



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM  
HOSPEDAGEM INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO -  
MODALIDADE PROEJA**

Autorizado pela Resolução nº 40/2010 do Conselho Superior de 8 de outubro de 2010.  
Reformulado pela Resolução *ad referendum* nº 16 de 20 de abril de 2011.

**São Borja, RS, Brasil  
2011**

**Presidente da República  
Dilma Rousseff**

**Ministro da Educação  
Fernando Haddad**

**Secretário da Educação Profissional e Tecnológica  
Eliezer Pacheco**

**Reitor do Instituto Federal Farroupilha  
Carlos Alberto Pinto da Rosa**

**Pró-reitora de Ensino  
Tanira Marinho Fabres**

**Diretor Geral do Campus  
Carlos Eugênio Rodrigues Balsemão**

**Equipe Técnica  
Diretor de Ensino do Campus São Borja  
Denírio Itamar Lopes Marques**

**Coordenador do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer  
Charles Grazziotin Silva**

## SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA .....	4
2. OBJETIVOS.....	6
2.1 OBJETIVO GERAL.....	6
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	7
3. DETALHAMENTO.....	7
4. REQUISITOS DE ACESSO.....	8
5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO.....	8
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....	9
6.1. ESTRUTURA CURRICULAR.....	10
6.2. PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA.....	12
6.3. PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES.....	13
6.4. ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	13
6.5. EMENTÁRIO.....	14
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	38
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS.....	38
9. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA...40	
9.1 INSTALAÇÕES GERAIS.....	40
9.2 SALAS DE AULA.....	40
9.3 LABORATÓRIOS.....	40
9.3.1 LABORATÓRIOS DOS CURSOS DE EVENTOS E HOSPEDAGEM.....	41
9.4 BIBLIOTECA.....	41
10. PESSOAL.....	41
10.1 DOCENTE.....	41
10.2 ADMINISTRATIVO.....	44
11. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS.....	46

## 1. JUSTIFICATIVA

A articulação entre o Ensino Médio e a Educação Profissional sinaliza a consolidação de políticas públicas voltadas para uma formação legítima dos sujeitos. Formação esta que prioriza os aspectos sociais, políticos e culturais, oportunizando o direito à educação para as pessoas que não tiveram possibilidade de estudar em idade adequada. Também possibilita condições de acesso e permanência em uma instituição de Educação Profissional, objetivando a conclusão dos estudos da Educação Básica, concomitantemente com a formação profissional.

Dessa forma, o Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, ao oferecer o Ensino Médio Integrado, reconhece a necessidade de preparar jovens e adultos para conquistar seu espaço na sociedade, alcançar dignidade, autonomia, respeito e reconhecimento social como cidadão autônomo e empreendedor.

Este projeto na área da Educação de Jovens e Adultos de Nível Médio Integrado à Educação Profissional – Curso Técnico em Hospedagem – constitui-se em documento norteador para implantação e implementação dessa modalidade de ensino. Para tanto, o Campus São Borja visa transformar positivamente a realidade de um grupo que se encontra à margem dos espaços escolares, ao oferecer o curso e ao possibilitar a inclusão social por meio da profissionalização.

Neste contexto, o Campus São Borja, com a implementação do curso Técnico em Hospedagem na modalidade do PROEJA, possibilita a inserção social e o acesso a melhorias nas seguintes condições: econômica, política e cultural dos jovens e adultos da região. Acredita-se que uma educação contextualizada e emancipatória contribui para o desenvolvimento social, sendo o resultado das audiências públicas que foram realizadas nos municípios da região, quando houve a realização do PDI da instituição, no início de 2010.

A educação brasileira vive um novo e importante momento, de mudanças significativas, principalmente para pessoas que, por muito tempo, estiveram à margem do sistema educacional. São os jovens e adultos que não puderam, por várias razões, dar continuidade aos estudos em tempo próprio e agora têm a oportunidade de retomá-los e concluí-los por meio de programas específicos do governo.

Essa constatação, na verdade, gerou um processo intenso de lutas, originada por um longo período de incompreensões, bem como de injustiças sociais e políticas perante o público alvo em questão, considerados, em determinados contextos, como grupos

excluídos socialmente. O Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA – é um programa do Governo Federal destinado a esse público em específico, e teve origem com o Decreto 5.478, de 24 de junho de 2005.

Nesse âmbito, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei 9394/96) contempla, em seu texto, artigos específicos que tratam desta modalidade de ensino, mostrando a necessidade da preocupação com o desenvolvimento de propostas adequadas e efetivas para este público. Sendo que, muitas vezes, de uma maneira ou de outra, são os sujeitos que, de fato, legitimam o mundo do trabalho.

A LDB estabelece, dentre seus princípios, observando o Art. 39, a integração da Educação Profissional às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia. Recomenda também a integração da educação profissional com o processo produtivo, com a construção de conhecimentos e com o desenvolvimento científico-tecnológico, garantindo o direito legal e humano aos jovens e adultos brasileiros à formação geral e ao desenvolvimento da habilitação profissional técnica no Ensino Médio. Portanto, existe uma base legal para o Programa de Integração da Educação Profissional à Educação Básica na Modalidade de Jovens e Adultos, sendo o Decreto no 5.840, de 13 de julho de 2006, entre outros atos normativos que fundamentam o PROEJA, tais como: a Lei nº 9.394; o Decreto no 5.154, de 23 de julho de 2004; os Pareceres CNE/CEB nº 16/99, nº 11/2000 e nº 39/2004; e as Resoluções CNE/CEB nº 04/99 e nº 01/2005.

O Decreto 2.208, de 17 de abril de 1997, estabelecendo uma restrição à lei maior – LDB, ao regulamentar a Educação Profissional, impossibilitou qualquer perspectiva profissionalizante no Ensino Médio, restringindo sua oferta às Instituições Federais de Educação Tecnológica e aos Centros Estaduais de Educação Profissional, provocando, conseqüentemente, a redução significativa das matrículas na Educação Profissional da rede pública, legando ao Ensino Médio uma expansão aquém das expectativas.

A configuração desse modelo de Educação Profissional, apresentada pelo Parecer CNE/CEB Nº 04, de 05 de outubro de 1999, que institui as Diretrizes Curriculares da Educação Profissional de Nível Técnico, embora justifique essa concepção como representação da superação dos enfoques assistencialista e economicista da Educação Profissional, bem como do preceito social que a desvalorizava, não conseguiu superar o dualismo entre educação geral e educação profissional, reforçado pelo Decreto 2.208/97. O Decreto 5.154, de 23 de julho de 2004, consolidou um processo de amplo debate sobre

o Ensino Médio e a Educação Profissional que colocou tal etapa/modalidade de ensino no marco da política pública de Estado. Ao mesmo tempo em que revogou o Decreto 2.208, de 17 de abril de 1997, resgatou o princípio de integração do Ensino Médio com a Educação Profissional, contido na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

No entanto, surgiu o Decreto nº 5.840, de 13 de Julho de 2006, que instituiu, na esfera Federal, o PROEJA, o qual abrange a formação inicial e continuada de trabalhadores, bem como a educação profissional técnica de nível médio, conforme o parágrafo 1º do Art. 1º, em seus incisos I e II. Sob a égide da atual legislação, foi prevista a garantia do direito a uma educação profissional de qualidade aos jovens e adultos por meio de um Programa, promovendo, então, uma formação integral e consecutivamente a inclusão desses sujeitos na atual sociedade.

À luz destas considerações, percebe-se que a transformação mais importante ocorrida no sistema nacional de educação, mais especificamente na Educação de Jovens e Adultos, foi a possibilidade de articulação/integração entre a Educação Básica/formação geral e Educação Profissional/formação específica. Este processo é dado pela criação do PROEJA - Programa de integração da educação profissional com o ensino médio na modalidade de educação de jovens e adultos, no intuito de aproximar as realidades da educação e do trabalho.

Neste contexto, o Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja institui a realização do Curso Técnico de PROEJA em Hospedagem, visto que São Borja possui grandes expectativas de expansão em áreas ainda não exploradas. Por isso, acredita-se que, com o curso Técnico em Hospedagem, serão supridas algumas demandas da comunidade local e/ou regional, pois o Instituto tem como meta "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."

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 OBJETIVO GERAL**

O curso tem como objetivo 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.

## 2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desenvolver no Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja o Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade PROEJA, visando atender a clientela que busca a formação profissional na respectiva área;
- Oportunizar uma condição de profissionalização aos jovens e adultos que já concluíram o ensino fundamental e que desejam uma habilitação profissional específica para ingressarem no mundo do trabalho;
- Assegurar, simultaneamente, o cumprimento das finalidades estabelecidas para a formação geral e as condições de preparação para o exercício de profissões técnicas;
- Desenvolver possibilidades formativas que contemplem as múltiplas necessidades socioculturais e econômicas dos sujeitos, reconhecendo-os como cidadãos e futuros trabalhadores;
- Dar significado e aprofundamento ao conhecimento escolar, mediante a contextualização e a interdisciplinaridade, estimulando o raciocínio e a capacidade de aprender de todos os envolvidos no processo de ensino e de aprendizagem;
- Priorizar a ética e o desenvolvimento da autonomia e do pensamento, de modo a formar, além de técnicos, pessoas que compreendam a realidade e a profissionalização como um meio pelo qual o trabalho ocupe espaço na formação como princípio educativo.

