



PROJETO PEDAGÓGICO DOS
CURSOS TÉCNICOS DO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

PRONATEC



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM HOSPEDAGEM

SUBSEQUENTE

PRONATEC

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM HOSPEDAGEM

SUBSEQUENTE

PRONATEC

Aprova o Projeto Pedagógico de Curso pela Resolução nº 149 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

Adriano Bum Fontoura
Coordenador Geral do Pronatec

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. Apoio Pedagógico ao Estudante	17
3.2.1.1. Núcleo Pedagógico Integrado	17
3.2.1.2. Atividades de Nivelamento.....	17
3.2.1.3. Atendimento Psicopedagógico.....	18
3.2.1.4. Mobilidade Acadêmica	18
3.2.2. Educação Inclusiva.....	18
3.2.2.1. NAPNE	18
3.2.2.2. NEABI	19
3.2.3. Acompanhamento de Egressos	19
4. Organização didático-pedagógica	19
4.1. Perfil do Egresso	19
4.2. Organização Curricular	20
4.2.1. Flexibilização Curricular.....	21
4.3. Representação gráfica do Perfil de formação	22
4.4. Matriz Curricular	23
4.5. Prática Profissional.....	24



4.5.1. Prática Profissional Integrada	24
4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório.....	24
4.6. Avaliação	25
4.6.1. Avaliação da Aprendizagem.....	25
4.6.2. Autoavaliação Institucional	26
4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores.....	26
4.8. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	26
4.9. Expedição de diplomas e certificados.....	26
4.10. Ementário.....	27
4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios.....	27
5. Corpo docente e técnico administrativo em educação	36
5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso	36
5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico	36
5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico.....	36
5.1.3. Atribuições dos encargos no PRONATEC junto aos Câmpus, Unidades Remotas e Centros de Referência.	36
5.1.3.1. Atribuições do Coordenador-Adjunto	36
5.1.3.2. Atribuições do Professor	37
5.1.3.3. Atribuições do Supervisor de Curso	37
5.1.3.4. Atribuições do Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas	37
5.1.3.5. Atribuições do Orientador.....	37
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso	38
5.3. Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação	38
6. Instalações físicas.....	38
6.1. Biblioteca	38
7. Referências	39
8. Anexos	40

1. Detalhamento do curso

Denominação do Curso: Técnico em Hospedagem

Forma: Subsequente

Modalidade: Presencial

Ofertado pelo: Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec)

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Ato de Criação do curso: em Anexo

Quantidade de Vagas: conforme previsto na Resolução em Anexo

Turno de oferta: conforme previsto no Edital de seleção

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por componente curricular

Carga horária total do curso: 800 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 5 semestres

Periodicidade de oferta: Anual

Endereço Reitoria: Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP: 97110-767 – Santa Maria – Rio Grande do Sul. Telefone: (55) 3218-9800.

Local de Funcionamento: Anexo I

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 Progra-

mas 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. Esta 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.

A oferta de cursos por meio do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) pelo IF Farroupilha se dá a partir da publicação da Lei Nº 12.513, de 26 de Outubro de 2011 que cria oficialmente o programa com a finalidade de ampliar a oferta de educação profissional e tecnológica, por meio de programas, projetos e ações de assistência técnica e financeira.

O programa prevê o atendimento prioritário aos estudantes do ensino médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos; trabalhadores; beneficiários dos programas federais de transferência de renda e estudantes que tenham cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral.

São objetivos do Pronatec:

I - expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos de educação profissional técnica de nível médio presencial e a distância e de cursos e programas de formação inicial e continuada ou qualificação profissional;

II - fomentar e apoiar a expansão da rede física de atendimento da educação profissional e tecnológica;

III - contribuir para a melhoria da qualidade do ensino médio público, por meio da articulação com a educação profissional;

IV - ampliar as oportunidades educacionais dos

trabalhadores, por meio do incremento da formação e qualificação profissional;

V - estimular a difusão de recursos pedagógicos para apoiar a oferta de cursos de educação profissional e tecnológica.

