



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO**  
**PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS**  
**DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)**

Disciplina  
 Atividade complementar  
 Monografia

Prática de Ensino  
 Módulo  
 Trabalho de Graduação

**STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática			
HT	Planejamento Físico e Manutenção de Empresas Hoteleiras	2		2	30	6º

Pré-requisitos	HT Gestão de Serviços de Hospedagem	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	-------------------------------------	---------------	--	-----------------	--

**EMENTA**

Princípios de planejamento físico. Etapas do planejamento físico aplicado à hotelaria. Projeto físico versus tipologia hoteleira. Estudo do *lay-out* e dimensionamento. Regulamentação de projetos físicos aplicados à hotelaria. Retrofit hoteleiro. Projetos físicos para hospedagem, A&B, áreas sociais e administrativas de um hotel. Princípios de manutenção hoteleira. Tipologia de manutenção. Manutenção produtiva total. Implantação, operação e controle da manutenção hoteleira. Auditoria e recuperação de falhas. Condições de segurança. Planejamento físico versus manutenção hoteleira.

**OBJETIVO(S) DO COMPONENTE**

- Explicitar aos alunos os conceitos básicos relacionados ao planejamento físico de hotéis;
- Promover o conhecimento das etapas do planejamento físico na hotelaria, dentro das normas vigentes;
- Promover o conhecimento de princípios de elaboração do planejamento físico e estudo do *lay-out*/dimensionamento para as áreas de um hotel;
- Possibilitar ao aluno o entendimento da manutenção hoteleira, seus princípios, tipologia, etapas, planejamento, organização e controle da manutenção, dentro da perspectiva da manutenção produtiva total.
- Promover o conhecimento da relação entre planejamento físico e manutenção.

**METODOLOGIA**

Aulas Expositivas, discursivas e participativas, com auxílio de equipamento multimídia, PC e DVD. Estudo de textos técnicos. Visita técnica a um hotel para analisar o planejamento físico e a manutenção do mesmo. Apresentação de projeto.

**AValiação**

A avaliação será regida pela resolução 04/1994 do CCEPE (Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão), de 23 de dezembro de 1994, onde esta resolução trata de diversos aspectos relativos ao processo de avaliação, tais como aprovação por média, aprovação, reprovação, reprovação por falta, frequência, número de exercícios escolares, formas de avaliação pertinentes, etc. O critério de cada avaliação poderá levar em conta, também, a participação e presença dos alunos em sala de aula.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### UNIDADE I

- Princípios de planejamento físico: conceito e aplicabilidade
- Etapas do planejamento físico aplicado à hotelaria: fases do planejamento físico, do planejamento à implantação do projeto
- Estudo do lay-out e dimensionamento: Princípio da flexibilidade; Princípio do fluxo progressivo; Princípio da capacidade de expansão; Princípio da mínima área ocupada; Princípio da distância mínima; Princípio da segurança máxima; Princípio do investimento mínimo; Princípio da plena utilização da mão-de-obra. Definição das dimensões dos espaços físicos, de acordo com ABNT (Regulamentação de projetos físicos aplicados à hotelaria). Adequação do projeto físico com a tipologia hoteleira

### UNIDADE II

- Retrofit hoteleiro: conceito, necessidades de aplicação do retrofit, custo/benefício do retrofit.
- Projetos físicos para hospedagem, A&B, áreas sociais e administrativas de um hotel: definição dos espaços físicos das áreas operacionais, administrativas e sociais do hotel

### UNIDADE III

- Manutenção hoteleira: conceitos, importância e aplicabilidade
- Tipologia de manutenção: manutenção preventiva, corretiva, preditiva, detectiva
- Manutenção produtiva total: definição, importância do fator humano.
- Implantação, operação e controle da manutenção hoteleira: implementação de sistemas de manutenção, etapas, ferramentas de controle. Auditoria e Recuperação de falhas:
- Condições de segurança: segurança física e patrimonial
- Planejamento físico versus manutenção hoteleira

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lucio de; JORGE, Wilson Edson. **Hotel: planejamento e projeto** 9. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2007.
- LAWSON, Fred. **Hotéis & Resorts - Planejamento, projeto e reforma**. Porto Alegre: Editora Bookman, 2003.
- GURGEL, Miriam. **Projetando espaços**. Guia de Arquitetura de Interiores para Áreas Comerciais. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.
- SILVA FILHO, A. R. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurante e Cozinhas Industriais**. São Paulo: Varela, 1998.
- RAMÍREZ CAVASSA, César; GALVÁN, Claudia Bruno (Trad.). **Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção**. São Paulo: Roca, 2001.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CHING, Francis D. K. **Arquitetura, forma, espaço e ordem**. São Paulo : Martins Fontes, 1998.
- IIDA, Itiro. **Ergonomia, projeto e produção**. São Paulo: Editora Edgard Blücher, 2002.
- ABNT. **Coletânea de Normas Técnicas Brasileiras**. Rio de Janeiro: ABNT, 2001.
- RESOLUÇÃO-RDC N° 216/2004 e seu Regulamento Técnico. ANVISA / Ministério da Saúde.
- GURGEL, Miriam. **Projetando espaços**. Guia de Arquitetura de Interiores para Áreas Comerciais. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.
- TUCKER, Georgina.; SCHNEIDER, Madelin. **The professional housekeeper - the standard reference to housekeeping management in hotels, colleges, clubs, and other lodging facilities**. Boston Mass : CBI Publishing Camp, 1975.
- Norma Básica de La Edificación - **Condiciones de Proteccion contra Incendios en los Edificios**. (NBE - CPI/89). Dirección General de Arquitectura y Edificación. Ministério del Interior, Madrid, 1990.
- SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert; CORRÊA, Henrique L. **Administração da produção**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Departamento de Hotelaria e Turismo

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

Hotelaria

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



---

*Emitido em 13/07/2022*

**EMENTA Nº 1219/2022 - DEPHT (11.34.29)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 18/07/2022 08:19 )*  
ALEXANDRE CESAR BATISTA DA SILVA  
COORDENADOR - TITULAR  
CGH (11.34.19)  
Matrícula: 2675562

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <http://sipac.ufpe.br/documentos/> informando seu número:  
**1219**, ano: **2022**, tipo: **EMENTA**, data de emissão: **13/07/2022** e o código de verificação: **7484f301fa**