



PROJETO PEDAGÓGICO DOS
CURSOS TÉCNICOS DO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

CAMPUS
SÃO BORJA



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha



INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM HOSPEDAGEM

SUBSEQUENTE

Campus São Borja

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM HOSPEDAGEM

SUBSEQUENTE

Campus São Borja

Curso criado e aprovado o Projeto Pedagógico do Curso pela Resolução Ad Referendum nº 05, de 22 de fevereiro de 2010, e Retificado pela Resolução CONSUP nº 45, de 20 de junho de 2013.

Projeto Pedagógico do Curso reformulado pela:

Resolução ad referendum nº 16, de 20 de abril de 2011.
Resolução CONSUP n. 112 de 28 de novembro de 2014.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA
E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Dilma Rousseff

Presidente da República

Renato Janine Ribeiro

Ministro da Educação

Marcelo Machado Feres

Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

Carla Comerlato Jardim

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Nídia Heringer

Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

Vanderlei José Pettenon

Pró-Reitor de Administração

Sidinei Cruz Sobrinho

Pró-Reitor de Ensino

Raquel Lunardi

Pró-Reitora de Extensão

Arthur Pereira Frantz

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA
E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Alexander da Silva Machado

Diretor Geral Pró-Tempore do Câmpus

Maria Terezinha Verle Kaefer

Diretora de Ensino do Câmpus

Taniamara Vizzotto Chaves

Coordenadora Geral de Ensino do Câmpus

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva

Coordenadora do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer

Colegiado do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer

Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisora Textual

Larissa Scotta

Sumário

1. Detalhamento do curso	14
2. Contexto educacional	14
2.1. Histórico da Instituição	14
2.2. Justificativa de oferta do curso	15
2.3. Objetivos do Curso	15
2.3.1. Objetivo Geral:	15
2.3.2. Objetivos Específicos:	15
2.4. Requisitos e formas de acesso	16
3. Políticas institucionais no âmbito do curso	16
3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão	16
3.2. Políticas de Apoio ao discente	17
3.2.1. Assistência Estudantil	17
3.2.2. Apoio Pedagógico ao Estudante	17
3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado	17
3.2.2.2. Atividades de Nivelamento	18
3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico	18
3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica	18
3.2.3. Educação Inclusiva	18
3.2.3.1. NAPNE	19
3.2.3.2. NEABI	20
3.2.4. Acompanhamento de Egressos	20
4. Organização didático-pedagógica	20
4.1. Perfil do Egresso	20
4.2. Organização Curricular	21
4.2.1. Flexibilização Curricular	21
4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI	22
4.3. Representação gráfica do Perfil de formação	23
4.4. Matriz Curricular	24



4.5. Prática Profissional.....	25
4.5.1. Prática Profissional Integrada	25
4.5.2. estágio Curricular Obrigatório Supervisionado	25
4.5.2.1. Componente curricular de orientação de estágio curricular supervisionado obrigatório	26
4.6. Atividades Complementares de Curso.....	26
4.7. Avaliação	26
4.7.1. Avaliação da Aprendizagem.....	26
4.7.2. Autoavaliação Institucional	27
4.8. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	27
4.9. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores.....	28
4.10. Expedição de diplomas e certificados	28
4.11. Ementário.....	29
4.11.1. Componentes curriculares obrigatórios.....	29
5. Corpo docente e técnico administrativo em educação	38
5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso	38
5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico	38
5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico.....	38
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso	39
5.3. Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação	39
6. Instalações físicas.....	39
6.1. Biblioteca	39
6.2. Áreas de Ensino Específicas.....	40
6.3. Área de Esporte e Convivência.....	40
6.4. Área de atendimento aos estudantes.....	40
7. Referências	41
8. Anexos	42

1. Detalhamento do curso

Denominação do Curso: Técnico em Hospedagem

Forma: Subsequente

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Ato de Criação do curso: Resolução *ad referendum* nº 05, de 22 de fevereiro de 2010, e Retificado pela Resolução CONSUP nº 45, de 20 de junho de 2013.

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por componente curricular

Carga horária total do curso: 960 horas relógio

Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório: 100 horas relógio

Carga horária de Orientação de estágio: 20 horas relógio

Carga horária de Atividade Complementar de Curso (ACC): 40 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 5 semestres

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: Câmpus São Borja - Rua Otaviano Castilho Mendes nº 355, Bairro Betim - São Borja/RS

2. Contexto educacional

2.1. Histórico da Instituição

A Lei Nº 11.892/2008 instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, com a possibilidade da oferta de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional técnica e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, bem como na formação de docentes para a Educação Básica. Os Institutos Federais possuem autonomia administrativa, patrimonial, financeira e didático-pedagógica.

O Instituto Federal Farroupilha (IF Farroupilha) nasceu da integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, de sua Unidade Descentralizada de Júlio de Castilhos, da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete e da Unidade Descentralizada de Ensino de Santo Augusto, que pertencia ao Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves. Desta forma, o IF Farroupilha teve na sua origem quatro Câmpus: Câmpus São Vicente do Sul, Câmpus Júlio de Castilhos, Câmpus Alegrete e Câmpus Santo Augusto.

O IF Farroupilha expandiu-se, em 2010, com a criação dos Câmpus Panambi, Câmpus Santa Rosa e Câmpus São Borja, em 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em Câmpus e, em 2013, com a criação do Câmpus Santo Ângelo e a implantação do Câmpus Avançado de Uruguaiana. Assim, atualmente, o IF Farroupilha está constituído por nove câmpus e um câmpus avançado, com

a oferta de cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação (SETEC/MEC). O IF Farroupilha atua em outras 38 cidades do Estado a partir da oferta de cursos técnicos na modalidade de ensino a distância.

A Reitoria do IF Farroupilha está localizada na cidade de Santa Maria, a fim de garantir condições adequadas para a gestão institucional, facilitando a comunicação e integração entre os câmpus.

Com essa abrangência, o IF Farroupilha visa à interiorização da oferta de educação pública e de qualidade, atuando no desenvolvimento local a partir da oferta de cursos voltada para os arranjos produtivos, culturais, sociais e educacionais da região. Assim, o IF Farroupilha, com sua recente trajetória institucional, busca perseguir este propósito, visando constituir-se em referência na oferta de educação profissional e tecnológica comprometida com as realidades locais.

O Câmpus São Borja foi criado a partir do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – Fase II, e vem preencher um vazio regional de ensino técnico, que contribuirá no desenvolvimento da região e no estancamento do êxodo dos jovens da região que partem em busca de oportunidades de profissionalização em outras regiões do estado e do país.

Em um cenário de uma economia baseada em grandes estâncias, com a pecuária extensiva, uma agricultura que tem o arroz como produto de maior expressão, e com a mecanização da área agrícola cada vez maior, tendo como consequência a ocupação

cada vez menor de trabalhadores no campo e com maior qualificação, o setor de serviços é que vem gerando uma grande demanda de pessoas, que devem atender às exigências de qualificação desse mercado.

Com o propósito de fortalecer o grande potencial de desenvolvimento do município e da região, o Câmpus São Borja oferece cursos relacionados aos Eixos Tecnológicos 'Informação e Comunicação' e 'Turismo, Hospitalidade e Lazer', visando proporcionar à comunidade uma qualificação de qualidade nas áreas de tecnologia e serviços.

Tendo inicialmente ofertado cursos técnicos e de formação inicial e continuada, atualmente o Câmpus também possui cursos de licenciatura, superiores de tecnologia e bacharelado, de pós-graduação e de formação vinculados aos programas federais, como o Proeja-FIC, o Mulheres Mil e o Pronatec, com um número aproximado de 1700 alunos matriculados no ano de 2014, nas modalidades presencial e a distância.

2.2. Justificativa de oferta do curso

A oferta da Educação Profissional e Tecnológica no Instituto Federal Farroupilha se dá em observância à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/1996. Essa oferta também ocorre em consonância com as *Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio*, propostas pela Resolução CNE/CEB nº 06, de 20 de setembro de 2012 e, em âmbito institucional, com as *Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha* e demais legislações nacionais vigentes.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha tem como missão promover a educação profissional, científica e tecnológica, por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável. Pautado nessa missão e no princípio de desenvolvimento regional e sustentável, o Câmpus São Borja vem oferecer cursos que atendam às demandas da comunidade através da educação profissional técnica de nível médio.

Considerando as demandas de São Borja e região, foram elencados os seguintes cursos do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer: Técnico em Hospedagem, em Eventos, em Cozinha, em Guia de Turismo e superior Tecnológico em Gastronomia e Gestão de Turismo.

Tal processo deu-se juntamente com a Associação de Municípios da Região das Missões, por meio de audiências públicas na cidade de Cerro Largo, em encontro com os prefeitos dos municípios

pertencentes à Associação ocorrida no município de XV de Novembro e em audiências públicas no município de São Borja.

O interesse pelo eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer dá-se pelo potencial turístico da região, sobretudo relacionado com os segmentos histórico, cultural e ambiental. Tal eixo compreende as tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação, do qual fazem parte os cursos técnicos denominados de Agência de Viagens, Cozinha, Eventos, Guia de Turismo, Hospedagem, Lazer, Serviços de Restaurante e Bar.

A região das Missões faz parte das áreas turísticas elencadas pela Secretaria do Turismo do Rio Grande do Sul (SETURRS). Sua importância na formação territorial e administrativa do RS contribuiu para a formação de acervo histórico e cultural de valor turístico, tornando a região um dos principais polos turísticos do Estado. A região abrange quarenta e seis municípios e está localizada na microrregião da campanha ocidental, área de atuação do IF Farroupilha, da qual fazem parte os municípios de Alegrete, Barra do Quaraí, Garruchos, Itaqui, Maçambará, Manoel Viana, Quaraí, São Borja, São Francisco de Assis e Uruguaiana.

Neste cenário, surge a necessidade de profissionais qualificados para a gestão do produto turístico e também para a operação de setores relacionados à área. Assim, o curso de Técnico em Hospedagem tem como objetivo ofertar aos estudantes formação que possibilite reunir teoria e prática nos diferentes ambientes organizacionais, desenvolvendo conhecimentos, competências e habilidades para o desempenho técnico/profissional e futura inserção no mercado de trabalho turístico-hoteleiro da região.

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral:

Formar Técnicos em Hospedagem com condições de exercer a atividade profissional em diferentes setores das áreas de Hospedagem e Lazer, junto ao mercado turístico e hoteleiro na região das Missões.

2.3.2. Objetivos Específicos:

Sociocultural: reconhecimento das culturas locais, valorizando o sentimento de identidade local/regional pelo aluno e comunidade, por meio do desenvolvimento do turismo como agente promotor da melhoria da qualidade de vida da juventude e demais habitantes do município de São Borja em diferentes setores das áreas de Hospedagem e Lazer;

Socioambiental: promoção de relações de equilíbrio homem/meio ambiente por meio do ensino, visando formar profissionais capazes de colaborar

para o desenvolvimento do turismo de forma sustentável, preservando e valorizando as características ambientais locais e regionais em diferentes setores das áreas de Hospedagem e Lazer;

Sociopolítico: contribuição da valorização da cidadania diminuindo o êxodo de jovens do município, por meio da capacitação tecnológica e envolvimento da comunidade nas políticas públicas abrangentes pertinentes ao turismo em diferentes setores das áreas de Hospedagem e Lazer;

Econômico-produtivo: promotor do empreendedorismo, capacitação técnica, produção e geração de renda por meio do fomento da atividade turística no município e região em diferentes setores das áreas de Hospedagem e Lazer;

Inclusão educacional: possibilitar ao aluno oriundo de meio economicamente desfavorecido, o acesso ao ensino técnico de qualidade, bem como possibilitar àqueles advindos de zona rural, o desenvolver de práticas empreendedoras do turismo nas propriedades familiares gerando renda em diferentes setores das áreas de Hospedagem e Lazer.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Técnico em Hospedagem Subsequente, será obrigatória a comprovação de conclusão do ensino médio mediante apresentação do histórico escolar.

São formas de ingresso:

- Processo Seletivo conforme previsão institucional em regulamento e edital específico;
- Transferência conforme regulamento institucional vigente ou determinação legal.

3. Políticas institucionais no âmbito do curso

3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

O ensino proporcionado pelo IF Farroupilha é oferecido por cursos e programas de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e de pós-graduação, desenvolvidos articuladamente à pesquisa e à extensão, sendo o currículo fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais expressas no seu projeto Político Pedagógico Institucional e norteadas pelos princípios da estética, da sensibilidade, da política, da igualdade, da ética, da identidade, da interdisciplinaridade, da contextualização, da flexibilidade e da educação como processo de formação na vida e para a vida, a partir de uma concepção de sociedade,

trabalho, cultura, ciência, tecnologia e ser humano.

Neste sentido, são desenvolvidas algumas práticas: Apoio ao trabalho acadêmico e a práticas interdisciplinares, sobretudo nos seguintes momentos: projeto integrador englobando as diferentes disciplinas; participação das atividades promovidas pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) como a Semana Nacional da Consciência Negra; organização da semana acadêmica do curso e atividades complementares.