No IF Farroupilha a oferta de cursos por meio do Pronatec iniciou com a execução de cursos de Formação Inicial e Continuada em concomitância com a aprovação da lei de criação do programa no ano de 2011, enquanto a oferta de cursos técnicos se deu a partir de 2012, inicialmente foram ofertados cursos na forma concomitante em conjunto com a Rede Estadual de Educação, a qual desempenha o papel de unidade demandante responsável pela seleção e pré-matrículas dos estudantes inscritos.

No ano de 2013, a partir da publicação da Portaria Nº 168, de 7 de março de 2013, inicia-se a oferta de cursos na forma subsequente destinados aos estudantes portadores de certificado de conclusão de ensino médio, prioritariamente àqueles que tenham cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral de acordo com processo de seleção unificada, regido por edital publicado pela SETEC/MEC.

A possibilidade de oferta de cursos técnicos por meio do Pronatec promove a interiorização e democratização de acesso ao ensino técnico profissionalizante conforme preconizado nos objetivos do programa, sendo que a oferta se dá em local externo as dependências dos Câmpus, valorizando necessidades locais e regionais, potencializando o desenvolvimento de diferentes localidades a partir da qualificação dos estudantes.

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

Os cursos de educação profissional técnica de nível médio, **na forma subsequente**, ofertados por meio da Bolsa-Formação Estudante serão destinados aos beneficiários portadores de certificado de conclusão de ensino médio, prioritariamente àqueles que tenham cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral.

A seleção dos beneficiários e o preenchimento inicial das vagas ofertadas para os cursos técnicos, na forma subsequente, será realizada por meio de processo de seleção unificada, regido por edital publicado pela SETEC/MEC, e deverá considerar:

I - a pactuação de vagas da instituição;

II - a realização de processo de seleção unificada, coordenado e desenvolvido pela SETEC/MEC; e

III - a utilização dos resultados do Exame Nacional do Ensino Médio - ENEM, nos critérios de classificação e de seleção.

As vagas remanescentes do processo de seleção unificada poderão ser preenchidas:

- por meio de processos de seleção realizados pelas secretarias estaduais e distrital de educação, quando previamente informado à SETEC/MEC;

O IF Farroupilha poderá ocupar as vagas que permanecerem disponíveis, matriculando candidatos que efetuaram o procedimento de inscrição on-line, no sítio eletrônico do Pronatec, desde que apresentem

perfil compatível com a Bolsa-Formação.

Os processos de seleção previstos na alínea 'a' deverão ser realizados conforme prazo e procedimentos estabelecidos no Manual de Gestão da Bolsa-Formação, e deverão utilizar, prioritariamente, como critério de classificação, os resultados do ENEM.

As vagas de cursos subsequentes serão ofertadas mediante lançamento de Edital pela SETEC de adesão ao SISUTEC. O IF Farroupilha deverá apresentar as propostas de turmas/vagas no SISTEC observando os períodos destinados pelo Edital.

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 (PIEX), 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 abaixo as políticas do IF Farroupilha voltadas ao apoio a estudantes, destacando o apoio pedagógico, educação inclusiva e acompanhamento de egresso.

3.2.1. Apoio Pedagógico ao Estudante

O apoio pedagógico ao estudante é realizado direta ou indiretamente através dos seguintes órgãos e políticas: Núcleo Pedagógico Integrado, Atendimento aos Psicopedagógico e Atividades de Nivelamento.

3.2.1.1. 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.

3.2.1.2. Atividades de Nivelamento

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

- recuperação paralela, desenvolvidas com o objetivo que o estudante possa recompor aprendizados durante o período letivo;

- As 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;

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

3.2.1.3. Atendimento Psicopedagógico

Os cursos vinculados ao Pronatec do IF Farroupilha possuem uma equipe de profissionais voltada ao atendimento dos estudantes nas Unidades Remotas e nos Centros de Referência, que é composta pelos encargos de: coordenador adjunto, supervisor, orientador e apoio às atividades acadêmicas. De acordo com as atribuições dos profissionais selecionados o atendimento pedagógico estará a cargo do Orientador dos cursos.

