas, projetos e/ou melhoria dos serviços relacionados com o âmbito hoteleiro;
- Comunicação interpessoal e intercultural, pelo menos no âmbito do bilingüismo, com a utilização de novas tecnologias relacionadas com a comunicação, informação e demais recursos tecnológicos inerentes à área.

8- ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular articula-se em torno de núcleos estruturantes que têm a seguinte nomenclatura: Núcleo de Formação Humanística e Instrumental, Núcleo de Fundamentação Teórica, Núcleo de Práticas Interdisciplinares, Núcleo de Atividades Complementares e Estágio Curricular. Cada um desses núcleos se compõe de disciplinas e/ou atividades, ao tempo em que incorpora a possibilidade de articulação, junto ao Ensino, de propostas ligadas a linhas de Pesquisa e Extensão.

As disciplinas, por sua vez, são classificadas segundo a sua natureza, da seguinte forma: *disciplinas obrigatórias* - comuns a todos os alunos do curso, devendo as mesmas serem cursadas na seqüência estabelecida no currículo padrão; *disciplinas eletivas* - de livre escolha do aluno, dentro do elenco oferecido para o curso; *disciplinas optativas* - correspondentes àquelas não constantes do currículo do curso, mas que poderão ser cursadas pelo aluno até o limite máximo de 8% do total de créditos do curso, sob a orientação pedagógica do Colegiado.

8.1 Núcleo de Formação Humanística e Instrumental

<i>Disciplina</i>	<i>Créditos Teóricos</i>	<i>Créditos Práticos</i>
Sociologia das Organizações	04	-
Introdução à Filosofia e Ética	04	-
Informática Aplicada à Hotelaria	02	01
Psicologia Organizacional	04	-
Cultura Popular Maranhense	04	-
Francês Técnico Aplicado à Hotelaria I	04	-
Francês Técnico Aplicado à Hotelaria II	04	-
Inglês Técnico Aplicado à Hotelaria I	04	-
Inglês Técnico Aplicado à Hotelaria II	04	-
Espanhol Aplicado à Hotelaria I	04	-
Espanhol Aplicado à Hotelaria II	04	-

Conversação: Laboratório de Inglês

02

01

8.2 Núcleo de Fundamentação Teórica

<i>Disciplina</i>	<i>Créditos Teóricos</i>	<i>Créditos Práticos</i>
Introdução à Hotelaria e Turismo	04	-
Introdução à Economia	04	-
Introdução à Administração	04	-
Segurança e Higiene do Trabalho	04	-
Princípios de Administração em Hotelaria	04	-
Princípios de Alimentação e Nutrição	04	-
Gestão de Pessoas	04	-
Comunicação Empresarial	04	-
Organização e Métodos	04	-
Noções de Direito e Legislação Hoteleira	04	-
Contabilidade Geral e de Custos	04	-
Contabilidade Hoteleira e Controladoria	04	-
Matemática Comercial e Financeira	04	-
Administração Financeira	04	-
Administração de Materiais	04	-
Controles de Hotel	04	-
Planejamento e Manut. de Meios de Hospedagem	04	-
Marketing Aplicado à Hotelaria	04	-
Educação Hoteleira e Turística	04	-
Política de Negócios e Empreendedorismo	04	-
Ecoturismo e Ecnegócios	04	-
Hotelaria e Consultoria	04	-
Introdução a Enologia	04	-
Tópicos Avançados de Hotelaria	04	-
Itinerários e Circuitos Turísticos	04	-
Recreação e Lazer em Hotéis	04	-

8.3 Núcleo de Práticas Interdisciplinares

<i>Disciplina</i>	<i>Créditos Teóricos</i>	<i>Créditos Práticos</i>
Teoria e Prática de Hotel I	04	02
Teoria e Prática de Hotel II	02	01
Teoria e Prática de Alimentos I	02	01
Teoria e Prática de Alimentos II	04	02
Teoria e Prática de Restaurante I	04	02

Teoria e Prática de Restaurante II	02	01
Gestão de Eventos e Cerimonial	02	01
Gastronomia Aplicada	02	01
Hotelaria Hospitalar	02	01
Metodologia do Trabalho Científico	02	01
Eletiva I	04	-
Eletiva II	04	-

8.4 Núcleo de Atividades Complementares

As atividades complementares têm por fim a flexibilização do currículo pleno, oportunizando aos estudantes a possibilidade de aprofundamento temático e interdisciplinar, integrando os núcleos curriculares, os conteúdos teóricos e a prática. Para normatizá-las o Colegiado de Curso deverá atualizar permanentemente as Normas Específicas (ver Apêndice), visando estabelecer meios operacionais para o seu planejamento, acompanhamento, registro e avaliação.

8.5 Núcleo de Estágio Curricular

<i>Disciplina</i>	<i>Créditos Teóricos</i>	<i>Créditos Práticos</i>
Estágio Curricular I (Restauração)	-	02
Estágio curricular II (Hospedagem)	-	06

8.6 Sequência Aconselhada

1º Período

Departamento	Créditos T/P	Carga horária	Disciplina	Pré- requisito
--------------	-----------------	---------------	------------	-------------------

Turismo e Hotelaria	4 - 0	60h	Introdução à Hotelaria e Turismo	-
DECCA	4 - 0	60h	Introdução à Administração	-
Saúde Pública	4 - 0	60h	Segurança e Higiene do Trabalho	-
Sociologia	4 - 0	60h	Sociologia das Organizações	-
Filosofia	4 - 0	60h	Introdução à Filosofia e Ética	-
Sub-total	20 - 0	300h	-	-

2º Período

Departamento	Créditos T/P	Carga horária	Disciplina	Pré-requisito
Turismo e Hotelaria	4 - 2	120h	Teoria e Prática de Hotel I	-
Turismo e Hotelaria	4 - 0	60h	Princípios de Administração em Hotelaria	Introdução à Administração
Ciências Fisiológicas	4 - 0	60h	Princípios de Alimentação e Nutrição	-
Economia	4 - 0	60h	Introdução à Economia	-
Biblioteconomia	2 - 1	60h	Metodologia do Trabalho Científico	-
Sub-total	18 - 3	360h	-	-

3º Período

Departamento	Créditos T/P	Carga horária	Disciplina	Pré-requisito
Turismo e Hotelaria	2 - 1	60h	Teoria e Prática de Hotel II	Teoria e Prática Operacional de Hotel I
DECCA	4 - 0	60h	Gestão de Pessoas	Introdução à Administração
Ciências Fisiológicas	2 - 1	60h	Teoria e Prática de Alimentos I	Princípios de Alimentação e Nutrição

Comunicação	4 - 0	60h	Comunicação Empresarial	-
Letras	4 - 0	60h	Francês Técnico Aplicado à Hotelaria I	-
Sub-total	16 - 2	300h	-	-

4º Período

Departamento	Créditos T/P	Carga horária	Disciplina	Pré-requisito
Informática	2 - 1	60h	Informática Aplicada à Hotelaria	-
DECCA	4 - 0	60h	Organização e Métodos	Introdução à Administração
Turismo e Hotelaria	4 - 2	120h	Teoria e Prática de Alimentos II	Teoria e Prática de Alimentos I
-	4 - 0	60	Eletiva I	-
Letras	4 - 0	60h	Francês Técnico Aplicado à Hotelaria II	Francês Técnico Aplicado à Hotelaria I
Sub-total	18 - 3	360h	-	-

5º Período

Departamento	Créditos T/P	Carga horária	Disciplina	Pré-requisito
Direito	4 - 0	60h	Noções de Direito e Legislação Hoteleira	-
Psicologia	4 - 0	60h	Psicologia Organizacional	-
Comunicação	2 - 1	60h	Gestão de Eventos e Cerimonial	-
Turismo e Hotelaria	4 - 2	120h	Teoria e Prática de Restaurante I	-
Letras	4 - 0	60h	Inglês Técnico Aplicado à Hotelaria I	-
Sub-total	18 - 3	360h	-	-

6º Período

Departamento	Créditos T/P	Carga horária	Disciplina	Pré-requisito
DECCA	4 - 0	60h	Contabilidade Geral e de Custos	-

Matemática	4 - 0	60h	Matemática Comercial e Financeira	-
-	4 - 0	60h	Eletiva II	-
Turismo e Hotelaria	2 - 1	60h	Teoria e Prática de Restaurante II	Teoria e Prática de Restaurante I
Letras	4 - 0	60h	Inglês Técnico Aplicado à Hotelaria II	Inglês Técnico Aplicado à Hotelaria I
Sub-total	18 - 1	300h	-	-

7º Período

Departamento	Créditos T/P	Carga horária	Disciplina	Pré-requisito
DECCA	4 - 0	60h	Contabilidade Hoteleira e Controladoria	Contabilidade Geral e de Custos
DECCA	4 - 0	60h	Administração Financeira	Introdução à Administração
DECCA	4 - 0	60h	Administração de Materiais	Introdução à Administração
Sociologia	4 - 0	60h	Cultura Popular Maranhense	-
Letras	2 - 1	60h	Conversação: Laboratório de Inglês	Inglês Técnico Aplicado à Hotelaria II
Sub-total	18 - 1	300h	-	-

8º Período

Departamento	Créditos T/P	Carga horária	Disciplina	Pré-requisito
Turismo e Hotelaria	4 - 0	60h	Controles de Hotel	Contabilidade Hoteleira e Controladoria
Turismo e Hotelaria	4 - 0	60h	Planejamento e Manutenção de Meios de Hospedagem	-
Turismo e Hotelaria	4 - 0	60h	Marketing Aplicado à Hotelaria	Introdução à Administração
Turismo e Hotelaria	2 - 1	60h	Gastronomia Aplicada	-
Turismo e Hotelaria	0 - 2	90h	Estágio Curricular I	-
Sub-total	14 - 3	330	-	-

9º Período

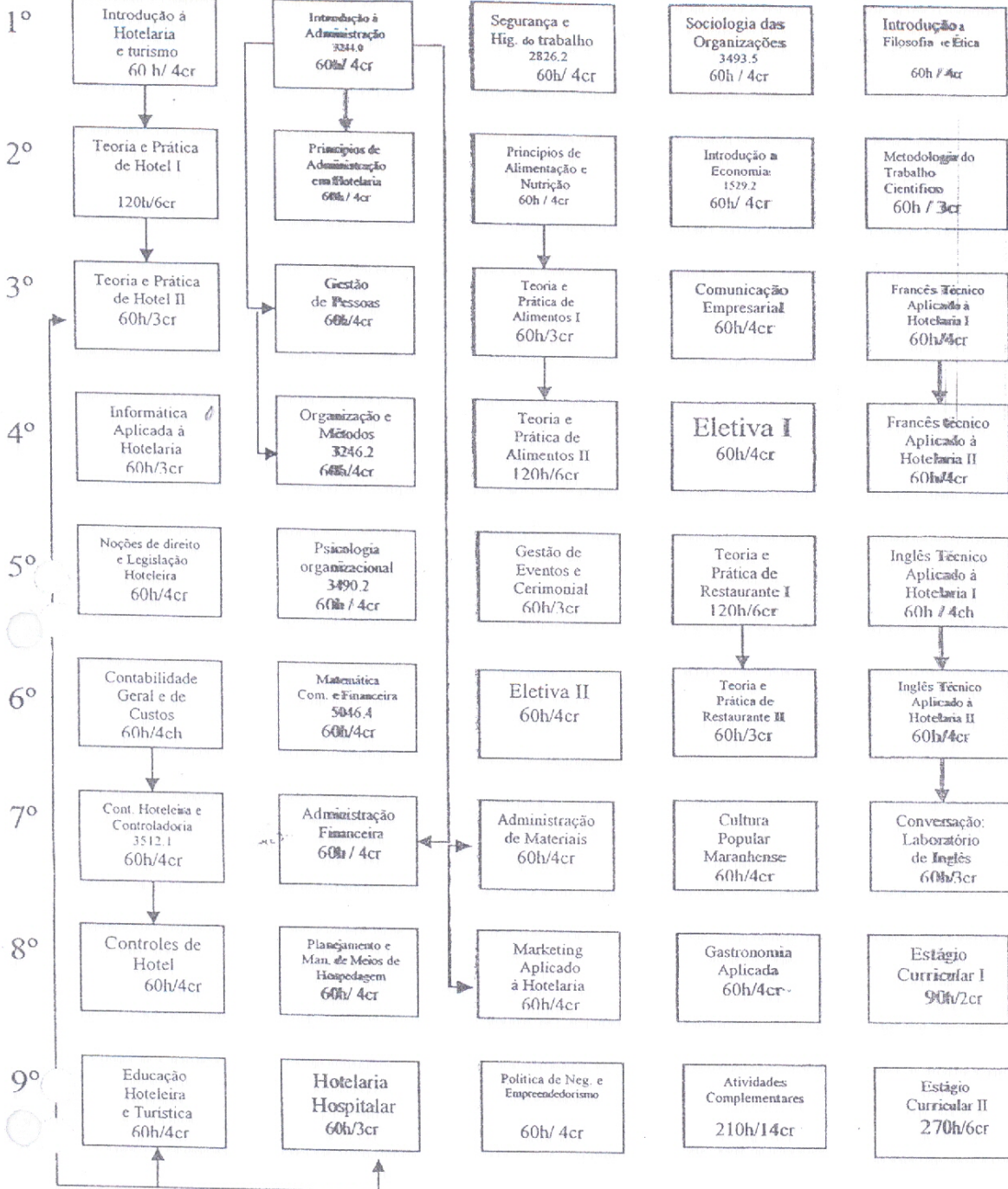
Departamento	Créditos T/P	Carga horária	Disciplina	Pré-requisito
Educação I	4 - 0	60h	Educação Hoteleira e Turística	-
Turismo e Hotelaria	2 - 1	60h	Hotelaria Hospitalar	Teoria e Prática de Hotel II
Turismo e Hotelaria	0 - 6	270h	Estágio Curricular II	Estágio Curricular I
Turismo e Hotelaria	-	-	Monografia	-
Turismo e Hotelaria	-	210h	Atividades Complementares	-
DECCA	4 - 0	60	Política de Negócios e Empreendedorismo	-
Sub-total	10 - 7	660h	-	-

Disciplinas Eletivas

Departamento	Créditos T/P	Carga horária	Disciplina	Pré-requisito
Turismo e Hotelaria	4 - 0	60h	Ecoturismo e Ecomercados	-
Turismo e Hotelaria	4 - 0	60h	Tópicos Avançados de Hotelaria	-
Turismo e Hotelaria	4 - 0	60h	Itinerários e Circuitos Turísticos	-
Educação Física	4 - 0	60	Recreação e Lazer em Hotéis	-
Letras	4 - 0	60h	Espanhol Aplicado à Hotelaria I	-
Letras	4 - 0	60h	Espanhol Aplicado à Hotelaria II	Espanhol aplicado à Hotelaria I
Turismo e Hotelaria	4 - 0	60h	Introdução à Enologia	-
Turismo e Hotelaria	4 - 0	60h	Hotelaria e Consultoria	-
Sub-total	32 - 0	420h	-	-

8.7 Fluxograma

todo



Eletivas

Ecoturismo E Eonegocios 60h/4cr	Espanhol Aplicado a Hotelaria I 60h/4cr	Hotelaria e Consultoria 60h/4cr	Introdução A Enologia 60H/4cr	Tópicos Avançados de hotelaria 60h/4cr
Itinerários e Circuitos Turísticos 60h/4cr	Espanhol Aplicado a Hotelaria II 60h/4cr	Recreação e Lazer em Hotéis 60h/4cr		

Monografia

Obs: A monografia po ser feita quando o alu alcança 75% de concl do curso

Carga Horária:
Total: 3.270h
Créditos: 187

8.8 Dados Inerentes à Integralização Curricular

Carga horária total mínima	3.270 horas
Carga horária mínima - Disciplinas eletivas	120 horas
Carga horária mínima - Atividades complementares	210 horas
Carga horária mínima - Estágio Curricular	360 horas
Número de créditos mínimos a serem alcançados	187 créditos
Prazo mínimo para integralização curricular	09 semestres
Prazo médio para integralização curricular	12 semestres
Prazo máximo para integralização curricular	18 semestres

8.9 Ementa das Disciplinas e Atividades Por Período

1º Período

Introdução à Hotelaria e Turismo

Ementa

A nova economia e o setor hoteleiro e turístico no Brasil, Maranhão e mundo. A interdisciplinaridade e a organização do setor. Evolução histórica da hotelaria e do turismo. O turismo como bem econômico. Demanda e mercados potenciais. Tipologia dos meios de hospedagem. Panorama atual do setor de turismo, tipos de turismo e suas características (turismo de negócios, turismo rural, turismo de lazer).

