

sãojudas

ecossistema
ânima

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE HOTELARIA

Universidade São Judas
Tadeu

São Paulo, 2022

1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

A Universidade São Judas Tadeu foi oficialmente reconhecida pela Portaria Ministerial n.º 264, de 4 de maio de 1989 e publicada no DOU de 5 de maio de 1989. Mantida pela sociedade civil, AMC Serviços Educacionais, inscrita no CNPJ sob o n.º 43.045.772/0001-52, com sede na Rua Taquari, n.º 546, andar 3, bairro da Mooca, na cidade de São Paulo - SP, CEP: 03166-000, a IES está localizada no mesmo prédio da mantenedora.

As Faculdades São Judas Tadeu surgiram no ano de 1971, no bairro da Mooca. Tratava-se de iniciativa ousada, que privilegiava o atendimento à população do Bairro e da Zona Leste, voltada para cursos de pronta colocação no mercado, contemplando as áreas de Contabilidade e Administração. O empreendimento direcionava-se para a nova realidade do País, presidido então pela demanda de tecnocratas, distanciando-se do modelo convencional bacharelesco de saber enciclopédico, suplantado pela rapidez das transformações de toda ordem. Inscrevia-se na nova perspectiva do ensino superior, definida a partir das mudanças geradas pela sociedade industrial, pelas atividades produtivas cada vez mais complexas e, sobretudo, pelos avanços da informática. Preocupada com a investigação científica em grande parte articulada com as necessidades técnicas da industrialização, identificava-se com o processo de mudança sociocultural que caracterizava a sociedade brasileira. Em 1989, ao transformar-se na Universidade São Judas Tadeu, vinha ao encontro da necessária democratização do ensino superior, um direito do cidadão, com vistas à sua qualificação profissional.

Situada no município de São Paulo, a Universidade São Judas Tadeu (USJT) contava com cinco unidades até 2018:

1. Unidade Mooca (sede): Rua Taquari, n.º 546 - distrito da Mooca
2. Unidade Butantã: Av. Vital Brasil, n.º 1000 - distrito do Butantã
3. Unidade Paulista: Av. Angélica, n.º 2565 - distrito da Bela Vista
4. Unidade Santo Amaro: Rua Alexandre Dumas, n.º 2016 - distrito de Santo Amaro
5. Unidade Jabaquara: Av. Jabaquara, n.º 1870 - distrito do Jabaquara

No ano de 2019 foram inauguradas mais três unidades:

6. Unidade Cubatão: Rua São Paulo, 328 - Vila Paulista
7. Unidade Santana: R. Voluntários da Pátria, 2624 - distrito de Santana
8. Unidade Vila Leopoldina: Av. Imperatriz Leopoldina, n. ° 112/184 - Vila Leopoldina

A localização da instituição na maior concentração urbana e produtiva do Brasil aponta perspectivas de inserção regional muito amplas.

Contudo, é certo, também, que o impacto das ações institucionais, em seu sentido maior, é muito mais presente e imediato nas áreas geograficamente mais próximas da instituição. Embora a atuação da Universidade vá muito além das circunscrições políticas e administrativas estabelecidas pela Prefeitura Municipal, sua inserção histórica e, por consequência, seu desenvolvimento, ocorrem em regiões determinadas.

Atualmente a Universidade São Judas Tadeu faz parte do Grupo Anima Educação, um dos maiores em ensino superior no Brasil, com práticas inovadoras de aprendizagem e gestão, respeito à pluralidade, valorização das pessoas e um compromisso: transformar o país pela educação.

2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Curso: Hotelaria
Grau: Tecnólogo
Modalidade: Educação a Distância
Número de vagas: 100 vagas anuais
Ato autorizativo: Resolução N° 009, De 30 De Novembro De 2021
Duração do curso: 4 semestres
Prazo máximo para integralização do currículo: 7 semestres
Carga horária: 1.767 hora-relógio

3. PERFIL DO CURSO

3.1. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO

A atividade turística é um dos segmentos da economia que mais vem crescendo atualmente, sendo responsável por grande quantidade de empregos e renda. Segundo o Ministério do Turismo (MTur), o turismo no Brasil, em um cenário anterior à pandemia de Covid-19, era um setor que apresentava um crescimento significativo. Nos anos de 2021, o setor arrecadou cerca de 152 bilhões de reais em todos os seus subsetores, entre eles o de alojamento.

A oferta de hospedagem no Brasil passou de 8.325 meios de hospedagens para 14.148 entre 2017 e 2019. Esse subsetor apresentava até 2019 uma receita de mais de três bilhões de reais anuais. A grande maioria dessas empresas possuem portes pequeno ou médio. Segundo a pesquisa conduzida pelo Mtur em 2020, os meios de hospedagens ainda estão enfrentando dificuldades de operação provenientes da pandemia, prevendo queda no número de funcionários, no faturamento da empresa e na demanda pelos serviços ofertados.

Vale ressaltar que para superar crises econômicas é necessário que as empresas possuem em seu quadro de operações pessoal qualificado para planejar e gerenciar suas tomadas de decisões. No caso, identifica-se no e-MEC apenas 92 cursos de hotelaria no Brasil, sendo a maior parte deles localizados nas regiões sul e sudeste do país. Nesse sentido, o grande número de empreendimentos e a insuficiência de cursos superiores para a capacitação e qualificação distribuídos no Brasil demonstram a importância da criação de cursos do eixo de turismo, hospitalidade e lazer, para a inserção da força jovem existente na região em boas condições de trabalho.

A justificativa maior para a criação do curso é a qualificação profissional da população, promovendo o planejamento, a organização e a execução de atividades relacionadas à área, como consequência a geração de novos empregos, fixação de trabalhadores na sua terra natal bem como melhores condições de vida desses profissionais.

Outra observação que corrobora com a justificativa do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é o fato do profissional egresso desse curso é capacitado para atuar em inúmeras outras áreas correlatas que movimentam juntas mais de 5% do PIB nacional,

com base nos dados do World Travel & Tourism Council (WTTC), como agenciamento, alimentação, transportes e equipamentos de cultura e lazer. Assim, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria utiliza-se do método tático-operacional que aprofunda os conhecimentos nos dois principais departamentos da empresa hoteleira: hospedagem e alimentos e bebidas, assim como as técnicas de promoção e vendas, entendendo que o turista procura a maior oferta possível de prestação de serviços.

Dessa forma, ressalta-se que a criação do curso de hotelaria atende as exigências do catálogo de cursos superiores, estando em conformidade com as políticas de Desenvolvimento do Turismo estabelecidas pelo Governo Federal / Mtur e preocupa-se em entender as necessidades do mercado loco-nacional.

4. FORMAS DE ACESSO

O acesso aos cursos superiores poderá ocorrer das seguintes formas: alunos calouros aprovados no vestibular, na seleção do Prouni ou usando a nota do Enem. Os cursos superiores são destinados aos alunos portadores de diploma de, no mínimo, ensino médio. A IES publicará o Edital do Vestibular, regulamentando o número de vagas ofertadas para cada um dos cursos, a data e o local das provas, o valor da taxa de inscrição, o período e o local de divulgação dos aprovados, além dos requisitos necessários para efetivação da matrícula. O edital contemplará também outras informações relevantes sobre os cursos e sobre a própria Instituição. Haverá, ainda, a possibilidade de Vestibular Agendado, processo seletivo em que o candidato poderá concorrer às vagas escolhendo a melhor data entre as várias oferecidas pela instituição.

O processo seletivo será constituído de uma prova de redação e de uma prova objetiva de conhecimentos gerais, composta por questões de múltipla escolha, nas áreas de Ciências da Natureza e Suas Tecnologias; Ciências Humanas e Suas Tecnologias; Matemática e Suas Tecnologias; e Linguagens, Códigos e Suas Tecnologias.

A prova de redação irá propor um tema atual a partir do qual serão verificadas as habilidades de produção de texto, raciocínio lógico, coerência textual, objetividade, adequação ao tema e aos objetivos da proposta, coerência, coesão, pertinência argumentativa, paragrafação, estruturação de frases, morfossintaxe, adequação do vocabulário, acentuação, ortografia e pontuação.

4.1. OBTENÇÃO DE NOVO TÍTULO

Na hipótese de vagas não preenchidas pelos processos seletivos, a Instituição poderá, mediante processo seletivo específico, aceitar a matrícula de portadores de diploma de curso de graduação, para a obtenção de novo título em curso de graduação preferencialmente de área compatível, nos termos da legislação em vigor.

4.2. MATRÍCULA POR TRANSFERÊNCIA

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei n. 9394/96), no artigo 49, prevê as transferências de alunos regulares, de uma para outra instituição de ensino, para cursos afins, na hipótese de existência de vagas e mediante processo seletivo. De acordo com as normas internas, a Instituição, no limite das vagas existentes e mediante processo seletivo, pode aceitar transferência de alunos, para prosseguimento dos estudos no mesmo curso ou em curso afim, ou seja, da mesma área do conhecimento, proveniente de cursos autorizados ou reconhecidos, mantidos por instituições de ensino superior, nacionais ou estrangeiras, com as necessárias adaptações curriculares, em cada caso.

Todas essas diretrizes valem para o curso e serão objeto de comunicação com o ingressante, pelo site institucional ou por comunicação direta.

5. OBJETIVOS DO CURSO

5.1. OBJETIVO GERAL

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria tem por objetivo geral formar profissionais aptos a Promover os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos a pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, prospecção mercadológica, coordenação de equipes, serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer

5.2. OBJETIVO ESPECÍFICO

Além do objetivo geral acima descrito, o curso conta ainda com os seguintes objetivos específicos que compreendem competências e especializações definidas pelo Núcleo Docente Estruturante do curso para cada uma das unidades curriculares que compõem a matriz do curso, em alinhamento as normativas do curso. Esse conjunto de objetivos envolve:

- a) Desenvolver a capacidade do aluno para exercer, com liderança e responsabilidade, o gerenciamento estratégico da unidade hoteleira, considerando a pluralidade do mercado hoteleiro, da cultura e da demanda diferenciada.
- b) Preparar o estudante para servir com excelência, no mais elevado espírito hospitaleiro, com uma formação cultural abrangente, capaz de trabalhar em diferentes destinos turísticos e nos mais diversos processos de mobilidade social.
- c) Estruturar uma formação profissional que permita o estudante planejar, implantar e gerenciar unidades hoteleiras, manejando os recursos disponíveis, com uma visão sistêmica do negócio, ciente da competitividade e da constante transformação do cenário externo.

Os objetivos supracitados estão diretamente relacionados às competências do perfil do egresso do curso, descrito na seção a seguir, expressas a partir do que é requerido nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs).