O atendimento psicopedagógico prestado aos estudantes deverá ser realizado também pelos profissionais ligados ao câmpus ao qual o curso está vinculado. Essa equipe conta com psicólogo, pedagogo, técnico em assuntos educacionais e assistentes de alunos.

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de atendimento às 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 desses sujeitos.

3.2.1.4. Mobilidade Acadêmica

O IF Farroupilha mantém programas de mobilidade acadêmica entre instituições de ensino do país e instituições de ensino estrangeiras, por meio de convênios interinstitucionais ou por 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 mobilidade acadêmica estão definidas e regulamentadas em documentos institucionais próprios.

3.2.2. 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/superdota-

ção e transtornos globais do desenvolvimento, promovendo 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 IF Farroupilha 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.

3.2.2.1. NAPNE

O NAPNE é o setor da instituição que desenvolve ações de implantação e implementação do Programa Educação, Tecnologia e Profissionalização para Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (TecNep/MEC).

Tem por finalidade promover a cultura da educação para a convivência, aceitação da diversidade e, principalmente, buscar a quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais na instituição, de forma a promover inclusão de todos na educação. Sua missão é promover a formação de cidadãos comprometidos com a educação inclusiva de Pessoas com Necessidades Educativas Especiais.

Os estudantes com necessidade especiais de

aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de atendimento às pessoas com necessidades específicas (NAPNE) do câmpus ao qual a Unidade Remota ou Centro de Referência está vinculado.

3.2.2.2. NEABI

Com vistas a assegurar o processo da educação no contexto da diversidade e coletividade e garantir a afirmação e revitalização dos grupos até então excluídos e discriminados socialmente, o Instituto Federal Farroupilha, dispõe do NEABI: Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas, com os seguintes objetivos:

- Promover estudos e ações que valorizem as contribuições da diversidade cultural que compõe nossa sociedade, para que estas sejam vistas no ideário educacional não como um problema, mas como um rico acervo de valores, posturas e práticas que conduzam o melhor acolhimento e maior valorização dessa diversidade;

- Fomentar dinâmicas que potencializem a introdução da cultura afro-brasileira e indígena no trabalho cotidiano das diversas áreas do conhecimento;

- Desenvolver atitudes, conteúdos, abordagens e materiais que possam ser transformados na prática pedagógica, em respeito à competência e dignidade da nação negro-africana e indígena;

- Conscientizar os afrodescendentes e indígenas da instituição de forma positiva acerca de seu pertencimento étnico, possibilitando também àqueles que têm outras origens raciais ter uma dimensão mais apropriada da contribuição destes na construção do país.

As ações para assegurar o processo da educação no contexto da diversidade, coletividade e garantir a afirmação e revitalização dos grupos até então excluídos e discriminados socialmente deverão ser organizadas pela equipe do Pronatec dos Centros de Referência ou unidades remotas em conjunto com o NEABI do Câmpus ao qual está vinculado.

3.2.3. 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 planeja-

mento, 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 demo-

crática 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 Subsequente 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 interdisciplinaridade. 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 800 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.

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, 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.

4.3. 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*	CH h/r
1º Semestre	Fundamentos do Turismo e Hospitalidade	04	80	66,66
	Legislação Aplicado ao Turismo e Hotelaria	02	40	33,33
	Administração de Meios de Hospedagem	04	80	66,66
	Português Instrumental	02	40	33,33
	Ética e Relações Sociais	02	40	33,33
	Saúde e Segurança do Trabalho	02	40	33,33
	Empreendedorismo	02	40	33,33
	Iniciação à Libras	02	40	33,33
Subtotal de disciplinas no semestre		20	400	333,3
2º Semestre	Operações Hoteleiras	04	80	66,66
	Alimentos e Bebidas	04	80	66,66
	Hotelaria Hospitalar	02	40	33,33
	Marketing Aplicado à Hotelaria	02	40	33,33
	Planejamento e Organização de Eventos	02	40	33,33
	Técnicas de Recreação	02	40	33,33
	Espanhol Instrumental	04	80	66,66
Subtotal de disciplinas no semestre		20	400	333,3
3º Semestre	Turismo na Região das Missões	02	40	33,33
	Gastronomia Regional	04	80	66,66
	Turismo e Hospitalidade no Meio Rural	02	40	33,33
Subtotal de disciplinas no semestre		08	160	133,32
Carga Horária total de disciplinas(hora aula)			960	
Carga Horária total de disciplinas(hora relógio)			799,92	
Carga Horária total do curso (hora relógio)			800	