Referências

- ANDRADE, José Vicente de. Turismo: fundamentos e dimensões. 8. ed. São Paulo: Ática, 2001.
- BASTOS, Cleverson Leite; KELLER, Vicente. Aprendendo a aprender: introdução a metodologia científica. 13. ed. Petrópolis: Vozes, 2000.
- BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: SENAC, 1998.
- CASTELLI, Geraldo. Excelência em hotelaria: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2000.
- CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Caxias do sul, EducS, 2001.
- DOMINGUES, C. Dicionário Técnico de Turismo. Lisboa, Don Quixote, 1990.
- DUARTE, Vladimir. Administração de sistemas hoteleiros. São Paulo: SENAC, 1996.
- GUIA Quatro Rodas Brasil. São Paulo. Ed. Abril - diversos anos.
- IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do Turismo. São Paulo: Pioneira, 1999.
- MARQUES, J, Albano. Manual de hoteleira. Rio de Janeiro: Thex, 2000.
- SENAC. Introdução a Turismo e Hotelaria. Rio de Janeiro. SENAC, 1998.
- SENAC/CEATEL. Diversas apostilas sobre a formação de mão-de-obra e organogramas de hotéis.
- PANROTAS. Guia manual aéreo doméstico. Ed. Panrotas/BR, vários números.
- PETROCCHI, Mario. Hotelaria - Planejamento e Gestão. 1 ed. SP: Futura, 2002;
- PETROCCHI, Mário. Turismo: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 1998.
- THEOBALD, William F. Turismo global. São Paulo: Senac, 2001.

Introdução à Administração

Ementa

Evolução histórica. História da administração. Revolução industrial. Princípios básicos de administração. Princípios administrativos de Taylor, princípios de Henry Fayol. Evolução da teoria administrativa. Sistemas empresariais, funções gerenciais e áreas funcionais das organizações modernas. Liderança. Sistemas. Planejamento. Direção. Controle. Autoridade. Hierarquia.

Referências

- BERNARDES, C. Teoria Geral da Administração: A análise integrada das organizações. 2aEd. São Paulo SP, Ed. Atlas, 1993
- CARAVANTES, Geraldo Ronchetti. Teoria geral da administração: pensando e fazendo. 3. ed. Porto Alegre: AGE, 2000.
- CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. 5. ed. São Paulo: Makron, 1999.
- CHIAVENATO, Idalberto. Teoria geral da administração. Rio de Janeiro: Campus, 1998-2001. 2v.
- CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à Teoria Geral de Administração-4. Ed. São Paulo: Makron Books, 1993
- CERQUEIRA, Jorge Pedreira de. ISO 9000 no Ambiente da Qualidade Total. Ed: Athayde
- CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração-edição compacta. Rio de Janeiro: Campus, 1999.
- DUARTE, Vladimir. Administração de sistemas hoteleiros. São Paulo: SENAC, 1996
- EQUIPE GRIFA. Iniciando os Conceitos da Qualidade Total. Pioneira
- MAXIMIANO, Antônio César Amaru. Introdução à administração. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2000.
- MAXIMIANO, Antônio César Amaru. Teoria geral da administração: da escola científica a competitividade em economia globalizada. São Paulo: Atlas, 1997.
- MEGGINSON, Leon C; MOSLEY, Donald C; PIETRI, Paul H. Administração: conceitos e aplicações. 4. ed. São Paulo: Harbra, 1998.
- SENAC/CEATEL. Diversas apostilas sobre a formação de mão-de-obra e organogramas de hotéis.

Segurança e Higiene do Trabalho

Ementa

O ambiente de trabalho e os riscos à saúde. Higiene ocupacional. Prevenção de acidentes e doenças relacionadas ao trabalho na hotelaria. Aspectos legais. Segurança de processos, segurança do trabalho. Noções de toxicologia ocupacional. Controle e emergência; Primeiros socorros aplicados à hotelaria.

Referências

- COUTINHO, Carlos Roberto; MORAES, Giovanni e BENITO, Juarez. Normas Regulamentadoras Comentadas. Rio de Janeiro, 4ª edição, 2003.
- MELLO, R. C. Acidentes do trabalho. São Paulo, Saraiva, 1990.
- SENAC/CEATEL. Diversas apostilas sobre a formação de mão-de-obra e organogramas de hotéis.
- MALTA, Cynthia Guimarães Tostes. Vade Mecum Legal do Perito de Insalubridade e Periculosidade. São Paulo, Editora LTr, 2000.
- MALTA, Cynthia Guimarães Tostes. Dicionário de Medicina do Trabalho. Editora LTr, 1999.
- MARQUES, J, Albano. Manual de hoteleira. Rio de Janeiro: Thex, 2000.

BUSCHINELLI, José; ROCHA, Lys Esther; RIGOTTO, Raquel. Isto é Trabalho de Gente. Ed. Vozes, 1994.

Sociologia das Organizações

Ementa

Introdução. Princípios teorias e conceitos. Indivíduo e sociedade. Estrutura e dinâmica social. A sociologia e as organizações, a burocracia, o processo de burocratização da sociedade brasileira.

Referências

- BARBOSA, Livia. O jeitinho brasileiro. Rio de Janeiro, Campus, 1992.
 BOTTOMORE, T. B. Introdução à sociologia. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1987.
 CHINOY, Ely. Sociedade: uma introdução à sociologia. 15. ed. São Paulo: Cultrix, 1999.
 GIDENS, Anthony et alli. Modernização reflexiva: política, tradição e estética na Ordem social moderna. São Paulo: UNESP, 1997.
 GUSMAO, Paulo Dourado de. Manual de sociologia. 6. ed. Rio de Janeiro: Forense, 1983.
 HARVEY, David. A condição pós-moderna. São Paulo: Loyola, 1992.
 HAUG, W. Fritz. Crítica da estética da mercadoria. São Paulo: UNESP, 1997.
 HORKHEIMER, Max e ADORNO, Theodor W. Temas básicos de Sociologia, 2 ed. São Paulo: Cultrix, s/d.
 LYOTARD, Jean-François. O pós-moderno explicado às crianças. 2 ed. Lisboa: Dom Quixote, 1993.
 MARKET, Werner (org.) Trabalho, qualificação e politécnica. Campinas, SP: Papirus, 1996.
 SCHAFF, Adam. A Sociedade informática. 4 ed. São Paulo: Brasiliense, 1995

Introdução à Filosofia e Ética

Ementa

Teoria da ciência: análise de determinadas áreas do conhecimento, da natureza das teorias científicas, dos seus processos de investigação, dos critérios básicos e metodológicos e das técnicas de sua avaliação objetiva a partir dos diferentes enfoques históricos. Teoria da ética: elementos fundamentais da ética, princípios do bem, da verdade e da justiça; elementos de antropologia: prioridade da pessoa humana sobre o capital e sobre o lucro; modelos éticos da pessoa humana: modelos éticos humanistas, modelos éticos pragmáticos e modelos éticos anti-humanistas; a administração como serviço, zelo pela pessoa, causa do bem. Filosofia – o pensamento grego: organização da pólis e da casa; o pensamento cristão: a questão da propriedade e a questão da justiça. Administração e filosofia. A propriedade: essência ou não da pessoa humana.

Referências

- ALVES, Rubem. Filosofia da ciência - Introdução ao jogo e suas regras. São Paulo. Ed. Brasiliense, 1993.
 ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. Temas de filosofia. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2000.
 ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. Filosofando: introdução à filosofia. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2000.
 CHAUI, Marilena de Souza. Convite à filosofia. 12. ed. São Paulo: Ática, 2001.
 GILLES, Pierre Weil. Nova ética. 3. ed. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 1998.
 KORTE, Gustavo. Iniciação a ética. São Paulo: Juarez de Oliveira, 1999.

- PRADO JR. Caio. O que é filosofia. Coleção Primeiros Passos. São Paulo. Ed. Brasiliense.
 VALLS, Álvaro L. M. Que é ética. 9. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.
 SÁ, Antônio Lopes de. Ética profissional. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1998.
 SANCHEZ VASQUEZ, Adolfo. Ética. 17 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1997.

2º Período

Teoria e Prática de Hotel I

Ementa

Organização hoteleira. Organogramas. Atribuições, responsabilidades e fluxos de trabalho. Tipologia da UHS. Tipos de ocupação, departamento de hospedagem. Descrição de cargos e tarefas: recepção, governança, reservas, portarias, apartamentos, lavanderia e rouparia.

Referências

- BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: SENAC. 1998.
 CÂNDIDO, Índio. Governança em Hotelaria. EDUCS
 CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Caxias do sul, EducS, 2001.
 COIMBRA, Ricardo. Assassinatos em Hotelaria. Ed. Casa da Qualidade.
 DUARTE, Vladimir. Administração de sistemas hoteleiros. São Paulo: SENAC, 1996
 IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do Turismo. São Paulo: Pioneira. 1999.
 MARQUES. J, Albano. Manual de hoteleira. Rio de Janeiro: Thex, 2000.
 MANUAL da Camareira. Rio de Janeiro: Senac, 1988.
 MANUAL do Recepcionista do Hotel. Rio de Janeiro, Senac, 1987.
 YAZIGI, Eduardo. A pequena hotelaria e o entorno municipal: Guia de montagem e administração. Editora Contexto, São Paulo, 2003.

Princípios de Administração em Hotelaria

Ementa

Formas de Administração. Administração aplicada à hotelaria. Administração para obtenção de vantagens competitivas nos setores de hotel: Hospedagem, alimentos e bebidas, marketing, eventos, entretenimento. Os sistemas de franquia: Análise de resultados. Qualidade em hotelaria. Treinamento de pessoal.

Referências

- BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: SENAC. 1998.
 CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: EducS, 2001.
 CÂNDIDO, Índio. Governança em Hotelaria. EDUCS, 2001.
 COIMBRA, Ricardo. Assassinatos na Hotelaria: como perder seu hóspede em oito capítulos. Salvador, Casa da Qualidade, 1998.
 DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em Hotelaria. EDUCS, 2001.
 DUARTE, Vladimir. Administração de sistemas hoteleiros. São Paulo: SENAC, 1996.
 MARQUES. J, Albano. Manual de hoteleira. Rio de Janeiro: Thex, 2000.
 VIERA, Elenara. Recepção Hoteleira. EDUCS, 2002.
 OLIVEIRA, Antônio Pereira. Turismo e desenvolvimento: planejamento e organização. São Paulo, Atlas, 2000.
 OMT. Desenvolvimento do turismo sustentável. Manual para organizadores locais. Brasília, Embratur, 1994.
 PINTO, Miguel Luiz Marum. Fundamentos de administração no turismo. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

- SILVA JR. Êneo Alves da. Manual e controle-higiênico-sanitário em alimentos, São Paulo: Varela, 2002.
- SILVA FILHO, Antônio Romão A. da. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.
- TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios – Técnicas /criatividade – 2 ed. Caxias do Sul: Educs, 2000.
- PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. São Paulo: SENAC, 1996.

Gestão de Eventos e Cerimonial

Ementa:

O setor de eventos e entretenimento. Tipos de eventos. Importância dos eventos no contexto dos serviços turísticos, em particular na hotelaria. Os diferentes setores e as principais funções dentro de uma empresa de eventos e entretenimento. Técnicas de organização. Operações básicas. Recepção, cerimonial e protocolo. Administração de conflitos. Atendimento ao visitante e a clientes. Segurança para eventos. Qualidade para eventos. Planejamento. Prestação de contas. Acompanhamento/controla pós-execução. Locações. Terceirização. Relações e parcerias com entidades públicas e privadas, com empresas de serviços turísticos e meios de comunicação.

Referências

- ANDRADE, Renato Bristol. Manual de eventos. Caxias do Sul: Educs, 1999.
- ANDRADE, Maria Angela Chaves de. Curso de Eventos/ Centro de Convenções em Hotelaria. São Paulo: Senac/Ceatel, 1993.
- FREUND, Francisco Tommy. Organização de Eventos na Hotelaria. São Paulo: Graffine, 1991.
- GIACOMO, Cristina. Tudo acaba em festa. São Paulo, Scopo, 1995.
- GIACOMO, Cristina. Tudo acaba em festa: evento, líder de opinião, motivação e público. São Paulo: Scritta, 1993.
- HOLEY, Leonard H., DORF, David C. e JONES, Thomas J. A. Managing Conventions and Group Business. Michigan, Estados Unidos: Educational Institute of the American Hotels & Motel Association. 1989.
- LINS, Augusto. Etiqueta, protocolo e cerimonial. Scopo, 1985.
- MEIRELLES, Gilda Fleury. Tudo sobre eventos. São Paulo, Editora STS, 1999.
- CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 2. ed. São Paulo: Summus, 1997.
- MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos técnicos. 4. ed. São Paulo: Malone, 2001.
- MAGNAVITA, Maria das Graças. Caderno de eventos. Lauro de Freitas: UNIBAHIA, 2000.
- MEIRELLES, Gilda Fleury. Tudo sobre eventos. São Paulo : STS, 1999.
- MELO NETO, Francisco Paulo de. Marketing de eventos. 3. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2001.
- NAKAME, Andréa. Técnica de organização de eventos. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

Inglês Técnico Aplicado à Hotelaria I

Ementa:

Noções básicas, informações gerais relacionadas à hotelaria, vocabulário para recepção: Front e back, pessoal da recepção, redação de textos técnicos da área.

Referências:

- ADAMSON, D. International Hotel English. United Kingdom. Phoenix ELT, 1995.
- BEAUMONT, Digby. Heinemann ELT elementary english grammar. Oxford: Macmillan Heinemann, 1998.

Psicologia Organizacional

Ementa:

A organização como sistema social. Evolução da estrutura das empresas. A relação do homem com seu trabalho, Processo de liderança, Psicologia aplicada à negociação. Criatividade e intuição, requisitos comportamentais. Os principais sistemas, processos e técnicas da psicologia organizacional. Procedimentos de recrutamento, seleção e treinamento aplicados à hotelaria. As relações humanas nas organizações, liderança e fenômenos de grupo. Psicopatologia do trabalho. Psicologia do consumidor.

