MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
Bacharelado em Hotelaria
Rio Grande

Rio Grande, 2027.

Reitora: Suzane da Rocha Vieira Gonçalves
Vice-Reitor: Ednei Gilberto Primel
Pró-Reitora de Graduação: Simone Grohs Freire

Equipe Técnica da Pró-Reitoria de Graduação

Pró-Reitora de Graduação: Simone Grohs Freire
Diretora de Avaliação e Desenvolvimento da Graduação: Sabrina das Neves Barreto
Coordenadora de Acompanhamento dos PPCs: Patrícia de Faria Ferreira
Equipe Técnica: Nicolle Lemos e Yuliane Felcher

Equipe Técnica da Unidade Acadêmica

Diretor(a): Cristiano Ruiz Engelke
Coordenador (a): Liliane da Cruz Caldas
Coordenador (a) Adjunto: Profª. Gisele Magrini Garcia
Equipe de elaboração deste documento: Profª. Liliane da Cruz Caldas - Presidente da Comissão Prof. Carlos Henrique Cardona Nery Prof. Cristiano Ruiz Engelke Profª. Ligia Dalchiavon Profª. Gisele Magrini Garcia Profª. Letícia Indart Franzen

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO 5

1.1. HISTÓRICO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE 5
1.1.2. HISTÓRICO E CONTEXTO DO CURSO 6
1.2. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO 8
1.2.1 JUSTIFICATIVA DO CURSO 8

2. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA 10

2.1. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS 10
2.2. POLÍTICAS DE ATENDIMENTO AO DISCENTE 10
2.3. PRINCÍPIOS ORIENTADORES 12
2.4. OBJETIVOS DO CURSO 13
2.4.1. OBJETIVO GERAL 13
2.5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO 14

3. ESTRUTURA CURRICULAR 15

3.1 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR 15
3.2. CONTEÚDOS CURRICULARES 16
3.3. MATRIZ CURRICULAR 18
3.4. INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR 28
3.5. FLUXOGRAMA DO CURSO 29
3.6. METODOLOGIAS DE ENSINO E DE APRENDIZAGEM 31
3.7 MATERIAL DIDÁTICO 32
3.8. ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM 33
3.9. TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TDICS) NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM 33
3.10. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA) 34
3.11. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO 35
3.12. ATIVIDADES COMPLEMENTARES 36
3.13. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) 37
3.14. CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO 38
3.15. ATIVIDADES PRÁTICAS DO CURSO 39
3.16. CARACTERIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES 40
3.16.1 DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS 40
3.16.2 DISCIPLINAS OPTATIVAS 68

4. GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO 87

4.1 DADOS DA GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO 87
4.1.1. COORDENAÇÃO DO CURSO 88
4.1.2. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE) 88
4.2. CORPO DOCENTE DO CURSO 88
4.3. APOIO AO DISCENTE 88
4.4. GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA 89

5. INFRAESTRUTURA DO CURSO 90

6. REFERÊNCIAS 91

ÍNDICE DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1: Matriz curricular primeiro período 18
Quadro 2: Matriz curricular segundo período 19
Quadro 3: Matriz curricular terceiro período 20
Quadro 4: Matriz curricular quarto período 21
Quadro 5: Matriz curricular quinto período 22
Quadro 6: Matriz curricular sexto período ..... **Erro! Indicador não definido.**
Quadro 7: Matriz curricular sétimo período 24
Quadro 8: Matriz curricular oitavo período 25
Quadro 9: Matriz Curricular de disciplinas Optativas 25
Quadro 10: Síntese de integralização curricular 28
Quadro 11: Componentes curriculares 40
Quadro 12: Componentes curriculares 2º Período 43
Quadro 13: Componentes curriculares 3º período 47
Quadro 14: Componentes curriculares 4º período 51
Quadro 15: Componentes curriculares 5º período 55
Quadro 16: Componentes curriculares 6º período 59
Quadro 17: Componentes curriculares 7º período 62
Quadro 18: Componentes curriculares 8º período 65

1. APRESENTAÇÃO

1.1. Histórico da Universidade Federal do Rio Grande

A Universidade Federal do Rio Grande (FURG), situada no município de Rio Grande, no extremo sul do Brasil, constitui-se como uma instituição pública federal de ensino superior comprometida com a formação acadêmica, a produção do conhecimento e o desenvolvimento regional sustentável, em consonância com os princípios estabelecidos pela Constituição Federal de 1988 e pela Lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional).

A implantação do ensino superior em Rio Grande remonta à década de 1950, sendo resultado da mobilização de diferentes segmentos da comunidade local. Nesse contexto, foram criadas instituições isoladas que estruturaram as bases da educação superior na região, destacando-se a Faculdade de Ciências Econômicas (1953), a Faculdade de Direito Clóvis Beviláqua (1960) e a Faculdade Católica de Filosofia (1961). Essas iniciativas desempenharam papel fundamental na ampliação do acesso à formação acadêmica no sul do Rio Grande do Sul.

A constituição da universidade ocorreu em 20 de agosto de 1969, com a integração dessas faculdades, dando origem à Universidade do Rio Grande, no contexto das políticas nacionais de reorganização do ensino superior impulsionadas pela Reforma Universitária instituída pela Lei nº 5.540/1968. Posteriormente, a instituição foi federalizada, passando a denominar-se Universidade Federal do Rio Grande (FURG), consolidando seu caráter público, gratuito e comprometido com a democratização do ensino.

Desde sua origem, a FURG desenvolveu-se articulando ensino, pesquisa e extensão, princípio reafirmado pelo art. 207 da Constituição Federal. Ao longo das décadas de 1980 e 1990, intensificou seu processo de institucionalização, com expansão da oferta de cursos de graduação e criação de programas de pós-graduação stricto sensu, consolidando a pesquisa como eixo estruturante e fortalecendo sua inserção regional.

Um marco distintivo de sua trajetória ocorre em 1987, quando a universidade assume explicitamente como vocação institucional os ecossistemas costeiros e oceânicos. Essa diretriz orienta a produção de conhecimento voltada à compreensão das dimensões naturais, sociais, culturais e históricas do ambiente costeiro, conferindo à FURG uma identidade acadêmica singular no cenário nacional, especialmente nas áreas das Ciências do Mar, ambientais e do desenvolvimento sustentável.

A partir dos anos 2000, em consonância com políticas públicas de expansão e democratização do acesso ao ensino superior, como o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), a FURG ampliou sua atuação

por meio da consolidação de uma estrutura multicampi, com unidades em Santo Antônio da Patrulha, São Lourenço do Sul e Santa Vitória do Palmar. Esse movimento reforça seu papel como agente de interiorização do ensino superior público e dinamizador social e econômico da região.

Paralelamente, a universidade fortaleceu seu compromisso com a inclusão e a justiça social por meio da implementação de políticas afirmativas. Destaca-se sua atuação pioneira na criação de processos seletivos específicos para estudantes indígenas e quilombolas, bem como a adoção de editais voltados à população trans, evidenciando o enfrentamento das desigualdades históricas e o reconhecimento do racismo institucional como dimensão a ser problematizada no âmbito acadêmico.

No campo da gestão e planejamento institucional, a FURG orienta suas ações por documentos como o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), os quais reafirmam seu compromisso com uma educação pública, gratuita, laica, inclusiva e socialmente referenciada. Suas práticas acadêmicas e administrativas fundamentam-se em valores como a diversidade, o diálogo, a alteridade, a cultura de paz e a não discriminação, promovendo um ambiente plural e democrático.

Atualmente, a FURG consolida-se como uma universidade comprometida com a formação cidadã e a produção de conhecimento científico e tecnológico, articulando ensino, pesquisa, extensão e inovação. Sua atuação está profundamente vinculada às demandas regionais e aos desafios contemporâneos, contribuindo para o desenvolvimento sustentável, a equidade social e o fortalecimento da democracia.[1]

1.1.2. Histórico e contexto do curso

A criação do Curso de Bacharelado em Hotelaria integrou um projeto institucional mais amplo voltado ao fortalecimento da formação superior na área da hospitalidade. Paralelamente, foram propostas a criação do Curso Superior de Tecnologia em Eventos e a reestruturação curricular do Curso de Bacharelado em Turismo Binacional, constituindo um conjunto articulado de formações em Turismo, Hotelaria e Eventos. Aprovado pela Deliberação nº 108/2013 do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração - COEPEA em 18 de outubro de 2013. Reconhecimento através da Portaria nº 98, de 15 de fevereiro de 2018 e publicada no DOU de 16 de fevereiro de 2018. No ano de 2021, iniciou-se um processo de revisão curricular conduzido pela Coordenação e pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso. Além disso, a proposta de alteração curricular foi amplamente debatida no âmbito do Comitê Assessor do Curso e com

[1] Texto elaborado com a colaboração do NUME – Núcleo de Memória da FURG

os estudantes regularmente matriculados. A revisão curricular teve como objetivo atualizar a organização e a oferta dos componentes curriculares, proporcionando uma formação interdisciplinar e transdisciplinar, alinhada às transformações do setor hoteleiro, às demandas da sociedade e aos avanços da produção científica na área da Hotelaria. Em 16 de dezembro de 2022, a alteração curricular foi aprovada por meio da Resolução COEPEA/FURG nº 112, que instituiu a curricularização da extensão no Curso de Bacharelado em Hotelaria.

A baixa procura pelo curso de bacharelado em Hotelaria passou a representar um importante desafio institucional, principalmente após a pandemia de COVID-19. Observou-se redução progressiva no número de ingressantes, fator que evidenciou mudanças. Diante desse contexto, a Universidade Federal do Rio Grande (FURG) propôs a mudança do curso de bacharelado em Hotelaria do campus de Santa Vitória do Palmar para o campus sede, localizado no município de Rio Grande. A iniciativa teve como principal objetivo ampliar a visibilidade do curso, facilitar o acesso dos estudantes e fortalecer a integração com outros cursos e estruturas acadêmicas já consolidadas na universidade.

A transferência para o campus sede também favorece a aproximação com o setor turístico e empresarial da região, ampliando oportunidades de estágios, projetos de extensão e inserção profissional dos estudantes. Além disso, a centralização do curso em um campus com maior fluxo acadêmico tende a contribuir para o aumento da procura, fortalecendo a permanência e a sustentabilidade da graduação em Hotelaria dentro da instituição.

Dessa forma, a proposta de mudança representa uma estratégia institucional voltada à revitalização do curso, de modo a adequá-lo às demandas educacionais e ao mercado de trabalho, além de promover melhores condições para a formação acadêmica e profissional dos futuros bacharéis em Hotelaria.

Assim, o processo de transição iniciou-se em 2024. Naquele ano, ficou decidido que o ingresso de novos alunos seria temporariamente suspenso, com o objetivo de viabilizar a reorganização administrativa e acadêmica necessária para a transferência do curso. Essa medida buscou garantir um planejamento adequado para a mudança, considerando aspectos estruturais, pedagógicos e institucionais envolvidos no processo.

Em 31 de março de 2026, em reunião de Comitê Assessor do Curso (ata 01/2026), foram discutidas propostas de reorganização dos cursos de bacharelado em Turismo, bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos e, como encaminhamento, ficou decidido pela integração dos cursos de bacharelado em Turismo e Tecnologia em Eventos e manutenção do curso de Hotelaria de forma independente, com oferta da primeira turma no campus de Rio Grande em 2027.

Para tanto, foi criada, em reunião de Comitê Assessor de Curso (ata 02/2026), realizada em vinte e sete de abril de 2026, uma comissão de criação do curso, composta pelos seguintes professores e professoras: Carlos Henrique Cardona Nery, Letícia Indart Franzen, Liliane Caldas e Cristiano Engelke.

1.2. Dados de identificação do curso

Nome do curso: Bacharelado em Hotelaria

Titulação conferida: Bacharel

Modalidade do curso : Presencial

Duração do curso: O Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG possui organização semestral, com duração mínima de 4 (quatro) anos, correspondentes a 8 (oito) semestres letivos, e duração máxima de 8 (oito) anos, equivalentes a 16 (dezesseis) semestres letivos, conforme as normativas institucionais vigentes e o calendário acadêmico da universidade.

Regime do curso: O Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG está organizado em regime por disciplinas, ofertadas semestralmente, possibilitando maior flexibilidade no percurso formativo dos estudantes e permitindo a articulação entre componentes curriculares obrigatórios, optativos, atividades práticas, extensão, pesquisa e estágio supervisionado.

Número de vagas oferecidas por semestre/ano: 30 vagas oferecidas anualmente.

Turnos previstos: Noturno.

Ano e semestre de início de funcionamento do curso: 1/2027.

1.2.1 Justificativa do curso

O Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG justifica-se pela necessidade de formação de profissionais qualificados para atuar em um setor estratégico para o desenvolvimento econômico, social e sustentável do país. A hotelaria integra a cadeia produtiva do turismo e da hospitalidade, desempenhando papel fundamental na oferta de serviços de hospedagem, alimentação, eventos, lazer e acolhimento, atividades que demandam profissionais com formação técnica, gerencial, científica, ética e humanística, capazes de responder às constantes transformações do mercado e às demandas da sociedade contemporânea.

A implantação do curso no campus Rio Grande fortalece a atuação institucional da FURG em uma região que apresenta características favoráveis ao desenvolvimento das atividades

turísticas e de hospitalidade. O município constitui importante polo portuário, universitário, comercial e de serviços, além de integrar uma região com expressivo patrimônio histórico, cultural e ambiental, marcada por atrativos naturais, áreas costeiras, unidades de conservação, praias, atividades náuticas e eventos culturais que ampliam a demanda por serviços qualificados de hospedagem, alimentação, lazer e gestão da hospitalidade.

A oferta do curso contribui para a diversificação da formação superior na região sul do Rio Grande do Sul, ampliando as oportunidades de qualificação profissional em uma área cuja demanda vem sendo impulsionada pelo fortalecimento da economia dos serviços, pela expansão da hospitalidade em diferentes segmentos, pela valorização da experiência do cliente, pelo avanço das tecnologias digitais e pela crescente necessidade de gestores preparados para atuar em organizações complexas, inovadoras e comprometidas com a sustentabilidade.

Além da formação voltada aos meios de hospedagem, o curso contempla diferentes campos de atuação da hospitalidade, abrangendo temas como hotelaria hospitalar, gestão ambiental, acessibilidade, inclusão, empreendedorismo, inovação, governança, tecnologias da informação, sustentabilidade e gestão da experiência do cliente. Dessa forma, busca formar profissionais aptos a atuar em organizações públicas, privadas e do terceiro setor, contribuindo para a qualificação dos serviços e para o fortalecimento da hospitalidade como área estratégica para o desenvolvimento regional e nacional.

A proposta pedagógica do curso dialoga diretamente com os objetivos estratégicos da FURG, contribuindo para a formação de profissionais capazes de atuar de forma ética, crítica, inovadora e socialmente responsável. Em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), o curso fortalece a produção do conhecimento, a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, a inclusão, a internacionalização, a sustentabilidade e o compromisso com o desenvolvimento regional. Dessa forma, reafirma sua inserção no projeto institucional da Universidade, contribuindo para a consolidação de políticas voltadas à promoção da cidadania, à valorização da diversidade, à responsabilidade socioambiental e à formação de profissionais comprometidos com a transformação da sociedade.

A localização do curso no campus sede da FURG favorece a integração com os demais cursos de graduação e pós-graduação, grupos de pesquisa, projetos de extensão e laboratórios institucionais, ampliando as possibilidades de formação interdisciplinar, produção do conhecimento e desenvolvimento de ações voltadas às demandas da sociedade. Também fortalece a aproximação com organizações públicas, privadas e do terceiro setor, ampliando

oportunidades de estágios, pesquisas aplicadas, projetos de extensão e inserção profissional dos estudantes.

Nesse contexto, o Curso de Bacharelado em Hotelaria reafirma o compromisso da FURG com a formação de profissionais críticos, éticos, inovadores e socialmente comprometidos, capazes de planejar, gerir e qualificar organizações e serviços de hospitalidade, contribuindo para o desenvolvimento regional, para a valorização do patrimônio cultural e ambiental e para o fortalecimento da hotelaria, da hospitalidade e do turismo no Brasil.

2. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

2.1. Políticas Institucionais

O Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG desenvolve suas ações em consonância com as políticas institucionais previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e no Projeto Pedagógico Institucional (PPI), articulando ensino, pesquisa, extensão, inovação, internacionalização e tecnologias educacionais à formação acadêmica. As políticas de ensino priorizam metodologias participativas, interdisciplinaridade, integração entre teoria e prática, uso de recursos tecnológicos e acompanhamento pedagógico, alinhando-se ao perfil do egresso e às demandas contemporâneas da área da hotelaria e hospitalidade. O curso também incentiva a participação dos estudantes em projetos de pesquisa, iniciação científica, monitorias, estágios, produção acadêmica e ações extensionistas curricularizadas, fortalecendo a formação crítica, técnica e cidadã.

As políticas institucionais de extensão, inovação e internacionalização contribuem para ampliar as experiências formativas dos estudantes por meio de projetos integrados à comunidade, desenvolvimento de soluções aplicadas ao setor da hospitalidade, empreendedorismo, mobilidade acadêmica e cooperação institucional. Além disso, o curso articula-se às políticas de inclusão, acessibilidade, permanência estudantil e educação mediada por tecnologias, especialmente por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA FURG) e das ações desenvolvidas pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da FURG, promovendo condições adequadas de acesso, permanência e desenvolvimento acadêmico dos estudantes.

2.2. Políticas de atendimento ao discente

A Universidade Federal do Rio Grande (FURG), por meio da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE), implementa políticas institucionais de atendimento ao estudante em

consonância com a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e com o Programa Institucional de Desenvolvimento do Estudante (PDE), visando assegurar condições de acesso, permanência, êxito acadêmico e conclusão de curso.

As ações de atendimento ao discente encontram-se institucionalizadas e organizadas em subprogramas que integram dimensões socioeconômicas, pedagógicas e de formação ampliada. No âmbito da Assistência Básica, são ofertados auxílios e serviços destinados à redução das desigualdades sociais e à garantia de condições materiais de permanência, incluindo alimentação (por meio de Restaurantes Universitários e auxílios pecuniários), moradia estudantil (em Casas do Estudante Universitário ou por meio de auxílio financeiro), transporte, auxílio infância, inclusão digital, bem como benefícios específicos destinados a estudantes indígenas e quilombolas.

No âmbito do Apoio Pedagógico, a instituição desenvolve ações sistemáticas de acompanhamento acadêmico, com vistas à melhoria do desempenho discente e à redução dos índices de retenção e evasão, por meio de orientações educacionais, planejamento de estudos, atendimentos individualizados e concessão de bolsas vinculadas a programas institucionais, tais como o Programa de Apoio aos Estudantes com Necessidades Específicas (PAENE), o Programa de Apoio Pedagógico para Estudantes Indígenas e Quilombolas (APEIQ) e o Programa Institucional de Desenvolvimento do Estudante (PDE).

No âmbito da Formação Ampliada, a FURG promove ações voltadas à integração acadêmica, à participação estudantil e ao desenvolvimento integral, incluindo atividades culturais, esportivas, de extensão e de acolhimento institucional, com destaque para a Acolhida Cidadã, que constitui estratégia estruturada de inserção e adaptação dos estudantes ingressantes à vida universitária.

Adicionalmente, a instituição desenvolve políticas de atenção à saúde mental e ao bem viver universitário, por meio de serviços de acolhimento psicológico, ações de prevenção e promoção da saúde, atendimentos individuais e coletivos e articulação com a rede pública de saúde. Destacam-se, ainda, as ações de inclusão e acessibilidade, com suporte a estudantes com deficiência e necessidades específicas, bem como o fortalecimento das políticas de ações afirmativas, assegurando equidade no acesso e na permanência.

As políticas de atendimento ao estudante contemplam, ainda, o apoio à participação em estágios obrigatórios e não obrigatórios, programas institucionais, projetos de ensino, pesquisa e extensão, bem como ações que favorecem a permanência qualificada, o pertencimento institucional e a formação acadêmica integral. Dessa forma, a FURG consolida uma política

institucional estruturada, contínua e articulada, alinhada aos princípios da equidade, da inclusão e da qualidade da educação superior.[2]

2.3. Princípios orientadores

O Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Hotelaria fundamenta-se nos princípios institucionais da Universidade Federal do Rio Grande (FURG), expressos em seu Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e em seu Projeto Pedagógico Institucional (PPI), bem como nas Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação. A organização curricular, as práticas pedagógicas e as atividades acadêmicas orientam-se pelos seguintes princípios:

I – Formação integral e humanística

Promover a formação de profissionais com sólida base científica, técnica, ética, humanística e cultural, capazes de compreender a hospitalidade como fenômeno social, econômico, cultural e ambiental, atuando de forma crítica, reflexiva e comprometida com a transformação da sociedade.

II – Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão

Assegurar a integração permanente entre ensino, pesquisa e extensão como princípio estruturante da formação acadêmica, favorecendo a produção do conhecimento, a interação com a comunidade e a articulação entre teoria e prática.

III – Compromisso com a sustentabilidade e o desenvolvimento regional

Orientar a formação para a adoção de práticas sustentáveis e socialmente responsáveis, contribuindo para o desenvolvimento regional, a preservação do patrimônio natural e cultural, a valorização das comunidades e o fortalecimento da atividade turística e da hospitalidade.

IV – Inovação, empreendedorismo e transformação digital

Estimular a criatividade, a inovação, o empreendedorismo e o uso de tecnologias aplicadas à gestão da hotelaria e da hospitalidade, preparando os estudantes para responder às transformações contemporâneas do setor e aos desafios da economia dos serviços.

[2] Texto, elaborado pela Pró-reitoria de Assistência Estudantil.

V – Inclusão, diversidade e acessibilidade

Promover uma formação comprometida com o respeito à diversidade humana, aos direitos humanos, à equidade, à acessibilidade e à inclusão, reconhecendo esses princípios como elementos constitutivos da hospitalidade e da cidadania.

VI – Interdisciplinaridade e integração curricular

Favorecer a articulação entre diferentes áreas do conhecimento, promovendo práticas pedagógicas interdisciplinares e a integração entre os componentes curriculares, de modo a possibilitar uma compreensão sistêmica dos fenômenos relacionados à hotelaria, ao turismo e à hospitalidade.

VII – Excelência acadêmica e formação para a gestão

Desenvolver competências para o planejamento, a gestão, a inovação e a avaliação de organizações de hospitalidade, fundamentadas na excelência acadêmica, na ética profissional, na qualidade dos serviços e na tomada de decisão baseada em evidências.

VIII – Compromisso institucional e responsabilidade social

Consolidar uma formação alinhada à missão, à visão, aos valores e aos objetivos estratégicos da FURG, fortalecendo o compromisso com a produção do conhecimento, a formação cidadã, a internacionalização, a cooperação institucional e a construção de uma sociedade democrática, justa, inclusiva e ambientalmente sustentável.

2.4. Objetivos do curso

Formar profissionais para planejar, gerir, inovar e empreender no setor de hotelaria e hospitalidade, articulando conhecimentos técnicos, gerenciais, tecnológicos, socioculturais e ambientais para atuar na gestão de meios de hospedagem e de outros negócios relacionados à hospitalidade, considerando as especificidades e potencialidades do território de Rio Grande e da Costa Doce Gaúcha e de seus contextos turístico, portuário, costeiro, cultural e de eventos, com compromisso com a sustentabilidade, a diversidade, a qualidade dos serviços, a inovação e o desenvolvimento regional.

2.4.1. Objetivo geral

Formar bacharéis em Hotelaria com sólida formação humanística, científica, técnica e gerencial, capazes de planejar, gerir e inovar em meios de hospedagem e

demais organizações de hospitalidade e serviços, atuando de forma ética, crítica, sustentável e socialmente comprometida, em consonância com as demandas contemporâneas do setor, com os princípios institucionais da FURG e com o desenvolvimento regional, nacional e internacional.