*Hora aula 50 minutos

LEGENDA

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

Para efeitos administrativos, o responsável do Pronatec, pelo lançamento dos dados do curso no SISTEC, a fim de cômputo para encargos de professor bem como para registro de frequência dos alunos no SISTEC, deverá usar como referência a coluna que prevê: CH (h/relógio). Bem como para efeito de lançamento no SISTEC referente à carga horária total do curso no SISTEC, o responsável deverá lançar sempre a Carga Horária total do curso (hora relógio), no caso, 800 (oitocentas horas relógio) conforme carga horária mínima prevista para o curso no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos.

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 Subsequente, 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 politecnicidade, 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 10% da carga horária total do curso, o equivalente a 96 horas aula, para as Práticas Profis-

sionais 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: 32 horas aula serão trabalhadas por 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 integrar, 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 Supervisionado não obrigatório

A Lei do Estágio nº 11.788, de Setembro de 2008, coloca que “estágio é o ato educativo escolar super-

visionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos”. No Curso Técnico Hospedagem Subsequente, o estágio curricular supervisionado não obrigatório será opção do estudante, para além da carga horária mínima do curso, de acordo com as orientações das Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

4.6. Avaliação

4.6.1. 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 à aprendizagem dos estudantes., as quais deverão estar previstas no plano de ensino, com a ciência da CGE e da Assessoria Pedagógica.

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).

Para o estudante dos cursos Pronatec que tenha frequência regular e que tiver ficado com pendência em até duas disciplinas por semestre, em cursos que não terão mais turmas em andamento no centro de referência ou unidade remota, será possível a realização do Regime Especial de Avaliação (REA).

O Regime Especial de Avaliação consiste no desenvolvimento de um plano de estudos e avaliações (teóricas ou práticas) elaborado pelo professor e desenvolvido pelo estudante. O pedido de realização da disciplina realizada no REA deve ser realizado em período específico definido pela coordenação adjunta dos centros de referência e unidades remotas e anuência da coordenação geral do Pronatec. O estudante deverá realizar o pedido de matrícula e cursar o REA sempre no semestre seguinte, não podendo acumular as possibilidades do REA.

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 e documentos específicos do Pronatec.

4.6.2. Autoavaliação Institucional

A avaliação institucional nos cursos técnicos ofertados pelo Pronatec, será realizada por instrumento próprio a ser aplicado anualmente. O processo de avaliação, será organizado pela Coordenação Geral do Pronatec.

4.7. 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. Poderá ser solicitado pelo estudante do curso 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 encaminhado ao setor responsável do PRONATEC prosseguimento aos procedimentos necessários.

4.8. 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.

4.9. 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.

4.10. Ementário

4.10.1. 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: 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		
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: Papyrus, 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		
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. 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/UFSM, 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 abaixo, também estará disposto às atribuições do coordenador de Eixo Tecnológico, do colegiado de Eixo Tecnológico, do coordenador adjunto, do professor, do Supervisor de curso, do Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas, do orientador e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso

A seleção de professores para atuação junto ao curso será realizada mediante processo de seleção pública simplificada, sendo que poderão concorrer às vagas disponíveis, servidores ativos e inativos da Rede Federal de Ensino, além de profissionais que não pertençam ao quadro de servidores da Rede Federal.

O requisito mínimo exigido no processo de seleção de profissionais para atuação no encargo de professor do curso técnico, será a graduação na área de atuação, conforme previsto em edital específico.

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 IF 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.