## 3. DETALHAMENTO

Denominação do Curso: Curso Técnico em Hospedagem - Modalidade PROEJA

Tipo: Técnico Integrado ao Ensino Médio - PROEJA

Modalidade: Presencial

Habilitação: Técnico em Hospedagem

Endereço de Oferta: Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja

Turno de funcionamento: Noturno

Número de vagas: 25

Periodicidade: Anual

Carga horária total: 2400 horas

Regime letivo: Três anos

Coordenador do Curso: Charles Grazziotin Silva

#### **4. REQUISITOS DE ACESSO**

São requisitos para ingresso no Curso Técnico em Hospedagem – Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja:

- Ensino Fundamental completo;
- Ter 18 anos de idade completos, até a data da matrícula (conforme o inciso II, parágrafo 1º art. 38, seção v da lei Nº 9.394, de 20/12/1996);
- O candidato que tiver concluído o Ensino Médio não poderá concorrer à vaga.

Os candidatos às vagas não realizarão prova de conhecimentos. Sua seleção será através dos seguintes critérios:

- Não ter concluído o Ensino Médio ou Estudos Equivalentes;
- Ordem decrescente de idade, obedecendo à legislação vigente (mínimo 18 anos completos no ato da matrícula);
- Análise de dados socioeconômicos e relativos à idade e tempo de afastamento da escola, preenchidos na ficha de inscrição.

#### **5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

O Instituto Federal 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.

A partir disso, o Curso Técnico em Hospedagem, além de atender à formação orientada pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, instituído pelo Parecer CNE/CEB nº 11 de 2008, deverá preparar o aluno para que seja capaz de:

- Atuar em hotéis, *Resorts*, parques temáticos, cassinos, *Spas*, clínicas e casas de repouso, navios, cruzeiros, colônias de férias, eventos, clubes, restaurantes, empresas de serviços, hospitais, consultorias, empresas alimentícias entre outros.
- 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 sócio-ambiental;
- 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.

## **6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

O curso de Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade Educação de Jovens e Adultos PROEJA, justamente por ser integrado ao Ensino Médio, não possui sua organização curricular dada a priori, sendo esta construída constantemente, de forma processual e coletiva, envolvendo todos os sujeitos da comunidade escolar.

Conforme o Decreto 5.840/06 e o Documento Base do Programa para Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, Ensino Médio/Técnico (PROEJA), defende-se uma estrutura curricular integrada que abre possibilidades de superação de modelos curriculares tradicionais, disciplinares e rígidos. Vale ressaltar que a característica fundamental do currículo integrado é a junção da formação específica (técnica) com a formação geral.

Porém, quando se fala em currículo integrado, pergunta-se: qual o finalidade de se integrar o currículo? O que, na verdade, se deseja integrar? E como integrá-lo?

Remetemos o termo [integrar] ao seu sentido de completude, de compreensão das partes no seu todo ou da unidade no diverso, de tratar a educação como uma totalidade social, isto é, nas múltiplas mediações históricas que concretizam os processos educativos [...]. Significa que buscamos focar o trabalho como princípio educativo, no sentido de superar a dicotomia trabalho manual/trabalho intelectual, de incorporar a dimensão intelectual ao trabalho produtivo, de formar trabalhadores capazes de atuar como dirigentes e cidadãos (CIAVATTA, 2005, p. 84). O que se pretende é uma integração epistemológica, de conteúdos, de metodologias e de práticas educativas. Ou seja, pretende-se uma integração teoria-prática, entre o saber e o saber-fazer.

O Curso Técnico em Hospedagem – Modalidade PROEJA possui carga horária de 2400 horas, distribuídas em três anos. O prazo limite para a conclusão do curso será de 06 anos.

## 6.1. ESTRUTURA CURRICULAR

A organização curricular deste Plano de Curso compreende o currículo necessário à formação do Técnico em Hospedagem – Área Profissional de Hospitalidade e Lazer, contendo três anos.

	<b>GRADE CURRICULAR DO CURSO</b>	<b>Horas/aula</b>	<b>Prática</b>	<b>CH</b>	<b>Horas Relógio</b>
	Português e Literatura Brasileira	72	8	80	67
	Matemática	34	6	40	33
	Química	40		40	33
	Física	40		40	33
	Biologia	32	8	40	33
	História	40		40	33
	Geografia	32	8	40	33

<b>1º ano</b>	Filosofia	40		40	33
	Sociologia	40		40	33
	Linguagem e Comunicação	36	4	40	33
	Fundamentos do Turismo	36	4	40	33
	Direito aplicado ao Turismo e Hotelaria	40		40	33
	Administração de Meios de Hospedagem	72	8	80	67
	Artes	32	8	40	33
	Operações Hoteleiras	36	4	40	33
	Ética e Relações Interpessoais	36	4	40	33
	Saúde e Segurança no Trabalho	36	4	40	33
	Eletiva	36	4	40	33
<b>Sub-total</b>		730	70	800	666,66
	Projeto Interdisciplinar				80
<b>2º Ano</b>	Português e Literatura Brasileira	80		80	67
	Espanhol	32	8	40	33
	Matemática	80		80	67
	Química	40		40	33
	Física	40		40	33
	Biologia	32	8	40	33
	Geografia	36	4	40	33
	Filosofia	40		40	33
	Sociologia	40		40	33
	Gastronomia Regional	36	4	40	33
	Hospitalidade	32	8	40	33
	Gestão Ambiental	32	8	40	33
	Alimentos e Bebidas	48	12	60	50
	Informática Aplicada	40		40	33
	Educação Física	20		20	17
	História	32	8	40	33
	Eletiva	36	4	40	33
		Hotelaria Hospitalar	36	4	40
<b>Sub-total</b>		732	68	800	666,66
	Projeto Interdisciplinar				80

3º Ano	Português e Literatura Brasileira	104	16	120	100
	Espanhol	64	16	80	67
	Inglês	64	16	80	67
	Matemática	80		80	67
	Química	40		40	33
	Física	40		40	33
	Biologia	40		40	33
	Filosofia	40		40	33
	Sociologia	40		40	33
	Turismo na Região das Missões	28	12	40	33
	Planejamento e Organização de Eventos	36	4	40	33
	Empreendedorismo	32	8	40	33
	Turismo e Hospitalidade no Meio Rural	32	8	40	33
	Técnicas de Recreação	32	8	40	33
Eletiva	36	4	40	33	
Sub-total		708	92	800	666,66
	Projeto Interdisciplinar				80
<b>ELETIVAS</b>					
	<b>Disciplina</b>	<b>Horas/aula</b>	<b>Prática</b>	<b>CH</b>	<b>Horas Relógio</b>
	Libras			40	33
	Organização de <i>Buffets</i> e Banquetes			40	33
	Introdução ao Vídeo para Eventos			40	33
	Introdução à Fotografia para Eventos			40	33
	Gestão Financeira de Custos			40	33
	Inglês Instrumental			40	33
	Currículo Pleno			2400	2000
	Atividades Complementares			160	160
	Projeto Interdisciplinar				240
	<b>Total Carga Horária do Curso</b>				<b>2400h/relógio</b>

## 6.2. PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA

O Curso Técnico em Hospedagem contemplará um total de sua carga horária, conforme regulamentação específica, reservado para o envolvimento dos estudantes em

“práticas profissionais”.

Estas práticas profissionais, elaboradas semestralmente e registradas nos Planos de Trabalhos dos professores, serão articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondentes. A adoção de tais práticas possibilitam efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas.

Nestas práticas profissionais também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão em desenvolvimento nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso.

### 6.3. PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES

A interdisciplinaridade é característica fundamental no PROEJA, principalmente pelo caráter integrado dos componentes curriculares. Além da organização curricular, os docentes envolvidos no Programa constroem coletivamente os planos de ensino, envolvendo saberes e conhecimentos das diversas áreas de conhecimento.

Também merece destaque a integração entre teoria e prática, possível de ser alcançada, principalmente, pelas práticas pedagógicas adotadas pelos docentes e pela própria proposta curricular e de organização de tempos e espaços, com o calendário organizado alternando atividades na instituição (aulas) e na comunidade através das práticas profissionais.

As atividades e os projetos interdisciplinares serão arquitetados pelo colegiado do curso. A coordenação do curso entende positiva a ação conjunta dos professores das disciplinas objetivando a integração de conteúdos buscando a integralidade e melhoria da formação. A carga horária prevista para as os Projetos Interdisciplinares é de 240 horas, distribuídas nos três anos do curso. As atividades desenvolvidas serão registradas em documento próprio.