2.4.2. Objetivos específicos

I. Desenvolver competências para planejar, organizar, gerir e avaliar empreendimentos e serviços de hospitalidade, considerando princípios de qualidade, inovação, sustentabilidade e responsabilidade socioambiental.

II. Promover a integração entre ensino, pesquisa, extensão e prática profissional, favorecendo a articulação entre conhecimentos teóricos e experiências desenvolvidas ao longo da formação.

III. Capacitar os estudantes para atuar nos diferentes setores dos meios de hospedagem e em organizações relacionadas à hospitalidade, ao turismo, aos eventos, à saúde e aos demais serviços de acolhimento.

IV. Estimular o pensamento crítico, a produção do conhecimento científico e a capacidade de identificar, analisar e propor soluções para os desafios da hotelaria e da hospitalidade.

V. Desenvolver competências relacionadas à liderança, comunicação, empreendedorismo, inovação, gestão de pessoas e tomada de decisão em diferentes contextos organizacionais.

VI. Incentivar práticas profissionais pautadas na ética, na inclusão, na acessibilidade, na diversidade, na valorização do patrimônio cultural e no compromisso com o desenvolvimento sustentável.

VII. Fortalecer a interação entre universidade, setor produtivo, poder público e comunidade, contribuindo para a qualificação da hotelaria, da hospitalidade e do turismo e para o desenvolvimento regional.

2.5. Perfil profissional do egresso

O Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG pretende formar profissionais com sólida formação humanística, técnica, científica e gerencial, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) aplicáveis à área e com as demandas contemporâneas do setor da hospitalidade. O curso busca oportunizar uma formação voltada à qualidade da prestação de serviços, à gestão organizacional e administrativa

dos meios de hospedagem e à compreensão crítica das transformações sociais, econômicas, culturais e tecnológicas que impactam o turismo, a hotelaria e os serviços de hospitalidade, especialmente no contexto regional de inserção da universidade.

O egresso deverá ser capaz de atuar de forma ética, crítica, criativa e interdisciplinar em diferentes segmentos da hotelaria e da hospitalidade, desenvolvendo competências relacionadas ao planejamento, gestão, supervisão, consultoria, operação e qualificação de empreendimentos e serviços. Espera-se que o profissional esteja apto a atuar nas áreas de recepção, reservas, governança, alimentos e bebidas, marketing, eventos, lazer, sustentabilidade, gestão de pessoas, gestão financeira, planejamento e inovação, compreendendo a hotelaria de maneira sistêmica e integrada. O curso também busca desenvolver competências voltadas à liderança, comunicação, tomada de decisão, trabalho em equipe, responsabilidade socioambiental, acessibilidade, diversidade e valorização cultural, alinhando a formação acadêmica às necessidades locais, regionais e às exigências do mercado de trabalho contemporâneo.

3. ESTRUTURA CURRICULAR

3.1 Organização curricular

A organização curricular do Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG está estruturada de forma a garantir uma formação crítica, interdisciplinar, humanística, técnica e científica, alinhada às Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) para os cursos da área, às políticas institucionais da universidade e às demandas contemporâneas do setor da hotelaria, hospitalidade, turismo e serviços. O percurso formativo está organizado em componentes curriculares teóricos e práticos, atividades de pesquisa, extensão, estágio supervisionado, Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), atividades complementares e ações extensionistas curricularizadas, possibilitando a integração progressiva entre conhecimentos, competências e experiências profissionais.

A estrutura curricular contempla princípios de flexibilidade e interdisciplinaridade, permitindo a articulação entre diferentes áreas do conhecimento, tais como gestão, hospitalidade, turismo, eventos, gastronomia, sustentabilidade, comunicação, cultura, administração, planejamento e relações humanas. Essa integração ocorre tanto por meio da organização das disciplinas quanto pela realização de projetos integradores, atividades extensionistas, pesquisas aplicadas, estudos de caso,visitas técnicas e projetos de intervenção

em empreendimentos de hotelaria e hospitalidade. O curso busca promover a articulação permanente entre teoria e prática ao longo de toda a formação, favorecendo a compreensão das realidades sociais, econômicas, culturais e organizacionais relacionadas ao setor.

A acessibilidade metodológica é contemplada por meio da utilização de estratégias pedagógicas diversificadas, recursos tecnológicos e práticas inclusivas que buscam atender às diferentes necessidades de aprendizagem dos estudantes. O uso do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA FURG) contribui para ampliar o acesso aos materiais didáticos, atividades acadêmicas e recursos digitais, favorecendo a comunicação entre docentes e discentes e apoiando metodologias síncronas e assíncronas. A organização curricular também prevê mecanismos de acompanhamento pedagógico, apoio estudantil e flexibilização de estratégias de ensino e avaliação, fortalecendo a permanência e o desenvolvimento acadêmico dos estudantes.

3.2. Conteúdos curriculares

Os conteúdos curriculares do Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG estão organizados de forma integrada, interdisciplinar e articulada às Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs), buscando assegurar uma formação crítica, ética, humanística, técnica e científica alinhada ao perfil do egresso. A matriz curricular contempla conteúdos relacionados à gestão da hospitalidade, meios de hospedagem, gastronomia, eventos, sustentabilidade, planejamento, empreendedorismo, comunicação, relações humanas, inovação e hospitalidade, promovendo constante articulação entre ensino, pesquisa e extensão.

Os componentes curriculares favorecem a aproximação entre teoria e prática por meio de atividades através de projetos integradores, ações extensionistas, pesquisas aplicadas, visitas técnicas, estágios supervisionados e projetos de intervenção vinculados às demandas do setor da hotelaria e hospitalidade.

O curso reconhece a importância da formação cidadã e da abordagem de temas transversais previstos na legislação educacional brasileira, incorporando-os de maneira transversal e interdisciplinar nos diferentes componentes curriculares. A educação ambiental é desenvolvida em disciplinas e atividades relacionadas à sustentabilidade, gestão ambiental, responsabilidade socioambiental e planejamento turístico, em conformidade com a Lei nº 9.795/1999, o Decreto nº 4.281/2002, Lei nº 14.926/2024 e a Resolução CNE/CP nº 2/2012. A educação em direitos humanos está presente em conteúdos voltados à ética, inclusão, diversidade, cidadania, hospitalidade e responsabilidade social, conforme previsto na Resolução CNE/CP nº 1/2012. Já a Educação das Relações Étnico-Raciais é contemplada em

componentes curriculares e atividades acadêmicas relacionadas à cultura, patrimônio, sociedade, hospitalidade e diversidade, abordando a diversidade cultural, as relações étnico-raciais, as desigualdades e as comunidades tradicionais. A formação valoriza a História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena, em consonância com as Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008 e com a Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004, contribuindo para uma atuação profissional ética, inclusiva e comprometida com a diversidade.

Além disso, o curso contempla a oferta de Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) como componente curricular optativo, em conformidade com o Decreto nº 5.626/2005, contribuindo para a formação de profissionais mais preparados para atuar em contextos inclusivos e acessíveis. Dessa forma, os conteúdos curriculares do curso buscam promover uma formação comprometida com a responsabilidade social, o respeito à diversidade, a sustentabilidade e a qualificação profissional, fortalecendo a integração entre universidade, sociedade e mundo do trabalho.

3.3. Matriz curricular

Quadro 1: Matriz curricular primeiro período

1º Período										
Código	**Componente Curricular**	**Unidade Acadêmica**	**Créditos**	**CH teórica**	**CH prática**	**CH EAD**	**CH de extensão**	**Carga Horária Total**	**Pré-requisitos**	**Equivalências**
101108	Diversidade Cultural e Relações Étnico-Raciais	ICHI	4	100%				60	Não	Não
101053	Introdução à Hospitalidade	ICHI	4	100%				60	Não	Não
101054	Meios de Hospedagem	ICHI	4	100%				60	Não	Não
07355	Fundamentos da Administração	ICEAC	4	100%				60	Não	Não
	Optativa	ICHI	4	100%				60	Não	

Quadro 2: Matriz curricular segundo período

2º Período										
Código	**Componente Curricular**	**Unidade Acadêmica**	**Créditos**	**CH teórica**	**CH prática**	**CH EAD**	**CH de extensão**	**Carga Horária Total**	**Pré-requisitos**	**Equivalências**
06496	Produção Textual	ILA	4	100%				60	Não	06347 – Produção Textual (Anual).
07540	Gestão Financeira	ICEAC	4	100%				60	Não	Administração Financeira e Orçamentária (07319)
101062	Hotelaria Hospitalar	ICHI	4	100%				60	Não	Meios de Hospedagem II (10620)
101058	Cenários e Tendências em Meios de Hospedagem Alternativos	ICHI	4	100%				60	Não	Não
10991	Políticas Públicas e Legislação no turismo	ICHI	4	100%				60	Não	Não

Quadro 3: Matriz curricular terceiro período

3º Período										
Código	**Componente Curricular**	**Unidade Acadêmica**	**Créditos**	**CH teórica**	**CH prática**	**CH EAD**	**CH de extensão**	**Carga Horária Total**	**Pré-requisitos**	**Equivalências**
10990	Metodologia da Pesquisa I	ICHI	4	100%				60	Não	Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo I (10405)
101057	Lazer e Recreação em Meios de Hospedagem	ICHI	4	100%				60	Não	Não
A determinar	Planejamento e Organização de eventos em Meios de Hospedagem	ICHI	4	100%				60	Não	A complexidade e a produção de Eventos (10965)
101061	Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem	ICHI	4	75%	25%			60	Não	Técnicas de Recepção em Meios de Hospedagem (10619)

10996	Transportes e Agências de Turismo	ICHI	4	100%				60	Não	Não

Quadro 4: Matriz curricular quarto período

4º Período										
Código	**Componente Curricular**	**Unidade Acadêmica**	**Créditos**	**CH teórica**	**CH prática**	**CH EAD**	**CH de extensão**	**Carga Horária Total**	**Pré-requisitos**	**Equivalências**
06687	Língua Espanhola Instrumental I	ILA	2	100%				30	Não	Espanhol Instrumental para Hospitalidades I (06776)
101063	Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem	ICHI	4	100%				60	Não	Não
10966	Cerimoniais, ritualidades e protocolos	ICHI	4	100%				60	Não	Não
101059	Boas Práticas em Manipulação de Alimentos	ICHI	4	50%	50%			60	Não	Serviços de Alimentação em Meios de Hospedagem (10623)

07318	Princípios de Marketing de serviços	ICEAC	4	100%				60	Fundamentos da Administração (07355)	Marketing de serviços (07539)

Quadro 5: Matriz curricular quinto período

5º Período										
Código	**Componente Curricular**	**Unidade Acadêmica**	**Créditos**	**CH teórica**	**CH prática**	**CH EAD**	**CH de extensão**	**Carga Horária Total**	**Pré-requisitos**	**Equivalências**
06690	Língua Espanhola Instrumental II	ILA	2	100%				30	Língua Espanhola Instrumental I	Espanhol Instrumental para Hospitalidades II (06777)
07538	Gestão de Pessoas	ICEAC	4	100%				60	Princípios de Marketing (07318)	Gestão de Recursos Humanos (07317)
101064	Alimentos e Bebidas em Meios de Hospedagem	ICHI	4	50%	50%			60	Não	Não

10638	Sistemas de Informação em Meios de Hospedagem	ICHI	4	100%				60	Não	Comunicação e produção de sentido em Meios de Hospedagem (101056)
10621	Vendas e Reservas em Meios de Hospedagem	ICHI	4	100%				60	Não	Não

Quadro 6: Matriz curricular sexto período

6º Período										
Código	**Componente Curricular**	**Unidade Acadêmica**	**Créditos**	**CH teórica**	**CH prática**	**CH EAD**	**CH de extensão**	**Carga Horária Total**	**Pré-requisitos**	**Equivalências**
10622	Governança em Meios de Hospedagem	ICHI	4	100%				60	Não	Governança em Meios de Hospedagem I (101066)
101055	Metodologia de Pesquisa II	ICHI	4	100%				60	Metodologia de Pesquisa I	Não

A deter-minar	Extensão em Hotelaria I	ICHI	8				100%	120	Não	Não
07432	Empreendedo-rismo e Inovação	ICEAC	4	100%				60	Gestão de pessoas (07538)	Funda-mentos Empreen-dedorismo (07321)
	Optativa									

Quadro 7: Matriz curricular sétimo período

7º Período										
Código	**Componente Curricular**	**Unidade Acadêmica**	**Créditos**	**CH teórica**	**CH prática**	**CH EAD**	**CH de extensão**	**Carga Horária Total**	**Pré-requisitos**	**Equivalências**
10973	Trabalho de Conclusão de Curso I	ICHI	4	100%				60	Metodolo-gia da pesquisa I (10990)	Não
101071	Qualidade e Segurança nos Meios de Hospedagem	ICHI	4	100%				60	Não	Qualidade e segurança (10624)
A deter minar	Extensão em Hotelaria II	ICHI	8				100%	120	Não	Não
101065	Projetos em Meio de Hospedagem	ICHI	4	75%	25%			60	Metodologi a da Pesquisa II	Não
	Optativa									

Quadro 8: Matriz curricular oitavo período

8º Período										
Código	**Componente Curricular**	**Unidade Acadêmica**	**Créditos**	**CH teórica**	**CH prática**	**CH EAD**	**CH de extensão**	**Carga Horária Total**	**Pré-requisitos**	**Equivalências**
10976	Trabalho de Conclusão de Curso II	ICHI	8	100%				120	Trabalho de Conclusão de Curso I (10973)	Não
101072	Estágio Supervisionado	ICHI	17		100%			255	Ter cursado mínimo de 1.680 horas do curso	Não
A determinar	Extensão em Hotelaria III	ICHI	8				100%	120	Não	Não
	Optativa									

Quadro 9: Matriz Curricular de disciplinas Optativas

Matriz Curricular de disciplinas Optativas										
Código	**Componente Curricular**	**Unidade Acadêmica**	**Créditos**	**CH teórica**	**CH prática**	**CH EAD**	**CH de extensão**	**Carga Horária Total**	**Pré-requisitos**	**Equivalências**
10988	Fundamentos Teóricos do Turismo	ICHI	4	100%				60h	Não	Não

A determinar	Turismo e Dinâmicas Socioespaciais Costeiras.	ICHI	4	100%				60h	Não	Não
06780	Inglês Instrumental I	ILA	3	100%				45h	Não	Inglês Instrumental: Leitura (06387)
06781	Inglês Instrumental II	ILA	3	100%				45h	Inglês Instrum. I	Inglês Instrumental: Expressão Oral (06388)
101073	Planejamento e Elaboração de Cardápios	ICHI	4	50%	50%			60 h	Não	Não
10429	Tópicos Especiais	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não
101069	Tópicos Especiais I	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não
101074	Tópicos Especiais II	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não
101075	Tópicos Especiais III	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não
101076	Tópicos Especiais IV	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não
10637	Ecoturismo	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não
101079	Hospitalidade, Inclusão e Acessibilidade	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não

10735	Elaboração e Avaliação de Projetos Turísticos	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não
10993	Turismo e Patrimônios	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não
10423	Turismo, Memória Social e Museus	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não
101051	Turismos Controversos	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não
101052	Turismo de Base Comunitária	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não
A determinar	Tendências contemporâneas e segmentação turística	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não
10969	Meio Ambiente, Sustentabilidade e Sociedade	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não
06497	Libras I	ILA	4	100%				60 h	Não	Não
06498	Libras II	ILA	4	100%				60 h	Libras I	Não
10280	Educação Patrimonial	ICHI	3	100%				45h	Não	Não
10356	Educação Ambiental	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não

10978	Corpo relações de gênero e sexualidade	ICHI	4	100%				60 h	Não	Não
A determinar	Sociologia da Transterritorialidade	ICHI	2	100%				30 h	Não	Não

3.4. Integralização curricular

Quadro 10: Síntese de integralização curricular

1) Formação Específica	**Créditos**	**Carga Horária**
Disciplinas Obrigatórias	124	1860
Disciplinas Optativas	16	240
Estágio Curricular obrigatório	17	255
Extensão Curricular	24	360
EAD (apenas disciplinas obrigatórias)	—	—
Soma (Formação Específica)	**181**	**2715**
2) Formação Complementar		
Atividades complementares de ensino, pesquisa e extensão	3,33	50
Carga Horária Total do curso	**184,33**	**2765**

3.5. Fluxograma do curso

Curso: Bacharelado em Hotelaria
Quadro de Sequência Lógica (QSL): código

Período 1 CHT=240h	Período 2 CHT=300h	Período 3 CHT=300h	Período 4 CHT=270h	Período 5 CHT=270h	Período 6 CHT=300h	Período 7 CHT=300h	Período 8 CHT=495h
101108 Diversidade Cultural e Relações Étnico-Raciais 4/72=60h	**06496** Produção Textual 4/72=60h	**10990** Metodologia da Pesquisa I 4/72=60h	**06687** Língua Espanhola Instrumental I 2/36 = 30h	**06690** Língua Espanhola Instrumental II 2/36 = 30h	**10622** Governança em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**10973** TCC I 4/72=60h	**10976** TCC II 8/144=120h
101053 Introdução à Hospitalidade 4/72=60h	**7540** Gestão Financeira 4/72=60h	**101057** Lazer e Recreação em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**101063** Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**101064** Alimentos e Bebidas em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**101055** Metodologia da Pesquisa II 4/72=60h	**101071** Qualidade e Segurança nos Meios de Hospedagem 4/72=60h	**101072** Estágio Supervisionado 17/306=255h
101054 Meios de Hospedagem 4/72=60h	**101062** Hotelaria Hospitalar 4/72=60h	**A determinar** Planejamento e Organização de eventos em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**10966** Cerimoniais, ritualidades e protocolos 4/72=60h	**10638** Sistemas de Informação em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**A determinar** Extensão em Hotelaria I 8/144=120h	**A determinar** Extensão em Hotelaria II 8/144=120h	**A determinar** Extensão em Hotelaria III 8/144=120h
07355 Fundamentos da Administração 4/72=60h	**101058** Cenários e Tendências em Meios de Hospedagem Alternativos 4/72=60h	**101061** Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**101059** Boas Práticas em Manipulação de Alimentos 4/72=60h	**07538** Gestão de Pessoas 4/72=60h	**07432** Empreendedorismo e Inovação 4/72=60h	**101065** Projetos em Meio de Hospedagem 4/72=60h	**101079** Hospitalidade, Inclusão e Acessibilidade 4/72=60h
10988 Fundamentos Teóricos do Turismo Semestral 4/72=60h	**10991** Políticas Públicas e Legislação no turismo 4/72=60h	**10996** Transportes e Agências de Turismo 4/72=60h	**07318** Princípios de Marketing de serviços 4/72=60h	**10621** Vendas e Reservas em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**10356** Educação Ambiental 4/72=60h	**06497** Libras I 4/72=60h	**06498** Libras II 4/72=60h
a determinar Turismo e Dinâmicas Socioespaciais Costeiras Semestral 4/72=60h	**06780** Inglês Instrumental I 3/54 = 45h	**06781** Inglês Instrumental II 3/54 = 45h			**10429** Tópicos Especiais 4/72=60h	**101074** Tópicos Especiais II 4/72=60h	**101076** Tópicos Especiais IV 4/72=60h

101069 Tópicos Especiais I 4/72=60h	101075 Tópicos Especiais III 4/72=60h	**10423** Turismo, Memória Social e Museus 4/72=60h
10993 Turismo e Patrimônios 4/72=60h	**101073** Planejamento e Elaboração de Cardápios 4/72=60h	**101051** Turismos Controversos 4/72=60h
a determinar Sociologia da Transterritorialidade 2/36 = 30h	**10969** Meio Ambiente, Sustentabilidade e Sociedade 4/72=60h	**101052** Turismo de Base Comunitária 4/72=60h
10735 Elaboração e Avaliação de Projetos Turísticos 4/72=60h	**10637** Ecoturismo 4/72=60h	**10280** Educação Patrimonial 3/54=45h
10978 Corpo relações de gênero e sexualidade 4/72=60h		**A determinar** Tendências contemporâneas e segmentação turística 4/72=60h

3.6. Metodologias de ensino e de aprendizagem

O Curso de Bacharelado em Hotelaria fundamenta seus processos de ensino e aprendizagem em perspectivas teóricas e metodológicas que articulam formação acadêmica, prática profissional, pesquisa, extensão e interdisciplinaridade. As metodologias adotadas buscam promover a formação crítica, ética, técnica e humanística do estudante, considerando as demandas contemporâneas do setor de hospitalidade e meios de hospedagem.

As atividades didático-pedagógicas desenvolvem-se por meio de aulas expositivas e dialogadas, estudos de caso, seminários, oficinas, práticas laboratoriais, visitas técnicas, projetos integradores, pesquisas acadêmicas, atividades extensionistas e experiências de estágio supervisionado. Tais estratégias metodológicas possibilitam a aproximação constante entre os conteúdos teóricos e as realidades profissionais do setor hoteleiro, favorecendo a construção de conhecimentos contextualizados e aplicados.

Os pressupostos teóricos desenvolvidos ao longo do curso articulam-se continuamente às atividades práticas realizadas em sala de aula, nos laboratórios e em atividades de pesquisa, planejamento e extensão. O estágio curricular supervisionado constitui importante momento formativo, permitindo ao estudante vivenciar situações concretas do mundo do trabalho, compreender os limites e potencialidades do setor e desenvolver competências profissionais necessárias ao exercício da atividade hoteleira.

A organização curricular em disciplinas semestrais (periódicas) favorece a integração entre os componentes curriculares, promovendo o diálogo entre diferentes áreas do conhecimento. Nesse sentido, o curso estrutura-se em uma perspectiva interdisciplinar, estabelecendo relações entre os campos da gestão, hospitalidade, administração, turismo, cultura, relações humanas, área da saúde, patrimônio, gastronomia, história, geografia, direito.

O caráter interdisciplinar manifesta-se tanto nas disciplinas específicas da formação profissional quanto nos componentes curriculares compartilhados com outros cursos da FURG. Além disso, atividades complementares, projetos de pesquisa e ações extensionistas contribuem para o desenvolvimento de abordagens integradas entre teoria e prática.

O curso também incentiva permanentemente a produção acadêmico-científica discente, compreendendo a pesquisa como elemento constitutivo da formação profissional. Nesse sentido, os docentes estimulam o desenvolvimento de pesquisas vinculadas aos conteúdos das disciplinas, a participação em eventos científicos, a produção de artigos e ensaios acadêmicos, bem como a inserção em projetos de pesquisa e extensão.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) representa a culminância do processo formativo investigativo, possibilitando ao estudante aprofundar estudos relacionados à sua área de formação e articular conhecimentos teóricos e práticos desenvolvidos ao longo do curso. O TCC poderá

assumir diferentes formatos acadêmico-profissionais, incluindo pesquisas científicas e projetos de intervenção aplicados ao campo da hotelaria e da hospitalidade. Dessa forma, o TCC fortalece a aproximação entre universidade, setor produtivo e sociedade, contribuindo para a formação de profissionais críticos, criativos e comprometidos com o desenvolvimento sustentável e qualificado da área. As atividades extensionistas, por sua vez, fortalecem a formação cidadã e crítica, promovendo a troca de saberes entre universidade e sociedade, em consonância com os princípios da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

As metodologias de ensino também incorporam recursos tecnológicos e ambientes virtuais de aprendizagem, especialmente o AVA FURG, utilizado como espaço de comunicação, disponibilização de materiais didáticos, realização de atividades, fóruns, acompanhamento acadêmico e desenvolvimento de atividades síncronas e assíncronas, contribuindo para a ampliação das possibilidades de aprendizagem e interação entre docentes e discentes.

Os processos metodológicos adotados no curso buscam, ainda, respeitar as diferentes formas e tempos de aprendizagem dos estudantes, estimulando práticas pedagógicas inclusivas e o acompanhamento das fragilidades e necessidades acadêmicas, em articulação com os setores de apoio institucional da universidade, sempre que necessário.

