



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ**

RELATÓRIO DO PLANO DE AÇÃO DA COORDENAÇÃO DO CURSO – 2025

DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Tecnologia em Hotelaria - *Campus*: Fortaleza

Coordenadora: Lidiana Souza Correia Lima

Período de execução: 30 de janeiro de 2025 a 15 de janeiro de 2026

1. APRESENTAÇÃO:

O relatório dos resultados do Plano de Ação da Coordenação do curso superior de Tecnologia em Hotelaria, IFCE *Campus* Fortaleza, referente às ações desenvolvidas nos semestres do ano de 2025 analisado, aprovado e registrado em Ata após reunião com o colegiado do referido curso.

O primeiro semestre ficou registrado com mudanças e acontecimentos importantes no curso de Tecnologia em Hotelaria. No dia 21 de maio de 2025, houve a 30ª Reunião Ordinária do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) no qual a coordenação participou para apresentação das alterações realizadas no Projeto Pedagógico do Curso com especial atenção para carga horária total, curricularização da extensão e atendimento às diretrizes obrigatórias. O CEPE deliberou em sua reunião a aprovação das alterações do PPC do curso Tecnologia em Hotelaria do *campus* Fortaleza estabelecida na **Resolução nº 305, de 21 de maio de 2025**.

No início de junho, nos dias 02, 03 e 04, ocorreu o processo de Renovação de Reconhecimento do Curso de Hotelaria, ficando designados pelo MEC/INEP para comissão avaliadora os professores Tatiana de Freitas Luchezi e Nilton Henrique Peccioli Filho. Após cumprimento da agenda proposta pela comissão, da apresentação, das análises de todas as documentações, visitas às instalações do *campus* e laboratórios

relacionados ao curso, a avaliação de renovação de reconhecimento do Curso de Tecnologia em Hotelaria, foi atribuído **conceito 5**, numa escala de 1 a 5, mostrando a excelência em nosso curso.

Os semestres foram ofertados normalmente de acordo com o calendário acadêmico e oferta das disciplinas conforme entrada no curso, sendo ofertado em 2025.1 o primeiro, terceiro, quarto, quinto e sexto semestres, e em 2025.2, o segundo semestre, o quarto, o quinto e o sexto, já que a entrada no curso é anual, no entanto, algumas disciplinas que não seriam ofertadas por não serem do semestre, porém foram disponibilizadas para contemplar alunos que estavam retidos ou concludentes.

Os eventos do departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer (DTUHL), agora denominado Semana de Eventos do DTUHL, foram realizados bem como as visitas técnicas e projetos previstos a equipamentos turísticos, como hotéis, restaurantes entre outros e que aconteceram conforme cronograma pré-estabelecido.

A atuação dos professores do curso foi satisfatória tendo em vista que os conteúdos e as atividades pedagógicas foram realizados como planejadas, permanecendo a normalidade das práticas pedagógicas das disciplinas.

O Plano de Ação 2025 foi cumprido em quase todas as ações propostas, superando metas quantitativas de evasão, concluintes e aprovação. As fragilidades identificadas são de fácil correção com ajustes de calendário e orçamento, pois algumas exceções sendo decorrentes de contenção de gastos ou estratégias administrativas do *Campus Fortaleza*.

2. OBJETIVO GERAL DO PLANO DE AÇÃO 2024

Aprimorar continuamente o curso de Tecnologia em Hotelaria, adotando práticas modernas que atendam ao mercado de hospitalidade, garantindo ensino de excelência, ajudando os alunos a permanecerem e concluírem seus estudos.

3. RESULTADOS OBTIDOS

3.1. Ações executadas

- **Elaboração do plano de ação do curso:** O Plano de Ação da Coordenação do Curso de Tecnologia em Hotelaria, modalidade presencial, para o ano de 2026 foi elaborado

e apresentado em reunião do Colegiado do Curso, tendo sua aprovação em dezembro de 2025.