As ações de pesquisa do IF Farroupilha constituem um processo educativo para a investigação, objetivando a produção, a inovação e a difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, artístico-culturais e desportivos, articulando-se ao ensino e à extensão e envolvendo todos os níveis e modalidades de ensino, ao longo de toda a formação profissional, com vistas ao desenvolvimento social, tendo como objetivo incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de pesquisa, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim.

Neste sentido, são desenvolvidas as seguintes ações: Apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos. O IF Farroupilha possui o programa Institucional Boas Ideias, além de participar de editais do CNPq e da FAPERGS. Ainda, há o incentivo à participação dos estudantes no Programa Ciência sem Fronteiras. Esse programa busca promover a consolidação, expansão e internacionalização da ciência e tecnologia, da inovação e da competitividade brasileira por meio do intercâmbio e da mobilidade internacional. A participação dos estudantes nesse programa viabiliza o intercâmbio de conhecimentos e de vivências pessoais e profissionais, contribuindo para a formação crítica e concisa destes futuros profissionais.

As ações de extensão constituem um processo educativo, científico, artístico-cultural e desportivo que se articula ao ensino e à pesquisa de forma indissociável, com o objetivo de intensificar uma relação transformadora entre o IF Farroupilha e a sociedade, e tem por objetivo geral incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de extensão, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim.

O Instituto possui o Programa Institucional de Incentivo à Extensão (PIIEX), no qual os estudantes podem auxiliar os coordenadores na elaboração e execução destes projetos. Os trabalhos de pesquisas e extensão desenvolvidos pelos acadêmicos podem ser apresentados na Mostra Acadêmica Integrada do Câmpus e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica promovida por todos os Câmpus do Instituto; além disso, é dado incentivo à participação em eventos, como Congressos, Seminários, entre

outros, que estejam relacionados à área de atuação dos estudantes.

3.2. Políticas de Apoio ao discente

Seguem nos itens a seguir as políticas do IF Farroupilha voltadas ao apoio aos discentes, destacando as políticas de assistência estudantil, apoio pedagógico e educação inclusiva.

3.2.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IF Farroupilha é uma Política de Ações que tem como objetivos garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus alunos no espaço escolar. A Instituição, atendendo o Decreto nº 7234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio da Resolução nº12/2012, a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, a qual estabelece os princípios e eixos que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus câmpus.

A Política de Assistência Estudantil abrange todas as unidades do IF Farroupilha e tem entre os seus objetivos: promover o acesso e permanência na perspectiva da inclusão social e da democratização do ensino; assegurar aos estudantes igualdade de oportunidades no exercício de suas atividades curriculares; promover e ampliar a formação integral dos estudantes, estimulando a criatividade, a reflexão crítica, as atividades e os intercâmbios de caráter cultural, artístico, científico e tecnológico; bem como estimular a participação dos educandos, por meio de suas representações, no processo de gestão democrática.

Para cumprir com seus objetivos, o setor de Assistência Estudantil possui alguns programas como: Programa de Segurança Alimentar e Nutricional; Programa de Promoção do Esporte, Cultura e Lazer; Programa de Atenção à Saúde; Programa de Apoio à Permanência; Programa de Apoio Didático-Pedagógico, entre outros.

Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade social (auxílio permanência, auxílio transporte, auxílio às atividades extracurriculares remuneradas, auxílio alimentação) e, em alguns câmpus, moradia estudantil.

A Política de Assistência Estudantil, bem como seus programas, projetos e ações, é concebida como um direito do estudante, garantido e financiado pela Instituição por meio de recursos federais, assim como pela destinação de, no mínimo, 5% do orçamento anual de cada Câmpus para este fim.

Para o desenvolvimento destas ações, cada

Câmpus do Instituto Federal Farroupilha possui em sua estrutura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), que, juntamente com uma equipe especializada de profissionais e de forma articulada com os demais setores da Instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, sucesso e participação dos alunos no espaço escolar.

A CAE do Câmpus São Borja é composta por uma equipe com os seguintes profissionais: Coordenador do Setor; quatro assistentes de alunos, um assistente social, um psicólogo, dois técnicos em enfermagem, um enfermeiro, um odontólogo e um médico. Oferece, em sua infraestrutura, refeitório e espaço de convivência e entretenimento.

3.2.2. Apoio Pedagógico ao Estudante

O apoio pedagógico ao estudante é realizado direta ou indiretamente através dos seguintes órgãos e políticas: Núcleo Pedagógico Integrado, atividades de nivelamento, apoio psicopedagógico e programas de mobilidade acadêmica.

3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado

O Núcleo Pedagógico Integrado (NPI) é um órgão estratégico de planejamento, apoio e assessoramento didático-pedagógico, vinculado à Direção de Ensino do Câmpus, ao qual cabe auxiliar no desenvolvimento do Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI), no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPI) e na Gestão de Ensino do Câmpus, comprometido com a realização de um trabalho voltado às ações de ensino e aprendizagem, em especial no acompanhamento didático-pedagógico, oportunizando, assim, melhorias na aprendizagem dos estudantes e na formação continuada dos docentes e técnico-administrativos em educação.

O NPI é constituído por servidores que se inter-relacionam na atuação e operacionalização das ações que permeiam os processos de ensino e aprendizagem na instituição. Tem como membros natos os servidores no exercício dos seguintes cargos e/ou funções: Diretor (a) de Ensino; Coordenador (a) Geral de Ensino; Pedagogo(a); Responsável pela Assistência Estudantil no Câmpus; Técnico(s) em Assuntos Educacionais lotado(s) na Direção de Ensino. Além dos membros citados, poderão ser convidados para compor o Núcleo Pedagógico Integrado como membros titulares outros servidores efetivos do Câmpus.

A finalidade do NPI é proporcionar estratégias, subsídios, informações e assessoramento aos docentes, técnico-administrativos em educação, educandos, pais e responsáveis legais, para que possam acolher, entre diversos itinerários e opções, aquele mais adequado enquanto projeto educacional da

instituição e que proporcione meios para a formação integral, cognitiva, inter e intrapessoal e a inserção profissional, social e cultural dos estudantes.

A constituição desse núcleo tem como objetivo promover o planejamento, implementação, desenvolvimento, avaliação e revisão das atividades voltadas ao processo de ensino e aprendizagem em todas as suas modalidades, formas, graus, programas e níveis de ensino, com base nas diretrizes institucionais.

3.2.2.2. Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento o desenvolvimento de atividades formativas que visem recuperar conhecimentos que são essenciais para o que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Tais atividades serão asseguradas ao estudante, por meio de:

a) recuperação paralela desenvolvida com o objetivo que o estudante possa recompor aprendizados durante o período letivo;

b) projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do Programa Institucional de Projetos de Ensino, voltados para conteúdos/temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos subsequentes;

c) programas de educação tutorial que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;

d) demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar/sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes.

e) disciplinas da formação básica, na área do curso, previstas no próprio currículo do curso, visando retomar os conhecimentos básicos a fim de dar condições para que os estudantes consigam prosseguir no currículo.

O curso proporcionará atividades de recuperação paralela de acordo com o horário estabelecido, no qual haverá atendimento aos alunos pelos professores.

Os projetos de ensino abarcarão algumas atividades em acordo com os objetivos do curso. As atividades de Apoio Pedagógico deverão constar no plano de ações anual do NAPNE, NEABI e CAI e no plano de ensino dos professores

3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico

O IF Farroupilha Câmpus São Borja possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento psicopedagógico dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo, educador especial, assistente social, técnico em assuntos educacionais e assistente de aluno.

A partir do organograma institucional, estes profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de

Ações Inclusivas (CAI) e Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), os quais desenvolvem ações que tem como foco o atendimento ao discente.

O atendimento psicopedagógico compreende atividades de orientação e apoio ao processo de ensino e aprendizagem, tendo como foco não apenas o estudante, mas todos os sujeitos envolvidos, resultando, quando necessário, na reorientação deste processo.

As atividades de apoio psicopedagógico atenderão a demandas de caráter pedagógico, psicológico, social, entre outros, através do atendimento individual e/ou em grupos, com vistas à promoção, qualificação e ressignificação dos processos de ensino e aprendizagem.

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de atendimento a pessoas com necessidades específicas (NAPNE), que visa oferecer suporte ao processo de ensino e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação, envolvendo também orientações metodológicas aos docentes para a adaptação do processo de ensino às necessidades destes sujeitos.

3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica

O IF Farroupilha mantém programas de mobilidade acadêmica entre instituições de ensino do país e instituições de ensino estrangeiras, através de convênios interinstitucionais ou através da adesão a Programas governamentais, visando incentivar e dar condições para que os estudantes enriqueçam seu processo formativo a partir do intercâmbio com outras instituições e culturas.

As normas para a Mobilidade Acadêmica estão definidas e regulamentadas em documentos institucionais próprios.

3.2.3. Educação Inclusiva

Entende-se como educação inclusiva a garantia de acesso e permanência do estudante na instituição de ensino e o acompanhamento e atendimento do egresso no mundo do trabalho, respeitando as diferenças individuais, especificamente, das pessoas com deficiência, diferenças étnicas, de gênero, cultural, socioeconômica, entre outros.

O Instituto Federal Farroupilha priorizará ações inclusivas voltadas às especificidades dos seguintes grupos sociais, com vistas à garantia de igualdade de condições e oportunidades educacionais:

I - pessoas com necessidades educacionais específicas: consolidar o direito das pessoas com deficiência visual, auditiva, intelectual, físico motora, múltiplas deficiências, altas habilidades/superdotação e transtornos globais do desenvolvimento, pro-

movendo sua emancipação e inclusão nos sistemas de ensino e nos demais espaços sociais;

II - gênero e diversidade sexual: o reconhecimento, o respeito, o acolhimento, o diálogo e o convívio com a diversidade de orientações sexuais fazem parte da construção do conhecimento e das relações sociais de responsabilidade da escola como espaço formativo de identidades. Questões ligadas ao corpo, à prevenção de doenças sexualmente transmissíveis, à gravidez precoce, à orientação sexual, à identidade de gênero são temas que fazem parte desta política;

III - diversidade étnica: dar ênfase nas ações afirmativas para a inclusão da população negra e da comunidade indígena, valorizando e promovendo a diversidade de culturas no âmbito institucional;

IV - oferta educacional voltada às necessidades das comunidades do campo: medidas de adequação da escola à vida no campo, reconhecendo e valorizando a diversidade cultural e produtiva, de modo a conciliar tais atividades com a formação acadêmica;

V - situação socioeconômica: adotar medidas para promover a equidade de condições aos sujeitos em vulnerabilidade socioeconômica.

Para a efetivação das ações inclusivas, o IF Farroupilha constituiu o Plano Institucional de Inclusão, que promoverá ações com vistas:

I - à preparação para o acesso;

II - a condições para o ingresso;

III - à permanência e conclusão com sucesso;

IV - ao acompanhamento dos egressos.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o Câmpus São Borja conta com o Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas e Núcleo Estudos e Pesquisas Afro-brasileiras e Indígena. Com vistas à educação inclusiva, são ainda desenvolvidas ações que contam com adaptação e flexibilização curricular, a fim de assegurar o processo de aprendizagem, e com aceleração e suplementação de estudos para os estudantes com Altas Habilidades/Superdotação.

3.2.3.1. NAPNE

O Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais do Instituto Federal Farroupilha, instituído pela Portaria 14/2010 dessa instituição, é setor deliberativo, vinculado à Coordenação de Ações Inclusivas, e tem por finalidade desenvolver políticas, ações e projetos no intuito de garantir a inclusão no IF Farroupilha.

Nesse sentido, são atribuições do NAPNE são:

Promover a implantação e consolidação de políticas inclusivas no IF Farroupilha;

■ Buscar minimizar barreiras arquitetônicas, comunicacionais, metodológicas, instrumentais, programáticas e atitudinais enfrentadas pela comunidade acadêmica;

■ Orientar os docentes quanto às adaptações

de materiais didático-pedagógicos para as disciplinas;

■ Acompanhar o processo de elaboração do planejamento e das avaliações para os alunos incluídos, conjuntamente com os docentes, a fim de realizar as adaptações necessárias;

■ Promover cursos de formação continuada à comunidade acadêmica sobre assuntos relacionados à inclusão;

■ Acompanhar e orientar individualmente os discentes com deficiência nas atividades acadêmicas;

■ Atender às pessoas com deficiência do câmpus com vistas a maximizar suas potencialidades;

■ Articular os diversos setores da instituição buscando estimular a inclusão das pessoas com deficiência;

■ Sinalizar prioridades de ações, aquisição de equipamentos, softwares e materiais didático-pedagógicos a serem utilizados nas práticas educativas voltadas aos alunos incluídos;

■ Atuar em consonância com o Núcleo Pedagógico Integrado, no intuito de garantir processos de ensino qualificados aos educandos com deficiência;

■ Participar e/ou implementar atividades de pesquisa, ensino e extensão com foco na educação inclusiva;

■ Auxiliar nos processos seletivos do IF Farroupilha buscando garantir acessibilidade dos candidatos;

■ Zelar pelas condições de acesso, permanência e conclusão dos cursos pelos alunos da instituição;

■ Estabelecer processo de registro sistemático quanto ao acompanhamento realizado aos alunos com deficiência;

■ Trabalhar de forma articulada com a CAI e demais setores inclusivos do câmpus.

