



CURSO DE GRADUAÇÃO EM HOTELARIA
PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO PPC
PERFIL: XXXX

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO**

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE HOTELARIA

**RECIFE
SETEMBRO 2016**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

Reitor: Prof. Anísio Brasileiro de Freitas Dourado

Vice-Reitor: Prof. Sílvio Romero de Barros Marques

Pró-Reitoria para Assuntos Acadêmicos (PROACAD): Prof. Paulo Sávio Angeiras de Goes

Diretor do Centro de Ciências Sociais Aplicadas: Prof. Jeronymo José Libonati

Vice-Diretor do Centro de Ciências Sociais Aplicadas: Prof. Zionan Euvécio Lins Rolim

Chefe do Departamento de Hotelaria e Turismo: Prof. Carlos Eduardo Pinto Pimentel

Vice-Chefe do Departamento de Hotelaria e Turismo: Prof.^a Simone de Lira Almeida

Coordenador do Curso de Hotelaria Bacharelado: Prof.^a Viviane Santos Salazar

Vice-Coordenadora do Curso de Hotelaria ó Bacharelado: Prof.^a Maria de Lourdes de Azevedo Barbosa

COLEGIADO DO CURSO DE HOTELARIA

Prof.^a Viviane Santos Salazar (Coordenadora)

Prof.^a Maria de Lourdes de Azevedo Barbosa (Vice-Coordenadora)

Prof. Sérgio Rodrigues Leal

Prof. Alexandre César Batista da Silva

Prof. Anderson Gomes de Souza

Prof.^a Juliana Maria de Oliveira Leal Didier

Prof.^a Simone de Lira Almeida

Prof.^a Simone Campos Reis

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Prof.^a Viviane Santos Salazar

Prof.^a Maria de Lourdes de Azevedo Barbosa

Prof.^a Juliana Maria de Oliveira Leal Didier

Prof.^a Luciana Araújo de Holanda

Prof.^a Simone de Lira Almeida

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| 1. Histórico | 07 |
| 2. Justificativa da Reformulação | 14 |
| 3. Marco Teórico | 17 |
| 4. Objetivos do Curso de Hotelaria | 20 |
| 4.1 Objetivo Geral | 20 |
| 4.2 Objetivos Específicos | 20 |
| 5. Perfil Profissional do Egresso | 22 |
| 6. Campo de Atuação Profissional | 23 |
| 7. Competências, Atitudes e Habilidades | 24 |
| 8. Metodologia do Curso | 25 |
| 9. Sistema de Avaliação (da Aprendizagem dos Estudantes e Outras Formas de Avaliação) | 27 |
| 10. Dispositivos Legais e Normativos | 29 |
| 11. Organização Curricular do Curso | 31 |
| 10.1 Do Curso | 31 |
| 10.2 Da Carga Horária | 31 |
| 10.3 Do Tempo de Integralização | 34 |
| 10.4 Formas de Ingresso e Reintegração como Portador de Diploma | 34 |
| 12. Estrutura Curricular do Curso de Graduação em Hotelaria | 35 |
| 12.1 Quadro de Disciplinas por período | 39 |
| 12.2 Fluxograma | 41 |
| 12.3 Componentes Curriculares Quadro de Equivalência | 42 |
| 13. Atividades Curriculares | 45 |
| 14. Ementas e Bibliografias das Disciplinas | 48 |
| 15. Programas dos Componentes Curriculares | 48 |
| 16. Corpo Docente | 48 |
| 17. Suporte para Funcionamento do Curso | 49 |
| 18. Apoio ao Discente | 51 |
| 19. Sistemática de Concretização do Projeto Pedagógico | 54 |
| 20. Trechos de atas relativos à aprovação do projeto pedagógico pelo respectivo Colegiado de Curso e Pleno Departamental | 56 |

| | | | |
|------------|--|--|-----|
| ANEXO I | Regulamento Interno 001/2014 | Estágio Curricular | 57 |
| | Anexo A | Ficha de Avaliação do Estagiário pelo Supervisor | 62 |
| | Anexo B | Ficha de Avaliação do Estágio pelo Discente | 64 |
| | Anexo C | Ficha de Controle de Frequência | 65 |
| | Anexo D | Estrutura do Relatório de Estágio | 66 |
| ANEXO II | Regulamento Interno 002/2014 | Trabalho de Conclusão de Curso | 68 |
| | Anexo A | Formulário de Avaliação TCC | 76 |
| | Anexo B | Ata de Avaliação | 77 |
| | Anexo C | Termo de Orientação | 78 |
| | Anexo D | Manual do TCC | 79 |
| ANEXO III | Regulamento Interno 003/2014 | Atividades Complementares | 103 |
| | Anexo A | Planilha Síntese das Atividades Complementares Desenvolvidas | 108 |
| ANEXO IV | Tabela do Corpo Docente do Curso de Hotelaria | | 109 |
| ANEXO V | Diretrizes Nacionais para Educação em Direitos Humanos | | 111 |
| ANEXO VI | Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista | | 114 |
| ANEXO VII | Dispositivos Legais e Normativos | | 116 |
| ANEXO VIII | Atas de Aprovação do PPC | | 118 |
| ANEXO IX | Programa dos Componentes Curriculares | | 120 |

Identificação

- **Instituição Mantenedora**

Universidade Federal de Pernambuco

Reitor: Prof. Dr. Anísio Brasileiro de Freitas Dourado

Av. Prof. Moraes rego, 1235

Cidade Universitária

50670-901 Recife/PE

Fone: (81) 2126.8000

www.ufpe.br

- **Centro**

Centro de Ciências Sociais Aplicadas

R. Profa. Teresa Melias, s/n Campus da UFPE

Cidade Universitária

50670-901

Fone: (81) 2012.2016

diretoria.ccsa@ufpe.br

www.ufpe.br/ccsa/

- **Departamento**

Departamento de Hotelaria e Turismo

Centro de Ciências Sociais Aplicadas

R. Profa. Teresa Melias, s/n Campus da UFPE

Cidade Universitária

50670-901

Fax: (81) 2126.8750

Fones: (81) 2126.8750/8751/8758

hotelaria.dht@ufpe.br

www.ufpe.br/dht

○ **Identificação do Curso**

- a) **Denominação do Curso:** Bacharelado em Hotelaria
- b) **Título Conferido:** Bacharel em Hotelaria
- c) **Modalidade:** Presencial
- d) **Local de oferta:** Campus Recife da UFPE
- e) **Total de vagas:** 30 vagas
- f) **Turno:** Diurno
- g) **Entrada:** 2ª entrada
- h) **Carga Horária:** 2790
- i) **Duração:** 3 anos e seis meses
- j) **Ano de início do curso na UFPE:** 1996
- k) **Período de elaboração da reforma:** de Março de 2012 a Julho de 2016
- l) **Diretrizes Curriculares Nacionais:** Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Turismo, área esta afim da Hotelaria, através da Resolução CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006, baseada nos pareceres CNE/CES nº. 67/2003 e 134/2003;

Comissão formada por Professores e representação estudantil do Diretório Acadêmico do curso de Hotelaria

a) Professores:

Luís Henrique de Souza,
Mariana Cavalcanti Falcão de Albuquerque,
Elidomar da Silva Alcoforado,
Maria Helena Cavalcanti da Silva Belchior,
Viviane Santos Salazar,
Simone de Lira Almeida,
Juliana Leal Didier, Maria de Lourdes de Azevedo Barbosa,
Alexandre César Batista da Silva,

b) Representante Estudantil:

Érika Araújo

1. Histórico

1.1 Histórico da UFPE

A Universidade Federal de Pernambuco foi criada em 11 de agosto de 1946, por meio do Decreto-Lei da Presidência da República nº 9.388, de 20 de junho de 1946. Quando então chamava-se Universidade do Recife (UR). Pertenciam a UR a Faculdade de Direito do Recife, a Escola de Engenharia de Pernambuco, a Faculdade de Medicina do Recife, com as escolas anexas de Odontologia e Farmácia, a Escola de Belas Artes de Pernambuco e a Faculdade de Filosofia do Recife.

Decorridos 19 anos, a Universidade do Recife é integrada ao grupo de instituições federais do novo sistema de educação do País, recebendo a denominação de Universidade Federal de Pernambuco, autarquia vinculada ao Ministério da Educação.

As construções do atual campus universitário tiveram início em 1948 e foram utilizados recursos provenientes do Governo do Estado, que alocou 0,10% dos impostos de vendas e consignações para a edificação do projeto. As primeiras edificações construídas no campus foram o Broteiro, espaço destinado à criação de animais, que ficou localizado na área onde atualmente estão o Departamento de Nutrição e o Centro de Ciências da Saúde. A concepção do projeto arquitetônico do campus foi de autoria do arquiteto veneziano Mário Russo. O professor Joaquim Inácio de Almeida Amazonas foi o primeiro Reitor da UFPE, desempenhando esta função por 12 anos.

Atualmente, a UFPE possui 3 campi: Recife, Vitória de Santo Antão e Caruaru, por onde circulam cerca de 40 mil pessoas entre professores, servidores, técnicos administrativos, alunos de graduação e pós graduação. A UFPE possui 12 Centros Acadêmicos, sendo dez na capital, um em Vitória de Santo Antão (Centro Acadêmico de Vitória CAV) e um em Caruaru Campus Agreste (Centro Acadêmico do Agreste CAA). O Centro de Ciências Jurídicas (CCJ), antiga Faculdade de Direito do Recife, fica deslocado do Centro Universitário (Campus Recife da UFPE) sendo localizado no Centro do Recife (bairro da Boa Vista).

Os demais Centros Acadêmicos do Campus Recife, ficam localizados no bairro da Cidade Universitária. Esse centro, Campus Universitário Reitor Joaquim Amazonas, possui 149 hectares, e abriga a Reitoria, administração central da universidade; Colégio de Aplicação Cap, para educação básica; Biblioteca Central BC; 10 Bibliotecas Setoriais; Núcleo de Tecnologia da Informação NTI; Editora Universitária (EDUFPE); Laboratório de

Imonopatologia Keizo Asami (LIKA); Núcleo de Educação Física e Desportos (NEFD); Hospital das Clínicas (HC); Núcleo de Saúde Pública e Desenvolvimento Social (NUSP); Prefeitura Universitária; Centro de Convenções, Concha Acústica e os Centros Acadêmicos:

- Centros de Artes e Comunicação (CAC)
- Centro de Ciências de Biociências (CB)
- Centro de Ciências Exatas e da Natureza (CCEN)
- Centro de Ciências da Saúde (CCS)
- Centro de Ciências Sociais Aplicadas (CCSA)
- Centro de Educação (CE)
- Centro de Filosofia e Ciências Humanas (CFCH)
- Centro de Informática (CIn)
- Centro de Tecnologia e Geociências (CTG)

Ainda faz parte da UFPE: Núcleo de Rádio e Televisão (NRTVU), Memorial de Medicina de Pernambuco (MMA), o Centro Cultural Benfica que abriga o Instituto de Arte Contemporânea (IAC), a Coordenação de Desenvolvimento Cultural (CDC), o Teatro Joaquim Cardozo, a Livraria Benfica, o Setor de Acervo e Documentação e os Projetos Especiais.

A grandiosidade da Universidade Federal de Pernambuco se comprova quando a sua estrutura é analisada por meio dos seguintes números:

- **03** campi (Recife, Caruaru e Vitória de Santo Antão)
- **12** Centros Acadêmicos
- **102** cursos de graduação na modalidade presencial:
- **05** cursos de graduação na modalidade de Educação a Distância
- **133** cursos de pós-graduação stricto sensu, sendo:
 - **71** Mestrados Acadêmicos
 - **11** Mestrados Profissionalizantes
 - **51** Doutorados
- **56** cursos de pós-graduação lato sensu (especializações)
- **653** grupos de pesquisa na Universidade

- **319** projetos de extensão e **229** evento até 2015
- **30.678**alunos matriculados nos cursos de graduação (dados de 2016.1)
- **12.697** alunos matriculados nos cursos de pós-graduação (mestrado, doutorado e especializações)
 - **430**alunos do Colégio de Aplicação (ensinos fundamental e médio)
 - **168**estudantes da UFPE fazendo intercâmbio no exterior no segundo semestre de 2009, **57** estudantes estrangeiros intercambistas recebidos pela Universidade no mesmo período. 74 são alunos da África e América Latina do programa PED-G e 10 do PEC-PG.
 - **2.834** professores, sendo 79,84% com doutorado (dados de abril de 2016)
 - **58**professores do Colégio de Aplicação,
 - **4.184**servidores técnico-administrativos, nos três campi, incluindo o Hospital das Clínicas

Observação: Dados disponíveis e obtidos na página da UFPE em agosto de 2016.

Nesses 70 anos de história, a Universidade Federal de Pernambuco cresceu em sua abrangência, por meio da interiorização e criação de novos cursos, conservando a qualidade do ensino, a expressiva produção científica e extensão universitária. É uma das melhores universidades do País, em ensino (graduação e pós-graduação) e pesquisa científica, sendo a melhor do Norte-Nordeste, segundo avaliações dos Ministérios da Educação (MEC) e de Ciência e Tecnologia (MCT).