5.1.3. Atribuições dos encargos no PRONATEC junto aos Câmpus, Unidades Remotas e Centros de Referência.

5.1.3.1. Atribuições do Coordenador-Adjunto

Ao Coordenador-Adjunto cabe:

- a) assessorar o Coordenador-Geral nas ações relativas à oferta da Bolsa-Formação, no desenvolvimento, na avaliação, na adequação e no ajuste da metodologia de ensino adotada, assim como conduzir análises e estudos sobre os cursos ministrados;
- b) assessorar a tomada de decisões administrativas e logísticas que garantam infraestrutura adequada para as atividades, bem como responsabilizar-se pela gestão dos materiais didático-pedagógicos;
- c) coordenar e acompanhar as atividades administrativas, incluindo a seleção dos estudantes pelos demandantes, a capacitação e supervisão dos professores e demais profissionais envolvidos nos cursos;
- d) garantir a manutenção das condições materiais e institucionais para o desenvolvimento dos cursos;

- e) coordenar e acompanhar as atividades acadêmicas de docentes e discentes, monitorar o desenvolvimento dos cursos para identificar eventuais dificuldades e tomar providências cabíveis para sua superação;

- f) acompanhar o curso, propiciando ambientes de aprendizagem adequados e mecanismos que assegurem o cumprimento do cronograma e objetivos dos cursos;

- g) organizar a pactuação de vagas para a oferta da Bolsa-Formação, a montagem da turma e os instrumentos de controle acadêmico e de monitoramento;

- h) participar das atividades de formação, das reuniões e dos encontros;

- i) manter atualizados, para fins de controle, os dados cadastrais de todos os profissionais bolsistas;

- j) elaborar e encaminhar ao coordenador-geral relatório mensal de frequência e desempenho dos profissionais envolvidos na implementação da Bolsa-Formação, apresentando relação mensal de bolsistas aptos e inaptos para recebimento de bolsas;

- k) substituir, desde que designado, o coordenador-geral em períodos em que este estiver ausente ou impedido;

- l) receber os avaliadores externos indicados pela SETEC/MEC e prestar-lhes informações sobre o andamento dos cursos;

- m) organizar a assistência estudantil dos beneficiários da Bolsa-Formação;

- n) exercer, quando couber, as atribuições de supervisor de curso, de orientador ou de apoio às atividades acadêmicas e administrativas.

- o) participar, quando convocado, das reuniões do Comitê Gestor do Pronatec.

5.1.3.2. Atribuições do Professor

Ao professor cabe:

- a) planejar as aulas e atividades didáticas e ministrá-las aos beneficiários da Bolsa-Formação;
- b) adequar a oferta do curso às necessidades específicas do público-alvo;
- c) registrar no SISTEC a frequência e o desempenho acadêmico dos estudantes;
- d) adequar conteúdos, materiais didáticos, mídias e bibliografia às necessidades dos estudantes;
- e) propiciar espaço de acolhimento e debate com os estudantes;
- f) avaliar o desempenho dos estudantes;
- g) participar dos encontros de coordenação promovidos pelos coordenadores geral e adjunto.

5.1.3.3. Atribuições do Supervisor de Curso

I Ao Supervisor de Curso cabe:

- a) interagir com as áreas acadêmicas e organizar a oferta dos cursos em conformidade com o Catálogo

Nacional de Cursos Técnicos;

- b) coordenar a elaboração da proposta de implantação dos cursos, em articulação com as áreas acadêmicas, e sugerir as ações de suporte tecnológico necessárias durante o processo de formação, prestando informações ao coordenador-adjunto;

- c) coordenar o planejamento de ensino;

- d) assegurar a acessibilidade para a plena participação de pessoas com deficiência;

- e) apresentar ao coordenador-adjunto, ao final do curso ofertado, relatório das atividades e do desempenho dos estudantes;

- f) elaborar relatório sobre as atividades de ensino para encaminhar ao coordenador-geral, ao final de cada semestre, com a ciência do coordenador-adjunto do câmpus;

- g) ao final do curso, adequar e sugerir modificações na metodologia de ensino adotada, realizar análises e estudos sobre o desempenho dos cursos;

- h) supervisionar a constante atualização, no SISTEC, dos registros de frequência e desempenho acadêmico dos beneficiários;

- i) fazer a articulação com a escola de ensino médio para que haja compatibilidade entre os projetos pedagógicos;

- j) exercer, quando couber, as atribuições de orientador ou apoio às atividades acadêmicas e administrativas.