Referências:

- BARROS, Célia S. Guimarães. Pontos de Psicologia Geral. São Paulo: Ática, 1989.
 BERGAMINI, Cecília Whitaker. Liderança: administração do sentido. São Paulo: Atlas, 1994. 234 p.
 BOCK, Ana Mercedes Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. 13. ed. ampl. São Paulo: Saraiva, 1999.
 HERSEY, Paul; BLANCHARD, Kenneth H. Psicologia para administradores: a teoria e as técnicas da liderança situacional. São Paulo: EPU, 1986.
 KONDO, Yoshio et al. Motivação humana. Um fator chave para o gerenciamento. São Paulo: Gente, 1991.
 MOLLER, Claus. O lado humano da qualidade. São Paulo: Pioneira, 1995.
 MOSCOVICI, Fela. Desenvolvimento interpessoal. São Paulo: LTC, 1995.
 WEIL, Pierre. Relações humanas na família e no trabalho. 41ª ed. São Paulo: Vozes, 1989.
 WEISINGER, Hendrie. Inteligência emocional no trabalho. 8ª ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 1997.
 SILVA, Fernando Brasil da. Psicologia aplicada ao turismo e hotelaria. 2. ed. atual. São Paulo: Cengage, 2000.

Teoria e Prática de Restaurante I

Ementa:

Histórico do restaurante. Tipologia dos restaurantes. Organização e organograma. Fluxos de trabalho, atribuições e responsabilidades do departamento de alimentos e bebidas (bar, cozinha, copa, room service). Introdução a enologia e ao estudo de bebidas. Sobremesas, molhos, massas. Tipologia dos serviços executados no salão. Mise en place. Etiqueta a mesa. Estudo de casos Práticos.

Referências:

- BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: SENAC, 1998.
 CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Educs, 2001.
 DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos & Bebidas. Caxias do Sul: Educs, 1999.
 FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil, Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 1997.
 FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologia gerências de restaurantes. São Paulo: SENAC, 2000.
 DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. EDUCS- Caxias do Sul, 2002.
 LOBO, Alexandre. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. São Paulo: Atheneu, 1999.
 MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e restaurante. São Paulo: SENAC São Paulo, 2001.
 MARQUES, J. Albano. Manual de hoteleira. Rio de Janeiro: Thex, 2000.
 SENAC/CEATEL. Diversas apostilas sobre a formação de mão-de-obra e organogramas de hotéis.

- CATUREGLI, Maria Genny.. Dicionário Inglês - Português: Turismo, Hotelaria e Comércio Exterior. São Paulo: Aleph, 1998.
- HARDING, Keith; HENDERSON, Paul. High season: english for the hotel and tourist industry. Oxford: Oxford Univ., 2000.
- HOWARD-WILLIAMS, Deirdre; HERD, Cynthia. Business words. Glasgow: Heinemann, 1992.
- JACOB, Miriam; STRUTT, Peter. English for international tourism. [s.l.]: Longman, 1999.
- JONES, Leo. Welcome! English for the travel and tourism industry. New York: Cambridge University Press, 1999.
- MURPHY, Raymond. Essential Grammar in Use. Cambridge, University, Press, 1994.
- REVELL, Rod; STOTT, Trish. Highly recommended: english for the hotel and catering industry. Oxford: Oxford Univ., 1999.
- STOTT, Trish; BUCKINGHAM, Angela. At your service english for the travel and tourist industry. Oxford: Oxford Univ., 2000.
- VINEY, Peter. Basic survival: international communication for professional people. Oxford: Macmillan Heinemann, 1998.
- KEANE, Leila. International Restaurant English. EUA. Prentice Hall, 1990.
- KRUSE, Benedict. English for travel industry (Instrumental English). McGraw-Hill.
- POLONIA, Eunice. English for hotel personnel. Caxias do Sul. EDUCS, 1990.
- REVELL, Rod e STOTT, Chris. Five Star English for the hotel and tourism industry. Oxford. Oxford University Press (livro e fitas cassete).
- RILEY, D. Check your vocabulary for hotels, tourism, catering, management. United Kingdom. Peter Collins Publishers, 1997.

6º Período

Contabilidade Geral e de Custos

Ementa:

Conceitos fundamentais de contabilidade. Princípios e convenções contábeis. Ativo e Passivo. Fundamentos da Contabilidade de Custos. Diferenças entre despesa, custo e investimento. Como elaborar uma planilha de custos. Sistemas de custos. Formulação de preços: Modelo conceitual x modelo estratégico.

Referências:

- ALMEIDA, Marcelo Cavalcanti. Contabilidade intermediária: de acordo com as novas exigências do MEC para o curso de Ciências Contábeis : texto e exercícios. São Paulo: Atlas, 1996.
- CANDIDO, Indio. Controles em Hotelaria. 4. ed. Caxias do Sul: EducS, 2001.
- CATELLI, Armando. Controladoria: uma abordagem da gestão econômica GECON. São Paulo: Atlas, 1999.
- FRANCO, Hilário. Contabilidade geral. 23. ed. São Paulo: Atlas, 1997.
- IUDICIBUS, Sérgio de (Coord.). Contabilidade introdutória. 9. ed. São Paulo: Atlas, 1998.
- IUDICIBUS, Sérgio de; MARTINS, Eliseu; GELBCKE, Ernesto R. Manual de contabilidade das sociedades por ações: aplicável também as demais sociedades. 4. ed. rev. atual. São Paulo: Atlas, 1995.
- IUDICIBUS, Sérgio de; MARION, José Carlos. Curso de contabilidade para não contadores: para as áreas de administração, economia, direito, engenharia. São Paulo: Atlas, 1998.
- MARION, José Carlos. Contabilidade empresarial. 8. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

NEVES, Silvério das; VICECONTI, Paulo Eduardo Vilchez. Contabilidade avançada e análise das demonstrações financeiras. 7. ed. ampl. e atual. São Paulo: Frase, 1998.

NEVES, Silvério das; VICECONTI, Paulo Eduardo Vilchez. Contabilidade básica. 6. ed. São Paulo: Frase, 1997.

Matemática Comercial e Financeira

Ementa:

Introdução. Conceitos básicos: juros, taxas de juros, juros simples, juros compostos, descontos e taxas de descontos, anuidade, capitalização, amortização, tabelas. Fatores relevantes para a remuneração de recursos. Custo de oportunidade. Fluxos de caixa: descontos e taxa de retorno. Inflação. Série de pagamentos iguais. Série de pagamentos variáveis. Sistemas de amortizações. Empréstimos e financiamentos.

Referências:

ASSAF NETO, Alexandre. Matemática financeira e suas aplicações. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

FARO, Clóvis de. Princípios e Aplicação do Cálculo Financeiro. São Paulo, Atlas, 1990.

FARO, Clóvis de. Matemática financeira. 9. ed. São Paulo: Atlas, 1993.

HAZZAN, S e POMPEO, J.N. Matemática financeira. 4ªed. São Paulo. Atual editora, 1993.

LAPPONI, Juan Carlos. Matemática Financeira. São Paulo: Lapponi Treinamento, 1998.

KUHNEN, Osmar Leonardo; BAUER, Udíbert Reinoldo. Matemática financeira aplicada e análise de investimentos. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1996.

MATHIAS, Washington F. e GOMES, José Maria. Matemática Financeira. São Paulo, Atlas, 1993.

MATHIAS, Washington Franco; GOMES, Jose Maria. Matemática financeira: com mais de 600 exercícios resolvidos e propostos. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1996.

MÜLLER, Franz A. Matemática Financeira. Bragança Paulista. EDUSF, 1996.

WEBER, Jean E. Matemática para economia e administração. 2. ed. São Paulo: HARBRA, 1986.

PUCCINI, A. L. Matemática Financeira. 5ª Ed. Rio de Janeiro. LTC Editora, 1993

PUCCINI, Abelardo de Lima. Matemática financeira: objetiva e aplicada. 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2001.

VERAS, Lilia Ladeira. Matemática Financeira. São Paulo, Atlas, 1990.

VERAS, Lilia Ladeira. Matemática financeira: uso de calculadoras financeiras, aplicações ao mercado financeiro, introdução à engenharia econômica, trezentos exercícios resolvidos e propostos com respostas. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

VIEIRA SOBRINHO, José Dutra. Matemática financeira. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2000.

Teoria e Prática de Restaurante II

Ementa:

Organização e identificação de equipamentos, mobiliárias e utensílios de sala e salão. Serviço de catering. Recepção e atendimento ao cliente. Ficha técnica de alimentos, controle de pratos, preços. Estudo de casos práticos.

Referências

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 6. ed. Caxias do Sul: EDMCS, 1999.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC São Paulo, 2001.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Critérios para Planejamento de Cardápios. São Paulo: SENAC. 1990

DUARTE, Vladir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros. São Paulo: SENAC. 1996.

. História da Gastronomia. São Paulo: SENAC, 1995.

- FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologia gerencias de restaurantes. São Paulo: SENAC, 2000.
- MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e restaurante . São Paulo: SENAC São Paulo, 2001
- MARQUES, J, Albano. Manual de hoteleira. Rio de Janeiro: Thex, 2000.
- SILVA FILHO, Antônio Romão A. da. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.
- PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Maître d'Hotel. São Paulo: SENAC, 1994.
- PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. São Paulo: SENAC, 1996.
- PITTE, Jean Robert. A gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L&PM.
- TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios – Técnicas /criatividade – 2 ed. Caxias do Sul: Educ, 2000
- TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. A sociedade pós-industrial e o profissional de Turismo. Campinas: Papirus, 1998.

Eletiva II

Ementa:

Disciplina de conteúdo variável. Desenvolvimento e aprofundamento de questões relativas à matéria de ensino.

Inglês Técnico Aplicado à Hotelaria II

Ementa:

Organograma completo de um hotel 5 estrelas, serviços oferecidos pelos hotéis, vocabulário específico para o setor de governança. Comunicação escrita.

Referências

- ADAMSON, Donald. Be Our Guest - Basic English for Hotel Staff. New York, Prentice Hall International Ltd., 1992.
- CATUREGLI, Maria Genny.. Dicionário Inglês - Português: Turismo, Hotelaria e Comércio Exterior. São Paulo: Aleph, 1998.
- HALL, E. Restaurants and catering in English. United Kingdom. Phoenix ELT.
- MURPHY, Raymond. Essential Grammar in Use. Cambridge, University, Press, 1994.
- KEANE, Leila. International Restaurant English. EUA. Prentice Hall, 1990.
- KRUSE, Benedict. English for travel industry (Instrumental English). McGraw-Hill.
- POLONIA, Eunice. English for hotel personnel. Caxias do Sul. EDUCS, 1990.
- RILEY, D. Check your vocabulary for hotels, tourism, catering, management. United Kingdom. Peter Collins Publishers, 1997.

7º Período

Cultura Popular Maranhense

Ementa:

Significado de cultura. Cultura popular. Turismo e impacto nos padrões da cultura popular tradicional. Aspectos da cultura brasileira e maranhense (festas, bailados, danças, ritos, etc). técnicas tradicionais (comidas típicas, tramas e tecidos, cerâmicas, etc).

Referências:

- ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). Turismo: segmentação de mercado. 4. ed. São Paulo: Futura, 2001.
- BRUNHS, Heloísa T. Introdução aos estudos do lazer. Campinas: Unicamp, 1997.
- BOSI, Alfredo. Cultura como tradição. Cultura brasileira, tradição e contradição. Rio de Janeiro, Zahar, FUNARTE, 1987.
- MARCELLINO, Nelson Carvalho. Lazer e humanização. 2. ed. Campinas: Papirus, 1995.
- MORIN, E. Uma cultura de lazer: cultura de massas no século XX. São Paulo, Brasiliense, 1992.
- PELLEGRINI Filho, Américo. Ecologia, Cultura e Turismo. Campinas, Papirus, 1995.
- TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo e qualidade: tendências contemporâneas. 5.ed. Campinas: Papirus, 1999.

Contabilidade Hoteleira e Controladoria

Ementa:

Conceituação, histórico, patrimônio empresarial, fatos contábeis, procedimentos contábeis, variações da situação líquida, operações com mercadorias, ativos imobilizados, legislação contábil, demonstrações financeiras. Implantação de sistemas de simulação de transações, avaliação, desempenho de unidades de negócios.

Referências:

- ASSAF, A. N., SILVA, C. A. T. Administração de capital de giro. São Paulo. Atlas, 1996.
- CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Caxias do sul, Educs, 1992.
- IUDICIBUS, Sérgio de. Contabilidade gerencial. 6. ed. São Paulo: Atlas, 1998.
- IUDICIBUS, Sérgio de; MARION, José Carlos. Curso de contabilidade para não contadores: para as áreas de administração, economia, direito, engenharia. São Paulo: Atlas, 1998.
- MARION, José Carlos. Contabilidade empresarial. 8. ed. São Paulo: Atlas, 1998.
- MARQUES, J, Albano. Manual de hoteleira. Rio de Janeiro: Thex, 2000.
- PADOVEZE, Clovis Luís. Contabilidade gerencial: um enfoque em sistema de informação contábil. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1997.
- ZIMPECK, B. G. Administração de salários. São Paulo. Atlas, 1997.

Administração Financeira

Ementa:

Introdução à análise financeira. Objetivo do planejamento financeiro. Finanças e sua abrangência; Capital de giro do negócio. Análise das origens da falta de recursos e dos desequilíbrios financeiros. Aplicação prática da gestão do planejamento financeiro na empresa. Análise de índices financeiros para volume de vendas em hospedagem, em alimentos & bebidas e em receitas diversas. Planejamento orçamentário: conceitos básicos do processo de planejamento estratégico; projeção de volume de vendas; projeção de receitas e gastos e reconciliação. Formação de preços: métodos informais, método de inversão para hotéis, Elasticidade de preços.

Referências:

- ASSAF, A. N., SILVA, C. A. T. Administração de capital de giro. São Paulo. Atlas, 1996.
- BRIGHAM, Eugene F.; HOUSTON, Joel F. Fundamentos da moderna administração financeira. Rio de Janeiro: Campus, 1999.
- CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Caxias do Sul, Educs, 1992.
- GITMAN, Lawrence J. Princípios de Administração Financeira. São Paulo. Ed. Harbra.

- HIRSCHFELD, Henrique. Engenharia econômica e análise de custos: aplicações práticas para economistas, engenheiros, analistas de investimentos e administradores. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2000. 519 p. il.
- LEITE, Helio de Paulo. Introdução à administração financeira. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1994.
- MARTINS, E. e NETO A.A. Administração Financeira. São Paulo: Atlas, 1996.
- GITMAN, Lawrence J. Princípios de administração financeira. 7. ed. São Paulo: Harbra, 1997.
- ROSS, Stephen. Administração financeira. São Paulo: Atlas, 1995.
- SANVICENTE, Antônio Zoratto; SANTOS, Celso da Costa. Orçamento na administração de empresas: planejamento e controle. 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Atlas, 2000.
- SANTI FILHO, Armando de; OLINQUEVITCH, José Leonidas. Análise de balanços para controle gerencial: enfoque sobre o fluxo de recursos e previsão de rentabilidade. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1995.

Conversação: Laboratório de Inglês

Ementa:

Laboratório de inglês. Conhecimento da terminologia técnica. Compreensão, dramatização e expressão oral.