6. PERFIL DO EGRESSO

Por perfil e competência profissional do egresso, entende-se:

Uma competência caracteriza-se por selecionar, organizar e mobilizar, na ação, diferentes recursos (como conhecimentos, saberes, processos cognitivos, afetos, habilidades, posturas) para o enfrentamento de uma situação-problema específica. Uma competência se desenvolverá na possibilidade de ampliação, integração e complementação desses recursos, considerando sua transversalidade em diferentes situações (BRASIL Inep, 2011, p. 22).

Sendo assim, as competências do perfil profissional do egresso do curso são classificadas em:

- **Competências Gerais** são as competências a serem desenvolvidas nos estudantes de todos os cursos, não importa a Área de Conhecimento;
- **Competências da Área**, são as competências que são comuns a serem desenvolvidas nos discentes da Área do Conhecimento na qual o curso está inserido;
- **Competências específicas do curso**, exclusivas do profissional a que se destina formar.

Portanto, as seguintes competências expressam o perfil profissional do egresso do curso:

a. Competências Gerais:

- Analisar e resolver problemas;
- Trabalhar em equipe;
- Atingir objetivos;
- Adaptar-se à mudanças;
- Aprender e autodesenvolver-se;
- Comunicar-se oralmente e por escrito;
- Cultura digital;

b. Competências da Área:

- Raciocínio lógico-matemático – Usar raciocínio lógico-matemático na resolução de problemas.
- Liderança - Liderar pessoas, adotando estratégias adequadas à resolução de problemas e à tomada de decisões, com foco em resultados.
- Negociação - Conciliar interesses visando estabelecer acordos com pessoas e grupos internos ou externos, gerindo adequadamente os conflitos a fim de alcançar os resultados desejados.
- Empreendedorismo - Propor formas criativas e inovadoras para resolver problemas e/ou criar novos negócios, produtos ou serviços.

c. Competências Específicas do Curso:

- Gestão hoteleira - Exercer, com liderança e responsabilidade, o gerenciamento estratégico da unidade hoteleira, considerando a pluralidade do mercado hoteleiro, da cultura e da demanda diferenciada.
- Senso de hospitalidade - Servir com excelência, no mais elevado espírito hospitaleiro, com uma formação cultural abrangente, capaz de trabalhar em diferentes destinos turísticos e nos mais diversos processos de mobilidade social.
- Operação de práticas hoteleiras - Planejar, implantar e gerenciar unidades hoteleiras, manejando os recursos disponíveis, com uma visão sistêmica do negócio, ciente da competitividade e da constante transformação do cenário externo.

7. METODOLOGIAS DO ENSINO/APRENDIZAGEM

O currículo do Curso contempla novas ambientações e formas pedagógicas no processo de ensino-aprendizagem. Em termos didático-metodológicos de abordagem do conhecimento, isso significa a adoção de metodologias que permitem aos estudantes o exercício interdisciplinar permanente do pensamento crítico, da resolução de problemas, da criatividade e da inovação, articulado a um itinerário de formação flexível e personalizado.

No contexto da matriz curricular estão também previstos projetos ou trabalhos interdisciplinares, que abrangem atividades de diagnóstico e de propostas de intervenção que extrapole os limites da escola. As atividades pedagógicas proporcionam inclusive o alinhamento às necessidades e aos desejos dos estudantes, auxiliando-os na definição dos objetivos profissionais e pessoais que buscam alcançar, valorizando suas experiências e conhecimentos através de uma reformulação do seu papel como sujeitos da aprendizagem, com foco no desenvolvimento de sua autonomia.

A metodologia de ensino coloca ênfase nas metodologias ativas de aprendizagem¹ estimulando a participação do estudante nas atividades em grupo ou individuais, considerando-o como sujeito social, não sendo possível o trabalho sem a análise das questões históricas, sociais e culturais de sua formação. Nesse contexto, em uma abordagem interacionista, o estudante é visto como um ser ativo para conhecer, analisar, aprender e, por fim, desenvolver-se como autor de sua aprendizagem.

Didaticamente, com a adoção das metodologias ativas o curso conquista uma maior eficiência na atividade educativa, deslocando-se o papel do educador como um mediador que favorece, de forma ativa e motivadora, o aprendizado do estudante crítico-reflexivo.

As metodologias ativas contribuem para o desenvolvimento das competências e das habilidades necessárias ao egresso do curso, estimulando o pensamento crítico-reflexivo, o autoconhecimento e a autoaprendizagem. Para isso, estão no escopo o

¹ O papel positivo que exercem nas formas de desenvolver o processo de aprender tem sido o maior impulsionador de sua proliferação nos ambientes educacionais e o motivo central que levou a IES à sua incorporação.

uso de diversas metodologias ativas, como a sala de aula invertida (*flipped classroom*), a instrução por pares (*peer instruction*), o PBL (*project based learning e problem based learning*), o *storytelling*, dentre outras de acordo com as especificidades do curso e das Unidades Curriculares, havendo inclusive capacitações e programas de treinamento para os educadores.

Em suma, a abordagem didático-metodológica, no conjunto das atividades acadêmicas do curso, favorece o aprimoramento da capacidade crítica dos estudantes, do pensar e do agir com autonomia, além de estimular o desenvolvimento de competências e habilidades profissionais em um processo permanente e dinâmico, estabelecendo a necessária conexão reflexiva sobre si e sobre a realidade circundante, em específico com temas contemporâneos, como ética, sustentabilidade e diversidade cultural, étnico-racial e de gênero.

Estão inclusas dentro dessas metodologias, o ensino híbrido (*blended learning*), abordagem metodológica na qual estudantes e educadores desenvolvem interações tanto no ambiente presencial como no ambiente online. Assim, as atividades presenciais são complementadas pelas atividades *online* e vice-versa, e os objetivos são alcançados com a interação efetiva entre as duas formas de ensino. Essa modalidade permite maior flexibilidade, interação e colaboração entre os estudantes, maior acessibilidade e interatividade na disponibilização de conteúdo. Com a constante evolução das tecnologias digitais, as atividades *online* envolvem tanto momentos síncronos - que são gravados para que o aluno se aproprie das discussões quantas vezes quiser e no momento que lhe for mais apropriado - quanto assíncronos, além de utilizarem recursos tecnológicos que dão dinamismo às aulas e atividades.

A instituição tem a inovação como um de seus pilares e a entende como um processo contínuo e de construção coletiva que se concretiza em um currículo vivo e em movimento que, com o apoio das tecnologias, busca integrar as experiências da formação profissional àquelas oriundas da relação com o mundo fora da escola.

Sendo assim, no currículo do curso, a hibridez é entendida como uma forma de traduzir um importante princípio do seu currículo que é a integração. Nos currículos integrados às Unidades Curriculares, provocam um movimento de cooperação profissional e de integração de pessoas e saberes, que refletem nas diferentes

comunidades de aprendizagem, frequentadas pelos estudantes durante o seu percurso formativo, aproximando a experiência acadêmica da realidade social e profissional.

Como recursos de ensino-aprendizagem são utilizadas as salas de aula virtual do Ulife, um dos muitos ambientes do ciberespaço e pode ser utilizada como ferramenta para aulas síncronas e assíncronas das Unidades Curriculares Digitais, cursos e projetos de extensão, realização e eventos, *workshops*, dentre outras. Nela, os objetos físicos dão lugar aos recursos educacionais digitais. Temos, ainda, a sala de aula invertida, ou *flipped classroom*, onde os alunos estudam previamente o material organizado e indicado pelo educador no ambiente digital virtual para dar continuidade a aprendizagem em ambiente físico, onde nesse momento o educador orienta, esclarece dúvidas e propõe atividades e debates acerca do tema estudado.

Como ferramenta de desenvolvimento da metodologia de ensino híbrido, o Ulife é o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), ou *Learning Management System* (LMS), desenvolvido pelo grupo Ânima Educação, que propicia ao aluno acessibilidade aos materiais didáticos por todos e a qualquer momento, bem como mobilidade através de smartphones, computadores, dentre outras formas, possibilitando interações e trocas entre estudantes e educadores, permitindo retorno por meio de ferramentas textuais e audiovisuais, além do incentivo a pesquisa e produção de conhecimento.

É premissa do Ulife ser uma ferramenta em constante evolução, que já conta com vários e importantes recursos para a vida estudantil, como o Portal de Vagas, em que o estudante encontra oportunidades de estágio e emprego em diversas áreas. O portal disponibiliza trilhas de conteúdo, artigos e atividades elaboradas especificamente para o desenvolvimento profissional. Consultores online de carreira auxiliam na preparação dos estudantes para o mundo do trabalho, ao passo que uma área para a gestão de estágios acelera os processos necessários para a formalização dos contratos.

O Ulife é uma plataforma de ensino-aprendizagem, de acompanhamento da vida acadêmica e de planejamento da carreira profissional, que auxilia o estudante no decorrer de todo o seu percurso formativo, bem como na sua preparação para o mundo do trabalho.

8. ESTRUTURA CURRICULAR

Para a elaboração dos conteúdos curriculares foram analisados diversos fundamentos teóricos, em que se considerou a preparação curricular e a análise da realidade operada com referenciais específicos. Os currículos integrados têm como componente fundamental, organizadas em 4 eixos: **Formação Geral, Formação na Área, Formação Profissional e Formação Específica**, que se integram e se complementam, criando ambientes de aprendizagem que reúnem os estudantes sob variadas formas, conforme detalhado no percurso formativo do estudante.

8.1. MATRIZ CURRICULAR

Ciclos	Período/ Série	Disciplinas	CH T	CH P	CH Total
1º	1º Período	COMUNICAÇÃO			88
		FUNDAMENTOS DE MARKETING			66
		OPERAÇÕES HOTELEIRAS			66
		OPERAÇÕES DE ALIMENTOS E BEBIDAS			66
		ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS			66
		DIREITO APLICADO A NEGÓCIOS			66
		Total	0	0	418
	2º Período	LIDERANÇA, CULTURA E COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL			66
		TEORIA GERAL DO TURISMO			66
		GESTÃO DA QUALIDADE E DE PROCESSOS			66
		ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA			88
		SERVIÇOS DE SALÃO, RESTAURANTES E EVENTOS			66
		CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA			66
		Total			418
2º	3º Período	DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS			88
		MARKETING DIGITAL			66
		INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE			66
		GESTÃO DE PROJETOS			66
		ESTRATÉGIAS DE NEGOCIAÇÃO			66
		GESTÃO DE HOSPEDAGEM			66
		PROJETO APLICADO A NEGÓCIOS III -			33
	Total			451	
	4º Período	PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA			66
		SISTEMAS DE INFORMAÇÕES GERENCIAIS			66
		OPTATIVA - (Optativa)			66
		ARQUITETURA E DESIGN DE HOTÉIS -			66
		MARKETING DE SERVIÇOS			66
		Total			330
Total				1617	

DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA	CH
Atividades Complementares	150
Carga Horária Total das Disciplinas EAD	1617
*Disciplina Optativa – Libras	66
CARGA HORÁRIA TOTAL DE INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO (hora-relógio)	1767

*Oferta optativa da disciplina de Libras, em atendimento ao decreto nº 5.626/2005

8.2. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O estágio é um ato educativo que oportuniza a preparação profissional por meio da vivência na área do curso em consonância com os conhecimentos adquiridos. É nele que o estudante poderá explorar seu potencial, desenvolver capacidades e competências importantes para sua formação profissional e aplicar seus conhecimentos na prática.