### 6.4. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão e a flexibilidade curricular possibilita 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 cursos de pequena duração, seminários, fóruns, palestras, visitas técnicas e outras atividades que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis.

Para que o aluno sinta-se estimulado a usufruir destas vivências, o Curso Técnico em Hospedagem oportunizará as Atividades Complementares, que serão obrigatórias e deverão ser realizadas fora do horário do curso normal e fora dos componentes curriculares obrigatórios. A carga horária prevista para tais atividades é de 160 horas.

Estas serão validadas com apresentação de certificados ou atestados, contendo número de horas e descrição das atividades desenvolvidas.

## 6.5. EMENTÁRIO

### **Disciplina: Português e Literatura Brasileira**

#### **Carga Horária Total: 280**

**Ementa:** Estudo e reflexões sobre a língua, enquanto prática sociocultural e interativa, por meio dos diferentes gêneros discursivos, que se concretizam nas práticas de oralidade, leitura, escrita e análise linguística. Estudo da literatura como fator que permite a interação e a manifestação cultural.

#### **Bibliografia Básica:**

ABAURRE, Maria Luiza; PONTARA, Marcela Nogueira. *Literatura brasileira: tempos, leitores e leitura*. São Paulo: Moderna, 2006.

SALTON, Vanilda *et al.* *Atividades de leitura e escrita*. Rio de Janeiro: Vozes, 2008.

SARMENTO, Leila Lauer. *Oficina de redação*. Volume único. São Paulo: Moderna, 2009.

#### **Bibliografia Complementar:**

CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar; CLETO, Ciley. *Interpretação de textos: construindo competências e habilidades em leitura*. São Paulo: Atual, 2009.

\_\_\_\_\_. *Português: linguagens*. Volume único. 2.ed. São Paulo: Atual, 2005.

HOUAISS, Antônio. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

MESQUITA, Roberto Melo. *Gramática da Língua Portuguesa*. São Paulo: Saraiva, 2007.

OLIVEIRA, José Paulo Moreira de. *A redação eficaz*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

**Disciplina: Matemática**

**Carga Horária Total: 200**

**Ementa:** Noções básicas de Lógica; Conjuntos dos números reais; Relação; Função; Função de 1º Grau; Função quadrática ou polinomial de 2º Grau; Função exponencial; Função logarítma; Noções de Estatística. Função trigonométrica; Função seqüencial; Matrizes; Determinante; Resolução de sistemas de equações lineares; Análise combinatória. Geometria espacial; Geometria analítica; Função polinomial; Matemática Financeira.

**Bibliografia Básica:**

BEZERRA, Manoel Jairo. *Matemática para o Ensino Médio*. Volume Único. Spicione, 2007.

BUSSAB, W.O; MORRETTIN P. A. *Estatística Básica*. 5.ed. Saraiva, 2003.

CRESPO, Antonio Arnot. *Estatística Fácil*. 18. ed. Editora Saraiva.

**Bibliografia Complementar:**

BAUER, Udibert Reinoldo. *Matemática Financeira Fundamental*. Atlas, 2003.

DANTE, Luis Roberto. *EJA: Educação de Jovens e Adultos - Matemática (1º e 2º Ciclos) Ática*, 2005.

GIOVANNI; BONJORNO. *Livro de Matemática Fundamental*. Vol. Único. FTD, 1994.

JAQUES, Sidia Calegari. *Bioestatística*. Artemed.

MOORE, David D. *Estatística Básica e Sua Prática*. 2. ed. LTC.

**Disciplina: Química**

**Carga Horária Total: 120**

**Ementa:** A Matéria e suas Transformações, Notação e Nomenclatura Química, Estrutura Atômica, Tabela Periódica, Ligações Químicas, Reações e Funções Inorgânicas, Cálculos Estequiométricos, Soluções, Termoquímica, Cinética Química, Equilíbrio Químico, Compostos Orgânicos, Funções Orgânicas, Isomeria, Química Orgânica Aplicada, Biocombustíveis, Gerenciamento de Resíduos.

**Bibliografia Básica:**

MORTIMER, E. F.; MACHADO, A. H. *Química*. São Paulo: Scipione, 2011.

PERUZZO, T.; CANTO, E. L. *Química na abordagem do Cotidiano*. vol. I, II e III. 4.ed. São Paulo: Moderna, 2010.

SANTOS, W.L.P.; MOL, G.S. (coords.) *Química cidadã*. vol. I, II e III. 1.ed. São Paulo: Nova Geração, 2010.

#### **Bibliografia Complementar:**

ATKINS, P. W.; JONES, L. *Princípios de Química*. Questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3.ed. Porto Alegre: Bookman Editora, 2006.

BRANCO, S. M. *Água: Origem, uso e preservação*. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2003.

\_\_\_\_\_. *Energia e Meio Ambiente*. 2.ed. São Paulo: Moderna, 2004.

ROCHA, J. C. ROSA, A. H.; ALVES, A. *Introdução à Química Ambiental*. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

#### **Disciplina: Física**

#### **Carga Horária Total: 120**

**Ementa:** Estabelecimento de relações entre Conhecimento Espontâneo e Conhecimento Científico da natureza; Evolução histórica da Física e contribuições para o mundo moderno; Estudo da Mecânica com estabelecimento de relações entre força e movimento; Aplicações das Leis da Mecânica; Estudo e discussão das diferentes Formas de Energia, sua conservação e transformações; Estudo dos fluidos, suas pressões e aplicações; Estudo do calor, temperatura, dilatação térmica, termodinâmica e suas aplicações no cotidiano; Estudo do Eletromagnetismo e suas aplicações tecnológicas; Estudo de Circuitos Elétricos, Movimento Ondulatório e Física Moderna.

#### **Bibliografia Básica:**

GASPAR, A. *Física - Eletromagnetismo*. Física Moderna. v.3. São Paulo: Ática, 2000.

REF, G. R. E. F. *Leituras de Física: Mecânica. Física Térmica e Óptica*. São Paulo: Instituto de Física da USP.

HEWITT, Paul. *Física Conceitual*. Porto Alegre: Bookman, 2002.

#### **Bibliografia Complementar:**

MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. *Curso de Física*. v.3. São Paulo: Scipione, 2000.



RAMALHO, J. *Os Fundamentos da Física: termologia, óptica, geométrica e ondas*. 8. ed. São Paulo: Moderna, 2006.

\_\_\_\_\_. *Os Fundamentos da Física: eletricidade*. 8. ed. São Paulo: Moderna, 2006.

OKUNO, C. C. *Física para Ciências Biológicas e Biomédicas*. São Paulo: Harbra Ltda, 1982.

VALADARES, E. C. *Física mais que Divertida*. Belo Horizonte: UFMG, 2000.

### **Disciplina: Biologia**

**Carga Horária Total: 120**

**Ementa:** Organização da vida. Biologia Celular. Diversidade biológica, com ênfase para Reino Animalia e Plantae. Princípios de ecologia e sustentabilidade ambiental e evolução. Reprodução e desenvolvimento. Fundamentos da hereditariedade.

#### **Bibliografia Básica:**

AMABIS; MARTHO. *Fundamentos da Biologia Moderna*. São Paulo: Moderna, 2005.

CÉSAR; CEZAR. *Biologia*. São Paulo: Saraiva, 2007.

CHEIDA, Luiz Eduardo. *Biologia Integrada*. São Paulo: FTD: 2002.

#### **Bibliografia Complementar:**

AMABIS & MARTHO. *Biologia dos organismos*. São Paulo: Moderna, 1995.

LOPES, SÔNIA. *Bio*. V. 1, 2 e 3. São Paulo: Saraiva, 2007.

### **Disciplina: História**

**Carga Horária Total: 80**

**Ementa:** Conquista e colonização da América. Movimentos revolucionários europeus. Dinâmica e funcionamento das sociedades industriais contemporâneas. Imperialismo e seus desdobramentos. Imperialismo e seus desdobramentos. Grandes guerras mundiais. Economia e sociedade no pós-guerra. Cidadania, movimentos sociais e questões étnicas a partir de 1960. Militarismo e autoritarismo na América Latina. O uso e a posse da terra no Brasil. Globalização.

#### **Bibliografia Básica:**

BRAICK, Patrícia Ramos; MOTA, Myriam Becho. *História - Das cavernas ao terceiro*

milênio. Volume único. São Paulo: Moderna, 2007.

KOSHIBA, Luis; PEREIRA, Denise M. *História do Brasil*. São Paulo: Atual, 2003.

VICENTINO, Cláudio. *História Geral: Ensino Médio*. Volume Único. São Paulo: Scipione, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

NASCIMENTO, Maria das Graças S.; NASCIMENTO, Milton Meira do. *Iluminismo - A revolução das Luzes*. São Paulo: Ática, 1998.