Referências

- ADAMSON, Donald. Be Our Guest - Basic English for Hotel Staff. New York, Prentice Hall International Ltd., 1992.
- ADAMSON, D. International Hotel English. United Kingdom. Phoenix ELT, 1995
- CATUREGLI, Maria Genny.. Dicionário Inglês - Português: Turismo, Hotelaria e Comércio Exterior. São Paulo: Aleph, 1998.
- HALL, E. Restaurants and catering in English. United Kingdom. Phoenix ELT.
- MURPHY, Raymond. Essential Grammar in Use. Cambridge, University, Press, 1994.
- KEANE, Leila. International Restaurant English. EUA. Prentice Hall, 1990.
- KRUSE, Benedict. English for travel industry (Instrumental English). McGraw-Hill.
- POLONIA, Eunice. English for hotel personnel. Caxias do Sul. EDUCS, 1990.
- REVELL, Rod e STOTT, Chris. Five Star English for the hotel and tourism industry. Oxford. Oxford University Press (livro e fitas cassete).
- RILEY, D. Check your vocabulary for hotels, tourism, catering, management. United Kingdom. Peter Collins Publishers, 1997.

Administração de Materiais

Ementa:

Introdução da administração de materiais. A administração de materiais e seu impacto no contexto da hotelaria, envolvendo o planejamento, controle e direção, assim como análises dos mais recentes avanços nas técnicas de gestão.

Referências:

- ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lúcio de; JORGE, Wilson Edson. Hotel: planejamento e projeto. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2000.
- BAILY, Peter John Hartwell et al. Compras: princípios e administração. São Paulo: Atlas, 2000.
- CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Caxias do sul, EducS, 2001.
- DIAS, Marco Aurélio Pereira. Administração de materiais: resumo da teoria, questões de revisão, exercícios, estudo de casos. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1995.
- DUARTE, Vladir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. São Paulo: SENAC, 1996
- FERREIRA, Paulo César Pegas. Técnicas de armazenagem. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1998.
- GONCALVES, Paulo Sergio; SCHWEMBER, Enrique. Administração de estoques: teoria e prática. Rio de Janeiro: Interciência, 1979. 257 p. il.

- HONG, Yuh Ching. Gestão de estoques na cadeia logística integrada supply chain. São Paulo: Atlas, 1999.
- MARTINS, Petronio Garcia; ALT, Paulo Renato Campos. Administração de materiais e recursos patrimoniais. São Paulo: Saraiva, 2000. 353 p.
- MONCHY, François. A Função manutenção. 1ª ed. São Paulo: DUBAN, 1989.
- RAMIREZ CAVASSA, Cesar. Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção. 1ª ed. São Paulo: ROCA, 2001.
- VIANA, João José. Administração de materiais: um enfoque prático. São Paulo: Atlas, 2000.
- WANDERLEY, José Augusto. Negociação total: encontrando soluções, vencendo resistências, obtendo resultados. São Paulo: Gente, 1998.

8º Período

Controles de Hotel

Ementa:

Conceituação geral sobre controle e uso de mapas, sistemas adotados na hotelaria, controle de restaurante, controles de: copa, bar, café da manhã, room service, reservas, recepção e governanças. Conferências. Serviço de cobrança. Informática e hotelaria.

Referências

- ASSAF, A. N., SILVA, C. A. T. Administração de capital de giro. São Paulo: Atlas, 1996.
- CONTADOR, Cláudio Roberto. 1981. Avaliação social de projetos. São Paulo: Atlas.
- DUTRA, René Gomes. Custos: uma abordagem prática. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1995.
- IGNARRA, Luiz Renato. Planejamento turístico municipal - um modelo brasileiro. São Paulo: CTI. Técnicas, s/d. 83p.
- MATARAZZO, Dante Carmine. Análise financeira de balanços: abordagem básica e gerencial. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1998.
- MARION, José Carlos. Contabilidade empresarial. 8. ed. São Paulo: Atlas, 1998.
- MARQUES, J. Albano. Manual de hoteleira. Rio de Janeiro: Thex, 2000.
- NAKAGAWA, Masayuki. Gestão estratégica de custos: conceitos, sistemas e implementação JIT/TQC. São Paulo: Atlas, 1993.
- RABAHY, Wilson Abrahão. Planejamento do turismo - estudos econômicos e fundamentos econométricos. São Paulo: Loyola, 1990. p.55-104.
- RUSCHMANN, Doris van de Meene. Turismo e planejamento sustentável - a proteção do meio ambiente. Campinas: Papirus, 1997. 199p. (Coleção Turismo).
- SANTI FILHO, Amando de; OLINQUEVITCH, José Leonides. Análise de balanços para controle gerencial: enfoque sobre o fluxo de recursos e previsão de rentabilidade. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1995.
- SENAC/CEATEL. Diversas apostilas sobre a formação de mão-de-obra e organogramas de hotéis.
- ZANELLA, Luis Carlos. Cândido, Índio. Auditoria Interna: rotinas e processos práticos para hotéis, restaurantes e empresas em geral. EDUCS. Caxias do Sul, 2000.
- CÂNDIDO, Índio. Controles em hotelaria. EDUCS. Caxias do Sul, 2000.

Planejamento e Manutenção de Meios de Hospedagem

Ementa:

Identificar e avaliar áreas e meios físicos existentes ou a serem criados para meios de hospedagem. Prever seu uso, articulação funcional e fluxo de trabalho e de pessoas. Identificar e avaliar a manutenção de instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios. Organizar espaços necessários. Interpretar necessidades para projetos de arquitetura e de decoração. Avaliar projetos de arquitetura e de decoração. Avaliar orçamentos.

Referências:

- ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lúcio de; JORGE, Wilson Edson - Hotel e Planejamento e Projeto. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2000.
- BUARQUE, Cristovam. Avaliação econômica de projetos. Rio de Janeiro: Campus, 1994.
- DUARTE, Vladimir.. Administração de sistemas hoteleiros. São Paulo: SENAC, 1996
- LINSMAYER, Eduardo. 1994. Guia básico para administração da manutenção. São Paulo: SENAC.
- MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração de projetos: como transformar ideias em resultados. São Paulo: Atlas, 1997.
- MARQUES. J, Albano. Manual de hoteleira. Rio de Janeiro: Thex, 2000.
- NADLER, David A.; GERSTEIN, Marc S.; SHAW, Robert B. Arquitetura organizacional: a chave para a mudança empresarial. 6. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
- PRADO, Darci Santos de. Planejamento e controle de projeto. Belo Horizonte: EDG, 1998 v. 2.
- REDLIN, M.H. 1982. Administração de utilidades para instalações hoteleiras. São Paulo: SCP.
- SENAC/CEATEL. Diversas apostilas sobre a formação de mão-de-obra e organogramas de hotéis.
- SPINOLA, Noelio. Projetos empresariais e planejamento de negócios. Salvador: Spinola, 2000
- TUCH, David Lord. Dimensionamento da Área do Hotel. São Paulo: 1994.
- ZANELLA, L.C. 1995. Manutenção hoteleira: Administração e operação. Porto Alegre: Porto.
- WOILER, Samsão; MATHIAS, Washington Franco. Projetos: planejamento, elaboração, análise. São Paulo: Atlas, 1996.

Marketing Aplicado à Hotelaria

Ementa:

Conceitos básicos da indústria hoteleira. Sociologia da hospitalidade e do tempo livre. Fundamentos do marketing. Marketing de produtos x marketing de serviços. O Marketing na formatação de produtos de hospedagem, Turísticos e de entretenimento. Comportamento do consumidor. Criação e gerenciamento de imagem. Comunicação integrada de Marketing. Marketing de relacionamento. Marketing e formação de preços. Marketing x vendas. Promoções de marketing. Pesquisas de marketing.

Referências:

- BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: SENAC. 1998.
- CASTELLI, Geraldo. Marketing Hoteleiro. Caxias do Sul: EDUCS, 1994.
- COURTIS, John. Marketing de serviços. São Paulo: Nobel, 1991.
- GRACIOSO, Francisco. Marketing. Sucesso em 5 Movimentos. São Paulo: Atlas, 1997.
- LARA, SIMONE B. Marketing & Vendas na Hotelaria. São Paulo: Futura, 2001.
- MARQUES. J, Albano. Manual de hoteleira. Rio de Janeiro: Thex, 2000.
- MCKENNA, Regis. Marketing de relacionamento: relationship marketing. 9. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1992.
- KOTLER, Philip. Marketing para o século XXI: como criar, conquistar e dominar mercados. 8. ed. São Paulo: Futura, 2001.
- KOTLER & ARMSTRONG. Princípios de Marketing. 8ª edição, Prentice Hall, 2001.
- KOTLER, Philip. Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle 5. ed. São Paulo: Atlas, 1998.
- KUAZAQUI, Edmir. Marketing turístico e de hospitalidade: fonte de empregabilidade e desenvolvimento para o Brasil. São Paulo: Makron, 2000.

- RICHES, Raimar. *O que é Marketing?* Brasiliense.
- RUTTER, Marina e SERTÓRIO, Augusto de Abreu. *Pesquisa de Mercado*. São Paulo: Ática.
- RUSCHMANN, Doris. *Marketing turístico: um enfoque promocional*. Campinas. Papirus.
- WESTWOOD, John. *Plano de marketing: guia prático*. 2. ed. São Paulo: Makron, 1996.

Gastronomia Aplicada

Ementa:

História da gastronomia. Estudo dos elementos de alta relevância e concernentes à gastronomia mundial. A colonização brasileira por regiões. A influência das diversas culturas na culinária brasileira (Africana, Indígena, Árabe e Européia). A comida regional rural. A comida nos grandes centros urbanos. Preservação da cultura gastronômica. Glossário gastronômico.

Referências:

- FERNANDES, Caloca. *Viagem gastronômica através do Brasil*, Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 1997.
- CONTI, Laura. *Almanaque de Cozinha*. São Paulo: Nova Cultural, 1994.
- CARPER, Jean. *Alimentos, o melhor remédio para a boa saúde*. Tradução: Outras Palavras. Rio de Janeiro: Campus, 5ª Edição, 1995.
- EDITORA NOVA CULTURAL. *A Boa Mesa*. São Paulo: 1993.
- EVANGELISTA, José. *Alimentos: um estudo abrangente*. São Paulo: Atheneu, 2001.
- MARQUES, J, Albano. *Manual de hoteleira*. Rio de Janeiro: Thex, 2000.
- ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos*. 6. ed. rev. ampl. São Paulo: Atheneu, 1995.
- WRIGHT, Jeni. *Le Cordon Bleu. Todas as técnicas culinárias*. Tradução: Marco Zero, São Paulo: 2ª Edição, 1997.
- KINTON, Ronald; CESERANI, Victor; FOSKETT, David. *Enciclopédia de serviços de alimentação*. São Paulo: Varela, 1999.

Estágio Curricular I (Restauração)

Ementa:

Análise e sensibilização quanto ao papel do hoteleiro na área operacional dos empreendimentos de restauração. Análise e intervenção em processos gerenciais e operacionais: identificação e diferenciação dos modos de produção, funcionamento e das formas organizacionais bem como das relações aí produzidas. Experiências em unidades organizacionais simples.

9º Período

Educação Hoteleira e Turística

Ementa:

Pedagogia, didática e ensino de hotelaria e turismo. Currículo, planejamento de ensino, objetivos, seleção e organização de conteúdos. Métodos e técnicas de ensino em hotelaria e turismo. Recursos de ensino. Avaliação. Motivação de aprendizagem. Ensino de hotelaria e turismo no Brasil e no mundo.

Referências:

- BENI, Mário Carlos. *Análise estrutural do turismo*. São Paulo: SENAC, 1998.
- CALDEIRA, Jorge. *Viagem através do Brasil*. Cia das Letras, 1997.
- COOPER, Chris, SHEPHERD, Rebecca & WESTLAKE, John. *Educando os educadores em turismo*. São Paulo: Roca, 2001
- DENCKER, Ada Freitas Maneti. de. *Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo*. São Paulo, Futura, 1998.
- FERRUCI, Giovanna M. de. *Turismo como forma de aprendizagem pelo contato*. São Paulo, UNIP, 1998. (Dissertação de Mestrado).
- MARQUES, J, Albano. *Manual de hoteleira*. Rio de Janeiro: Thex, 2000.
- MORAES, M. C. O paradigma educacional emergente. Campinas, Papirus, 1997.
- ROESCH, Sylvia Maria Azevedo. *Projetos de estágios do Curso de Administração - Guia para pesquisas, projetos, estágios e trabalho de conclusão de curso*. São Paulo, Atlas, 1996.
- OMT. *Guia para treinamento dos agentes multiplicadores nacionais, estaduais e monitores Municipais*. OMT, Madrid, 1994
- TRIGO, Luis Gonzaga Godói. *A Sociedade Pós-Industrial*. Campinas, Papirus, 1997.

Hotelaria Hospitalar

Ementa:

Conceito de hospitalidade aplicada à hotelaria. A etimologia da palavra hospital. Os departamentos do hospital. A estrutura organizacional do hospital. Os serviços hospitalares. Arquitetura e hotelaria hospitalar. O negócio da saúde curativa. Insumos e informações hospitalares. As interfaces entre a hotelaria e os serviços de saúde: hospedagem, atendimento, ambientação, higiene e outros.

Referências:

- BOEGER, Marcelo Assad. *Gestão Em Hotelaria Hospitalar*. São Paulo; ATLAS, 2003.
- BULHÕES, Ivone. *Os Anjos Também Erram: Mecanismos e Prevenção da Falha Humana no Trabalho Hospitalar*. RJ, 2001.
- MARQUES, J, Albano. *Manual de hoteleira*. Rio de Janeiro: Thex, 2000.
- TARABOULSI, Fadi Antoine. *Administração de Hotelaria Hospitalar*. São Paulo, Atlas, 2003.
- RAMOS, Ana Maria Figueiredo. *Manual para Funcionários na Área de Alimentação e Treinamento para Copeiras Hospitalares*. São Paulo; Varela, 2001.

Política de Negócios e Empreendedorismo

Ementa:

Conceito de empreendedorismo. O empreendedor nas organizações. Iniciativa e liderança. Iniciativa e continuidade. Serviço: conceito e tipologia. Abertura de novos negócios aplicada à hotelaria. As unidades estratégicas de negócios na empresa. Criando novos serviços. Identificação e inventário da situação existente. Sazonalidade dos diferentes empreendimentos hoteleiros; Estudo de mercado; Métodos de avaliação de investimentos; Composição dos investimentos. Estrutura das receitas. Estrutura dos custos. Rentabilidade do empreendimento. Riscos do setor de hotelaria. Ponto de equilíbrio. Taxa interna de retorno. Custo oportunidade. Análise de projetos. Análise de viabilidade econômica. Fundos de investimentos: FUNGETUR; BNDES; FINAM; FINOR; FNE; FNO. Outras formas de captação de recursos. O projeto e o processo de planejamento; a estrutura e as etapas de um projeto, técnicas de projeção, teoria de localização, método dos

orçamentos/investimentos comparados; Financiamentos, critérios quantitativos de seleção de alternativas, riscos e incertezas, carteira de projetos, avaliação social de projetos.

Referências

- CAMPOS, Vicente Facoln. TQC: controle de qualidade total no estilo japonês. 8. ed. Belo Horizonte: EDG, 1999.
- GALBRAITH, Jay R. Organizando para competir no futuro. São Paulo: Makron, 1995.
- HAMMER, Michael; CHAMPY, James. Reengenharia: revolucionando a empresa em função dos clientes, da concorrência e das grandes mudanças da gerência. 30. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1995.
- LACERDA, Lu. Tudo Que eu já fiz por Dinheiro. 2. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 1997.
- MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e restaurante. São Paulo: SENAC São Paulo, 2001.
- OLIVEIRA, Antônio Pereira. Turismo e desenvolvimento: planejamento e organização. São Paulo, Atlas, 2000.
- PINTO, Miguel Luiz Marum. Fundamentos de administração no turismo. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

Estágio Curricular II (Hospedagem)

Ementa:

Análise e sensibilização quanto ao papel do hoteleiro na área profissional. Análise e intervenção em processos gerenciais e operacionais dos empreendimentos de hospedagem e suas subáreas: identificação e diferenciação dos modos de funcionamento e das formas organizacionais bem como das relações aí produzidas. Experiências em unidades organizacionais complexas.