O estágio supervisionado foi instituído pela Lei Nº 6.494/1977, atualmente é regulamentado pela Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, respeitadas as normas editadas pelo Conselho Nacional de Educação e Conselhos de Profissão e, ainda, atendendo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso.

Conforme legislação supra, o estágio poderá ocorrer em duas modalidades: obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação dos documentos normativos que regem o curso, cuja distinção é apresentada a seguir:

- **Estágio supervisionado obrigatório** é aquele presente como componente curricular obrigatório na matriz curricular do curso e cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção do diploma; e
- **Estágio supervisionado não-obrigatório** é aquele desenvolvido como atividade opcional e, por isso, não está presente na matriz curricular, não sendo um requisito para aprovação e obtenção do diploma. Deve, obrigatoriamente, compatibilizar-se com o horário escolar, não prejudicando as atividades acadêmicas do estudante conforme determina a Lei de Estágio.

As atividades do estágio supervisionado – obrigatório e não-obrigatório – devem estar necessariamente ligadas às competências do perfil do egresso do curso.

Para o curso de Hotelaria não contamos com estágio obrigatório em sua matriz curricular, em conformidade com as normativas e regulamentações do curso. Dessa forma, o estágio supervisionado não-obrigatório é opcional e proporciona ao aluno o desenvolvimento de atividades pré-profissionais de vivenciar situações práticas de trabalho. Os estudantes do curso são incentivados a participar de atividades de estágio não-obrigatório, visando à articulação da teoria com a prática e o diálogo entre o mundo acadêmico e o profissional, permitindo ao estagiário refletir, sistematizar e testar os conhecimentos adquiridos ao longo do curso, bem como aprofundar conhecimentos, habilidades e atitudes em suas áreas de interesse.

8.3. TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO

O curso de Hotelaria não contempla Trabalho de Conclusão de Curso, pois este componente não é exigido pelo Catálogo Nacional dos Cursos de Tecnologia.

8.4. ATIVIDADES COMPLEMENTARES DA GRADUAÇÃO (ACGS)

As atividades complementares são práticas acadêmicas obrigatórias de múltiplos formatos, com o objetivo de complementar a formação do aluno, ampliar o seu conhecimento teórico-prático com atividades extraclasse, fomentar a prática de trabalho entre grupos e a interdisciplinaridade, estimular as atividades de caráter solidário e incentivar a tomada de iniciativa e o espírito empreendedor dos alunos. Essas atividades poderão ser realizadas dentro ou fora da Instituição, desde que reconhecidas e aprovadas pela IES como úteis à formação do aluno. Essas práticas se distinguem das unidades curriculares que compõem o currículo pleno de cada curso.

O aluno do CST em Hotelaria deverá contabilizar 150 horas de atividades complementares. O modelo pedagógico Institucional prevê a categorização das atividades complementares, levando-se em consideração agrupamentos de ações similares que promovam a experiência a ser reconhecida, a título norteador, quais sejam: experiências de ensino e aprendizagem; experiências de pesquisa e produção

científica; experiências culturais e desportivas; experiências administrativas e de representação estudantil; experiências de inovação tecnológica; experiências internacionais e experiências no mundo do trabalho.

As atividades complementares serão ofertadas de acordo com as diretrizes para esse curso, e algumas atividades serão oferecidas pela instituição para a formação complementar do aluno, com o objetivo de ampliar seu conhecimento teórico-prático, relacionadas ao desenvolvimento de determinadas competências aliadas ao currículo do curso.

8.5. EMENTÁRIO

Disciplina	FUNDAMENTOS DE MARKETING
Carga Horária	66 horas
Ementa	A disciplina discute o processo de planejamento, implantação e gestão de marketing, abordando o conceito e o papel do marketing nas organizações e na sociedade, as questões referentes aos mercados, à segmentação, estudos dos ambientes de marketing, o posicionamento e a colocação no mercado, além de descrever o composto do marketing. Enfatiza ainda como estabelecer relacionamentos duradouros e lucrativos com cliente e a manutenção e crescimento em mercados correntes, bem como a abertura de novos mercados.
Bibliografia Básica	KOTLER, Phillip; ARMSTRONG, Gary. Princípios de Marketing. 15 ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. [Biblioteca virtual]. KOTLER, Phillip; KELLER, Kevin Lane. Administração de Marketing. 14 ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012. [Biblioteca virtual]. FERRELL, William M. Pride e O. C. FUNDAMENTOS DE MARKETING. São Paulo: Cengage Learning, 2015. [Minha Biblioteca].
Bibliografia Complementar	SOLOMON, Michael R. O Comportamento do Consumidor: comprando, possuindo e sendo. 11 eds. Porto Alegre: Bookman, 2016. Ribeiro, Lucyara. Marketing Social e Comportamento do Consumidor. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. Biblioteca virtual]. MALHOTRA, Naresh. Pesquisa de Marketing: uma orientação aplicada. 6 eds. Porto Alegre: Bookman, 2012. SANTINI, Fernando Roberto. Gestão de Marketing: o plano de marketing como orientador das decisões. 1 ed. São Paulo: Saraiva, 2013 .

Disciplina	Operações de Alimentos e Bebidas
Carga Horária	66 horas
Descrição	Sala: organização e funcionamento. Identificação de equipamentos, mobiliário e utensílios. Brigadas de trabalho. Organograma e fluxos de

	trabalho. Tipos de serviços: Buffet, à francesa, <i>self-service</i> , <i>catering</i> , <i>fast-food</i> outros. <i>Mise-em-place</i> . Recepção e atendimento ao cliente. Bar: histórico e características. Identificação e tipologia. Identificação de bebidas, condimentos, mobiliários e utensílios. Enologia e coquetelaria.
Bibliografia Básica	FREUND, F. T. Alimentos e Bebidas . São Paulo: Senac. 2ª ed., 2007. PACHECO, A. O. Manual do Maitre d'hotel . São Paulo: Senac, 2008. SCHLUTER, R. G. Gastronomia e turismo . São Paulo: Aleph, 2003.
Bibliografia Complementar	CASTELLI, G. Administração hoteleira . 6 ed. Caxias do sul: EDUCS, 2000. SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio . 3. ed. Rio de Janeiro: Roca, 2014. 1 recurso online. ISBN 978-85-277-2573-6. Disponível em: < integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-277-2573-6 > DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas . 3 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007. PACHECO, A. O. Manual de bar . São Paulo: Senac, 2008. _____. O Manual do Garçom . São Paulo: Senac, 2007.

Disciplina	Organização de Eventos
Carga Horária	66 horas
Descrição	Introdução ao mercado de eventos, sua operacionalização e recursos oferecidos. Pré, trans e pós-evento; classificação de eventos/tipologia, planejamento de recursos e serviços, controle e avaliação de eventos.
Bibliografia Básica	ALLEN, J. [et al.]. Organização e Gestão de Eventos . Rio de Janeiro: Campus, 2003. CESCA, C. G. G. Organização de Eventos: manual para planejamento e execução . São Paulo: Summus, 1997. GIACAGLIA, M. C. Organização de Eventos: teoria e prática . São Paulo: Thomson, 2003.
Bibliografia Complementar	ANDRADE, R. B. Manual de Eventos . EDUCS, 2002. BRITTO, J.; FONTES, N. Estratégias para Eventos: Uma óptica do Marketing e do Turismo . São Paulo: Aleph, 2002. DAVIES, C. A. Alimentos & Bebidas . São Paulo: EDUCS, 1999. RODRIGUES, Davi. Organização de eventos esportivos . São Paulo: Phorte, 2007 WATT, D. C. Gestão de eventos em lazer e turismo . Porto Alegre: Bookman, 2004. 1 recurso online. ISBN 9788577800414. Disponível em: < http://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788577800414 >

Disciplina	Teoria Geral do Turismo
Carga Horária	66 horas
Descrição	História dos serviços turísticos. Identificação dos meios e processos que dimensionam o Turismo e suas teorias. Turistas: características e motivações. Efeitos do Turismo: história, cultura, sociedade, comportamento, meio-ambiente e economia. Política de Turismo.

	Oferta e demanda: a oferta e a relação entre agências, operadoras, transportes, meios de hospedagem, organizadoras de eventos e de programas e atividades de lazer. Cenário futuro do turismo.
Bibliografia Básica	<p>ANDRADE, J. V. A. Turismo. Fundamentos e dimensões. São Paulo, Ática, 2001</p> <p>ARAUJO, C. R. M. Ética e qualidade no turismo do Brasil. São Paulo: Atlas, 2003. ISBN 9788522472130. Disponível em: http://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522472130</p> <p>OLIVEIRA, A. P. Turismo e Desenvolvimento. São Paulo, Atlas, 2002</p>
Bibliografia Complementar	<p>CORREA, H.; CAON, M. Gestão de Serviço - Lucratividade por meio de operações e satisfação dos clientes. São Paulo. Atlas. 2002</p> <p>KANAANE, R.; SEVERINO, F. R. G. Ética em turismo e hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006. ISBN 9788522475148. Disponível em: http://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522475148</p> <p>RODRIGUES, A. B. Turismo e espaço: Rumo a um conhecimento transdisciplinar. São Paulo: Hucitec, 1999.</p> <p>SERPA, A. O Espaço público na cidade contemporânea. São Paulo, Contexto, 2007</p> <p>YÁZIGI, E.; CARLOS, A.F.A.; CRUZ, R.C.A. (org.) Turismo: Espaço, paisagem e cultura. São Paulo: Hucitec, 1999.</p>