O Núcleo de Atendimento a pessoas com necessidades especiais é o setor que articula as ações inclusivas no âmbito do Câmpus São Borja, tendo como principal objetivo formar na instituição uma cultura da educação para a convivência e o respeito à diversidade. Nesse sentido, realiza o acompanhamento dos alunos com necessidades educacionais especiais, organiza adaptações curriculares e assessora os docentes no encaminhamento das atividades adaptadas em sala de aula e nos demais espaços do Câmpus.

No Câmpus São Borja, o NAPNE atua em uma sala própria e conta com Presidente e vice-presidente, membros dos segmentos discente, docente e técnico administrativo e duas bolsistas que atuam no atendimento ao público e aos alunos que necessitam de atendimento individualizado. Ainda, é possibilitado aos discentes a integração às atividades do núcleo como monitores.

3.2.3.2. NEABI

O NEABI - Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas do Instituto Federal Farroupilha, instituído com a Resolução 23/2010 desse instituto, tem a finalidade de implementar as Leis nº 10.639/03 e nº 11.645/08, pautadas na construção da cidadania por meio da valorização étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas. No intuito de consolidar estes objetivos, são atribuições do NEABI:

- Elaborar, desenvolver e implementar atividades de pesquisa, ensino e extensão acerca das políticas afirmativas;
- Participar das reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE;
- Divulgar os trabalhos desenvolvidos pelo núcleo em eventos científicos;
- Atuar em consonância com o Núcleo Pedagógico Integrado, no intuito de garantir processos de ensino qualificados aos educandos pretos, pardos e indígenas;
- Estimular a qualificação dos processos de ensino, pesquisa e extensão no que tange aos educandos pretos, pardos e indígenas;
- Estimular o desenvolvimentos de ações de ensino, pesquisa e extensão que primem pela inclusão da história e cultura afro-brasileira e indígena;
- Divulgar os processos seletivos em reservas indígenas e contextos de prevalências de quilombolas e ou demais pessoas afro-brasileiras;
- Estabelecer processo de registro sistemático quanto ao acompanhamento realizado aos alunos incluídos pelas políticas afirmativas.

O Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas do Câmpus São Borja desenvolve atividades e ações educativas nas áreas de ensino, pesquisa e extensão ligadas às questões étnico-raciais, através de debates, reflexões, seminários que visem a valorização da diversidade na construção histórica e cultural do País.

3.2.4. Acompanhamento de Egressos

O acompanhamento dos egressos será realizado por meio do estímulo à criação de associação de egressos, de parcerias e convênios com empresas e instituições e organizações que demandam estagiários e profissionais com origem no IF Farroupilha. Também serão previstas a criação de mecanismos para acompanhamento da inserção dos profissionais no mundo do trabalho e a manutenção de cadastro atualizado para disponibilização de informações recíprocas.

O IF Farroupilha concebe o acompanhamento de egressos como uma ação que visa ao planejamento, definição e retroalimentação das políticas educacionais da instituição, a partir da avaliação da qualidade da formação ofertada e da interação com a comunidade.

Além disso, o acompanhamento de egressos visa ao desenvolvimento de políticas de formação continuada, com base nas demandas do mundo do trabalho,

reconhecendo como responsabilidade da instituição o atendimento aos seus egressos.

A instituição mantém programa institucional de acompanhamento de egresso, a partir de ações contínuas e articuladas, entre as Pró-Reitorias de Ensino, Extensão e Pesquisa, Pós-graduação e Inovação e Coordenação de Cursos.

4. Organização didático-pedagógica

4.1. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação.

Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes ao turismo, hospitalidade e lazer.

As atividades compreendidas neste eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns deste eixo.

São traços marcantes da organização curricular destes cursos: ética, educação ambiental, normas técnicas e de segurança, historicidade, empreendedorismo, redação técnica, além da capacidade de trabalhar em equipes, com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

O IF Farroupilha, em seus cursos, prioriza a formação de profissionais que:

- Tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
- Sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;
- Tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- Atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- Saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- Sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

O egresso do curso Técnico em Hospedagem do Instituto Federal Farroupilha, de modo geral, recebe formação que o habilita para:

- Atuar na recepção e governança em meios de

hospedagem;

- Executar atividades operacionais de recepção e atendimento a clientes;
- Prestar suporte ao hóspede durante sua estada, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação;
- Atuar nos diversos meios de hospedagem, identificando e diferenciando os estabelecimentos por suas características, estrutura e serviços disponibilizados;
- Operacionalizar o processo de produção dos serviços de recepção e reservas, conhecendo os procedimentos de atendimento ao hóspede na chegada, permanência e saída do meio de hospedagem atuando com ética e responsabilidade socioambiental;
- Supervisionar e operacionalizar a higienização e arrumação das unidades habitacionais, das áreas sociais e de serviços;
- Administrar e comercializar meios de hospedagem pautado em princípios éticos e de sustentabilidade.
- Identificar desafios, mudanças e oportunidades no setor hoteleiro e na indústria da hospitalidade.

4.2. Organização Curricular

A concepção do currículo do curso Técnico em Hospedagem Subsequente tem como premissa a articulação entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho, possibilitando o entrelaçamento entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

O currículo do Curso Técnico em Hospedagem está organizado a partir de 03 (três) núcleos de formação: Núcleo Básico, Núcleo Politécnico e Núcleo Tecnológico, os quais são perpassados pela Prática Profissional.

O Núcleo Básico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e que possuem menor ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso.

Nos cursos subsequentes, o núcleo básico é constituído a partir dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica, para complementação e atualização de estudos, em consonância com o respectivo eixo tecnológico e o perfil profissional do egresso.

O Núcleo Tecnológico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica e que possuem maior ênfase tecnológica e menor área de

integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil profissional do egresso. Constitui-se basicamente a partir das disciplinas específicas da formação técnica, identificadas a partir do perfil do egresso que instrumentalizam: domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso, fundamentos instrumentais de cada habilitação e fundamentos que contemplam as atribuições funcionais previstas nas legislações específicas referentes à formação profissional.

O Núcleo Politécnico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e técnica, que possuem maior área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso bem como as formas de integração. O Núcleo Politécnico é o espaço onde se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politécnica, a formação integral, unilateral, a interdisciplinariedade. Tem o objetivo de ser o elo comum entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, criando espaços contínuos durante o itinerário formativo para garantir meios de realização da politécnica.

A carga horária total do Curso Técnico em Hospedagem Subsequente é de 960 horas relógio. Esta é composta pelas cargas dos núcleos, que são: 100 horas relógio para o Núcleo básico, 133 horas relógio para o Núcleo Politécnico e 567 horas relógio para o Núcleo Tecnológico, acrescida de 20 horas relógio para Orientação de Estágio, 100 horas relógio para a realização de estágio supervisionado obrigatório e 40 horas relógio de atividades complementares de curso.

Para o atendimento das legislações mínimas e o desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo do curso apresentados nas legislações Nacionais e as Diretrizes Institucionais para os cursos Técnicos do IF Farroupilha, além das disciplinas que abrangem as temáticas previstas na Matriz Curricular, o corpo docente irá planejar, juntamente com os Núcleos ligados à Coordenação de Ações Inclusivas do câmpus, como NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas) e NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena), e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo estas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

4.2.1. Flexibilização Curricular

O Curso Técnico em Hospedagem Subsequente realizará, quando necessário, adaptações no currículo regular, para torná-lo apropriado às necessidades específicas dos estudantes público alvo da política

nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva (2008), visando a adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica para os casos previstos na legislação vigente. Será previsto ainda a possibilidade de a aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os estudantes com altas habilidades/superdotação. Estas ações deverão ser realizadas de forma articulada com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) e Coordenação de Ações Inclusivas (CAI).

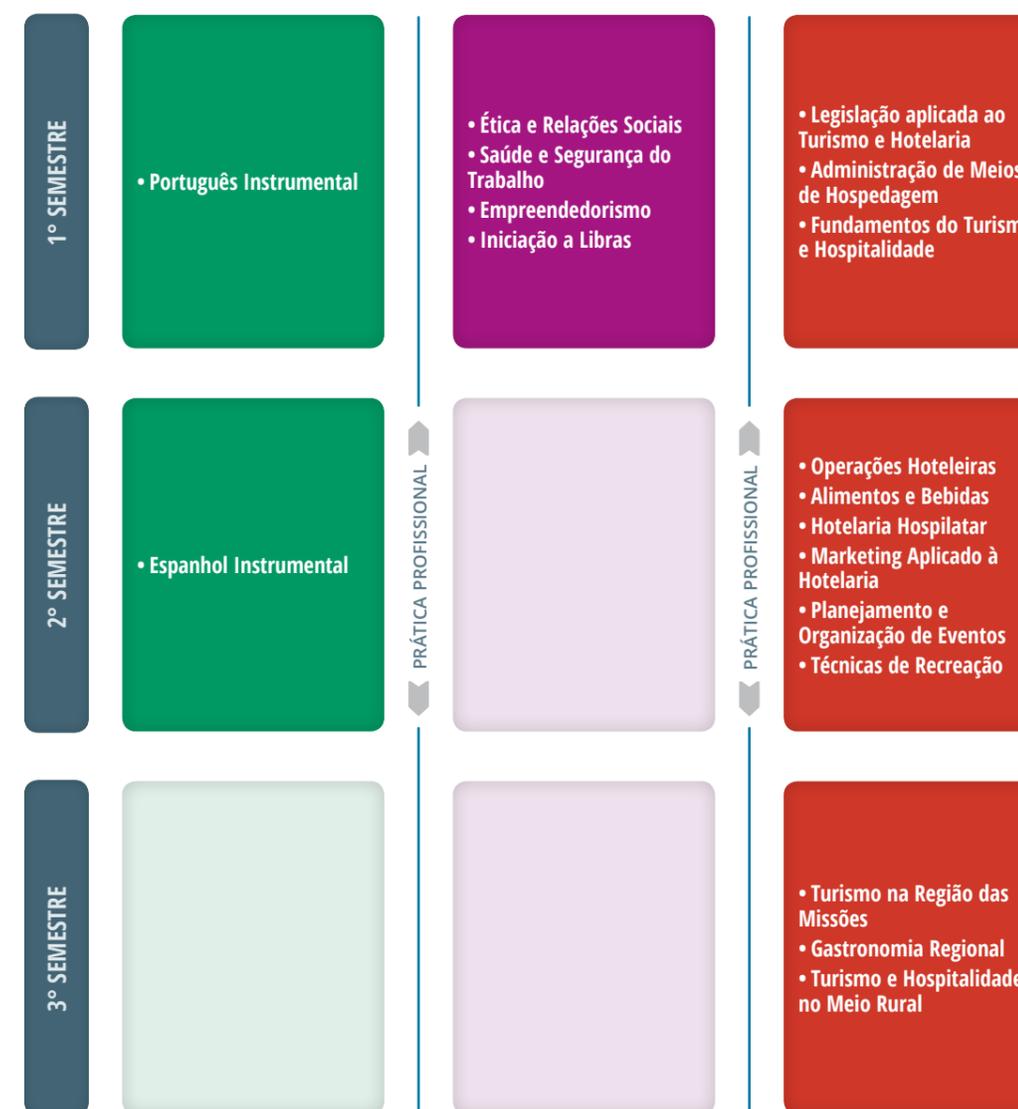
A adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica serão prevista, conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI

A criação do Núcleo de Ações Internacionais (NAI) é motivada pela demanda de internacionalização do IF Farroupilha por meio de programas de Intercâmbio como o Ciência sem Fronteiras, Estágios no Exterior, Visitas Técnicas Internacionais e demais oportunidades promovidas pela instituição (regidas pelo Programa de Apoio à Internacionalização do IF Farroupilha – PAINT). Tal núcleo tem por finalidade proporcionar aos estudantes desta instituição uma possibilidade diferenciada de aprendizagem de línguas estrangeiras modernas e a interação com culturas estrangeiras.

A oferta da Língua Estrangeira Moderna (LEM) para os cursos subsequentes será de caráter optativo aos estudantes, conforme disponibilidade de vagas nas turmas em andamento, ofertadas, preferencialmente, pelo NAI.

4.3. Representação gráfica do Perfil de formação



LEGENDA

- Disciplinas do Núcleo Básico
- Disciplinas do Núcleo Politécnico
- Disciplinas do Núcleo Tecnológico

4.4. Matriz Curricular

Sem.	Disciplinas	Períodos semanais	CH h/a
1º Semestre	Fundamentos do Turismo e Hospitalidade	04	80
	Legislação Aplicado ao Turismo e Hotelaria	02	40
	Administração de Meios de Hospedagem	04	80
	Português Instrumental	02	40
	Ética e Relações Sociais	02	40
	Saúde e Segurança do Trabalho	02	40
	Empreendedorismo	02	40
	Iniciação à Libras	02	40
	Subtotal de disciplinas no semestre	20 períodos	400
2º Semestre	Operações Hoteleiras	04	80
	Alimentos e Bebidas	04	80
	Hotelaria Hospitalar	02	40
	Marketing Aplicado à Hotelaria	02	40
	Planejamento e Organização de Eventos	02	40
	Técnicas de Recreação	02	40
	Espanhol Instrumental	04	80
	Subtotal de disciplinas no semestre	20 períodos	400
3º Semestre	Turismo na Região das Missões	02	40
	Gastronomia Regional	04	80
	Turismo e Hospitalidade no Meio Rural	02	40
	Subtotal de disciplinas no semestre	08 períodos	160
Carga Horária total de disciplinas(hora aula)			960
Carga Horária total de disciplinas(hora relógio)			800
Orientação de Estágio (hora relógio)			20
Estágio Curricular Supervisionado obrigatório (hora relógio)			100
Atividades Complementares de Curso (ACCs)			40
Carga Horária total do curso (hora relógio)			960

LEGENDA

■ Disciplinas do Núcleo Básico	■ Disciplinas do Núcleo Politécnico	■ Disciplinas do Núcleo Tecnológico
---	---	--

4.5. Prática Profissional

A prática profissional, prevista na organização curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao estudante enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente.