BERTONHA, João Fábio. *Facismo, Nazismo e Integralismo*. São Paulo: Ática, 2000.

PILETTI, Nelson e PRAXEDES, Walter. *O Mercosul e a Sociedade Global*. São Paulo: Ática, 1999.

**Disciplina: Geografia**

**Carga Horária Total: 80**

**Ementa:** Histórico da Geografia como ciência. Categoria científica: paisagem, território, escala geográfica, representações cartográficas, espaço geográfico, configuração espacial; Análise espacial: histórica, econômica, cultural das diferentes sociedades nas diferentes escalas geográficas: local, regional, nacional e mundial.

**Bibliografia Básica:**

ALMEIDA, Lúcia Maria Alves de. *Geografia geral e do Brasil*. volume único. São Paulo. Ática, 2005.

FILHO, João Bernardo *et al*. *Ciências humanas e suas tecnologias: história e geografia: ensino médio*. São Paulo: IBEP, 2005.

GARCIA, Helio Carlos. *Geografia: de olho no mundo do trabalho - volume único para o ensino médio*. São Paulo: Scipione, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

MAGNOLI, Demétrio. *Geografia: a construção do mundo: geografia geral e do Brasil*. São Paulo: Moderna, 2005.

MOREIRA, João Carlos; SENE, Eustáquio de. *Geografia para o ensino médio: Geografia Geral e do Brasil*. Volume único. São Paulo: Scipione, 2005.

VESENTINI, José William. *Geografia: geografia geral e do Brasil*. Volume único. São

Paulo: Ática, 2005.

TERRA, Lygia; COELHO, Marcus de Amorim. *Geografia geral e do Brasil: o espaço natural e socioeconômico*. Volume único. São Paulo: Moderna, 2005.

**Disciplina: Sociologia**

**Carga Horária Total: 120**

**Ementa:** As ciências sociais e seu papel na sociedade. Conceitos sociológicos fundamentais. Movimentos sociais. Economia e relações de trabalho no capitalismo. Direitos humanos e políticas públicas. Cultura.

**Bibliografia Básica:**

BOBBIO, Norberto. *A teoria das formas de governo*. Brasília: Universidade de Brasília, 1992.

BARRETO, Tobias. *Introdução ao estudo do Direito: Política brasileira*. São Paulo: Landy, 2001.

CASTRO, Ana Maria de.; DIAS, Edmundo Fernandes (Orgs.). *Introdução ao pensamento sociológico*. São Paulo: Moraes, 1992.

**Bibliografia Complementar:**

DURKHEIM, E. *As regras do Método Sociológico*. São Paulo: Editora Nacional, 1987.

Bobbio, Norberto. *Igualdade e liberdade*. Rio de Janeiro: Ediouro, 1996.

MACHIAVEL, Nicolau. *O príncipe*. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1998.

**Disciplina: Filosofia**

**Carga Horária Total: 120**

**Ementa:** Introdução à filosofia. Lógica. Filosofia da ciência. Ética/Bioética. Filosofia política. Teoria do conhecimento. Estética.

**Bibliografia Básica:**

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena. *Filosofando*. São Paulo: Moderna, 2003.

FERRY, Luc. *Aprender a viver, filosofia para os novos tempos*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007.

MARCONDES, Danilo. *Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein*. 2.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.

**Bibliografia Complementar:**

BROWN, M. T. *Ética nos Negócios*. São Paulo: Makron, 1993.

GAARDEN, J. *O Mundo de Sofia*. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

HABERMAS, Jurgen. *O futuro da natureza humana: a caminho de uma eugenia liberal?* São Paulo: Martins Fontes, 2004.

MATURANA, Humberto. *Cognição, Ciência e vida Cotidiana*. 2. ed. Belo Horizonte: UFMG, 2006.

**Disciplina: Artes**

**Carga Horária Total: 40**

**Ementa:** A Arte e suas linguagens (ênfase em artes visuais). Elementos visuais e suas relações compositivas. História da Arte (principais movimentos e rupturas, arte contemporânea). A Cultura Visual relacionada ao meio sociocultural. Desenvolvimento da criatividade e poética pessoal.

**Bibliografia Básica:**

ARGAN, Giulio C. *Arte Moderna*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

COCCHIARALLI, Fernando. *Quem Tem medo da Arte Contemporânea*. Recife: Massangana, 2006.

PROENÇA, Graça. *Descobrimo a História da Arte*. São Paulo: Ática, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

HERNÁNDEZ, Fernando. *Catadores da Cultura Visual*. Porto Alegre: Mediação, 2007.

MARQUES, Isabel A. *Dançando na Escola*. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

MAYER, Ralph. *Manual do Artista de Técnicas e Materiais*. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

OSTROWER, Fayga. *Universos da Arte*. 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1991.

**Disciplina: Espanhol**

**Carga Horária Total: 120**

**Ementa:** Estrutura gramatical e vocabulário básicos para o desenvolvimento das expressões oral e escrita. Diferenças essenciais entre a Língua Espanhola e a Língua Portuguesa. Emprego do léxico em contextos diferenciados com ênfase em situações culturais relacionadas à atividade de eventos. Estrutura gramatical e vocabulário básicos para o desenvolvimento das expressões oral e escrita. Diferenças essenciais entre a Língua Espanhola e a Língua Portuguesa. Emprego do léxico em contextos diferenciados com ênfase em situações culturais relacionadas à atividade de eventos.

**Bibliografia Básica:**

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

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

SILVA, Cecilia Fonseca da. *Español através de textos*. Rio de Janeiro: Ao livro técnico, 2004.

**Bibliografia Complementar:**

CERROLAZA, Oscar. *Libro de Ejercicios - Diccionario Practico de Gramática*. Madrid: Edelsa – Disa, 2005.

GONZALES Hermoso, Alfredo. *Conjugar es facil en Espanol de Espana y de America*. 2. ed. Madrid: Edelsa, 1999.

PEREIRA, Helena Bonito Couto. *Michaelis Minidicionário Escolar Espanhol - Português - Português – Espanhol*. São Paulo: Melhoramentos, 2006.

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

**Disciplina: Inglês**

**Carga Horária Total: 80**

**Ementa:** Compreensão e interpretação de diferentes textos, do contexto de hospedagem, em língua inglesa. Ampliação do léxico pertinente à atividade profissional. Produção de textos orais e escritos em língua inglesa.

**Bibliografia Básica:**

LIMA, Jean Carlos. *Inglês profissional*. Turismo e Hotelaria. São Paulo: Livro Rápido,

2007.

MARQUES, Amadeu. *Inglês - série Brasil*. Volume único. São Paulo: Ática, 2004.

VOLKMANN, Patrícia Ritter. *Inglês - conversação para profissionais de hotelaria e restaurantes*. Rio de Janeiro: Artes e Ofícios, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

IGREJA, José Roberto A. *Fale tudo em inglês*. São Paulo: Disal Editora, 2007.

MARQUES, Amadeu e DRAPER, David. *Dicionário Inglês Português – Português Inglês*. São Paulo: Ática, 2009.

MICHAELIS. *Michaelis: dicionário escolar inglês*. São Paulo: Melhoramentos, 2009.

TURIS, Anderson F. de A. M. *Inglês instrumental - gramática descomplicada*. V.1. São Paulo: Livro Rápido, 2008.

YOUNG, Robert C. e IGREJA, José Roberto A. *English for job interviews*. São Paulo: Disal Editora, 2007.

**Disciplina: Educação Física**

**Carga Horária Total: 20**

**Ementa:** Cultura corporal: corpo, movimento e saúde. Educação pelo movimento. Ginástica Laboral. Qualidade de vida: postura, vícios etc., com ênfase na ludicidade (prazer e necessidade).

**Bibliografia Básica:**

BRACHT, V. *Educação Física e aprendizagem social*. Porto Alegre: Magister, 1992.

CASTELLANI FILHO, L. *Educação Física no Brasil: a história que não se conta*. Campinas: Papyrus, 1991.

COLETIVO DE AUTORES. *Metodologia do ensino da Educação Física*. São Paulo: Cortez, 1992.

**Bibliografia Complementar:**

FREIRE, P. *Pedagogia da Autonomia*. 23. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

KUNZ, E. *Educação Física: ensino e mudanças*. Ijuí: Unijui, 1991.

OLIVEIRA, S. A. *Reinvenção do esporte*. Campinas: Autores Associados, 1999.

OLIVEIRA, V. M. *Consenso e conflito na Educação Física brasileira*. Campinas: Papyrus,

1994.

**Disciplina: Informática Aplicada**

**Carga Horária Total: 40**

**Ementa:** Identificar e utilizar adequadamente as ferramentas disponíveis de um aplicativo de processamento de texto; elaborar planilhas utilizando os principais recursos de uma planilha eletrônica e elaborar apresentações utilizando os principais recursos de um programa de apresentação de dados.