Disciplina	OPERAÇÕES HOTELEIRAS
Carga Horária	66 horas
Descrição	Aborda o gerenciamento e as atribuições dos departamentos de recepção, reservas e governança, além dos sistemas específicos de propriedades hoteleiras. Trata também dos parâmetros de gestão referentes aos padrões de qualidade e segurança, e as relações interdepartamentais das estruturas de um hotel.
Bibliografia Básica	<p>ISMAIL, Ahmed ; Trad. Técnica Gleice Regina Guerra. Hospedagem: Front Office e Governança. São Paulo: Pioneira / Thomsom Learning, 2004(Obra virtual)</p> <p>HAYES, D e NINEMEIER, J. Gestão de Operações Hoteleiras. Pearson. São Paulo, 2005. (E book)(Obra Virtual)</p> <p>CASTELLI, G. Gestão Hoteleira. Ed Saraiva. 2a edição. São Paulo, 2016. (E book)(Obra virtual)</p>
Bibliografia Complementar	<p>COOPER, C et all. Turismo: princípios e práticas. 3a edição. Bookman. Porto Alegre. 2008. (E book)</p> <p>DIAS, R. PIMENTA, M. Gestão de Hotelaria e Turismo. Pearson Prentice Hall. São Paulo. 2005 (E book)</p> <p>PÉREZ, L. Manual Prático de Recepção Hoteleira. 2a edição. Roca. São Paulo, 2014. (E book)</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias Do Sul: EDUCS, 2010 (E book) Revista Hospitalidade https://www.rev Hosp.org/hospitalidade</p>

Disciplina	COMUNICAÇÃO
Carga Horária	88 horas
Ementa	Estuda o processo comunicativo em diferentes contextos sociais. Discute o uso de elementos linguísticos adequados às peculiaridades de cada tipo de texto e situação comunicativa. Identifica e reflete sobre as estratégias linguístico-textuais em gêneros diversificados da oralidade e da escrita.
Bibliografia Básica	CAVALCANTE, M. M. Os Sentidos do Texto. São Paulo: Contexto, 2002. (Obra Virtual) GUIMARÃES, T. Comunicação e linguagem. São Paulo: Pearson, 2012. (Obra Virtual) TERRA, Ernani. Linguagem, Língua e Fala. São Paulo: Scipione, 2008. (Obra Virtual)
Bibliografia Complementar	BLIKSTEIN, I. Falar em Público e Convencer: Técnicas e Habilidades. São Paulo: Contexto, 2016. (Obra Virtual) FIORIN, J. L. Introdução ao Pensamento de Bakhtin. São Paulo: Contexto, 2016. (Obra Virtual) KOCH, I. G. V.; TRAVAGLIA, L. C. A Coerência Textual. São Paulo: Contexto, 2010. (Obra Virtual) KOCH, I. G. V. A Coesão Textual. São Paulo: Contexto, 2010. (Obra Virtual) KUNSCH, M. M. K. (org.). Comunicação organizacional: linguagem, gestão e perspectivas. São Paulo: Saraiva, 2009. (Obra Virtual)

Disciplina	DIREITO APLICADO A NEGÓCIOS
Carga Horária	66 horas
Ementa	Versa sobre os reflexos jurídicos das relações negociais, os aspectos relativos à personalidade e à capacidade civil, às sociedades empresariais, suas espécies e formas de constituição, com foco nas implicações trabalhistas e tributárias e na responsabilidade dos sócios e gestores
Bibliografia Básica	1. SANCHEZ, Alessandro. Coleção saberes do direito; vol. 27 - Direito empresarial I : teoria geral do direito empresarial, concorrência e propriedade intelectual, 1ª Edição.. Saraiva, 10/2012. [Obra Virtual] 2. PEREIRA, Luciano Almeida. Direito tributário simplificado, 1ª edição. Saraiva, 07/2011. [Obra Virtual]. 3. BASILE, César Offa. Col. Sinopses; v. 27 - Direito do trabalho: teoria geral a trabalho do menor, 7ª edição. Saraiva, 01/2014. [Obra Virtual].
Bibliografia Complementar	1. GOMES, Orlando, GOTTSCHALK, Elson. Curso de Direito do Trabalho, 19ª edição. Forense, 09/2011. [Obra Virtual]. 2. DIFINI, Luis Silveira. Manual de Direito Tributário, 4ª edição. Saraiva, 05/2008. [Obra Virtual]. 3. COSTA, Regina Helena. Curso de direito tributário, 7ª edição., 7th edição. Editora Saraiva, 2017. [Obra Virtual]. 4. NEGRÃO, Ricardo. Manual de direito comercial e de empresa, volume 1: teoria geral da empresa e direito societário, 12ª edição.. Saraiva, 12/2014. [Obra Virtual]. 5. BARBIERI, José Carlos, CAJAZEIRA, Jorge Reis. Responsabilidade social empresarial e empresa sustentável. Saraiva, 11/2008. [Obra Virtual].

Disciplina	ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA
Carga Horária	88 horas
Ementa	Trata da construção do conhecimento antropológico e o objeto da antropologia. Analisa a constituição da sociedade brasileira em suas dimensões histórica, política e sociocultural; a diversidade da cultura brasileira e o papel dos grupos indígena, africano e europeu na formação do Brasil. Enfatiza o papel dos Direitos Humanos.
Bibliografia Básica	BOSI, Alfredo (Org.). Cultura brasileira: temas e situações. 4. ed. São Paulo: Ática, 1999 LAPLANTINE, François. Aprender Antropologia. Trad. Marie-Agnès Chauvel. São Paulo: Brasiliense, 2003. LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 2000.
Bibliografia Complementar	GOMES, Mércio Pereira. Os índios e o Brasil – passado, presente e futuro. São Paulo: Contexto, 2012. LARA, Gláucia Muniz P. e LIMBERTI, Rita de Cássia P. (Orgs.). Representações do outro: discurso, (des)igualdade e exclusão. Belo Horizonte:Autêntica, 2016. MATOS, Regiane. História e cultura afro-brasileira. São Paulo: Contexto, 2007 MÉRITI DE SOUZA, Francisco e MARTINS, José Newton (orgs). Dimensões da violência: conhecimento, subjetividade e sofrimento psíquico. São Paulo: Casa do Psicólogo. 2011. MONDAINI, Marco. Direitos Humanos no Brasil. São Paulo: Contexto, 2009. OLIVEIRA, Lúcia Lippi. O Brasil dos imigrantes. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

Disciplina	CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA
Carga Horária	66 horas
Ementa	Analisa situações que abrangem a vida social e profissional, a comunicação oral e corporal. Apresenta os cerimoniais de negócios e de eventos sociais, abordando ainda o multiculturalismo, normas e leis do protocolo, além de aspectos da etiqueta pessoal e profissional como ferramentas que auxiliam o profissional na sua atuação no mercado.
Bibliografia Básica	CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade. Coleção ABC. São Paulo: Editora Aleph, 2004 [E-book] (Obra virtual). LUKOWER, Ana. Cerimonial e Protocolo. São Paulo: Contexto, 2015 – 4ª edição, 2ªreimpressão. [Biblioteca Virtual Universitária (Pearson)(Obra Virtual). YANES, Adriana Figueiredo. Cerimonial, protocolo e etiqueta em Eventos. São Paulo: Erica, 2014 (Obra Virtual)

Bibliografia Complementar	<p>LUZ, Olenka Ramalho. Cerimonial empresarial. 1ª Edição. São Paulo: Editora Saraiva, 2008 (Obra Virtual)</p> <p>MATIAS, Marlene. A arte de receber em eventos. São Paulo: Manole, 2014. (Obra Virtual).</p> <p>NAKAGAWA, Andréia Dias da Silva. A etiqueta corporativa e o jogo das relações. São Paulo, 2011. Dissertação – Periódico [Acervo online – UAM]. Disponível em: <http://periodicos.anhembibr/arquivos/trabalhos001/426197.pdf>. Acesso em: 20 de ago 2019.</p> <p>PÉRSICO, Neide; BAGATINI, Sonia Beatriz. Comportamento humano nas organizações. 1ª Edição. Curitiba: Intersaberes, 201. (Obra Virtual)</p> <p>WERNER, Adriane. Etiqueta Social e Empresarial. 2ª edição revisada e atualizada. Curitiba: Intersaberes, 2014. [E-book]. Disponível em: <http://anhembibr.v3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582129371/pages/-2>. Acesso em: 20 de ago 2019. Revista Hospitalidade. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade>. Acesso em 20 de ago 2019</p>
----------------------------------	---

Disciplina	Gestão da Qualidade e de Processos
Carga Horária	66 horas
Descrição	Versa sobre os fundamentos e os processos de Gestão da Qualidade, história e evolução dos conceitos da qualidade, bem como, busca à compreensão da Gestão por Processos e sua importância para as organizações contemporâneas. Trata dos conceitos básicos, etapas, instrumentos e tecnologia de gestão orientada para busca da qualidade através da gestão por processos.
Bibliografia Básica	<p>DE SORDI, José Osvaldo. Gestão por processos: uma abordagem da moderna administração. 2ª ed. São Paulo: Saraiva, 2008. [Minha biblioteca].</p> <p>SILVA, Leandro Costa da. Gestão e melhoria do processo: Conceitos, técnicas e ferramentas. Rio de Janeiro: Brasport, 2015. [Biblioteca virtual].</p> <p>ARAÚJO, Luis César Gonçalves de; GARCIA, Adriana Amadeu; MARTINES, Simone. Gestão de processos: melhores resultados e excelência organizacional. 2. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2016. 1 recurso online. ISBN 9788597010053. [Biblioteca virtual].</p>
Bibliografia Complementar	<p>TOLEDO, José Carlos de [et al.], Qualidade: gestão e métodos. Rio de Janeiro: LTC, 2014. CAMPOS, Vicente Falconi. TQC – Controle da Qualidade Total (no estilo japonês). 8ª ed. Nova Lima – Minas Gerais: INDG Tecnologia e Serviços Ltda., 2004.</p> <p>CAMPOS, Vicente Falconi. Qualidade: gerenciamento da rotina do trabalho do dia-a-dia. Belo Horizonte: Editora de Desenvolvimento Gerencial, 1998.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. In: Teoria Comportamental. 6. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2000. COSTA, Costa. Indústria 4.0: O futuro da Indústria nacional. Disponível em:</p>

	<p>http://seer.spo.ifsp.edu.br/index.php/posgere/article/view/82>. Acesso em: 08 jul. 2018 (adaptado).</p> <p>MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA COMÉRCIO E SERVIÇO. Agenda Brasileira para a indústria 4.0. Disponível em <http://www.industria40.gov.br/>. Acesso em 11/07/19.</p> <p>OAKLAND, John. Gerenciamento da qualidade total. [tradução Adalberto Guedes Pereira]. São Paulo: Nobel, 2007.</p> <p>OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. Sistemas, organizações e métodos: uma abordagem gerencial. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1988.</p> <p>PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da Qualidade – Teoria e Prática. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2012.</p> <p>PESSOA, Sérgio Lins; IRAN MARQUES DE LIMA. Introdução ao controle de qualidade. Natal: Edunp, 2010. 148p.</p> <p>RAMOS, Davidson. Gurus da Qualidade. Blog da qualidade. Disponível em <https://blogdaqualidade.com.br/gurus-da-qualidade> Acesso em 09/07/19.</p>
--	---