No Curso Técnico em Hospedagem, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

4.5.1. Prática Profissional Integrada

A Prática Profissional Integrada - PPI deriva da necessidade de garantir a prática profissional nos cursos técnicos do Instituto Federal Farroupilha, a ser concretizada no planejamento curricular, orientada pelas diretrizes institucionais para os cursos técnicos do IF Farroupilha e demais legislações da educação técnica de nível médio.

A Prática Profissional Integrada, nos cursos técnicos subsequentes, visa agregar conhecimentos por meio da integração entre as disciplinas do curso, resgatando, assim, conhecimentos e habilidades adquiridos na formação básica. Tem por objetivo aprofundar o entendimento do perfil do egresso e áreas de atuação do curso, buscando aproximar a formação dos estudantes com o mundo do trabalho. Da mesma forma, a PPI pretende articular horizontalmente o conhecimento adquirido no curso, oportunizando um espaço de discussão e um espaço aberto para entrelaçamento entre as disciplinas.

A aplicabilidade da Prática Profissional Integrada no currículo tem como finalidade incentivar a pesquisa como princípio educativo promovendo a interdisciplinaridade e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão através do incentivo à inovação tecnológica.

A PPI é um dos espaços no qual se busca formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnia, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade, integrando os núcleos da organização curricular. Ela deve articular os conhecimentos trabalhados em, no mínimo, duas disciplinas da área técnica, definidas em projeto próprio de PPI, a partir de reunião do colegiado do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

O Curso Técnico em Hospedagem Subsequente contemplará 5% da carga horária total do curso, o equivalente a 58 horas aula, para as Práticas Profissionais Integradas (PPI), conforme regulamentação específica reservada para o envolvimento dos

estudantes em práticas profissionais. A distribuição da carga horária da Prática Profissional Integrada ficará assim distribuída, conforme decisão do colegiado do Eixo: 20 horas aula serão trabalhadas no primeiro semestre e 19 horas aula no segundo semestre e 8 horas aula no terceiro semestre.

As atividades correspondentes às práticas profissionais integradas ocorrerão ao longo das etapas, orientadas pelos docentes titulares das disciplinas específicas. Estas práticas deverão estar contempladas nos planos de ensino das disciplinas que as realizarão. Preferencialmente antes do início letivo do desenvolvimento das PPIs, ou, no máximo, até vinte dias úteis a contar do primeiro dia letivo do semestre, deverá ser elaborado um projeto de PPI que indicará as disciplinas que farão parte das práticas. O projeto de PPI será assinado, aprovado e arquivado juntamente com o plano de ensino de cada disciplina envolvida. A carga horária total do Projeto de PPI de cada semestre faz parte do cômputo de carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvida diretamente na PPI. A ciência formal a todos os estudantes do curso sobre as Práticas Profissionais Integradas em andamento no curso é dada a partir da apresentação do Plano de Ensino de cada disciplina.

A coordenação do Eixo deve promover reuniões periódicas (no mínimo duas) para que os docentes orientadores das práticas profissionais possam interagir, planejar e avaliar em conjunto com todos os docentes do curso a realização e o desenvolvimento de tais atividades.

Estas práticas profissionais integradas serão articuladas entre as disciplinas do período letivo correspondente. A adoção de tais práticas possibilitam efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipe técnico-pedagógica. Além disso, estas práticas devem contribuir para a construção do perfil profissional do egresso.

Até 20% da carga horária total de PPI poderá ser desenvolvida na forma não presencial, conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

Entre os resultados esperados com a realização das Práticas Profissionais Integradas estão o desenvolvimento de produção e/ou produto (escrito, virtual e/ou físico) conforme o Perfil Profissional do Egresso, bem como a realização de, no mínimo, um momento de socialização entre os estudantes e todos os docentes do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros.

4.5.2. estágio Curricular Obrigatório Supervisionado

O estágio curricular supervisionado obrigatório, como um dos instrumentos de prática profissional no Curso Técnico em Hospedagem Subsequente, terá

duração de 100 horas relógio, e deverá ser realizado após o término, com êxito, do primeiro e segundo semestre curricular, concomitantemente às disciplinas do terceiro semestre curricular.

O estágio será devidamente supervisionado por um professor do quadro docente do curso e poderá ser realizado em estabelecimentos comerciais, tais como restaurantes, hotéis, buffets, similares ou em instituições públicas e privadas que desenvolvam atividades vinculadas ao curso.

Ao final do estágio, o estudante deverá apresentar um relatório escrito, orientado por um professor, descrevendo as ações desenvolvidas e o suporte teórico necessário para a elaboração deste, bem como demais orientações do curso.

O relatório de estágio deverá ser apresentado em seminário, a ser organizado pelos docentes orientadores do Curso de Cozinha Subsequente. Nesse seminário, haverá a socialização dos relatórios desenvolvidos pelos alunos em estágio no Curso, o qual poderá ser assistido por demais alunos do Câmpus.

Após o seminário, o estudante terá o prazo máximo de 10 (dez) dias corridos para apresentar a versão final do relatório de estágio, entregando-o no formato digital, e ou outra forma solicitada pela coordenação, como condição necessária para a conclusão do curso.

Existe ainda, para os estudantes que desejarem ampliar a sua prática de estágio, para além da carga horária mínima estipulada na matriz curricular, a possibilidade de realização de estágio curricular não obrigatório com carga horária não especificada, mediante convênio e termos de compromisso entre as empresas ou instituições e o Instituto Federal Farroupilha que garantam as condições legais necessárias.

4.5.2.1. Componente curricular de orientação de estágio curricular supervisionado obrigatório

Antes de o estudante sair para a prática de estágio, ele deverá cumprir as horas destinadas a Orientação de Estágio. Este componente curricular visa à preparação do estudante e, também, orientá-lo para a elaboração do relatório final. O controle da participação do estudante, no componente, será realizado pelo coordenador do curso.

A Orientação de Estágio objetiva, ainda, orientar os estudantes antes de iniciar o estágio, sobre aspectos relacionados à ética, pontualidade, assiduidade, questionamentos, atividades que devem ou não ser realizadas, relatório, documentação etc.

O componente curricular Orientação de Estágio conta com a carga horária de 20 horas relógio a ser desenvolvida antes do início do estágio, por meio de oficinas, minicursos, palestras, seminários, workshops, encontros, entre outros. Serão desenvolvidas as seguintes temáticas: ética e postura profissio-

nal, legislação vigente sobre estágio supervisionado e documentação institucional, necessária à realização do estágio, desenvolvidas por profissionais como psicólogo/a institucional, chefias de gestão de pessoas, de empresas locais conveniadas, coordenação do curso, coordenação de extensão, entre outros.

4.6. Atividades Complementares de Curso

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão e a flexibilidade curricular possibilitam o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras, tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitação e para a inserção no mundo do trabalho. Nesse sentido, o curso prevê o desenvolvimento de atividades que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis.

Essas atividades serão obrigatórias, devendo ser contabilizadas 40 horas relógio. As atividades complementares serão validadas com apresentação de certificados ou atestados, contendo número de horas, frequência mínima e descrição das atividades desenvolvidas. Todos os eventos devem ser realizados em data posterior ao ingresso do estudante no curso.

Os alunos deverão realizar as ACCs em mais de uma modalidade de atividades, obrigatoriamente. Nos cursos subsequentes, serão validadas, especialmente, as atividades vinculadas às disciplinas técnicas.

Serão consideradas, para fins de cômputo de carga horária, as seguintes atividades:

- Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório vinculado à área de estudo;
- Participação em congressos, fóruns, seminários, cursos, minicursos e demais eventos que sejam da área e/ou áreas afins;
- Publicações;
- Monitorias;
- Participação como membro de comissão organizadora de eventos acadêmicos e/ou socio-culturais promovidos por instituições públicas e privadas;
- Participação em projetos de ensino, pesquisa e/ou extensão;
- Participação em visitas técnicas (não contabilizadas dentro da carga horária das disciplinas).
- Quaisquer outras atividades estarão sujeitas a análise pelo Colegiado do Eixo Tecnológico.

4.7. Avaliação

4.7.1. Avaliação da Aprendizagem

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, a avaliação da aprendizagem dos estudantes do curso Técnico em

Hospedagem visa à sua progressão para o alcance do perfil profissional de conclusão do curso, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre os de eventuais provas finais.

A avaliação dos aspectos qualitativos compreende, além da apropriação de conhecimentos e avaliação quantitativa, o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino aprendizagem, visando o aprofundamento dos conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos estudantes.

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição integradora entre ensino e aprendizagem deverá ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, acontecendo paralelamente ao desenvolvimento de conteúdos.

Para a avaliação do rendimento dos estudantes, serão utilizados instrumentos de natureza variada e em número amplo o suficiente para poder avaliar o desenvolvimento de capacidades e saberes com ênfases distintas ao longo do período letivo.

O professor deixará claro aos estudantes, por meio do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do rendimento escolar. Os resultados da avaliação de aprendizagem deverão ser informados ao estudante, pelo menos, duas vezes por semestre, ou seja, ao final de cada bimestre, a fim de que estudante e professor possam, juntos, criar condições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos. Serão utilizados no mínimo três instrumentos de avaliação desenvolvidos no decorrer do semestre letivo.

Durante todo o itinerário formativo do estudante deverão ser previstas atividades de recuperação paralela, complementação de estudos dentre outras para atividades que o auxiliem a ter êxito na sua aprendizagem, evitando a não compreensão dos conteúdos, a reprovação e/ou evasão. A carga horária da recuperação paralela não está incluída no total da carga horária da disciplina e carga horária total do curso.

Cada docente deverá propor, em seu planejamento semanal, estratégias de aplicação da recuperação paralela dentre outras atividades visando a aprendizagem dos estudantes, as quais deverão estar previstas no plano de ensino, com a ciência da CGE e da Assessoria Pedagógica do Câmpus.

No final do primeiro bimestre de cada semestre letivo, o professor comunicará aos estudantes o resultado da avaliação diagnóstica parcial do semestre.

Após avaliação conjunta do rendimento escolar do estudante, o Conselho de Classe Final decidirá quanto à sua retenção ou progressão, baseado na análise dos comprovantes de acompanhamento de estudos e oferta de recuperação paralela. Serão previstas durante o curso avaliações integradas envolvendo os componentes curriculares para fim de articulação do currículo.

O sistema de avaliação do IF Farroupilha é regulamentado por normativa própria. Entre os aspectos relevantes, segue o exposto a seguir:

Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas.

- Para o estudante ser considerado deverá atingir: Nota 7,0 (sete), antes do Exame Final; Média mínima 5,0 (cinco), após o Exame Final.

- No caso de o estudante não atingir, ao final do semestre, a nota 7,0, e a nota for superior a 1,7, terá direito a exame, sendo assim definido:

A média final da etapa terá peso 6,0 (seis).

O Exame Final terá peso 4,0 (quatro).

Considera-se aprovado, ao término do período letivo, o estudante que obtiver nota, conforme orientado acima, e frequência mínima de 75% em cada disciplina.

Maior detalhamento sobre os critérios e procedimentos de avaliação será encontrado no regulamento próprio de avaliação.

4.7.2. Autoavaliação Institucional

A avaliação institucional é um orientador para o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades que lhe servem de suporte. Envolve desde a gestão até o funcionamento de serviços básicos para o funcionamento institucional. Tal avaliação acontecerá por meio da Comissão Própria de Avaliação, instituída desde 2009 através de regulamento próprio avaliado pelo CONSUP.

Os resultados da autoavaliação relacionados ao Curso Técnico em Hospedagem Subsequente serão tomados como ponto de partida para ações de melhoria em suas condições físicas e de gestão.

4.8. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

O aproveitamento de estudos anteriores compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares cursados com êxito em outro curso de mesmo nível.

O aproveitamento de estudos anteriores poderá ser solicitado pelo estudante e deve ser avaliado por Comissão de Análise composta por professores da área de conhecimento com os critérios expostos nas Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos do IF Farroupilha.

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser protocolado no Setor de Registros Acadêmicos do Câmpus, por meio de formulário próprio, acompanhado de histórico escolar completo e atualizado da Instituição de origem, da ementa e programa do respectivo componente curricular.

4.9. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente curricular do curso em que o estudante comprove domínio de conhecimento por meio de aprovação em avaliação a ser aplicada pelo IF Farroupilha.