5.1.3.4. Atribuições do Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas

Ao Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas cabe:

- a) apoiar a gestão acadêmica e administrativa das turmas;
- b) acompanhar e subsidiar a atuação dos professores;
- c) auxiliar os professores no registro da frequência e do desempenho acadêmico dos estudantes no SISTEC;
- d) participar dos encontros de coordenação;
- e) realizar a matrícula dos estudantes, organizar os processos de pagamento dos bolsistas, providenciar a emissão de certificados, entre outras atividades administrativas e de secretaria determinadas pelo coordenador adjunto;
- f) prestar apoio técnico em atividades laboratoriais ou de campo;
- g) prestar serviços de atendimento e apoio acadêmico às pessoas com deficiência.

5.1.3.5. Atribuições do Orientador

Ao Orientador cabe:

- a) acompanhar as atividades e a frequência dos estudantes, atuando em conjunto com os demais profissionais para prevenir a evasão e aplicar estratégias

que favoreçam a permanência;

b) articular as ações de acompanhamento pedagógico relacionadas ao acesso, à permanência, ao êxito e à inserção sócio profissional;

c) realizar atividades de divulgação junto aos demandantes, apresentando as ofertas da instituição;

d) promover atividades de sensibilização e integração entre os estudantes e equipes da Bolsa-Formação;

e) articular ações de inclusão produtiva em parceria com as agências do Serviço Nacional de Emprego (SINE);

f) prestar serviços de atendimento e apoio acadêmico às pessoas com deficiência.

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.

Os encargos que atuam no atendimento aos cursos e realizam atividades técnicas administrativas são: Coordenador Adjunto, Orientador, Supervisor e Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas.

A seleção de profissionais para atuação junto ao curso será realizada mediante processo de seleção pública simplificada, sendo que poderão concorrer às vagas disponíveis, servidores ativos e inativos da Rede Federal de Ensino, além de profissionais que não pertençam ao quadro de servidores da Rede Federal.

Para os encargos de Supervisor de curso e Orientador, o requisito mínimo de titulação exigido para participar do processo de seleção será o diploma de graduação.

Para o encargo de Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas o requisito mínimo exigido para participar do processo de seleção será a conclusão do ensino médio.

O encargo de Coordenador Adjunto será restrito a profissionais do quadro de servidores ativos e inativos da Instituição e será exercido por bolsista designado por portaria.

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

O Programa de Desenvolvimento dos Servidores Docentes e Técnico-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

e) Formação no âmbito do PROENATEC

6. Instalações físicas

A estrutura mínima exigida para implantação das unidades remotas ou centros de referência para oferta de cursos pelo PROENATEC são: salas de aula com espaço e mobiliário compatível com o número de vagas ofertadas, laboratórios específicos de acordo com as necessidades do curso.

- Laboratórios dos cursos na área de informática: Laboratório com 30 computadores com acesso a internet e Laboratório de Hardware.

- Sala para Coordenação Adjunta, orientador e supervisor;

- Sala para professores.

6.1. Biblioteca

A Biblioteca do Instituto Federal Farroupilha tem por objetivo apoiar as atividades de ensino e aprendizagem, técnico-científico e cultural. Auxiliar os professores nas atividades pedagógicas e colaborar com o desenvolvimento intelectual da comunidade acadêmica.

Prestam-se os serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados. Além do mais, oferece orientação na organização de Trabalhos Acadêmicos (ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas) e visitas orientadas.

Conforme a *RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4 DE 16 DE MARÇO DE 2012 em seu Art. 5º são responsabilidades dos agentes da Bolsa-Formação ofertada no âmbito do Pronatec pelas instituições da Rede Federal de Educação Profissional Científica e Tecnológica - EPCT: "assegurar aos beneficiários da Bolsa-Formação acesso pleno à infraestrutura educativa, recreativa, esportiva ou de outra natureza das unidades ofertantes, especialmente bibliotecas, laboratórios de informática e quadras esportivas, sem quaisquer restrições específicas aos beneficiários do programa.*