- **Aprovação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC):** O projeto pedagógico do curso foi apresentado e aprovado no 21 de maio de 2025 na 30ª Reunião Ordinária do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE), estabelecida na **Resolução nº 305, de 21 de maio de 2025.**
- **Renovação do Reconhecimento do Curso de Hotelaria:** Nos dias 02, 03 e 04 de junho de 2025, a comissão designada pelo MEC/INEP estiveram, de forma on-line, analisando, avaliando todas as partes documentais e estruturais do curso, sendo atribuído ao final do processo **conceito 5**(Figura 1), numa escala de 1 a 5.

Figura 1 – Card de divulgação da Nota 5 recebida no processo de renovação do reconhecimento do curso de Tecnologia em Hotelaria junto ao MEC



- **Participações nos Encontros Pedagógicos nos semestres de 2025:** A coordenação participou ativamente dos dois Encontros Pedagógicos (Figuras 2a e 2b), contribuindo para o alinhamento das metas comuns e criando um ciclo contínuo de reflexão, ação e avaliação que transformam o corpo docente em comunidade de aprendizagem, elevando os indicadores de desempenho e a percepção de valor pelos discentes.

Figura 2a – Encontro Pedagógico do IFCE *campus* Fortaleza, semestre 2025.1



Fonte: Autor (2025)

Figura 2b – Encontro Pedagógico do IFCE *campus* Fortaleza, semestre 2025.1



Fonte: Autor (2025)

- **Reunião com o grupo de professores no início de cada semestre:** Reuniões regulares (Figura 3) foram realizadas com o grupo de professores no início de cada semestre, reforçando a importância de estimular os alunos em seus estudos e formação.

Figura 3 - Reunião de alinhamento de disciplinas com professores do curso de Hotelaria



Fonte: Autor (2025).

- **Visitas Técnicas a Equipamentos de Alimentos e Bebidas:**

No dia 02 de outubro os alunos da disciplina de Higiene alimentar e noções de nutrição participaram de visita técnica ao Restaurante Universitário – RU da Universidade estadual do Ceará (UECE) (Figura 4) onde acompanharam na prática o processo de limpeza e organização, distribuição de alimentos e bebidas nos serviços de alimentação. Os alunos também fizeram visitas aos meios de hospedagens, dentre os quais, Hotel Sonata e Hotel GranMarquise sempre com o objetivo de alinhar a teoria aprendida em sala de aula com a prática do mercado de trabalho, permitindo a observação direta do funcionamento de operações e processos reais do setor hoteleiro.

Figura 4 – Visita ao Restaurante Universitário da UECE



Fonte: Autora (2025)

Os discentes tiveram a oportunidade de visitar a parte de Hotelaria Hospitalar e o setor de qualidade com relação à disciplina de gestão da Qualidade (Figura 5) no Hospital da Unimed Sul. Foram realizadas visitas técnicas ao Hotel Ibis Praia de Iracema com o objetivo de aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula, realizar *check list*, visitar as áreas de governança, setor de A&B verificando se o equipamento encontra-se adequado às normas regulamentadoras e utilização de EPI”S nas atividades relacionadas à disciplina de Gestão de Hospedagem.

Figura 5 – Visita ao Hospital Unimed Sul em Fortaleza, CE



Fonte: Autora (2025)

Na realização da visita técnica ao Boteco do Murici (Figura 6), em julho de 2025, os alunos conheceram os processos relacionados às de disciplinas de Gestão de

Alimentos e Bebidas (A&B), Processos de Coquetelaria e Princípios e Práticas de Alimentos e bebidas. Com o objetivo de proporcionar aos estudantes do curso de Tecnologia em Hotelaria uma vivência prática e aprofundada dos conhecimentos abordados em sala de aula, a oportunidade de observar boas práticas operacionais em bares, como organização do *mise en place*, padronização de receitas, controle de estoque, planejamentos de cardápios, atendimento ao cliente, mixologia clássica e contemporânea, além de aspectos relacionados à gestão de equipes, controle de custos e experiência do consumidor, elementos que contribuem para a formação de profissionais capazes de atuar de forma estratégica e operacional em estabelecimentos de hospedagem, alimentação e entretenimento.

Figura 6 – Visita técnica ao Boteco do Murici em Fortaleza, CE



Fonte: Autora (2025)

- **Semana de Eventos do Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer:** Durante as programações da Semana de eventos do Departamento de Turismo Hospitalidade e Lazer – DTUHL, houve participação do curso de Tecnologia em Hotelaria com a integralização e envolvimento de todos os outros cursos, técnicos, tecnológicos e de Bacharelado que compõem o departamento. As semanas de eventos do ano de 2025 ocorreram nos meses de junho, julho e dezembro, com duração entre três à quatro dias.