As avaliações levam em consideração, para a graduação, os índices de desempenho dos alunos no Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade), a estrutura das instituições e o investimento em professores e nos cursos, reunidos agora no Índice Geral de Cursos (IGC), e da titulação e produção científica dos professores da pós-graduação pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), estas duas avaliações do MEC. Em 2009, a UFPE mantém-se como a melhor universidade do Norte e Nordeste do País na graduação, tendo alcançado nota de 347 no Índice Geral de Cursos (IGC), instituído em 2008, o que a coloca como a 19ª universidade do País, entre instituições públicas e privadas. A UFPE obteve conceito 4, pelo segundo ano consecutivo.

O resultado do Censo 2008 do Diretório dos Grupos de Pesquisa no Brasil, realizado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), do MCT, coloca a UFPE em 7º lugar em números de grupos de pesquisa entre as universidades do País.

1.2 História do Centro de Ciências Sociais Aplicadas

O Centro de Ciências Sociais Aplicadas (CCSA) foi fundado em 1974 com a junção da Faculdade de Ciências Econômicas e da Escola de Serviço Social. O Centro é formado hoje por 5 (cinco) Departamentos Acadêmicos: Ciências Administrativas, Ciências Contábeis, Economia, Hotelaria e Turismo e Serviço Social, oferecendo 8 (oito) cursos de graduação, 4 (quatro) de mestrado e 3 (três) de doutorado. Atualmente, o CCSA tem cerca de 4 mil alunos. Seus estudantes de graduação realizam intercâmbio com outras universidades brasileiras e com universidades da América Latina (Panamá, Peru e Colômbia), dos Estados Unidos e da Europa. O corpo docente é formado por aproximadamente 135 professores. Em relação à graduação, estes departamentos são as unidades responsáveis pelos 08 cursos: Administração, Ciências Atuariais, Ciências Contábeis, Ciências Econômicas, Hotelaria, Secretariado, Serviço Social e Turismo.

Em atendimento à demanda de instituições públicas e privadas, o CCSA desenvolve pesquisas nas áreas de Planejamento e Política Social, nas áreas de Custos, Marketing e Finanças, Administração Geral, Recursos Humanos, Administração Pública, Administração de Operações e Sistemas de Informações; e ainda, nas áreas de Economia do Setor Público, do Trabalho, Agrícola e Industrial, Turismo e Hotelaria.

No Campo da extensão, executa cursos diversificados nas áreas de cada Departamento. Atualmente, o Centro oferece cursos de especialização nas diversas áreas de cada departamento, projetos técnicos para outras instituições, encarregando-se, também, de projetos de consultoria e capacitação técnica junto a Prefeituras Municipais e assessoria a Órgãos prestadores de Serviços Sociais.

O Centro de Ciências Sociais Aplicadas mantém convênios com Universidades de Londres, Geórgia (USA), Illinois (USA), Cornell (USA), Breda (Holanda), Nova de Lisboa, Beira Interior, Porto, Aveiro e outras, e com instituições públicas, como o Banco do Brasil, Petrobrás, Chesf, Eletrobrás e órgãos de apoio financeiro como o CNPq, FACEPE, FINEP, BIRD e CAPES.

1.3 Histórico do curso de Hotelaria

O curso de graduação em Hotelaria foi criado em 10 de setembro de 1995, por meio da resolução 01/95, 3ª Seção Ordinária do CCEP, sendo reconhecido pela Portaria do Ministério da Educação (MEC) nº. 2.266, de 03 de agosto de 2004, publicada no Diário Oficial da União em 05 de agosto de 2004.

A implantação desse curso veio atender a uma antiga reivindicação do trade turístico (conjunto de empresas que atuam na atividade turística) pernambucano, em virtude das mudanças que vinham ocorrendo no mercado do turismo e, conseqüentemente, pelo acirramento da concorrência, que passou a exigir profissionais mais qualificados para atuação nesta área.

Para atender a essa necessidade, a Universidade Federal de Pernambuco UFPE concebeu, criou e estruturou o curso de Hotelaria com base em: a) pesquisa de mercado junto aos hotéis de Recife; e b) modelos de experiências bem sucedidas em grandes e notabilizados centros de formação, no nível de alta gerência e de direção executiva, encontrados em países turisticamente desenvolvidos da Europa, principalmente Portugal, Suíça, Espanha, Áustria e França, bem como dos Estados Unidos e do Brasil (São Paulo, Rio Grande do Sul, Paraná). Mas, levando em consideração as características da Região Nordeste e do Estado de Pernambuco.

A partir desse conjunto de informações, o curso de graduação em Hotelaria foi planejado com base em estágios cognitivos que consideram a sequência aprender-fazer-sentir, envolvendo consciência, conhecimento e capacidade de gestão.

Para a sua implantação várias frentes foram acionadas pela UFPE visando garantir uma qualidade de ensino que se identificasse com as necessidades do mercado profissional e que o perfil acadêmico do curso estivesse em sintonia com gestões educacionais de qualidade superior:

- Aderência às Novas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Turismo, área esta afim da Hotelaria, através da Resolução CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006, baseada nos pareceres CNE/CES nº. 67/2003 e 134/2003;
- Consultas técnicas a profissionais de órgãos governamentais, empresas privadas sobre políticas de incentivos e planejamento turístico no Estado;
- Análise de projetos pedagógicos e currículos de formação superior em Hotelaria de importantes escolas nacionais e internacionais;

- Consultorias científicas nacionais (USP/Caxias do Sul) e internacionais (Portugal / Inglaterra);
- Implantação de Grupos de Trabalhos para discussões e elaboração de documentos necessários à criação, implantação e desenvolvimento do curso;
- Participação em encontros científicos, pedagógicos e culturais na área de Hotelaria em nível local, nacional e internacional;
- Convênios com instituições nacionais e internacionais, visando cooperação técnica e intercâmbio de alunos;
- Convênio com SENAC e empresas privadas para a realização de aulas práticas e estágios.

Sua primeira turma teve início no segundo semestre de 1996 e para dar suporte aos Cursos de Hotelaria e Turismo foi criado, no mesmo ano, o Núcleo de Hotelaria e Turismo NHT.

Ao longo dos seus 18 anos de existência, o NHT conquistou avanços importantes no que diz respeito à inserção dos estudantes da Universidade no mercado profissional de turismo e hotelaria. Isso foi possível devido a um trabalho de modernização de seus recursos técnicos e a constante qualificação de seus recursos humanos.

Desde 2006, o NHT começou a ser reforçado e beneficiado com os concursos para professores. Antes, a realidade do corpo docente era exígua, inviabilizando qualquer intenção ou projeto de oferta de programas de pós-graduação.

No dia 15 de dezembro de 2009, o Conselho Coordenação de Ensino, Pesquisa e Extensão - CCEPE aprovou a criação, e conseqüente transformação do então Núcleo de Hotelaria e Turismo NHT, no tão esperado e aguardado Departamento de Hotelaria e Turismo DHT, visando abrigar os cursos de bacharelado recém-criados: Turismo e Hotelaria. Este Departamento Acadêmico seria vinculado ao Centro de Ciências Sociais Aplicadas CCSA.

Atualmente, o DHT possui 20 professores efetivos, sendo nove doutores, três doutorandos e oito mestres. Dentre esses professores doutores, quatro são egressos do curso de Hotelaria da UFPE e três são egressos do curso de Turismo da UFPE.

No que respeita a relação Candidato/Vaga, o Quadro 01 apresenta a concorrência no processo seletivo de ingresso à UFPE. Destacamos que a diminuição no resultado de 2014 deve-se à ampliação no número de vagas ofertadas para o curso de 20 para 30 alunos.

Quadro 01 Relação Candidato/Vaga (1ª Fase)

| 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 | 2005 |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|
| 8,0 | 6,8 | 12,7 | 8,1 | 13,7 | 9,5 | 17,1 | 14,1 | 11,6 | 11,75 |

| 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 8,8 | 8,5 | 7,8 | 4,4 | 6,5 | 5,4 | 2,9 | 2,9 | 1,9 |

Fonte: COVEST/COPSET, 2014

O contexto apresentado demonstra que a UFPE criou o seu curso de Hotelaria consoante ao contexto histórico de desenvolvimento da área. Sempre preocupada com a permanente atualização curricular para fornecer uma estrutura acadêmica sólida, para atender a formação intelectual, humanística e técnica de profissionais, com foco na realidade de mercado e nas demandas atuais da sociedade.

2. Justificativa para a reformulação do PPC

Esta é a primeira reformulação do curso desde a sua criação, entretanto, foram realizadas contínuas atualizações nos conteúdos programáticos, bem como o desenvolvimento das disciplinas, na busca por adaptações necessárias ao acompanhamento da evolução da área de hotelaria. Em 2006, o Conselho Nacional de Educação instituiu as Novas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Turismo, área a qual o Curso de Hotelaria está vinculado, através da Resolução CNE/CES nº. 13, de 24 de novembro de 2006, baseada nos pareceres CNE/CES no. 67/2003 e 134/2003 e na Resolução no. 01/2006 do Conselho Coordenador de Ensino Pesquisa e Extensão (CCEPE) da UFPE.

Para esta reformulação curricular foram considerados os elementos estruturais indicados pela Resolução 13/2006, no que concerne à contextualização de objetivos e à inserção institucional, política, geográfica e social do curso; a interdisciplinaridade; a integração entre teoria e prática e entre graduação e pós-graduação; o incentivo à pesquisa e atividades complementares para a profissionalização.

Além disso, consideraram-se os elementos constantes na Lei nº 9.795/1999 e no Decreto Nº 4.281/2002 sobre a educação ambiental, a Resolução CNE/CP Nº 01/2004 sobre a educação das relações étnico-raciais, bem como a necessidade de inclusão de Libras na estrutura curricular do curso, conforme o exposto no Dec. Nº 5.626/2005.

Ao mesmo tempo, observa-se que na última década têm ocorrido profundas transformações nos contextos global, nacional e local no que se refere às dimensões econômicas, sociais, culturais e políticas. A complexidade tem marcado a realidade contemporânea, tanto nas organizações como em instituições de ensino. Em face dessas mudanças e aos desafios a serem enfrentados neste século, torna-se necessário reorientar o processo de ensino-aprendizagem dos alunos do curso de Hotelaria da UFPE para adequar sua formação a esse novo panorama.

Nesse sentido, a formação na área de hotelaria passa a exigir um profissional com características específicas, já que a hospitalidade desenvolveu um corpo de conhecimento próprio. Tornou-se, assim, um campo que abrange subáreas como Gastronomia, Alimentos e Bebidas, Hospedagem, Eventos, Recreação e Lazer, Finanças, Turismo e Administração,

dentre outras. O novo profissional deve ter acesso a uma formação que o capacite para atuar em um mundo com a economia altamente globalizada e com novos paradigmas.

Para atender às novas exigências e desafios educacionais e do mercado, o projeto pedagógico do Curso de Bacharelado em Hotelaria contempla aspectos como:

- Composição curricular que garanta uma formação profissional sólida, integrada e com a possibilidade de titulação, conforme previsto na LDB;
- Garantia de um padrão mínimo que equalize as diferentes escolas do país nos conceitos e conteúdos educacionais que, por sua vez, propiciem a formação de um profissional qualificado, crítico, polivalente e criativo;
- Viabilização da interação entre os campos teóricos e práticos e o intercâmbio de conhecimentos com outras instituições educacionais e com diversos segmentos do mercado, de modo a estar sempre a par dos problemas e soluções que vão surgindo em um setor dinâmico e flexível. Esses relacionamentos se traduzem na reciprocidade intelectual entre as diversas instituições e na abertura de espaços para estágios ou futuros campos de trabalho;
- Formação de atitudes, posturas e valores que eduquem cidadãos quanto à pluralidade étnico-racial, tornando-os capazes de interagir e de negociar objetivos comuns que garantam, a todos, respeito aos direitos legais e valorização de identidade, na busca da consolidação da democracia brasileira.
- Condições para que o futuro profissional possa se aprofundar cada vez mais em suas áreas de interesse, criando consciência e capacidade de um programa de educação permanente e motivado pelo próprio profissional, mesmo após ter-se graduado;
- Condições para o desenvolvimento de estudos e pesquisas por meio de participação nos Programas de Iniciação Científica e/ou Núcleo de Pesquisa e Informação (NPI) do DHT;
- Estímulo ao desenvolvimento de atividades de extensão voltadas ao atendimento das diversas demandas da comunidade;
- Promoção de valores, atitudes e habilidades que propiciem a atuação individual e coletiva voltada para a prevenção, a identificação e a solução de problemas ambientais.

Tal formação direciona-se a um perfil de profissional com conhecimentos teóricos e práticos referentes às bases interdisciplinares inerentes à área de hotelaria. Além de contemplar conteúdos específicos, integra-se a outras disciplinas tais como Economia, Sociologia, Ética, Direito, Contabilidade, Turismo, Meio Ambiente, entre outras. Assim, busca-se cumprir a missão do Curso de Hotelaria da UFPE de formar hoteleiros para a gestão de organizações na área de hospitalidade de modo a contribuir com o desenvolvimento da sociedade. Este profissional, por sua vez, deve estar apto a compreender e tomar decisões diante de desafios e incertezas no contexto organizacional e seu ambiente.

3. Marco Teórico

Atualmente a importância da Educação como instrumento de intervenção e de transformações promovidas por indivíduos, num determinado contexto social, é tema de discussões recorrentes envolvendo os mais diversos segmentos da sociedade. O ensino superior destaca-se, neste contexto, por suas peculiaridades e possibilidades múltiplas de conquistas do ponto de vista dos indivíduos e da sociedade. Mais do que instância de capacitação profissional para o mundo do trabalho, o ensino superior deve constituir-se em vetor privilegiado de produção, conservação e transmissão do saber, de exercício da reflexão, do debate e da crítica, e onde a busca do novo seja sempre uma exigência, um aprendizado contínuo.