Monografia

Ementa:

Desenvolvimento do projeto de monografia: aplicação metodológica, tratamento e discussão dos dados, redação, apresentação e defesa do trabalho monográfico.

Disciplinas Eletivas

Introdução a Enologia

Ementa:

Introdução a enologia e coquetelaria. Os grandes vinhos, a vinicultura pelo mundo. Degustação de vinhos: brancos, roses, tintos, espumantes entre outros. Combinações dos vinhos com alimentos. O vinho como ingrediente na cozinha. Prática de coquetéis e drinks.

Referências:

- BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: SENAC. 1998.
- BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC São Paulo, 2001.
- CORTERREAL, M. Ritual do vinho: etiqueta e serviço. Porto Alegre: AGE, 1993.
- DAYAN, Elie I. Restaurante: técnico de serviço. 3. Ed. Caxias do Sul: Educs, 1993.
- GALVÃO, S. Tintos e brancos. 5. ed. São Paulo: Ática, 2001.
- JOHNSON, Hugh. Como apreciar vinhos. 2. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 1998. 144 p. il.
- JOHNSON, H. História do vinho. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- MARQUES, J. Albano. Manual de hoteleira. Rio de Janeiro: Thex, 2000.

- PACHECO, Aristides de Oliveira. *Manual do maître d'hôtel* – São Paulo: SENAC São Paulo, 1999.
- PACHECO, Aristides de Oliveira. *Iniciação a enologia*. São Paulo: SENAC, 1995.
- REY, Antony M. *Gestão dos serviços de alimentos e bebidas*. Salvador: Instituto de hospitalidade, 2000.
- TEMPORAL, Amaury. *De vinhos e rosas*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1992.
- ELLIOT, Rose. *101 Dicas Essenciais – Vinho*. São Paulo: Ediouro, 1999.

Espanhol Aplicado à Hotelaria I

Ementa:

Informações gerais. Vocabulário específico para o setor de recepção, hospedagem e eventos entre outros.

Referências:

- ARIAS, Sandra di Lullo. *Guia do espanhol para quem só fala português*. 5. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
- BELTRÁN, Blanca Aguirre. *Español por profesiones: servicios turísticos*. Madrid: SGEL, 1994.
- BOROBIO, V. Ele. *Curso de español para extranjeros*. Madri. Ediciones SM, 1992.
- CASTRO, Francisca. *Uso de la gramática española: elemental*. Madrid: Edelsa, 2000.
- FLAVIAN, Eugenia; ERES FERNANDEZ, Gretel. *Minidiccionario español-português, português-espanhol*. 16. ed. São Paulo: Atica, 1999.
- HERNANDEZ BLASCO, M. J. *Lo que hay que leer*. Madri. Difusión, 1991.
- INTO, Jesus F. *Actos de habla en la lengua española*. Madri. Edelsa, s.d.
- LA CONCHA, Victor Garcia de (Coord.). *Viaje al español: libro del alumno*. Madrid: Santillana, 1993-1994. v. 1, 2, 3.
- LA TORRE, Francisco de. *Administración Hotelera México*. Trillas, 1990.
- MATTE BÓN, Francisco. *Gramática comunicativa del español. nueva edición revisada*. Madrid: Edelsa, 2000.
- MOLINER, M. *Diccionario de uso del español*. Madri. Gred
- PEDRAZA JIMHNEZ, Felipe B.; RODIGUES CARCERES, Milogros. *Vamos a hablar: curso de lengua española*. São Paulo: Atica, 1999.

Recreação e Lazer em Hotéis

Ementa:

Teoria de lazer e recreação. Identificar e avaliar produtos e serviços de recreação e lazer. O Perfil do animador. Identificar e avaliar espaços e locais necessários a produtos ou serviços. Identificar e prever serviços pessoais e de apoio, bem como infra-estrutura e meios de apoio: transportes, instalações, mobiliário, equipamentos, utensílios, decoração. Selecionar e coordenar contratação de fornecedores de programas, roteiros, itinerários e atividades, bem como de prestadores de serviços e provedores de infraestrutura e de meios de apoio. Elaborar e interpretar orçamentos. Interpretar contratos. Análise da importância das ações relacionadas ao lazer e recreação.

Referências:

- ANTIUNES, Celso. *Manual de técnicas de dinâmica de grupo de sensibilização de ludopedagogia*. 20. ed. Petropolis: Vozes, 2000.
- CAMARGO, Luiz O. Lima. *O que é Lazer* - Brasília: Ed. Brasiliense.
- FRITZEN, Silvino Jose. *Exercícios práticos de dinâmica de grupo*. 31. ed. Petropolis: Vozes, 2001. v.2.
- FRITZEN, Silvino Jose. *Janela de johari: exercícios vivenciais de dinâmica de grupo, relações humanas e de sensibilidade*. 17. ed. Petropolis: Vozes, 2000.
- LEITE, Celso Barroso. *Século do lazer*. São Paulo: Ltr, 1995.

- MARCELLINO, Nelson C. **Lazer e humanização**. Campinas: Papirus, 1995
- MARCELINO, Nelson C. **Lazer: formação e atuação profissional**. Campinas, Papirus, 1995.
- MARCELINO, Nelson **Carvalho** (org). **Lazer: formação e atuação profissional**. 3. ed. Campinas: Papirus, 2000.
- MINICUCCI, Agostinho. **Técnicas do trabalho de grupo**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1992.
- NEGRINE, Aírton; BRADACZ, Luciane; CARVALHO, Paulo Eugênio de Gedoz. **Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico**. Caxias do Sul: EDUSC, 2001.
- WAICHMAN, Pablo. **Tempo livre e recreação: um desafio pedagógico**. Campinas: Papirus, 1997

Ecoturismo e Econegócios

Ementa:

Histórico do ecoturismo. Características estruturais e funcionais dos sistemas ecológicos naturais. Características dos principais ecossistemas brasileiros. Conceitos de conservação e preservação ambientais. Noções de estudos de impacto ambiental. Bases teóricas do desenvolvimento sustentável. Envolvimento da população humana local no ecoturismo. Técnicas para o desenvolvimento de programas e roteiros para o ecoturismo. O perfil do ecoturista. Educação ambiental. Legislação ambiental. A importância dos agronegócios. Interface entre a Hotelaria e os agronegócios.

Referências:

- BRANCO, S M . **O meio ambiente em debate**. Moderna, 1992.
- BRASIL. **Ecoturismo: Diretrizes para uma política nacional**. Brasília, Embratur/Ibama, 1994.
- DURREL, G . **O naturalista amador**, Martins Fontes, 1982.
- GUATARI, Felix. **As Três Ecologias**. Campinas, Papirus, 1991.
- HELENE, M E M. **Biodiversidade: O que nós temos a ver com isso?** Spione, 1993.
- LEMONS, Amáris (org). **Turismo Impactos Socioambientais**. São Paulo, Hucitec, 1996.
- MARGALEFF, R . **Perspectives en Ecological Theory**. Phoenix Books, 1968
- NEIMAN, Z . **Era verde? Ecossistemas ameaçados**, Atual, 1989.
- ODUM, E.P. - **Ecologia**. Rio de Janeiro: Interamericana, 1985.
- VIERTLER, R.B. **Ecologia Cultural: Uma Antropologia da mudança**. São Paulo: Ática, 1988.
- PORTUGUEZ, Anderson P. **Agroturismo e desenvolvimento regional**. São Paulo: Hucitec, 1999.
- PELLEGRINI Filho. Américo. **Ecologia, Cultura e Turismo**. Campinas, Papirus, 1995.
- RODRIGUES, Adur (org). **Turismo e Geografia - Reflexões Teóricas e enfoques Regionais**. São Paulo, Hucitec, 1996.
- RUSCHMANN, Dóris, **Turismo e Planejamento sustentável: a proteção ao meio ambiente**, São Paulo, Papirus, 1996
- SERRANO, Célia. **Viagem a Natureza**. Campinas, Papirus, 1997.
- ZIMMERMANN, Adonis. **Turismo rural: um modelo brasileiro**. Florianópolis: Ed. Do autor, 1996.

Itinerários e Circuitos Turísticos

Ementa:

Definição. Fatores intervenientes na elaboração. Legislação vigente. Formalidades legais para a obtenção de licença de exploração de circuitos turísticos. Circuitos turísticos que

operam dentro e fora do Maranhão. Apreciação e crítica dos circuitos em funcionamento. Elaboração e execução de itinerários.

Referências:

- BENI, Mário Carlos. *Análise estrutural do turismo*. São Paulo: SENAC, 1998.
 BELUZZO, Ana Maria de Moraes. *O Brasil dos viajantes*. 3ª ed. - Salvador, Fundação Odebrecht, 1994.
 GUIA e REVISTA PANROTAS. São Paulo, Panrotas, diversos números.
 REVISTA MARCO ZERO. São Paulo, diversos números.
 SALDANHA, Paula e WERNER, Roberto. *Expedições - retratos do Brasil*. Rio de Janeiro, Salamandra, 1994.
 THOMAS, K. *O homem e o mundo natural*. São Paulo, Companhia das Letras, 1983.
 TIEZZI, E. *Tempos históricos, tempos biológicos*. São Paulo, Nobel, 1988.

Espanhol Aplicado à Hotelaria II

Ementa:

Informações gerais. Vocabulário específico para o setor de alimentos e bebidas, cozinhas, sala de restaurante, brigadas e produtos alimentícios: fast-food, vinho, queijos entre outros.

Referências:

- ARIAS, Sandra di Lullo. *Guia do espanhol para quem so fala português*. 5. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
 BELTRAN, Blanca Aguirre. *Español por profesiones: servicios turísticos*. Madrid: SGEL, 1994.
 BOROBIO, V. Ele. *Curso de español para extranjeros*. Madri. Ediciones SM, 1992.
 CASTRO, Francisca. *Uso de la gramática española: elemental*. Madrid: Edelsa, 2000.
 FLAVIAN, Eugenia; ERES FERNANDEZ, Gretel. *Minidicionario espanhol-portugues, portugues-espanhol*. 16. ed. São Paulo: Atica, 1999.
 HERNANDEZ BLASCO, M. J. *Lo que hay que leer*. Madri. Difusión, 1991.
 INTO, Jesús F. *Actos de habla en la lengua española*. Madri. Edelsa, s.d.
 LA CONCHA, Victor Garcia de (Coord.). *Viaje al espanol: libro del alumno*. Madrid: Santillana, 1993-1994. v. 1, 2, 3.
 LA TORRE, Francisco de. *Administración Hotelera*. México: Trillas, 1990.
 MATTE BON, Francisco. *Gramática comunicativa del español. nueva edición revisada*. Madrid: Edelsa, 2000.
 MOLINER, M. *Diccionario de uso del español*. Madri. Gred
 PEDRAZA JIMHNEZ, Felipe B.; RODIGUES CARCERES, Milogros. *Vamos a hablar: curso de lengua española*. São Paulo: Atica, 1999.

Hotelaria e Consultoria

Ementa:

Consultoria: decisão e projeto de vida. Venda de trabalhos de consultoria: marketing pessoal, propostas, vendas e contratos. Fases principais da consultoria. Recursos técnicos e de informação utilizados em consultoria. Técnicas e métodos de trabalho de consultoria.

Referências:

- ANDRADE, RUI Otávio Bernardes de; TACHIZAWA, Takeshy; CARVALHO, Ana Barreiros de. *Gestão ambiental*. São Paulo: Makron, 2000.
 BARRETO, Margarida. *Planejamento e Organização em Turismo*. Campinas, Papirus, 1991.
 BOGMANN, ITZHAK M. *Marketing de Relacionamento: estratégias de fidelização e suas implicações financeiras*. São Paulo: Nobel, 2000.
 MARQUES, J, Albano. *Manual de hoteleira*. Rio de Janeiro: Thex, 2000.

RUSCHMANN, Dóris. Turismo e planejamento sustentável. Campinas, Papirus, 1997.

Tópicos Avançados em Hotelaria

Ementa:

Disciplina de conteúdo(s) variável(eis) por se tratar de assuntos em destaque no momento de sua ministração.

8.10 Quadro Demonstrativo das Disciplinas e Atividades por Departamento e Docente

PERÍODO	NOME DA DISCIPLINA	DEPARTAMENTO	NOME DO DOCENTE	TITULAÇÃO	REGIME
1º	INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO	D.E.C.C.A.	ROMMEL ANÍBAL NUNES CASTRO	ESPECIALISTA	T - 20
1º	SEGURANÇA E HIGIENE DO TRABALHO	SAÚDE PÚBLICA	KLÍTIA DE JESUS S. G. CARNEIRO	MESTRADO	D.E.
1º	SOCIOLOGIA DAS ORGANIZAÇÕES	SOCIOLOGIA	HORÁCIO ANTUNES SANTANA JR.	DOUTORADO	D.E.
1º	INTRODUÇÃO À FILOSOFIA E ÉTICA	FILOSOFIA	GASTÃO CLÓVIS LIMA CORREIA	MESTRADO	D.E.
1º	INTRODUÇÃO À HOTELARIA E TURISMO	TURISMO E HOTELARIA	EM FASE DE CONTRATAÇÃO	MESTRADO	D.E.
2º	TEORIA E PRÁTICA DE HOTEL I	TURISMO E HOTELARIA	LUCIANA BRANDÃO FERREIRA	GRADUADO	D.E.
2º	PRINCÍPIOS DE ADMINISTRAÇÃO EM HOTELARIA	TURISMO E HOTELARIA	EM FASE DE CONTRATAÇÃO	MESTRADO	D.E.
2º	PRINCÍPIOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	CIÊNCIAS FISIOLÓGICAS	SÍLVIA MOREIRA LIMA	ESPECIALISTA	T - 40
2º	INTRODUÇÃO À ECONOMIA	ECONOMIA	WELBSON DO VALE MADEIRA	MESTRADO	D.E.
2º	METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO	BIBLIOTECONOMIA	ISABEL CRISTINA S. DINIZ	GRADUADA	T - 40
3º	TEORIA E PRÁTICA DE HOTEL II	TURISMO E HOTELARIA	LUCIANA BRANDÃO FERREIRA	GRADUADA	D.E.
3º	GESTÃO DE PESSOAS	D.E.C.C.A.	MARIA DAS GRAÇAS F. DA LUZ	MESTRADO	T - 40
3º	TEORIA E PRÁTICA DE ALIMENTOS I	CIÊNCIAS FISIOLÓGICAS	SÍLVIA MOREIRA LIMA	ESPECIALISTA	T - 40
3º	COMUNICAÇÃO EMPRESARIAL	COMUNICAÇÃO SOCIAL	GISELLE MARQUES CARVALHO	MESTRADO	T - 40
3º	FRANCÊS TÉCNICO APLICADO À HOTELARIA I	LETRAS	EVA MARIA NUNES CHATEL	MESTRADO	D.E.
4º	INFORMÁTICA	COMPUTAÇÃO	MARIA DEL ROSÁRIO G.	DOUTORADO	D.E.