- Iniciando no dia 30 de junho e finalizando no dia 03 de julho, a Semana do DTUHL relativa ao semestre 2025.1 (Figura 7) teve programação dividida em três eventos com temáticas distintas.

Figura 7 – Card de divulgação da Semana de Eventos do DTUHL - 2025.1



Fonte: Autor (2025).

O Eventos em Cena: Experiências que marcam, abriu a semana, organizado e idealizado pelos alunos do curso de técnico em eventos. A programação ficou marcada com presenças renomadas de especialistas na área de grandes eventos corporativos e sociais (Figura 8).

O segundo dia, ficou à cargo dos alunos do curso de Tecnologia em Hotelaria com o evento Hotelaria em Foco com uma abordagem aos formatos de meios de hospedagens como *Hostels*, Aluguéis por temporadas e Motel (Figura 9) e por último, no dia 03 de julho, ocorreu o encerramento da semana de eventos com o Arraiá do DTUHL (Figuras 10a e 10b) com a participação dos alunos e professores do departamento.

Figura 8 – Card de divulgação do Eventos em Cena da Semana de Eventos do DTUHL - 2025.1



Fonte: Autora (2025)

Figura 9 –Card de divulgação do Hotelaria em Foco da Semana de Eventos do DTUHL - 2025.1



Fonte: Instagram @oficialhotelariaemfoco

Figura 10a – Card de divulgação do Arraiá do DTUHL na Semana de Eventos do DTUHL – 2025.1



Fonte: Autora (2025)

Figura 10b – Professores do curso participando do Arraiá do DTUHL na Semana de Eventos do DTUHL – 2025.1



Fonte: Autora (2025)

- No segundo semestre de 2025, a Semana de Eventos do Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer – DTUHL, ocorreu nos dias 1, 2 e 3 de dezembro de 2025 (Figura 11) com uma programação diferenciada contendo palestras, visita técnica e oferta de oficinas e *Workshop* em turnos e horários diversificados para atender uma maior demanda principalmente entre os discentes.

A semana buscou conhecimentos, troca de experiências e socialização do corpo docente, discente e convidados vinculados ao Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer, do IFCE *campus* Fortaleza.

Figura 11 - Card de divulgação da Semana de Eventos do DTUHL - 2025.2



Fonte: Autora (2025)

O primeiro dia do evento da Semana DTUHL 2025.2: 01/12/2025 - Mesa Redonda: Cenário Atual dos Eventos Esportivos em Fortaleza (Figura 12). Convidados: Alexandre Nogueira - Organizador do MoloKabra - Maior evento de *downwind* (competição de vela e remo a favor do vento) da América Latina. Ricardo Ramalho - Organizador da Beach Run Brasil - Maior circuito de corridas de praia do Brasil. Kal Aragão - Administrador, empresário e atleta master (natação e *triathlon*).

Figura 12- Mesa Redonda: Cenário Atual dos Eventos Esportivos em Fortaleza, Semana de Eventos do DTUHL, 2025.2



Fonte: Autor (2025)

Segundo dia da Semana DTUHL 2025.2: 02/12/2025 – Durante à tarde houve a Visita Técnica ao SESC Iparana, onde os alunos tiveram a oportunidade de conhecer a parte de hospedagem, eventos, A&B, além dos projetos sociais que existem no complexo Sesc Iparana (Figura 13).

Figura 13– Visita Técnica ao SESC Iparana, Semana de Eventos do DTUHL, 2025.2



Fonte: Autora (2025)

Ainda no dia 02 de dezembro, continuando a programação da semana de eventos do DTUHL 2025.2, à noite, no auditório Nilo Façanha do IFCE, *campus* Fortaleza, ocorreu o evento *Miles of Experience - Relatos que cruzam os céus*, contando com a presença dos palestrantes: Rômulo Mesquita - CEO da Interline, Jonathan Mendonça - Mecânico de Aeronave, Fabiana Amorim - Agente e Professora Formação de Agente de Aeroporto, Eduardo Correa – Piloto. O evento é aplicação da disciplina Prática de Eventos dos cursos de Tecnologia em Hotelaria e do curso de Bacharelado em Turismo, na ocasião ambas as coordenações se fizeram presentes na mesa de abertura, conforme pode ser vista na figura 14.