3.7 Material didático

O material didático utilizado no Curso de Bacharelado em Hotelaria compreende recursos pedagógicos impressos e digitais destinados ao desenvolvimento do processo de ensino e aprendizagem, contemplando diferentes linguagens e mídias, tais como textos acadêmicos, livros, artigos científicos, estudos de caso, manuais técnicos, materiais multimídia, videoaulas, podcasts, apresentações, infográficos, conteúdos interativos e demais recursos audiovisuais. Esses materiais são selecionados e organizados de forma coerente com os objetivos de aprendizagem, as competências previstas no Projeto Pedagógico do Curso e as especificidades das diferentes áreas da hotelaria e hospitalidade.

A disponibilização dos materiais ocorre prioritariamente por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem da FURG, o AVA FURG, além de plataformas institucionais complementares, bibliotecas digitais, repositórios acadêmicos e acervo físico da biblioteca universitária. O uso do ambiente virtual possibilita o acesso contínuo e organizado aos conteúdos das disciplinas, favorecendo a comunicação entre docentes e discentes, o acompanhamento das atividades acadêmicas e a ampliação das estratégias de aprendizagem síncronas e assíncronas. Os materiais disponibilizados buscam garantir abrangência, aprofundamento teórico e atualização dos conteúdos, articulando conhecimentos científicos, técnicos e profissionais relacionados à formação em hotelaria e hospitalidade.

O curso também busca assegurar a acessibilidade metodológica e instrumental dos materiais didáticos, incentivando a utilização de recursos compatíveis com diferentes necessidades de aprendizagem, incluindo materiais digitais acessíveis, legendas em conteúdos audiovisuais, formatos compatíveis com leitores de tela e estratégias pedagógicas inclusivas. Os docentes são estimulados a diversificar os recursos didáticos utilizados, considerando as especificidades dos estudantes e promovendo condições adequadas de acesso, participação e permanência acadêmica.

3.8. Acompanhamento e avaliação dos processos de ensino e aprendizagem

O acompanhamento e a avaliação da aprendizagem ocorrem de forma contínua, diagnóstica e processual, em conformidade com a Deliberação nº 038/1990 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (COEPE) e com o Regimento Geral da FURG. O desempenho acadêmico é verificado por meio de diferentes instrumentos avaliativos, tais como provas, trabalhos individuais e coletivos, seminários, relatórios, projetos, atividades práticas e participação nas atividades propostas, conforme previsto nos planos de ensino das disciplinas. O curso adota os Sistemas de Avaliação I e II estabelecidos institucionalmente, considerando critérios de aproveitamento e frequência mínima de 75% da carga horária. Os docentes são estimulados a desenvolver práticas avaliativas inclusivas e integradas ao processo de aprendizagem, respeitando as especificidades e necessidades dos estudantes, com apoio institucional da PRAE/FURG sempre que necessário.

3.9. Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação (TDICs) no processo de ensino e aprendizagem

As Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação (TDICs) constituem recursos, ferramentas e ambientes digitais utilizados para apoiar, ampliar e qualificar os processos de ensino e aprendizagem no Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG. Essas tecnologias favorecem a produção, o compartilhamento e o acesso ao conhecimento, promovendo maior interação entre docentes e discentes, além de possibilitarem diferentes estratégias pedagógicas voltadas à aprendizagem colaborativa, ativa e interdisciplinar.

No âmbito do curso, as TDICs são utilizadas por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA FURG), plataformas institucionais, recursos multimídia, videoaulas, fóruns, bibliotecas digitais, aplicativos educacionais e ferramentas de comunicação síncrona e assíncrona. Esses recursos contribuem para a diversificação das metodologias de ensino, para a acessibilidade metodológica e para o desenvolvimento de competências relacionadas ao uso crítico e profissional das tecnologias digitais. As TDICs também fortalecem a articulação entre ensino, pesquisa e extensão, permitindo o desenvolvimento de atividades acadêmicas que transcendam os limites

físicos da sala de aula e ampliem as possibilidades de aprendizagem, interação e construção coletiva do conhecimento.

3.10. Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

O curso utiliza como principal Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) o AVA FURG, plataforma institucional baseada no Moodle, destinada ao apoio às atividades de ensino, pesquisa e extensão da FURG. Inicialmente empregado sobretudo para o cadastro de projetos e apoio complementar às disciplinas, o ambiente consolidou-se como ferramenta central dos processos educacionais durante o período de ensino remoto emergencial instituído pela Deliberação nº 023/2020 do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração (COEPEA).

O AVA FURG constitui-se em um espaço virtual de interação e mediação pedagógica entre docentes, discentes, tutores, monitores, técnicos administrativos e demais colaboradores vinculados ao curso. A plataforma possibilita a organização das disciplinas, a disponibilização de materiais didáticos em diferentes formatos (textos, apresentações, vídeos, podcasts e outros recursos audiovisuais), a realização de atividades avaliativas, fóruns de discussão, envio de trabalhos, acompanhamento da trajetória acadêmica dos estudantes, além da comunicação síncrona e assíncrona entre os participantes.

O uso do AVA está articulado ao Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e à metodologia adotada, contribuindo para a integração entre as disciplinas e para a continuidade dos processos de ensino e aprendizagem para além do espaço físico da sala de aula. Considerando que o curso está estruturado em disciplinas inter-relacionadas ao longo dos semestres, o ambiente virtual atua como ferramenta de apoio à interdisciplinaridade, à organização acadêmica e à mediação das atividades pedagógicas.

A metodologia do curso prevê a utilização do AVA FURG como suporte às estratégias de aprendizagem presencial e não presencial, especialmente por meio de ações assíncronas, favorecendo a autonomia discente, o acesso contínuo aos conteúdos e a ampliação dos espaços de interação acadêmica. Entre os recursos tecnológicos utilizados destacam-se: fóruns, questionários, tarefas, chats, bancos de arquivos digitais, videoaulas, links para plataformas externas e ferramentas colaborativas, que auxiliam no desenvolvimento das competências previstas no PPC.

Mais informações sobre o funcionamento e os recursos do AVA FURG podem ser consultadas em AVA FURG – Apoio ao Ambiente Virtual de Aprendizagem.

3.11. Estágio curricular supervisionado

O Estágio Curricular Supervisionado constitui atividade acadêmica obrigatória de caráter teórico-prático, voltada à integração entre formação acadêmica e mundo do trabalho, proporcionando ao estudante vivências profissionais relacionadas às diferentes áreas da hotelaria, hospitalidade e serviços. O estágio tem como objetivo possibilitar a aplicação dos conhecimentos desenvolvidos ao longo do curso, promover a aproximação com os contextos organizacionais e contribuir para o desenvolvimento das competências previstas no perfil do egresso do Curso de Bacharelado em Hotelaria, especialmente aquelas relacionadas à gestão, planejamento, operação, atendimento, hospitalidade, ética profissional, resolução de problemas e tomada de decisão.

O Estágio Supervisionado está institucionalizado no âmbito da FURG e é regulamentado pela Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, pelas normativas institucionais da universidade e pelo Regulamento de Estágio do Curso. O estágio supervisionado corresponde à disciplina Estágio Supervisionado (código 101072), ofertada no 8º semestre do curso, com carga horária total de 255 horas e 17 créditos, podendo ser realizada pelo estudante após o cumprimento mínimo de 1.680 horas do curso, conforme previsto no Quadro de Sequência Lógica (QSL). Embora a disciplina esteja concentrada no último semestre, a formação prática do estudante é construída ao longo de toda a trajetória acadêmica, por meio de atividades laboratoriais, projetos integradores, visitas técnicas, práticas extensionistas e aproximações contínuas com o setor profissional.

As atividades de estágio podem ser desenvolvidas em meios de hospedagem, empreendimentos gastronômicos, empresas de eventos, organizações turísticas, hospitais, instituições públicas e privadas, bem como em outros espaços relacionados à hospitalidade e aos serviços, desde que compatíveis com os objetivos formativos do curso. A busca e escolha do local de estágio são de responsabilidade do estudante, com validação e acompanhamento da Coordenação do Curso, que orientará quanto aos procedimentos acadêmicos e administrativos necessários para formalização do compromisso de estágio junto à instituição concedente. O curso mantém interlocução institucionalizada com os ambientes de estágio por meio de convênios, termos de cooperação e parcerias institucionais, fortalecendo a integração entre ensino e mundo do trabalho.

O acompanhamento do estágio é realizado por docente orientador vinculado ao curso e por supervisor da instituição concedente, observando relação orientador/estudante compatível com as atividades desenvolvidas. A supervisão contempla orientação contínua, acompanhamento das atividades executadas, análise dos relatórios e avaliação do desempenho acadêmico e profissional do estudante. O processo avaliativo considera critérios como assiduidade, responsabilidade, capacidade técnica, postura ética, integração entre teoria e prática, desenvolvimento das competências profissionais e elaboração de relatório final de estágio, conforme previsto no

Regulamento de Estágio do Curso. A normatização específica para realização, acompanhamento, registro e avaliação do estágio supervisionado é definida pela Coordenação do Curso, com aprovação do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e das instâncias deliberativas da Unidade Acadêmica.

3.12. Atividades complementares

As Atividades Complementares (ACs) constituem componente curricular obrigatório do Curso de Bacharelado em Hotelaria, configurando-se como requisito parcial para a obtenção do título de bacharel em Hotelaria. Tais atividades têm como finalidade ampliar a formação acadêmica, científica, cultural, profissional e cidadã dos estudantes, possibilitando a construção de conhecimentos para além das experiências desenvolvidas em sala de aula. As ACs favorecem a integração entre ensino, pesquisa e extensão, estimulando a participação discente em diferentes espaços formativos e promovendo o desenvolvimento de competências relacionadas à autonomia, iniciativa, criticidade e inserção profissional.

Os estudantes deverão integralizar carga horária mínima de 50 horas em Atividades Complementares, mediante comprovação documental, conforme estabelecido no Regulamento das Atividades Complementares do Curso. A normatização, acompanhamento e registro das atividades são realizados pela Coordenação do Curso, com aprovação do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e das instâncias deliberativas da Unidade Acadêmica. Entre as atividades passíveis de validação incluem-se participação em eventos científicos, projetos de pesquisa, extensão e ensino, monitorias, cursos, oficinas, palestras, publicações acadêmicas, representação estudantil, atividades culturais e demais ações compatíveis com os objetivos formativos do curso.

O curso conta ainda com o apoio do Programa Institucional de Desenvolvimento do Estudante (PDE), regulamentado pela Deliberação COEPEA nº 157/2010, desenvolvido pela FURG com o objetivo de promover o desenvolvimento pleno do estudante universitário. O programa está estruturado em três subprogramas: Apoio Pedagógico, Formação Ampliada e Assistência Básica. O Subprograma de Apoio Pedagógico busca contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico por meio de ações voltadas às demandas educacionais dos estudantes. O Subprograma de Formação Ampliada incentiva a participação em atividades de ensino, pesquisa, extensão, cultura, esporte e representação estudantil, incluindo oportunidades de bolsas acadêmicas nas modalidades de permanência, monitoria, extensão e iniciação científica. Já o Subprograma de Assistência Básica visa garantir igualdade de oportunidades aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, contribuindo para a permanência e redução da evasão acadêmica.

A Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da FURG também disponibiliza apoio institucional para participação discente em eventos científicos, por meio de auxílio financeiro para transporte e hospedagem, mediante solicitação e aprovação institucional. Destaca-se, ainda, a realização anual da Mostra da Produção Universitária (MPU), evento institucional da FURG que promove a socialização da produção acadêmica, científica, tecnológica e cultural desenvolvida nos cursos de graduação e pós-graduação, fortalecendo a integração entre universidade e sociedade, bem como a articulação entre ensino, pesquisa e extensão.

3.13. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) constitui componente curricular obrigatório do Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG, configurando-se como requisito parcial para obtenção do grau de bacharel em Hotelaria. O TCC está estruturado em duas disciplinas sequenciais: Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I), código 10973, ofertada no 7º semestre, com carga horária de 60 horas e 4 créditos; e Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II), código 10976, ofertada no 8º semestre, com carga horária de 120 horas e 8 créditos, conforme previsto no Quadro de Sequência Lógica (QSL) do curso. A aprovação em TCC I constitui pré-requisito obrigatório para matrícula em TCC II.

A disciplina de TCC I tem como objetivo oportunizar aos estudantes a aproximação, delimitação e problematização do tema de pesquisa ou intervenção, bem como o planejamento e desenvolvimento inicial do projeto acadêmico a ser executado em TCC II. Já a disciplina de TCC II corresponde ao desenvolvimento, execução e consolidação do trabalho final, envolvendo aprofundamento teórico, definição metodológica, análise dos resultados e elaboração do produto acadêmico final. O TCC busca integrar os conhecimentos construídos ao longo da formação, estimulando a pesquisa científica, a análise crítica e a proposição de soluções voltadas às demandas do campo da hotelaria, hospitalidade, turismo, gastronomia e serviços.

O Trabalho de Conclusão de Curso poderá assumir diferentes formatos acadêmicos e técnico-profissionais, conforme regulamentação específica do curso. Além do formato monográfico tradicional, poderão ser desenvolvidos projetos de intervenção aplicados à área da hospitalidade, tais como: planos de melhoria para meios de hospedagem, restaurantes, bares, cafeterias e serviços de alimentação; projetos de implantação, qualificação ou reestruturação de empreendimentos hoteleiros e gastronômicos; planos de negócios; projetos de marketing; propostas de inovação em serviços; projetos de sustentabilidade e gestão ambiental; ações voltadas à experiência do cliente, acessibilidade, inclusão, diversidade e responsabilidade social; além de projetos de gestão operacional, governança, alimentos e bebidas, logística, compras, estoques e organização de eventos em meios de hospedagem e serviços de hospitalidade. Dessa

forma, o TCC fortalece a articulação entre universidade, sociedade e setor produtivo, promovendo a aproximação entre teoria e prática profissional.

O desenvolvimento do TCC ocorre sob orientação e supervisão de docentes do curso, observando relação orientador/estudante compatível com as atividades acadêmicas desenvolvidas. Os fluxos, procedimentos e organização do TCC são acompanhados pela Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso (CTCC), composta por docentes representantes dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo, em conjunto com as coordenações de curso, conforme previsto no Regulamento de TCC. A CTCC tem como finalidade contribuir para o planejamento, acompanhamento e avaliação das atividades relacionadas ao TCC, oferecendo suporte aos docentes orientadores e discentes durante todas as etapas do processo.

As pesquisas que envolvam seres humanos deverão ser submetidas à apreciação do Comitê de Ética em Pesquisa da FURG (CEP/FURG), em conformidade com a legislação vigente e as normativas do Conselho Nacional de Saúde (CNS) e da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP). Os processos de submissão e tramitação ocorrem por meio da Plataforma Brasil. A regulamentação do Trabalho de Conclusão de Curso, bem como seus procedimentos de registro, acompanhamento e avaliação, é disciplinada pelas coordenações dos cursos envolvidos, com aprovação do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e das instâncias deliberativas da Unidade Acadêmica, estando disponível à comunidade acadêmica por meio do Regulamento de TCC do curso.

3.14. Curricularização da extensão

O Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG compreende a extensão universitária como dimensão indissociável do ensino e da pesquisa, constituindo-se como processo interdisciplinar, formativo, científico, cultural e social que promove a interação transformadora entre universidade e sociedade. A curricularização da extensão no curso está alinhada às diretrizes estabelecidas pela Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, pela Resolução COEPEA/FURG nº 29, de 25 de março de 2022, pela Instrução Normativa PROEX/PROGRAD nº 01, de 8 de abril de 2022, bem como às diretrizes previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da FURG e às Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) aplicáveis à área da Hospitalidade e Turismo.

No novo Quadro de Sequência Lógica (QSL) do curso, a curricularização da extensão passa a ocorrer de forma integrada ao currículo, por meio da inclusão de três disciplinas extensionistas, cada uma com carga horária de 120 horas, totalizando 360 horas de atividades extensionistas vinculadas à formação acadêmica do estudante. Essas disciplinas foram concebidas com o objetivo de fortalecer a articulação entre universidade, comunidade e setor produtivo, promovendo

experiências formativas voltadas à realidade social, cultural, econômica e profissional da área da hotelaria e hospitalidade.

A inserção curricular da extensão busca contribuir para a formação crítica, ética, cidadã e profissional dos estudantes, estimulando o protagonismo discente, a interdisciplinaridade e a construção coletiva do conhecimento. As atividades extensionistas articulam-se às competências previstas no perfil do egresso e aos objetivos do curso, favorecendo a aplicação prática dos conhecimentos acadêmicos em contextos reais e fortalecendo o compromisso social da universidade. A normatização das atividades extensionistas e sua operacionalização no âmbito do curso seguem as regulamentações institucionais vigentes e poderão ser complementadas por normativa específica do curso, quando necessário, integrando-se ao presente Projeto Pedagógico de Curso (PPC).

3.15. Atividades práticas do curso

As atividades práticas do Curso de Bacharelado em Hotelaria estão distribuídas ao longo de toda a formação acadêmica, articulando teoria e prática de maneira contínua, interdisciplinar e reflexiva. Essas atividades constituem elemento fundamental do processo de ensino e aprendizagem, possibilitando ao estudante o desenvolvimento de competências técnicas, científicas, éticas, humanas e gerenciais necessárias à atuação profissional na área da hotelaria, hospitalidade e serviços.

As práticas acadêmicas são desenvolvidas em diferentes componentes curriculares e metodologias de ensino, estudos de caso, oficinas, visitas técnicas, simulações, projetos integradores, ações extensionistas, pesquisas aplicadas, elaboração de planos e projetos de intervenção, organização de eventos, práticas de alimentos e bebidas, governança, recepção, atendimento ao cliente, gestão de meios de hospedagem, planejamento turístico e hospitalidade. Essas atividades permitem ao estudante aproximar-se das dinâmicas reais do setor, estimulando a análise crítica, a resolução de problemas e a tomada de decisão em contextos profissionais diversos.

As atividades práticas do curso são regulamentadas institucionalmente e acompanhadas por docentes responsáveis, garantindo orientação pedagógica, supervisão acadêmica e coerência com os objetivos formativos previstos no Projeto Pedagógico do Curso (PPC). A supervisão docente ocorre de forma compatível com a natureza das atividades desenvolvidas, assegurando acompanhamento contínuo, integração entre conteúdos teóricos e experiências práticas, bem como a avaliação processual da aprendizagem discente.

O curso busca promover a inserção dos estudantes em diferentes espaços de aprendizagem, incluindo ambientes virtuais de aprendizagem, empreendimentos de hotelaria e gastronomia, instituições públicas e privadas, eventos, organizações turísticas e demais espaços relacionados à hospitalidade. As atividades práticas também se articulam com ações de pesquisa e extensão, fortalecendo a integração entre universidade e sociedade e favorecendo a compreensão das realidades sociais, culturais, econômicas e organizacionais da região de inserção do curso.

As práticas acadêmicas desenvolvidas ao longo da graduação contribuem para o desenvolvimento das competências previstas no perfil do egresso, especialmente aquelas relacionadas à gestão, hospitalidade, planejamento, inovação, sustentabilidade, comunicação, liderança, trabalho em equipe, ética profissional e relacionamento interpessoal. Dessa forma, o curso busca formar profissionais capazes de atuar de maneira crítica, criativa e comprometida com as demandas contemporâneas do setor da hospitalidade e com o desenvolvimento regional.

3.16. Caracterização dos componentes curriculares

3.16.1 Disciplinas obrigatórias

Quadro 11: Componentes curriculares 1º Período

<table>
<tr><td colspan="4">Componente Curricular: Diversidade Cultural e Relações Étnico-Raciais</td></tr>
<tr><td>Código: 101108</td><td colspan="2">Créditos: 4</td><td>Unidade Acadêmica: ICHI</td></tr>
<tr><td colspan="2">Caráter: obrigatória</td><td colspan="2">Sistema de Avaliação: I</td></tr>
<tr><td colspan="2">Pré-requisitos: Não</td><td colspan="2">Equivalência: -</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="4">Distribuição da carga horária:</td><td colspan="2">Teórica: 100%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Prática:</td></tr>
<tr><td colspan="2">EaD:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Carga Horária total: 60</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ementa:
Ementa: A questão étnico-racial no Brasil a partir da formação do pensamento brasileiro sobre os conceitos de raça, cultura e etnia. Problematização das concepções de raça, racismo e etnicidade. A questão das raças no pensamento brasileiro. O cientificismo e as teorias racialistas no século XIX e início do XX. As relações de alteridade e cultura. As questões étnico-raciais no Brasil e na escola; atividades formativas (prática pedagógica).</td></tr>
<tr><td colspan="4">Objetivo:
Compreender as construções sociais e históricas de raça e etnicidade, analisando desigualdades, políticas afirmativas, diversidade cultural e os aspectos sociais e antropológicos relacionados às comunidades tradicionais e às relações étnico-raciais no Brasil.</td></tr>
</table>

Bibliografia básica: ORTIZ, Renato. Cultura brasileira e identidade nacional. São Paulo: Brasiliense, 1994. MOURA, Clóvis. Sociologia do negro brasileiro. São Paulo: Perspectiva, 2019. HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.
Bibliografia complementar: BRASIL. Ministério da Educação. Ações afirmativas e combate ao racismo nas Américas. Brasília: MEC, 2005. BASTIDE, Roger. As Américas negras: as civilizações africanas no Novo Mundo. São Paulo: DIFEL, 1974. KRENAK, Ailton. Ideias para adiar o fim do mundo. São Paulo: Companhia das Letras, 2019. GILROY, Paul. O Atlântico negro: modernidade e dupla consciência. São Paulo: Editora 34, 2012. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE. Os clubes sociais negros no estado do Rio Grande do Sul. Rio Grande: Ed. da FURG, 2016. Questões urbanas e racismo. Petrópolis: DP et Alii, 2012. FERNANDES, Florestan. Significado do protesto negro. São Paulo: Cortez; Autores Associados, 1989. BRASIL. Ministério da Educação. Superando o racismo na escola. Brasília: MEC, 2005.

Componente Curricular: **Introdução à Hospitalidade**		
Código: 101053	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Não	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: O turismo sob a ótica da hospitalidade. Origens da hospitalidade no turismo. Acolhimento e hospitalidade na história do turismo. A hospitalidade através dos tempos. Conceitos de hospitalidade. Domínios da hospitalidade: social, privado e comercial. Tipos de hospitalidade: doméstica, comercial, pública, virtual, urbana e coletiva. Identificação de aproximações e distinções conceituais entre hospitalidade e acolhimento. Identificação de interfaces entre dimensões da hospitalidade. Análise do fenômeno da hospitalidade no turismo, na hotelaria, na gastronomia e nos eventos. Hospedagem, hospitalidade, hostilidade, hospitalidade: distinções semânticas e conceituais.		
Objetivo: Compreender os fundamentos históricos, conceituais e sociais da hospitalidade, analisando suas diferentes manifestações e interfaces com o turismo, a hotelaria, a gastronomia e os eventos, de modo a desenvolver uma visão crítica sobre os processos de acolhimento, convivência e relações humanas nos contextos públicos, privados, comerciais, urbanos e virtuais.		
Bibliografia básica: BOFF, L. Virtudes para um outro mundo possível – Vol. 1 – Hospitalidade: direito e dever de todos. São Paulo: Vozes, 2005. CASTELLI, G. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviço. São Paulo: Saraiva, 2010. DIAS, C. M. M. (Org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas.		
Bibliografia complementar: ASSUNÇÃO, P. História do turismo no Brasil entre os séculos XVI e XX: viagens, espaço e		

cultura. São Paulo: Manole, 2012.
GRINOVER, L. A hospitalidade, a cidade e o turismo. São Paulo: ALEPH, 2007.
LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Org.). Em busca da hospitalidade: perspectivas de um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2004.
MONTANDON, A. O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Senac, 2011. .
MONTANDON, A; DENCKER, Ada de Freitas Maneti; BUENO, Marielys Siqueira. (Org.). Hospitalidade: cenários e oportunidades. São Paulo: Pioneiro Thomson Learning, 2003.