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, a certificação de conhecimentos por disciplina somente pode ser aplicada em curso que prevê matrícula por disciplina, cabendo assim, caso solicitado pelo estudante, à certificação de conhecimentos para os estudantes do Curso Técnico em Hospedagem Subsequente. O detalhamento para os critérios e procedimentos para a certificação de conhecimentos e experiências anteriores estão expressos nas Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha

Não serão previstas Certificações Intermediárias nos cursos técnicos, salvo os casos necessários para Certificação de Terminalidade Específica.

4.10. Expedição de diplomas e certificados

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, a certificação profissional abrange a avaliação do itinerário profissional e de vida do estudante, visando ao seu aproveitamento para prosseguimento de estudos ou ao reconhecimento para fins de certificação para exercício profissional, de estudos não formais e experiência no trabalho, bem como de orientação para continuidade de estudos, segundo itinerários formativos coerentes com os históricos profissionais dos cidadãos, para valorização da experiência extraescolar.

O IF Farroupilha deverá expedir e registrar, sob sua responsabilidade, os diplomas de técnico de nível médio do Curso Hospedagem Subsequente aos estudantes que concluírem com êxito todas as etapas formativas previstas no seu itinerário formativo.

Os diplomas de técnico de nível médio devem explicitar o correspondente título de Técnico em Hospedagem, indicando o eixo tecnológico ao qual se vincula. Os históricos escolares que acompanham os diplomas devem explicitar os componentes curriculares cursados, de acordo com o correspondente perfil profissional de conclusão, explicitando as respectivas cargas horárias, frequências e aproveitamento dos concluintes.

4.11. Ementário

4.11.1. Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: Fundamentos do Turismo e Hospitalidade		
Carga Horária (h/a):	80	Período Letivo: 1º sem
Ementa		
Aspectos históricos e evolução do lazer e do Turismo. Sistema Turístico: dimensão e estrutura. Os turistas: definição, tipologia, características e motivações. Turismo e planejamento sustentável. Impactos do turismo nos aspectos socioeconômicos e ambientais. Educação ambiental. Fundamentos históricos da Hospitalidade. Sistema da Hospitalidade. Hospitalidade doméstica, comercial e social.		
Ênfase Tecnológica		
Aspectos históricos e evolução do lazer e do Turismo. Sistema Turístico: dimensão e estrutura. Os turistas: definição, tipologia, características e motivações. Impactos do turismo nos aspectos socioeconômicos e ambientais. Educação ambiental. Fundamentos históricos da hospitalidade. Hospitalidade doméstica, comercial e social.		
Área de Integração		
Administração de Meios de Hospedagem: Gestão de planejamento e de organização de empreendimentos hoteleiros. Ética e Relações Sociais: Educação em direitos humanos. Dinâmica das relações interpessoais. Grupos. Empreendedorismo: A economia informal e o empreendedorismo.		
Bibliografia Básica		
BENI, Mário Carlos. Análise Estrutural do Turismo. São Paulo: SENAC, 200. COOPER, Cris et al. Turismo: princípios e práticas. Porto Alegre. Artmed, 2007. LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (org). Em busca da Hospitalidade. São Paulo: Manole, 2004.		
Bibliografia Complementar		
CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004. DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Planejamento e gestão em Turismo e Hospitalidade. São Paulo: Thompson, 2004. LOHMANN, Guilherme; NETTO, Alexandre Panosso. Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas. Porto Alegre: Aleph, 2008.		

Componente Curricular: Legislação Aplicada ao Turismo e Hotelaria		
Carga Horária (h/a):	40	Período Letivo: 1º sem
Ementa		
Princípios da proteção e defesa civil. Introdução ao estudo do direito. Legislação trabalhista. Conceito de responsabilidade civil. Contratos de prestação de serviços. Direitos do trabalhador. Código de defesa do consumidor. Relações contratuais consumidor e empresa. Legislação aplicada aos serviços turísticos e hoteleiros.		
Ênfase Tecnológica		
Contratos de prestação de serviços. Direitos do trabalhador. Código de defesa do consumidor. Princípios da proteção e defesa civil.		
Área de Integração		
Administração de Meios de Hospedagem: Modelos de classificação hoteleira. Saúde e Segurança do Trabalho: Legislação trabalhista relacionada à saúde e segurança do trabalho: Normas Técnicas Brasileiras (NBR). Empreendedorismo: As pequenas e médias empresas: características e alternativas.		
Bibliografia Básica		
CÓDIGO CIVIL e Constituição Federal Tradicional. 61.ed. São Paulo: Saraiva, 2010. MAMEDE, Gladston. Manual de direito para Administração hoteleira. Atlas, 2009. MARTINS, Plínio Lacerda. Código de defesa do consumidor. Lei 8078/1990. DP&A/Lamparina, 2009.		
Bibliografia Complementar		
DA SILVA, Homero Batista Mateus. Curso de Direito aplicado. v.1. Rio de Janeiro: Campus, 2008. MOTORO, André Franco. Introdução a ciência do direito. 28.ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2009. SERRANO, Pablo Jiménez. Introdução ao Direito do consumidor. São Paulo: Manole, 2003.		

Componente Curricular: Administração de Meios de Hospedagem		
Carga Horária (h/a):	80	Período Letivo:1º sem
Ementa		
Caracterização e tipologia dos meios de hospedagem no Brasil e no exterior. Modelos de classificação hoteleira. Gestão de planejamento e de organização de empreendimentos hoteleiros, envolvendo a administração, estratégias de serviço, desempenho dos setores e viabilidade econômica. Organização, controle e aplicação de indicadores de desempenho. A terceirização de serviços.		
Ênfase Tecnológica		
Caracterização e tipologia dos meios de hospedagem no Brasil e no exterior. Modelos de classificação hoteleira. Gestão de planejamento e de organização de empreendimentos hoteleiros, envolvendo a administração, estratégias de serviço, desempenho dos setores e viabilidade econômica.		
Área de Integração		
Fundamentos do Turismo e Hospitalidade: Sistema da Hospitalidade. Hospitalidade doméstica, comercial e social. Empreendedorismo: As pequenas e médias empresas: características e alternativas. Ética e Relações Sociais: O processo de construção da ética profissional: valores e implicações no exercício profissional.		
Bibliografia Básica		
BENI, Mário. Análise Estrutural do Turismo. 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2007. PETROCCHI, Mario. Hotelaria: Planejamento e Gestão. São Paulo: Futura, 2007. VALLEN, Gary e VALLEN, Jerome. Check-in, Check-out: gestão e prestação de serviços em hotelaria. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.		
Bibliografia Complementar		
CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001. DIAS, Célia Maria Moraes. Hospitalidade, reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002. WALKER, John R. Introdução à Hospitalidade. 2.ed. São Paulo: Manole, 2002.		

Componente Curricular: Português Instrumental		
Carga Horária (h/a):	40	Período Letivo:1º sem
Ementa		
Semântica. Pontuação. Sintaxe de concordância e de regência (crase). Estratégias e recursos na produção de texto. Interpretação e produção de textos, considerando os diferentes gêneros textuais. Fatores que garantem a textualidade nos diversos gêneros de textos. Tipos textuais. Coesão e coerência textuais. A interface leitura e produção de textos.		
Ênfase Tecnológica		
Interpretação e produção de textos. A interface leitura e produção de textos.		
Área de Integração		
Administração de Meios de Hospedagem: Gestão de planejamento e de organização de empreendimentos hoteleiros, envolvendo a administração, estratégias de serviço, desempenho dos setores e viabilidade econômica. Empreendedorismo: Plano de negócios.		
Bibliografia Básica		
BECHARA, Evanildo. Moderna Gramática Portuguesa. Atualizada pelo novo acordo ortográfico. 37. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009. FIORIN, J. L. (Org.). Introdução à linguística: objetos teóricos. São Paulo: Contexto, 2002. MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual, análise de gêneros e compreensão. São Paulo: Cortez, 2008.		
Bibliografia Complementar		
KASPARY, Adalberto J. Redação oficial: normas e modelos. 17. ed. Porto Alegre: Edita, 2007. KOCH, Ingedore Vilhaça; TRAVAGLIA Luiz Carlos. A coerência textual. São Paulo: Contexto, 1999. _____. Ingedore Vilhaça; SOUZA e Silva, Maria Cecília Perez. Linguística aplicada ao português: morfologia. 18.ed. São Paulo: Cortez, 2012.		

Componente Curricular: Ética e Relações Sociais		
Carga Horária (h/a):	40	Período Letivo:1º sem
Ementa		
Os fundamentos de ética e moral. O processo de construção da ética profissional: valores e implicações no exercício profissional. Educação em direitos humanos. Dinâmica das relações interpessoais. Grupos: informações pessoais e relações interpessoais. Exposição de ideias e respeito às opiniões alheias. Trabalho em equipe. Administração de conflitos. Tomada de decisões em grupo. Liderança. O direito à privacidade. Respeito e valorização do idoso.		
Ênfase Tecnológica		
O processo de construção da ética profissional: valores e implicações no exercício profissional. Educação em direitos humanos. Dinâmica das relações interpessoais Grupos: informações pessoais e relações interpessoais; exposição de ideias e respeito às opiniões alheias; trabalho em equipe; administração de conflitos; tomada de decisões em grupo.		
Área de Integração		
Administração de Meios de Hospedagem: Gestão de planejamento e de organização de empreendimentos hoteleiros, envolvendo a administração, estratégias de serviço, desempenho dos setores e viabilidade econômica. Legislação Aplicada ao Turismo e Hotelaria: Relações contratuais consumidor e empresa		
Bibliografia Básica		
CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J.Y. Dinâmica das Relações Interpessoais. Campinas, SP: Alínea, 2005. OBBINS, R. Fundamentos do Comportamento Organizacional. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009. SÁ, A. L. de. Ética Profissional. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2001.		
Bibliografia Complementar		
COTRIM, Gilberto. Fundamentos da filosofia. São Paulo: Saraiva, 1993. GLEN, N. Psicologia Aplicada ao Turismo. São Paulo: Contexto, 2004. NALINI, J. R. Ética Geral e Profissional. 2 ed. 1999.		

Componente Curricular: Saúde e Segurança do Trabalho		
Carga Horária (h/a):	40	Período Letivo:1º sem
Ementa		
Legislação trabalhista relacionada à saúde e segurança do trabalho: Normas Técnicas Brasileiras (NBR). Acidentes de trabalho e doenças profissionais. Ergonomia. A formação de organizações comprometidas com o bem-estar do trabalhador da hotelaria e turismo. Princípios da proteção e defesa civil. Educação em direitos humanos.		
Ênfase Tecnológica		
Legislação trabalhista relacionada à saúde e segurança do trabalho: Normas Técnicas Brasileiras (NBR). Acidentes de trabalho e doenças profissionais. Ergonomia. A formação de organizações comprometidas com o bem-estar do trabalhador da hotelaria e turismo.		
Área de Integração		
Administração de Meios de Hospedagem: Gestão de planejamento e de organização de empreendimentos hoteleiros. A terceirização de serviços. Legislação Aplicada ao Turismo e Hotelaria: Legislação trabalhista.		
Bibliografia Básica		
COORDENAÇÃO Supervisão Equipe Atlas. Segurança e Medicina do Trabalho. 66. ed. São Paulo: Atlas, 2010. OLIVEIRA, C. A. D. de O. Segurança e Medicina do Trabalho. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2009. SARAIVA Acadêmica. CLT. São Paulo: Saraiva, 2010.		
Bibliografia Complementar		
CARRION, Valentin. Comentários à Consolidação das Leis do Trabalho. 24. ed. São Paulo: Saraiva, 2000. FIESP/CIESP. Legislação de Segurança e Medicina do Trabalho. São Paulo: Manual. FIGUEIREDO, P.; FLEURY, P.; WANKE. Logística: gerenciamento da cadeia de suprimentos. São Paulo: Atlas, 2000.		

Componente Curricular: Empreendedorismo		
Carga Horária (h/a):	40	Período Letivo:1º sem
Ementa		
Conceito de empreendedorismo. Características do comportamento empreendedor. As pequenas e médias empresas: características e alternativas. A economia informal e o empreendedorismo. Plano de negócios.		
Ênfase Tecnológica		
Características do comportamento empreendedor. As pequenas e médias empresas: características e alternativas. Plano de negócios.		
Área de Integração		
Administração de Meios de Hospedagem: Gestão de planejamento e de organização de empreendimentos hoteleiros, envolvendo a administração, estratégias de serviço, desempenho dos setores e viabilidade econômica. Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade: Aspéctos socioeconômicos e ambientais do turismo.		
Bibliografia Básica		
DRUCKER, P. Inovação e Espírito Empreendedor. São Paulo: Pioneira, 1991. RODRIGUES, L. C. Empreendedorismo, construindo empresas vencedoras. Blumenau: Acadêmica, 2001. SALIM, Cesar; SILVA, Nelson. Introdução ao Empreendedorismo: Despertando a Atitude Empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.		
Bibliografia Complementar		
DOLABELA, F. O Segredo de Luísa. São Paulo: Cultura Editores Associados, 2002. DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo, tornando idéias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2001. HASHIMOTO, Marcos. Lições de Empreendedorismo. Brueri, SP: Manole, 2009.		