Uma das suas principais missões atribuídas às Instituições de Ensino Superior (IES) volta-se à construção de cidadãos solidários, éticos e competentes, críticos e criativos, comprometidos na contribuição de uma sociedade justa e democrática e preparados para o pleno exercício da cidadania. Outra missão envolve esforços associados à transmissão e formação do conhecimento, aspectos singularizados pela diversidade e transitoriedade das sociedades atuais.

Entende-se que a Universidade tem um compromisso com a realidade atual e futura. Desta forma, a educação superior tem o papel fundamental de desenvolver e transmitir conhecimentos, buscando, ao mesmo tempo, uma constante coerência entre pensamento e ação, de modo intrinsecamente ligado e comprometido com a sociedade, reconhecendo-se a relevância cultural, social, política e econômica da Universidade e da educação superior.

Depreende-se, portanto, a necessidade de realizar mudanças profundas nos projetos que orientam os cursos superiores para atenderem as demandas hodiernas em frequentes mudanças. Em sintonia com esta tendência, traduz-se que é preciso a atualização de projetos políticos-pedagógicos de cursos que, quando da construção e apropriação de valores e de conhecimento, amparem a preparação de bons profissionais que alicercem a formação de cidadãos plenos e, sobretudo, capazes de lidar com a incerteza, a efemeridade e o enorme volume de conhecimentos científicos, ao mesmo tempo que preparados para aplicar os saberes existentes e produzir outros.

Por seu turno, a concepção do curso de Hotelaria está assente a partir de uma abordagem didático-pedagógica centrada no ser humano como propõe Paulo Freire, ou seja, uma abordagem que humaniza e transforma o mundo. Um mundo de transformações no qual

a ação do profissional em Hotelaria deverá estar voltada e ser capaz de lidar com fenômenos diversos referentes às organizações de hospitalidade que se inserem em contextos múltiplos interligados ao Estado, ao mercado e à sociedade.

Nesta acepção, é importante que a formação de profissionais em Hotelaria contemple tanto aspectos reflexivos, analíticos e críticos quanto técnicos. Deve ainda ser focada nas dimensões humanística, teórica e prática, com o objetivo de desenvolver potencialidades na compreensão de fenômenos organizacionais na área de hospitalidade de forma contextualizada. Inclui ainda competências e habilidades para transformar o conhecimento em soluções, decisões e pesquisas referentes ao universo foco dessa formação.

À luz destes cenários, a concepção do curso que ora se propõe desenvolver-se-á a partir de uma perspectiva interdisciplinar e contextualizada nos três eixos norteadores da ação universitária: ensino, pesquisa e extensão. É pertinente afirmar que a nova proposta pedagógica para o curso de Hotelaria enfatizará a construção de uma formação acadêmica e profissional fundamentada na teoria e prática do ramo do conhecimento da Hotelaria, agregando conteúdos básicos das ciências sociais aplicadas, a exemplo da Administração, Economia e Contabilidade; das ciências humanas e das ciências dos idiomas e das comunicações, tendo a hospitalidade como eixo integrador desses saberes.

Os instrumentos referenciados com fins inter e transdisciplinares pautam-se na flexibilidade curricular e autonomia oferecida aos discentes em cursar disciplinas não apenas na oferta do próprio curso de Hotelaria, mas também em outros cursos que ofertam disciplinas com cargas horárias e conteúdos equivalentes, conforme apresentado no item 11.3 (quadro de equivalências). Neste aspecto, serão incentivadas, além das atividades interdisciplinares no próprio curso de Hotelaria atividades junto ao curso de Turismo de modo a propiciar vivências e experiências que fortaleçam as ações conjuntas do Departamento de Hotelaria e Turismo como um todo.

A filosofia do Curso de Hotelaria proposto está diretamente vinculada aos padrões de qualidade de ensino adotados pela UFPE, uma vez que busca estimular a prática interdisciplinar e interface com os cursos em funcionamento. A interdisciplinaridade estimula o estudante a transitar por outros cursos da UFPE, na medida que ele pode cursar até 120 horas-aula do total previsto livremente, que reforçam a articulação com novos olhares para os saberes e a desfragmentação do conhecimento em hospitalidade. O item 11 deste PPC, Estrutura Curricular do Curso de Graduação em Hotelaria, destaca um conjunto de disciplinas eletivas livres que fornecem contributos essenciais à consecução da interdisciplinaridade. O

perfil ainda contempla duas disciplinas chamadas de Projeto Integrador I e Projeto Integrador II que objetivam a multiplexação dos saberes da hospitalidade e das ciências que lhe dão suporte.

Por fim, o curso de Hotelaria entende que a extensão universitária ou acadêmica é uma ação da UFPE junto à comunidade, disponibilizando ao público externo o conhecimento adquirido com o ensino e a pesquisa desenvolvidos. Essa ação produz um novo conhecimento a ser trabalhado e articulado. Nos últimos anos, o DHT tem se mostrado muito atuante neste quesito. Foram planejados e executados alguns eventos como a SEMEX - Semana de Extensão do DHT e o Harmonize! Em busca da combinação perfeita. Ademais tivemos aprovado em Edital específico de Economia Criativa da PROExC o projeto Doce que te quero Doce. Atualmente, o Departamento desenvolve alguns projetos de consultoria e capacitação técnica junto a Secretarias Municipais de Turismo.

4. Objetivos do Curso

O MEC não instituiu Diretrizes Curriculares Nacionais específicas para os cursos de Hotelaria no Brasil. Entretanto, os objetivos do curso de Hotelaria da UFPE estão em sintonia com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Turismo, área pela qual a Hotelaria se vincula, oficializadas pela Resolução CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006 e com as necessidades hodiernas do mercado da hospitalidade e, também, com a compreensão sobre a importância para a formação de indivíduos com competências e habilidades multidisciplinares.

4.1 Objetivo Geral

Formar profissionais para atuarem em organizações na área da hospitalidade capacitados a compreender contextos organizacionais de forma holística, buscando a promoção do desenvolvimento ambiental, econômico e social baseados em uma conduta ética e responsável.

4.2 Objetivos Específicos

- Desenvolver uma formação consistente com compreensão sobre a complexidade da diversidade sociocultural, das interações entre indivíduos e organizações de hospitalidade, das relações interorganizacionais e das inserções das organizações na sociedade;
- Aprimorar a capacidade perceptiva e reflexiva na identificação e análise de problemas relativos às organizações da hospitalidade, na proposição de soluções e de ações transformadoras da realidade organizacional e social;
- Aperfeiçoar a capacidade reflexiva e analítica na compreensão de modelos e práticas gerenciais e administrativas na sua interdisciplinaridade e adequação à diversidade de realidades organizacionais na área de hospitalidade;
- Estimular um espírito criativo, empreendedor e inovador na busca de novos conhecimentos e atitudes voltadas para a tomada de decisões e sustentabilidade organizacionais;

- Despertar no profissional a consciência de suas responsabilidades éticas, sociais e ambientais;
- Formar profissionais capazes de aplicar seus conhecimentos ao estudo da realidade brasileira, colaborando com o desenvolvimento do País e do Nordeste, em particular.

5. Perfil Profissional do Egresso

O Bacharel em Hotelaria deve ter uma sólida formação interdisciplinar com conhecimentos da área de ciências humanas em geral e das ciências sociais aplicadas em particular, além dos conhecimentos específicos da área de hospitalidade. Deve ainda ter como características profissionais e empreendedoras a iniciativa, a capacidade criativa e de inovação, polivalência e habilidade em relações interpessoais, contextualizadas nas realidades socioeconômica e ambiental e na cultura organizacional das empresas de hospitalidade.

Este profissional estará apto a analisar o contexto organizacional de empreendimentos da área de hospitalidade, tais como: gastronomia (restaurantes, bares, buffets, entre outros), hospedagem (pousadas, hotéis, flats, entre outros), eventos e lazer, e interferir em suas realidades, demonstrando habilidade em entender os diferentes contextos, assim será capaz de:

- a) Desempenhar papéis de liderança, motivando e direcionando subordinados;
- b) Desenvolver processos inovadores de gestão das empresas de hospitalidade;
- c) Identificar os aspectos jurídicos e ambientais e de uso e de ocupação do solo, além das questões associadas ao código de defesa do consumidor na prestação de serviços de hospitalidade;
- d) Administrar empresas de hospitalidade ou mesmo empreender novos negócios em hospitalidade, desenvolvendo e executando planos e programas estratégicos para estes empreendimentos;
- e) Gerenciar e avaliar a qualidade dos produtos e serviços de hospitalidade;
- f) Caracterizar a oferta de hospitalidade;
- g) Elaborar pesquisas de mercado de acordo com o produto de hospitalidade desejado;
- h) Desenvolver estratégias de marketing para empreendimentos de hospitalidade;
- i) Prestar serviços de consultoria para empresas de hospitalidade;
- j) Capacitar profissionais nos diversos níveis através de cursos técnicos e de especialização para qualificação da mão de obra.

6. Campo de Atuação do profissional

O bacharel em hotelaria é um profissional com formação superior, capacitado a atuar de forma crítica, ética e reflexiva nas áreas de planejamento estratégico, organização e administração das diversas empresas do setor de hospitalidade, tais como:

- Meios de hospedagem;
- Empreendimentos ligados ao setor de alimentos e bebidas;
- Organizadores, promotores e prestadores de serviços de infraestrutura, locação de equipamentos e montadoras de feiras de negócios, exposições e eventos;
- Centros ou locais destinados a convenções e/ou a feiras e a exposições e similares;
- Empresas de lazer e entretenimento;
- Agências de turismo;
- Transportes;
- Instituições governamentais e não governamentais, empresas privadas voltadas para projetos em hospitalidade;
- Associações e entidades de classe de turismo e da hotelaria;
- Empresas de consultoria em projetos e empreendimentos turísticos/ hoteleiros;
- Hotelaria hospitalar;
- Espaços de *coworking*;
- Empresas ligadas à gestão de relacionamento com o cliente (condomínios, bancos, *shoppings*), desde que o plano de trabalho esteja coerente com a formação acadêmica em hospitalidade.

O bacharel em hotelaria também estará apto para as atividades de investigação tanto na carreira acadêmica, no desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão em instituições de ensino superior, quanto nas atividades de pesquisa aplicada no âmbito de organizações de hospitalidade.

Poderá ainda prosseguir estudos de pós-graduação em programas de especialização (*latu sensu*) ou mestrado e doutorado (*strictu sensu*).

7. Competências, atitudes e habilidades

- Competência humanística baseada em valores de cidadania, responsabilidade social, ambiental e ética profissional que o habilite a compreender aspectos sociais, políticos, econômicos e culturais reconhecendo o papel profissional no seu contexto de atuação;
- Competência científica para refletir, analisar e criticar fenômenos relativos às empresas de hospitalidade, gerando questionamentos, investigações e transformações;
- Competência técnica para atuar na gestão de empresas na área de hospitalidade, de modo a também exercer sua prática profissional consoante à realidade mundial, nacional, regional e local;
- Competência para inovar, empreender e tomar decisões, analisando criticamente as organizações e orientando suas práticas para resultados e transformações da realidade organizacional;
- Capacidade de atuar em equipe de modo interativo, integrativo e cooperativo;
- Capacidade de liderança e negociação, a fim de selecionar estratégias adequadas de ação com vistas a resolver problemas e desafios das organizações de hospitalidade de modo a atender interesses interpessoais e institucionais;
- Capacidade de compreender a necessidade do constante aperfeiçoamento profissional baseado em um aprendizado contínuo;
- Ser hábil na comunicação interpessoal e na interpretação adequada da realidade das empresas de hospitalidade, além de saber se expressar corretamente em documentos técnicos específicos;
- Ser hábil na coordenação de atividades, processos e programas, na identificação e dimensionamento de riscos, na tomada de decisões e na busca de resultados com comprometimento ético, ambiental e social;
- Ser hábil na realização de atividades práticas inerentes às áreas operacionais das empresas de hospitalidade.

8. Metodologia do curso

Os cenários da contemporaneidade são indutores de novas vivências, transmissão e pesquisa do conhecimento cujas interfaces no campo da educação são articulados pelo contexto das mudanças sociais, tecnológicas e midiáticas. Perante esta constatação e em obediência às demandas e imposições das sociedades atuais quanto à formação profissional, torna-se necessário sistematicamente redefinir e atualizar as propostas curriculares, além de implementar inovações com ênfase na epistemologia da produção do conhecimento para intervir no setor da hospitalidade. Face a estas exigências, a seleção de novos modelos de gestão dos próprios cursos, assume um papel decisivo na utilização de propostas de aprendizagem, as quais convergem para desenvolver, no educando, a capacidade de pensar e apropriar-se dos conhecimentos indispensáveis à prática profissional. Assim, descortinam-se os horizontes para a construção de novas formas de ensinar e aprender no mundo.

A metodologia do curso de Hotelaria da UFPE adota como princípios a relevância para o planejamento interdisciplinar; das atividades de ensino-aprendizagem de modo a favorecer a reflexão continuada e o questionamento crítico dos alunos sobre as questões da hospitalidade, em uma visão pluralista. Nesse sentido, enfatiza-se a utilização de práticas pedagógicas pautadas nas concepções inovadoras não excludentes e complementares do processo de ensinar-aprender, como aulas expositivo-discursivas, debates, colóquios, palestras e seminários, aulas práticas (realizadas em parceria com empresas do ramo de hospitalidade), estudos de caso, projetos de extensão, estágio supervisionado, monitoria dentre outras, fazendo uso de novas tecnologias de informação, e de ensino-aprendizagem, uso de equipamentos audiovisuais e pesquisas na internet e uso de redes sociais.

