



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

RESOLUÇÃO Nº 6, DE 23 DE MARÇO DE 2021

Aprova o alinhamento das matrizes dos cursos de Tecnologia em Hotelaria do IFCE.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, e:

CONSIDERANDO a deliberação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão em sua 7ª Reunião Ordinária, realizada em 18 de março de 2021;

CONSIDERANDO o constante dos autos do processo nº 23255.001401/2020-42,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, na forma do anexo, o alinhamento das matrizes dos cursos de Tecnologia em Hotelaria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

Art. 2º Estabelecer que esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ WALLY MENDONÇA MENEZES
Presidente do CEPE



Documento assinado eletronicamente por **Jose Wally Mendonca Menezes, Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão em Exercício**, em 24/03/2021, às 09:56, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2501798** e o código CRC **BADB6D34**.

EMENTAS E CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS ALINHADAS DA MATRIZ DE HOTELARIA

| DISCIPLINA | EMENTA | CH TEÓRICA | CH PRÁTICA | CH TOTAL |
|--|--|--------------|-------------------------------|----------|
| Matemática Comercial e Financeira | Introdução a matemática financeira e seus conceitos básicos e noções de Fluxo de Caixa; Cálculos e fórmulas com juros simples; Descontos simples, desconto racional, desconto comercial e bancário; Juros compostos; Taxas equivalentes, inflação, tx aparente, real e capitais equivalentes | 30H teóricas | 10h práticas (treinos e aula) | 40H |
| Introdução ao turismo | Identificação e compreensão da evolução e conceitos do turismo; Impactos sociais, econômicos, culturais e ambientais advindos do turismo; O turismo como vetor de geração de emprego e renda; Relevância do sistema do Turismo e componentes da Cadeia Produtiva. A segmentação do turismo, considerando os aspectos global, regional e local, bem como de turismo comunitário relacionado às populações nativas, afro-brasileiros e povos indígenas; Órgãos oficiais do turismo e sociedade civil organizada. Tendências do mercado turístico; Turismo de base local em comunidades tradicionais (indígenas e quilombolas). | 40h teóricas | ----- | 40H |
| Fundamentos da Hotelaria | A história e evolução da hotelaria; Tipologia Hoteleira; Terminologia hoteleira; Conhecimento geral da estrutura e funcionamento dos meios de hospedagem: organograma geral; cargos e funções em hospedagem; Bases de Checkin e Checkout; Regulamento, conceitos e classificação dos meios de hospedagem conforme sistemas vigentes. | 32h teóricas | 8h práticas (visitas) | 40H |

| | | | | |
|---|--|--------------|---|-----|
| Introdução a Alimentos e Bebidas | Introdução ao Estudo de Alimentos e Bebidas. Contexto Histórico da Alimentação. Sociedades e Alimento. Evolução e Tipologia dos Empreendimentos Restaurativos. Estudo do Mercado de Alimentos e Bebidas. Organogramas e Profissionais do Setor de A&B | 40H teóricas | _____ | 40h |
| Sociologia do turismo | Caracterização da abordagem sociológica da sociedade e do turismo. Relação do turismo com as estruturas econômicas, políticas e culturais da sociedade. Aspectos da cultura brasileira que influenciam as práticas turísticas. Turismo inclusivo e a pluralidade étnico-racial e de gênero. Educação e cidadania direcionada à valorização do turismo | 40H teóricas | _____ | 40h |
| Espanhol básico 1 | Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, assim como a compreensão e a produção de textos escritos e orais. | 40h teóricas | 40h práticas de oralidade, escrita e auditiva | 80h |
| Espanhol Básico 2 | Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: vocabulário relacionado aos meses e às estações do ano, tempo atmosférico, família, estado civil, vestuário, descrição de locais turísticos em uma cidade e atendimento ao turista, assim como a compreensão e a produção de textos escritos e orais. | 40h teóricas | 40h práticas de oralidade, escrita e auditiva | 80h |
| Inglês básico 1 | Desenvolvimento das habilidades de escrita, fala, escuta e leitura em nível básico do idioma, através da aprendizagem e utilização de estruturas elementares de uso de expressões familiares do dia | 40h teóricas | 40h práticas de oralidade, escrita e auditiva | 80h |