Componente Curricular: Iniciação à Libras		
Carga Horária (h/a):	40	Período Letivo:1º sem
Ementa		
Breve histórico da Educação de Surdos. Conceitos Básicos de Libras. Introdução aos aspectos linguísticos da Libras. Vocabulário básico de Libras.		
Ênfase Tecnológica		
Conceitos Básicos de Libras. Introdução aos aspectos linguísticos da Libras. Vocabulário básico de Libras.		
Área de Integração		
Fundamentos do Turismo e Hospitalidade: Sistema da hospitalidade. Administração de Meios de Hospedagem: Gestão de planejamento e de organização de empreendimentos hoteleiros, envolvendo a administração, estratégias de serviço, desempenho dos setores e viabilidade econômica. Ética e Relações Sociais: Dinâmica das relações interpessoais.		
Bibliografia Básica		
GESSER, Audrei. Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola Editorial, 2009. LODI, Ana Claudia Balieiro (org.) Letramento e minorias. Porto Alegre: Mediação, 2002. LOPES, Maura Corcini. Surdez & Educação. Belo Horizonte: Autêntica, 2007.		
Bibliografia Complementar		
CAPOVILLA, Fernando César. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua de Sinais Brasileira I e II. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2001. FELIPE, Tanya A. Libras em Contexto. Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos. MEC: SEESP, Brasília, 2001. FERNANDES, Elalia. Surdez e Bilingüismo. Porto Alegre: Organizadora Mediação, 2005.		

Componente Curricular: Operações Hoteleiras		
Carga Horária (h/a):	80	Período Letivo:2º sem
Ementa		
Setorização na hotelaria. Estudo de organogramas para os diferentes meios de hospedagem. Operação e funcionamento hoteleiro. Técnicas de interação entre hotel e hóspedes.		
Ênfase Tecnológica		
Operação e funcionamento hoteleiro. Técnicas de interação entre hotel e hóspedes.		
Área de Integração		
Administração de Meios de Hospedagem: Organização, controle e aplicação de indicadores de desempenho. A terceirização de serviços. Saúde e Segurança do Trabalho: Acidentes de trabalho e doenças profissionais. Ergonomia. Ética e Relações Sociais: Trabalho em equipe. Administração de conflitos. Tomada de decisões em grupo. Liderança. Marketing Aplicado à Hotelaria: Serviços. Marketing aplicado na hotelaria. Estratégias de competitividade na hotelaria. Alimentos e Bebidas: A inserção e as atividades do gestor de alimentos e bebidas nas operações de <i>room service</i> , café da manhã, copa, cozinha, confeitaria, bar e eventos.		
Bibliografia Básica		
CÂNDIDO, Índio. Gestão de Hotéis: Técnicas, Operações e Serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003. HAYES, David; NINEMAYER, Jack. Gestão de operações hoteleiras. Prentice Hall, 2005. RUTHERFORD, Denney. Hotel gerenciamento de operações. Roca, 2004.		
Bibliografia Complementar		
BENI, Mário. Análise Estrutural do Turismo. 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2007. ISMAIL, A. Hospedagem: Front Office e Governança. São Paulo: Thomson Learning, 2006. VALLEN, G.; VALLEN, J. Check in, check out: gestão e prestação de serviços em hotelaria. Porto Alegre: Bookman, 2003.		

Componente Curricular: Alimentos e Bebidas		
Carga Horária (h/a):	80	Período Letivo: 2º sem
Ementa		
Aspectos gerais e conceitos da área de A&B. A inserção e as atividades do gestor de alimentos e bebidas nas operações de <i>room service</i> , café da manhã, copa, cozinha, confeitaria, bar e eventos. Normas administrativas da área de A&B. Sistema operacional das áreas. Controle de materiais e custo.		
Ênfase Tecnológica		
Aspectos gerais e conceitos da área de A&B. A inserção e as atividades do gestor de alimentos e bebidas nas operações de <i>room service</i> , café da manhã, copa, cozinha, confeitaria, bar e eventos.		
Área de Integração		
Administração de Meios de Hospedagem: Gestão de planejamento e de organização de empreendimentos hoteleiros, envolvendo a administração, estratégias de serviço, desempenho dos setores e viabilidade econômica. Operações Hoteleiras: Setorização na hotelaria.		
Bibliografia Básica		
CASCUDO, Luis da Camara. História da alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia/Universidade de São Paulo, 1983. FERNANDES, Caloca. Viagem Gastronômica através do Brasil. 7A ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2005. FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo:SENAC, 2001.		
Bibliografia Complementar		
DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 1999. HAASE FILHO, Pedro. Gastronomia: cardápios especiais. Porto Alegre: RBS, 2003. SCHULUTER, Regina. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Aleph, 2003.		

Componente Curricular: Hotelaria Hospitalar		
Carga Horária (h/a):	40	Período Letivo:2º sem
Ementa		
Similaridades entre as estruturas hoteleiras e hospitalares. Identificação de elementos necessários para a gestão de hotelaria hospitalar e do perfil requerido ao profissional atuante neste mercado. Conhecimento dos departamentos e cargos em hotelaria hospitalar e suas respectivas responsabilidades. Compreensão de elementos necessários para implantação e reorganização de serviços de hotelaria hospitalar. Humanização no atendimento. Educação em direitos humanos.		
Ênfase Tecnológica		
Similaridades entre as estruturas hoteleiras e hospitalares. Identificação de elementos necessários para a gestão de hotelaria hospitalar e do perfil requerido ao profissional atuante neste mercado. Humanização no atendimento. Educação em direitos humanos.		
Área de Integração		
Administração de Meios de Hospedagem: Gestão de planejamento e de organização de empreendimentos hoteleiros, envolvendo a administração, estratégias de serviço, desempenho dos setores e viabilidade econômica. Operações Hoteleiras: Setorização na hotelaria. Ética e Relações Sociais: Os fundamentos de ética e moral. O processo de construção da ética profissional: valores e implicações no exercício profissional. Educação em direitos humanos. Dinâmica das relações interpessoais. Respeito e valorização do idoso.		
Bibliografia Básica		
BOEGER, Marcelo. Hotelaria Hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização. São Paulo: Senac, 2009. IRABOUSI, Fadi Antoine. Administração de Hotelaria Hospitalar. São Paulo: Atlas, 2003. MARQUES, J. Albano. Introdução à Hotelaria. São Paulo: EDUSC, 2003.		
Bibliografia Complementar		
HAYES, David. Gestão de Operações Hoteleiras. São Paulo: Pearson, 2005. ISMAL, Ahmed. Hospedagem: Front Office e Governança. Porto Alegre: Thompson, 2004. INGRAN, Hady; MEDLIK, S. Introdução à Hotelaria: gerenciamento e serviços. São Paulo: Campus, 2002.		

Componente Curricular: Marketing Aplicado à Hotelaria		
Carga Horária (h/a):	40	Período Letivo:2º sem
Ementa		
Conceito de marketing. Segmentação de mercado. Produto turístico. Composto de marketing. Composto de Marketing do produto turístico. Composto de marketing da comunicação. Serviços. Marketing aplicado na hotelaria. Estratégias de competitividade na hotelaria.		
Ênfase Tecnológica		
Composto de Marketing do produto turístico. Serviços. Marketing aplicado na hotelaria. Estratégias de competitividade na hotelaria.		
Área de Integração		
Administração de Meios de Hospedagem: Gestão de planejamento e de organização de empreendimentos hoteleiros, envolvendo a administração, estratégias de serviço, desempenho dos setores e viabilidade econômica. Operações Hoteleiras: Técnicas de interação entre hotel e hóspedes.		
Bibliografia Básica		
KUAZAQUI, Edmir. Marketing Turístico e de Hospitalidade. São Paulo: Makron Books, 2000. LAS CASAS, Alexandre. Marketing de Serviços. São Paulo: Atlas, 2010. ROMITO, Fátima. Gestão de Marketing em Hotelaria. São Paulo: Atlas, 2010.		
Bibliografia Complementar		
BAKER, Michael. Administração de Marketing. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. SWARBROOKE, John. Turismo Sustentável: Gestão e Marketing. São Paulo: Aleph, 2000. ZARDO, Eduardo. Marketing Aplicado ao Turismo. São Paulo: Rocca, 2009.		

Componente Curricular: Planejamento e Organização de Eventos		
Carga Horária (h/a):	40	Período Letivo:2º sem
Ementa		
Conceito de eventos. Tipologia e terminologia de eventos. Marketing de eventos e serviços na hotelaria. Elaboração de projetos de eventos. Organização de eventos sociais e profissionais. Recursos humanos para eventos em hotéis. Decoração. Elaboração de roteiros para cerimoniais. Etiqueta social.		
Ênfase Tecnológica		
Tipologia e terminologia de eventos. Elaboração de projetos de eventos. Organização de eventos sociais e profissionais. Recursos humanos para eventos em hotéis. Decoração. Roteiros para cerimoniais.		
Área de Integração		
Administração de Meios de Hospedagem: Estratégias de serviços. Operações Hoteleiras: Setorização na hotelaria. Alimentos e Bebidas: A inserção e as atividades do gestor de alimentos e bebidas nas operações de <i>room service</i> , café da manhã, copa, cozinha, confeitaria, bar e eventos.		
Bibliografia Básica		
ALLEN, J; O'TOOLE, W; MCDONNELL, I; HARIS, R. Organização e gestão de eventos. 3.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008. CESCA, Cleuza G. Organização de Eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: SUMMUS, 2008. MATIAS, M. Organização de eventos. Técnicas e procedimentos. São Paulo: Manole, 2001.		
Bibliografia Complementar		
BRITTO, J e FONTES, N. Estratégias para eventos: Uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de Eventos: Teoria e Prática. São Paulo: Cengage Learning, 2012. MELO NETO, F. P. Marketing de eventos. 4. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 1999.		

Componente Curricular: Técnicas de Recreação		
Carga Horária (h/a):	40	Período Letivo:2º sem
Ementa		
Estudo do uso do tempo livre e da prática de atividades recreativas e prazerosas. Fundamentos da recreação em ambientes tais como hospitais, colônias de férias e hotéis. Recreação e lazer para as diferentes faixas etárias e necessidades. Apresentações práticas de atividades recreativas.		
Ênfase Tecnológica		
Estudo do uso do tempo livre e da prática de atividades recreativas e prazerosas. Fundamentos da recreação em ambientes tais como hospitais, colônias de férias e hotéis. Apresentações práticas de atividades recreativas.		
Área de Integração		
Operações Hoteleiras: Técnicas de interação entre hotel e hóspedes. Hotelaria Hospitalar: Humanização no atendimento.		
Bibliografia Básica		
MARCELLINO, Nelson Carvalho (org.) Repertório de atividades de recreação e lazer. São Paulo: Papirus, 2003. MIAN, Robson. Monitor de recreação: formação profissional. São Paulo: Textonovo, 2005. PINA, Luiz Wilson; RIBEIRO, Olivia C. F. Lazer e recreação na hotelaria. São Paulo: SENAC, 2007.		
Bibliografia Complementar		
CIVITATE, Hector. Jogos recreativos: para clubes, academias, hotéis, acampamentos, spas e colônias de férias. São Paulo: Sprint, 2001. FERREIRA, Solange Lima. Atividades recreativas para dias de chuva. São Paulo: Sprint, 1999. MIRANDA, Simão de. 101 atividades recreativas para grupos em viagens de turismo. São Paulo: Papirus, 2000.		

Componente Curricular: Espanhol Instrumental		
Carga Horária (h/a):	80	Período Letivo: 2º sem
Ementa		
Estudo da Língua Espanhola voltado às especificidades do Curso de Hospedagem. Vocabulário básico em espanhol para hospedagem. Desenvolvimento de atividades de interpretação de textos e atividades simulando situações profissionais. Descrição de instalações procedimentos de reserva, prestação de informações.		
Ênfase Tecnológica		
Estudo da Língua Espanhola voltado às especificidades do Curso de Hospedagem. Vocabulário básico em espanhol para hospedagem.		
Área de Integração		
Administração de Meios de Hospedagem: Estratégias de serviços. Operações Hoteleiras: Técnicas de interação entre hotel e hóspedes. Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade: Sistema Turístico: dimensão e estrutura.		
Bibliografia Básica		
AGUIRRE, Blanca y ENTERRÍA, Josefa Gómez de. El español profesiones. Madrid: SGEL, 1992. ALFARO, M. Sánchez y HERMOSO, A. González. Lengua Española. Curso Práctico. Madrid: Edelsa, 1996. AZOLINI GONZALES, CELINA. Mercosul: enseñando, aprendiendo español. . Dourados: Gráfica Stilus, 1997.		
Bibliografia Complementar		
AZOLINI GONZALES, CELINA. Mercosul: enseñando, aprendiendo español. . Dourados: Gráfica Stilus, 1997. FANJUL, Adrian. Gramática Y Práctica de Español – Para Brasileños. Editora Moderna. MILANI, Esther Maria. Gramática de Espanhol para Brasileiros - 3ª Ed. Saraiva, 2006.		