Em termos práticos, estas dinâmicas conferem um maior estímulo e integração entre os discentes, fornecendo insumos para torná-los capazes de atuar de forma diferenciada na pluralidade dos modos de organização do trabalho e das competências a serem construídas no espaço da hospitalidade. A partir desta tônica, o curso de Hotelaria encerra uma amplitude de liberdade pedagógica, onde o aprender se estabelece com a desconstrução de modelos combatidos de educação depositária.

Com relação à acessibilidade é importante considerar que não devem existir barreiras no acesso ao conhecimento. Neste sentido, a coordenação do curso de Hotelaria buscará sensibilizar, informar e instruir o corpo docente para que se possa, no convívio diário com os alunos, identificar aqueles com dificuldades de mobilidade, deficiências físicas ou funcionais.

Assim, a partir da identificação de qualquer tipo de dificuldade pelos professores, pode ser solicitado, conforme o caso, o apoio do NACE (Núcleo de Acessibilidade da UFPE) visto que este tem *expertise* para atender de forma mais criteriosa e individualizada as dificuldades particulares que possam surgir.

Por fim, cabe destacar que desde 2016 a UFPE tem a disposição dos cursos de graduação o Núcleo de Acessibilidade da UFPE (NACE) vinculado ao Gabinete do Reitor, com a finalidade de apoiar e promover a acessibilidade aos estudantes e servidores com deficiência, mobilidade reduzida, transtorno funcional específico da aprendizagem, transtorno global do desenvolvimento e/ou altas habilidades/superdotação. Este é mais um apoio que o curso de Hotelaria pode contar para uma assessoria de métodos de avaliação inclusivos sempre que necessário.

9. Sistemas de Avaliações (da Aprendizagem dos Estudantes e Outras Formas de Avaliação)

A avaliação discente dar-se-á em conformidade a Resolução Nº 04/94 do Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão (CCEPE) da UFPE considerando simultaneamente aspectos de frequência e aproveitamento das disciplinas. A frequência com a presença mínima em 75% das atividades da disciplina e o aproveitamento por meio de avaliações parciais ao longo da disciplina e avaliação ao fim do período letivo.

São exigidas pelo menos duas avaliações de aproveitamento no semestre e conforme a Resolução CCEPE Nº 04/94 nas avaliações de aproveitamento parciais aqueles que obtiverem média igual ou superior a 7,0 (sete) serão considerados *aprovados por média* e dispensados de Exame Final. Aqueles que sejam avaliados por meio de Exame Final serão considerados aprovados quando tiverem média parcial e de exame final não inferior a 3,0 (três) e média final não inferior a 5,0 (cinco).

Além das formas de avaliação acima descritas, atualmente existe consenso entre os pedagogos quanto a realização de processos de avaliação contínuos, em que o aluno é avaliado em diversas oportunidades ao longo do semestre e não apenas em momentos pontuais. Assim, sugere-se que critérios como participação, assiduidade, pontualidade possam ser considerados como parte da nota com o objetivo de levar em consideração aspectos como o grau de envolvimento e comprometimento do aluno ao longo de todo o semestre.

Considerando-se também o caráter prático do curso é importante estabelecer formas de avaliação das atividades práticas. Estas atividades incluem aulas em laboratórios de hospedagem, bar, restaurante e cozinha; aulas práticas em hotéis e restaurantes parceiros; elaboração e execução de eventos interdisciplinares; organização e participação em aulas de campo. Para estas atividades propõe-se a elaboração de diferentes formas de avaliação com percentuais (ou pesos) conforme o grau de dificuldade e complexidade da atividade que incluem (mas que não se limitam a) relatórios avaliativos individuais, dinâmicas de avaliação em grupo de aulas práticas e de campo (com perguntas norteadoras), elaboração e execução de *menu* em grupo (aulas de cozinha), elaboração e execução de *drinks* e coquetéis (durante as aulas e por meio de concurso ao final do semestre), análise de imagens e fotos com propostas de melhorias e intervenções (aulas de campo), resolução de situações-problema, simulação de criação de empresas e produtos inovadores (com documento escrito, apresentação oral ou por meio de banner ao final do semestre). Destaca-se que estes processos de avaliação da

aprendizagem estão em constante melhoria por meio da discussão semestral do corpo docente quando se planejam atividades interdisciplinares bem como suas formas de avaliação.

Ademais, os docentes do curso são encorajados a atentarem para as deficiências e limitações de aprendizado dos discentes e assim fazerem uso de métodos de avaliação onde sobressaia a participação e o envolvimento dos discentes junto aos conteúdos ministrados, com a assessoria do NACE/UFPE sempre que necessário.

A avaliação do curso se desenvolve de acordo com o Plano de Avaliação Institucional da UFPE em parceria com a Coordenação do Curso, Coordenação Geral Pedagógica de Ensino de Graduação e a Comissão Permanente de Avaliação Institucional da UFPE. Nesta avaliação consideram-se os Indicadores Institucionais, o Diagnóstico Acadêmico Docente/Discente, a Avaliação/Adequação dos Cursos às Diretrizes Curriculares do MEC. São, ainda, utilizados como instrumento de avaliação do Curso os dados do ENADE (Exame Nacional de Desempenho de Estudantes).

Com relação à avaliação do corpo docente, pretende-se dar continuidade à Avaliação do Docente pelo Discente, aplicada semestralmente pela UFPE e cujos resultados são acompanhados pela coordenação e apresentados semestralmente aos docentes. Pretende-se ainda ampliar esta avaliação por meio de uma pesquisa semestral das disciplinas junto aos alunos em que se possam obter informações mais descritivas sobre: significado da disciplina na sua formação; temáticas apresentadas; bibliografia utilizada; dinâmica das aulas; participação dos alunos em aulas e grupos; atitude e didática do(s) professor(es); recursos didáticos utilizados; e propostas para melhoria.

10. Dispositivos Legais e Normativos

No que respeita a base legal, este PPC utilizou os dispositivos legais e normativos vigentes, como por exemplo:

- a) Resolução CNE/CES nº 2, de 18/06/2007 que carga horária total mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelado, na modalidade presencial , conforme descrito nos itens 10.2 e 10.3 deste documento, este PPC obedece aos preceitos desta Resolução no que tange à carga horária mínima e tempo de integralização;
- b) Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Turismo, área pela qual a Hotelaria se vincula, oficializadas pela Resolução CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006 e baseada nos pareceres CNE/CES nº. 67/2003 e 134/2003;
- c) A Resolução 02/2003 CCEPE que regulamenta a administração da graduação na UFPE;
- d) O Decreto 5296/2004 que versa sobre as condições de acesso para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, que para este PPC, está contemplado no item Suporte para Funcionamento do Curso (infraestrutura);
- e) Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana (Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004), mediante as atividades de ensino que contemplam visitas técnicas sobre hospitalidade, os discentes têm a oportunidade de conhecer a gastronomia e vivenciar os modos de fazer dos pratos típicos de diferentes povos da região Nordeste do Brasil. Também nas atividades de ensino, o currículo proposto neste PPC, apresenta a disciplina obrigatória cozinha multicultural no Brasil e terá uma ênfase na gastronomia de diferentes grupos étnicos brasileiros, e a disciplina eletiva ;
- f) Art. 66 da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que dispõe sobre as titulações do corpo docente e, conforme observado no ANEXO IV, todos os professores possuem titulações de mestrado ou doutorado;
- g) Resolução CONAES Nº 1, de 17/06/2010 e Resolução Nº 01/2013 do CCEPE/UFPE, que dispõem sobre o Núcleo Docente Estruturante e, observa-se no item 15.1 deste documento, que este PPC está em conformidade com estes dispositivos;

- h) O Decreto de N° 5.626/2005 que institui a disciplina obrigatória/eletiva de Libras e, conforme observado no item 11 deste PPC, a disciplina Introdução à Libras (LE716);
- i) Portaria Normativa N° 40 de 12/12/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC N° 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010, que se refere à disponibilização das informações acadêmicas de forma impressa e virtual e, neste contexto, um exemplar impresso do PPC estará disponível na Coordenação do Curso e, de forma virtual, o sistema SIG@ da UFPE disponibilizará as informações acadêmicas à comunidade acadêmica;
- j) Lei n° 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto N° 4.281 de 25 de junho de 2002 que versa sobre a Política de Educação Ambiental e, neste contexto, a sustentabilidade e a educação ambiental será abordada de forma interdisciplinar e multidisciplinar e também no contexto da atividade de ensino, através de visitas técnicas, onde são visualizadas as práticas de educação ambiental dos meios de hospitalidade. De modo específico o componente curricular Governança e Responsabilidade Social e Ambiental (AD427) apresentam conteúdos aderentes às questões da sustentabilidade e educação ambiental;
- k) Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008 que dispõe sobre o estágio de estudantes e Resolução CCEPE/UFPE n° 02 de 02 de abril de 1985 que disciplina os estágios curriculares de graduação, conforme pode ser observado no Anexo I deste documento;
- l) A Resolução CCEPE n° 10, de 23 de maio de 2013 que dispõe sobre procedimentos para creditação de atividades de pesquisa, extensão e monitoria nos Cursos de Graduação da UFPE com fins de registro de carga horária nas Atividades Complementares, ver Anexo III.

11. Organização Curricular do Curso

11.1 Do Curso

O Curso de Graduação em Hotelaria será oferecido no Campus Recife, na modalidade presencial no turno diurno. Serão disponibilizadas 30 (trinta) vagas anualmente. Será conferido o título de Bacharel às pessoas graduadas nesse curso.

11.2 Da Carga Horária

Em conformidade com a Resolução CNE/CES Nº 02/2007, sobre carga horária mínima dos cursos de graduação na modalidade presencial, o perfil curricular do curso de hotelaria da UFPE possui uma carga horária total de 2.790 (duas mil, setecentas e noventa) horas, sendo 2.550 (duas mil quinhentas e cinquenta) horas referentes à 41 (quarenta e uma) disciplinas obrigatórias (incluindo estágio curricular), equivalentes a 91,4% da carga horária total; e 240 (duzentos e quarenta) horas de componentes eletivos e atividades complementares, correspondendo à 8,6% do total de horas do curso.

Os componentes curriculares **Estágio Curricular Supervisionado, Trabalho de Conclusão de Curso e Atividades Complementares** obedecerão as orientações presentes nos regulamentos internos 001/2014 (Anexo I), 002/2014 (Anexo II) e 003/2014 (Anexo III) respectivamente.

É considerada **disciplina eletiva** a disciplina de conteúdo não obrigatório que não tenha o seu conteúdo equivalente às disciplinas obrigatórias do Curso de Hotelaria. Dentre os componentes eletivos o aluno poderá cursar até 120 horas de disciplinas eletivas, sendo 60h no próprio perfil curricular e 60h de eletivas livres (ou seja, cumpridas em qualquer curso de graduação da UFPE ou em outras instituições de ensino superior com a aprovação prévia da Pró-Reitoria Acadêmica).

As **Atividades Complementares** foram planejadas para atender expectativas individuais do aluno quanto à sua formação, possibilitando-lhe exercitar sua autonomia profissional e intelectual e o resgate de estudos previamente realizados.

Na consecução dos objetivos de interdisciplinaridade previstos neste projeto de curso, destaca-se uma estrutura curricular que prevê a construção do conhecimento de forma

holística, afastando-se de formatos cristalizados e estanques. A inserção dos alunos nesta concepção se dará através da oferta das disciplinas **Projeto Integrador I** e **Projeto Integrador II** que objetivam o aperfeiçoamento da aprendizagem via interdisciplinaridade contribuindo para o desenvolvimento das competências, atitudes e habilidades requeridas pelo perfil profissional traçado nesse projeto pedagógico. Sendo assim, as atividades desenvolvidas devem promover a articulação entre os conteúdos programáticos das disciplinas que compõem o 4º. e 6º. semestres do curso, conciliando os conhecimentos acadêmicos e a realidade prática, além de privilegiar a construção da formação em vários aspectos, principalmente no que diz respeito ao desenvolvimento da autonomia e da identidade profissional.

As **cargas horárias práticas** das disciplinas específicas do curso de Hotelaria serão desenvolvidas nos laboratórios do Departamento de Hotelaria e Turismo da UFPE (Laboratório de Restaurante, Laboratório de Eventos, Laboratório de Bar e Laboratório de Hospedagem) e na Cozinha Didática do SENAC-PE, Instituição conveniada à UFPE. Na ocasião da elaboração deste PPC, está sendo planejada a implantação de um Laboratório de Cozinha para o DHT. Além disso, os alunos contam com aulas práticas realizadas em parceria nos hotéis e restaurantes da Região Metropolitana do Recife, especificamente para as disciplinas Gestão de Serviços de Hospedagem e Gestão de Empreendimentos Gastronômicos. Essas aulas possibilitam ao aluno ter uma vivência ativa e mais realista das áreas operacionais de hotelaria.