**Bibliografia Básica:**

COX, Joyce. Preppernau, Joan. *Microsoft Office Word 2007 - Passo a Passo*. Porto Alegre: Artmed, 2007.

FRYE, Curtis. *Microsoft Office Excel 2007 – Passo a Passo*. Porto Alegre: Bookman, 2007.

PREPPERNAU, Joan; COX, Joyce. *Microsoft Office Power Point 2007 – Passo a Passo*. Porto Alegre: Artmed, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

LAMBERT III, M. Dow; PREPPERNAU, Joan; LAMBERT, Steve. *Microsoft Office Access 2007 - Passo a Passo*. Porto Alegre: rtmed, 2008.

MANZANO, Maria Izabel N.G.; MANZANO, Andre Luiz N.G. *Estudo Dirigido de Microsoft Office Word 2007*. São Paulo: Érica, 2007.

MANZANO, André Luiz N.G. *Estudo Dirigido de Microsoft Office Excel 2007*. São Paulo: Érica, 2007.

PREPPERNAU, Joan; LAMBERT, Steve; COX, Joyce; FRYE, Curtis; LAMBERT, Matthew J. *Microsoft Office PSystem 2007 – Passo a Passo*. Porto Alegre: Artmed, 2008.

**Disciplina: Empreendedorismo**

**Carga Horária Total: 40**

**Ementa:** Conceito de empreendedorismo. Características do comportamento empreendedor. As pequenas e médias empresas e as empresas familiares: características e alternativas. A economia informal e o empreendedorismo. Inovação e competitividade. Plano de negócios: Por que fazer um plano de negócios, Estruturação e implantação do plano de negócios.

**Bibliografia Básica:**

DORNELAS, J. C. A. *Empreendedorismo, tornando idéias em negócios*. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

DRUCKER, P. *Inovação e Espírito Empreendedor*. São Paulo: Pioneira, 1991.

RODRIGUES, L. C. *Empreendedorismo, construindo empresas vencedoras*. Blumenau: Acadêmica, 2001.

**Bibliografia complementar:**

DOLABELA, F. *O Segredo de Luísa*. São Paulo: Cultura Editores Associados, 2002.

**Disciplina: Linguagem e Comunicação****Carga Horária: 40**

**Ementa:** Língua padrão e variações linguísticas. Distinção entre língua falada e língua escrita. Gêneros textuais: leitura e produção de textos pertinentes ao contexto profissional de cozinha. Recursos argumentativos. Estruturas linguísticas em seus diferentes níveis: léxico, sintático, frasal e textual.

**Bibliografia Básica:**

ANTUNES, Irandé. *Lutar com palavras: coesão e coerência*. São Paulo: Parábola, 2008.

KASPARY, Adalberto José. *Português para profissionais*. São Paulo: Edita 2006.

VAL, Maria da Graça C. *Redação e textualidade*. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

ANTUNES, Irandé. *Muito além da gramática*. São Paulo: Parábola, 2007.

FARACO, C. A.; TEZZA, C. *Oficina de texto*. Petrópolis, RJ: 2008.

\_\_\_\_\_. *Prática de texto*. Petrópolis, RJ, 2009.

KASPARY, Adalberto José. *Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização*. São Paulo: Makron Books, 2008.

SILVA, Maurício. *O novo acordo ortográfico da Língua Portuguesa*. São Paulo: Contexto, 2009.

**Disciplina: Administração de meios de hospedagem**



**Carga Horária: 80**

**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.

**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.

WALKER, John R. *Introdução à Hospitalidade*. 2.ed. São Paulo: Manole, 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.

LASHLEY, C.; MORRISON. A. *Em Busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. São Paulo: Manole, 2004.

**Disciplina: Hospitalidade****Carga Horária: 40**

**Ementa:** Fundamentos históricos da Hospitalidade. Sistema da Hospitalidade. Planejamento e gestão estratégica em Hospitalidade. Gestão ambiental e Hospitalidade do lugar turístico. Hospitalidade doméstica, comercial e social. Teorias da dádiva.

**Bibliografia Básica:**

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.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (org). *Em busca da Hospitalidade*. São Paulo: Manole, 2004.

**Bibliografia Complementar:**

DENCKER, Ada de Freitas Maneti e BUENO, Marielys Siqueira (Orgs.). *Hospitalidade: cenários e oportunidades*. São Paulo: Thomson, 2003.

GRINOVER, Lucio. *Hospitalidade, a cidade e o turismo*. São Paulo: Aleph, 2007.

RAMOS, Silvana Pirillo. *Hospitalidade e migrações internacionais*. São Paulo: Aleph, 2003.

SOGAYAR, Roberta. *Hospitalidade – Um relacionamento global de conhecimentos*. São Paulo: LCTE Editora, 2008.

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

**Disciplina: Fundamentos do Turismo****Carga Horária: 40**

**Ementa:** Aspectos históricos e evolução do lazer e do Turismo; Estudo epistemológico da teoria do turismo. Sistema Turístico: dimensão e estrutura. Os turistas: definição, tipologia, características e motivações. Turismo e planejamento sustentável. A Potencialidade turística municipal e regional. Importância socioeconômica e ambiental do turismo. Política de turismo.

**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.

LOHMANN, Guilherme; NETTO, Alexandre Panosso. *Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas*. Porto Alegre: Aleph, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

BAHL, Miguel *Turismo: enfoques práticos e teóricos*. São Paulo,, 2003.

BASCAL, Sarah. *Lazer e o universo dos possíveis*. São Paulo: Aleph, 2003.

MOLINA, Sérgio. *O pós-turismo*. São Paulo, 2003.

PIRES , Mário Jorge. *Raízes do turismo no Brasil*. São Paulo: Manole. 2001.

**Disciplina: Operações Hoteleiras****Carga Horária: 40**

**Ementa:** Operação do sistema hoteleiro para procedimentos relacionados com a recepção. Sistema internacional de reservas. Aspectos operacionais de recepção, governança, supervisão de andares. Manutenção e limpeza. Controle de enxoval. Lavanderia. Compras e estocagem de materiais na área de hospedagem. Técnicas de interação entre hotel e hóspedes.

**Bibliografia Básica:**

CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. Educs, 2008.

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.

LASHLEY, C.; MORRISON, A. *Em Busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. São Paulo: Manole, 2004.

VALLEN, G.; VALLEN, J. *Check in, check out: gestão e prestação de serviços em hotelaria*. Porto Alegre: Bookman, 2003.

WALKER, J. *Introdução à Hospitalidade*. Barueri, SP: Manole, 2002.

**Disciplina: Direito Aplicado ao Turismo e à Hotelaria**

**Carga Horária: 40**

**Ementa:** Introdução ao estudo do direito. Conceito de direito do trabalho. Legislação trabalhista. Contrato de trabalho. Direito individual do trabalho. Conceito de responsabilidade civil. Tipologia de contratos. Classificação de contratos. Contratos de prestação de serviços. Código de defesa do consumidor. Relações contratuais consumidor e empresa. Legislação aplicada aos serviços turísticos e hoteleiros.

**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.

PEREIRA, Caio Mário da Silva; DA GAMA, Guilherme Calmon Nogueira. *Instituições de Direito Civil*. v. 2. 22.ed. Rio de Janeiro: Forense Jurídica, 2009.

SERRANO, Pablo Jiménez. *Introdução ao Direito do consumidor*. São Paulo: Manole, 2003.

**Disciplina: Gestão Ambiental**

**Carga Horária: 40**

**Ementa:** Turismo e desenvolvimento sustentável. A relação turismo e meio ambiente. Turismo na natureza (ecoturismo, turismo rural, turismo de aventura, turismo em áreas protegidas, etc). Impactos do turismo na natureza. Educação ambiental e turismo. Diretrizes da Política Nacional de meio ambiente. Legislação ambiental básica. Planejamento do turismo em áreas naturais.

**Bibliografia Básica:**

BOULLÓN, Roberto C. *Planejamento do espaço turístico*. Bauru, SP: EDUSC, 2002.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. *Desenvolvimento sustentável do turismo - uma compilação de boas práticas*. São Paulo: Roca, 2006.

RUSCHMANN, Doris Van de Meene. *Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente*. 12.ed. Campinas, SP: Papirus, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

CÂNDIDO, Luciane Aparecida. *Turismo em áreas naturais protegidas*. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003.

SERRANO, Célia M. TOLEDO; BRUHNS, Heloísa T. (Orgs). *Viagem a natureza: turismo, cultura e ambiente*. São Paulo: Papirus, 1997.

UVINHA, Ricardo Ricci. *Turismo de aventura: reflexões e tendências*. São Paulo: Aleph: 2003.