Componente Curricular: **Meios de Hospedagem**		
Código: 101054	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Não	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Estudo sobre os meios de hospedagem e suas características. Classificações dos meios de hospedagem no âmbito nacional e internacional. Tipologia dos meios de hospedagem. Estrutura organizacional do hotel. Tipos de gestão de meios de hospedagem abordando os cargos, funções do setor. Planejamento e organização de serviços em meios de hospedagem. Operacionalização de setores: recepção, reservas, comercialização, governança, cozinha, alimentos e bebidas, eventos, recreação e lazer, custos hoteleiros, sistemas informatizados.		
Objetivo: Compreender a organização, o funcionamento e a gestão dos meios de hospedagem, analisando suas tipologias, classificações, estruturas organizacionais e processos operacionais, de modo a desenvolver competências relacionadas ao planejamento, à coordenação e à operacionalização dos diferentes setores hoteleiros, considerando as demandas contemporâneas da hospitalidade, da qualidade dos serviços e da gestão de empreendimentos de hospedagem.		
Bibliografia básica: CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. DAVIES, Carlos Alberto. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007. PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2002.		
Bibliografia complementar: ALDRIGUI, Mariana. Meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2007. ANDRADE, Nelson.; BRITO, Paulo Lucio.; JORGE, Wilson Edson. Hotel: Planejamento e Projeto. São Paulo: SENAC/SP, 2014. CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2016. CAVASSA, César Ramírez. Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção. São Paulo : Roca, 2001. SPOLON, Ana Paula G.; QUADROS, Antonio Carlos M. Glossário Técnico Hoteleiro. São Paulo: A.P.G, 2000.		

Componente Curricular: **Fundamentos da Administração**		
Código: 07355	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICEAC
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Não	Equivalência: -	

Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%
	Prática:
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60	
Ementa: Administração como ciência. Contexto histórico e o surgimento da Teoria da Administração. As organizações como objeto da Administração. Enfoques teóricos da Administração. Funções do Administrador.	
Objetivo: Fornecer elementos conceituais fundamentais na área da Ciência da Administração, analisando seu desenvolvimento histórico, seus principais enfoques teóricos e o papel do administrador nas organizações, a fim de capacitar o (a) aluno (a) para a compreensão das diversas nuanças do organizar, em termos teóricos e práticos.	
Bibliografia básica: MAXIMIANO, A. C. A. **Teoria Geral da Administração:** da escola científica à competitividade na era globalizada. São Paulo: Atlas, 2000. CHIAVENATO, I. **Introdução à Teoria Geral da Administração**. 5ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1997. CHIAVENATO, I. **Administração nos novos tempos.** 2ed. Rio de Janeiro: Campus, 1999.	
Bibliografia complementar: CHIAVENATO, I. **Administração: teoria, processo e prática.** São Paulo: Makron Books, 1999. CHIAVENATO, I. **Iniciação a Administração Geral.** 3ed Barueri: Manole, 2009. MAXIMIANO, A. C. A. **Introdução à Administração.** 5ed. São Paulo: Atlas, 2000. MOTTA, F. P. & VASCONCELOS, I. F. G. **Teoria Geral da Administração.** São Paulo: Pioneira Thomsom Learning, 2002. SILVA, R. O. **Teorias da Administração.** São Paulo: Pioneira Thompsom Learning, 2002.	

Quadro 12: Componentes curriculares 2º Período

Componente Curricular: **Produção Textual**		
Código: 06496	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ILA
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: -	Equivalência: 06347 - Produção Textual (Anual)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Análise e interpretação dos mecanismos intervenientes na leitura e produção do texto oral e escrito, do linguístico e do não linguístico.		
Objetivo: Desenvolver competências de leitura, interpretação e produção de textos orais e escritos, analisando os diferentes mecanismos linguísticos e não linguísticos envolvidos nos processos de comunicação, de modo a aprimorar a expressão acadêmica, profissional e social dos estudantes.		
Bibliografia básica: DIONÍSIO, Angela Paiva.; MACHADO, Anna Rachel.; BEZERRA, Maria Auxiliadora. (org.). Gêneros textuais & ensino. São Paulo: Parábola, 2010. KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2009.		

KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. Ler e escrever: estratégias de produção textual. São Paulo: Contexto, 2009.
Bibliografia complementar: ANTUNES, Irandé. Lutar com palavras: coesão e coerência. São Paulo: Parábola, 2005 BAGNO, Marcos. Preconceito linguístico: o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 2006. FARACO, Carlos Alberto. Prática de texo para estudantes universitários. Petrópolis: Vozes, 2001. GUEDES, Paulo Coimbra. Da redação à produção textual: o ensino da escrita. Parábola, 2009. KOCH, Ingedore Grundfeld Villaça. O texto e a construção de sentidos. São Paulo: Contexto, 2009.

Componente Curricular: **Gestão Financeira**		
Código: 07540	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICEAC
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: Administração Financeira e Orçamentária (07319)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Introdução a gestão financeira nas organizações. A interrelação das demonstrações contábeis e a gestão financeira. Gestão do capital de giro. Análise dos custos e despesas fixos e variáveis. Margem de contribuição, ponto de equilíbrio e análise custo-volume-lucro. Formação de preços de produtos e serviços. Administração do fluxo de caixa.		
Objetivo: Compreender os fundamentos da gestão financeira nas organizações, analisando demonstrativos contábeis, custos, despesas, formação de preços, capital de giro e fluxo de caixa, de modo a desenvolver competências para o planejamento, controle e tomada de decisões financeiras aplicadas aos empreendimentos e serviços de hospitalidade.		
Bibliografia básica: BRAGA, R. Fundamentos e Técnicas de Administração Financeira. São Paulo: Atlas, 1989. GITMAN, L. J. Princípios de administração financeira. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2010. SANTOS, E. O. Administração financeira da pequena e média empresa. 2.ed. – São Paulo: Atlas, 2010.		
Bibliografia complementar: MATIAS, Alberto Borges. Finanças Corporativas de Curto Prazo. São Paulo: Atlas, 2014. HOJI, Masakasu. Administração financeira: uma abordagem prática. São Paulo: Atlas, 2004. PADOVEZE, Clóvis Luís. Introdução à administração financeira: texto e exercícios. São Paulo: Cengage Learning, 2011. ROSS, Stephen A. Administração financeira: versão brasileira de corporate finace. Porto Alegre: AMGH, 2015. SANVICENTE, Antonio Zoratto. Administração Financeira. São Paulo: Atlas, 1914.		

Componente Curricular: **Hotelaria Hospitalar**		
Código: 101062	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: Meios de Hospedagem II (10620)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Visão sistêmica da administração da hotelaria hospitalar. Conceitos básicos de hotelaria hospitalar e antecedentes da Hotelaria hospitalar no Brasil. A hospitalidade e os hospitais. Modalidades de hotéis de saúde. O setor de hotelaria hospitalar, cargos e funções. Hotelaria hospitalar nos setores hospitalares. Qualidade hospitalar e humanização hospitalar.		
Objetivo: Compreender os fundamentos, a organização e a gestão da hotelaria hospitalar, analisando os processos de hospitalidade, humanização e qualidade nos serviços de saúde, de modo a desenvolver competências relacionadas à atuação profissional nos diferentes setores hospitalares e nas modalidades de hotéis de saúde.		
Bibliografia básica: TARABOULSI, Fadi Antoine. Administração de Hotelaria Hospitalar: serviços aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia da informação. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2006. BOEGER, Marcelo Assad. Gestão em Hotelaria Hospitalar. 2ª ed. Editora Atlas, 2005 MORAES, Ornélio Dias de; CANDIDO, Indio; VIEIRA, Elenara Vieira de. Hotelaria Hospitalar: Um novo conceito no atendimento ao cliente da saúde. Caxias do Sul: Educs. 2004.		
Bibliografia complementar: BRITO, L.F. de M.; BRITO, T.R.de M.; BUGANZA, C. Segurança Aplicada às Instalações Hospitalares. 3ª ed. São Paulo: Editora SENAC. São Paulo, 2003. DUARTE, V.V. Administração de Sistemas Hoteleiros – Editora Senac, 1996 GODOI, Adalto Felix de. Hotelaria Hospitalar e Humanização no Atendimento em Hospitais – pensando e fazendo. Ícone Editora. São Paulo: 2004.		

Componente Curricular: **Cenários e Tendências em Meios de Hospedagem Alternativos**		
Código: 101058	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Definição e classificação de Meios de hospedagem não convencional. Tipologia e características dos meios de hospedagem não convencional. Tipos de gestão de meios de hospedagem não convencional com os cargos e funções do setor. Planejamento e organização de serviços: hospedagem e serviços de hóspedes. A hotelaria hospitalar. Os cruzeiros marítimos. Principais tendências do mercado e atuação profissional.		
Objetivo:		

Compreender os diferentes cenários, tipologias e tendências dos meios de hospedagem alternativos e não convencionais, analisando suas características, formas de gestão, organização dos serviços e possibilidades de atuação profissional, de modo a desenvolver uma visão crítica e estratégica sobre as transformações contemporâneas do setor da hospitalidade.
Bibliografia básica: CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010. CASTELLI, Geraldo. Gestão Hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2016. CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
Bibliografia complementar: ALDRIGUI, Mariana. Meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2007. ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lucio; JORGE, Wilson Edson. Hotel: planejamento e projeto. São Paulo: Senac São Paulo, 2014. DAVIES, Carlos Alberto. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007. PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. TULIK, Olga. Turismo e meios de hospedagem: casas de temporada. São Paulo: Roca, 2001.

Componente Curricular: **Políticas Públicas e Legislação no turismo**		
Código: 10991	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: —	Equivalência: —	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Políticas públicas, turismo e desenvolvimento. Princípios Constitucionais aplicados ao Turismo. O papel do Estado no incentivo às atividades turísticas. Estudo da Lei Geral do Turismo e legislações, normas, regulamentos, acordos e orientações para gestão do turismo no contexto brasileiro. Análise das políticas de turismo no Brasil e no Rio Grande do Sul. Estudo das políticas públicas municipais de turismo no extremo sul do Rio Grande do Sul. Tópicos contemporâneos relacionados às políticas públicas e legislação no Turismo. Ética Profissional no Turismo.		
Objetivo: Compreender o papel das políticas públicas no desenvolvimento e na gestão da atividade turística e conhecer as principais estratégias. Analisar as políticas e legislações existentes, avaliando seus impactos no desenvolvimento sustentável do turismo e nos destinos turísticos, além de discutir os desafios e as perspectivas futuras para o setor.		
Bibliografia básica: BOITEUX, B C. **Legislação do Turismo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. DIAS, Reinaldo. **Planejamento do turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil.** São Paulo: Atlas, 2008. BENI, M. C. Política e planejamento de turismo no Brasil. São Paulo: Aleph, 2006.		
Bibliografia complementar: BRASIL. **Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil**: Introdução à Regionalização do Turismo. Brasília: Ministério do Turismo, 2007. . **Lei nº 11.771 de 17 de setembro de 2008.** Dispõe sobre a Política Nacional de Turismo, define as atribuições do Governo Federal no planejamento, desenvolvimento e estímulo ao setor turístico.		

. **Plano Nacional de Turismo 2013-2016.** O turismo fazendo muito mais pelo Brasil. Brasília: Ministério do Turismo, 2013.
. **Plano Nacional de Turismo 2018-2022**. Mais emprego e renda para o Brasil. Brasília: Ministério do Turismo, 2018.
GASTAL; Susana; MOESCH, Marutschka M. **Turismo, políticas públicas e cidadania**. São Paulo: Aleph, 2007.

Quadro 13: Componentes curriculares 3º período

Componente Curricular: **Metodologia da Pesquisa I**		
Código: 10990	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Não	Equivalência: Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo I (10405)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: A ciência e o método científico. Eventos, Hotelaria e Turismo como objeto de pesquisa e a Interdisciplinaridade. O processo de leitura e apresentação do trabalho acadêmico: Fichamento, resenha, artigo, resumo para congressos. Métodos e técnicas da pesquisa em Eventos, Hotelaria e Turismo. Abordagem Qualitativa e Abordagem Quantitativa. Técnicas de Pesquisa. Elaboração de Projetos e Relatórios de Pesquisa. A aplicação das normas técnicas da ABNT e Boas Práticas na elaboração de trabalhos científicos.		
Objetivo: Compreender os fundamentos da ciência e do método científico, desenvolvendo competências relacionadas à leitura, produção e apresentação de trabalhos acadêmicos, bem como à elaboração de projetos e relatórios de pesquisa nas áreas de Hotelaria, Turismo e Eventos, utilizando métodos, técnicas e normas científicas adequadas às abordagens qualitativas e quantitativas.		
Bibliografia básica: GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** São Paulo: Atlas, 2014. SCHLÜTER, Regina G. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria.** São Paulo: Aleph, 2005. MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria**. Fundamentos de metodologia científica.** São Paulo: Atlas, 2010.		
Bibliografia complementar: CENTENO, Rogelio Rocha. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos.** São Paulo: Roca, 2003. LOHMANN, Guilherme.; PANOSSO NETTO, Alexandre. **Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas.** São Paulo: Aleph, 2008. MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria**. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos.** São Paulo: Atlas, 2015. RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa social: métodos e técnicas**. São Paulo: Atlas, 1999. VEAL, A. J. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. São Paulo: Aleph, 2011.		

Componente Curricular: **Lazer e recreação em Meios de Hospedagem**

Código: 101057	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Panorama histórico do lazer. Recreação, lazer e entretenimento: conceitos, tipologias, características, funções, classificações, valores, preconceitos, segmentação e interação social. O profissional do lazer/recreação enquanto educador/animador. Identificação de interfaces entre trabalho, tempo livre e lazer. O lazer na sociedade pós-industrial. O lazer e a inserção no campo da hospitalidade e dos meios de hospedagem. Estrutura, organização e serviços relacionados à animação aplicada a meios de hospedagem. Fatores preponderantes da problemática do lazer. Políticas de desenvolvimento de lazer urbano. Espaços e Equipamentos de Lazer. Lazer como medida de qualidade de vida. Lazer, estrutura social e desenvolvimento social e econômico. Ócio, Ócio criativo, tempo livre.		
Objetivo: Compreender os fundamentos históricos, sociais e culturais do lazer, da recreação e do entretenimento, analisando suas interfaces com a hospitalidade e os meios de hospedagem, de modo a desenvolver competências relacionadas ao planejamento, organização e gestão de atividades recreativas e de lazer voltadas à qualidade de vida, à interação social e à experiência do hóspede.		
Bibliografia básica: BACAL, Sarah. **Lazer e o universo dos possíveis.** São Paulo: Aleph, 2003. CAMARGO, Luiz Octávio de L. **O Que é Lazer.** 3 ed. São Paulo: Brasiliense, 1992. DUMAZEDIER, Joffre. **Sociologia empírica do lazer.** São Paulo: Perspectiva: SESC, 2008. DUMAZEDIER, Joffre. **Lazer e cultura popular.** São Paulo: Perspectiva, 2014. NEGRINE, Airton; BRADACZ, Luciane; CARALHO, Eugênio Gedoz de. **Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico.** Caxias do Sul: EDUCS, 2001.		
Bibliografia complementar: DE MAIS, Domenico. **O ócio criativo: entrevista a Maria Serena Palieri.** Rio de Janeiro: Sextante, 2000. GOMES, Christianne; PINHEIRO, Marcos; LACERDA, Leonardo. **Lazer, Turismo e inclusão social: intervenção com idosos.** Belo Horizonte: Editora UFMG, 2010. PIRES, Mário Jorge. **Lazer e Turismo cultural.** Barueri: Manole, 2002. PRONOVOST, Gilles**. Introdução à sociologia do lazer.** São Paulo: Editora Senac São Paulo. 2011. URRY, John. O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. São Paulo: Studio Nobel: SESC, 2001 WAICHMAN, Pablo. **Tempo livre e recreação: um desafio pedagógico.** Campinas: Papirus, 1997.		

Componente Curricular: **Planejamento e Organização de eventos em Meios de Hospedagem**		
Código: A determinar	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: A complexidade e a produção de Eventos (10965)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	

	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60	
Ementa: Conceitos, definições, tipologias, caracterizações e classificações de eventos: eventos sociais, eventos esportivos, eventos de moda, eventos de negócios, eventos científicos, eventos acadêmicos, eventos governamentais, eventos musicais, feiras, exposições, festivais e megaeventos. Pré-evento, transevento e pós-evento. Etapas do planejamento e organização de eventos. Entidades promotoras de eventos. Empresas organizadoras de eventos. Empresas prestadoras de serviços em eventos. Captação de eventos: Convention & Visitors Bureau. Legislação Brasileira sobre a organização de eventos. Cerimonial e Protocolo. Logística em eventos. Operacionalização dos espaços e serviços do meio de hospedagem para a realização de eventos. Eventos como estratégia de desenvolvimento hoteleiro. Eventos e a sua relação com mercado hoteleiro. Eventos e sazonalidade hoteleira.	
Objetivo: Compreender os conceitos, tipologias e etapas de planejamento de eventos, capacitando o estudante para atuar na organização e gestão de eventos, articulando aspectos de logística, legislação, cerimonial e infraestrutura dos meios de hospedagem, bem como sua relação estratégica com o mercado hoteleiro e a sazonalidade.	
Bibliografia básica: BRITTO, Janaína; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e turismo. São Paulo: Aleph, 2002. CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2010. ZITTA, Carmem. Organização de Eventos: da ideia à realidade. 5. ed.Brasilia: EditoraSenac-DF, 2013. PAIVA, Hélio Afonso Braga de. Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos. São Paulo. Atlas,2008.	
Bibliografia complementar: ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos.4. ed.Caxias do Sul: EDUCS, 2013. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de Eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2008. ____. Eventos: Como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Cengage Learning, 2011. MARTIN, Vanessa. Manual Prático de Eventos. São Paulo, Atlas, 2007. MATIAS, M. Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas. São Paulo: Manole, 2013. MEIRELLES, G. Tudo sobre eventos. São Paulo, STS, 1999. NICHOLS, Bárbara. Gerenciamento Profissional de Eventos. Fortaleza, Êxito Congressos, 1993. PÍPOLO, I. Evento Seguro. ABEOC BRASIL. Novembro, 2013.	

Componente Curricular: **Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem**		
Código: 101061	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: Técnicas de Recepção em Meios de Hospedagem (10619)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 75%	
	Prática: 25%	
	EaD:	
	Extensão:	

Carga Horária total: 60
Ementa: Os departamentos do hotel. A gerência de hospedagem. Conceitos, procedimentos, aspectos operacionais, atribuições e responsabilidades nos serviços de Front office: recepção, concierge, business Center, portaria, telefonia, reservas. Check-in e Check-out. Reservas: tipos, características e conceitos. Operacionalização e comercialização dos espaços e serviços do meio de hospedagem. Técnicas de trabalho e organização de reservas. Alfabeto fonético e terminologias internacionais.
Objetivo: Compreender a organização e o funcionamento dos setores de recepção e reservas em meios de hospedagem, desenvolvendo competências relacionadas aos procedimentos operacionais, atendimento ao hóspede, comercialização de serviços, gestão de informações e utilização de técnicas e terminologias específicas da área da hospitalidade.
Bibliografia básica: CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Recepcionista de hotel. Canoas: ULBRA, 1996. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de caxias do Sul, 2003. PÉREZ, Luis Di Muro. Manual prático de recepção hoteleira. São Paulo: Roca, 2001.
Bibliografia complementar: CAON, Mauro. Gestão estratégica de serviços de hotelaria. São Paulo: Atlas, 2008. CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010. DIAS, Reinaldo. Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade. Campinas: Alínea, 2006. PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2002. RICCI, Renato. Hotel: estratégias competitivas. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

Componente Curricular: **Transportes e Agências de Turismo**		
Código: 10996	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Trajetória tecnológica dos transportes. Transportes para turistas: modais e categorias. Funções nodais. Cruzeiros turísticos. (Multi-)canais de distribuição de serviços turísticos e a desintermediação. Histórico, tipologias e estruturas organizacionais de agências de turismo. Viagens de intercâmbio. Serviços básicos e complementares em pacotes de viagem: noções de operacionalização e comercialização. Competências e habilidades do agente de viagens.		
Objetivo: Compreender a organização dos transportes e dos serviços de viagens no turismo, considerando os diferentes modais, canais de distribuição, agências de turismo e a operacionalização e comercialização de pacotes de viagem.		
Bibliografia básica: BRAGA, D. C. **Agências de viagens e turismo**: práticas de mercado. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. LOHMANN, G.; FRAGA, C.; CASTRO, R. (Org.). **Transportes e destinos turísticos**: planejamento e gestão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.		

PAZINI, R. **Agências de turismo**: operacionalização e comercialização de produtos e serviços turísticos. Curitiba: Intersaberes, 2014.
Bibliografia complementar: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. **NBR 15080** – Turismo: agente de viagens. Rio de Janeiro: ABNT, 2004. BRIDI, G.; SANTOS, M. M. C. dos. **Formação e atuação do turismólogo no cenário das agências de turismo**: contraponto às competências. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2012. HEINTZE, H. **Guia de turismo**: formação e perfil profissional. São Paulo: Roca, 2003. PAGE, S. J. **Transportes e turismo**: perspectivas globais. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2008. TRIGO, L. G. G. et al. (Org.). **Análises globais e regionais do turismo brasileiro**. São Paulo: Roca, 2005.

Quadro 14: Componentes curriculares 4º período

Componente Curricular: **Língua Espanhola Instrumental I**		
Código: 06687	Créditos: 2	Unidade Acadêmica: ILA
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: Espanhol Instrumental para Hospitalidades I (06776)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 30		
Ementa: Desenvolvimento das estratégias de leitura em língua espanhola.		
Objetivo: Desenvolver estratégias de leitura em língua espanhola, promovendo a compreensão e interpretação de diferentes gêneros textuais aplicados ao contexto acadêmico e profissional.		
Bibliografia básica: TODOROV, T. **A conquista da América:** a questão do outro. São Paulo : Martins Fontes, 2010. SEMNINO, I, JOSEFINA M. **El cuarteto en acción:** leer, comprender, hablar y escribir en español. Rio Grande : Ed. Da Universidade Federal do Rio Grande, 2011. ARNAL, C. **Escribe en español.** Madrid : Sociedad General Española de Libreria, 2010.		
Bibliografia complementar: ZIPMAN, S. **Espanhol para hotelaria:** para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. Barueri, SP: DISAL, 2013. CASSANY, D. **La cocina de la escritura.** Barcelona: Anagrama, 1995. GRUZINSKI, S. **A colonização do imaginário:** sociedades indigenas e ocidentalização no México espanhol: séculos XVI-XVII. São Paulo: Companhia das Letras, 2003. CONCHA, M. **Gramática contrastiva del español para brasileños.** Sociedad General Española de Libreria, 2007.		