Ainda no contexto da práxis pedagógica teórica-prática, o curso realiza semestralmente uma série de aulas de campo (visitas técnicas) as quais se destacam pelo potencial educativo que ensinam, uma vez que aperfeiçoam a assimilação e a solidificação de conteúdos conceituais e estimulam a curiosidade dos discentes. As aulas de campo possibilitam também uma interação entre o que o discente aprende em sala de aula e o que observa no ambiente visitado, onde ele poderá estabelecer múltiplas relações e se inspirar para temas de pesquisas e projetos científicos. Normalmente, as aulas de campo consistem em visitas a estabelecimentos de hospitalidade localizados no estado de Pernambuco e em outros estados da região Nordeste.

A estrutura curricular proposta e estrutura física que dá suporte a formação do discente contribuirão para que o futuro profissional adquira competências não mais restritas a um

conhecimento especializado, mas sim ao domínio de múltiplos códigos e linguagens que favoreçam uma atuação intelectual ampla e flexível capaz de atuar em diversas situações. Afinal, a formação em hotelaria não se restringe somente aos aspectos de qualificações intelectuais, mas alcança múltiplas direções, com ênfase às questões comportamentais tais como pró-atividade, iniciativa e multifuncionalidade.

Com relação aos temas transversais exigidos pelo MEC como Educação para os Direitos Humanos (conforme RESOLUÇÃO Nº 1, DE 30 DE MAIO DE 2012), Educação Ambiental e Educação para as Relações Étnico-Raciais, pretende-se trabalhar por meio da realização de atividades interdisciplinares que estimulem a discussão destes conceitos de forma dinâmica. No caso do curso de Hotelaria um dos meios para se tratar de temáticas emergentes e transversais é a elaboração de eventos inclusive com a participação de convidados externos. Assim, por meio da organização e/ou participação no evento promove-se tanto a integração com outros órgãos da sociedade civil quanto se abrem espaços para discussão de temas que ampliam a visão de mundo dos alunos promovendo o estímulo ao exercício da cidadania. Estas temáticas podem ainda ser tratadas interdisciplinarmente sobretudo a partir das oportunidades de ações relacionadas às disciplinas de **Projeto Integrador I e II** no qual se podem elaborar propostas de intervenção na sociedade além dos eventos descritos anteriormente.

Ademais, no curso de Hotelaria podem também ser trabalhados de maneira mista, ou seja, combinando transversalidade e disciplinaridade. Neste sentido, será incluída na ementa da disciplina Legislação Aplicada ao Turismo e à Hotelaria (HT 079) baseado os conteúdos relacionados aos Direitos Humanos conforme indica legislação em vigor bem como Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, quais sejam: I - dignidade humana; II - igualdade de direitos; III - reconhecimento e valorização das diferenças e das diversidades; IV - laicidade do Estado; V - democracia na educação. VI - transversalidade, vivência e globalidade. Já o conteúdo de Sustentabilidade Socioambiental prevista nos Educação Ambiental a inserção dos conhecimentos será um conteúdo específico de uma das disciplinas já existentes no currículo escolar, neste caso, de Governança e Responsabilidade Socio-Ambiental (AD427 - obrigatória) e ainda Gestão Ambiental e Turismo (HT027 - eletiva livre). No que se refere à Educação para as Relações Étnico-Raciais haverá a inclusão da temática como conteúdo programático da disciplina Gestão de Pessoas nas Empresas Turísticas e Hoteleiras (HT 074).

Além disso, nesta atual proposta de quadro curricular previu-se a diminuição dos pré-requisitos, aumento das atividades interdisciplinares e oferta de disciplinas eletivas livres. Destaca-se ainda que o curso atende a exigência de oferta da disciplina de LIBRAS como eletiva do perfil. Deste modo, pretende-se aumentar a fluidez do currículo e a chance dos alunos de avançar no curso sem retenções. Conforme descrito no item de

-se também aprimorar a oferta de

atividades interdisciplinares inclusive com outros cursos do CCSA e, em particular, do DHT (Departamento de Hotelaria e Turismo).

11.3 Do Tempo de Integralização

Em conformidade com a Resolução CNE/CES N°02/2007 a duração do curso de Hotelaria será de três anos e meio, assim, o tempo de integralização deve ser no mínimo de 07 (sete) e no máximo de 12 (doze) semestres letivos.

11.4 Forma de Ingresso e Reintegração Como Portador de Diploma

O ingresso no Curso de Graduação em Hotelaria será por meio de processo seletivo, cuja classificação considera a nota obtida no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), através do Sistema de Seleção Unificada (SISU) desenvolvido pelo Ministério da Educação.

Há ainda a possibilidade de ingresso na modalidade Ex-Ofício, estabelecida no Art.49 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei 9.394/1996) e pela Lei 9.536/1997.

O egresso do referido Curso de Hotelaria, terá direito a reingressar na UFPE em qualquer outro curso, como portador de diploma por meio do concurso extra-vestibular, conforme legislação vigente (Resolução 10/2006 CCEPE).

12. Estrutura Curricular do Curso de Graduação em Hotelaria

O Curso de Bacharelado em Hotelaria têm ingresso anual de 30 vagas e apresenta um total de 2700 horas. As disciplinas têm regime semestral e a ascensão no curso obedecerá aos pré-requisitos estabelecidos. Estes pré-requisitos se apresentam em 50% do total de disciplinas, o que assevera uma flexibilidade e condições de integralização do curso em seu tempo mínimo. A carga horária total está dividida entre disciplinas de caráter obrigatório (2550h), eletivas (120h, sendo 60h eletivas do perfil e 60h eletivas livres) e atividades complementares (120h). A integralização do curso ocorrerá em 7 semestres sendo o prazo máximo de integralização de 12 semestres.

A flexibilização curricular, importante para a autonomia do discente, ocorre com a inserção de Atividades Complementares, com carga horária mínima de 120 horas, e disciplinas eletivas, com carga horária mínima de 120 horas. Também no âmbito da flexibilização, observa-se na estrutura curricular proposta disciplinas que são ofertadas por diversos outros cursos da UFPE, permitindo ao discente uma maior diversidade de horários para cursá-las, o que lhes permite novos olhares sobre os conteúdos abordados e uma maior inserção interdisciplinar. No aspecto interdisciplinar cumpre destacar a oferta das disciplinas Projeto Integrador I e Projeto Integrador II que, mediante o uso de metodologias da práxis pedagógica, oferecerão perspectivas abrangentes e holísticas de aprendizagem.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS
ACADÊMICOS
CURRÍCULO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM HOTELARIA
(PERFIL xxxx) - Válido para os alunos ingressos a partir de 2016.2

| Sigla Depto. | Componentes Obrigatórias Ciclo Geral ou Ciclo Básico | Carga Horária | | Créditos | Ch Total | Pré-Requisitos | Co-Requisitos |
|---|---|---------------|------|----------|----------|----------------|---------------|
| | | Teo | Prat | | | | |
| CS662 | Sociologia do Turismo | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| AD001 | Introdução à Administração | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| HT082 | Metodologia do Trabalho Científico | 30 | 30 | 3 | 60 | | |
| HT | Fundamentos do Turismo e da Hotelaria | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| Ciclo Profissional ou Tronco Comum | | | | | | | |
| HT | Comportamento do Consumidor em Hospitalidade | 60 | | 4 | 60 | | |
| LE 969 | Inglês Instrumental Aplicado ao Turismo e à Hotelaria | 30 | 30 | 3 | 60 | | |

| | | | | | | | |
|--------|--|----|----|---|-----|---|--|
| ET 652 | Estatística Aplicada ao Turismo e à Hotelaria | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| NU044 | Noções de Química dos Alimentos e Bebidas | 30 | 30 | 3 | 60 | | |
| AD193 | Comportamento Organizacional | 60 | 0 | 4 | 60 | AD001 | |
| HT | Gestão do Lazer e da Recreação em Empresas de Hospitalidade | 30 | 0 | 2 | 30 | CS662 | |
| NU576 | Vigilância Sanitária de Alimentos | 30 | 0 | 2 | 30 | | |
| AD224 | Novos Negócios | 60 | 0 | 4 | 60 | AD001 | |
| HT079 | Legislação Aplicada ao Turismo e à Hotelaria | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| HT074 | Gestão de Pessoas nas Empresas Turísticas e Hoteleiras | 60 | 0 | 4 | 60 | AD001 | |
| HT | Gastronomia | 60 | 60 | 6 | 120 | NU044 | |
| EC455 | Economia e Turismo | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| HT | Marketing de Serviços de Hospitalidade | 60 | 0 | 4 | 60 | AD001 | |
| EC456 | Matemática Financeira | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| HT | Gestão de Empreendimentos Gastronômicos | 60 | 30 | 5 | 90 | HT Gastronomia | |
| HT | Pesquisa de Mercado Aplicada ao Turismo e à Hotelaria | 30 | 0 | 2 | 30 | HT Marketing de Serviços de Hospitalidade | |
| HT | Contabilidade Aplicada às Empresas Turísticas e Hoteleiras | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| HT | Gestão de Serviços de Hospedagem | 60 | 60 | 6 | 120 | HT Fundamentos do Turismo e da Hotelaria | |
| HT | Hotelaria Hospitalar | 30 | 0 | 2 | 30 | | |
| HT | Projeto Integrador I | 15 | 15 | 1 | 30 | | HT- Gestão de Empreendimentos Gastronômicos; HT- Pesquisa de Mercado Aplicada ao Turismo e à Hotelaria; HT- Gestão de Serviços de Hospedagem; HT- Hotelaria Hospitalar |
| HT | Projeto Integrador II | 15 | 15 | 1 | 30 | | HT Planejamento e Organização de Eventos em Empresas de Hospitalidade |
| HT | Gestão de carreira | 30 | 0 | 2 | 30 | | |
| HT | Inovação e criatividade | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| AD 429 | Logística Empresarial | 60 | 0 | 4 | 60 | AD001 | |
| HT | Planejamento e Organização de Eventos em Empresas de Hospitalidade | 30 | 30 | 3 | 60 | | HT Projeto Integrador II |
| HT | Sistemas de Informação Aplicados ao Turismo e à Hotelaria | 30 | 30 | 3 | 60 | HT Gestão de Serviços de Hospedagem | |
| AD 427 | Governança e RSAE | 60 | 0 | 4 | 60 | AD001 | |
| HT | Vendas e Negociação | 30 | 0 | 2 | 30 | | |
| HT | Planejamento Físico e Manutenção de Empresas Hoteleiras | 30 | 0 | 2 | 30 | HT Gestão de Serviços de Hospedagem | |
| HT | Estudo das Bebidas | 30 | 30 | 3 | 60 | | |
| CT | Contabilidade Gerencial em Empresas Hoteleiras | 60 | 0 | 4 | 60 | CT Contabilidade Aplicada às Empresas Turísticas e Hoteleiras | |

| | | | | | | | |
|-------|--|----|-----|----|-----|---|--|
| HT | Trabalho de Conclusão de Curso 1 | 30 | 0 | 2 | 30 | Cumprimento de 1.500 horas. | |
| HT | Estudo de Viabilidade de Empresas Hoteleiras | 60 | 0 | 4 | 60 | HT Planejamento Físico e Manutenção de Empresas Hoteleiras e HT | Administração Financeira Aplicada às Empresas de Hospitalidade |
| AD428 | Administração Estratégica | 60 | 0 | 4 | 60 | AD001 | |
| HT | Administração Financeira Aplicada às Empresas de Hospitalidade | 60 | 0 | 4 | 60 | EC456 | |
| HT | Trabalho de Conclusão de Curso 2 | 30 | 0 | 2 | 30 | HT Trabalho de Conclusão de Curso | |
| HT | Estágio Curricular Supervisionado | 0 | 330 | 11 | 330 | Todas as disciplinas até o 5. período | |

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS
ACADÊMICOS

CURRÍCULO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM HOTELARIA

**COMPONENTES ELETIVOS DO
PERFIL**

| | | | | | | | |
|--------|--|----|----|---|----|--|--|
| INT053 | Seminário Internacional/ International Seminar | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| HT067 | Enologia | 30 | 0 | 2 | 30 | | |
| HT092 | Técnica de Comunicação Publicitária | 30 | 30 | 3 | 60 | | |
| HT093 | Técnica de Recreação | 30 | 30 | 3 | 60 | | |
| HT077 | História e Cultura de Pernambuco | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| HT063 | Cerimonial e Protocolo | 30 | 0 | 2 | 30 | | |
| HT | Tópicos Especiais em Hospitalidade | 30 | 0 | 2 | 30 | | |
| HT095 | Teoria Geral do Turismo 2 | 30 | 30 | 3 | 60 | | |
| HT069 | Fundamentos de Antropologia | 60 | | 4 | 60 | | |
| HT072 | Gestão Ambiental e Turismo | 30 | 30 | 3 | 60 | | |
| HT071 | Gastronomia e Turismo | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| LE716 | Introdução à Libras | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| IN816 | Relações Raciais | 60 | 0 | 4 | 60 | | |

OBSERVAÇÃO

Dentre os componentes eletivos o aluno poderá cursar 60 horas no próprio perfil e 60h em qualquer curso de graduação da UFPE ou em outras instituições de ensino superior com a aprovação prévia do colegiado do curso.