Disciplina	LIDERANÇA, CULTURA E COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL
Carga Horária	66 horas
Ementa	Discute o comportamento humano nas organizações sob três perspectivas: do indivíduo, do grupo e do sistema organizacional. Introduce elementos do comportamento humano, como aptidões, características pessoais e personalidade, além de abranger conceitos sobre motivação, grupos e equipes, comunicação, liderança, poder e política, conflitos e negociação, cultura, mudança e ética.
Bibliografia Básica	DIAS, Reinaldo. Cultura organizacional: construção, consolidação e mudança. Atlas, 01/2013. [Obra virtual]. PINEDA, Eduardo S., José MARROQUÍN, Antonio C. Ética nas Empresas. AMGH, 01/2009. [Obra virtual] ROBBINS, Stephen. Fundamentos do Comportamento Organizacional. 12 ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. [Obra virtual]
Bibliografia Complementar	BAUER, Ruben. Gestão da mudança: caos e complexidade nas organizações. Atlas, 10/2009. [Obra virtual] KUNSCH, Margarida Krohling. Comunicação Organizacional. v.2. Saraiva, 06/2009. [Obra virtual] MUNHOZ, Antonio Siemsen. Responsabilidade e autoridade social das empresas. Curitiba. InterSaberes, 2015. [Obra virtual] SCHERMERHORN, John R., Jr., HUNT, James G., OSBORN, Richard N. Fundamentos de Comportamento Organizacional. 2ª ed. Bookman, 01/2007. [Obra virtual]. PESSOA, Carlos. Negociação aplicada: como utilizar as táticas e estratégias para transformar conflitos interpessoais em relacionamentos cooperativos. Atlas, 12/2008. [Obra virtual], VERGARA, Sylvia Constant. Gestão de Pessoas. 16ª ed. Atlas, 06/2016. [Obra virtual].

Disciplina	Serviço de Salão, Restaurantes e Eventos
Carga Horária	66 horas
Descrição	Aborda as principais tipologias de restaurantes e de serviços, assim como os aspectos relacionados à apresentação e imagem pessoal e social dentro dos serviços de salão, utilizando-se da etiqueta no comportamento à mesa. Trata também das principais tipologias, dos processos de planejamento e da organização de eventos.
Bibliografia Básica	PAIM, Wilson Moisés. Custos e orçamento em serviços de hospitalidade: uma visão operacional. São Paulo: Erica, 2014. (Obra virtual) MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 6. ed. São Paulo: Manole, 2013. (Obra virtual) YANES, Adriana Figueiredo. Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos. São Paulo: Erica, 2014. (Obra virtual)
Bibliografia Complementar	ANDRADE, Renato Brenol. Manual de Eventos, 3 ed. Caxias do Sul, RS: Educ, 2007. BONFIM, Marcus Vinícius. Marketing de eventos. São Paulo: Pearson, 2015. CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade (Coleção ABC do Turismo). São Paulo: Aleph, 2004. DAVIES, Carlos Alberto. 4 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010. DORTA, Lourdes Oliveira (org.). Fundamentos em técnicas de eventos. Porto Alegre: Bookman, 2015. GUZELA, Guilherme. Garçom: excelência em atendimento. Curitiba: InterSaberes. (S.d). LUKOVEN, Ana. Cerimonial e protocolo. 4. Ed. São Paulo: Contexto, 2015. LUZ, Olenka Ramalho. Cerimonial empresarial. São Paulo: Saraiva, 2011. MALLEN, Cheryl. Gestão de eventos esportivos, recreativos e turísticos: dimensões teóricas e práticas. Barueri, SP: Manole, 2013. MATIAS, Marlene (org.). Planejamento, organização e sustentabilidade em eventos: culturais, sociais e turísticos. São Paulo: Érica, 2014. MATIAS, Marlene. A arte de receber em eventos. Barueri, SP: Manole, 2014. MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. 5 ed. São Paulo: Contexto, 2012. MENDONÇA, Maria José Alves; PEROZIN, Juliano Gutierrez Penna Almendros. Planejamento e organização de eventos. São Paulo: Érica, 2014. NAKANE, Andréa Miranda. Gestão e organização de eventos. São Paulo: Pearson, 2017. SANTI, Laura Umbelina (org.). Serviços de sala e bar. São Paulo: Person, 2017.

	YANES, Adriana Figueiredo. Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos. São Paulo: Érica, 2012.
--	---

Disciplina	MARKETING DIGITAL
Carga Horária	66 horas
Descrição	Introduz os conteúdos do marketing digital, promovendo o uso consciente de técnicas como webanalytics, marketing viral e outras formas de promoção e análise de consumo em ambientes internéticos e digitais. Desenvolve as competências necessárias para planejar plataformas digitais de persuasão.
Bibliografia Básica	TURCHI, Sandra R. Estratégias de marketing digital e E-commerce. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2019. (Obra virtual) ASSAD, Nancy. Marketing de Conteúdo - Como Fazer sua Empresa Decolar no Meio Digital. São Paulo: Atlas, 2016. (Obra virtual) STRAUSS, Judy. E-marketing -- São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012. (Obra virtual)
Bibliografia Complementar	Rodrigues, Bruno . Webwriting: Redação para a Mídia Digital. São Paulo: Atlas, 2014. (Obra virtual) BUENO, Wilson da (org.). Estratégias de Comunicação nas Mídias Sociais. Manole, 2015. (Obra virtual) FERREIRA JÚNIOR, Achiles Batista. Marketing Digital: Uma Análise do Mercado 3.0 (livro eletrônico) Curitiba, Intersaberes, 2015. Deitel, H. M. E-business e e-commerce para administradores. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2004. (Obra virtual) LIMA-CARDOSO, D. , SALVADOR, D. O., SIMONIADES, R. Planejamento de Marketing Digital. Rio de Janeiro: BRASPORT, 2015. (Obra virtual)

Disciplina	PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
Carga Horária	66 horas
Ementa	Analisa a construção da estratégia de uma organização, metodologias e teorias atuais e os passos necessários para a concepção do Planejamento Estratégico: análise do ambiente externo, tendências e discontinuidades, análise do ambiente interno, representação do portfólio, estratégia de balanceamento do portfólio.
Bibliografia Básica	GAMBLE, John E.; THOMPSON JR., Arthur A. Fundamentos da administração estratégica: A busca pela vantagem competitiva (Obra Virtual) OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. Administração estratégica na prática: a competitividade para administrar o futuro das empresas, 8ª edição São Paulo: Atlas, 2013. (Obra Virtual)

	THOMPSON JR., Arthur A.; STRICKLAND III, A. J.; GAMBLE, John E. Administração estratégica. 15.ed. Porto Alegre: Mc Graw Hill, 2013. (Obra Virtual)
Bibliografia Complementar	BERNARDI, L. A. Manual de plano de negócios: fundamentos, processos e estruturação. 2.ed.. São Paulo: Atlas, 2014. (Obra Virtual) CHURCHILL JR., G. A.; PETER, J. P. Marketing: criando valor para os clientes. 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2012. (Obra Virtual) COSTA, E. A. da. Gestão Estratégica: da empresa que temos para a empresa que queremos. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2007. (Obra Virtual) KUAZAQUI, E. Planejamento estratégico. São Paulo: Cengage Learning, 2016. (Obra Virtual) READE, D.; MOLA, J.; ROCHA, M.; IGNÁCIO, S. Marketing Estratégico. São Paulo: Saraiva, 2015. (Obra Virtual)

Disciplina	INTRODUÇÃO A CONTABILIDADE
Carga Horária	66 horas
Ementa	Apresenta o conceito, objeto e objetivos da contabilidade, definindo usuários e seus aspectos quantitativos e qualitativos, patrimônio e os métodos e formas de escrituração e de lançamentos contábeis. De forma introdutória, elabora e apura as principais demonstrações contábeis.
Bibliografia Básica	HOSS, Osni. Introdução à Contabilidade - 3ª Edição. ISBN: 9788522472338 (Obra virtual). MARION, José Carlos. Contabilidade básica, 11ª edição. ISBN: 9788522498864 (Obra virtual). RIBEIRO, Osni Moura. Contabilidade geral fácil - 9ª edição. ISBN: 9788502202016 (Obra virtual).
Bibliografia Complementar	GONÇALVES, Eugênio Celso; BAPTISTA, Antônio Eustáquio. Contabilidade geral, 7ª edição. ISBN: 9788522466481 (Obra virtual). PADOVEZE, Clóvis Luís. Manual de Contabilidade Básica - Contabilidade Introdutória e Intermediária, 10ª edição. ISBN: 9788597010091 (Obra virtual). PADOVEZE, Clóvis Luís. Contabilidade Geral – Facilitada. ISBN: 9788530974237 (Obra virtual). RIBEIRO, Osni Moura. Contabilidade de Custos Fácil - 8ª edição. ISBN: 9788502202092 (Obra virtual). VISCONTI, Paulo; NEVES, Silvério das. Contabilidade Básica - 17ª edição. ISBN: 9788547210243 (Obra virtual).