Componente Curricular: **Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem**		
Código: 101063	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI

Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I
Pré-requisitos: -	Equivalência: -
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%
	Prática:
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60	
Ementa: Conceitos de sustentabilidade, impactos e conservação ambiental aplicado ao contexto dos meios de hospedagem. Indicadores de sustentabilidade socioambiental. Responsabilidade socioambiental em meios de hospedagem. Legislações ambientais e Certificações ambientais. Normas ISO e tendências no mercado hoteleiro. Sistemas de gestão ambiental na hotelaria. Planejamento e implementação de sistemas de gestão ambiental (incluindo ações para o tratamento de resíduos, redução de energia e coleta seletiva). Programas de educação ambiental e campanhas para colaboradores e hóspedes. Hotelaria sustentável e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS).	
Objetivo: Compreender os princípios da gestão ambiental aplicados aos meios de hospedagem, analisando práticas de sustentabilidade, planejamento ambiental, uso racional de recursos e responsabilidade socioambiental, de modo a desenvolver competências para a implementação de ações sustentáveis e para a gestão ambiental em empreendimentos de hospitalidade.	
Bibliografia básica: BARBIERI, José Carlos. **Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos.** 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade.** 2. ed. rev. atual. São Paulo: Atlas, 2011. DIAS, Reinaldo**. Marketing ambiental: ética, responsabilidade social e competitividade nos negócios.** São Paulo: Atlas, 2007.	
Bibliografia complementar: DONAIRE, Denis. Gestão ambiental na empresa. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. ESTY, Daniel C. O verde que vale ouro: como empresas inteligentes usam a estratégia ambiental para inovar, criar valor e construir uma vantagem competitiva. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. PHILIPPI JUNIOR, Arlindo; ROMÉRO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet. Curso de gestão ambiental. Barueri, SP: Manole, 2004. SAVITZ, Andrew W. A empresa sustentável: o verdadeiro sucesso é lucro com responsabilidade social e ambiental. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. ISO 14001 sistemas de gestão ambiental: implantação objetiva e econômica. 4. ed. rev. ampl. São Paulo: Atlas, 2011.	

Componente Curricular: **Cerimoniais, Ritualidades e Protocolos**		
Código: 10966	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: —	Equivalência: —	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	

	Extensão:
Carga Horária total: 60	
Ementa: Elementos internos à constituição dos eventos como fundamentais para a sua elaboração, encaminhamento e consolidação de suas fronteiras concretas e simbólicas. Padrões, linguagens e das técnicas sociocorporificadas no contexto de execução de cada tipologia de evento, adequando comportamentos, os modos de fazer e expectativas às necessidades que caracterizam cada evento. Fomentar o domínio das atribuições protocolares presentes nos cerimoniais diplomáticos, com o intuito de estreitar as relações internacionais a partir de solenidades e formalidades que culminam em processos políticos e de visibilidade.	
Objetivo: Compreender os fundamentos teóricos e práticos do cerimonial, das ritualidades e do protocolo aplicados aos diferentes tipos de eventos, desenvolvendo competências relacionadas ao planejamento, organização e execução de solenidades e atividades protocolares em contextos institucionais, sociais, culturais e corporativos.	
Bibliografia básica: ANDRADE, Renato Brenol. **O Cerimonial nas empresas:** facilidades para o dia-a-dia. Brasilia: e/e, 2002. BETTEGA, Maria Lúcia. **Eventos e Cerimonial** – Simplificando as ações. São Paulo: EDUSC, 2001. BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico.** Rio de Janeiro: Editora Bertrand, 1989. BOURDIEU, Pierre. **A distinção:** crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp, 2007 FOUCAULT, M. **O governo de si e dos outros.** São Paulo: WMF Martins Fonte, 2010. GOFFMAN, Erving. **A representação do eu na vida cotidiana.** Petrópolis, RS: Vozes, 2013. LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo.** São Paulo: Editora Contexto, 2010. LOPES, Carlos. **Cooperação e Desenvolvimento Humano**. A agenda emergente para o novo milênio. São Paulo: Editora UNESP, 2005 MARCOVITCH, Jacques (Org.). **Cooperação Internacional:** Estratégia e Gestão, São Paulo: EDUSP, 1994. OLIVEIRA, J. B. **Como promover eventos:** cerimonial e protocolo na prática. São Paulo: Madras, 2005. SALGADO, Paulo Regis. **Protocolo, cerimonial e etiqueta em eventos**: uma prática ao alcance de todos. São Paulo: Paulus, 2010. SAHLINS, Marshall. **Ilhas da história.** São Paulo: Zahar, 2011.	
Bibliografia Complementar: ALMEIDA, Paulo Roberto. **MERCOSUL:** fundamentos e perspectivas. São Paulo: LTR, 1988. AZZOLLIN, Maria Lisabéte Terra. **Cerimonial universitário:** instrumento de comunicação. Maringá: Ed. da Universidade Estadual de Maringá, 2010. GOMES, Sara. **Guia do Cerimonial:** do trivial ao formal. São Paulo: LGE, 2003. GROS, Frédréric. **A coragem da verdade.** São Paulo: Parábola, 2004. LUZ, Olenka Ramalho. **Cerimonial empresarial.** São Paulo: Saraiva, 2012. MAUSS, Marcel. **A expressão obrigatória dos sentimentos.** In: **Marcel Mauss:** antropologia. São Paulo: Ática, 1979, p. 147-153.	

TOMMY, Francisco. **Festas e recepções:** gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

Componente Curricular: **Boas Práticas em Manipulação de Alimentos**		
Código: 101059	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: Serviços de Alimentação em Meios de Hospedagem (10623)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 50%	
	Prática: 50%	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Legislação específica para boas práticas em manipulação de alimentos, Doenças Transmitidas por Alimentação (DTA). Higiene, conservação e normas de acondicionamento de alimentos e bebidas. Adequação e higienização de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos. Evolução da manipulação, processamento e acondicionamento dos alimentos. Inspeção de alimentos industrializados. Controle de desperdício e aproveitamento de alimentos. Práticas e Procedimento Operacional Padronizado (POP) em serviços de alimentação. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).		
Objetivo: Compreender os princípios, normas e procedimentos relacionados às boas práticas de manipulação de alimentos, desenvolvendo competências para atuar de forma segura e responsável nos serviços de alimentação, considerando a legislação vigente, a prevenção de doenças transmitidas por alimentos, os processos de higienização, conservação, controle de qualidade, redução de desperdícios e aplicação de procedimentos operacionais padronizados e sistemas de segurança alimentar.		
Bibliografia básica: CÂNDIDO, Índio. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul: Educs, 2010. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. Caxias do Sul: EdUCS, 2010. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.		
Bibliografia complementar: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. Da alimentação à gastronomia. Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 2005. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000. FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014. FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014. SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e turismo. São Paulo: Aleph, 2003. VIERA, Elenara Viera de. Desperdício em hotelaria: soluções para evitar. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2004.		

Componente Curricular: **Princípios de Marketing de serviços**		
Código: 07318	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICEAC

Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I
Pré-requisitos: Fundamentos da Administração (07355)	Equivalência: Marketing de serviços (07539)
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%
	Prática:
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60	
Ementa: Processo de marketing: análise das oportunidades e ameaças de mercado; seleção dos mercados-alvo; mensuração e previsão da demanda; segmentação e posicionamento de mercado; desenvolvimento do composto de marketing; gerenciamento do esforço de marketing (planejamento, implementação e controle). Características dos serviços. Classificações em serviços. Composto de marketing ampliado para serviços: produto/serviço, preço, localização, promoção, pessoas, processos, tangibilidades (evidências físicas). Marketing de relacionamento, Falhas e recuperação em serviços.	
Objetivo: Compreender os fundamentos do marketing de serviços e suas especificidades, aplicando suas ferramentas na área da hospitalidade, de modo a analisar impactos sociais e desenvolver estratégias, incluindo a elaboração de planos de marketing adequados às demandas dos consumidores.	
Bibliografia básica: CHURCHILL JR., G. A. Marketing: criando valor para os clientes. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. KOTLER, P. Administração de marketing. 14. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013. KOTLER, P. Princípios de marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2008.	
Bibliografia complementar: CRESCITELLI, Edson. Comunicação de marketing: integrando propaganda, promoção e outras formas de divulgação. São Paulo: Cengage Learning, 2012. PORTER, Michael E. Vantagem competitiva: criando e sustentando um desempenho superior. Rio de Janeiro: Elsevier, 1989. BLYTHE, Jim. Um livro bom, pequeno e acessível sobre marketing. Porto Alegre: Bookman, 2010. PORTER, Michael E. Estratégia competitiva. Rio de Janeiro, Campus, 2004. MORRISON, Alastair. M. Marketing de hospitalidade e turismo. São Paulo: Cengage, 2012.	

Quadro 15: Componentes curriculares 5º período

Componente Curricular: **Língua Espanhola Instrumental II**		
Código: 06690	Créditos: 2	Unidade Acadêmica: ILA
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Espanhol Instrumental I (06687)	Equivalência: Espanhol Instrumental para Hospitalidades II (06777)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 30		
Ementa: Desenvolvimento das estratégias em língua espanhola.		
Objetivo: Aprimorar as competências de leitura, compreensão e utilização da Língua Espanhola em contextos acadêmicos e profissionais relacionados à hospitalidade, desenvolvendo habilidades		

comunicativas e domínio de vocabulário específico aplicado aos setores de turismo, hotelaria, gastronomia e serviços.
Bibliografia básica: TODOROV, T. **A conquista da América:** a questão do outro. São Paulo : Martins Fontes, 2010. SEMNINO, I, JOSEFINA M. **El cuarteto en acción:** leer, comprender, hablar y escribir en español. Rio Grande : Ed. Da Universidade Federal do Rio Grande, 2011. ARNAL, C. **Escribe en español.** Madrid : Sociedad General Española de Libreria, 2010.
Bibliografia complementar: ZIPMAN, S. **Espanhol para hotelaria:** para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. Barueri, SP: DISAL, 2013. CASSANY, D. **La cocina de la escritura.** Barcelona: Anagrama, 1995. GRUZINSKI, S. **A colonização do imaginário:** sociedades indigenas e ocidentalização no México espanhol: séculos XVI-XVII. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

Componente Curricular: **Alimentos e Bebidas em Meios de Hospedagem**		
Código: 101064	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 50%	
	Prática: 50%	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Introdução a alimentos e bebidas ofertados nos Meios de Hospedagem e a sua tipologia. História da alimentação e ações mercadológicas. Principais características da composição dos alimentos e bebidas. Gestão da qualidade nos serviços de alimentos e bebidas. Conservação dos alimentos e manuseio. Tipologia das bebidas e oferta aos comensais. Dietas especiais aos diferentes consumidores. Sustentabilidade direcionada às técnicas de produção em alimentos e bebidas. Reaproveitamento dos alimentos. Controles, fluxograma e custos relacionados aos alimentos e bebidas.		
Objetivo: Compreender os fundamentos e processos relacionados aos serviços de alimentos e bebidas em meios de hospedagem, analisando aspectos históricos, operacionais, mercadológicos, nutricionais e sustentáveis, de modo a desenvolver competências para a gestão da qualidade, conservação, controle, produção e oferta de alimentos e bebidas nos contextos da hospitalidade.		
Bibliografia básica: DAVIES, C.A. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 2001[2010]. FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e Bebidas. São Paulo: SENAC, 2007. TEICHMANN, I. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.		
Bibliografia complementar: BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. O que é Gastronomia. São Paulo: Brasiliense, 2007. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000. FERNANDES, C. Viagem gastronômica pelo Brasil. São Paulo: SENAC, 2000. FREUND, F.T. Festas e Recepções. São Paulo: SENAC, 2002. PACHECO, A.O. Manual de organização de banquetes. São Paulo: Ed. SENAC, 1999.		

Componente Curricular: **Sistemas de Informação em Meios de Hospedagem**		
Código: 10638	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: Comunicação e produção de sentido em Meios de Hospedagem (101056)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: A informática a serviço do Turismo e da hospitalidade. Inserção digital. A computação como mecanismo de planejamento e gestão do Turismo, da hotelaria e dos eventos. Informação e documentação. A comunicação social na divulgação do Turismo, da hotelaria e dos eventos. Meios de comunicação de massa. Softwares de planejamento, gerenciamentos e controle de serviços no turismo, na hotelaria e nos eventos. Principais softwares utilizados na hotelaria e suas interfaces		
Objetivo: Compreender a aplicação das tecnologias da informação e comunicação nos meios de hospedagem, analisando sistemas, softwares e ferramentas digitais voltados ao planejamento, gestão, comunicação e operacionalização dos serviços de hotelaria, turismo e eventos, de modo a desenvolver competências relacionadas à inserção digital e à gestão da informação no contexto da hospitalidade.		
Bibliografia básica: LUNKES, Rogério João. Gestão hoteleira: custos, sistemas de informação, planejamento estratégico, orçamento e gestão ambiental. Curitiba: Juruá, 2012. NORTON, Peter. Introdução à informática. São Paulo: Pearson Makron Books, 2012. NIELSEN, Christian. Turismo e mídia: o papel da comunicação na atividade turística. São Paulo: Contexto, 2002.		
Bibliografia complementar: BAHIA, Juarez. Introdução à comunicação empresarial. Rio de Janeiro: Maud, 1995. GUIMARÃES, André Sathler. E-turismo: internet e negócios do turismo. São Paulo: Cengage, 2008. MONTANDON, Alain et al. Hospitalidade: cenários e oportunidades. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. WAINBERG, Jacques A. Turismo e comunicação: a indústria da diferença. São Paulo: Contexto, 2003.		

Componente Curricular: **Gestão de Pessoas**		
Código: 07538	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICEAC
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Princípios de Marketing (07318)	Equivalência: Gestão de Recursos Humanos (07317)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa:		

Princípios e evolução da gestão de pessoas. A moderna gestão de pessoas. Planejamento de pessoas. Modelagem do trabalho. Processos de gestão de pessoas (agregar, aplicar, recompensar, desenvolver, manter, monitorar pessoas. Qualidade de vida no trabalho (QVT).
Objetivo: Compreender as práticas de Gestão de Pessoas ao longo do ciclo de vida profissional, articulando fundamentos teóricos às aplicações organizacionais e às tendências contemporâneas da área.
Bibliografia básica: BOHLANDER, George W.; SNELL, Scott A.; NORRIS, Shad S. **Administração de Recursos Humanos**. Porto Alegre: Cengage Learning, 2020. MARRAS, Jean Pierre. **Administração de Recursos Humanos: do operacional ao estratégico**. São Paulo: Saraiva, 2009. MCSHANE, Steven L.; VON GLINOW, Mary Ann. **Comportamento Organizacional**. Porto Alegre: AMGH, 2014. DUTRA, Joel Souza (org.). **Gestão Contemporânea de Pessoas: novas práticas, conceitos tradicionais**. Porto Alegre: Bookman, 2010. VERGARA, Sylvia Constant. **Gestão de Pessoas**. Rio de Janeiro: Atlas, 2016. CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de Pessoas**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de Pessoas:** o novo papel da gestão do talento humano. Rio de Janeiro: Atlas, 2020.
Bibliografia complementar: BITENCOURT, C. Gestão contemporânea de pessoas: novas práticas, conceitos tradicionais. Porto Alegre: Bookman, 2010. MARRAS, J. P. Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico. São Paulo: Saraiva, 2016. LACOMBE, Beatriz Maria Braga; CHU, Rebeca Alves. Políticas e práticas de gestão de pessoas: as abordagens estratégica e institucional. RAE. Revista de Administração de Empresas, v. 48, p. 25-36, 2008. POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Editora Atlas, 2004. SNELL, Scott. Administração de recursos humanos. São Paulo: Cengage Learning, 2014.

Componente Curricular: **Vendas e Reservas em Meios de Hospedagem**		
Código: 10621	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos:	Equivalência:	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Processos e rotinas do setor de reservas em meios de hospedagens. Reservas: tipos, características e conceitos. Operacionalização e comercialização dos espaços e serviços do meio de hospedagem. Técnicas de trabalho e organização de reservas. Alfabeto fonético e terminologias internacionais.		
Objetivo:		

Desenvolver competências para a organização e operacionalização do setor de reservas em meios de hospedagem, abrangendo tipos de reservas, comercialização de serviços, técnicas de trabalho e uso de terminologias e padrões internacionais.
Bibliografia básica: CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003. CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2016. PÉREZ, Luis Di Muro. **Manual prático de recepção hoteleira**. São Paulo: Roca, 2001.
Bibliografia complementar: ALDRIGUI, Mariana. **Meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2007. CAON, Mauro. **Gestão estratégica de serviços de hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2008. DIAS, Reinaldo; FILHO, Nelson A. Quadros Vieira. **Hotelaria e turismo**: elementos de gestão e competitividade. Campinas, SP: Editora Alínea, 2006. RICCI, Renato. **Hotel**: estratégias competitivas. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

Quadro 16: Componentes curriculares 6º período

Componente Curricular: **Governança em Meios de Hospedagem**		
Código: 10622	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Não	Equivalência: Governança em Meios de Hospedagem I (101066)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Conceitos e práticas de governança. Estrutura e fluxograma de trabalho. Planejamento, organização, supervisão e controle do setor. Controle de têxteis e produtos. Documentação e fluxo de informações do setor de governança. Manutenção e decoração nos meios de hospedagem. Higiene e segurança no trabalho. Técnicas de trabalho e organização de camareira, lavanderia e limpeza. Rouparia de andar. Postura ética do profissional.		
Objetivo: Compreender a estrutura, os processos e as práticas operacionais do setor de governança em meios de hospedagem, desenvolvendo competências para planejar, organizar, supervisionar e controlar as atividades relacionadas à limpeza, arrumação, lavanderia, rouparia, manutenção e conservação dos ambientes, com foco na qualidade dos serviços, na hospitalidade, na higiene, na segurança do trabalho e na postura ética profissional.		
Bibliografia básica: CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003. POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Editora Atlas, 2004. VIERA, Elenara Viera de. Camareira de hotel. Canoas, RS: Ed. Ulbra, 2012.		
Bibliografia complementar: BOEGER, Marcelo Assad. Gestão em hotelaria hospitalar. São Paulo: Atlas, 2008. CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2016. CAVASSA, César Ramírez. Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção. São Paulo: Roca, 2001. DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: EdUCS, 2010.		

SLOMSKI, Valmor et al. Governança corporativa e governança na gestão pública. São Paulo: Atlas,2008.

Componente Curricular: **Metodologia da Pesquisa II**		
Código: 101055	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Sim: Metodologia da Pesquisa I	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Etapas da pesquisa. A elaboração do projeto de pesquisa (Definição de objetivos; problema e hipóteses de pesquisa; Justificativa; Revisão bibliográfica e Plano de trabalho). A pesquisa na perspectiva da processualidade e complexidade da área de Eventos, Hotelaria e Turismo. Métodos e técnicas de pesquisa sob uma perspectiva multidisciplinar e interdisciplinar. A coleta de dados. A análise dos dados. Elaboração de um projeto de pesquisa. Apresentação de trabalhos e pesquisas.		
Objetivo: Desenvolver competências relacionadas à elaboração e execução de projetos de pesquisa nas áreas de Hotelaria, Turismo e Eventos, compreendendo as diferentes etapas do processo investigativo, os métodos e técnicas de pesquisa, a coleta e análise de dados, bem como a produção e apresentação de trabalhos acadêmicos sob perspectivas interdisciplinares e multidisciplinares.		
Bibliografia básica: KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015. VEAL, A. J. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. São Paulo: Aleph, 2011. SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2016.		
Bibliografia complementar: CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003. FERRAREZI JUNIOR, Celso. Guia do trabalho científico: do projeto à redação final: monografia, dissertação e tese. São Paulo: Contexto, 2013. LAKATOS, Eva Maria e MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2010. NASCIMENTO, Luiz Paulo do. Elaboração de projetos de pesquisa: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage Learning, 2012. SCHLÜTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2005.		

Componente Curricular: **Extensão em Hotelaria I**		
Código: A determinar	Créditos: 8	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica:	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão: \100%	

Carga Horária total: 120
Ementa: Introdução à extensão universitária e ao seu papel na formação em Hotelaria e Hospitalidade, articulada à integração entre ensino, pesquisa e extensão. Estudo da função social da universidade, da responsabilidade social, da inclusão, diversidade, acessibilidade, sustentabilidade e formação cidadã nas práticas extensionistas. Desenvolvimento de ações de escuta comunitária, diagnóstico participativo e planejamento de projetos voltados à qualificação dos serviços de hospitalidade, valorização territorial, sustentabilidade, inovação e fortalecimento das relações entre universidade, comunidade e setor produtivo.
Objetivo: Compreender a extensão universitária como dimensão formativa indissociável do ensino e da pesquisa, capacitando os(as) estudantes a reconhecer demandas sociais, dialogar com comunidades, organizações e empreendimentos da área da Hospitalidade, bem como planejar propostas de intervenção extensionista voltadas aos meios de hospedagem, gastronomia, eventos e serviços de hospitalidade, com compromisso ético, social, territorial, inclusivo e sustentável.
Bibliografia básica: FORPROEX – FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Política Nacional de Extensão Universitária. Manaus: FORPROEX, 2012. FREIRE, Paulo. Extensão ou comunicação?. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983. GONÇALVES, Nadia G.; SÁ QUIMELLI, Gisele A. Princípios da extensão universitária: contribuições para uma discussão necessária. Curitiva: Editora CRV, 2016. LISBÔA FILHO, Flavi Ferreira. Extensão universitária: gestão, comunicação e desenvolvimento regional. Santa Maria, RS : FACOS-UFSM, 2022. SÍVERES, Luiz. A extensão universitária como um princípio de aprendizagem. Brasília: Liber Livro, 2013.
Bibliografia complementar: BARRETTO, Margarita. Planejamento e organização em turismo. Campinas: Papirus, 1991. BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: Senac São Paulo, 2001. CASTELLI, G. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviço. São Paulo: Saraiva, 2010. DIAS, C. M. M. (Org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2003. RUSCHMANN, Doris van de Meene. Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente. Campinas: Papirus, 1997.

Componente Curricular: **Empreendedorismo e Inovação**		
Código: 07432	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICEAC
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Gestão de pessoas (07538)	Equivalência: Fundamentos Empreendedorismo (07321)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Conceitos de empreendedorismo. Fatores restritivos e propulsores ao empreendedorismo. O papel econômico dos novos negócios. Atividade empreendedora como opção de carreira. Micro e pequenas empresas e formas associativas. Conceitos básicos da administração aplicados à empresa emergentes. A Tecnologia na Teoria Econômica. Conceitos básicos da Inovação. Inovações Radicais e Incrementais. Inovação de Produto, de Processo, Organizacional e em		

Marketing. Inovação e Competitividade: Difusão Tecnológica, Fontes de Inovação para a Empresa, Aprendizagem e Inovação. Gestão Estratégica da Inovação.
Objetivo: Compreender os fundamentos do empreendedorismo e da inovação, analisando desafios e oportunidades do contexto empreendedor, com vistas à elaboração de esboços de planos de negócios.
Bibliografia básica: DORNELAS, José Carlos Assis. ***Criação de novos negócios****: empreendedorismo para o século XXI*. São Paulo: Elsevier, 2014. DORNELAS, José Carlos Assis. ***Empreendedorismo:*** *transformando ideias em negócios*. Rio de Janeiro: Atlas, 2016. HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael P.; SHEPHERD, Dean A. ***Empreendedorismo.*** Porto Alegre: AMGH, 2014.
Bibliografia complementar: BESSANT, John; TIDD, Joe. **Inovação e empreendedorismo**. Porto Alegre: Bookman, 2009. DRUCKER, Peter F. **Inovação e espírito empreendedor:** prática e princípios. São Paulo: Pioneira, 1998. KELLEY, Tom. **As 10 faces da inovação.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. DOLABELA, Fernando. **Empreendedorismo:** a viagem do sonho: como se preparar para ser um empreendedor. Brasília: Agência de Educação e Desenvolvimento, 2002. CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo:** dando asas ao espírito empreendedor: empreendedorismo e viabilização de novas empresas: um guia eficiente para iniciar e tocar seu próprio negócio. São Paulo: Saraiva, 2009. TORKOMIAN, Ana Lúcia Vitale (org.). **Empreendedorismo de base tecnológica:** spin-off: criação de novos negócios a partir de empresas constituídas, universidades e centros de pesquisa. Rio de Janeiro: Elsevier; Campus, 2008.