Componente Curricular: Turismo na Região das Missões		
Carga Horária (h/a):	40	Período Letivo: 3º sem
Ementa		
Cultura e patrimônio: definições. Turismo histórico-cultural. Turismo nas missões: internacional, nacional, regional e local. Turismo histórico e arqueológico. Política de turismo cultural. Órgãos oficiais de turismo cultural. Museus e turismo. História e cultura afro-brasileira e indígena.		
Ênfase Tecnológica		
Turismo histórico-cultural. Política de turismo cultural. Órgãos oficiais de turismo cultural. Museus e turismo. História e cultura afro-brasileira e indígena.		
Área de Integração		
Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade: Aspectos socioeconômicos e ambientais do turismo. Empreendedorismo: As pequenas e médias empresas: características e alternativas. A economia informal e o empreendedorismo.		
Bibliografia Básica		
BARRETTO, Margarita. Turismo e legado cultural. 2.ed. Campinas: Papirus, 2001. PORTUGUEZ, Anderson Pereira. Turismo, memória e patrimônio cultural. São Paulo: Roca, 2004. VASCONCELLOS, Camilo de Mello. Turismo e museus (coleção abc do turismo). São Paulo: Aleph, 2006.		
Bibliografia Complementar		
BARRETTO, Margarita. Cultura e Turismo: Discussões Contemporâneas. 2.ed. Campinas: Papirus, 2001. FUNARI, P. P. , PINSKY, J. Turismo e patrimônio cultural. São Paulo: Contexto, 2001. SANTANA, Agustin. Antropologia do Turismo: Analogias, Encontros e Relações. São Paulo: Aleph, 2009.		

Componente Curricular: Gastronomia Regional		
Carga Horária (h/a):	80	Período Letivo: 3º sem
Ementa		
A história da alimentação no Brasil, na região sul do país e na formação étnica social do Rio Grande do Sul. A importância antropológica do tema para a formação da sociedade gaúcha, e a representação desta na gastronomia atual. Educação alimentar e nutricional. A relação da gastronomia gaúcha com a região sul do Brasil e países limítrofes. Prática na produção e pesquisa de pratos adotados e reproduzidos pela comunidade gaúcha e entorno.		
Ênfase Tecnológica		
A importância antropológica do tema para a formação da sociedade gaúcha, e a representação desta na gastronomia atual. Prática na produção e pesquisa de pratos adotados e reproduzidos pela comunidade gaúcha e entorno.		
Área de Integração		
Administração de Meios de Hospedagem: Gestão de planejamento e de organização de empreendimentos hoteleiros. Alimentos e Bebidas: Normas administrativas da área de A&B. Sistema operacional das áreas. Controle de materiais e custo. Planejamento e Organização de Eventos: Organização de eventos sociais e profissionais.		
Bibliografia Básica		
LEITE, Luiz Alberto. Cozinhando com mestre leite: comida gaúcha. 3.ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1995. SENAC. Administração Regional do Rio Grande do Sul. Cozinha Gaúcha. Uma mistura muito bem feita. 2. ed. Porto Alegre: Senac, 1989. _____. Administração Regional do Rio Grande do Sul. Culinária do Mercosul. 1. ed. Porto Alegre: Senac Edições RS, 1995.		
Bibliografia Complementar		
CASCUADO, Luis da Camara. História da alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia/Universidade de São Paulo, 1983. FERNANDES, Caloca. Viagem Gastronômica através do Brasil. 7a ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2005. SCHULUTER, Regina. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Aleph, 2003.		

Componente Curricular: Turismo e Hospitalidade no Meio Rural		
Carga Horária (h/a):	40	Período Letivo: 3º sem
Ementa		
Turismo no espaço rural: histórico, evolução, tipologias e definições. Aspectos sociais, culturais, ambientais e econômicos do turismo rural. Planejamento e gestão do turismo no espaço rural. Projetos turísticos rurais. Diretrizes e tendências do turismo no meio rural. Características específicas e funcionamento dos meios de hospedagem no ambiente rural. Educação ambiental.		
Ênfase Tecnológica		
Turismo no espaço rural: histórico, evolução, tipologias e definições. Características específicas e funcionamento dos meios de hospedagem no ambiente rural. Educação ambiental.		
Área de Integração		
Gastronomia Regional: A importância antropológica do tema para a formação da sociedade gaúcha e a representação desta na gastronomia atual.		
Bibliografia Básica		
ALMEIDA, J.A.; SOUZA, de M. (orgs). Turismo rural: patrimônio, cultura e legislação. Santa Maria, RS: FACOS/UFMS, 2006. SANTOS, Eurico; SOUZA, Marcelino (Org.). Teoria e Prática do Turismo no Espaço Rural. Barueri, SP: Manole, 2010. TULIK, Olga. Turismo rural. São Paulo, SP: Aleph, 2003. (coleção ABC do turismo).		
Bibliografia Complementar		
ALMEIDA, J.A; FROELICH, J.M; RIEDL, M. (org). Turismo rural e desenvolvimento sustentável. 4 ed. Campinas/ SP: Papirus, 2000. HAYES, David; NINEMAYER, Jack. Gestão de operações hoteleiras. Prentice Hall, 2005. VALLEN, G.; VALLEN, J. Check in, check out: gestão e prestação de serviços em hotelaria. Porto Alegre: Bookman, 2003.		

5. Corpo docente e técnico administrativo em educação

Os itens 5.1 e 5.2 descrevem, respectivamente, o corpo docente e técnico administrativo em educação necessários para funcionamento do curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso. Nos itens a seguir, também estarão dispostas as atribuições do coordenador de Eixo Tecnológico, do colegiado de Eixo Tecnológico e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso

Descrição			
Nº	Formação	Nome	Titulação
1	Bacharelado em Turismo	Eliane Martins Coelho	Mestre em Turismo
2	Tecnologia em Hotelaria	Charles Grazziotin Silva	Mestre em Turismo
3	Bacharelado em Turismo	Flávia de Araújo Pedron	Mestre em Extensão Rural
4	Bacharelado em Turismo	Alexandra Begueristain da Silva	Mestre em Ciências Sociais
5	Bacharelado em Turismo	Fabrizio Silva Barbosa	Mestre em Turismo e Hotelaria
6	Licenciatura em Filosofia	Leocir Bressan	Mestre em Filosofia
7	Licenciatura em Educação Especial – deficientes da audiocomunicação	Carla Zappe	Mestre em Educação
8	Licenciatura em Letras\Português	Maiquel Rohrig	Doutor em Letras/ Literatura Comparada
9	Licenciatura em Letras\Português	Cristiane Araújo Rappeti	Especialista em Língua e Literatura Brasileira; Educação Especial e Déficit Cognitivo; Mídias na Educação; Políticas, violência e intervenção em violência intra-familiar; PROEJA e Gestão e docência em EAD.
10	Licenciatura em Letras Português\ Espanhol	Soraya Pereira Correa	Especialista em Língua Portuguesa e Literatura Brasileira.
11	Bacharelado em Administração / Licenciatura Plena em Ciências Agrárias	Adilson Ribeiro Paz Stamberg	Mestre em Desenvolvimento, Gestão e Cidadania

5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico

O Coordenador do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, do qual o Curso Técnico em Hospedagem faz parte, tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis, formas e modalidades da Educação Profissional Técnica e Tecnológica, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do Instituto Federal Farroupilha.

A Coordenação de Eixo Tecnológico têm caráter deliberativo, dentro dos limites das suas atribuições, e caráter consultivo em relação às demais instâncias.

Sua finalidade imediata é colaborar para a inovação e aperfeiçoamento do processo educativo e zelar pela correta execução da política educacional do Instituto Federal Farroupilha, por meio do diálogo com a Direção de Ensino, Coordenação Geral de Ensino e Núcleo Pedagógico Integrado.

Além das atribuições descritas anteriormente, a coordenação de Eixo Tecnológico segue regulamento próprio aprovado pelas instâncias superiores do IF Farroupilha, que deverá nortear o trabalho dessa coordenação.

5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico

Conforme as Diretrizes Curriculares Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, o Colegiado de Eixo Tecnológico é um órgão consultivo responsável pela concepção dos Projetos

Pedagógicos dos cursos técnicos que compõem os Eixos Tecnológicos ofertados em cada câmpus do IF Farroupilha, e tem por finalidade a implantação, avaliação, atualização e consolidação dos PPCs.

O Colegiado de Eixo Tecnológico é responsável por:

- Acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem;
- Promover a integração entre os docentes, estudantes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso;
- Garantir a formação profissional adequada aos estudantes, prevista no perfil do egresso e no PPC;
- Responsabilizar-se pelas adequações necessárias para garantir qualificação da aprendizagem no itinerário formativo dos estudantes em curso;
- Avaliar as metodologias aplicadas no decorrer do curso, propondo adequações quando necessárias;
- Debater as metodologias de avaliação de aprendizagem aplicadas no curso, verificando a eficiência e eficácia, desenvolvendo métodos de qualificação do processo, entre outras inerentes às atividades acadêmicas no câmpus e atuar de forma articulada com o GT dos Cursos Técnicos por meio dos seus representantes de câmpus.

5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso

O Técnico Administrativo em Educação no Instituto Federal Farroupilha tem o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição.

O Instituto Federal Farroupilha Câmpus São Borja conta com os seguintes cargos de Técnicos Administrativos em Educação: 1 Administrador, 3 Analistas de Tecnologia da Informação, 4 Assistentes de Alunos, 14 Assistentes em Administração, 1 Assistente Social, 1 auditor, 3 Auxiliares de Biblioteca, 2 Auxiliares Administrativos, 1 Bibliotecário, 1 Contador, 1 Enfermeiro, 1 Engenheiro Civil, 1 Médico, 1 Nutricionista, 1 Odontólogo, 1 Psicólogo, 1 Pedagogo, 1 Relações Públicas, 1 Técnico em Alimentos, 3 Técnicos em Assuntos Educacionais, 2 Técnicos em Contabilidade, 1 Técnico em Enfermagem, 1 Técnico de Laboratório – Área da Biologia, 2 Técnicos de Laboratório – Área Cozinha, 1 Técnico em Secretariado, 2 Técnicos em Tecnologia de Informação.

5.3. Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação

O Programa de Desenvolvimento dos Servidores Docentes e Técnicos Administrativos do IF Farroupilha deverá efetivar linhas de ação que estimulem a qualificação e a capacitação dos servidores para o exercício do papel de agentes na formulação e execução dos objetivos e metas do IF Farroupilha.

Entre as linhas de ação deste programa, estruturam-se de modo permanente:

- a) Formação Continuada de Docentes em Serviço;
- b) Capacitação para Técnicos Administrativos em Educação;
- c) Formação Continuada para o Setor Pedagógico;
- d) Capacitação Gerencial.

6. Instalações físicas

O Câmpus oferece aos estudantes do Curso Técnico em Hospedagem uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional, com vistas a atingir a infraestrutura necessária orientada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, conforme descrito nos itens a seguir.

6.1. Biblioteca

O Instituto Federal Farroupilha Câmpus São Borja opera com o sistema especializado de gerenciamento da biblioteca, possibilitando fácil acesso ao acervo que está organizado por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso.

A biblioteca oferece serviço de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo virtual e físico, orientação bibliográfica e visitas orientadas. As normas de funcionamento da biblioteca estão dispostas em regulamento próprio.

Ambiente	Metragem
Biblioteca	777,53m ²

6.2. Áreas de Ensino Específicas

Espaço Físico Geral - Prédio Ensino	Qtde.
Salas de aula com 40 carteiras, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	18
Banheiros	08
Sala do Diretório Acadêmico e Grêmio Estudantil	01
Auditório com a disponibilidade de 100 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones.	01
Hall com sala de convivência, computadores, jogos interativos.	01
Sala da Coordenação de Tecnologia de Informação	01
Salas das Coordenações de Eixos	02
Sala das Coordenações das Licenciaturas e PROEJA	01
Sala da Direção de Pesquisa, Extensão e Produção	01
Laboratório específico do curso	Qtde.
Laboratório de Hospedagem: Ambiente simulando unidade habitacional de hotel, contendo mobiliário, enxoval e equipamentos de governança, ar condicionado.	01
Laboratórios gerais	Qtde.
Laboratório de Informática: sala com 30 computadores, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	04
Laboratório de Física, com 52m ²	01
Laboratório de Química, com 52m ²	01
Laboratório de Biologia, com 52m ²	01
Laboratórios de gastronomia: salas com bancadas, pias, equipamentos e utensílios próprios para atender as dinâmicas de aulas e atividades propostas.	04
Laboratórios de línguas: sala com equipamentos próprios para o estudo de língua estrangeira.	01
Laboratório de Eventos: sala com ar condicionado, mobiliário de escritório, materiais diversos para decoração de ambientes, materiais de escritório, utensílios para organização de eventos.	01

6.3. Área de Esporte e Convivência

Esporte e convivência	Qtde.
Quadra poliesportiva coberta	01
Salão de convivência e entretenimento	01
Lancheria	01

6.4. Área de atendimento aos estudantes

Atendimento ao estudante	Qtde.
Sala de Atendimento Psicológico	01
Sala de Atendimento Odontológico	01
Sala de Enfermagem	01
Setor de Assistência Estudantil	01
Sala de Coordenação de Eixo	01
Setor de Apoio Pedagógico	01
Setor de Registros Acadêmicos	01
Salas de Estudo da Biblioteca	03
Salão da Biblioteca	01

7. Referências

BRASIL. Decreto nº 7234, de 19 de julho de 2010. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7234.htm> .