Disciplina	Gestão de Projetos
Carga Horária	66 horas
Descrição	Estuda os modelos de gestão de projetos. Analisa as questões de maturidade e fatores críticos de gestão. Especifica os quesitos de estratégia, criatividade, integração, escopo, tempo, comunicação, custo, qualidade, risco e equipe para melhoria da competitividade. Utiliza como referência o Project Management Body of Knowledge – PMBOK.
Bibliografia Básica	CARVALHO, F. C. A. Gestão de Projetos. [Recurso eletrônico, Biblioteca Virtual Universitária]. 1ª ed. PEARSON, 2015. DALTON, V. Moderno Gerenciamento de Projetos. [Recurso eletrônico, Biblioteca Virtual Universitária 3.0]. 2ª ed. PEARSON, 2015. XAVIER, C. M. Gerenciamento de Projetos – Como definir e controlar o Escopo do projeto. [Recurso eletrônico, Minha Biblioteca]. 3ª ed. SARAIVA, 2016.
Bibliografia Complementar	TREMTIM, M. H. Manual do MSProject 2013 e Melhores Práticas do PMI . [Recurso eletrônico, Minha Biblioteca]. 1ª ed. ATLAS, 2015. KERZNER, H. R. Gestão de Projetos: as melhores práticas. [Recurso eletrônico, Minha Biblioteca]. 3ª ed. BOOKMAN, 2017. PMO. Exemplo de lista de verificação da qualidade. Disponível em: https://escritoriodeprojetos.com.br/listas-de-verificacao-da-qualidade PMTCH. Dez tendências em gestão de projetos. Disponível em: http://blog.pmtch.com.br/10-tendencias-em-projetos/ COMPUTERWORLD. Tendências que transformarão o gerenciamento de projetos em sua empresa. Disponível em: http://computerworld.com.br/tendencias-que-transformarao-o-gerenciamento-de-projetos-em-sua-empresa CHESBOURGH, Henry Vanhaverbeve, Wim West, Joel, Novas Fronteiras da Inovação Aberta, [Recurso eletrônico Biblioteca Virtual Universitária 3.0], BLUCHER, SÃO PAULO, 2017. FREZATTI, Fábio. Gestão da Viabilidade Econômico-Financeira dos Projetos de Investimento. São Paulo, Atlas, 2008. MACEDO, Manoel de Jesus Análise de Projetos e orçamento empresarial [Recurso eletrônico, Biblioteca Virtual Universitária 3.0] 1ª ed., Intersaberes, 2014. MASSARI, Vitor L. Vidal, André, Gestão Ágil de Produtos com Agile Think Business Framework, [Recurso eletrônico Biblioteca Virtual Universitária 3.0] BRASPORT, 2018. PMI - PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE. Guia PMBOK®: Um Guia para o Conjunto de Conhecimentos

	<p>em Gerenciamento de Projetos, Quinta edição, Pennsylvania: PMI, 2013.</p> <p>SACOMANO, José Benedito, Gonçalves, Rodrigo Franco Bonilha, Silva Helena Satyro, Walter Cardoso Industria 4.0 Conceitos e Fundamentos, [Recurso eletrônico, Biblioteca Virtual Universitária 3.0]. BLUCHER, São Paulo, 2018.</p>
--	--

Disciplina	Estratégias de Negociação
Carga Horária	66 horas
Descrição	Aborda a negociação de maneira integrativa, discute a gestão de conflitos, apresenta os perfis de comportamentos, os estilos de negociação, as estratégias de negociação, as etapas do processo decisório, a ética nas negociações, a administração estratégica de vendas, o processo de vendas, o relacionamento baseado em valor, a estrutura e as funções de vendas.
Bibliografia Básica	<p>LEWICKI, Roy; SAUNDERS, David M.; BARRY, Bruce. Fundamentos de Negociação. 5 ed. Porto Alegre : AMGH, 2014. [obra virtual]</p> <p>SAFATI, Gilberto. Manual de Negociação. 1 ed. São Paulo: Saraiva, 2010. [obra virtual]</p> <p>FISHER, Roger; URY, William; PATTON Bruce. Como Chegar ao Sim. Rio de Janeiro: Sextante, 2018. [obra virtual]</p> <p>IAMIN, Gustavo P. Negociação: conceitos fundamentais e negócios internacionais. 1 ed. São Paulo: Intersaberes, 2016. [obra virtual]</p> <p>STEFANO, Nara; ZATTAR, Izabel C. E-Commerce: Conceitos, implementação e gestão. 1 ed. São Paulo: Intersaberes, 2016. [obra virtual]</p>
Bibliografia Complementar	<p>DAYCHOUM, Merhi. Negociação: Conceitos e Técnicas. Rio de Janeiro: Brasport, 2016. [obra virtual]</p> <p>TEIXEIRA, Tarcísio. Comércio eletrônico: conforme o Marco Civil da Internet e a regulamentação do e-commerce no Brasil. São Paulo: Saraiva, 2015. [obra virtual]</p> <p>CARNEGIE, Dale; CROM, J. Oliver.; CROM, Michael. Alta Performance em Vendas. 2 Ed. Rio de Janeiro: BestSeller, 2007.</p> <p>BARNEY, Jay B.; HESTERLY, William S. Administração Estratégica e Vantagem Competitiva. 3 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.</p> <p>DI SERIO, Luiz Carlos; VASCONCELLOS, Marcos Augusto de. Estratégia e Competitividade Empresarial – Inovação e Criação de Valor. 1 ed. São Paulo: Saraiva, 2009.</p> <p>FRAZÃO, César. 50 dicas para vender mais: soluções rápidas e práticas que podem ser aplicadas agora. 1 ed. São Paulo: K.L.A, 2010.</p>

	FUTRELL, Charles M. Vendas, o guia completo: o passo a passo para um relacionamento rentável e duradouro com seus clientes. 12 ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.
--	--

Disciplina	Sistemas de Informações Gerenciais
Carga Horária	66 horas
Descrição	Analisa o conceito de Sistemas de Informações Gerenciais, ambientado na Era da Informação e da Tecnologia da Informação, e o papel fundamental que exerce nas empresas. São também discutidos Sistemas de Informações Gerenciais utilizados nas diversas áreas que compõem uma organização moderna.
Bibliografia Básica	<p>LAUDON, Kenneth C.; LAUDON, Jane Price; GUIMARÃES, Thelma; BELMIRO, N. João. Sistemas de Informação Gerenciais 7ª ed. São Paulo, Prentice Hall Brasil, 2007. (Obra Virtual)</p> <p>AUDY, Jorge Luis Nicolas; ANDRADE, Gilberto Keller de; CIDRAL, Alexandre. Fundamentos de Sistemas de Informação. Bookman. 2011. (Obra Virtual)</p> <p>O'BRIEN, James A.; MARAKAS, George M.; AMORIM JR., Edgar; SIMÕES, José Hailton; CUCCIO, Suely Sonoe Murai. Administração de Sistemas de Informação. 15ªed. Rio de Janeiro, Mcgraw Hill Brasil, 2007 (Obra Virtual)</p>
Bibliografia Complementar	<p>TURBAN, Efraim; VOLONINO, Linda. Tecnologia da Informação para Gestão: Em Busca de um Melhor Desempenho Estratégico e Operacional. Porto Alegre: Bookman, 2013. (Obra Virtual)</p> <p>AUDY. J.; BRODBECK, A. Sistemas de Informação: Planejamento e Alinhamento Estratégico nas Organizações. Porto Alegre: Artmed. 2003. (Obra Virtual)</p> <p>HARVARD BUSINESS REVIEW, HBR, 2017. Disponível em <https://hbr.org/></p> <p>LAUDON, K.; LAUDON, J. Sistemas de Informações Gerenciais: administrando a empresa digital. São Paulo: Prentice Hall. 2004. (Obra Virtual)</p> <p>LUCAS, HENRY C. Tecnologia da Informação. Rio de Janeiro, LTC, 2006. (Obra Virtual)</p>

Disciplina	ARQUITETURA E DESIGN DE HOTÉIS
Carga Horária	66 horas
Descrição	Contempla a criação, projeto e planejamento de espaços para eventos em suas variadas formas, abordando a viabilização funcionalidade, da praticidade e melhor apropriação do espaço idealizado para eventos, proporcionando eficiência e conforto na execução das tarefas.
Bibliografia Básica	ALLEN, J. Organização de Eventos . 3ª ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2008 MARTIN, V. Manual pratico de eventos . São Paulo: Atlas, 2008 ZANELLA, L. C. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização . 4ª ed., São Paulo: Atlas, 2008
Bibliografia Complementar	ALLEN, J. [et all] Organização e gestão de eventos . Rio de Janeiro: Campus, 2003. ANDRADE, R. B. Manual de eventos . Caxias do Sul: Educus, 2002 CHING, F. D. K.; BINGGELI, C. Arquitetura de interiores ilustrada . 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. ISBN 9788582600764. Disponível em: < https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582600764 > GIACAGLIA, M. C. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos . São Paulo: Thompson, 2005. RODRIGUES, D. Organização de eventos esportivos . São Paulo: Phorte, 2007.

Disciplina	GESTÃO DE HOSPEDAGEM
Carga Horária	66 horas
Descrição	O hotel como fonte de serviços versus a simples hospedagem. O crescimento na segmentação e variação dos serviços para atendimento de clientes. Posicionamento do hotel do mercado. Ativação das potencialidades. Serviços do hotel (x) necessidades do turista. Comparação entre padrões de hotéis e os seus serviços. Serviços básicos, especiais e diferenciados.
Bibliografia Básica	BOEGER, M. Hotelaria hospitalar . Barueri: Manole, 2011 SOGAYAR, R.; FURTADO, S. (orgs.). Hospitalidade: um relacionamento global de conhecimentos e atitudes . São Paulo: LCTE, 2009. LARA, S. B. Marketing & vendas na hotelaria . São Paulo : Futura, 2001.
Bibliografia Complementar	CASTELI, G. Administração hoteleira . Caxias do Sul: EDUCS, 2001. HAYES, D. Gestão de operações hoteleiras . São Paulo: Person, 2005. LAGE, B. H. G.; MILONE, P. C. Turismo: Teoria e Prática . São Paulo: Atlas, 2000. IGNARRA, R. Fundamentos do Turismo . São Paulo: Cengage, 2003. TANKE, M. L. Administração de recursos humanos em hospitalidade . São Paulo: Cengage, 2005.

Disciplina	Projeto Aplicado a Negócios III
Carga Horária	33 horas
Descrição	Desenvolver uma pesquisa de campo aplicada, utilizando como base o conteúdo abordado nas disciplinas do semestre. Durante o semestre, os grupos devem comportar-se como equipes de pesquisa, utilizando linguagem formal na confecção dos relatórios.
Bibliografia Básica	BARROS, J. C.; SAMARA, B. S. Pesquisa de marketing: conceitos e metodologia. São Paulo: Prentice hall, 2001. COBRA, M. Administração de marketing. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. ISBN 9788522478033. Disponível em: < https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522478033 > DOLABELA, F. O segredo de Luiza. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.
Bibliografia Complementar	AYAN, J. A. 10 maneiras de liberar seu criativo e encontrar grandes ideias. 3ª ed. São Paulo: Negócios, 2001. JAPIAUSSU, H. O mito da neutralidade científica. Rio de Janeiro: Imago, atual. MATTAR, F. N. Pesquisa de marketing. São Paulo: Atlas, 2003. MORIN, E. O Método 3 - O conhecimento do conhecimento. Porto Alegre: Sulina, 1999. SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. 20ª ed. São Paulo: Cortez, 2000.

Disciplina	DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS
Carga Horária	88 horas
Descrição	A disciplina discute os desafios contemporâneos do homem enquanto profissional, destacando-se: os desafios sociais, os desafios éticos, os desafios do mercado globalizado e os desafios políticos.
Bibliografia Básica	LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES. Desafios contemporâneos. São Paulo, no prelo. ROBBINS, Stephen P. Fundamentos do Comportamento Organizacional. 7ª ed. São Paulo: Pearson, 2004. Disponível em: Biblioteca Virtual Universitária 3.0: Acesso em: 08 junho 2015. CAMPOS JÚNIOR, Dioclécio. Até quando? Ensaio sobre dilemas da atualidade. São Paulo: Manole, 2008. Disponível em: Biblioteca Virtual Universitária 3.0: Acesso em: 08 junho 2015.