Síntese de Carga Horária

| | |
|--------------------------------|-------|
| Componentes Obrigatórios | 2.220 |
| Componentes Eletivos no perfil | 60 |
| Componentes Eletivos Livres | 60 |
| Atividades Complementares | 120 |
| Estágio Curricular | 330 |
| Carga Horária Total | 2.790 |

INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

| | |
|---------------|----|
| Tempo Mínimo* | 07 |
| Tempo Médio | 10 |
| Tempo Máximo | 12 |

* SEMESTRES

12.1 Estrutura Curricular padrão do Curso de Graduação em Hotelaria - Quadro de disciplinas por período

| Sigla Depto. | COMPONENTES OBRIGATORIOS | Carga Horária | | Créditos | Ch Total | Pré-Requisitos | Co-Requisitos |
|-------------------|---|------------------|----|----------|----------|---|---------------|
| | | Teo | | | | | |
| 1º PERÍODO | | | | | | | |
| HT | Fundamentos do Turismo e da hotelaria | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| HT082 | Metodologia do Trabalho Científico | 30 | 30 | 3 | 60 | | |
| AD001 | Introdução à Administração | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| NU044 | Noções de Química dos Alimentos e Bebidas | 30 | 30 | 3 | 60 | | |
| LE 969 | Inglês Instrumental Aplicado ao Turismo e à Hotelaria | 30 | 30 | 3 | 60 | | |
| CS 662 | Sociologia do Turismo | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| TOTAL | | 360 HORAS | | | | | |
| 2º PERÍODO | | | | | | | |
| ET 652 | Estatística Aplicada ao Turismo e à Hotelaria | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| HT | Marketing de Serviços de Hospitalidade | 60 | 0 | 4 | 60 | AD001 | |
| AD193 | Comportamento Organizacional | 60 | 0 | 4 | 60 | AD001 | |
| HT | Gestão do Lazer e da Recreação em Empresas de Hospitalidade | 30 | 0 | 2 | 30 | CS662 | |
| NU576 | Vigilância Sanitária de Alimentos | 30 | 0 | 2 | 30 | | |
| AD224 | Novos Negócios | 60 | 0 | 4 | 60 | AD001 | |
| HT079 | Legislação Aplicada ao Turismo e à Hotelaria | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| TOTAL | | 360 HORAS | | | | | |
| 3º PERÍODO | | | | | | | |
| HT 074 | Gestão de Pessoas nas Empresas Turísticas e Hoteleiras | 60 | 0 | 4 | 60 | AD001 | |
| HT | Gastronomia | 60 | 60 | 6 | 120 | NU044 | |
| EC455 | Economia e Turismo | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| HT | Comportamento do Consumidor em Hospitalidade | 60 | 0 | 4 | 60 | HT Marketing de Serviços de Hospitalidade | |
| EC456 | Matemática Financeira | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| TOTAL | | 360 HORAS | | | | | |
| 4º PERÍODO | | | | | | | |
| HT | Gestão de Empreendimentos Gastronômicos | 60 | 30 | 5 | 90 | HT Gastronomia | |
| HT | Pesquisa de Mercado Aplicada ao Turismo e à Hotelaria | 30 | 0 | 2 | 30 | HT Marketing de Serviços de Hospitalidade | |
| HT | Gestão de Serviços de Hospedagem | 60 | 60 | 6 | 120 | HT Fundamentos do Turismo e da Hotelaria | |
| HT | Hotelaria Hospitalar | 30 | 0 | 2 | 30 | | |

| | | | | | | | |
|-------------------|--|-----------|----|---|----|---|--|
| HT | Projeto Integrador I | 0 | 30 | 2 | 30 | | HT- Gestão de Empreendimentos Gastronômicos; HT- Pesquisa de Mercado Aplicada ao Turismo e à Hotelaria; HT- Gestão de Serviços de Hospedagem; HT- Hotelaria Hospitalar |
| TOTAL | | 300 HORAS | | | | | |
| 5º PERÍODO | | | | | | | |
| HT | Inovação e Criatividade | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| HT | Gestão de Carreiras | 30 | 0 | 2 | 30 | | |
| CT | Contabilidade Aplicada às Empresas Turísticas e Hoteleiras | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| AD 429 | Logística Empresarial | 60 | 0 | 4 | 60 | AD001 | |
| AD 427 | Governança e RSAE | 60 | 0 | 4 | 60 | AD001 | |
| HT | Sistemas de Informação Aplicados ao Turismo e à Hotelaria | 30 | 30 | 3 | 60 | HT Gestão de Serviços de Hospedagem | |
| TOTAL | | 330 HORAS | | | | | |
| 6º PERÍODO | | | | | | | |
| HT | Vendas e Negociação | 30 | 0 | 2 | 30 | | |
| HT | Planejamento Físico e Manutenção de Empresas Hoteleiras | 30 | 0 | 2 | 30 | HT Gestão de Serviços de Hospedagem | |
| HT | Estudo das Bebidas | 30 | 30 | 3 | 60 | | |
| CT | Contabilidade Gerencial em Empresas Hoteleiras | 60 | 0 | 4 | 60 | CT Contabilidade Aplicada às Empresas Turísticas e Hoteleiras | |
| HT | Trabalho de Conclusão de Curso 1 | 30 | 0 | 2 | 30 | Cumprimento de 1500h | |
| HT | Planejamento e Organização de Eventos em Empresas de Hospitalidade | 30 | 30 | 3 | 60 | | |
| HT | Projeto Integrador II | 0 | 30 | 2 | 30 | | HT-Planejamento e Organização de Eventos em Empresas de Hospitalidade |
| | Eletiva do Perfil | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| TOTAL | | 360 HORAS | | | | | |
| 7º PERÍODO | | | | | | | |
| HT | Estudo de Viabilidade de Empresas Hoteleiras | 60 | 0 | 4 | 60 | HT Planejamento Físico e Manutenção de Empresas Hoteleiras e | HT Administração Financeira Aplicada às Empresas de Hospitalidade |
| AD428 | Administração Estratégica | 60 | 0 | 4 | 60 | AD001 | |
| HT | Administração Financeira Aplicada às Empresas de Hospitalidade | 60 | 0 | 4 | 60 | EC456 | |
| | Eletiva Livre | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| HT | Trabalho de Conclusão de Curso 2 | 30 | 0 | 2 | 30 | HT Trabalho de Conclusão de Curso I | |
| TOTAL | | 270 HORAS | | | | | |

12.2 Fluxograma

| 1º PER. | 2º PER. | 3º PER. | 4º PER. | 5º PER. | 6º PER. 6º PER(cont). | 7º PER. | |
|---|--|--|--|---|---|-----------------------------------|---|
| Fundamentos do Turismo e da Hotelaria / HT 60 h/a | Estatística Aplicada ao Turismo e à Hotelaria / ET652 60 h/a | Economia e Turismo EC218 60 h/a | Gestão de Empreendimentos Gastronômicos HT 90 h/a | Inovação e Criatividade HT 60 h/a | Vendas e Negociação HT 30 h/a | Projeto Integrador II HT 30h/a | Estudo de Viabilidade de Emp. Hoteleiras HT 60 h/a |
| Metodologia do Trabalho Científico HT 082 60 h/a | Marketing de Serviços de Hospitalidade HT 60 h/a | Gestão de Pessoas nas Empresas Turísticas e Hoteleiras HT074 60 h/a | Pesquisa de Mercado Aplicada ao Turismo e à Hotelaria HT 30 h/a | Gestão de Carreiras HT 30 h/a | Planej. Físico e Manut. de Emp. Hot. HT 30 h/a | Eletiva Livre 60 h/a | Administração Estratégica AD428 60 h/a |
| Introdução à Administração AD 001 60 h/a | Comportamento Organizacional AD193 60 h/a | Gastronomia HT 120 h/a | Gestão de Serviços de Hospedagem HT 120 h/a | Contabilidade Aplicada às Empresas Turísticas e Hoteleiras CT 60 h/a | Estudo das Bebidas HT 60 h/a | | Adm. Financeira Aplicada às Emp. Hot. HT 60 h/a |
| Noções de Química dos Alimentos e Bebidas NU044 60 h/a | Gestão do Lazer e da Recreação em Empresas de Hospitalidade HT 30 h/a | Comportamento do Consumidor em Hospitalidade HT 60 h/a | Hotelaria Hospitalar 30 h/a | Logística Empresarial AD429 60 h/a | Cont. Gerencial em Empresas Hoteleiras CT 60 h/a | | Eletiva Livre 60 h/a |
| Inglês Instrumental Aplicado ao Turismo e à Hotelaria LE969 60 h/a | Vigilância Sanitária de Alimentos NU576 30 h/a | Matemática Financeira EC456 60 h/a | Projeto Integrador I HT 30 h/a | Governança e RSAE AD427 60 h/a | Trabalho de Conclusão de Curso I HT 30 h/a | | Trabalho de Conclusão de Curso II HT 30 h/a |
| Sociologia do Turismo CS662 60 h/a | Novos Negócios AD224 60 h/a | | | Sistemas de Informação Aplic. ao TUR. E HOT. HT 60 h/a | Planej. e Organ. De Eventos em Emp. De Hospitalidade HT 60 h/a | | |
| | Legislação Aplicada ao Turismo e à Hotelaria HT079 60 h/a | | | | | | |

12.3. Quadro de Equivalências

| QUADRO DE EQUIVALÊNCIA DE COMPONENTE CURRICULAR | | | | | |
|--|--|-----------|---|--|----------------------------|
| ○ COMPONENTE CURRICULAR DO NOVO PERFIL HOTELARIA | | | ○ COMPONENTE CURRICULAR EQUIVALENTE | | |
| CÓDIGO | NOME | CH | CÓDIGO | NOME | CH |
| AD428 | Administração Estratégica | 60 | AD289 | Estratégia Empresarial | 60 |
| HT | Administração Financeira Aplicada às Empresas de Hospitalidade | 60 | AD199 ou AD425 ou AD198 | Administração Financeira e Controladoria ou Finanças 2 ou Administração Financeira 2 | 60 60 60 |
| CT | Contabilidade Aplicada às Empresas Turísticas e Hoteleiras | 60 | HT064 ou CT458 ou CT199 | Contabilidade Aplicada às Empresas Turísticas e Hoteleiras ou Contabilidade Geral A ou Contabilidade Aplicada às Empresas Turísticas | 60 60 60 |
| EC455 | Economia e Turismo | 60 | EC 217 ou EC 452 | Economia das Empresas ou Economia das Empresas | 60 60 60 |
| HT | Estágio Curricular Supervisionado | 330 | HT050 Ou IN019 | Estágio Curricular ou Estágio Curricular | 390 420 |
| ET652 | Estatística Aplicada ao Turismo e à Hotelaria | 60 | ET229 ou ET625 ou EC00923 ou AD400 ou ET301 | Estatística Básica ou Estatística 1 ou Estatística 1 ou Estatística Aplicada à Administração ou Elementos de Estatística 1 | 60 60 60 60 60 |
| HT | Estudo das Bebidas | 60 | HT028 ou IN016 | Teoria e Prática de Restaurantes 2 ou Teoria e Prática de Restaurantes 2 | 120 120 |
| HT | Estudo de Viabilidade de Empresas Hoteleiras | 60 | HT029 ou IN017 | Planejamento e Manutenção de Hotéis ou Planejamento e Manutenção de Hotéis | 60 60 |
| HT | Fundamentos do Turismo e da Hotelaria | 60 | HT001 ou IN003 | Introdução às Atividades Turísticas e Hoteleiras ou Introdução às Atividades Turísticas e Hoteleiras | 60 60 |

| | | | | | |
|--------|---|-----|---|---|--|
| | | | | | |
| HT | Gastronomia | 120 | HT005 ou IN009 | Teoria e Prática de Alimentos 2 ou Teoria e Prática de Alimentos 2 | 120 120 |
| HT | Gestão de Empreendimentos Gastronômicos | 90 | HT006 ou IN014 | Teoria e Prática de Restaurantes 1 ou Teoria e Prática de Restaurantes 1 | 120 120 |
| HT074 | Gestão de Pessoas nas Empresas Turísticas e Hoteleiras | 60 | AD 424 ou AD 297 | Gestão de Pessoas 1 ou Administração de Recursos Humanos 1 | 60 60 |
| HT | Gestão de Serviços de Hospedagem | 120 | HT024 ou IN006 | Teoria e Prática Operacional de Hotelaria 1 ou Teoria e Prática Operacional de Hotelaria 1 | 120 120 |
| HT | Gestão do Lazer e da Recreação em Empresas de Hospitalidade | 30 | HT021 ou HT086 ou HT058 ou AR017 ou IN010 | Recreação e Lazer em Hotéis ou Planejamento e Organização do Lazer ou Lazer e Animação ou Lazer e Animação ou Recreação e Lazer em Hotéis | 60 60 60 60 60 |
| AD 427 | Governança e RSAE | 60 | HT072 ou ADMT0021- | Gestão Ambiental e Turismo Ou Ética e Responsabilidade Social | 60 |
| LE 969 | Inglês Instrumental Aplicado ao Turismo e à Hotelaria | 60 | LE028 ou LE021 ou LE027 ou LE037 ou LE030 ou LE038 ou LE428 | Inglês Instrumental 1 ou Língua Inglesa 1 ou Inglês Instrumental ou Língua inglesa instrumental 1 ou Língua Inglesa 2 ou Língua inglesa instrumental 2 Ou Inglês Instrumental 1 | 60 60 90 60 60 60 60 |
| AD001 | Introdução à Administração | 60 | AD216 ou AD418 | Introdução à Administração ou Teoria Geral da Administração | 60 60 |
| HT079 | Legislação Aplicada ao Turismo e à Hotelaria | 60 | HT014 ou IN020 ou PG102 | Legislação e Ética do Turismo e da Hotelaria ou Legislação e Ética do Turismo e da Hotelaria Ou Legislação e Ética do Turismo e da Hotelaria | 60 60 |