| | | | | |
|---|--|--------------------|--------------------------------------|-----|
| | a dia e de frases básicas direcionadas a satisfazer necessidades concretas como: apresentação de si mesmo e de outras pessoas; descrição da família; informação sobre cidades, países, lugar de nascimento, nacionalidade, profissão, língua materna e idade; descrição física das pessoas, de roupas e cores; apresentação do clima, das estações do ano, números e horas; compreensão de instruções; interação social; intercâmbio de informações pessoais e de ações de rotina. | | | |
| Higiene alimentar e noções de nutrição | Aplicação de técnicas de nutrição em consonância com a produção e manipulação dos alimentos nas produções culinárias. | 40H teóricas | ----- | 40h |
| Metodologia do Trabalho Científico | Introdução a leitura e Redação Acadêmica: concepção de um texto científico. Procedimentos metodológicos. Pesquisa científica. Tipos de trabalhos científicos e norma de elaboração. Normas da ABNT e Guia de Normalização Institucional. | 40h teóricas | _----- | 40h |
| Estatística Aplicada | A natureza da estatística; População e amostra; Séries estatísticas; Variáveis e gráficos; Distribuição de frequência; Medidas de posição; Medidas de dispersão ou de variabilidade; Medidas de assimetria e Curtose; Teoria elementar da probabilidade; Distribuição binomial e Normal; Correlação e Regressão. | CH Teórica: 30 h/a | CH Prática: 10 h/a (treinos em sala) | 40h |
| Serviços de Alimentos e Bebidas | Introdução ao Serviço de Alimentos e Bebidas. Conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas. Tipologia de Serviços de Alimentos e Bebidas. Progressão do Serviço de Alimentos e Bebidas. Mise-en-place de Salão. Instrumental e técnicas em Serviços de Alimentos e Bebidas. | 20h teóricas | 20h práticas | 40h |
| Introdução à Contabilidade | Contabilidade: conceitos e finalidades; O patrimônio: conceito, estrutura e variações; Estática | 30H teóricas | 10h práicas (treinos em aula) | 40h |

| | | | | |
|---|---|--------------|-------------------------------------|-----|
| | e dinâmica patrimonial; Contas: conceitos, classificação e plano de contas; Escrituração: método das partidas dobradas; Noções de demonstrações contábeis: Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado do Exercício e Demonstração dos Fluxos de Caixa | | | |
| Ética e Relações Interpessoais | Ética e Moral. Moralidade dos comportamentos. Valores das Organizações. Relações Pessoais e Competências Sociais. Ética Profissional. | 40 teóricas | ----- | 40h |
| Processos de Reservas e Recepção | Conhecimento sobre o histórico e evolução dos procedimentos e técnicas de reservas e recepção; Prestação de Serviços na recepção (hardware, software, humanware, experiência anterior); Tendências de gestão e hospedagem como o AIRBNB; Tendências de reservas por OTAs; Tipos de hóspedes; Serviços essenciais; alfabeto fonético internacional; A hierarquia e função e comunicação entre os setores; Relatórios em reservas e recepção; Procedimentos e atividades de efetivação das reservas e do <i>check in</i> (entrada), da estadia e do <i>check out</i> (saída) do hóspede; Tipos de bloqueios; Yield Management, Forcast, Tarifas flutuantes; Conta corrente na recepção; aplicação de plano de reservas; simulação de procedimentos de checkin e checkout em software hoteleiro e em laboratório específico. | 50h teóricas | 30h práticas (sistema e simulações) | 80h |
| Processos de Governança | Estudo e compreensão do setor de Governança através de conceitos, características, importância e procedimentos administrativos e operacionais | 30h teóricas | e 10h práticas (laboratório) | 40h |