9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DISCENTE

As práticas avaliativas são orientadas pela compreensão da avaliação como uma experiência de aprendizagem, o que significa utilizá-la para oferecer feedback construtivo tanto para estudantes, quanto para educadores, motivando os estudantes a aprender e a diagnosticar seus pontos fortes e indicar caminho para as melhorias. Sendo importante entender que a avaliação é pensada e organizada para ser uma justa medida do seu desenvolvimento no percurso da educação, considerando o complexo e amplo processo de ensino e aprendizagem.

A proposta de avaliação está organizada considerando o conceito de avaliação contínua, ou seja, avaliações e feedbacks mais frequentes, para que seja possível acompanhar o desenvolvimento dos estudantes e intervir com mais assertividade. Além disso, as avaliações propostas têm diferentes objetivos, todos alinhados com as competências que os estudantes devem desenvolver neste nível de ensino. Para isso, as avaliações estão planejadas da seguinte forma:

A primeira etapa é composta por quatro atividades: A1, A2, A3 e A4 - com atividades objetivas e dissertativas - desenvolvidas ao longo da disciplina, que permitem avaliar o Estudante continuamente. As 4 atividades compõem a primeira etapa que são avaliadas com notas de 0 a 10, cada uma. Logo, estas atividades podem totalizar até 40,00 pontos e seu envio corresponde ao registro de presença do Estudante. A nota total das atividades corresponde a 40% da Nota Final (NF) e é obtida pela média aritmética das atividades A1, A2, A3 e A4 $((A1+A2+A3+A4)/4)$.

A segunda etapa é composta por uma prova presencial denominada A5, formada por questões objetivas, individual e sem consulta, e corresponde a 60% da Nota Final (NF).

As disciplinas práticas podem estabelecer instrumentos específicos de avaliação na composição das notas com trabalhos em grupo e/ou desenvolvimento de portfólios e projetos, em substituição às atividades de múltipla escolha e dissertativas que predominam em disciplinas teóricas. Quando houver a atividade prática para a A5, esta deverá ser obrigatoriamente presencial.

Mantendo os critérios previstos no Regimento Geral, está estabelecido que a avaliação presencial deve ter um peso maior na média final. Assim, a nota final do Estudante (NF) é obtida a partir da fórmula: $(A1+A2+A3+A4)/4 \times 0,4 + (A5 \times 0,6) = NF$.

São considerados aprovados os Estudantes que atingirem média igual ou superior a 6,0 (seis) e 75% de frequência, registrada por meio do envio das atividades da primeira etapa (A1, A2, A3 e A4).

Os Estudantes poderão realizar a prova de segunda chamada (A6), caso tenham perdido a oportunidade de cumprir a prova na data estipulada.

Na hipótese de o Estudante estar reprovado em uma ou mais disciplinas, ele deverá cumpri-las novamente em regime de dependência, de modo a integralizar a matriz curricular do curso.

Nas disciplinas e cursos à distância a frequência é apurada a partir da realização das atividades propostas no ambiente de aprendizagem e segue o mesmo critério para aprovação.

9.1. CUMPRIMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES E EXTENSÃO

Nas atividades complementares e nas atividades de extensão o aluno que comprovar, durante a integralização, o cumprimento integral da carga horária definida na matriz curricular, observado no Projeto Pedagógico do Curso, obterá o conceito “cumpriu”.

10. AVALIAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL E DO CURSO

Em atendimento as diretrizes do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e às Orientações da Comissão Nacional da Avaliação da Educação Superior (CONAES), a instituição conta uma Comissão Própria de Avaliação (CPA) que atua junto aos setores da Instituição promovendo medidas de avaliação interna e de acompanhamento e análise das avaliações externas.

O processo de avaliação institucional compreenderá dois momentos: o da avaliação interna e o da avaliação externa. No primeiro, ou seja, na autoavaliação, a instituição reunirá percepções e indicadores sobre si mesma, para então construir um plano de ação que defina os aspectos que poderão ser melhorados a fim de aumentar o grau de realização da sua missão, objetivos e diretrizes institucionais, e/ou o aumento de sua eficiência organizacional.

Essa autoavaliação, realizada em todos os cursos da IES, a cada semestre, de forma quantitativa e qualitativa, atenderá à Lei do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), nº 10.8601, de 14 de abril de 2004. A legislação irá prever a avaliação de dez dimensões, agrupadas em 5 eixos, conforme ilustra a figura a seguir.

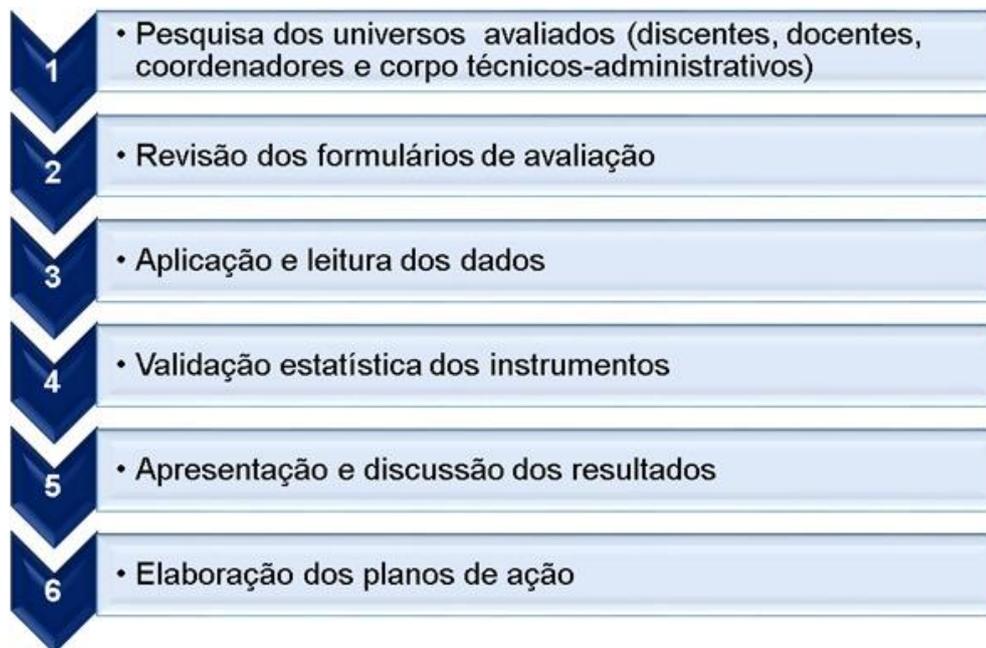
Figura 1 – Eixos e dimensões do SINAES



Fonte: SINAES / elaborado pela CPA.

O processo de autoavaliação da IES será composto por seis etapas que, de forma encadeada, promoverão o contínuo pensar sobre a qualidade da instituição.

Figura 2 – Etapas do processo avaliativo



Fonte: elaborado pela CPA.

Os objetivos traçados para a avaliação institucional são atingidos com a participação efetiva da comunidade acadêmica, em data definida no calendário escolar para aplicação dos instrumentos e envolve, primeiramente, os diretores e coordenadores de cursos, em seguida os docentes e funcionários técnico-administrativos e, por fim, a comunidade discente. A versão dos modelos específicos é amplamente divulgada e apresentada aos respectivos coordenadores para deliberação.

As iniciativas descritas compõem recursos de avaliação interna. Contudo, destaque deve ser feito para a avaliação externa, que consideram: Avaliação do curso por comissões de verificação in loco designadas pelo INEP/MEC; Exame Nacional de Avaliação de Desempenho do Estudante (ENADE); Conceito Preliminar do Curso (CPC) que é gerado a partir da nota do ENADE combinado com outros insumos, como o delta de conhecimento agregado ao estudante (IDD), corpo docente, infraestrutura e organização didático-pedagógica

O ENADE fornece informações que podem auxiliar a IES e o curso na análise do perfil de seus estudantes e, conseqüentemente, da própria instituição e o curso. Após a

divulgação dos resultados do ENADE, realiza-se uma análise do relatório de avaliação do curso, a fim de verificar se todas as competências abordadas no Exame estão sendo contempladas pelos componentes curriculares do curso. Após a análise, elabora-se um relatório com as ações previstas para a melhoria do desempenho do curso. Ao integrar os resultados do ENADE aos da autoavaliação, a IES inicia um processo de reflexão sobre seus compromissos e práticas, a fim de desenvolver uma gestão institucional preocupada com a formação de profissionais competentes tecnicamente e, ao mesmo tempo, éticos, críticos, responsáveis socialmente e participantes das mudanças necessárias à sociedade.

Dessa forma, a gestão do curso é realizada considerando a autoavaliação e os resultados das avaliações externas, por meio de estudos e planos de ação que embasam as decisões institucionais com foco no aprimoramento contínuo.

11. DOCENTES

O corpo docente do curso é composto por educadores com sólida formação acadêmica e relevante qualificação profissional, além da experiência na docência superior (presencial e a distância), aptos a atuarem nos diversos ambientes de aprendizagem utilizados pelo curso. Em sua maioria, são docentes com título de mestre ou doutor, oriundos de reconhecidos programas de pós-graduação stricto sensu.

Os educadores são selecionados de acordo com as Unidades Curriculares a serem ofertadas, considerando as demandas formativas do curso, os objetivos de aprendizagem esperados e o fomento ao raciocínio crítico e reflexivo dos estudantes.

Os docentes do curso que conduzem os encontros presenciais e a tutoria das atividades realizadas no AVA. Para isso, são incentivados e orientados a participarem da capacitação docente, visando ao constante aperfeiçoamento na sua atuação como profissionais, assim como na preparação de atividades, objetivando a verticalização dos conhecimentos nas diversas áreas de atuação do profissional a ser formado. Os docentes do curso participam também de programas e projetos de extensão mediante editais internos e externos.

Todos os educadores/tutores que atuam nas unidades curriculares do curso possuem ampla experiência na docência do ensino superior. Para o atendimento relativo às demandas do ambiente virtual de aprendizagem, a IES conta com professores do seu corpo docente já capacitados a realizar tal demanda. São professores que recebem semestralmente orientação e capacitação da equipe de Gestão Docente da IES para atuar e conduzir com excelência o ensino híbrido, identificar possíveis dificuldades de aprendizagem dos alunos e propor estratégias para saná-las.

12. INFRAESTRUTURA

A Instituição possui uma infraestrutura moderna, que combina tecnologia, conforto e funcionalidade para atender as necessidades dos seus estudantes e educadores. Os múltiplos espaços possibilitam a realização de diversos formatos de atividades e eventos como atividades extensionistas, seminários, congressos, cursos, reuniões, palestras, entre outros.