| | | | | | |
|-------|--|----|---|--|----------------------------|
| | | | | | |
| AD429 | Logística Empresarial | 60 | AD226 ou AD365 | Administração de Material ou Logística Empresarial | 60 60 |
| HT | Marketing de Serviços de Hospitalidade | 60 | HT007 ou IN015 ou HT080 | Marketing Hoteleiro ou Marketing Hoteleiro ou Marketing de Serviços | 60 60 60 |
| EC456 | Matemática Financeira | 60 | EC456 ou EC277 ou EC273 ou AD414 ou AD421 | Matemática Financeira ou Matemática Financeira 2 ou Matemática Financeira 3 ou Matemática dos Mercados Financeiros ou Introdução à Finanças | 60 60 60 60 60 |
| HT082 | Metodologia do Trabalho Científico | 60 | BI008 | Metodologia do Trabalho Científico | 60 |
| NU044 | Noções de Química dos Alimentos e Bebidas | 60 | NU400 | Química dos Alimentos e Bebidas | 60 |
| AD224 | Novos Negócios | 60 | HT066 ou IN095 | Empreendedorismo ou Empreendedorismo 1 | 60 |
| HT | Pesquisa de Mercado Aplicada ao Turismo e à Hotelaria | 30 | CO680 | Pesquisa de Mercado | 60 |
| HT | Planejamento e Organização de Eventos em Empresas de Hospitalidade | 60 | HT030 ou IN018 ou HT085 ou AD785 | Planejamento e Organização de Eventos ou Planejamento e Organização de Eventos ou Planejamento e Organização de Eventos 2 ou Organização de Eventos | 60 60 60 60 |
| HT | Planejamento Físico e Manutenção de Empresas Hoteleiras | 30 | HT029 ou IN017 | Planejamento e Manutenção de Hotéis ou Planejamento e Manutenção de Hotéis | 60 |
| CS662 | Sociologia do Turismo | 60 | CS004 ou CS246 ou CS001 | Fundamentos de Sociologia ou Sociologia do Turismo ou Sociologia 1 | 60 |
| NU576 | Vigilância Sanitária de Alimentos | 30 | NU002 | Vigilância Alimentar e Sanitária | 30 |
| HT | Vendas e negociação | 30 | AD115 | Administração de Vendas em Hotelaria | 60 |
| HT | Trabalho de Conclusão de Curso 1 | 30 | HT049 | Trabalho de Conclusão de Curso | HT049 |

13. Atividades Curriculares

Conforme as abordagens anteriores, a estrutura curricular do Curso de Hotelaria articula uma formação comum e oportunidades para atender as especificidades da vida acadêmica, em observância aos interesses e vocações dos profissionais em formação. Nesta acepção, desenvolvem-se oportunidades de escolha por áreas do conhecimento, campos do saber e aprofundamentos considerados pelos alunos como relevantes ao seu futuro desempenho profissional. No escopo destas vertentes curriculares, encontram-se as *atividades complementares* o

Curso (TCC)

a) Atividades Complementares

As *Atividades Complementares* foram concebidas para atender expectativas individuais do aluno quanto à sua formação, possibilitando-lhe exercitar sua autonomia intelectual e a associação com estudos previamente realizados. Para esta finalidade, atribui-se uma carga horária total de 120 (cento e vinte) horas que serão efetivadas pela participação em: eventos institucionais ou extra-institucionais na área da hospitalidade, ou em outros campos, desde que apresentem natureza e conteúdo pedagógico tais como: seminários, simpósios, congressos; programas e projetos institucionais de pesquisa e extensão; programas institucionais de iniciação científica; programas institucionais de monitoria; estudos oferecidos em outros cursos, interna ou externamente à instituição, que guardem afinidade com o exercício da hospitalidade; etc. As atividades Complementares do curso de Hotelaria foram estabelecidas em consonância com a Resolução nº12/2013 CCEPE e estão descritas no Anexo III deste PPC.

b) Estágio Supervisionado

Estágio Supervisionado é o ato educativo escolar que o aluno realiza com fins de aplicação de conhecimento técnicos e científicos em organizações ligadas ao setor de hospitalidade, objetivando o desenvolvimento de competências e habilidades requeridas para a formação do bacharel em Hotelaria. O aluno poderá realizar estágio não curricular supervisionado em qualquer período do curso. Por sua vez o estágio curricular poderá ser



realizado no 6º ou 7º período. O estágio curricular terá uma carga horária total de 330 horas-aula que serão cumpridas nas empresas.

O curso de Hotelaria da UFPE tem desde o seu início uma forte relação de parceria e convênios com empresas do ramo da hospitalidade. Algumas destas parcerias iniciais se deram no laboratório de restaurante junto à ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e no laboratório de hospedagem (junto ao grupo Pontes de Hotéis). Além disso, pode-se citar o convênio com o SENAC (para a realização das aulas práticas de cozinha) e com diversas empresas (hotéis e restaurantes) para a realização de aulas práticas nas áreas de hospedagem (recepção e governança) e gestão e operação de restaurantes.

Pretende-se nesta nova fase do curso com nova proposta curricular e novas instalações físicas do DHT ampliar as parcerias e convênios. Estas podem contribuir para uma atualização permanente da infraestrutura e materiais utilizados nas aulas práticas nos laboratórios do DHT. Além disso, as parcerias e convênios podem contribuir para realização de projetos de extensão que beneficiem tanto os discentes quanto as empresas e comunidade e para uma maior aproximação com o mercado de trabalho. Neste sentido, pretende-se ampliar ainda mais os convênios já existentes para a realização das aulas práticas ao longo do curso. Deste modo, busca-se abrir portas para os alunos, por meio deste primeiro contato com o mercado, para a realização de estágios não obrigatórios bem como estágio obrigatório (realizado ao final do curso e parte integrante deste projeto pedagógico).

Destaca-se que, atualmente, o fato do curso de Hotelaria ter relações consolidadas com empresas locais e também ex-alunos do curso que ocupam cargos de alta gerência, a negociação para realização de convênios e parcerias é facilitada. Além disso, também está em estudo a reestruturação do Regimento Interno do Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) em que se prevê a criação de um coordenador setorial de estágio que poderá facilitar e agilizar a assinatura de parcerias e convênios.

Ademais, o curso também pretende aprimorar as ações de relações internacionais. Atualmente, há convênios -chuva - University of Applied Sciences, na cidade de Breda, em que há a possibilidade de intercâmbio de alunos para a referida instituição na Holanda bem como a vinda de alunos da Holanda para o DHT. Também recebemos no curso alunos de outros países como Espanha, Portugal, Peru e Guiné Bissau que são beneficiados pela experiência de estudo em nosso país.

c) Trabalho de Conclusão de Curso

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) consiste em pesquisa individual orientada, obrigatória e se constitui na elaboração e apresentação de um trabalho de pesquisa relacionada com a Hotelaria e suas interfaces com áreas afins, visando desenvolver a integração das disciplinas que compõem a estrutura curricular do curso. O TCC deverá ser realizado pelos discentes do curso de Hotelaria nas disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I, com carga horária de 30 horas-aula, e Trabalho de Conclusão de Curso II, com carga horária também de 30 horas-aula.

Poderão ser desenvolvidos trabalhos nas seguintes modalidades: a) Monografia, b) Projeto de Intervenção ou c) Plano de Negócios. A monografia entende-se como sendo um trabalho com caráter de pesquisa que inclui os seguintes capítulos: elementos pré-textuais (ABNT), introdução (objetivos e justificativa), fundamentação teórica, procedimentos metodológicos, análise dos resultados, conclusões, referências, elementos pós-textuais.

Já o Projeto de Intervenção tem diferentes possibilidades tais como um projeto de fortalecimento institucional; melhorias das práticas de gestão de pessoas; projeto de acessibilidade; qualificação de profissionais associados ao segmento; projeto de certificação profissional; de apoio à comercialização; de promoção e divulgação; selos e certificações ambientais; projeto de melhorias de processo; de melhorias do produto; projetos de consultoria e outros. A estrutura do Projeto de Intervenção deve apresentar: elementos pré-textuais, identificação do proponente, introdução, justificativa, objetivos e resultados pretendidos, descrição da proposta, orçamento, cronograma (das etapas do projeto), referências, elementos pós-textuais.

Com relação ao Plano de Negócios entende-se como um projeto para a conceituação e proposição de criação de um novo negócio. Este plano deve apresentar as seguintes partes: elementos pré-textuais, introdução, fundamentação teórico-empírica, apresentação da empresa, análise de mercado, plano de marketing, plano operacional, plano financeiro, conclusões, referências, elementos pós-textuais.

São objetivos do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC):

a) oportunizar o desenvolvimento de capacidades intelectuais, habilidades e atitudes imprescindíveis ao desenvolvimento profissional do aluno;

b) fornecer condições à formalização das interfaces de saberes com o aprofundamento de um tema correlato com a Hotelaria escolhido pelo discente; e

c) favorecer o desenvolvimento de atitude crítica mediante processo de iniciação científica.

14. Ementas e bibliografias das disciplinas

As ementas e bibliografias dos componentes curriculares das disciplinas do curso, no modelo DDE/PROACAD/UFPE, compõem o ANEXO V deste documento.

15. Programas dos Componentes Curriculares

Os programas dos componentes curriculares das disciplinas do curso, no modelo DDE/PROACAD/UFPE, compõem o ANEXO V deste documento.

16. Corpo Docente

O Departamento de Hotelaria e Turismo conta atualmente com um quadro docente de 20 (vinte) professores, docentes efetivos da UFPE para atender as demandas de disciplinas do curso de Hotelaria e Turismo, sendo estes mestres, doutores ou em doutoramento. Atualmente o curso de graduação em Hotelaria possui 22 (vinte e dois) professores tanto do DHT como de outros departamentos (ver ANEXO IV).

17. Suporte para Funcionamento do Curso

O curso de Hotelaria está alocado no CCSA - Centro de Ciências Sociais Aplicadas. A área física disponível aos alunos, no CCSA, é constituída por três laboratórios de informática, com computadores interligados à rede da UFPE, dando acesso à internet de alta velocidade para pesquisa; 42 salas com capacidade de 50 a 120 alunos; sala de multimídia, com aparelhos eletrônicos; anfiteatro (com 100 lugares); auditório com 250 lugares; biblioteca informatizada, com 1500 m², constituída de sala de leitura informal, setor circulante, salão de estudo, áreas do acervo de livros e periódicos, setor de referência, setor de periódicos, salas para estudo em grupo; apoio pedagógico, ouvidoria (reclamações, sugestões de alunos, servidores e professores); serviços de copiadora, cantina e restaurante.

Ademais, o Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) está instalado em um edifício próprio com 2.214 m², e está vinculado, administrativamente, ao Centro de Ciências Sociais Aplicadas (CCSA). A estrutura física do DHT é composta por:

- 9 salas de aula equipadas com ar condicionado do tipo *Split* e quadro branco, sendo:
 - 5 salas com capacidade para 50 alunos
 - 3 salas com capacidade para 30 alunos
 - 1 sala de aula com capacidade para 40 alunos
- 2 halls e um jardim com bancos e lago artificial para convívio dos estudantes, professores e técnicos administrativos;
- Um auditório para 100 pessoas;
- 1 sala para Chefia do Departamento;
- 1 sala para Coordenação do Curso de Turismo;
- 1 sala para Coordenação do Curso de Hotelaria;
- 10 salas de professores;
- 1 Laboratório de Informática com 26 computadores, todos com acesso a internet de alta velocidade e interligados à rede da UFPE, para o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão dos seus alunos;
- 1 Laboratório de Governança e Hospedagem;
- 1 Laboratório de Salão de Restaurante;

- 1 Laboratório de Bar;
- 1 Laboratório de Eventos;
- 1 Copa equipada com refrigerador, micro-ondas, bebedouro;
- 1 Sala do Núcleo de Pesquisa e Informação;
- 1 Sala para a Empresa Júnior de Hotelaria e Turismo - Plantur Jr;
- 1 Sala para o Diretório Acadêmico dos Cursos de Hotelaria e Turismo;
- 5 Banheiros:
 - 2 femininos, sendo um adaptado a portadores de necessidades especiais;
 - 2 masculinos, sendo um adaptado a portadores de necessidades especiais;
 - 1 unissex com chuveiro para banho
- 1 Escolaridade para atendimento aos docentes e discentes;
- Estacionamento para 50 vagas de carro de passeio;

Importa destacar que todas as salas de aula e laboratórios são acessíveis às pessoas com deficiência e mobilidade reduzida. O prédio do DHT é acessível desde o estacionamento e a calçada lateral, através de uma rampa, e as salas de aula são acessíveis por se encontrarem no pavimento térreo. Ademais, o corpo docente está se capacitando em LIBRAS por meio dos programas de capacitação da PROGEPE.

O acervo bibliográfico e não bibliográfico do Curso está localizado na Biblioteca Setorial Reitor Edinaldo Bastos pertencente ao CCSA. Esta biblioteca possui 1.500 m² distribuídos em sala de leitura informal, setor circulante, salão de estudo, áreas do acervo de livros e periódicos, setor de referência, setor de periódicos, salas para estudo em grupo e, até julho de 2013, possuía 1467 exemplares e 474 títulos especificamente sobre a temática de hotelaria e turismo.