Quadro 17: Componentes curriculares 7º período

Componente Curricular: **Trabalho de Conclusão de Curso I**		
Código: 10973	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: Metodologia da pesquisa I (10990)	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Conhecimento do Regulamento de TCC do Curso. Apresentação da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso e as suas atribuições. Definição do formato de TCC. Comitê de ética. Planejamento de pesquisa e desenvolvimento do TCC. Aplicação de teorias e técnicas na elaboração do TCC. Desenvolvimento inicial do Trabalho de conclusão de curso.		
Objetivo: Compreender os fundamentos teóricos, metodológicos e normativos relacionados ao Trabalho de Conclusão de Curso, desenvolvendo competências para o planejamento, elaboração e desenvolvimento inicial do projeto de pesquisa ou intervenção, considerando os princípios éticos, científicos e técnicos aplicados à área da Hotelaria e Hospitalidade.		
Bibliografia básica: LAKATOS, Eva Maria e MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do Trabalho		

Científico: Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 2017. VEAL, A. J. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. São Paulo: Aleph, 2011. SEVERINO, Antônio J. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2016.
Bibliografia complementar: NASCIMENTO, Luiz P. Elaboração de projetos de pesquisa: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage Learning, 2012. APPOLINÁRIO, Fabio. Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa. São Paulo: Cengage Learning, 2012. Pedido de compras de mais 5 exemplares. DENCKER, Ada. Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas. SP: Futura 1998. Complementar. Pedido de compras de mais 5 exemplares. ECO, Humberto. Como se faz uma Tese. São Paulo: Perspectiva, 1989. FLICK, Uwe. Introdução à pesquisa qualitativa. Porto Alegre: Bookman/Artmed, 2009.

Componente Curricular: **Qualidade e Segurança nos Meios de Hospedagem**		
Código: 101071	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Não	Equivalência: Qualidade e segurança (10624)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Noções conceituais de qualidade e segurança nos meios de hospedagem com enfoque nos processos socioculturais da modernidade. Reconhecimento e crítica da qualidade e segurança como prestação de serviços e suas implicações na vida social e ambiental. Fundamentos da segurança responsável na ecologia hoteleira. Segurança nos sistemas de hospedagem: segurança nas condições de trabalho e do trabalhador, na gestão de recursos materiais e cuidado a hóspedes. Conhecimentos gerais dos sistemas peritos e legais de segurança na ecologia hoteleira. Observações e procedimentos em segurança física e patrimonial. Noções de primeiros socorros e combate a incêndio.		
Objetivo: Compreender os princípios de qualidade e segurança aplicados aos meios de hospedagem, analisando os processos de proteção ao trabalhador, ao hóspede e ao patrimônio, de modo a desenvolver competências relacionadas à gestão segura dos serviços hoteleiros, à prevenção de riscos, aos procedimentos de emergência e à promoção de práticas responsáveis nos contextos social, ambiental e organizacional da hospitalidade.		
Bibliografia básica: CANDIDO, Í,; VIEIRA, E. V. de. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. DUARTE, V. V. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2003. GARVIN, D. A. Gerenciando a qualidade: a visão estratégica e competitiva. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1992.		
Bibliografia complementar: CASTRO, A. L. C. Manual de Desastres: desastres naturais. Brasília: Imprensa Nacional, 1996. GIANESI, I. G. N; CORRÊA, H. L. Administração estratégica de serviços: operações para a satisfação do cliente. São Paulo: Atlas, 1994. GUERRA, A. J. T.; CUNHA, S. B. Impactos ambientais urbanos no Brasil. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.		

LINZMAYER, E. Guia básico para administração da manutenção hoteleira. São Paulo: SENAC, 1994.
SANTOS, R. ISO 9000 na hotelaria: o primeiro passo para atingir a excelência. Rio de Janeiro: Qualitmark, 2004.

Componente Curricular: **Extensão em Hotelaria II**		
Código: A determinar	Créditos: 8	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica:	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão: 100%	
Carga Horária total: 120		
Ementa: Desenvolvimento de práticas extensionistas em Hotelaria e Hospitalidade articuladas ao ensino, pesquisa e responsabilidade social universitária. Planejamento, execução e avaliação de ações extensionistas em diálogo com comunidades, instituições e empreendimentos, voltadas à qualificação dos serviços de hospitalidade, sustentabilidade, acessibilidade, inclusão, inovação e desenvolvimento territorial. Registro e sistematização das experiências extensionistas, com elaboração de materiais, oficinas, relatórios e devolutivas à comunidade, considerando os impactos sociais, culturais, ambientais e educativos das ações desenvolvidas.		
Objetivo: Desenvolver competências para o planejamento, execução e avaliação de práticas extensionistas em Hotelaria e Hospitalidade, promovendo a integração entre universidade, comunidade e setor produtivo, por meio de ações voltadas à qualificação dos serviços, sustentabilidade, inclusão, acessibilidade, inovação e desenvolvimento social e territorial.		
Bibliografia básica: FORPROEX – FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Política Nacional de Extensão Universitária. Manaus: FORPROEX, 2012. THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-ação. 18. ed. São Paulo: Cortez, 2011. HOLLIDAY, Oscar Jara. Para sistematizar experiências. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 2006. LISBÔA FILHO, Flavi Ferreira. Extensão universitária: gestão, comunicação e desenvolvimento regional. Santa Maria, RS : FACOS-UFSM, 2022.		
Bibliografia complementar: BARRETTO, Margarita. Planejamento e organização em turismo. Campinas: Papirus, 1991. DEMO, Pedro. Participação é conquista: noções de política social participativa. São Paulo: Cortez, 1999. FREIRE, Paulo. Extensão ou comunicação?. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983. GIL, Antonio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. São Paulo: Atlas, 2008.. BOFF, L. Virtudes para um outro mundo possível – Vol. 1 – Hospitalidade: direito e dever de todos. São Paulo: Vozes, 2005.		

Componente Curricular: **Projetos em Meios de Hospedagem**		
Código: 101065	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I	

Pré-requisitos: Metodologia da Pesquisa II	Equivalência: -
Distribuição da carga horária:	Teórica: 25%
	Prática: 75%
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60	
Ementa: Projetos como instrumentos de efetivação do planejamento operacional e da gestão de meios de hospedagens. Identificação de oportunidades e limitações à implantação de atrativos, serviços e equipamentos turísticos. Noções conceituais do planejamento e gestão de projetos aplicados aos meios de hospedagens. Viabilidade legal, dados socioeconômicos, sustentabilidade e dos aspectos financeiros relacionados com a gestão de projetos e com as tendências de mercado na hotelaria.	
Objetivo: Compreender os fundamentos do planejamento e da gestão de projetos aplicados aos meios de hospedagem, desenvolvendo a capacidade de identificar oportunidades, limitações e tendências do setor hoteleiro, bem como analisar a viabilidade legal, socioeconômica, ambiental e financeira de projetos relacionados à implantação, qualificação e gestão de atrativos, serviços e equipamentos turísticos, visando à sustentabilidade e à competitividade dos empreendimentos.	
Bibliografia básica: BOULLON, R.C. Planejamento do espaço turístico. Tradução de Josely Vianna Baptista. Bauru, SP: EDUSC, 2002. DIAS, Reinaldo. Planejamento do turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil. São Paulo: Atlas, 2003. BARRETTO, M. Planejamento e organização em turismo. Campinas: Papirus, 1991.	
Bibliografia complementar: BRAGA, D. C. Planejamento turístico: teoria e prática. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. BENI, M. C. Política e planejamento de turismo no Brasil. São Paulo: Aleph, 2006. MCINTOSH, R.W.; GOELDNER, C. R.; RICHIE, J.R. B. Turismo: princípios, práticas e filosofias. 8. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002. MOLINA, S., Rodriguez, S. Planejamento Integral do Turismo: um enfoque para a América Latina. Bauru: Edusc, 2001. RUSCHMANN, D. Turismo e Planejamento Sustentável: a proteção do meio ambiente. Campinas: Papirus, 1999.	

Quadro 18: Componentes curriculares 8º período

Componente Curricular: **Trabalho de Conclusão de Curso II**		
Código: 10976	Créditos: 8	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: Trabalho de Conclusão de Curso I (10973)	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 120		
Ementa: Desenvolvimento final do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) iniciado na disciplina de TCC I.		

Detalhamento definitivo da planificação da pesquisa. Defesa de trabalho de conclusão de curso perante banca avaliadora e depósito do TCC seguindo orientações e cronograma da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso.
Objetivo: Desenvolver e concluir o Trabalho de Conclusão de Curso iniciado na disciplina de TCC I, por meio da execução da pesquisa ou projeto de intervenção, da sistematização e análise dos resultados e da elaboração final do trabalho acadêmico, visando à socialização e defesa pública da produção científica perante banca avaliadora.
Bibliografia básica: LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do Trabalho Científico: Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 2017. CRESWELL, John W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. Porto Alegre: Artmed, 2010. VEAL, Anthony James. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. São Paulo: Aleph, 2011.
Bibliografia complementar: MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994. MOESCH, Marutschka. A Produção do Saber Turístico. São Paulo: Contexto, 2002. MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 2015. KOCHE, Jose Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015. GOLDENBERG, Mirian. A arte de pesquisar. Rio de Janeiro: Record, 2015.

Componente Curricular: **Estágio Supervisionado**		
Código: 101072	Créditos: 17	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: Ter cursado mínimo de 1.680 horas do curso.	Equivalência:	
Distribuição da carga horária:	Teórica:	
	Prática: 100%	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 255		
Ementa: Orientação sobre a documentação exigida para a formalização e reconhecimento do estágio supervisionado. Contato com a realidade profissional: alcances e limites da profissão. Exercício e aplicação dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos ao longo do Curso. Atuação em gestão, operação, consultoria e/ou assessoria, através de atividades práticas em organizações do setor e/ou serviços (empresas de hospedagem, hospitais, condomínios e afins). Elaboração de relatório das atividades desenvolvidas no estágio.		
Objetivo: Proporcionar ao estudante a vivência prática supervisionada em organizações da área de hotelaria, hospitalidade e serviços correlatos, possibilitando a aplicação dos conhecimentos teórico-práticos desenvolvidos ao longo do curso, o contato com a realidade profissional e o desenvolvimento de competências técnicas, éticas e gerenciais relacionadas à gestão, operação, consultoria e assessoria, bem como orientar quanto à formalização, acompanhamento e sistematização das atividades por meio da elaboração de relatório de estágio.		

Bibliografia básica: BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. Estágio em turismo e hotelaria. São Paulo : Editora Aleph, 2002. DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. KANAANE, Roberto; SEVERINO, Fátima Regina Giannasi. Ética em turismo e hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006.
Bibliografia complementar: CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010. DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: EdUCS, 2010. DESLANDES, Suely Ferreira; GOMES, Romeu.; MINAYO, Maria Cecília de Souza. (org.). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, [2010]. MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 2015. SCHLUTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2003.

Componente Curricular: **Extensão em Hotelaria III**		
Código: A determinar	Créditos: 8	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica:	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão: 100%	
Carga Horária total: 120		
Ementa: Desenvolvimento de práticas extensionistas em Hotelaria e Hospitalidade articuladas ao ensino, pesquisa e responsabilidade social universitária. Planejamento, execução e avaliação de ações extensionistas em diálogo com comunidades, instituições e empreendimentos, voltadas à qualificação dos serviços de hospitalidade, sustentabilidade, acessibilidade, inclusão, inovação e desenvolvimento territorial. Registro e sistematização das experiências extensionistas, com elaboração de materiais, oficinas, relatórios e devolutivas à comunidade, considerando os impactos sociais, culturais, ambientais e educativos das ações desenvolvidas.		
Objetivo: Desenvolver competências para o planejamento, execução e avaliação de práticas extensionistas em Hotelaria e Hospitalidade, promovendo a integração entre universidade, comunidade e setor produtivo, por meio de ações voltadas à qualificação dos serviços, sustentabilidade, inclusão, acessibilidade, inovação e desenvolvimento social e territorial.		
Bibliografia básica: FORPROEX – FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Política Nacional de Extensão Universitária. Manaus: FORPROEX, 2012. THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-ação. 18. ed. São Paulo: Cortez, 2011. HOLLIDAY, Oscar Jara. Para sistematizar experiências. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 2006. LISBÔA FILHO, Flavi Ferreira. Extensão universitária: gestão, comunicação e desenvolvimento regional. Santa Maria, RS : FACOS-UFSM, 2022.		
Bibliografia complementar:		

BARRETTO, Margarita. Planejamento e organização em turismo. Campinas: Papirus, 1991.
DEMO, Pedro. Participação é conquista: noções de política social participativa. São Paulo: Cortez, 1999.
FREIRE, Paulo. Extensão ou comunicação?. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.
GIL, Antonio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. São Paulo: Atlas, 2008.. BOFF, L. Virtudes para um outro mundo possível – Vol. 1 – Hospitalidade: direito e dever de todos. São Paulo: Vozes, 2005.

3.16.2 Disciplinas optativas

Componente Curricular: **Fundamentos Teóricos do Turismo**		
Código: 10988	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Tipologias de viajantes. Turismo como mobilidade para lazer não cotidiano. Turismo: categorias fundantes e componentes desejáveis. Sujeitos turísticos. Cadeia produtiva resultante do fenômeno turístico. Sistemas de turismo: ambiente, elementos, relações e externalidades. Estrutura dos mercados turísticos: oferta e demanda. Especificidades e ciclo de vida do produto turístico. Equipamentos e serviços turísticos. Destinos, atrativos e recursos turísticos. Infraestrutura e superestrutura turística.		
Objetivo: Compreender o turismo como prática sociocultural contemporânea e como objeto de estudo; aplicar/operar conceitos e definições de turismo; identificar os componentes e a dinâmica do sistema turístico e da cadeia produtiva do turismo; compreender os impactos econômicos, socioculturais e ambientais do turismo.		
Bibliografia básica: BENI, M. C. **Análise estrutural do turismo**. 13. ed. São Paulo: Senac SP, 2008. COOPER, C. et al. **Turismo**: princípios e práticas. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2007. LOHMANN, G.; PANOSSO NETTO, A. **Teoria do Turismo**: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.		
Bibliografia complementar: COOPER, C.; HALL, M. C.; TRIGO, L. G. G**. Turismo contemporâneo:** Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. GASTAL, S. A.; MOESCH, M. M. **Turismo, políticas públicas e cidadania.** São Paulo: Aleph, 2007. PANOSSO NETTO, A. **O que é turismo?** São Paulo: Brasiliense, 2013. PAULA, A. H. B. **Cadeia produtiva do turismo:** atrativos, transportes, hospedagem, alimentação, serviços, comercialização. São Paulo: Senac SP, 2017. THEOBALD, W. (Org.). **Turismo global.** 2. ed. São Paulo: Senac SP, 2002.		

Componente Curricular: **Turismo e Dinâmicas Socioespaciais Costeiras**		
Código: a determinar	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	

Pré-requisitos: -	Equivalência: -
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%
	Prática:
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60h	
Ementa: Discussão do espaço geográfico como categoria de análise das dinâmicas territoriais e socioespaciais em ambientes costeiros. Estudo da produção, organização e apropriação do espaço em áreas litorâneas, com ênfase no litoral sul do Rio Grande do Sul e na Região Turística da Costa Doce Gaúcha. Análise dos processos de ocupação, urbanização e uso do território em áreas costeiras e lagunares. Relações entre turismo, território, paisagem, cultural, patrimônio e desenvolvimento regional. Turismo em ambientes costeiros: potencialidades, impactos socioambientais e sustentabilidade. Estudos de caso envolvendo a Laguna dos Patos, o Estuário da Lagoa dos Patos, a Praia do Cassino, a Estação Ecológica do Taim e demais áreas costeiras do sul do estado.	
Objetivo: Compreender as relações entre espaço geográfico, turismo e dinâmicas socioespaciais em ambientes costeiros, com ênfase no litoral sul do Rio Grande do Sul e na Região Turística da Costa Doce Gaúcha.	
Bibliografia básica: SANTOS, M. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção.** São Paulo: Edusp, 2002. RODRIGUES, A. **Turismo e geografia: reflexões teóricas e enfoques regionais**. São Paulo: Roca, 1999. RUSCHMANN, D. **Turismo e meio ambiente**. 9. ed. São Paulo: Aleph, 2012.	
Bibliografia complementar: BENI, Mário Carlos. **Turismo, planejamento estratégico e capacidade de gestão:** desenvolvimento regional, rede de produção e clusters. Barueri: Manole, 2012. CUNHA, Sandra Baptista da; GUERRA, Antonio José Teixeira (orgs.). **Geomorfologia do Brasil.** 6. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. ODEBRECHT, Clarisse; CASTELLO, Jorge P. (orgs.). **Os ecossistemas costeiro e marinho do extremo sul do Brasil.** Rio Grande: Ecoscientia, 1998. QUADRADO, Raquel Pereira (org. et al.). **Ecos do Sul:** conhecer os ecossistemas costeiros é tri legal!. Rio Grande: Ed. FURG, 2009. TAGLIANI, Paulo Roberto Armanini; ASMUS, Milton L. (orgs.). **Manejo integrado do estuário da Lagoa dos Patos**: uma experiência de gerenciamento costeiro no sul do Brasil. Rio Grande: Ed. FURG, 2011.	

Comentado [U1]:

Componente Curricular: **Inglês Instrumental I**		
Código: 06780	Créditos: 3	Unidade Acadêmica: ILA
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: -	Equivalência: Inglês Instrumental: Leitura (06387)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	

	Extensão:
Carga Horária total: 45h	
Ementa: Estudo dos elementos gramaticais essenciais para a compreensão geral e detalhada de gêneros textuais autênticos em Língua Inglesa. Introdução a gêneros textuais acadêmicos em Língua Inglesa.	
Objetivo: Desenvolver conhecimentos linguísticos em Língua Inglesa que possibilitem a compreensão geral e detalhada de diferentes gêneros textuais autênticos, com ênfase na identificação e utilização de elementos gramaticais essenciais e na introdução à leitura e compreensão de gêneros textuais de natureza acadêmica.	
Bibliografia básica: HARDING, Keith. **English for Specific Purposes.** Oxford: Oxford University Press, 2007. NORTE, Mariangela Braga. **Inglês Instrumental**. Brasília, DF: Universidade Aberta do Brasil; Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2018. **Leitura em Língua Inglesa:** uma abordagem instrumental. Barueri: Disal, 2010.	
Bibliografia complementar: ANDERSON, Kenneth. Study speaking: a course in spoken english for academic purposes. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2004. BARRETT, Barney; SHARMA, Pete. Networking in english: informal communication in business. Oxford: Macmillan, 2010. DIGNEN, Bob Dignen; FLINDERS, Steve; SWEENEY, Simon. For work and life english 365. Cambridge: Cambridge University Press, 2004. PENRUDDOCKE, Andrea. English for the real world. United States of America: Living Language, c2004	

Componente Curricular: **Inglês Instrumental II**		
Código: 06781	Créditos: 3	Unidade Acadêmica: ILA
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: Inglês Instrumental I (06780)	Equivalência: Inglês Instrumental: Expressão Oral (06388)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 45h		
Ementa: Estratégias de compreensão de leitura de textos autênticos em Língua Inglesa com foco nos gêneros acadêmicos – resumo, resenha e artigo.		
Objetivo: Desenvolver estratégias de leitura e compreensão de textos autênticos em Língua Inglesa, com ênfase nos gêneros acadêmicos resumo, resenha e artigo.		
Bibliografia básica: HARDING, Keith. **English for Specific Purposes.** Oxford: Oxford University Press, 2007. NORTE, Mariangela Braga. **Inglês Instrumental.** Brasília, DF: Universidade Aberta do Brasil; Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2018. **Leitura em Língua Inglesa:** uma abordagem instrumental. Barueri: Disal, 2010.		
Bibliografia complementar:		

ANDERSON, Kenneth. **Study speaking:** a course in spoken english for academic purposes. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2004.

BARRETT, Barney; SHARMA, Pete. **Networking in english**: informal communication in business. Oxford: Macmillan, 2010.

DIGNEN, Bob Dignen; FLINDERS, Steve; SWEENEY, Simon**. For work and life english 365.** Cambridge: Cambridge University Press, 2004.

PENRUDDOCKE, Andrea. **English for the real world**. United States of America: Living Language, c2004.

Componente Curricular: **Educação Ambiental**		
Código: 10356	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Estuda a história da Educação Ambiental (EA), o caráter transversal da EA; os encontros nacionais e internacionais que moldaram a EA; as diferentes concepções de EA; a EA formal e não-formal.		
Objetivo: Compreender os fundamentos históricos e conceituais da Educação Ambiental, analisando sua trajetória, seu caráter transversal, os principais encontros nacionais e internacionais que contribuíram para sua construção, as diferentes concepções de Educação Ambiental e suas possibilidades de desenvolvimento nos contextos formal e não formal.		
Bibliografia básica: GUIMARÃES, M. **Caminhos da educação ambiental**: da forma à ação. Campinas: Papirus, 2011. RUSCHEINSKY, Aloísio. **Educação ambiental**: abordagens múltiplas. Porto Alegre: Penso, 2012.		
Bibliografia complementar: BRANCO, S. M. **O meio ambiente em debate**. São Paulo: Moderna, 1998. CARVALHO, I. C. M. **Educação Ambiental**: a formação do sujeito ecológico. São Paulo: Cortez, 2012. DIAS, G. F. **Educação ambiental**: princípios e práticas. São Paulo: Gaia, 2004. GONÇALVES, C. W. P. **Os (des)caminhos do meio ambiente**. São Paulo: Contexto, 2006. MENDONÇA, R. Educação ambiental e ecoturismo. In: MENDONÇA, R.; NEIMAN, Z (org.). **Ecoturismo no Brasil**. Barueri: Manole, 2005.		

Componente Curricular: **Ecoturismo**		
Código: 10637	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos:	Equivalência:	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	

Carga Horária total: 60h
Ementa: A Introdução a teoria e conceitos sobre ecoturismo. Recursos naturais como recursos turísticos. Turismo em áreas protegidas. Impactos da prática do ecoturismo.
Objetivo: Compreender os fundamentos do ecoturismo, analisando a utilização dos recursos naturais como atrativos turísticos, a prática em áreas protegidas e seus impactos socioambientais.
Bibliografia básica: FENNELL, D. A. Ecoturismo: Uma Introdução. São Paulo: Contexto, 2002. LINDBERG, K. Ecoturismo. São Paulo: SENAC, 1999. NEIMAN, Z.; MENDONÇA, R. Ecoturismo no Brasil. Barueri: Manole, 2005.
Bibliografia complementar: DIAS, R. Turismo Sustentável e Meio Ambiente. São Paulo: Editora Atlas, 2003. FERRETI, E.R. Turismo e Meio Ambiente: Uma Abordagem Integrada. São Paulo: Editora Roca, 2002. NEIMAN, Z.; RABINOVICI. Turismo e Meio Ambiente no Brasil. Barueri: Manole, 2010. PINTO, A. C. Turismo e Meio Ambiente. Campinas: Papirus, 1998. RODRIGUES, A. B. Turismo e Desenvolvimento: Reflexões e Propostas. São Paulo: Hucitec, 2000.

Componente Curricular: **Tópicos Especiais**		
Código: 10429	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Assuntos contemporâneos de interesse do profissional de turismo. Atualização do conhecimento da área. Discussão de temas polêmicos e atuais.		
Objetivo: Analisar temas contemporâneos e questões emergentes de interesse do profissional de Turismo, promovendo a atualização e a ampliação dos conhecimentos da área, bem como a reflexão crítica sobre questões polêmicas e desafios atuais relacionados ao setor turístico.		
Bibliografia básica: BENI. Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: Senac, 2008. DORNELAS, José; SPINELLI, Stephen; ADAMS, Robert. Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século XXI. São Paulo: Elsevier, 2014. LEVIN, Jack. Estatística para ciências humanas. São Paulo: Pearson, 2012.		
Bibliografia complementar: BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros. Observatório de inovação do turismo. Rio de Janeiro: FGV, 2009. KIRSTEN, Jose Tiacci. Estatística aplicada as ciências humanas e ao turismo. São Paulo: Saraiva,2006. TROTT, Paul. Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos. Porto Alegre: Bookman, 2012. VALENTE, Antonio Luis Schifino. Roteiros turísticos: Rio Grande, cidade histórica, cidade do mar: metodologia para roteiros de um pólo turístico. Rio Grande: Ed. da Universidade Federal do Rio		

Grande, 2006.