Figura 14– Participação da coordenação do curso de Tecnologia em Hotelaria na mesa de abertura do Evento *Miles of experience*



Fonte: Elaborado pela autora (2025)

O terceiro dia da Semana DTUHL 2025.2: 03/12/2025 – Foram ofertadas as seguintes oficinas e *Workshop*: Oficina - Comitê de Ética e Plataforma Brasil, com Profa. Juliana Zani – IFCE, Oficina - Prevenção de Acidentes e Salvamento Aquático, com capitão do corpo de Bombeiro; Oficina de Docinhos *Gourmet* com Profa. Ana Karine – IFCE; Oficina - Fotografia Poética com Celular, com Daniel Bastos Figueiredo. *Workshop* - Inteligência Artificial, com Prof. Francisco José – IFCE, Oficina - Do Sonho ao CNPJ - MEI e Legislação Trabalhista, com Profa. Denise Nunes – IFCE; *Workshop* - Produção Cultural, com Fabiano Nogueira – IDM; *Workshop* - Defesa Pessoal para Mulheres, com Prof. Virgílio Vasconcelos - IFCE, Prof. Renato Moreira – IFCE; *Workshop* - Empreendedorismo Digital com Profa. Rejane Santiago – IFCE e *Workshop* - Turismo Inclusivo sem Capacitismo, com Tamara Colares.

Figura 15 - Oficina de Docinhos *Gourmet* na Semana de Eventos do DTUHL, 2025.2



Fonte: Autora (2025)

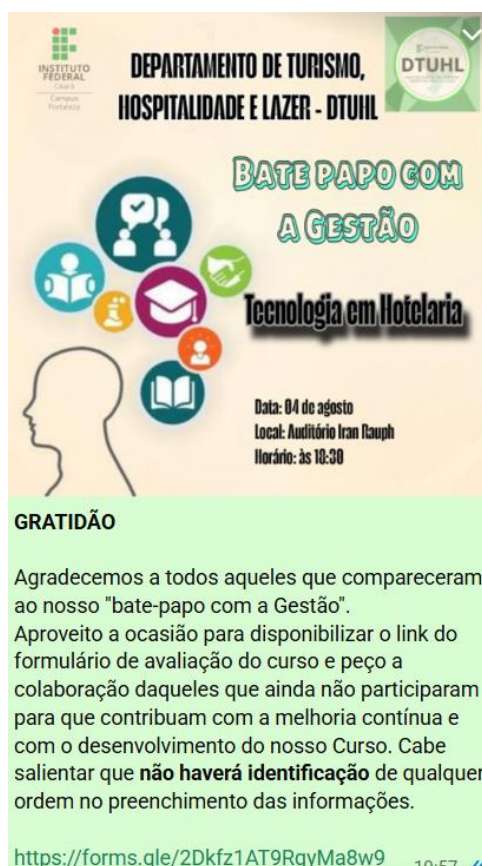
Figura 16 - Oficina de Prevenção de Acidentes e Salvamento Aquático, com Corpo de Bombeiros na Semana de Eventos do DTUHL, 2025.2



Fonte: autora (2025)

- **Viagem Técnica aos Vinhedos do Nordeste e Projeto Imersão:** Por falta de recursos financeiros não foi possível a realização dessas duas atividades, ficando planejado para serem executados em 2026.
- **Análise e despacho de processos:** São atividades realizadas no dia a dia da Coordenação do Curso de Tecnologia em Hotelaria a maioria das demandas chega via sistema SEI, as ações foram realizadas durante os meses letivos referentes aos semestres de 2025.
- **Realizar reuniões com os alunos do Curso de Hotelaria:** Foi realizada reunião com os alunos do Curso de Hotelaria via *google meet* no mês de maio, depois houve outro encontro somente com a chefia de departamento (Figura 17) no mês de outubro onde foi aplicado um formulário de avaliação do curso para que eles pudessem responder via *google forms* (Figura a fim de avaliar o semestre de 2025.1