**Disciplina: Hotelaria Hospitalar**

**Carga Horária: 40**

**Ementa:** Compreensão das similaridades entre as estruturas hoteleiras e hospitalares. Análise da influência de aspectos de arquitetura hospitalar e seus impactos nos serviços hoteleiros. 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, tanto em empreendimentos novos quanto aos já construídos.

**Bibliografia Básica:**

BOEGER, Marcelo. *Hotelaria Hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização*. São Paulo: Senac, 2009.

IRABOUSHI, 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, Hadyn; MEDLIK, S. *Introdução à Hotelaria: gerenciamento e serviços*. São Paulo: Campus, 2002.

**Disciplina: Alimentos e Bebidas**

**Carga Horária: 60**

**Ementa:** Aspectos gerais e conceitos da área de A&B. A inserção e as atividades do gestor de alimentos e bebidas nas operações de room service, 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.

**Bibliografia Básica:**

CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

DAVIES, Carlos Alberto. *Alimentos e Bebidas*. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

TEICHMANN, Ione. *Tecnologia Culinária*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

**Bibliografia Complementar:**

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

HAASE FILHO, Pedro. *Gastronomia: cardápios especiais*. Porto Alegre: RBS, 2003.

MAC MILLAN, Norma. *A arte da cozinha criativa*. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1996.

SCHULUTER, Regina. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

**Disciplina: Planejamento e Organização de Eventos****Carga Horária: 40**

**Ementa:** Conceito de eventos. Tipologia e terminologia de eventos. Marketing de eventos e serviços. Eventos na hotelaria. Elaboração de projetos de eventos. Organização de eventos sociais e científicos. Recursos humanos para eventos em hotéis. Definição de cardápios e decoração. Elaboração de roteiros para cerimoniais. Etiqueta social.

**Bibliografia Básica:**

ALLEN, J; O'TOOLE, W; MCDONNEL, I; HARIS, R. *Organização e gestão de eventos*. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

BAHL, M. *Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio*. São Paulo: Roca, 2004.

FITZSIMMONS, James A; FITZSIMMONS, Mona. *Administração de serviços: operações, estratégia e tecnologia da informação*. 4.ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

BRITTO, J e FONTES, N. *Estratégias para eventos: Uma ótica do marketing e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2002.

HOYLE, Leonard H. *Marketing de Eventos*. Como promover com sucesso Eventos, Festivais, Convenções e Exposições. São Paulo: Atlas, 2003.

MATIAS, M. *Organização de eventos*. Técnicas e procedimentos. São Paulo: Manole, 2001

MEIRELLES, G. F. *Tudo sobre eventos*. São Paulo: STS, 1999.

MELO NETO, F. P. *Marketing de eventos*. 4. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 1999

### **Disciplina: Turismo na Região das Missões**

**Carga Horária: 40**

**Ementa:** Cultura e patrimônio: definições. Turismo 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.

#### **Bibliografia Básica:**

BARRETTO, Margarita. *Turismo e legado cultural*. 2.ed. Campinas: Papyrus, 2001. 96p.

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:**

FUNARI, P. P. , PINSKY, J. *Turismo e patrimônio cultural*. São Paulo: Contexto, 2001. 103p.

LEMONS, Carlos. *O que é Patrimônio Histórico*. 5. ed. São Paulo: Brasiliense, 1987

### **Disciplina: Ética e Relações Interpessoais**

**Carga Horária: 40**

**Ementa:** Os fundamentos e reflexões provenientes da visão ético-moral da vida social e seus rebatimentos na ética profissional. O processo de construção da ética profissional: valores e implicações no exercício profissional. Dinâmica das relações interpessoais. Grupos. Relacionar informações pessoais com as relações interpessoais. Expor ideias e respeitar opiniões alheias. Trabalhar em equipe. Administração de conflitos. Tomar decisões em grupo. Liderança. O direito a privacidade.

**Bibliografia Básica:**

CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J.Y. *Dinâmica das Relações Interpessoais*. Campinas, SP: Alínea, 2005.

ROBBINS, 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:**

ARANHA, Maria Lúcia de. *Ética e cidadania na sala de aula: guia prático para o professor*. São Paulo, 1999.

COTRIM, Gilberto. *Fundamentos da filosofia*. São Paulo: Saraiva, 1993.

FÁVERO, Alcemira Maria. *Ética: quem determina nossas escolhas*. Passo Fundo: Méritos, 2008.

NALINI, J. R. *Ética Geral e Profissional*. 2 ed. 1999.

**Disciplina: Saúde e Segurança no Trabalho****Carga Horária: 40**

**Ementa:** Legislação trabalhista relacionada a saúde e segurança no trabalho. Acidentes de trabalho e doenças profissionais. Ergonomia. A formação de organizações comprometidas com o bem estar do proletariado.

**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



Prático. 2003.

**Disciplina: Técnicas de Recreação**

**Carga Horária: 40**

**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.

**Bibliografia Básica:**

MARCELLINO, Nelson Carvalho (org.) *Repertório de atividades de recreação e lazer*. São Paulo: Papyrus, 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:**

FERREIRA, Solange Lima. *Atividades recreativas para dias de chuva*. São Paulo: Sprint, 1999.

CIVITATE, Hector. *Jogos recreativos: para clubes, academias, hotéis, acampamentos, spas e colônias de férias*. São Paulo: Sprint, 2001.

KRAUSE, Hubert. *Ganhe dinheiro brincando: recreação em festas e eventos*. São Paulo: Icone, 2007.

LORDA, Raul. *Recreação na terceira idade*. São Paulo: Sprint, 2004.

MIRANDA, Simão de. *101 atividades recreativas para grupos em viagens de turismo*. São Paulo: Papyrus, 2000.

**Disciplina: Turismo e Hospitalidade no Meio Rural**

**Carga Horária: 40**

**Ementa:** Turismo no espaço rural: histórico, evolução, tipologias e definições. Aspectos social, cultural, ambiental e econômico do turismo rural. Planejamento e gestão do turismo no espaço rural. Projetos turísticos rurais. Diretrizes e tendências do turismo no meio rural.

**Bibliografia Básica:**

ALMEIDA, J.A; FROELICH, J.M; RIEDL, M. (org). *Turismo rural e desenvolvimento sustentável*. 4 ed. Campinas/SP: Papirus, 2000.

ALMEIDA, J.A.; SOUZA, de M. (orgs). *Turismo rural: patrimônio, cultura e legislação*. Santa Maria, RS: FACOS/UFSM, 2006.

TULIK, Olga. *Turismo rural*. São Paulo, SP: Aleph, 2003 (coleção ABC do turismo).

**Bibliografia Complementar:**

ANAIS DO III CONGRESSO INTERNACIONAL DE TURISMO RURAL E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL. Congresso Internacional sobre Turismo Rural GRAZIANO, J. *O novo rural brasileiro*. 2. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2002. (Coleção Pesquisas).

MCKERHER. *Turismo de natureza: planejamento e sustentabilidade*. São Paulo: Contexto, 2002.

**Disciplina: Gastronomia Regional****Carga Horária: 40**

**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. Prática na produção e pesquisa de pratos adotados e reproduzidos pela comunidade gaúcha.

**Bibliografia Básica:**

CASCUDO, Luis da Camara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia/ Universidade de São Paulo, 1983.

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.

**Bibliografia Complementar:**

DAVIES, Carlos Alberto. *Alimentos e Bebidas*. Caxias do Sul: Educus, 1999.

HAASE FILHO, Pedro. *Gastronomia: cardápios especiais*. Porto Alegre: RBS, 2003.

MAC MILLAN, Norma. *A arte da cozinha criativa*. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1996.

SCHULUTER, Regina. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

### Eletivas

#### **Disciplina: Libras**

**Carga Horária: 40**

**Ementa:** Cultura, identidade e comunidades surdas. Representações históricas sobre os surdos e a surdez. Políticas públicas e políticas linguísticas na educação de surdos. Desenvolvimento linguístico do sujeito surdo. LIBRAS – aspectos gramaticais. Ensino da língua portuguesa para surdos, avaliação e currículo. Intérprete de língua de sinais. Língua de Sinais Brasileira – Gramática em contexto e sinais básicos.

#### **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.

SKLIAR, Carlos. *A surdez: um olhar sobre as diferenças*. 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2005.

#### **Disciplina: Organização de Buffets e Banquetes**

**Carga Horária: 40**

**Ementa:** O planejamento e a organização de eventos gastronômicos. Regras de serviço.

Diferenças entre serviços de banquetes, especificidades técnicas e étnicas. Etiqueta à mesa e Ordem de Mets. O trato com alimentos perecíveis. A Simbologia dos eventos e dos banquetes. A relação entre conceito e imagem de um evento, as conseqüências práticas das escolhas adotadas. Cardápios típicos, étnicos e temáticos.

**Bibliografia Básica:**

DAVIES, Carlos Alberto. *Alimentos e Bebidas*. Ed Caxias do Sul: Educs, 1999.  
HAASE FILHO, Pedro. *Gastronomia: cardápios especiais*. Porto Alegre: RBS, 2003.  
TEICHMANN, Ione. *Tecnologia Culinária*. Caxias do Sul: Educs, 2000.