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

Locais de Funcionamento dos Cursos Pronatec			
Curso	Endereço de funcionamento	Município de oferta	Câmpus Responsável
Curso Técnico em Informática Subsequente	Rua João Neri Domingos, nº 523, bairro Ouro Preto.	Carazinho	Reitoria
	Avenida Dr. Waldomiro Graef, nº 947, centro	Não-Me-Toque	Panambi
	Rua Adriano Dorneles, Nº 3568 - Térreo - Centro	Santo Antônio das Missões	São Borja
	Seminário São João Batista, Rua Don Antônio Reis, 308 Linha Santa Cruz,	Santa Cruz do Sul	Reitoria
	Rua Alfredo Gomes Gonçalves, s/n, Bairro São Gregório.	São Gabriel	Reitoria
	Rua 15 de Novembro, 500, Bairro Salso.	Quaraí	Alegrete
Curso Técnico em Informática Concomitante	Escola Estadual de Ensino Médio Visconde de Cerro Alegre, Rua Celeste Rolim Moura, 711	Inhacorá	Santo Augusto
	Escola Estadual de Ensino Médio Dr. Roberto Löw, Rua Tiradentes, 53	Nova Ramada	Santo Augusto
Curso Técnico em Informática para Internet Concomitante	Rua Servando Gomes, 1795, Bairro São Jorge	Santiago	Jaguari
	Rua 15 de Novembro, 500 Bairro Salso	Quaraí	Alegrete
	Rua Domingos de Almeida, 3525 - Terreo - Lado direito Bairro São Miguel	Uruguaiana	Uruguaiana
Curso Técnico em Informática para Internet Subsequente	Rua Servando Gomes, 1795, Bairro São Jorge	Santiago	Jaguari
Curso Técnico em Paisagismo Concomitante	R. Guilherme kurtz, s/n	Itaara	Júlio de Castilhos
Curso Técnico em Zootecnia Concomitante	Av. Oswaldo aranha, 1143, Centro	Júlio de Castilhos	Júlio de Castilhos
Curso Técnico em Agricultura Concomitante	Av. Expedicionário João Moreira Alberto, 201	Tupanciretã	Júlio de Castilhos
Curso Técnico em Agropecuária Concomitante	Escola Estadual de Ensino Médio São Valério, Av. Osvaldo Elautério Leite, 486	São Valério do Sul	Santo Augusto
Curso Técnico em Hospedagem Subsequente	Escola Municipal João de Oliveira Costa - Rua Arnaldo Daier Boays, Nº 299 - Bairro Alegria	São Miguel das Missões	São Borja



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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 080/2014, DE 05 DE NOVEMBRO DE 2014.

Homologa a Resolução *Ad Referendum* nº 024/2014, que aprova a Criação do Curso Técnico em Hospedagem Subsequente, na Unidade Remota São Miguel das Missões, 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 05/2014, da 2ª Reunião Especial do Conselho, realizada em 05 de novembro de 2014,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR, nos termos e à forma do anexo a esta Resolução, a homologação da Resolução *Ad Referendum* nº 24/2014, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria, 05 de novembro de 2014.

Carla Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Paula da Silveira Ribeiro

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Antônio Cândido Silva da Silva

Bento Alvenir Dornelles de Lima



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

Bruno Godoi Zucuni
Bruno Godoi Zucuni

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros
Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Crescêncio Olegário Medeiros
Crescêncio Olegário Medeiros

Delcímar Borim
Delcímar Borim

Gabriel Adolfo Garcia
Gabriel Adolfo Garcia

Jairo Simões Dotto
Jairo Simões Dotto

João Carlos de Carvalho Ribeiro
João Carlos de Carvalho Ribeiro

Josélito Trevisan
Josélito Trevisan

Jovani Patias
Jovani Patias

Liana dos Santos Gomes
Liana dos Santos Gomes

Liege Camargo da Costa
Liege Camargo da Costa

Luciani Missio
Luciani Missio

Rodrigo de Siqueira Martins
Rodrigo de Siqueira Martins

Tairan Massotti de Lima
Tairan Massotti de Lima

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP 97110-767 – Santa Maria/RS
Fone: (55) 3218 9600/e-mail: gabreitoria@ifarroupilha.edu.br



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

RESOLUÇÃO Ad Referendum N° 024/2014

Aprova a Criação do Curso Técnico em Hospedagem Subsequente, na Unidade Remota São Miguel das Missões, 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,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR, nos termos e à forma do anexo a esta Resolução, a Criação do Curso Técnico em Hospedagem Subsequente, noturno, 30 vagas, ofertado pelo Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – Pronatec, na Unidade Remota São Miguel das Missões, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria, 09 de outubro de 2014.