	APLICADA À HOTELARIA		GUTIERREZ		
4º	ORGANIZAÇÃO E MÉTODOS	D.E.C.C.A.	MARIA RAIMUNDA M. MENDES	ESPECIALISTA	D.E.
4º	TEORIA E PRÁTICA DE ALIMENTOS II	TURISMO E HOTELARIA	JONILSON COSTA CORREIA	ESPECIALISTA	D.E.
4º	ELETIVA I (*)				
4º	FRANCÊS TÉCNICO APLICADO À HOTELARIA II	LETRAS	EVA MARIA NUNES CHATEL	MESTRADO	D.E.
5º	NOÇÕES DE DIREITO E LEGISLAÇÃO HOTELEIRA	DIREITO	PAULO ROBERTO BARBOSA RAMOS	DOUTORADO	D.E.
5º	PSICOLOGIA ORGANIZACIONAL	PSICOLOGIA	MANOEL WILLIAMS F. GOMES	MESTRADO	D.E.
5º	GESTÃO DE EVENTOS E CERIMONIAL	COMUNICAÇÃO SOCIAL	ELIAS DAVID LOPES AZULAY	GRADUADO	T - 40
5º	TEORIA E PRÁTICA DE RESTAURANTE I	TURISMO E HOTELARIA	MARCO AURÉLIO G. FURTADO	ESPECIALISTA	D.E.
5º	INGLÊS TÉCNICO APLICADO À HOTELARIA I	LETRAS	LUCIANA ROCHA CAVALCANTE	MESTRADO	D.E.
6º	CONTABILIDADE GERAL E DE CUSTOS	D.E.C.C.A.	ANA MARIA NELO	MESTRADO	D.E.
6º	MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA	MATEMÁTICA	ÉDSON DINIZ F. FILHO	MESTRADO	T - 40
6º	ELETIVA II (*)				
6º	TEORIA E PRÁTICA DE RESTAURANTE II	TURISMO E HOTELARIA	MARCO AURÉLIO G. FURTADO	ESPECIALISTA	D.E.
6º	INGLÊS TÉCNICO APLICADO À HOTELARIA II	LETRAS	LUCIANA ROCHA CAVALCANTE	MESTRADO	D.E.
7º	CONTABILIDADE HOTELEIRA E CONTROLADORIA	D.E.C.C.A.	MARIA EUGÊNIA R. ARAÚJO	MESTRADO	D.E.
7º	ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA	D.E.C.C.A.	KLEBER MENDES SILVA	ESPECIALISTA	T - 40
7º	CULTURA POPULAR MARANHENSE	SOCIOLOGIA	MARIA DO SOCORRO ARAÚJO	MESTRADO	D.E.
7º	ADMINISTRAÇÃO DE MATERIAIS	D.E.C.C.A.	CLÉZIO GONTIJO AMORIM	MESTRADO	D.E.
7º	CONVERSÇÃO: LABORATÓRIO DE INGLÊS	LETRAS	LUCIANA ROCHA CAVALCANTE	MESTRADO	D.E.
8º	CONTROLES DE HOTEL	TURISMO E HOTELARIA	EM FASE DE CONTRATAÇÃO	MESTRADO	D.E.
8º	PLANEJ. E MANUT. DE MEIOS DE	TURISMO E HOTELARIA	JONILSON COSTA CORREIA	ESPECIALISTA	D.E.

	HOSPEDAGEM				
8º	MARKETING APLICADO À HOTELARIA	D.E.C.C.A.	RAPHAELA DE AZEVEDO NESVES	MESTRADO	D.E.
8º	GASTRONOMIA APLICADA	TURISMO E HOTELARIA	LUCIANA BRANDÃO FERREIRA	GRADUADO	D.E.
8º	ESTÁGIO CURRICULAR I	TURISMO E HOTELARIA	MARCO AURÉLIO G. FURTADO	ESPECIALISTA	D.E.
9º	EDUCAÇÃO HOTELEIRA E TURÍSTICA	EDUCAÇÃO I	MARISE MARÇALINA C. S. ROSA	MESTRADO	D.E.
9º	HOTELARIA HOSPITALAR	TURISMO E HOTELARIA	EM FASE DE CONTRATAÇÃO	MESTRADO	D.E.
9º	POLÍTICA DE NEGÓCIOS E EMPREENDEDORISMO	D.E.C.C.A.	CLÉZIO GONTIJO AMORIM	MESTRADO	D.E.
9º	ESTÁGIO CURRICULAR II	TURISMO E HOTELARIA	JONILSON COSTA CORREIA	ESPECIALISTA	D.E.
4º	MONOGRAFIA (**)	TURISMO E HOTELARIA			

OBS (*) AS DISCIPLINAS ELETIVAS SÓ TERÃO INDICAÇÃO QUANDO DE SUA ESCOLHA E MINISTRAÇÃO.

OBS (**) QUANTO À DISCIPLINA MONOGRAFIA, SOMENTE QUANDO DA FORMAÇÃO DA 1ª TURMA, TERÁ A INDICAÇÃO DE UM COORDENADOR, INCUMBIDO DE INDICAR ORIENTADOR, DESIGNAR FORMAÇÃO DE BANCAS EXAMINADORAS, E CONTROLAR A EXECUÇÃO DO REFRIDO PROCESSO.

8.11 Equivalência Curricular com o Projeto Anterior

Período	Projeto Atual	Período	Projeto Anterior
1º	Introdução à Hotelaria e Turismo	=	(Sem correspondente)
1º	Introdução à Administração	1º	Introdução à Administração
1º	Segurança e Higiene do Trabalho	1º	Segurança e Higiene do Trabalho
1º	Sociologia das Organizações	1º	Sociologia
1º	Introdução à Filosofia e Ética	=	(Sem correspondente)

Período	Projeto Atual	Período	Projeto Anterior
2º	Teoria e Prática de Hotel I	2º	Teoria e Prática e Operac.de Hotel I
2º	Princípios de Adm. em Hotelaria	=	(Sem correspondente)
2º	Princípios de Alimentação e Nutrição	=	(Sem correspondente)
2º	Introdução à Economia	3º	Economia
2º	Metodologia do Trabalho Científico	=	(Sem correspondente)

Período	Projeto Atual	Período	Projeto Anterior
3º	Teoria e Prática de Hotel II	3º	Teoria e Prática e Operac.de Hotel II
3º	Gestão de Pessoas	3º	Administração de Pessoal
3º	Teoria e Prática Operac. De Alimentos I	1º	Teoria e Prática de Alimentos I
3º	Comunicação Empresarial	1º	Língua Portuguesa
3º	Francês Técnico Aplic. à Hotelaria I	=	(Sem correspondente)
=	(Sem correspondente)	3º	Espanhol Aplicado à Hotelaria I

Período	Projeto Atual	Período	Projeto Anterior
4º	Informática Aplic. à Hotelaria	4º	Processamento de Dados
4º	Organização e Métodos	=	(Sem correspondente)
4º	Teoria e Prática Operac. de Alimentos II	2º	Teoria e Prática de Alimentos II
4º	Eletiva I	=	(Sem correspondente)
4º	Francês Técnico Aplic. à Hotelaria II	=	(Sem correspondente)

=	(Sem correspondente)	4º	Espanhol Aplicado à Hotelaria II
=	(Sem correspondente)	4º	Inglês IV

Período	Projeto Atual	Período	Projeto Anterior
5º	Noções de Direito e Legisl. Hoteleira	1º	Instituições de Direito
5º	Psicologia Organizacional	4º	Psicologia das Relações Humanas
5º	Gestão de Eventos e Cerimonial	=	Empreend. Turíst. e Org. de Eventos
5º	Teoria e Prática de Restaurante I	2º	Teoria e Prática de Restaurante I
5º	Inglês Técnico Aplic. à Hotelaria I	1º	Inglês I

Período	Projeto Atual	Período	Projeto Anterior
6º	Contabilidade Geral e de Custos	=	(Sem correspondente)
6º	Matemática Com. e Financeira	1º	Matemática Com. e Financeira
6º	Eletiva II	3º	(Sem correspondente)
6º	Teoria e Prática de Restaurante II	3º	Teoria e Prática de Restaurante II
6º	Inglês Técnico Aplic. à Hotelaria II	2º	Inglês II

Período	Projeto Atual	Período	Projeto Anterior
7º	Contabilidade Hoteleira e Controladoria	3º	Contabilidade hoteleira

7º	Adm. Financeira	4º	Adm. e Análise Financeira
7º	Conversação: Laboratório de Inglês	3º	Inglês III
7º	Cultura Popular Maranhense	2º	Cultura Popular Maranhense
7º	Administração de Materiais	=	(Sem Correspondente)

Período	Projeto Atual	Período	Projeto Anterior
8º	Controles de Hotel	4º	Controles Contábeis de Hotel
8º	Planej. e Manut. De Meios de Hospedagem	4º	Planejamento de Hotel
8º	Marketing Aplicado à Hotelaria	4º	Marketing
8º	Gastronomia Aplicada	=	(Sem Correspondente)
8º	Estágio Curricular I	5º	Estágio Supervisionado

Período	Projeto Atual	Período	Projeto Anterior
9º	Estágio Curricular II	=	(Sem Correspondente)
9º	Educação Hoteleira e Turística	=	(Sem Correspondente)
9º	Hotelaria Hospitalar	=	(Sem Correspondente)
9º	Política de Neg. e Empreendedorismo	=	(Sem Correspondente)
9º	Monografia	=	(Sem Correspondente)
9º	Atividades Complementares	=	(Sem Correspondente)

Último Sem. com o currículo anterior totalmente em vigor	Transição do currículo anterior para o novo	Impla do r currí
	Desativação do currículo anterior	

8.12 Aproveitamento de Estudos

Ao aluno, mediante comprovação, sob a forma de Histórico, contendo sua aprovação, bem como Programa da Disciplina em referência, em conformidade com o que predispõe a Res. Nº 90/99 CONSEPE, de 09/02/99, de acordo com o que segue:

Art. 35 O aproveitamento de estudos é o julgamento da equivalência entre disciplinas cursadas, com aproveitamento, e aquelas cuja dispensa for pleiteada, para fins de concessão de créditos em Currículo Pleno de Curso de Graduação desta Universidade.

Art. 36 O aproveitamento de estudos será concedido ao aluno:

I - Transferido de outra IES nacional ou estrangeira para prosseguimento de estudos no mesmo Curso, ou em outro afim nesta Universidade;

II – Que ingressou nesta Universidade como portador de Diploma de Curso Superior;

III - Readmitido em Curso de Graduação;

IV – Transferido de um para outro Curso de Graduação desta Universidade; e

V – Que ingressou nesta Universidade através de outro Processo Seletivo.

APÊNDICES

I- Minuta das Normas de Monografia

Disciplina as atividades de elaboração, apresentação e avaliação da Monografia de Conclusão do Curso de Hotelaria na forma da Resolução nº 90/99 – CONSEPE.

O Colegiado do Curso de Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão, no uso de suas atribuições, considerando o que foi decidido por este Colegiado,

Resolve:

Art. 1º O tema da Monografia de Conclusão do Curso de Hotelaria, de livre escolha do aluno, deverá vincular-se aos conhecimentos adquiridos e produzidos no curso e, preferencialmente, estar relacionado com a realidade local;

Parágrafo único. A monografia deverá constituir-se em experiência de pesquisa, evidenciando-se a necessidade de contribuição do aluno;

Art. 2º Ao aluno caberá escolher para orientador o docente que tenha maior afinidade com tema objeto da monografia, em comum acordo com este, com o Coordenador do Curso e com o Chefe do Departamento, onde está lotado o Professor;

I – O aluno deverá comunicar ao Coordenador do Curso de Hotelaria a escolha do professor orientador, no momento da matrícula;

II – Caberá à Coordenadoria de Monografia do Curso de Hotelaria comunicar ao Departamento Acadêmico de lotação do docente a escolha do mesmo para orientação, para que sejam tomadas as providências necessárias ao plano de atividade do semestre;

Art. 3º A Monografia de Conclusão de Curso deverá ser antecedida da elaboração e apresentação do Projeto de Monografia, que será entregue ao Coordenador de Monografia no prazo de duas semanas após o início do período letivo referente à primeira matrícula em Monografia, devendo estar assinado pelo professor orientador.

I – O Colegiado do Curso deverá tomar ciência e aprovar todos os projetos de Monografia;

II – Caso o aluno opte pela mudança de tema de Monografia, independente dos motivos apresentados, deverá elaborar novo Projeto, que também será assinado pelo professor orientador e aprovado pelo Colegiado do Curso de Hotelaria.

III – O Projeto de Monografia deverá conter, no mínimo, os seguintes elementos: título, justificativa, referencial teórico, hipóteses, objetivos (geral e específicos), procedimentos metodológicos, sumário de pesquisa, cronograma de execução e bibliografia;

Art. 4º O Coordenador de Monografia será um professor indicado pelo Colegiado do Curso devendo tal Indicação ser comunicada ao seu Departamento Acadêmico de Lotação.

I – Serão destinadas ao professor indicado para a Coordenação de Monografia 10 (dez) horas semanais, devendo tal registro constar no quadro demonstrativo de atividades do seu Departamento.

II – Ao Coordenador de Monografia caberá as seguintes atribuições:

- a) auxiliar o aluno na escolha do orientador de monografia;
- b) facilitar os contatos entre orientador e orientando;
- c) acompanhar as atividades do professor e do aluno, através de relatórios;
- d) realizar atividades que visem incentivar e facilitar a execução dos trabalhos monográficos, como palestras e cursos.

Art. 5º O acompanhamento dos trabalhos monográficos ficará sob a responsabilidade do professor orientador, cabendo-lhe as seguintes atribuições:

- a) orientar o aluno na escolha do tema da monografia;
- b) auxiliar o aluno quando da elaboração do projeto de monografia;
- c) fixar cronograma de atividades do seu orientando, em comum acordo com o mesmo;
- d) orientar o aluno no desenvolvimento de suas atividades;

I – O professor orientador poderá orientar até 3 (três) monografias por período letivo, e, excepcionalmente, número superior, critério do Colegiado do Curso e do Departamento de sua lotação, desde que receba correspondente acréscimo na carga horária destinada à essa atividade;

II – Serão destinadas ao docente indicado para orientar Monografia 02 (duas) horas semanais por cada aluno orientando, devendo tal registro constar no quadro demonstrativo de atividades do seu Departamento;

Art. 6º A orientação da Monografia será prestada no mínimo durante 01 (um) semestre letivo e no máximo durante 03 (três) semestres letivos.

I – A mudança do professor orientador poderá ser solicitada pelo aluno ou pelo próprio orientador, até 60 (sessenta) dias antes de fixada a data para a entrega da Monografia, ficando a critério do Colegiado de Curso e do Departamento de lotação do novo professor solicitado, de acordo com suas possibilidades,

II – Caso o professor orientador falte a 03 (três) reuniões consecutivas ou a 05 (cinco) alternadas, de acordo com o fixado no cronograma, o aluno poderá solicitar a sua substituição.

III – Caso o aluno falte 03 (três) reuniões consecutivas ou 05 (cinco) alternadas o professor orientador poderá suspender a orientação, comunicando o fato à Coordenadoria de Monografia e ao seu Departamento de lotação;

IV – A suspensão da orientação de monografia somente ocorrerá após a adoção de medidas de avaliação, seguidas de advertências por escrito, desenvolvidas pelo Coordenador de Monografia.

Art. 7º O aluno deverá apresentar ao orientador, semestralmente, um relatório circunstanciado de atividades, como condição para a continuidade da orientação, que após ser aprovado pelo professor será encaminhado ao Colegiado para que o mesmo tome ciência.