Figura 17 – Card de chamada dos alunos para participarem da reunião com Chefia de departamento



Fonte: Autora (2025)

- **Reunião com o NDE:** As reuniões tiveram com foco o alinhamento para visita do MEC, com a participação da Comissão Própria de Avaliação (CPA). Após a visita, o Núcleo Docente Estruturante, reuniu-se novamente para traçar ações corretivas e preventivas apontadas pela comissão do MEC para estabelecer estratégias de diminuir a evasão de alunos do curso dentre outras demandas. Ainda no intuito de diminuir a evasão dos alunos do Curso de Tecnologia em Hotelaria os alunos, foram beneficiados com bolsas para desenvolverem atividades de assistências nos laboratórios do curso, assim como no Restaurante do IFCE e Projeto de extensão HODETUR, Além de propor encontros, cursos de formação continuada com vistas ao aprimoramento dos alunos na área de hospedagem.
- **Apoiar e incentivar a participação dos alunos em eventos fora do IFCE:** A coordenação participou de eventos (Figura 18) em conjunto com turmas e disciplinas afins além de participar de reuniões (Figura 19) e capacitações (Figura 20) buscando

melhoria contínua da qualidade acadêmica junto aos alunos do curso de Tecnologia de Hotelaria do IFCE.

Figura 18 – Universo IFCE, Campus Fortaleza



Fonte: Autora (2025)

Figura 19 – Reunião com o NAPNE, Campus Fortaleza



Fonte: Autora (2025)

Figura 20 – Treinamento com a Coordenadoria de Gestão do Sistema Acadêmico no campus Fortaleza



Fonte: Autora (2025)

- **Organizar, planejar e executar a entrada de graduados e transferidos:** Por tratar-se de atividades do cotidiano da Coordenação do Curso de Tecnologia em Hotelaria, as ações foram realizadas durante os semestres de 2025 considerando a realização dos editais.
- **Organizar, planejar e executar seminários para os alunos novatos:** Os alunos novatos foram recebidos pela Direção Geral do IFCE, quando foram passadas informações gerais sobre a instituição, bem como alusivas ao Regimento da organização Didática (ROD). Em seguida os alunos realizaram um *tour* pelas dependências do IFCE, na companhia do coordenador do curso que finalizou apresentando as características e matriz de disciplina do curso, contudo o Seminário para Neolingresso do curso para o curso de Tecnologia em Hotelaria, não realizado em 2025
- **Ações de execução do Acordo de Cooperação Técnica entre o IFCE e Hotelaria Accorinvest Brasil S.A.** Foram realizadas em cooperação com o Centro Pedagógico de Formação Profissional Extensivo IBIS Praia de Iracema, com objetivo geral de consolidar a integração entre o HOTELARIA ACCORINVEST BRASIL S.A. bandeira IBIS Praia de Iracema e o curso de Tecnologia em Hotelaria do IFCE, campus Fortaleza, visando a formação acadêmica e profissional dos alunos e conferir ao HOTELARIA ACCORINVEST BRASIL S.A. bandeira IBIS Praia de Iracema uma ação social-inclusiva. Em 2025, referente às ações e fases do Plano de trabalho destaca-se a participação voluntária dos alunos na ação **HÓSPEDE POR 1 DIA** (Figura 21)

proporcionando ao aluno a vivência como hóspede num conceituado meio de hospedagem. A ação ocorreu entre os dias 07 a 09 de novembro de 2025 com *check in* : 07-11-2025 e *check out*: 09-11-2025, com café da manhã incluído na diária.

Figura 21 – Alunos do curso de Tecnologia em Hotelaria, *campus* Fortaleza na ação Hóspede por 1 dia no Hotel Ibis Praia de Iracema



Fonte: Instagram @cacesartiz

Diante do exposto, considera-se que o objetivo do Plano de Coordenação de ação 2025 foi atingido haja vista que as ações foram concluídas devido ao comprometimento e engajamento de professores, técnicos administrativos e alunos.

Fortaleza, 15 de janeiro de 2026.

Lidiana Souza Correia Lima
Coordenadora do Curso de Tecnologia em Hotelaria