Carla Comerlato Jardim
Carla Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

[Handwritten signatures]
Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP 97110-767 – Santa Maria/RS
Fone: (55) 3218 9600/e-mail: gabreitoria@ifarroupilha.edu.br



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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 149 /2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

Aprova o Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Hospedagem Subsequente PRONATEC 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 Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Hospedagem Subsequente PRONATEC 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

Ofertado pelo: Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec)

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Ato de Criação do curso: em Anexo no PPC

Quantidade de Vagas: conforme previsto na Resolução em Anexo no PPC

Turno de oferta: conforme previsto no Edital de seleção

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por componente curricular

Carga horária total do curso: 800 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 5 semestres

Periodicidade de oferta: Anual

Endereço Reitoria: Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP: 97110-767 – Santa Maria – Rio

Grande do Sul. Telefone: (55) 3218-9800.

Local de Funcionamento: Anexo no PPC

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP 97110-767 – Santa Maria/RS
Fone: (55) 3218 9800/e-mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br



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

Matriz Curricular

Matriz Curricular Curso Técnico em Hospedagem Subsequente Pronatec				
Sem.	Disciplinas	Períodos semanais	CH h/a*	CH h/r
1º Semestre	Fundamentos do Turismo e Hospitalidade	04	80	66,66
	Legislação Aplicado ao Turismo e Hotelaria	02	40	33,33
	Administração de Meios de Hospedagem	04	80	66,66
	Português Instrumental	02	40	33,33
	Ética e Relações Sociais	02	40	33,33
	Saúde e Segurança do Trabalho	02	40	33,33
	Empreendedorismo	02	40	33,33
	Iniciação à Libras	02	40	33,33
Subtotal de disciplinas no semestre		20	400	333,3
2º Semestre	Operações Hoteleiras	04	80	66,66
	Alimentos e Bebidas	04	80	66,66
	Hotelaria Hospitalar	02	40	33,33
	Marketing Aplicado à Hotelaria	02	40	33,33
	Planejamento e Organização de Eventos	02	40	33,33
	Técnicas de Recreação	02	40	33,33
	Espanhol Instrumental	04	80	66,66
Subtotal de disciplinas no semestre		20	400	333,3
3º Semestre	Turismo na Região das Missões	02	40	33,33
	Gastronomia Regional	04	80	66,66
	Turismo e Hospitalidade no Meio Rural	02	40	33,33
Subtotal de disciplinas no semestre		08	160	133,32
Carga Horária total de disciplinas(hora aula)			960	
Carga Horária total de disciplinas(hora relógio)			799,92	
Carga Horária total do curso (hora relógio)			800	

*Hora aula: 50 mim.

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

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP 97110-767 – Santa Maria/RS
Fone: (55) 3218 9800/e-mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br



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 Rita Kraemer da Fontoura

Bruno Godoi Zucuni

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Darci Roberto Schneid

Delcímar Borim

Gabriel Adolfo Garcia

Jaubert de Castro Menchik

Joselito Trevisan

Jovani Patias

Liana dos Santos Gomes

Liege Camargo da Costa

Luciani Missio

Mairi Jahn Karnikowski

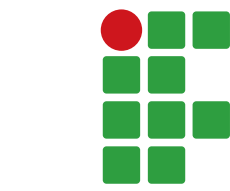
Marcelo Éder Lamb

Rodrigo de Siqueira Martins

Rodrigo Elesbão de Almeida

Tainan Massotti de Lima

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP 97110-767 – Santa Maria/RS
Fone: (55) 3218 9800/e-mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br



INSTITUTO
FEDERAL
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM
HOSPEDAGEM
SUBSEQUENTE

PRONATEC