**Bibliografia Complementar:**

BETTEGA, Maria Lúcia. *Eventos e cerimonial*. Caxias do Sul: Educs, 2006.  
CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. 9. ed. Caxias do Sul: Educs, 2003.  
FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: SENAC, 2001.  
SCHULUTER, Regina. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

**Disciplina: Introdução ao Vídeo para Eventos**

**Carga Horária: 40**

**Ementa:** Processos, técnicas, e edição de filmagem/gravação para eventos sociais.

**Bibliografia Básica:**

ARONOVICH, Ricardo. *Expor uma História - A Fotografia do Cinema*. Coleção ABC - São Paulo: ABC, 2004.  
CENOGRAFIA. *Um novo olhar*. São Paulo: SESC, 1995.  
ERBASE, Carlos. *Impactos das tecnologias digitais na narrativa cinematográfica*. Coleção Comunicação. Porto Alegre: EDIPUCRS. 2003.

**Bibliografia Complementar:**

BERNARDET, Jean-Claude. *O que é Cinema*. São Paulo: Brasiliense, 1980.  
CHESHIRE, David. *Manual de Cinematografia*. Madrid: H-Blume Ediciones, 1979.

**Disciplina: Introdução à Fotografia para Eventos**

**Carga Horária: 40**

**Ementa:** Processos, técnicas, e edição de fotografias para eventos sociais.

**Bibliografia Básica:**

HEDGECOE, John. *O novo manual de fotografia*. São Paulo: SENAC, 2006.

PEDROSA, Israel. *Da cor à cor inexistente*. 7. ed. Rio de Janeiro: Léo Christiano Editorial, 1999.

VIEBIG, Reinhard. *Tudo Sobre o Negativo*. São Paulo: Iris Cultural, 1981.

**Bibliografia Complementar:**

ANGFORD, Michael. *Fotografia Básica*. Dinalivro/Martins Fontes, 1979.

**Disciplina: Gestão Financeira de Custos**

**Carga Horária: 40**

**Ementa:** Planejamento e controle financeiro em eventos. Instrumentos de planejamento e controle financeiro. Tipos de custeio. Cálculo de custos e avaliação de relatórios financeiros. Desenvolvimento de um modelo orçamentário.

**Bibliografia Básica:**

GITMAN, Laurence Jeffrey. *Princípios da Administração Financeira*. 11. ed. São Paulo: Harbra, 2002.

HOJI, M. *Administração Financeira: uma abordagem prática*. 5 ed. Saõ Paulo: Atlas, 2004.

ROSS, Stephen A. , JORDAN, Bradford D. *Princípios de Administração Financeira*. São Paulo: Atlas, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

BROOKSON, S. *Como elaborar orçamentos*. 2 ed. São Paulo: Publifolha, 2001.

GROPPELI A. & NIKBAKHT Ehsan. *Administração financeira*. São Paulo: Saraiva, 2006.

KÜHNEN, O. & BAUER,R. *Matemática financeira aplicada à análise de investimentos*. 3. ed. São Paulo. Atlas, 2001.

SANVICENTE, Antonio Zoratto. *Orçamento da administração de empresas*. São Paulo: Atlas, 2004.

WELSCH, Glenn A. *Orçamento empresarial*. São Paulo: Atlas, 2003.

**Disciplina: Inglês Instrumental****Carga Horária: 40**

**Ementa:** Compreensão e interpretação de diferentes textos, do contexto de hospedagem, em língua inglesa. Ampliação do léxico pertinente à atividade profissional. Produção de textos orais e escritos em língua inglesa.

**Bibliografia Básica:**

LIMA, Jean Carlos. *Inglês profissional*. Turismo e Hotelaria. São Paulo: Livro Rápido, 2007.

MARQUES, Amadeu. *Inglês - série Brasil*. Volume único. São Paulo: Ática, 2004.

VOLKMANN, Patrícia Ritter. *Inglês - conversação para profissionais de hotelaria e restaurantes*. Rio de Janeiro: Artes e Ofícios, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

IGREJA, José Roberto A. *Fale tudo em inglês*. São Paulo: Disal Editora, 2007.

MARQUES, Amadeu; DRAPER, David. *Dicionário Inglês Português – Português Inglês*. São Paulo: Ática, 2009.

MICHAELIS. *Michaelis*: dicionário escolar inglês. São Paulo: Melhoramentos, 2009.

TURIS, Anderson F. de A. M. *Inglês instrumental - gramática descomplicada*. Volume I. São Paulo: Livro Rápido, 2008.

YOUNG, Robert C.; IGREJA, José Roberto A. *English for job interviews*. São Paulo: Disal Editora, 2007.

**7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

O Instituto Federal Farroupilha seguirá os dispostos no regulamento da avaliação do rendimento escolar.

**8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS**

As competências anteriormente desenvolvidas pelos alunos, que estão

relacionadas com o perfil de conclusão do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, poderão ser avaliadas para aproveitamento de estudos nos termos da legislação vigente.

Assim, poderão ser aproveitados no curso, os conhecimentos e experiências desenvolvidos:

- Em disciplinas cursadas em outros cursos de nível similar ao que se pretende realizar o aproveitamento, obedecendo os critérios expressos em regulamentação específica;
- Em experiências em outros percursos formativos e/ou profissionais, em cursos de educação profissional de formação inicial e continuada de trabalhadores, no trabalho ou por outros meios informais, mediante a solicitação do aluno e posterior avaliação do aluno através de banca examinadora conforme regulamentação própria.

A avaliação para aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores, com indicação de eventuais complementações ou dispensas, será de responsabilidade da coordenação de curso que deverá nomear uma comissão de especialistas da área para analisar o pedido de aproveitamento de conhecimentos e competências indicando se necessário a documentação comprobatória desses conhecimentos e habilidades desenvolvidos anteriormente e as estratégias adotadas para avaliação e dos resultados obtidos pelo aluno.

O aproveitamento, em qualquer condição, deverá ser requerido antes do início do período letivo em tempo hábil para o deferimento pela direção da Unidade e a devida análise e parecer da comissão nomeada para este fim, com indicação de eventuais complementações. Para aproveitamento das disciplinas no presente curso, os seguintes critérios deverão ser considerados:

- O conteúdo programático desenvolvido deverá ter contemplado no mínimo 70% (setenta por cento) dos temas que serão trabalhados na ementa da disciplina em análise;
- A carga horária deverá ser compatível ou superior com a matriz curricular do curso;
- Os conhecimentos ou experiências submetidos à apreciação para aproveitamento

deverão ter sido cursados em nível equivalente ao curso técnico ou superior a este;

- A carga horária máxima para pedido de aproveitamento é de até 25% (vinte e cinco por cento) do total de carga horária do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos.

## 9. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA

### 9.1 INSTALAÇÕES GERAIS

O Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja, em relação a suas instalações, conta com Gabinete da Direção Geral, Direção de Ensino, Setor Pedagógico, Setor de Registros Acadêmicos, Assistência Estudantil, Setor de Saúde - composto pelas Sala de Enfermagem, Sala de Psicologia e Sala de Odontologia, Sala do NEABI e do NAPNE, Sala de Estudos e Planejamento, Sala dos Servidores, Sala de Artes, Sala de Projeções, Departamento de Extensão, Direção de Administração e Planejamento, Setor de Licitações e Compras, Setor de Execução Orçamentária e Financeira, Coordenação de Gestão de Pessoas, Setor de Contabilidade, Setor de Patrimônio, Almoarifado, Departamento de Tecnologia da Informação e Setor de Infraestrutura e Transportes.