I – O prazo máximo para a entrega do relatório será o mesmo estipulado para a entrega da Monografia, fixado de acordo com o calendário acadêmico instituído pela Pró-Reitoria de Ensino – PROEN, conforme parágrafo 2º do artigo 8º.

II – Se o aluno apresentar o relatório no prazo estipulado no parágrafo 1º deste Artigo, o orientador poderá desobrigar-se da orientação, comunicando a sua decisão à Coordenadoria de Monografia e ao Departamento Acadêmico de lotação.

Art. 8º A Monografia deverá ser entregue ao Coordenador de Monografia em cinco exemplares, que deverão respeitar os poderes de padrões de apresentação, estabelecidos pela Associação Brasileira de Normas e Técnicas – ABNT.

I – O prazo final para a entrega de Monografia ao Coordenador será de 07 (sete) dias antes da data máxima fixada para a defesa da mesma;

II – A data máxima para a defesa da Monografia será o último dia do semestre letivo, determinado pelo Calendário acadêmico fixado pela Pró-Reitoria de Ensino – PROEN;

II – Os cinco exemplares de que trata o caput deste Artigo distribuídos aos 03 (três) membros da Comissão Examinadora, à Coordenação do Curso de Hotelaria e à Biblioteca Central da UFMA.

Art. 9º O Colegiado do Curso indicará dois professores que juntamente com o orientador, constituirão a Comissão Examinadora.

Art. 10º A Comissão Examinadora levará em conta para a avaliação de Monografia os seguintes critérios:

- a) Nota 1 (Parte Escrita)
- | | | |
|-----------------------|-----|------|
| 1º Conteúdo----- | 5,0 | |
| 2º Redação----- | 3,0 | |
| 3º Normalização ----- | 2,0 | 10,0 |
- b) Nota 2 (Defesa Oral)
- | | | |
|---------------------------------|-----|------|
| 1º Capacidade de Exposição----- | 5,0 | |
| 2º Respostas às arguições ----- | 5,0 | 10,0 |
- c) Média $[(a+b)/2]$ -----NOTA

I – O aluno terá o prazo de até 30 (trinta) minutos improrrogáveis para expor o seu trabalho e cada membro da Comissão Examinadora poderá argüi-lo em até 10(dez) minutos, tendo o aluno igual tempo para responder.

II – A Comissão Examinadora será presidida pelo Professor Orientador, que não argüirá o aluno;

III – Cada membro da Comissão Examinadora dará a sua nota obedecendo aos critérios do caput deste Artigo.

Art. 11º O resultado final será obtido pela média aritmética da notas finais de cada membro da Comissão Examinadora.

Art. 12º O aluno que obtiver o resultado final igual ou superior a 07 (sete) será considerado aprovado, registrando-se em seu Histórico Escolar a nota final e o Título da Monografia.

Parágrafo Único – O aluno que não obteve a nota suficiente para sua aprovação poderá reformular a Monografia ou elaborar outra, desde que respeite os seguintes prazos:

- a) O prazo máximo de integralização curricular do Curso;
- b) O prazo máximo estipulado no Plano de Estudos;
- c) O disposto do caput do Artigo 6º;

Art. 13º O aluno se responsabilizará pelos custos provenientes da execução dos trabalhos monográficos;

Art. 14º Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Hotelaria;

Art. 15º Estas Normas entrarão em vigor na data de aprovação do Projeto Pedagógico do Curso de Hotelaria.

II- Minuta da Regulamentação das Atividades Complementares

Art. 1º As atividades complementares compreendem 210 (duzentas e dez) horas correspondentes a 14 créditos, e são integrantes do currículo do Curso de Hotelaria.

Art. 2º Os alunos podem realizar atividades complementares desde o segundo semestre do curso.

Parágrafo único. As atividades complementares não devem ser realizadas no último semestre, que deve ser dedicado ao Estágio Curricular II e à monografia de final de curso.

Art. 3º As atividades complementares são práticas acadêmicas de extensão e pesquisa tem como objetivo incentivar o aluno a participar de experiências diversificadas ampliando os horizontes do conhecimento bem como de sua aplicação para além da sala de aula.

As atividades complementares bem como o número de horas estão listadas a seguir:

- a) Atividades fora do campus (Visitas Técnicas, Estágio extra-curricular) 45 horas/ano
- b) Participação em Eventos Científico-Culturais, tais como: (Congressos, Convenções, Seminários, Palestras, Debates, Simpósios, Encontros, entre outros) 30h/ ano
- c) Participação em Grupos de Pesquisa pertinentes ao curso matriculado; 30 horas
- d) Disciplinas não previstas no Currículo Pleno; 30 horas/semestre
- e) Publicações de artigo em Jornal ou Revista Acadêmica (impresa ou eletrônica); 30 horas
- f) Apresentação de trabalhos em Congressos, Convenções, Debates, Encontros, Simpósios, Palestras, Seminários; 30 horas
- g) Participação em Projetos de Extensão; 30 horas
- h) Participação em atividades dos Laboratórios de Hotelaria; 30 horas
- i) Participação em atividades da Empresa Junior de Hotelaria; 30 horas
- j) Atividades de Monitoria; 30 horas

Art. 4º O aluno deverá acumular 210 (duzentas e dez) horas, ao longo do curso dentre as atividades complementares listadas no artigo anterior.

Art. 5º Os alunos podem cursar disciplinas em outros cursos de graduação, desde que também realizem outras atividades complementares.

Art. 6º Todas as atividades consideradas complementares devem ser obrigatoriamente comprovadas e encaminhadas à Coordenação do curso.

Art. 7º Há na Coordenação uma Comissão específica para as atividades complementares, a quem caberá avaliar os Diplomas, Certificados, Atestados e demais documentos oferecidos pelos alunos.

Parágrafo único. Antes de realizar atividade complementar não ofertada pelo Curso de Hotelaria, deverá o aluno consultar previamente a Comissão ou o Coordenador do Curso. Não serão aceitas atividades complementares sem parecer favorável da Comissão ou Coordenação competente.

Art. 8º Ao completar a Carga horária exigida em atividades distintas das disciplinas eletivas fora do curso estas serão lançadas no seu histórico sob a denominação de Atividades Complementares.

Art. 9º As atividades Complementares realizadas pelos alunos no antigo Currículo de Tecnólogo, serão aproveitadas desde que devidamente comprovadas;

Art. 10º Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão de Atividades Complementares.

III- Minuta das Normas Específicas de Estágio Curricular

Disciplinam e regulamentam o funcionamento do Estágio Curricular para o Curso de Hotelaria, conforme Resolução 90/99 - CONSEPE.

O Presidente do Colegiado do Curso de Hotelaria, no uso de suas atribuições regimentais e tendo em vista o que consta no artigo 86 a 118 da Resolução nº 90/99 – CONSEPE e o que foi decidido por este Colegiado,

RESOLVE:

Art. 1º No Curso de Hotelaria, entende-se por estágio curricular a atividade que o aluno realiza com fins de aplicação de conhecimentos técnicos e científicos, visando a integração entre a teoria e prática, no desenvolvimento de habilidades requeridas para a formação do Bacharel em Hotelaria.

Art. 2º O estágio curricular terá como objetivo propiciar ao aluno a oportunidade de:

I – Conhecer a realidade sócio-econômica, política e cultural do campo de estágio.

II – Desenvolver a visão crítica da realidade, identificando seu potencial como elemento de transformação da sociedade.

III – Favorecer o seu relacionamento com grupos multidisciplinares, bem como incentivar o seu espírito empreendedor.

Art. 3º Compreende-se como campo de estágio instituições que disponham de condições de proporcionar práticas orientadas por profissional devidamente credenciado, mediante convênio com a UFMA.

I – O Supervisor técnico indicado pelo Coordenador de estágio exercerá o papel de supervisor, devendo ter formação de nível superior, específica e/ou competência atribuída para o cargo/função que exerce, compatível com as atividades a serem desenvolvidas pelo aluno estagiário.

II – As realizações do estágio curricular será formalizada mediante celebração de convênio entre a UFMA e a instituição cedente e mediante condições pré-fixadas pelo supervisor docente e Coordenação de Estágio.

III – O Termo de Compromisso constituirá em comprovante da inexistência de vínculo empregatício de qualquer natureza, podendo o estagiário receber bolsa de estágio.

Art. 4º O estágio curricular será realizado a partir da metade do Curso de Hotelaria, sendo o mesmo desdobrado em Estágio Curricular I e II e terá Carga horária de 120 (cento e vinte) e 240 (duzentos e quarenta) horas respectivamente. As atividades e a forma de integralização da carga horária serão pré-fixadas de acordo com a legislação em vigor.

I – O aluno deverá integralizar o total da carga horária dividida em:

Áreas de estágio	Estágio I Carga horária	Estágio II Carga horária	Total
Setor de Alimentos e Bebidas	90h	90h	180h
Setor de Hospedagem	-	90h	90h
Demais Setores do Hotel	-	90h	90h
Carga- horária total	90h	270h	360h

II – Cabe ao Estagiário submeter-se à Supervisão Docente, participar obrigatoriamente das atividades fixadas pela Coordenação de Estágio, sendo objeto de verificação a assiduidade do aluno.

Art. 5º A Avaliação de Desempenho do aluno no Estágio Curricular caberá ao Supervisor docente e segue as determinações da Resolução 90/99 – CONSEPE art. 97 e 98.

Art. 6º Esta Norma de Estágio Curricular integra o currículo pleno do Curso de Graduação em Hotelaria, como anexo, e entra em vigor na data de aprovação do Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 7º Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Hotelaria.

IV- Minuta da Resolução de Criação do Curso

RESOLUÇÃO Nº

CONSEPE de

de 2006

Aprovada a Transformação do Curso de Hotelaria modalidade Tecnólogo para a modalidade Bacharelado e dá outras providências.

O Reitor da Universidade Federal do Maranhão, na qualidade de PRESIDENTE DO CONSELHO DO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO, no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais considerando o dispositivo na portaria no artigo 53 da Lei Nº 9394 de 20 de Dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional e.

Face o contido no processo e o que decidiu o referido Conselho
Em sessão de

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a transformação do Curso de Hotelaria na forma estabelecida nesta Resolução;

Art. 2º O Curso de Hotelaria de que resultará o diploma de Bacharel em Hotelaria, destina-se à formação de profissionais que atuarão nas áreas de Planejamento, Administração, Gerenciamento e Assessoramento de Atividades ligadas a Hotelaria.

Art. 3º O Currículo Pleno do Curso de Hotelaria terá duração de 3.270 (três mil duzentos e setenta) horas correspondentes a 187 (cento e oitenta e sete) créditos, a integralização de verá ocorrer em no mínimo 04 (quatro) anos e no máximo 07 (sete) anos no quadro a seguir:

MATRIZ CURRICULAR

1. EIXOS OU NÚCLEOS ESTRUTURANTES

1.1 NÚCLEO DE FORMAÇÃO HUMANÍSTICA E INSTRUMENTAL

Departamento	Disciplina	Nº de Crédito		CH	Disciplina de Pré-Requisito
		T	P		
Sociologia	Sociologia das Organizações	4	0	60h	-
Filosofia	Introdução à Filosofia e Ética	4	0	60h	-
Letras	Francês Técnico Aplicado à Hotelaria I	4	0	60h	-
Informática	Informática Aplicada à Hotelaria	2	1	60h	-
Letras	Francês Técnico Aplicado à Hotelaria II	4	0	60h	Francês Técnico Aplicado à Hotelaria I
Psicologia	Psicologia Organizacional	4	0	60h	-
Letras	Inglês Técnico Aplicado à Hotelaria I	4	0	60h	-
Letras	Inglês Técnico Aplicado à Hotelaria II	4	0	60h	Inglês Técnico Aplicado à Hotelaria I
Sociologia	Cultura Popular Maranhense	4	0	60h	-
Letras	Conversação; Laboratório de Inglês	2	1	60h	Inglês Técnico Aplicado à Hotelaria II
Letras	Espanhol Aplicado à Hotelaria I	4	0	60h	-
Letras	Espanhol Aplicado à	4	0	60h	Espanhol

1.2 Núcleo de Fundamentação Teórica

Departamento	Disciplina	Nº de créditos		CH	Disciplinas de Pré-Requisito
		T	P		
Turismo e Hotelaria	Introdução à Hotelaria e Turismo	4	0	60h	-
DECCA	Introdução à Administração	4	0	60h	-
Saúde Pública	Segurança e Higiene do Trabalho	4	0	60h	-
Turismo e Hotelaria.	Princípios de Administração em Hotelaria	4	0	60h	Introdução à Administração
Ciências Fisiológicas	Princípios de Alimentação e Nutrição	4	0	60h	-
Economia	Introdução à Economia	4	0	60h	-
DECCA	Gestão de Pessoas	4	0	60h	Introdução à Administração
Comunicação	Comunicação Empresarial	4	0	60h	-
DECCA	Organização e Métodos	4	0	60h	Introdução à Administração
Direito	Noções de Direito e Legislação Hotelaria	4	0	60h	-
DECCA	Contabilidade Geral e de Custos	4	0	60h	-
Matemática	Matemática Comercial e Financeira	4	0	60h	-
DECCA	Contabilidade Hoteleira e Controladoria	4	0	60h	Contabilidade Geral e de Custos
DECCA	Administração Financeira	4	0	60h	Introdução à Administração
DECCA	Administração de Materiais	4	0	60h	Introdução à Administração
Turismo e Hotelaria	Controles de Hotel	4	0	60h	Contabilidade de Hotelaria e Contabilidade
Turismo e Hotelaria	Planejamento e Manutenção de Meios de Hospedagem	4	0	60h	-
Turismo e Hotelaria	Marketing Aplicado à Hotelaria	4	0	60h	Introdução à Administração
Educação I	Educação Hoteleira e Turística	4	0	60h	-
DECCA	Política de Negócios e	4	0	60h	-

	Empreendedorismo				
Turismo/Hotelaria	Ecoturismo e Econegócios	4	0	60h	-
Turismo e Hotelaria	Hotelaria e Consultoria	4	0	60h	-
Turismo e Hotelaria	Introdução à Enologia	4	0	60h	-
Turismo e Hotelaria	Tópicos Avançados de Hotelaria	4	0	60h	-
Turismo e Hotelaria	Itinerários e Circuitos Turísticos	4	0	60h	-
Educação Física	Recreação e Lazer em Hotéis	4	0	60h	-

1.1.3 Núcleo de prática interdisciplinares e/ou transdisciplinares

Departamento	Disciplina	Nº de créditos		CH	Disciplinas de Pré-Requisito
		T	P		
Turismo e Hotelaria	Teoria e Prática de Hotel I	4	2	120h	-
Turismo e Hotelaria	Teoria e Prática de Hotelaria II	2	1	60h	Teoria e Prática de Hotel I
Ciências Fisiológicas	Teoria e Prática de Alimentos I	2	1		Princípio de Alimentação e Nutrição
Turismo e Hotelaria	Teoria e Prática de Alimentos II	4	2	120h	Teoria e Prática de Alimentos I
Comunicação	Gestão de Eventos e Cerimonial	2	1	60h	-
Turismo e Hotelaria	Teoria e Prática de Restaurante I	4	2	120h	-
Turismo e Hotelaria	Teoria e Prática de Restaurante II	2	1	60h	Teoria e Prática de Restaurante I
Turismo e Hotelaria	Gastronomia Aplicada	2	1	60h	-
Turismo e Hotelaria	Hotelaria e Hospitalar	2	1	60h	Teoria e Prática de Hotel II
Biblioteconomia	Metodologia do Trabalho Científico	2	1	60h	-
-	Eletiva I	4	0	60h	-
-	Eletiva II	4	0	60h	-

1.1.4 Núcleo de Atividades Complementares

		14	210	
--	--	----	-----	--

1.1.5 Estágio Curricular

	-	8	360	
--	---	---	-----	--

1.1.6 Monografia

	-	-	-	
--	---	---	---	--

Parágrafo 1º cursar as disciplinas classificadas como Núcleo de formação humanística e instrumental, Núcleo de Fundamentação Teórica, Núcleo de Práticas Interdisciplinares e/ou Transdisciplinares, Núcleos de atividades complementares, Estágio curricular, Monografia. São obrigatórias, além de 02 (duas) disciplinas eletivas correspondentes à 120 (cento e vinte) horas no total, equivalentes a 08 (oito) créditos, no mínimo, escolhido dentre as enunciadas no art.3º.