Todos os espaços da Instituição contam com cobertura *wi-fi*. As dependências estão dentro do padrão de qualidade exigido pela Lei de Acessibilidade n. 13.146/2015, e o acesso às salas de aula e a circulação pelo *campus* são sinalizados por pisos táteis e orientação em braile. Contamos, também, rampas ou elevadores em espaços que necessitam de deslocamento vertical.

12.1. ESPAÇO FÍSICO DO CURSO

Os espaços físicos utilizados pelo curso serão constituídos por infraestrutura adequada que atenderá às necessidades exigidas pelas normas institucionais, pelas diretrizes do curso e pelos órgãos oficiais de fiscalização pública.

12.1.1. Salas de aula

As salas de aula do curso estarão equipadas segundo a finalidade e atenderão plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade necessários à atividade proposta. As salas possuirão computador com projetor multimídia e, sempre que necessário, os espaços contarão com manutenção periódica.

Ademais, serão acessíveis, não somente em relação à questão arquitetônica, mas também, quando necessário, a outros âmbitos da acessibilidade, como o instrumental, por exemplo, que se materializará na existência de recursos necessários à plena participação e aprendizagem de todos os estudantes.

Outro recurso importante será a presença do intérprete de Libras na sala de aula caso também seja necessário e solicitado. A presença do intérprete contribuirá para superar

a barreira linguística e, conseqüentemente, as dificuldades dos estudantes surdos no processo de aprendizagem.

12.1.2. Instalações administrativas

As instalações administrativas serão adequadas para os usuários e para as atividades exercidas, com o material indicado para cada função. Além disso, irão possuir iluminação e ventilação artificial e natural. Todos os mobiliários serão adequados para as atividades, e as salas serão limpas diariamente, além de dispor de lixeiras em seu interior e nos corredores.

12.2. INSTALAÇÕES PARA OS DOCENTES

12.2.1. Sala dos professores

A instituição terá à disposição dos docentes uma sala coletiva, equipada com recursos de informática e comunicação. O espaço contará com iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação, comodidade e limpeza apropriados ao número de professores, além de espaço destinado para guardar materiais e equipamentos didáticos. O local será dimensionado de modo a considerar tanto o descanso, quanto a integração dos educadores.

12.2.2. Espaço para professores em tempo integral

O curso irá oferecer gabinete de trabalho plenamente adequado e equipado para os professores de tempo integral, atendendo de forma excelente aos aspectos de disponibilidade de equipamentos de informática em função do número de professores, dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade apropriados para a realização dos trabalhos acadêmicos.

Com relação aos equipamentos e aos recursos de informática, a facilitação do acesso por parte de professores com deficiência ou mobilidade reduzida poderá se dar por meio da adequação dos programas e da adaptação dos equipamentos para as necessidades advindas da situação de deficiência (deficiências físicas, auditivas, visuais e cognitivas) a partir do uso de *softwares* especiais, ponteiras, adaptações em

teclados e mouses, etc. A tecnologia assistiva adequada será aquela que irá considerar as necessidades advindas da especificidade de cada pessoa e contexto e favorecerá a autonomia na execução das atividades inerentes à docência.

12.2.3. Instalações para a coordenação do curso

A coordenação do curso irá dispor de gabinete de trabalho que atenderá plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, conservação e comodidade necessários à atividade proposta, além de equipamentos adequados, conforme poderá ser visto na visita *in loco*. A coordenação do curso contará com uma equipe de apoio, uma central de atendimento ao aluno a fim de auxiliar e orientar os discentes em questões financeiras e em relação à secretaria, a estágio e à ouvidoria.

12.3. LABORATÓRIOS DO CURSO

12.3.1. Laboratórios de informática

A instituição providenciará recursos de informática aos seus discentes (recursos de *hardware* e *software*), a serem implantados de acordo com as necessidades do curso. Serão disponibilizados laboratórios específicos e compartilhados de informática entre os vários cursos, todos atendendo às aulas e às monitorias. Os alunos terão acesso aos laboratórios também fora dos horários de aulas, com acompanhamento de monitores e uso de diferentes *softwares* e internet.

Os laboratórios de informática irão auxiliar tecnicamente no apoio às atividades de ensino e pesquisa, da administração e da prestação de serviços à comunidade. Os laboratórios de informática, a serem amplamente utilizados pelos docentes e discentes, irão garantir as condições necessárias para atender às demandas de trabalhos e pesquisas acadêmicas, promovendo, também, o desenvolvimento de habilidades referentes ao levantamento bibliográfico e à utilização de bases de dados. O espaço irá dispor de equipamentos para propiciar conforto e agilidade aos seus usuários, que poderão contar com auxílio da equipe de Tecnologia da Informação (TI),

nos horários de aulas e em momentos extraclasse, para esclarecer dúvidas e resolver problemas.

Existirão serviços de manutenção preventiva e corretiva na área de informática. O mecanismo *helpdesk* permitirá pronto atendimento pelos técnicos da própria IES, que também irá firmar contratos com empresas de manutenção técnica. A instituição irá dispor de plano de expansão, proporcional ao crescimento anual do corpo social. Será atribuição da área de TI a definição das características necessárias para os equipamentos, servidores da rede de computadores, base de dados, telecomunicações, internet e intranet.

12.4. BIBLIOTECA

A biblioteca é gerenciada em suas rotinas pelo *software* Pergamum, programa desenvolvido pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná em conjunto com a Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Em seu acervo, constam não apenas livros da bibliografia básica das UCs ofertadas, mas também da bibliografia complementar, além de livros para consulta interna, dicionários, *e-books*, enciclopédias, periódicos, jornais e materiais audiovisuais especializados nas áreas de atuação das unidades, e está totalmente inserido no Sistema Pergamum, com possibilidade de acesso ao catálogo *on-line* para consulta (autor, título, assunto e booleana), reserva e renovação.

A composição do acervo está diretamente relacionada aos novos meios de publicação de materiais bibliográficos, constituindo uma variedade de recursos que atende às indicações bibliográficas dos cursos e da comunidade em geral.

A instituição mantém assinaturas das bases de dados multidisciplinares da EBSCO e Vlex, conforme quadro abaixo:

Quadro 1 – Bases de Dados disponíveis

Bases de Dados	Conteúdo
Vlex	Revistas especializadas e atualizadas, coleções de doutrinas essenciais, legislação comentada e pareceres da área jurídica.
Academic Search Premier	Ciências biológicas, sociais, humanas e aplicadas; educação, engenharias, idiomas e linguística, arte e literatura; tecnologia da

	informação, negócios, medicina, direito, arquitetura, design, comunicação.
Dentistry & Oral Sciences Source	Odontologia geral e estética, anestesia dental, saúde pública, ortodontia, odontologia forense, odontologia geriátrica e pediátrica, cirurgia.
Business Source Premier	Negócios, incluindo contabilidade e impostos, finanças e seguros, marketing e vendas, ciências da computação, economia, recursos humanos, indústria e manufatura, direito, psicologia para negócios, administração pública, transporte e distribuição.
SPORTDiscus With Full Text	Medicina esportiva, fisiologia do esporte e psicologia do esporte à educação física e recreação.
World Politics Review	Análise das tendências globais.
Nutrition Reference Center	Conteúdo sobre nutrição, desde dietas específicas a condições até habilidades e práticas dietéticas, elaboradas por uma equipe de nutricionistas e nutricionistas de classe mundial.
MEDLINE Complete	Revistas biomédicas e de saúde.
Fonte Acadêmica	Agricultura, ciências biológicas, ciências econômicas, história, direito, literatura, medicina, filosofia, psicologia, administração pública, religião e sociologia
Engineering Source	Engenharia Civil, Elétrica, Computação, Mecânica, entre outras.
Regional Business News	Esta base de dados fornece cobertura abrangente de texto completo de publicações regionais da área de negócios. O Regional Business News incorpora mais de 80 publicações de negócios regionais cobrindo todas as áreas urbanas e rurais nos EUA.
Ageline	O AgeLine é a fonte premier da literatura de gerontologia social e inclui conteúdo relacionado a envelhecimento das ciências biológicas, psicologia, sociologia, assistência social, economia e políticas públicas.
Legal Collection	Essa base de dados contém o texto completo de mais de 250 das mais respeitadas revistas acadêmicas de direito do mundo. O Legal Collection é uma fonte reconhecida de informações sobre atualidades, estudos atuais, pensamentos e tendências do mundo jurídico.

O acesso ao acervo é aberto ao público interno da IES e à comunidade externa. Além disso, é destinado espaço específico para leitura, estudo individual e em grupos. O empréstimo é facultado a alunos, professores e colaboradores administrativos e poderá ser prorrogado desde que a obra não esteja reservada ou em atraso.

Além do acervo físico, a IES oferece também a toda comunidade acadêmica o acesso a milhares de títulos em todas as áreas do conhecimento por meio de cinco plataformas digitais. A Biblioteca Virtual Pearson, a Minha Biblioteca, Biblioteca Digital Senac e Biblioteca Digital ProView, que irão contribuir para o aprimoramento e aprendizado do aluno. Elas possuem diversos recursos interativos e dinâmicos que contribuirão para a disponibilização e o acesso a informação de forma prática, acessível e eficaz. A plataforma da Biblioteca Virtual Pearson é disponibilizada pela

editora Pearson e seus selos editoriais. O aluno terá à sua disponibilidade o acesso a aproximadamente 10.000 títulos. Na plataforma Minha Biblioteca, uma parceria dos Grupos A e Gen e seus selos editoriais. Com estas editoras o aluno terá acesso a aproximadamente 11.000 títulos, além de poder interagir em grupo e propor discussões no ambiente virtual da plataforma. Na plataforma Biblioteca Digital Senac nossa comunidade acadêmica terá acesso a aproximadamente 1200 títulos publicados pela Editora Senac São Paulo. Na plataforma Biblioteca Digital ProView são disponibilizados aproximadamente 1.200 títulos específicos para a área jurídica. É disponibilizado ainda, o acesso a plataforma de Coleção da ABNT, serviço de gerenciamento que proporciona a visualização das Normas Técnicas Brasileiras (NBR). As plataformas estarão disponíveis gratuitamente com acesso ilimitado para todos alunos e professores. O acesso será disponibilizado pelo sistema Ulife.

As bibliotecas virtuais têm como missão disponibilizar ao aluno mais uma opção de acesso aos conteúdos necessários para uma formação acadêmica de excelência com um meio eficiente, acompanhando as novas tendências tecnológicas. A IES, dessa forma, estará comprometida com a formação e o desenvolvimento de um cidadão mais crítico e consciente.