Componente Curricular: **Tópicos Especiais I**		
Código: 101069	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Discussão sobre questões emergentes associadas ao mercado de atuação profissional. Diálogo interdisciplinar com a área.		
Objetivo: Analisar temas contemporâneos e emergentes de interesse profissional, promovendo a atualização dos conhecimentos relacionados ao setor e o desenvolvimento da capacidade crítica diante das transformações e dos desafios atuais da área.		
Bibliografia básica: CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000. DIAS, Reinaldo. Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade. Campinas, SP: Editora Alínea, 2006. DORNELAS, José; SPINELLI, Stephen; ADAMS, Robert. Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século XXI. São Paulo: Elsevier, 2014.		
Bibliografia complementar: YÁZIGI, Eduardo. A pequena hotelaria e o entorno municipal: guia de montagem e administração. São Paulo: Contexto, 2000. RICCI, Renato. Hotel: gestão competitiva no século XXI ferramentas práticas de gerenciamento aplicadas à hotelaria. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. VIERA, Elenara Viera de. Desperdício em hotelaria: soluções para evitar. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2004. LEVIN, Jack. Estatística para ciências humanas. São Paulo: Pearson, 2012. TROTT, Paul. Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos. Porto Alegre: Bookman, 2012.		

Componente Curricular: **Tópicos Especiais II**		
Código: 101074	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos:	Equivalência:	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Temas contemporâneos de interesse profissional e atualização do conhecimento do setor.		
Objetivo:		

Analisar temas contemporâneos e questões emergentes relevantes para a atuação profissional no campo das hospitalidades, promovendo a atualização dos conhecimentos da área e o desenvolvimento de uma visão crítica e reflexiva sobre temas atuais, polêmicos e os desafios que permeiam o setor.
Bibliografia básica: CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira.** Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000. DIAS, Reinaldo. **Hotelaria e turismo:** elementos de gestão e competitividade. Campinas, SP: Editora Alínea, 2006. DORNELAS, José; SPINELLI, Stephen; ADAMS, Robert. **Criação de novos negócios:** empreendedorismo para o século XXI. São Paulo: Elsevier, 2014.
Bibliografia complementar: YÁZIGI, Eduardo. **A pequena hotelaria e o entorno municipal:** guia de montagem e administração. São Paulo: Contexto, 2000. RICCI, Renato. **Hotel:** gestão competitiva no século XXI ferramentas práticas de gerenciamento aplicadas à hotelaria. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. VIERA, Elenara Viera de. **Desperdício em hotelaria:** soluções para evitar. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2004. LEVIN, Jack. **Estatística para ciências humanas**. São Paulo: Pearson, 2012. TROTT, Paul. **Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos**. Porto Alegre: Bookman, 2012.

Componente Curricular: **Tópicos Especiais III**		
Código: 101075	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Aprofundamento de estudos relacionados à pesquisa, ao ensino e à extensão na área e afins.		
Objetivo: Aprofundar conhecimentos e experiências relacionados à pesquisa, ao ensino e à extensão, promovendo a articulação entre teoria e prática e o desenvolvimento de competências para a atuação acadêmica e profissional na área de Hotelaria e áreas afins.		
Bibliografia básica: CASTELLI, Geraldo**. Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000. DIAS, Reinaldo. **Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade.** Campinas, SP: Editora Alínea, 2006. DORNELAS, José; SPINELLI, Stephen; ADAMS, Robert. Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século XXI. São Paulo: Elsevier, 2014.		
Bibliografia complementar: CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços.** São Paulo: Saraiva, 2010. FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas:** uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.		

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções:** gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014. LEVIN, Jack. **Estatística para ciências humanas**. São Paulo: Pearson, 2012. TROTT, Paul. **Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos**. Porto Alegre: Bookman, 2012.

Componente Curricular: **Tópicos Especiais IV**		
Código: 101076	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos:	Equivalência:	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Estudos relacionados ao uso da tecnologia no setor e afins.		
Objetivo: Compreender o uso de tecnologias aplicadas ao setor, identificando suas contribuições para a otimização de processos, serviços e práticas profissionais.		
Bibliografia básica: GUIMARÃES, André Sathler. **E-turismo:** internet e negócios do turismo. São Paulo: Cengage, 2008. LUNKES, Rogério João; DA ROSA,Fabricia Silva. **Gestão hoteleira**: custos, sistemas de informação, planejamento estratégico, orçamento e gestão ambiental. Curitiba: Juruá editora, 2012. NORTON, Peter. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Makron Books, 2012.		
Bibliografia complementar: CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004. CÂNDIDO, I; VIEIRA, E. **Telemarketing hoteleiro**: Porto Alegre: Feplam,1995. CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003. FORTES, Waldyr Gutierrez. **Eventos**: estratégias de planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2011. WAINBERG, Jacques A. **Turismo e comunicação**: a indústria da diferença. São Paulo: Contexto, 2003.		

Componente Curricular: **Turismo e Patrimônios**		
Código: 10993	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa:		

Discute questões pertinentes ao campo de estudo do patrimônio. Enfatiza o patrimônio no Brasil, o processo de criação e consolidação dos organismos de proteção ao patrimônio. Aborda os debates inerentes à preservação, proteção, conservação e gestão de bens culturais e as interfaces entre patrimônio, memória, cultura, identidade e turismo, todos sob as bases da história e diversidade cultural da sociedade brasileira. Gentrificação dos espaços turísticos. Educação Patrimonial para o turismo.
Objetivo: Compreender, refletir e discutir sobre a questão da identidade, memória e do patrimônio no Brasil e suas relações com o Turismo, de tal modo que se construa um entendimento crítico do tema entre os alunos, auxiliando sua formação profissional e lançando uma base sólida para sua futura atuação no mercado de trabalho.
Bibliografia básica: CAMARGO, Haroldo Leitão. **Patrimônio Histórico e Cultural**. 2ª ed. São Paulo: Aleph, 2002. COSTA, Flávia Roberta. **Turismo e patrimônio cultural**: interpretação e qualificação. São Paulo: SENAC, 2009; FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (Org.). **Turismo e patrimônio cultural**. São Paulo: Contexto, 2001.
Bibliografia complementar: ALBANO, Murta Celina (org.). **Interpretar o patrimônio**: um exercício do olhar. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2002. CHOAY, Françoise. **A alegoria do patrimônio**. Lisboa: Edições 70, 2000. DIAS, Reinaldo. **Turismo e patrimônio cultural**: recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006. FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra. **Patrimônio histórico e cultural**. RJ: Zahar, 2006. GASTAL, Susana. Lugar de memória: por uma nova apropriação teórica ao patrimônio local. In GASTAL, Susana (org). **Turismo**: investigação e crítica. São Paulo: Contexto, 2002.

Componente Curricular: **Planejamento e Elaboração de Cardápios**		
Código: 101073	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 50%	
	Prática: 50%	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Estudos fundamentais sobre cardápios para estabelecimentos de restauração: comerciais, institucionais, típicos. Custos e ficha técnica para elaboração de pratos e bebidas do cardápio. Harmonização entre pratos e bebidas. Layout e diagramação da carta e cardápio.		
Objetivo: Desenvolver competências para o planejamento e elaboração de cardápios para diferentes estabelecimentos de restauração, considerando custos, fichas técnicas, harmonização entre pratos e bebidas e princípios de layout e diagramação.		
Bibliografia básica: DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. Caxias do Sul: EdUCS, 2010. PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: Senac, 2010. TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnica e criatividade. Caxias do Sul: EdUCS, 2009.		

Bibliografia complementar:
BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. **O que é gastronomia?**. São Paulo: Brasiliense, 2012.
CÂNDIDO, Índio. **Restaurante**: administração e operacionalização. Caxias do Sul: Educs, 2010.
CAON, Mauro. **Gestão estratégica de serviços de hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2008.
FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas**: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.
VIERA, Elenara Viera de. **Glossário técnico:** gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educs, 2000.

Componente Curricular: **Tendências contemporâneas e segmentação turística**		
Código: A determinar	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		

Ementa:
Estudo das tendências contemporâneas do turismo e das transformações do mercado turístico. Novos perfis de turistas e comportamento do consumidor. Turismo de experiência, sustentável, criativo, acessível, de base comunitária e outros segmentos contemporâneos. Inovação, tecnologia e plataformas digitais aplicadas ao turismo. Tendências globais e implicações no desenvolvimento de destinos e empreendimentos turísticos.

Objetivo:
Compreender as tendências contemporâneas e os processos de segmentação do turismo, analisando as transformações do mercado, os novos perfis de consumidores e as estratégias aplicadas ao planejamento e desenvolvimento de produtos e destinos turísticos.

Bibliografia básica:
IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do Turismo.** São Paulo: Pioneira, 2002.
RODRIGUES, Adyr Balastreri**. Turismo, Modernidade, Globalização**. São Paulo: Hucitec, 1997.
TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Turismo e qualidade:** tendências contemporâneas. Campinas: Papirus, 2002**.**

Bibliografia complementar:
ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). **Turismo**: segmentação de mercado. São Paulo: Futura, 2004.

BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo.** Campinas, Papirus, 1995.

SENAC. DN. **Introdução ao turismo e hotelaria.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

REJOWSKI. Miriam. **Turismo no percurso do tempo.** São Paulo: Aleph, 2002.

YÁZIGI, Eduardo. **Turismo uma esperança condicional**. São Paulo: Global, 1999.

Artigos diversos de periódicos da área:

Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo
Revista Turismo em Análise

Revista, Turismo, Visão e Ação Caderno Revista Turismo e Sociedade

Componente Curricular: **Meio Ambiente, Sustentabilidade e sociedade**		
Código: 10969	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: O impacto da globalização da sociedade capitalista no meio ambiente. A relação intrínseca entre meio ambiente e sociedade em uma perspectiva de desenvolvimento sustentável. A relação de sinergia entre o meio ambiente e as atividades referentes a produção de eventos, e aos setores da hotelaria e do turismo. A conexão entre as construções e vivencias culturais e a sustentabilidade ambiental.		
Objetivo: Compreender as relações entre sociedade, meio ambiente e desenvolvimento sustentável, analisando seus impactos e aplicações nas áreas de eventos, hotelaria e turismo, com foco na valorização cultural e na adoção de práticas ambientalmente responsáveis.		
Bibliografia básica: CORRÊA, Maria Laetitia.; PIMENTA, Solange Maria.; ARNDT, Jorge Renato Lacerda. **Turismo, sustentabilidade e meio ambiente:** contradições e convergências. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2009. DILGER, Gerhard; LANH, Miriam; FILHO. Jorge Pereira (Orgs.). **Descolonizar o imaginário:** Debates sobre o pós-extratitivismo e alternativas ao desenvolvimento. São Paulo: Fundação Rosa Luxemburgo, 2016. JR PHILIPPI, Arlindo. RUCHMANN, Doris Van de Menne (Orgs.). **Gestão Ambiental e sustentabilidade no turismo.** Barueri, SP: Manole, 2010.		
Bibliografia complementar: BENI, Márcio Carlos. O Conceito de Sustentabilidade na Política de Turismo e Meio Ambiente. Revista de Administração. São Paulo: vol.33, nº 4, p.53-55, outubro/dezembro, 1998. BOFF, Leonardo. Saber cuidar: ética do humano compaixão pela terra. Petrópolis: Vozes, 1999. CORRÊA, Maria Laetitia; PIMENTA, Solange Maria; ARNDT, Jorge Renato Lacerda. Turismo, sustentabilidade e meio ambiente: contradições e convergências. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2009. DIEGUES, Antonio Carlos. O mito da natureza intocada. São Paulo: Hucitec, 2008. FRACETO, Leonardo Fernandes; MOSCHINI-CARLOS, Viviane; ROSA, André Henrique. Meio Ambiente e Sustentabilidade. Porto Alegre: Bookman Companhia Editora, 2012.		

Componente Curricular: **Libras I**		
Código: 06497	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ILA
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	

	Prática:
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60h	
Ementa: Fundamentos linguísticos e culturais da Língua Brasileira de Sinais - Libras. Desenvolvimento de habilidades básicas expressivas e receptivas em Libras para promover a comunicação entre seus usuários. Introdução aos Estudos Surdos.	
Objetivo: Compreender os fundamentos da Libras e desenvolver habilidades básicas de comunicação com pessoas surdas.	
Bibliografia básica: DE AS, Nidia Regina Limeira. **Cultura, poder e educação de surdos**. Manaus: Ed. da Universidade Federal do Amazonas, 2002. GESSER, Audrei**. Líbras? que língua é essa?** crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009. QUADROS, Ronice Muller de. KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira**: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004. SOARES, Maria Aparecida Leite. **A educação do surdo no Brasil**. Campinas (SP): Autores Associados; Bragança Paulista (SP): EDUSF, 2014.	
Bibliografia complementar: CAPOVILLA, Fernando César. RAPHAEL, Walkiria Duarte. **Dicionário enciclopédico ilustrado trilíngue da língua de sinais brasileira**. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 2001. Ministério da Educação e do Desporto. **Educação especial**: a educação dos surdos. Secretaria de Educação Especial. Brasília: MEC, SEESP, 1997. QUADROS, Ronice Müller de**. O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa.** Brasília: MEC/SEESP, 2004. SKLIAR, Carlos. (org) **Atualidade da educação bilíngue para surdos = Actualidad de la educación bilingüe para sordos**. Porto Alegre: Mediação, 1999.	

Componente Curricular: **Libras II**		
Código: 06498	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ILA
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: Libras I (06497)	Equivalência: —	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática: —	
	EaD: —	
	Extensão: —	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: A Língua Brasileira de Sinais - Libras: características básicas da fonologia. Emprego das Libras em situações discursivas formais: vocabulário, morfologia, sintaxe e semântica. Prática do uso de Libras em situações discursivas mais formais.		

Objetivo: Compreender os fundamentos da Libras e desenvolver habilidades básicas de comunicação com pessoas surdas.
Bibliografia básica: DE AS, Nidia Regina Limeira. **Cultura, poder e educação de surdos**. Manaus: Ed. da Universidade Federal do Amazonas, 2002. GESSER, Audrei**. Líbras? que língua é essa?** crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009. QUADROS, Ronice Muller de. KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira**: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004. SOARES, Maria Aparecida Leite. **A educação do surdo no Brasil**. Campinas (SP): Autores Associados; Bragança Paulista (SP): EDUSF, 2014.
Bibliografia Complementar: CAPOVILLA, Fernando César. RAPHAEL, Walkiria Duarte. **Dicionário enciclopédico ilustrado trilíngue da língua de sinais brasileira**. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 2001. Ministério da Educação e do Desporto. **Educação especial**: a educação dos surdos. Secretaria de Educação Especial. Brasília: MEC, SEESP, 1997. QUADROS, Ronice Müller de**. O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa.** Brasília: MEC/SEESP, 2004. SKLIAR, Carlos. (org) **Atualidade da educação bilíngue para surdos = Actualidad de la educación bilingüe para sordos**. Porto Alegre: Mediação, 1999.

Componente Curricular: **Elaboração e Avaliação de Projetos Turísticos**		
Código: 10735	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Projetos como instrumentos de efetivação do planejamento operacional e da gestão de destinos e empreendimentos turísticos. Identificação de oportunidades e limitações à implantação de atrativos, serviços e equipamentos turísticos. Delimitações técnico-conceituais do gerenciamento de projetos aplicados ao turismo. Noções de avaliação da viabilidade legal, socioeconômica e financeira de projetos no planejamento de produtos turísticos.		
Objetivo: Compreender os projetos turísticos como instrumentos de planejamento e gestão, analisando oportunidades, limitações e aspectos técnicos relacionados à implantação e viabilidade de atrativos, serviços e empreendimentos turísticos.		
Bibliografia básica:		

BRAGA, D. C. Planejamento turístico: teoria e prática. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. BARETTO, M. Planejamento e organização em turismo. Campinas: Papirus, 1991. DIAS, R. Planejamento do turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil. São Paulo: Atlas, 2003.
Bibliografia complementar: BENI, M. C. Política e planejamento de turismo no Brasil. São Paulo: Aleph, 2006. BOULLON, R.C. Planejamento do espaço turístico. Tradução de Josely Vianna Baptista. Bauru, SP: EDUSC, 2002. MOLINA, S., RODRIGUEZ, S. Planejamento Integral do Turismo: um enfoque para a América Latina. Bauru: Edusc, 2001. MCINTOSH, R.W.; GOELDNER, C. R.; RICHIE, J.R. B. Turismo: princípios, práticas e filosofias. 8. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002. RUSCHMANN, D. Turismo e Planejamento Sustentável: a proteção do meio ambiente. Campinas: Papirus, 1999.

Componente Curricular: **Turismo, Memória Social e Museus**		
Código: 10423	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos:	Equivalência:	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: A edificação de espaços sociais que estimulem o revivificar da memória coletiva. O Turismo como fator de resgate da memória social. O papel dos museus como atração turística. Planejamento e gestão do Turismo a partir da presença dos museus. Organização de projetos turísticos envolvendo a memória social.		
Objetivo: Compreender a relação entre turismo, memória social e patrimônio museológico, analisando o papel dos museus e dos espaços de memória no planejamento e na gestão de projetos turísticos.		
Bibliografia básica: CHOAY, Francoise. **A alegoria do patrimônio**. São Paulo: Estação Liberdade: UNESP, 2006. HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2003. LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Lisboa: Edições 70, 1982.		
Bibliografia complementar: BRASIL. Ministério da Cultura. Instituto Brasileiro de Museus. **Plano nacional setorial de museus:** 2010/2020. Brasília: MinC/Ibram, 2010. MARTINS, Clerton. **Patrimônio cultural**: da memória ao sentido do lugar organizador. São Paulo: Roca, 2006. PORTUGUEZ, Anderson Pereira. **Turismo, memória e patrimônio cultural**. São Paulo: Roca, 2004. RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas: Ed. da Universidade Estadual de Campinas, 2007. SIMÕES, Maria de Lourdes Netto; VOISIN, Jane. **Expressões culturais, literatura e turismo**: estudos sobre memória, identidade e patrimônio cultural. Ilhéus: Editus, 2011.		

Componente Curricular: **Turismos Controversos**		
Código: 101051	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Aborda o aparecimento e desenvolvimento de diferentes e controversas práticas turísticas, assim como, suas implicações éticas e morais.		
Objetivo: Analisar o surgimento e o desenvolvimento de diferentes práticas turísticas, refletindo sobre suas implicações éticas, morais e sociais.		
Bibliografia básica: COUTINHO, Belmira. Turismo Negro: uma raiz para a concórdia no estudo do Turismo relacionado com a morte e o sofrimento. In: **Cultura e Turismo – interfaces metodológicas e investigações em Portugal e no Brasil**, 377-403. João Pessoa/ Aveiro, Brasil: Universidade Federal da Paraíba e Universidade de Aveiro, 2017. ROBERTO, Emily Marleen Elisabeth Lopes. **As "anti-cidades"? (Re) pensando turismo e património em territórios segregados:** um estudo comparativo - museus de favela e as ilhas do Porto. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto (Dissertação de Mestrado). 2015. PISCITELLI, Adriana. Viagens e sexo on-line: a Internet na geografia do turismo sexual. **Cadernos Pagu** (25), julho-dezembro de 2005, pp.281-326.		
Bibliografia complementar: CARVALHO, Bárbara; CARVALHO, Paulo (2017): Turismo Nuclear: da Tragédia à Aventura, **Revista Turydes**: Turismo y Desarrollo, n. 23 (diciembre / dezembro 2017). En línea: http://www.eumed.net/rev/turydes/23/turismo-nuclear.html COELHO, Jorge; BRÁZIO, Miguel. Corpos Mumificados, Turismo Negro e o Potencial Inexplorado para O desenvolvimento do Turismo de Nicho. **Atas do ecUI&D 21** – VII Encontro Científico da Unidade de Investigação & Desenvolvimento do ISLA Santarém (2021-06-18) RIBEIRO, Stephanie Heringer Lima. **Turismo Macabro**: Um Estudo Sobre O Segmento e Seu Reconhecimento Como Atividade de Lazer, Cultura e Conhecimento. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Turismo) – Universidade Federal Fluminense. Niterói, Rio de Janeiro, 2013. FLORES, Andrea; HERRERA, Manuel. Necroturismo como producto turístico en el cementerio San José de Ciudad Juárez: una propuesta para promover la historia Y la cultura del destino. **Turismo: Estudos & Práticas** (UERN), Mossoró/RN, v. 9, Número Temático 1, pp. 01-08, 2020.		

Componente Curricular: **Turismo de base comunitária**		
Código: 101052	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	

Pré-requisitos: -	Equivalência: -
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%
	Prática:
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60h	
Ementa: Reflexões, conceitos e princípios sobre o Turismo de Base Comunitária (TBC). Breve histórico e consolidação do TBC no Mundo e no Brasil. Princípios de Economia Solidária, ação coletiva e sustentabilidade. A pesquisa participativa, o TBC e a construção de conhecimentos com as comunidades. Anseios, prioridades e boas práticas com comunidades. A importância dos condutores/guias locais. Noções de planejamento participativo para a construção e consolidação de roteiros turísticos. Estudos de casos e os desafios do TBC.	
Objetivo: Refletir sobre os conceitos e princípios do Turismo de Base Comunitária (TBC), no Brasil e em outros países; compreender os fundamentos da economia solidária, da ação coletiva e da sustentabilidade; aprimorar princípios de ética, boas práticas e pesquisa participativa; desenvolver o entendimento sobre planejamento turístico, elaboração de roteiros e inventários com base nos anseios comunitários; compreender a importância das políticas públicas para o desenvolvimento local e regional na consolidação do TBC; valorizar os saberes e fazeres das comunidades e a conservação dos patrimônios naturais e culturais em interface com o poder público e o mercado; e compreender o papel dos guias locais, condutores, monitores ambientais e turismólogos em suas diferentes formas de atuação.	
Bibliografia básica: BARTHOLO, Roberto; SANSOLO, Davis Gruber; BURSZTYN, Ivan (org.). **Turismo de base comunitária**: diversidade de olhares e experiências brasileiras. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009. BRASIL. Ministério do Turismo. **Dinâmica e Diversidade do Turismo de Base Comunitária:** desafio para a formulação de política pública. Brasília: Ministério do Turismo, 2010. SINGER, Paul. **Introdução à economia solidária.** São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2002.	
Bibliografia complementar: ARAÚJO, M. Turismo de Base Comunitária com foco em gênero: estudo de caso na Comunidade Morro Santo Antônio, Município de Itabira – MG. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, 2016. BOTELHO, E. S.; RODRIGUES, C. G. O. Inserção das iniciativas de base comunitária no desenvolvimento do turismo em parques nacionais. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, 2016. BURSZTYN, Ivan; BARTHOLO, Roberto. O processo de comercialização do turismo de base comunitária no Brasil: desafios, potencialidades e perspectivas. **Sustentabilidade em Debate**, 2012. MENDONÇA, T. C. M.; MORAES, E. A. de; CATARCIONE, F. L. C. Turismo de Base Comunitária na região da Costa Verde (Rio de Janeiro): refletindo sobre um turismo que se tem e um turismo que se quer. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, 2016. URANO, D. G.; SIQUEIRA, F. S.; NÓBREGA, W. R. M. Articulação em redes como um processo de construção de significado para o fortalecimento do turismo de base comunitária. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, 2016.	