Parágrafo 2º Será exigida para a graduação a aprovação em Estágio Curricular I com pelo menos 02 (dois) créditos e 90 (noventa) horas, e Estágio Curricular II com 06 (seis) créditos, e 270 (duzentos e setenta) horas, os quais deverão concluir-se com relatório circunstanciado das atividades desenvolvidas na modalidade seguida pelo aluno.

Parágrafo 3º: Os estágios de que trata de que trata “caput” deste artigo serão desenvolvidos Obedecendo as Normas Específicas de Estágio Curricular do Curso de Hotelaria, e as Legislações desta Universidade.

Parágrafo 4º O aluno deverá cumprir os prazos para elaboração e defesa do trabalho de Conclusão de Curso, Monografia, obedecendo as Normas de Monografia do Curso de Hotelaria, e as Legislações desta Universidade.

Parágrafo 5º A partir do 2º (segundo) semestre o aluno deverá inserir-se em Atividades Complementares comprovadas e obrigatórias, que compreendem 210 (duzentas e dez)



SECRETARIA DOS COLEGIADOS
SUPERIORES

Folha Nº 80

Processo Nº

242/2006

PARECER DOS COLEGIADOS SUPERIORES/UFMA

O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO/CONSEPE, da Universidade Federal do Maranhão, reunido em 28.06.2006, em sessão ordinária, RESOLVE, por unanimidade, Aprovar a transformação do Curso de Hotelaria modalidade Tecnólogo para a modalidade Bacharelado, conforme parecer do relator.

Encaminhe-se cópia da Resolução nº 473-CONSEPE-2006.

Sala de Reunião dos Colegiados Superiores, em São Luís (MA), 28 de junho de 2006.

Delegada
Altiva Dorcas Lages Costa
Secretária dos Colegiados Superiores

À Pró-reitoria de Ensino/PROEN para os encaminhamentos devidos.

Delegada
Altiva Dorcas Lages Costa
Secretária dos Colegiados Superiores

Encaminhe-se à DICE/DECE

18/07/06

Relator
Prof. M. Lucinete Marques Lima
Pró-Reitora



RESOLUÇÃO Nº 473-CONSEPE, de 28 de junho de 2006

**Aprova a Transformação do Curso de Hotelaria
modalidade Tecnólogo para a modalidade
Bacharelado e dá outras providências.**

O Vice-Reitor da Universidade Federal do Maranhão, na qualidade de
**PRESIDENTE EM EXERCÍCIO DO CONSELHO DO ENSINO, PESQUISA E
EXTENSÃO**, no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais;

Considerando o dispositivo no artigo 53 da Lei Nº 9.394, de 20 de
Dezembro de 1996, de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;

Considerando ainda, o contido no Processo nº 2402/2006 e o que
decidiu o referido Conselho em sessão desta data,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a transformação do Curso de Hotelaria na forma
estabelecida nesta Resolução.

Art. 2º O Curso de Hotelaria de que resultará o diploma de Bacharel em
Hotelaria destina-se à formação de profissionais que atuarão nas áreas
de Planejamento, Administração, Gerenciamento e Assessoramento de Atividades ligadas a
Hotelaria.

Art. 3º O Currículo Pleno do Curso de Hotelaria terá duração de 3.270 (três
mil duzentas e setenta) horas correspondentes a 187 (cento e oitenta e
sete) créditos e a integralização deverá ocorrer em no mínimo 04 (quatro) anos e no máximo
07 (sete) anos, conforme quadro a seguir:



86

MATRIZ CURRICULAR

1. EIXOS OU NÚCLEOS ESTRUTURANTES

1.1 Núcleo de Formação Humanística e Instrumental

Departamento	Disciplina	Nº de Créditos		CH	Disciplina de Pré-Requisito
		T	P		
Sociologia	Sociologia das Organizações	4	0	60h	-
Filosofia	Introdução à Filosofia e Ética	4	0	60h	-
Letras	Francês Técnico Aplicado à Hotelaria I	4	0	60h	-
Informática	Informática Aplicada à Hotelaria	2	1	60h	-
Letras	Francês Técnico Aplicado à Hotelaria II	4	0	60h	Francês Técnico Aplicado à Hotelaria I
Psicologia	Psicologia Organizacional	4	0	60h	-
Letras	Inglês Técnico Aplicado à Hotelaria I	4	0	60h	-
Letras	Inglês Técnico Aplicado à Hotelaria II	4	0	60h	-
Sociologia	Cultura Popular Maranhense	4	0	60h	-
Letras	Conversação; Laboratório de Inglês	2	1	60h	Inglês Técnico Aplicado à Hotelaria II
Letras	Espanhol Aplicado à Hotelaria I	4	0	60h	-
Letras	Espanhol Aplicado à Hotelaria II	4	0	60h	Espanhol Aplicado à Hotelaria I

**1.2 Núcleo de Fundamentação Teórica**

Departamento	Disciplina	Nº de créditos		CH	Disciplinas de Pré-Requisito
		T	P		
Turismo Hotelaria	c Introdução à Hotelaria e Turismo	4	0	60h	-
DECCA	Introdução à Administração	4	0	60h	-
Saúde Pública	Segurança e Higiene do Trabalho	4	0	60h	-
Turismo Hotelaria	c Princípios de Administração em Hotelaria	4	0	60h	Introdução à Administração
Ciências Fisiológicas	Princípios de Alimentação e Nutrição	4	0	60h	-
Economia	Introdução à Economia	4	0	60h	-
DECCA	Gestão de Pessoas	4	0	60h	Introdução à Administração
Comunicação	Comunicação Empresarial	4	0	60h	-
DECCA	Organização e Métodos	4	0	60h	-
Direito	Noções de Direito e Legislação Hotelaria	4	0	60h	-
DECCA	Contabilidade Geral e de Custos	4	0	60h	-
Matemática	Matemática Comercial e Financeira	4	0	60h	-
DECCA	Contabilidade Hoteleira e Controladoria	4	0	60h	Contabilidade Geral e de Custos
DECCA	Administração Financeira	4	0	60h	-
DECCA	Administração de Materiais	4	0	60h	-
Turismo Hotelaria	c Controles de Hotel	4	0	60h	Contabilidade de Hotelaria e Contabilidade
Turismo Hotelaria	e Planejamento e Manutenção de Meios de Hospedagem	4	0	60h	-
Turismo Hotelaria	e Marketing Aplicado à Hotelaria	4	0	60h	-
Educação I	Educação Hoteleira e Turística	4	0	60h	-
DECCA	Política de Negócios e Empreendedorismo	4	0	60h	-
Turismo/Hotelaria	Ecoturismo e Ecomercados	4	0	60h	-
Turismo Hotelaria	c Hotelaria e Consultoria	4	0	60h	-
Turismo Hotelaria	e Introdução à Enologia	4	0	60h	-
Turismo Hotelaria	c Tópicos Avançados de Hotelaria	4	0	60h	-
Turismo Hotelaria	e Itinerários e Circuitos Turísticos	4	0	60h	-
Educação Física	Recreação e Lazer em Hotéis	4	0	60h	-



1.1.3 Núcleo de Prática Interdisciplinares e/ou Transdisciplinares

Departamento	Disciplina	Nº de créditos		CH	Disciplinas de Pré-Requisito
		T	P		
Turismo e Hotelaria	Teoria e Prática de Hotel I	4	2	120h	-
Turismo e Hotelaria	Teoria e Prática de Hotelaria III	2	1	60h	Teoria e Prática de Hotel I
Ciências Fisiológicas	Teoria e Prática de Alimentos I	2	1		Princípio de Alimentação e Nutrição
Turismo e Hotelaria	Teoria e Prática de Alimentos II	4	2	120h	Teoria e Prática de Alimentos I
Comunicação	Gestão de Eventos e Cerimonial	2	1	60h	-
Turismo e Hotelaria	Teoria e Prática de Restaurante I	4	2	120h	-
Turismo e Hotelaria	Teoria e Prática de Restaurante II	2	1	60h	Teoria e Prática de Restaurante I
Turismo e Hotelaria	Gastronomia Aplicada	2	1	60h	-
Turismo e Hotelaria	Hotelaria Hospitalar	2	1	60h	Teoria e Prática de Hotel II
Biblioteconomia	Metodologia do Trabalho Científico	2	1	60h	-
-	Eletiva I	4	0	60h	-
-	Eletiva II	4	0	60h	-

1.1.4 Núcleo de Atividades Complementares

-	-	-	-	210h	-
---	---	---	---	------	---

1.1.5 Estágio Curricular

-	-	-	9	360h	-
---	---	---	---	------	---

1.1.6 Monografia

-	-	-	-	-	-
---	---	---	---	---	---

§ 1º O aluno deverá cursar as disciplinas classificadas como Núcleo de formação humanística e instrumental, Núcleo de Fundamentação Teórica, Núcleo de Práticas Interdisciplinares e/ou Transdisciplinares, Núcleos de atividades complementares, Estágio Curricular, Monografia, sendo todas obrigatórias, além de 2(duas) disciplinas eletivas correspondentes à 120 (cento e vinte) horas no total, equivalentes a 08 (oito) créditos, no mínimo, escolhido dentre as enunciadas no art. 3º.



§ 2º Será exigida para a graduação a aprovação em Estágio Curricular I com pelo menos 03 (três) créditos e 120 (cento e vinte) horas, e Estágio Curricular II com 06 (seis) créditos, e 240 (duzentas e quarenta) horas, os quais deverão concluir-se com relatório circunstanciado das atividades desenvolvidas na modalidade seguida pelo aluno.

§ 3º Os estágios de que trata o *caput* deste artigo serão desenvolvidos obedecendo as Normas Específicas de Estágio Curricular do Curso de Hotelaria, e as Legislações desta Universidade.

§ 4º O aluno deverá cumprir os prazos para elaboração e defesa do trabalho de Conclusão de Curso obedecendo as Normas de Monografia do Curso de Hotelaria, e as Legislações desta Universidade.

§ 5º A partir do segundo semestre o aluno deverá inserir-se em Atividades Complementares comprovadas e obrigatórias, que compreendem 210 (duzentas e dez) horas, que são integrantes do Currículo do Curso de Hotelaria.

§ 6º As atividades complementares de que trata o *caput* deste artigo serão desenvolvidas obedecendo o Regulamento das Atividades Complementares do Curso de Hotelaria, e as Legislações desta Universidade.

Art. 4º O Curso de Hotelaria vinculado ao Centro de Ciências Sociais funcionará em regime de sistema de crédito com oferta seriado semestral no turno matutino, devendo ser observado os seguintes limites de carga horária semestral:

Mínimo: 180 h;

Médio: 360 h;

Máximo: 480 h.

Art. 5º As matrículas iniciais, abertas a candidatos classificados em processos seletivos, serão fixadas em número de 72 (setenta e duas) vagas anuais.



Parágrafo Único Quando houver vagas remanescentes do processo seletivo poderão ser aceitos candidatos na mesma área de estudos, conforme determina legislação específica desta Universidade.

Art. 6º A coordenação didático-pedagógica do Curso ficará a cargo da Coordenadoria do Curso, conforme determina legislação específica desta Universidade.

Art. 7º O currículo pleno constante desta Resolução se aplica aos alunos que ingressarem no Curso a partir do semestre subsequente à aprovação da presente Resolução.

§ 1º Os alunos regularmente matriculados no 2º semestre do antigo currículo passam automaticamente para o novo currículo.

§ 2º Os alunos que já concluíram 75% (setenta e cinco) por cento da carga horária do Curso de Tecnólogo será facultado a opção por permanecer com a formação tecnológica.

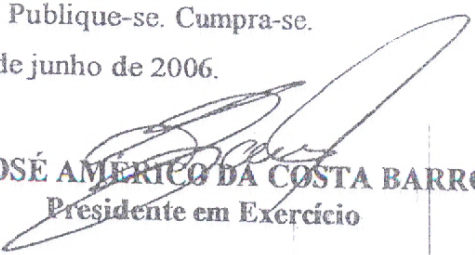
§ 3º A desativação do currículo vigente da modalidade Tecnólogo, está prevista para o semestre letivo 2009.2.

Art. 8º Os casos omissos ou que venham a suscitar dúvidas nesta Resolução serão resolvidos pela Pró-Reitoria de Ensino, ouvido o Colegiado do Curso.

Art. 9º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as demais disposições contrárias.

Dê-se ciência. Publique-se. Cumpra-se.

São Luís, 28 de junho de 2006.


Prof. Msc. JOSÉ AMÉRICO DA COSTA BARROQUEIRO
Presidente em Exercício



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 - São Luís - Maranhão

78

Senhor Presidente

Srs. Conselheiros

O processo Nº 002402/2006-40 datado de 11/04/2006, trata de transformação do Curso de Hotelaria modalidade Tecnólogo para a modalidade Bacharelado. O curso de Hotelaria-Tecnólogo, desde de sua criação, em 1987 esteve vinculado ao Departamento de História, atendendo as demandas emergentes do mercado turístico e hoteleiro. Contudo, com crescimento deste mercado, e a necessidade do curso em adequar-se aos ditames da qualidade e da competência, tornou-se imperativo desenvolver e incorporar atividades de ensino, pesquisa e extensão, com a finalidade de compor o perfil profissional moderno, daí justificar tal solicitação.

Em análise ao processo verifica-se o atendimento a legislação, onde se encontra arrolado o projeto pedagógico, o qual detalha a normatização e funcionamento do curso proposto. A partir desta nova configuração, será criado e institucionalizado um novo departamento acadêmico vinculado ao Centro de Ciências Sociais, o qual agregará os cursos de Turismo e Hotelaria. A organização curricular prevê: carga horária total mínima de 3.270 h, sendo 120 h para disciplinas eletivas e 210 complementares, 360 h para estágio



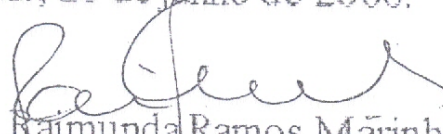
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 - São Luís - Maranhão

ps. 79

curricular, com o prazo mínimo para integralização curricular de 9 semestres, e no máximo de 18 semestres. Considerando que o processo está devidamente instruído, além de garantir o atendimento das demandas mercadológicas, somos de parecer favorável ao
rito..

São Luís, 26 de junho de 2006.


Profª Ms. Raimunda Ramos Marinho



Jufc
Rubrica

Encaminhar-se as coordenadas do
Curso de Hotelaria, para publicação
e arquivo.

Em 14/10/06

Jufc
Dfec.