| | | | | |
|--|---|--------------|----------------------|-----|
| | referentes ao setor. Cargos e funções. Conhecimento dos procedimentos de limpeza, higienização, arrumação das unidades habitacionais e áreas sociais. Relatórios relacionados ao setor de governança | | | |
| Gestão de Pessoas | Administração de recursos Humanos e estratégias de desenvolvimento humano. Análise da política de pessoas. Estratégia organizacional e aplicação no mercado de Turismo. Subsistemas de gestão de pessoas. Gestão por competências e lideranças, com ênfase em motivação e inteligência emocional. Gestão de equipes de trabalhos multifuncionais. | 40h teóricas | ----- | 40h |
| Marketing Turístico | Marketing e Marketing Turístico, conceituação, interpretação e aplicação. Ferramentas aplicadas ao marketing Turístico e princípios de administração de serviços em negócios turísticos. Elaboração do Plano de Marketing Turístico. | 40h teóricas | ----- | 40h |
| LIBRAS (opt) | Concepções sobre surdez. Histórico e Fundamentos da Educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: noções básicas de léxico. Prática de Libras: desenvolvimento da competência comunicativa em Libras. | 10h teóricas | 30h práticas | 40h |
| Eventos, Cerimonial e Protocolo | Origem, Evolução, Conceito, Classificação e Tipologia dos Eventos; Eventos como segmentação econômica. As fases e procedimentos para a realização dos eventos. Cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais. Regras de etiqueta social. Eventos da cultura Indígena e Afro-brasileira. | 40h teóricas | ----- | 40h |
| Práticas Profissionais | Identificação e interligação do discente com o mercado de trabalho, relacionado às atividades do ramo hoteleiro, como meios de hospedagem, | 10h teóricas | 70h práticas in loco | 80h |

| | | | | |
|---|---|--------------|-----------------------------------|-----|
| | restaurantes, bares, hospitais, agências de viagens, eventos entre outros relacionados. Postura profissional. Vivenciando em ambiente laboral os conhecimentos adquiridos em sala de aula. | | | |
| Prática de Eventos | Captação de Eventos. Projeto e Viabilidade de eventos; Operacionalização e Execução dos eventos; Comissões e orçamento; Alimentos e Bebidas nos eventos; Prática de Evento. | 10h teóricas | 30h práticas | 40h |
| Gestão de Alimentos e Bebidas | O serviço de alimentos e bebidas no contexto turístico. Conceitos básicos de gestão (modelos de franquias em A&B). Composição e organização do departamentos de A&B, suas funções, ciclos e processos de compras e controle (matéria prima, compra, custos, custo da mercadoria vendida-CMV, transporte, estoque, armazenamento, produção, consumo). Regras de serviços. Planejamento e Engenharia de cardápio (Preço e Venda: ficha técnica; mix de vendas; mapa de vendas) | 30h teóricas | 10h praticas (treinos/simulações) | 40h |
| Projeto Social | Sociedade e Cidadania. Elementos teórico-conceituais para a intervenção social. Desenvolvimento econômico e sustentabilidade. Aplicação e desenvolvimento de atividades sociais, como garantia dos direitos humanos e cidadania na sociedade. Experiências de intervenção social junto a comunidades. | 10h teóricas | 30h práticas | 40h |
| Sustentabilidade e Meios de Hospedagem | Turismo e Meio Ambiente. Conceitos de Meio Ambiente. Movimento Ambiental. Eco92. Impactos Ambientais no Turismo. Tipos de | 40h teóricas | ----- | 40h |

| | | | | |
|-------|--|--|--|----------------------|
| | Impactos Ambientais. Legislação Ambiental. Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem. Normas NBR 14.000 e NBR 15.401. | | | |
| total | | | | 1200h 75% de 1600 |