Componente Curricular: **Hospitalidade, Inclusão e Acessibilidade**		
Código: 101079	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	

Pré-requisitos: N-	Equivalência: -
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%
	Prática:
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60	
Ementa: Entendendo os termos: exclusão, segregação, integração, inclusão, acessibilidade e capacitismo. Pessoa com deficiência e pessoa com mobilidade reduzida. Os diferentes tipos de deficiência e a importância da acessibilidade. Políticas públicas de inclusão e acessibilidade no Brasil. Tipos de barreiras. Desenho Universal. Tipos de acessibilidade. Experiência espacial inclusiva. Identificação de aproximações entre acessibilidade e hospitalidade/acolhimento. O profissional do turismo, da hotelaria e de eventos com deficiência e com mobilidade reduzida. Inclusão e acessibilidade no turismo, na hotelaria e em eventos. Turismo Acessível/Inclusivo.	
Objetivo: Desenvolver competências para promover a hospitalidade, a inclusão e a acessibilidade no turismo, na hotelaria e em eventos, aplicando princípios, normas e práticas que assegurem um atendimento acolhedor, acessível e de qualidade para todas as pessoas.	
Bibliografia básica: GRINOVER, L**. A hospitalidade, a cidade e o turismo.** São Paulo: ALEPH, 2007. SANTOS, M. M. C. ; BAPTISTA, I. (Orgs.) L**aços sociais: por uma epistemologia da hospitalidade.** Caxias do Sul/RS: Educs, 2014. SASSAKI, R. K. **Inclusão: construindo uma sociedade para todos.** Rio de Janeiro, Brasil: WVA, 2010.	
Bibliografia complementar: FIGUEIRA, Emílio. **O que é educação inclusiva.** Brasil, Brasiliense, 2017. GOMES, Christianne; PINHEIRO, Marcos; LACERDA, Leonardo**. Lazer, Turismo e inclusão social: intervenção com idosos.** Belo Horizonte: Editora UFMG, 2010. MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade**: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Senac, 2011. RUSCHMANN. D. M.; SOLHA, K. T. (org.) **Turismo e lazer para a pessoa idosa**. Barueri, SP: Manole, 2012. WERNECK, C. **Ninguém mais vai ser bonzinho, na sociedade inclusiva**. Rio de Janeiro: WVA, 1997.	

Componente Curricular: Educação Patrimonial		
Código: 10280	Créditos: 3	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 45h		
Ementa: Educação e Patrimônio Histórico-Cultural: suportes teóricos e metodológicos. A atuação do profissional da História na área do Patrimônio: possibilidades e responsabilidades. As relações entre patrimônio, Memória, História, Educação, Pesquisa, Ensino e Extensão. Patrimônio Arquivístico: fundamentos da organização, conservação e divulgação de acervos.		

Objetivo: Compreender os fundamentos teóricos e metodológicos da educação e do patrimônio histórico-cultural, relacionando memória, história e educação à atuação profissional, com ênfase na organização, conservação e divulgação de acervos arquivísticos.
Bibliografia básica: HORTA, Maria de Lourdes Parreiras; GRUMBER, Evelina; MONTEIRO, Adriane Queiroz. **Guia básico de educação patrimonial**. Brasília: Iphan, 2009. FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra de Cássia Araujo. **Patrimônio histórico e cultural**. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. SOARES, André Luis R.; KLAMT, Sergio Célio (org.). **Educação patrimonial**: teoria e prática. Santa Maria Ed. da UFSM, 2008.
Bibliografia complementar: BELLOTTO, Heloisa Liberalli. **Arquivos permanentes**: tratamento documental. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2006. CAMARGO, Haroldo Leitão. **Patrimônio histórico e cultural**. São Paulo: ALEPH, 2002. LE GOFF, Jacques. **História e memória**. São Paulo: Ed. da Universidade Estadual de Campinas, 2013. ZANON, Elisa Roberta; MAGALHÃES, Leandro Henrique.; BRANCO, Patrícia Martins Castelo. **Educação patrimonial:** da teoria à prática. Londrina: UniFil, 2009.

Componente Curricular: **Corpo relações de gênero e sexualidade**		
Código: 10978	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Corpo como materialidade sociocultural e sujeito no mundo. Gênero e sexualidade nas relações de saber/poder e como forma de constituição das inteligibilidades do mundo social. Gênero e sexualidade em perspectiva pós-estruturalista, relacional, interseccional, dos marcadores sociais da diferença, das relações de poder e nas transformações da diferença em desigualdade. Políticas da sexualidade, das identidades, da intimidade, relações de gênero na dicotomia público/privado e natureza/cultura.		
Objetivo: Compreender o corpo, o gênero e a sexualidade como construções socioculturais, analisando suas relações com saber, poder, identidades e desigualdades a partir de perspectivas interseccionais e pós-estruturalistas.		
Bibliografia básica: BENTO, Berenice. **Transviad@s:** gênero, sexualidade e direitos humanos. Salvador: EDUFBA, 2017. BUTLER, Judith. **Problemas de gênero:** feminismo e subversão da identidade. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2013. SCOTT, Joan. **Gênero:** uma categoria útil de análise histórica. Educação e Realidade, v. 16, n. 2, p. 5-22, jul/dez, 1990.		
Bibliografia complementar:		

FOUCAULT, Michel. **História da Sexualidade 1:** A vontade de saber. São Paulo: Edições Graal, 2010.
HARAWAY, Donna. **Saberes localizados:** a questão da ciência para o feminismo e o privilégio da perspectiva parcial. cadernos pagu, v. 5, p. 7-41, 1995.
LOURO, Guacira Lopes (Org.). **O corpo educado:** pedagogias da sexualidade. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.
MEYER, Dagmar Estermann. **Gênero e educação:** teoria e política. In: LOURO, Guacira Lopes; NECKEL, Jane Felipe; GOELLNER, Silvana Vilodre (Orgs.). **Corpo, gênero e sexualidade:** um debate contemporâneo na educação. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.
MISKOLCI, Richard. **Teoria Queer e Sociologia:** um desafio da política da normalização. Sociologias, Porto Alegre, ano 11, n. 21, p. 150-182, jan.-jun. 2009.

Componente Curricular: **Sociologia da Transterritorialidade**		
Código: A determinar	Créditos: 2	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: —	Equivalência: —	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática: —	
	EaD: —	
	Extensão: —	
Carga Horária total: 30h		
Ementa: Compreender as dinâmicas de região de fronteira em uma perspectiva transterritorial em uma sociedade globalizada e seus impactos nas configurações sociais, políticas, econômicas e culturais fronteiriças.		
Objetivo: Compreender as dinâmicas transterritoriais das regiões de fronteira e seus impactos sociais, políticos, econômicos e culturais.		
Bibliografia básica: BORDIEU, Pierre. **O poder simbólico.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007. CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade.** São Paulo: Paz e Terra, 2000. HOBSBAWM, Eric J. **Globalização, democracia e terrorismo.** São Paulo: Companhia das Letras, 2007.		
Bibliografia complementar: BAUMAN, Zygmunt. **Estranhos à nossa porta.** Jorge Zahar Editor,2017. ELIAS, Norbert, Elias. **Introdução à sociologia.** Lisboa: Edições 70, 2008.		

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.

LIPOVETSKY, Gilles; SERROY, Jean. **A cultura-mundo:** resposta a uma sociedade desorientada. São Paulo:Cia das Letras, 2011.

HAESBAERT, Rogério. **O Mito da desterritorialização:** do fim dos territórios à multiterritorialidade. Rio de janeiro: Bertrand Brasil, 2011.

4. GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO

4.1 Dados da Gestão acadêmica do curso

A administração acadêmica do Curso de Bacharelado em Hotelaria é responsável pela organização, acompanhamento e desenvolvimento didático-pedagógico do curso, em conformidade com o Regimento Geral da FURG e com as normativas da Unidade Acadêmica à qual o curso está vinculado. Entre suas atribuições estão a coordenação das atividades acadêmicas e administrativas do curso, a proposição e atualização do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), a organização da oferta de disciplinas, o acompanhamento dos processos de matrícula, a supervisão das atividades de estágio e Trabalho de Conclusão de Curso, a análise dos planos de ensino e o acompanhamento do desempenho acadêmico das disciplinas que compõem a matriz curricular.

A gestão do curso é realizada por coordenação acadêmica composta por coordenação e coordenação adjunta, atuando de forma colaborativa, democrática e integrada, com o objetivo de garantir a efetivação das diretrizes pedagógicas e administrativas previstas no PPC. Além das atividades de gestão acadêmica, a coordenação realiza atendimento aos estudantes, acompanha demandas pedagógicas e administrativas e participa das instâncias institucionais responsáveis pela discussão e deliberação de assuntos relacionados ao ensino de graduação, contribuindo para o planejamento, avaliação e aperfeiçoamento contínuo do curso e das políticas institucionais de formação acadêmica.

A administração acadêmica do curso também se articula com diferentes instâncias colegiadas e setores institucionais da FURG, fortalecendo a integração entre ensino, pesquisa, extensão e gestão universitária. O processo de escolha da coordenação ocorre conforme as normativas institucionais vigentes, com participação da comunidade acadêmica vinculada ao curso, incluindo docentes e estudantes regularmente matriculados. Os mandatos possuem duração definida pelas regulamentações institucionais, sendo permitida recondução conforme previsto nos regimentos da universidade.

4.1.1. Coordenação do curso

Coordenadora: Profª. Liliane da Cruz Caldas
Coordenador(a) Adjunto(a): Profª. Gisele Magrini Garcia

4.1.2. Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Bacharelado em Hotelaria constitui-se como instância acadêmica consultiva, propositiva e de acompanhamento didático-pedagógico, responsável pela consolidação, atualização e avaliação contínua do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), em consonância com as diretrizes institucionais da Universidade Federal do Rio Grande (FURG) e com a legislação vigente para a educação superior. Composto por docentes vinculados ao curso e com experiência nas diferentes áreas do conhecimento relacionadas à hotelaria, o NDE contribui para a permanente qualificação das atividades de ensino, pesquisa e extensão, fundamentando sua atuação nos princípios da interdisciplinaridade, da integração curricular, da formação crítica e do compromisso com o desenvolvimento regional e com a excelência da formação acadêmica.

Entre suas principais atribuições destacam-se o acompanhamento e a avaliação do PPC, a proposição de atualizações curriculares, a discussão de metodologias de ensino e práticas pedagógicas, o fortalecimento da integração entre teoria e prática, o incentivo às atividades de pesquisa e extensão e o acompanhamento do perfil do egresso. As reuniões do NDE constituem um espaço permanente de planejamento, reflexão e avaliação das ações acadêmicas, promovendo a articulação entre docentes, coordenação e demais instâncias institucionais. Dessa forma, o Núcleo Docente Estruturante desempenha papel fundamental na consolidação da identidade acadêmica do Curso de Bacharelado em Hotelaria e na promoção da melhoria contínua da qualidade do ensino ofertado pela FURG.

4.2. Corpo Docente do Curso

Prof. Dr. Carlos Henrique Cardona Nery
Prof. Dra. Gisele Magrini Garcia
Prof. Dra. Letícia Indart Franzen
Prof. Dra. Liliane da Cruz Caldas

4.3. Apoio ao discente

O Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG desenvolve ações de apoio ao discente voltadas à permanência, ao desempenho acadêmico, à formação integral e ao bem-estar

estudantil, buscando garantir condições adequadas para o desenvolvimento da trajetória universitária. O apoio ao estudante ocorre de forma articulada entre a coordenação do curso, docentes, setores administrativos e pró-reitorias institucionais, especialmente por meio de ações de acolhimento, orientação acadêmica, acompanhamento pedagógico e encaminhamento às políticas institucionais de assistência estudantil.

Entre as principais ações de apoio destacam-se o atendimento realizado pela coordenação do curso, o acompanhamento das dificuldades acadêmicas e pedagógicas, a orientação quanto à organização dos estudos, matrícula, estágios, atividades complementares, extensão, pesquisa e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), além do incentivo à participação em projetos de ensino, pesquisa, extensão, monitoria e iniciação científica. O curso também estimula a participação discente em eventos acadêmicos, científicos e culturais, favorecendo a ampliação da formação profissional e cidadã.

O apoio institucional ao estudante é fortalecido pelas ações desenvolvidas pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da FURG, responsável pela execução das políticas de assistência estudantil e permanência universitária. Entre os serviços ofertados destacam-se programas de apoio pedagógico, assistência básica, acompanhamento psicológico e social, auxílios financeiros, bolsas acadêmicas, ações de inclusão e acessibilidade, apoio à participação em eventos científicos, além de políticas voltadas aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

O curso também busca promover práticas pedagógicas inclusivas e acessíveis, respeitando as diferentes necessidades e ritmos de aprendizagem dos estudantes. Em articulação com os setores institucionais especializados, são desenvolvidas ações de acolhimento e acompanhamento de estudantes com deficiência, necessidades educacionais específicas ou outras demandas que possam impactar sua permanência e desempenho acadêmico. Dessa forma, o apoio ao discente configura-se como elemento fundamental para a promoção da equidade, da inclusão e da qualidade da formação acadêmica.

4.4. Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa

A gestão do Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG fundamenta-se em princípios de gestão democrática, participativa e colegiada, buscando garantir o acompanhamento permanente das atividades acadêmicas, administrativas e pedagógicas do curso. A organização e o desenvolvimento do curso são realizados de forma articulada entre coordenação, Núcleo Docente Estruturante (NDE), colegiados institucionais, docentes, discentes e setores administrativos da universidade, visando à consolidação das diretrizes previstas no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e à qualificação contínua da formação acadêmica.

A gestão acadêmica contempla ações de planejamento, acompanhamento e avaliação das atividades de ensino, pesquisa, extensão, estágio supervisionado, Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), curricularização da extensão e demais componentes formativos. Também envolve a análise periódica da matriz curricular, dos planos de ensino, das metodologias adotadas, dos indicadores de desempenho acadêmico, da permanência estudantil e das demandas apresentadas pela comunidade acadêmica e pelo setor profissional da hotelaria e hospitalidade. O curso busca manter diálogo permanente com os contextos sociais, econômicos e profissionais da região, favorecendo a atualização curricular e a adequação da formação às demandas contemporâneas da área.

Os processos de avaliação interna do curso ocorrem de forma contínua e sistemática, articulados às políticas institucionais de autoavaliação conduzidas pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) da FURG. Esses processos envolvem a participação de docentes, discentes, técnicos administrativos e comunidade externa, contemplando a análise de diferentes dimensões relacionadas à qualidade do curso, tais como organização didático-pedagógica, infraestrutura, gestão acadêmica, políticas de atendimento ao estudante, práticas pedagógicas e desempenho institucional. Os resultados das avaliações subsidiam o planejamento de ações de melhoria, revisão de procedimentos e atualização do PPC.

Além da avaliação interna, o curso participa dos processos de avaliação externa promovidos pelo Ministério da Educação (MEC), no âmbito do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), incluindo avaliações in loco, Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) e demais instrumentos regulatórios. Esses processos contribuem para o monitoramento da qualidade acadêmica e para o aperfeiçoamento contínuo do curso, fortalecendo o compromisso institucional com a excelência da formação, a responsabilidade social e a consolidação das políticas de ensino superior público.

5. INFRAESTRUTURA DO CURSO

O Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG dispõe de infraestrutura acadêmica e administrativa destinada ao desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa, extensão e gestão acadêmica. Entre os espaços disponíveis estão salas de aula equipadas com recursos multimídia, acesso à internet e mobiliário adequado às atividades pedagógicas, além de auditórios, biblioteca, ambientes de convivência e espaços institucionais destinados à realização de reuniões, eventos, ações extensionistas e atividades integradoras. O curso conta também com espaços destinados ao trabalho docente, incluindo salas coletivas para professores, ambientes de planejamento pedagógico e espaço específico para a coordenação, destinado ao atendimento discente e às atividades administrativas e acadêmicas.

A formação prática é apoiada por laboratórios específicos da área de Hotelaria, além da utilização de espaços fornecidos por meio de parcerias, como hotéis e estabelecimentos locais que possuam infraestrutura, capazes de possibilitar a articulação entre conhecimentos teóricos e experiências práticas relacionadas aos diferentes segmentos da hospitalidade. Quanto aos laboratórios, destacam-se o Laboratório de Alimentos e Bebidas (Lab. A&B), destinado ao desenvolvimento de atividades relacionadas à produção, organização, operação e gestão de serviços de alimentos e bebidas, e o Laboratório de Hospedagem (LAHOSP), voltado ao desenvolvimento de atividades práticas relacionadas às operações e aos serviços dos meios de hospedagem. Esses espaços contribuem para a formação técnica e gerencial dos estudantes, permitindo a experimentação de procedimentos, processos e situações relacionadas ao cotidiano profissional da área.

Cabe destacar que a estrutura técnico-administrativa do laboratório contará com uma técnica-administrativa atualmente lotada no Laboratório de Hospedagem (LAHOSP) do Campus Santa Vitória do Palmar. A servidora passará a integrar a estrutura do laboratório a ser implantado no Campus Carreiros, contribuindo para o desenvolvimento e a organização das atividades vinculadas ao curso, bem como para o suporte às ações de ensino, pesquisa e extensão.

Os estudantes também têm acesso a laboratórios de informática e a recursos tecnológicos disponibilizados pela Universidade, utilizados para atividades acadêmicas, pesquisas, elaboração de trabalhos e acesso ao Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA FURG). A rede sem fio (Wi-Fi) disponível nos espaços acadêmicos amplia as possibilidades de acesso a conteúdos digitais e de realização de atividades síncronas e assíncronas vinculadas aos componentes curriculares.

A biblioteca da FURG disponibiliza acervo físico e digital compatível com as necessidades formativas do curso, contemplando bibliografia básica e complementar, periódicos científicos, bases de dados e repositórios nas áreas de Hotelaria, Hospitalidade, Turismo, Gastronomia, Gestão e áreas afins. A infraestrutura é apoiada por corpo docente e técnico-administrativo qualificado, responsável pelas atividades de ensino, orientação, pesquisa, extensão, gestão acadêmica e suporte aos estudantes. O conjunto desses recursos busca assegurar condições adequadas de acessibilidade, permanência, aprendizagem e formação acadêmica e profissional, articulando espaços teóricos, tecnológicos e laboratoriais às demandas da formação em Hotelaria.

6. REFERÊNCIAS

ANDRADE, José V. **Turismo: fundamentos e dimensões.** São Paulo: Àtica, 2000.

ANDRADE, Nelson, BRITO, Paulo Lucio e JORGE, Wilson Edson. **Hotel: Planejamento e Projeto.** São Paulo: SENAC/SP, 2000.

BARBOSA, Ycarim Melgaço. **História das viagens e do turismo.** São Paulo: Aleph, 2002.

BARRETTO, Margarita. **Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo.** Campinas: Papirus, 1995.

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo.** 11.ed. São Paulo: SENAC, 2006.

BIGNAMI, Rosana. **A imagem do Brasil no turismo.** São Paulo: Aleph, 2002.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, DF: MEC/CNE, 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Parecer CNE/CES nº 146/2002. Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de graduação em Turismo e Hotelaria**. Brasília, DF: MEC/CNE, 2002.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Parecer CNE/CES nº 67/2003. Referencial para as Diretrizes Curriculares Nacionais – DCN dos cursos de graduação.** Brasília, DF: MEC/CNE, 2003.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. **Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.** Brasília, DF: MEC/CNE, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.** Brasília, DF: MEC/CNE, 2012.

BRASIL. **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.** Diário Oficial da União: Brasília, DF, 28 abr. 1999.

BRASIL. **Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9.394/1996, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira".** Diário Oficial da União: Brasília, DF, 10 jan. 2003.

BRASIL. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei nº 9.394/1996, modificada pela Lei nº 10.639/2003, para incluir a temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena".** Diário Oficial da União: Brasília, DF, 11 mar. 2008.

BRASIL. **Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436/2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras.** Diário Oficial da União: Brasília, DF, 23 dez. 2005.

BRASIL. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes.** Diário Oficial da União: Brasília, DF, 26 set. 2008.

BRASIL. Ministério do Turismo. *Plano Nacional de Turismo 2024–2027: turismo, inclusão, sustentabilidade e inovação*. Brasília, DF: Ministério do Turismo, 2024.

BRASIL. Ministério do Turismo. *Programa de Regionalização do Turismo: diretrizes*. Brasília, DF: Ministério do Turismo, edição vigente.

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. **Gestão de hotéis: técnicas, operação e serviços.** Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

CHIAVENATO, I. **Administração nos novos tempos.** 2ed. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

CHIAVENATO, I. **Administração: teoria, processo e prática.** São Paulo: Makron Books, 1999.

CHON, Kye-Sung. **Hospitalidade: conceitos e aplicações.** São Paulo: Pioneira Tomson, 2003.

COLLADO, Asunción López. **Hostelerías: curso completo de servicios.** Madrid: Paraninfo, 1997. CRUZ, Gustavo da & GÂNDARA, José M. G. O Turismo, a Hotelaria e as Tecnologias Digitais. Turismo – Visão e Ação. V.5, n.2, maio-ago 2003. p.105-127.

DAVIES, Carlos Alberto. **Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria.** Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

FURASTÉ, Pedro A. **Normas técnicas para o Trabalho Científico: Elaboração e Formatação. Explicitação das normas da ABNT.** 14.ed. Porto Alegre: [s.n], 2008.

KLEIN, Otto. **Organização hoteleira.** Caxias do Sul: EDUCS, 1980.

MAZZOLI, Mentore. **Administração em hotelaria e recepção.** Rio de Janeiro: Ed. Rio, 1978.

MAXIMIANO, A. C. A. **Teoria Geral da Administração: da escola científica à competitividade na era globalizada.** São Paulo: Atlas, 2000.

MAXIMIANO, A. C. A. **Introdução à Administração**. 5ed. São Paulo: Atlas, 2000.

MEDLIK, S. e INGRAM, H**. Introdução à Hotelaria: Gerenciamento e Serviços.** Rio de Janeiro: Campus, 2001.

NORTON, Peter. **Introdução à Informática.** Mackron Books. São Paulo, 1996.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Transformando nosso mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável.** Nova York: ONU, 2015.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO (ONU Turismo). **Código Global de Ética para o Turismo.** Madri: ONU Turismo, edição vigente.

PETROCCHI, Mario**. Hotelaria: planejamento e gestão.** São Paulo: Futura, 2002.

SERSON, Fernando M. **Hotelaria. A Busca da Excelência.** São Paulo: Marcos Cobra, 1999. SILVA, R. O. Teorias da Administração. São Paulo: Pioneira Thomsom Learning, 2002.

SPOLON, Ana Paula G., QUADROS, Antonio Carlos M. **Glossário Técnico Hoteleiro.** São Paulo: A. P. G. Spolon, 2000.

Universidade Federal do Rio Grande. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).** Rio Grande: FURG, edição vigente.

Universidade Federal do Rio Grande. **Projeto Pedagógico Institucional (PPI).** Rio Grande: FURG, edição vigente.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE (FURG). Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração. **Deliberação COEPEA nº 29/2022. Dispõe sobre a curricularização da extensão nos cursos de graduação da FURG.** Rio Grande: FURG, 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE (FURG). Instrução Normativa PROEX/PROGRAD nº 01, de 8 de abril de 2022. Regulamenta a curricularização da extensão nos cursos de graduação da FURG. Rio Grande: FURG, 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE (FURG). Política de Internacionalização da Universidade Federal do Rio Grande. Rio Grande: FURG, edição vigente.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE (FURG). Política Institucional de Extensão Universitária. Rio Grande: FURG, edição vigente.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE (FURG). Política Institucional de Pesquisa e Pós-Graduação. Rio Grande: FURG, edição vigente.

YASOSHIMA, J. R.; OLIVEIRA, N. S. **Antecedentes das viagens e do turismo.** In: REJOWSKI, Mirian (org.). Turismo no Percurso do Tempo. São Paulo: Aleph, 2002.

YÁZIGI, Eduardo. **Turismo uma esperança condicional.** São Paulo: Global, 1999. VIEIRA, Elenara. Recepção hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.