_____. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm> .

_____. Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm> .

_____. Lei nº 10.639, de 9 de dezembro de 2003. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm> .

_____. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm> .

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Parecer CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=17417&Itemid=866> .

CONSELHO SUPERIOR DO IF FARROUPILHA. Aprova as Diretrizes Institucionais da Organização-didático-pedagógico para a Educação Profissional e Técnica de Nível Médio do Instituto Federal Farroupilha. Resolução nº 102, de 2 de dezembro de 2013. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova o Regulamento da Mobilidade Acadêmica do IF Farroupilha. Resolução nº 82, de 4 de novembro de 2013. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova a retificação de Resoluções de Oferta de Cursos do IF Farroupilha. Resolução nº 45, de 20 de junho de 2013. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova Política de Assistência Estudantil do IFFARROUPILHA. Resolução nº 12, de 30 de março de 2012. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova Adequações dos Projetos Pedagógicos de Cursos. Resolução ad referendum nº 16, de 20 de abril de 2011. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova o PPC do Curso Técnico em Hospedagem Subsequente Câmpus São Borja. Resolução Ad Referendum nº 05, de 22 de fevereiro de 2010. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova o Regulamento do NEABI . Resolução nº 23, de 2 de julho de 2010. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA. Política de Diversidade e Inclusão do IF Farroupilha (Minuta). Santa Maria, agosto de 2013.

8. Anexos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603
E-Mail: gabreitoria@ifarroupilha.edu.br



RESOLUÇÃO Nº 045/2013

Aprovar a Retificação das Resoluções: Res. n° 001/2010, Res. n° 003/2010, Res. n° 005/2010, Res. n° 18/2010, Res. n° 19/2010, Res. n° 20/2010, Res. n° 21/2010, Res. n° 33/2010, Res. n° 34/2010, Res. n° 35/2010, Res. n° 36/2010, Res. n° 37/2010, Res. n° 38/2010, Res. n° 39/2010, Res. n° 40/2010, Res. n° 41/2010, Res. n° 42/2010, Res. n° 43/2010, Res. n° 45/2010, Res. n° 46/2010, Res. n° 47/2010, Res. n° 49/2010, Res. n° 50/2010, Res. n° 51/2010, Res. n° 52/2010, Res. n° 53/2010, Res. n° 54/2010, Res. n° 22/2011, Res. n° 30/2011, Res. n° 31/2011, Res. n° 32/2011, Res. n° 33/2011, Res. n° 34/2011, Res. n° 35/2011, Res. n° 36/2011, Res. n° 37/2011, Res. n° 38/2011, Res. n° 21/2011, Res. n° 25/2011, Res. n° 23/2011, Res. n° 24/2011, Res. n° 29/2011, Res. n° 27/2011, Res. n° 26/2011, Res. n° 28/2011, Res. n° 027/2008 e Res. n° 69/2011 do Conselho Superior do Instituto Federal Farroupilha.

A Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, RS, no uso de suas atribuições legais, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata n° 06/2013 da 1ª Reunião Especial do Conselho, realizada em 20 de junho de 2013, considerando o disposto no Artigo 9º, Inciso IV do seu Estatuto,

- Considerando a adequação ao disposto no § 3º do Art. 2º da Lei n° 11.892/2008.

RESOLVE,

Art. 1º - APROVAR a retificação, nos termos desta Resolução, das Resoluções abaixo citadas:

I. RESOLUÇÃO Nº 001/2010

Onde se lê:

"Aprovar, *Ad Referendum* nos termos e forma dos anexos a essa resolução, os Projetos dos Cursos: Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroecologia - Campus Alegrete, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em comércio/PROEJA - Campus Júlio de Castilho, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Vendas/PROEJA - Campus Santa Rosa, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Vendas/PROEJA - Campus São

1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603
E-Mail: gabreitoria@ifarroupilha.edu.br



D.O.U. de 30/12/2009, regulamentadas pela Portaria n° 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009.

APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Alegrete, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei n° 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2009, regulamentadas pela Portaria n° 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009.

III. RESOLUÇÃO Nº 005/2010

Onde se lê:

"**APROVAR, AD REFERENDUM**, nos termos e a forma dos anexos a esta Resolução, os Projetos Pedagógicos dos seguintes Cursos:

- Curso Técnico Subsequente em Hospedagem - Câmpus São Borja;
- Curso Técnico Integrado em Informática - Câmpus São Borja;
- Curso Técnico PROEJA em Manutenção e Suporte em Informática - Câmpus São Borja;
- Curso Técnico Subsequente em Informática - Câmpus São Borja;
- Curso Integrado em Edificações - Câmpus Santa Rosa;
- Curso Técnico Subsequente em Edificações - Câmpus Santa Rosa;
- Curso Técnico Integrado em Móveis - Câmpus Santa Rosa;
- Curso Técnico Subsequente em Móveis - Câmpus Santa Rosa;
- Curso Técnico Subsequente em Meio Ambiente - Câmpus Santa Rosa;
- Curso Superior Bacharelado em Engenharia Agrícola - Câmpus Alegrete;
- Curso Superior de Tecnologia em Sistemas para Internet - Câmpus Panambi."

Leia-se:

APROVAR a Criação dos cursos : Curso Técnico em Hospedagem, Subsequente - Câmpus São Borja; Curso Técnico em Informática, Integrado - Câmpus São Borja; Curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática/PROEJA - Câmpus São Borja; Curso Técnico em Informática, Subsequente - Câmpus São Borja; Curso em Edificações, Integrado - Câmpus Santa Rosa; Curso Técnico em Edificações, Subsequente - Câmpus Santa Rosa; Curso Técnico em Móveis, Integrado - Câmpus Santa Rosa; Curso Técnico em Móveis, Subsequente - Câmpus Santa Rosa; Curso Técnico em Meio Ambiente, Subsequente - Câmpus Santa Rosa; Curso Superior Bacharelado em Engenharia Agrícola - Câmpus Alegrete; Curso Superior de Tecnologia em Sistemas para Internet - Câmpus Panambi do Instituto Federal Farroupilha, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei n° 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2009, regulamentadas pela Portaria n° 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009.

APROVAR os Projetos Pedagógicos dos Cursos: Técnico em Hospedagem, Subsequente - Câmpus São Borja; Curso Técnico em Informática Integrado - Câmpus São Borja; Curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática/PROEJA - Câmpus São Borja; Curso Técnico em Informática, Subsequente - Câmpus São Borja; Curso em Edificações Integrado - Câmpus Santa Rosa; Curso Técnico em Edificações, Subsequente - Câmpus Santa Rosa; Curso Técnico em Móveis, Integrado - Câmpus Santa Rosa; Curso Técnico em Móveis, Subsequente - Câmpus Santa Rosa; Curso Técnico em Meio Ambiente, Subsequente - Câmpus Santa Rosa; Curso Superior Bacharelado em Engenharia Agrícola - Câmpus Alegrete; Curso Superior de Tecnologia em Sistemas para Internet - Câmpus Panambi do Instituto Federal Farroupilha, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei n° 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de

3



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603



E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

RESOLUÇÃO Nº 005/2010

O REITOR PRO TEMPORE, EM EXERCÍCIO, DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, RS, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Portaria nº 077, de 04 de maio de 2009, considerando a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, publicada no DOU de 30/12/2008, Portaria MEC nº 04 de 06 de janeiro de 2009, publicada no DOU de 07/01/09 e Portaria MEC 136 de 06 de fevereiro de 2009, publicada no DOU de 09/02/09, e

CONSIDERANDO:

- As indicações do Colegiado de Dirigentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS, composto pelo Reitor, Pró-Reitores e Diretores Gerais dos *Campi*;
- o compromisso social, filosófico, político e comunitário do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, expresso no seu Plano de Desenvolvimento Institucional;
- os Pareceres Técnicos da Pró-Reitoria de Ensino.

RESOLVE:

Art. 1º – APROVAR, AD REFERENDUM, nos termos e a forma dos anexos a esta Resolução, os Projetos Pedagógicos dos seguintes Cursos:

- Curso Técnico Subsequente em Hospedagem – Campus São Borja;
- Curso Técnico Integrado em Informática – Campus São Borja;
- Curso Técnico PROEJA em Manutenção e Suporte em Informática – Campus São Borja;
- Curso Técnico Subsequente em Informática – Campus São Borja;
- Curso Integrado em Edificações – Campus Santa Rosa;
- Curso Técnico Subsequente em Edificações – Campus Santa Rosa;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603



E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

- Curso Técnico Integrado em Móveis – Campus Santa Rosa;
- Curso Técnico Subsequente em Móveis – Campus Santa Rosa;
- Curso Técnico Subsequente em Meio Ambiente – Campus Santa Rosa;
- Curso Superior Bacharelado em Engenharia Agrícola – Campus Alegrete;
- Curso Superior de Tecnologia em Sistemas para Internet – Campus Panambi.

Art. 2º – APROVAR, AD REFERENDUM, nos termos e a forma dos anexos a esta Resolução, o Regulamento do Programa de Bolsa Auxílio Permanência ao Educando PROEJA.

Art. 3º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO REITOR PRO TEMPORE, EM EXERCÍCIO, DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, RS, AOS VINTE E DOIS DIAS DO MÊS DE FEVEREIRO DO ANO DE DOIS MIL E DEZ.


ADILSON JOSÉ HANSEL

REITOR PRO TEMPORE EM EXERCÍCIO

Port. 077/2009



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 112 /2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Hospedagem Subsequente, do Câmpus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do IF Farroupilha, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 006/2014, da 4ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 28 de novembro de 2014,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Hospedagem Subsequente, do Câmpus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, o qual passa a ter as seguintes características, conforme o Projeto Pedagógico do Curso aprovado:

Denominação do Curso: Técnico em Hospedagem

Forma: Subsequente

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Ato de Criação do curso: Resolução *ad referendum* nº 05, de 22 de fevereiro de 2010, e Retificado pela Resolução CONSUP nº 45, de 20 de junho de 2013.

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por componente curricular

Carga horária total do curso: 960 horas relógio

Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório: 100 horas relógio

Carga horária de Orientação de estágio: 20 horas relógio

Carga horária de Atividade Complementar de Curso (ACC): 40 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 5 semestres

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: Câmpus São Borja – Rua Otaviano Castilho Mendes nº 355, Bairro Betim - São Borja/RS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Matriz Curricular

Matriz Curricular			
Curso Técnico em Hospedagem Subsequente			
Sem.	Disciplinas	Periodos semanais	CH h/a
1º Semestre	Fundamentos do Turismo e Hospitalidade	04	80
	Legislação Aplicado ao Turismo e Hotelaria	02	40
	Administração de Meios de Hospedagem	04	80
	Português Instrumental	02	40
	Ética e Relações Sociais	02	40
	Saúde e Segurança do Trabalho	02	40
	Empreendedorismo	02	40
	Iniciação à Libras	02	40
	Subtotal de disciplinas no semestre		20 períodos
2º Semestre	Operações Hoteleiras	04	80
	Alimentos e Bebidas	04	80
	Hotelaria Hospitalar	02	40
	Marketing Aplicado à Hotelaria	02	40
	Planejamento e Organização de Eventos	02	40
	Técnicas de Recreação	02	40
	Espanhol Instrumental	04	80
	Subtotal de disciplinas no semestre		20 períodos
3º Semestre	Turismo na Região das Missões	02	40
	Gastronomia Regional	04	80
	Turismo e Hospitalidade no Meio Rural	02	40
Subtotal de disciplinas no semestre		08 períodos	160
Carga Horária total de disciplinas(hora aula)			960
Carga Horária total de disciplinas(hora relógio)			800
Orientação de Estágio (hora relógio)			20
Estágio Curricular Supervisionado obrigatório (hora relógio)			100
Atividades Complementares de Curso (ACCs) (hora relógio)			40
Carga Horária total do curso (hora relógio)			960

*hora aula: 50 minutos

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Hospedagem Subsequente, do Câmpus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, aprovado por esta resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.



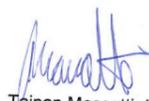
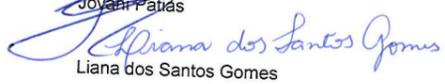
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

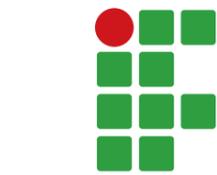
Art. 3º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.


Carla Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Paula da Silveira Ribeiro	 Tainan Massotti de Lima
Ana Rita Kraemer da Fontoura	 Joselito Trevisan
Bruno Godoi Zucchi	 Jovani Páris
Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros	 Liana dos Santos Gomes
Darci Roberto Schneid	 Liege Camargo da Costa
Delcímar Borim	 Mairi Jahn Karnikowski
Gabriel Adolfo Garcia	 Marcelo Éder Lamb
Jaubert de Castro Menchik	 Rodrigo Elesbão de Almeida
Rodrigo de Siqueira Martins	 Rodrigo Elesbão de Almeida



INSTITUTO
FEDERAL
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM
HOSPEDAGEM
SUBSEQUENTE

Campus São Borja