### 9.2 SALAS DE AULA

Com relação a salas de aula, o Campus São Borja possui:

<b>Ambiente</b>	<b>Metragem</b>
16 Salas de aula	52 m <sup>2</sup> cada uma

### 9.3 LABORATÓRIOS

O Campus São Borja conta com os seguintes laboratórios gerais:

<b>Ambiente</b>	<b>Metragem</b>
03 Laboratórios de Informática com 30 computadores cada um	52 m <sup>2</sup> cada um
Laboratório de Física	52 m <sup>2</sup>
Laboratório de Química	52 m <sup>2</sup>
Laboratório de Biologia	52 m <sup>2</sup>



### 9.3.1 LABORATÓRIOS DOS CURSOS DE EVENTOS E HOSPEDAGEM

Os Cursos Técnicos em Eventos e Hospedagem têm a previsão de contar com os seguintes laboratórios específicos:

<b>Ambiente</b>	<b>Metragem</b>
Laboratório de Agência de Viagens	56,1 m2
Laboratório de Hospedagem	56,1 m2
Laboratório de Gestão de Turismo	56,1 m2
Laboratório de Línguas	56,1 m2
Laboratório de eventos	56,1 m2

### 9.4 BIBLIOTECA

<b>Ambiente</b>	<b>Metragem</b>
Biblioteca	777,53m <sup>2</sup>

## 10. PESSOAL

### 10.1 DOCENTE

<b>Nome do servidor</b>	<b>Área</b>	<b>Formação</b>	<b>Regime de trabalho</b>
Alessandro Callai Bazzan	Química	Licenciatura em Química Mestrado em Educação nas Ciências	Dedicação exclusiva
Alexander da Silva Machado	História	Licenciatura em História Mestrado em Integração latino-americana (História da América Latina)	Dedicação exclusiva
Andréa Pereira	Informática	Bacharelado em informática Mestrado em Ciência da Computação	Dedicação exclusiva
Arthur Pereira Frantz	Informática	Bacharelado em Ciência da Computação	Dedicação exclusiva

		Mestrado em Ciência da Computação	
Camila Nemitz de Oliveira	Gastronomia	Bacharelado em Turismo Formação Superior em Gastronomia Especialista em Gestão de Hotéis e Pousadas	Dedicação exclusiva
Carla Tatiana Zappe	Educação Especial	Licenciatura em Educação Especial Mestranda em Educação	Dedicação exclusiva
Carlos Antonio Taschetto	Matemática	Licenciatura em Matemática Especialização em Matemática Mestrado em Matemática Aplicada	Dedicação exclusiva
Carolina Scalco Pinheiro	Artes	Bacharelado e Licenciatura em Artes Visuais Especialização em Design de Estamparia	Dedicação exclusiva
Charles Grazziotin Silva	Hospedagem	Graduação em Hotelaria Especialização em Gastronomia (NR Br) Especialização em Gestão de Hotéis (NR Br) Mestrado em Turismo	Dedicação exclusiva
Denírio Itamar Lopes Marques	Biologia	Graduação em Biologia Especialização em Educação Ambiental Doutorando em Biologia	Dedicação exclusiva
Elder da Silveira Latosinski	Física	Graduação em Licenciatura Plena em Física Especialização em Docência na Educação Profissional Mestrando em Ensino de Física	Dedicação exclusiva
Eliane Martins Coelho	Lazer e Hospitalidade	Bacharelado em Turismo Mestrado em Turismo	Dedicação exclusiva
Emerson Ciocheta Roballo	Geografia	Licenciatura em Geografia Especialização	Dedicação exclusiva
Fabrcio Silva Barbosa	Hospedagem	Bacharelado em Turismo Bacharelado em Direito Especialização em Gerência de Marketing e Negócios	Dedicação exclusiva

		Mestrado em Turismo e Hotelaria	
Fernanda de Magalhães Trindade	Hospitalidade e Lazer	Bacharelado em Turismo e Hotelaria / Mestrado em Turismo e Hotelaria	Dedicação exclusiva
Giancarlo Bazarele Machado Bruno	Educação Física	Mestrado em Educação Física / Teoria e Prática Pedagógica	Dedicação exclusiva
Ícaro Lins Iglesias	Informática	Bacharelado em Sistemas de Informação	Professor substituto
Janete Maria de Conto	Português/ Inglês	Licenciatura em Letras-Habilitação Português/Inglês Especialização em Interdisciplinaridade e Linguagens Mestrado em Estudos Lingüísticos Doutoranda em Estudos Lingüísticos	Dedicação exclusiva
João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro	Informática	Bacharelado em Informática Mestrado em Ciência da Computação	Dedicação exclusiva
Lara Taciana Wagner	Informática	Graduação em Informática, Mestrado em Educação nas Ciências e Formação Pedagógica para docentes	Dedicação exclusiva
Liara Colpo Ribeiro	Biologia	Licenciatura Plena em Ciências Biológicas Especialização no Ensino de Ciências e Biologia	Professora substituta
Luciana Moroñas Monks	Gastronomia	Graduação em Nutrição Especialização Saúde Pública Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos Doutorando em Engenharia de Alimentos	Dedicação exclusiva
Maria Helena Pavelacki Oliveira	Português/ Inglês	Licenciatura em Letras Especialização Literatura Infantil Mestrado em Educação/ Letras	40 Horas
Priscyla Christine Hammerl	Hospedagem	Bacharelado em Turismo Especialização em Metodologia do Ensino	Dedicação exclusiva

		Superior Mestrado em Hospitalidade	
Raquel Lunardi	Hospedagem	Bacharelado em Turismo Mestrado em Extensão Rural Doutoranda em Desenvolvimento Rural	Dedicação exclusiva
Soraya Pereira Corrêa	Português /Espanhol	Licenciatura em Letras Português/ Espanhol Especialização em Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	Dedicação exclusiva
Uilson Linck	Filosofia	Graduação em Filosofia Mestrado em Educação	Dedicação exclusiva
Úrsula Adriane Lisbôa Fernandes Ribeiro	Informática	Graduação em Tecnologia em Processamento de Dados Mestrado em Ciência da Computação	Dedicação exclusiva
Wellington Vinícius dos Santos	Gastronomia	Tecnólogo em Gastronomia Especialista em Gestão de Negócios da Alimentação	Dedicação exclusiva

## 10.2 ADMINISTRATIVO

<b>Nome do servidor</b>	<b>Cargo</b>	<b>Formação</b>	<b>Regime de trabalho</b>
Alexandre Machado de Machado	Assistente em Administração/ Diretor de Administração e Planejamento	Graduação em Direito Especialização em Direito	40 Horas
Alex Mazzuco	Analista de Sistemas	Bacharelado em Informática	40 Horas
Aparecida Tânia Lamberte	Supervisora Pedagógica	Graduação em Pedagogia (Hab. supervisão/ Adm. Escolar) e Estudos Sociais (Hab. História) Especialização em História	40 Horas
Carmem Elisa M. F.	Bibliotecária	Bacharelado em Biblioteconomia	40 Horas

Queiroz		Pós-graduanda EBEA	
Cícero Klein Souto	Contador	Graduação em Contabilidade	40 Horas
Denise de Santis	Técnica em Alimentos	Graduação em Química Industrial	40 Horas
Dione Olea	Assistente de Alunos	Licenciatura Curta em Português/Inglês	40 Horas
Dionis Janner Leal	Assistente em Administração	Bacharelado Em Direito	40 Horas
Douglas Ricardo Boardman dos Reis	Assistente em Administração/ Chefe do Setor de Registros Acadêmicos	Ensino Médio	40 Horas
Elisandro Abreu Coeolho	Assistente de Alunos	Técnico em Informática Graduando em Comunicação Social	40 Horas
Eva Suélen Melo Valau	Técnica em Enfermagem	Curso Técnico em Enfermagem Superior em Tecnologia em Produção de Grãos e Sementes	40 Horas
Gilnei Tonetto	Assistente em Administração	Graduação em Educação Física	40 Horas
Hermes Altermann Vercelhesse	Auxiliar de Biblioteca	Graduando em Administração	40 Horas
Jordão Benetti	Assistente em Administração	Ensino Médio	40 Horas
Joanito Villela	Assistente de Alunos	Graduação em Letras Português/Inglês/Literaturas Pós-graduação em Interdisciplinaridade Especialização em Mídias na Educação pelo UAB.	40 Horas
João Carlos Bilhalba de Lima	Técnico em Tecnologia da	Graduando em Web Design e Programação	40 Horas

	Informação		
Larissa Scotta	Técnica em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Letras Mestrado em Letras - Estudos Linguísticos	40 Horas
Liliane Silveira Bonorino	Técnica em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Letras – Habilitação Português	40 Horas
Marcelo Godoy de Almeida	Assistente em Administração	Graduando em Gestão Pública	40 Horas
Martina Garcia Barbosa	Psicóloga	Bacharelado em Psicologia Especialização em Gestão de Pessoas	40 Horas
Nara Saraiva Dutra	Assistente em Administração	Graduação em Educação Física	40 Horas
Rafaela Ribeiro Jardim	Técnica em Tecnologia da Informação	Curso Técnico em Informática Graduação em Sistemas de Informação (em andamento)	40 Horas
Sabrina Paz	Odontóloga	Bacharelado em Odontologia	30 Horas
Saulo Eder da Rocha Mazzuco	Assistente em Administração	Graduação em Gestão Pública	40 Horas
Simone Saydelles da Rosa	Assistente de Alunos	Graduação em Agronomia Mestrado em Agronomia	40 Horas
Valério Armando de Miranda Vieira	Assistente em Administração	Ensino Médio	40 Horas

## 11. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS

O diploma, certificando a conclusão, será emitido quando do término do curso, desde que o estudante esteja aprovado em todas as disciplinas curriculares e com as atividades complementares concluídas. A Pró-Reitoria de Ensino do Instituto Federal Farroupilha é que emitirá os diplomas, recebendo o concluinte a habilitação de Técnico em Hospedagem.