O DHT possui estrutura de acesso à Internet tanto na modalidade cabeada como Wireless, para uso do corpo discente e dos seus professores e funcionários técnico-administrativos, visando um melhor desempenho das suas atividades acadêmicas e profissionais. Este acesso à Internet possibilita aos alunos consultas ao Portal de Periódicos da Capes, o acesso remoto à Biblioteca Central e às bibliotecas setoriais, bem como a realização de atividades e operações administrativas curriculares através do sistema SIG@.

No que respeita aos equipamentos de apoio didático, o Curso de Hotelaria dispõe de projetores multimídia, notebooks, caixas de som, filmadora e máquina fotográfica.

18. Apoio ao Discente

Em sua trajetória acadêmica ao longo do curso de Hotelaria, o discente é favorecido por estruturas e ações que sistematizam um apoio para a consecução de suas tarefas e contribuindo para a integralização do currículo no tempo previsto. A Coordenação e os professores do curso são bastante cordiais e acessíveis aos discentes, buscando, dessa forma, um atendimento personalizado ao contexto específico de cada aluno.

O Departamento de Hotelaria e Turismo da UFPE planeja que o curso se consubstancie como profícuo laboratório dos fatos e inter-relações que configuram a realidade da hospitalidade local, do Brasil e do mundo, provendo as condições materiais necessárias à formação de futuros Bacharéis em Hotelaria, mediante ações que diferenciem com clareza os fins e os meios, o essencial e o casual, e priorizem o ensino, a pesquisa e extensão. Neste sentido, se busca incentivar a articulação com o mercado de trabalho ao longo do curso a fim de aprimorar a oferta de estágios (obrigatórios e não obrigatórios). Assim, pretende-se aprimorar a inserção dos alunos no mercado de trabalho contribuindo para um maior envolvimento e permanência do aluno no curso.

Adota, precipuamente, o desafio de promover a aprendizagem inclusiva, na medida em que se baseia na premissa de considerar tanto os conhecimentos construídos na sala de aula quanto aqueles apropriados em situações vividas na vida cotidiana fora das instituições escolares, aliando ainda o exercício de uma prática profissional ética e reflexiva. Consoante estas prerrogativas, o curso realiza ações voltadas à adequação da acessibilidade, conhecendo a realidade socioeconômica de seus discentes e identificando possíveis casos de dificuldades de aprendizagem.

No âmbito destas questões, objetiva-se a diminuição da retenção dos discentes no curso, com aconselhamento direto aos discentes (sobretudo na figura do coordenador do curso seja pessoalmente, via sig@, e-mail e redes sociais) com dificuldades sociofinanceiras e de aprendizagem. No que se refere às questões sociofinanceiras, pretende-se aprimorar a inserção dos alunos em projetos de extensão desenvolvidos no âmbito não apenas do curso de Hotelaria, mas também do Departamento de Hotelaria e Turismo e do Centro de Ciências Sociais Aplicadas. Nota-se, fundamentalmente, a importância do docente neste processo, e diante da constatação de dificuldades de aprendizagem, procura-se, amiúde, o estímulo aos



docentes para o uso de metodologias avaliativas pautadas na pluralidade e continuidade de atividades, afastando-se de modelos rígidos de provas escritas.

Também deve-se orientar os alunos quanto às bolsas e auxílios de assistência estudantil oferecidas pela UFPE de forma institucional por meio da PROAES (Pró-reitoria de Assistência Estudantil). Neste sentido, alguns dos auxílios ofertados pela universidade a fim de facilitar sua permanência na instituição são: a) auxílio alimentação - destina-se aos estudantes de graduação permitindo acesso ao RU para o campus Recife e auxílio financeiro para os estudantes dos campi do interior e do curso de Direito; b) Auxílio Creche - Concessão de vagas na Creche Paulo Rosas (Campus Recife), para filhos de mães estudantes, ou auxílio financeiro pago durante o período letivo, com intuito de estimular sua permanência na Universidade; c) Auxílio Transporte - Concessão de apoio financeiro aos estudantes de graduação dos campi de Recife, Agreste e Vitória, para seu deslocamento no percurso CASA/UFPE/CASA, durante o período letivo; d) Bem-Estar Mental/PROBEM - Consiste no acompanhamento psicoterápico, psiquiátrico e orientação profissional, em parceria com profissionais de saúde, coordenado pela equipe de psicologia da Pró-Reitoria para Assuntos Estudantis; e) Bolsa de Manutenção Acadêmica - Objetiva oferecer apoio financeiro aos estudantes dos cursos de graduação que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica, devidamente comprovada, para a sua permanência na Universidade; f) Bolsa Promisaes - Concessão de auxílio financeiro pago pelas IES diretamente aos estudantes estrangeiros, do Programa de Estudantes Convênio de Graduação (PEC-G), que atendam aos critérios estabelecidos pela portaria nº 745 de 05/06/12; g) Programa de Apoio à Participação em Eventos - Auxílio financeiro oferecidos a estudantes de graduação para participação em eventos acadêmicos, científicos, tecnológicos, culturais e movimentos estudantis realizados no Brasil; h) Programa de Moradia Estudantil - Consiste na concessão de vagas nas Casas de Estudantes Universitários ou Auxílio Moradia para os campi da UFPE. Destina-se a estudantes que residam fora do perímetro urbano (no caso dos campi do Agreste e Vitória) ou da Região Metropolitana (no caso do campus Recife); i) Projeto Incluir - Consiste em ações institucionais que garantem a integração de estudantes com deficiência à vida acadêmica, eliminando barreiras comportamentais, pedagógicas, arquitetônicas e de comunicação.

De igual modo, a diminuição da retenção de alunos no curso é alcançada, também, pela oferta de uma estrutura curricular flexibilizada na inserção de pré-requisitos apenas



quando se fazem necessários, permitindo ao discente um percurso evolutivo no curso que perpassa suas dificuldades e se adéqua a sua capacidade de aprendizagem.

Como ações mais práticas de apoio ao discente, na primeira semana de aula do semestre, a coordenação do curso de Hotelaria, em parceria com a empresa Junior do DHT realiza o evento de integração. Mais a chefia do DHT, as coordenações e vice-coordenações (Turismo e Hotelaria) além de todos os professores do Departamento se apresentam, informando suas áreas de ensino, pesquisa e seus projetos de extensão; a coordenação faz um detalhamento do currículo do curso, proporcionando uma visão concreta da formação que se avizinha; também é realizada uma apresentação sobre o manual acadêmico, sobre as estruturas curriculares (estágios, atividades complementares, TCCs), monitoria, bolsas de apoio, projetos de pesquisa e extensão e sobre as pró-reitorias que apresentam maiores interfaces com os discentes a exemplo da PROACAD, PrOExC e PROAES. Na sequência, é ministrada uma palestra com um profissional egresso do curso, que enfatiza o seu percurso acadêmico e profissional e, em seguida, é realizada uma visita a todas as dependências e laboratórios do DHT. Por fim, ocorre a culminância do evento com um lanche oferecido pelos alunos veteranos. Esta prática, além de posicionar o discente na vida acadêmica do ensino superior, disseminar as práticas de apoio normalmente disponibilizadas ao aluno e reflete a atmosfera de hospitalidade que já deve ser desenvolvida no espaço acadêmico do curso.

O discente também encontra apoio na disponibilização de um sistema de informação que o mantém atualizado sobre as oportunidades diversas na área da hospitalidade (eventos, congressos, lançamentos de livros, estágios, intercâmbio) e sobre a evolução das atividades acadêmicas das disciplinas. O curso mantém uma página na rede social Facebook (Hotelaria UFPE: <https://www.facebook.com/groups/174067689333698/?fref=ts>) como forma de agilizar o fluxo de informações e comunicações. Além desse instrumento de comunicação, as turmas também criam grupos de email como apoio às atividades acadêmicas.

A UFPE também disponibiliza um sistema de informação, o SIG@, que oportuniza ao discente um acompanhamento direto de sua trajetória acadêmica, através da consulta às notas das avaliações e faltas nas disciplinas, perfil curricular do curso, equivalências e pré-requisitos, obtenção de comprovante de matrícula, realização de matrícula nos componentes obrigatórios e eletivos, trancamento de semestre, dentre outros. O portal do aluno no site da PROACAD também é outro instrumento de informação para apoio ao estudante.

19. Sistemática de Concretização do Projeto Pedagógico

São critérios e condições indispensáveis a operacionalização e avaliação do PPC do curso de Hotelaria: a existência de um corpo docente com titulações de mestrado e doutorado atuando no ensino, pesquisa e extensão; uma infraestrutura de suporte às atividades acadêmicas como das salas de aula em Condições de Uso para a Educação Superior, envolvendo iluminação, ventilação e instalações para equipamentos multimídia com conexão em rede necessárias para a atividade didático-pedagógica e adequados; Laboratórios de hospedagem, bar, restaurante e eventos com estrutura e equipamento para realização de aulas práticas das disciplinas específicas de hotelaria. Equipamentos de informática no laboratório do Departamento de Hotelaria e Turismo em bom estado de uso e conservação, com uma relação de 1 (um) computador para cada 2 (dois) alunos. Biblioteca com o acervo que atenda a demanda dos estudantes. A quantidade/qualidade estimada é na proporção de 1:10 (um exemplar para cada dez estudantes de cada livro-texto informado nos planos de disciplinas detalhados no anexo deste projeto); a prática da interdisciplinaridade e uma multiplicidade de interfaces entre o ensino, pesquisa e extensão.

Cumprido destacar neste contexto, o papel do Núcleo Docente Estruturante (NDE). A constituição e consolidação do NDE torna-se fulcral para a concretização do Projeto Pedagógico do Curso de Hotelaria. Cabe ainda destacar a importância do NDE na sistemática de reforma e concretização Projeto Pedagógico do curso. Neste sentido, o papel da equipe foi realizar durante cerca de 2 (dois) anos discussões sistemáticas sobre as ementas do curso, as deficiências e problemas do curso e seus alunos (e suas possíveis causas e soluções), análise das tendências de mercado de trabalho bem como da grade curricular de cursos por outras instituições de renome (tanto nacionais quanto internacionais).

O NDE do curso de Hotelaria é formado por um grupo de 5 docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso. O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Graduação em Hotelaria foi instituído pela Portaria n. 2291 em 07 de maio de 2013, para atender a Resolução CONAES n. 01 de 17/06/2010, assim como a Resolução N° 01/2013 do CCEPE/UFPE, e contava com os seguintes membros em sua composição, à época da elaboração deste PPC:

- Profª. Luciana Araújo de Holanda (doutora)
- Profª. Maria de Lourdes de Azevedo Barbosa (doutora)



- Profa. Simone de Lira Almeida (doutora)
- Prof. Luís Henrique de Souza (mestre)
- Profa. Mariana Cavalcanti Falcão de Albuquerque (mestre)

De acordo com o Art.2º da Resolução nº01/2013, são atribuições do NDE:

- I. assessorar a coordenação do curso de graduação nos processos de implantação, execução, avaliação e atualização do Projeto Pedagógico de Curso, de modo coparticipativo;
- II. zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes constantes no currículo, contribuindo para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- III. indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigência do mercado de trabalho e alinhadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
- IV. incentivar o desenvolvimento de profissionais com formação cidadã, humanista, crítica, ética e reflexiva;
- V. zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação;
- VI. zelar pela proposição de projetos pedagógicos alinhados e consonantes com o Projeto Pedagógico Institucional.

Na sequência dos trabalhos do NDE, a concretização do Projeto Pedagógico do Curso também apresenta o suporte do Colegiado do Curso. Conforme disposto na Seção IV, Art. 10 da Resolução 02/2003, o colegiado do curso de Hotelaria se constitui de professores pertencentes ao Departamento de Hotelaria e Turismo, bem como professores de outros departamentos que ministram disciplinas pertencentes ao currículo do curso. À época da elaboração deste PPC, o Colegiado do Curso de Hotelaria contava com a seguinte composição:

Prof. Luís Henrique de Souza (Coordenador)

Prof.^a Mariana Cavalcanti Falcão de Albuquerque (Vice-Coordenadora)

Prof. Alexandre César Batista da Silva Depto de Hotelaria e Turismo



Prof. Carlos Eduardo Pimentel Depto de Hotelaria e Turismo

Prof. Elidomar da Silva Alcoforado Depto de Hotelaria e Turismo

Prof.^a Maria Helena C. da Silva Belchior Depto de Hotelaria e Turismo

Prof.^a Viviane Santos Salazar Depto de Hotelaria e Turismo

Prof. Araken Guedes Barbosa Departamento de Letras

Prof.^a Carla Pasa Gómez Departamento de Ciências da Administração

Além disso, para a concretização deste projeto pedagógico serão utilizados recursos que facilitem o acompanhamento de informações necessárias para uma formação plena preocupada com o domínio da tecnologia, do conhecimento e de competências que possibilitem lidar com novos significados, o conteúdo das informações e das relações sociais. Para tanto, coloca-se à disposição do corpo discente e docente: o Núcleo de Pesquisa e Informação (NPI) do DHT, laboratórios de informática, laboratório de bar, laboratório de eventos e laboratório de hospedagem. Além destes espaços, o DHT realiza, semestralmente, Convênio com o SENAC para a realização de aulas práticas nas dependências da cozinha didático-pedagógica desta instituição pública. Além do SENAC, o curso busca também parcerias com empresas privadas para a realização de aulas práticas e estágios. Estes espaços de aprendizagem conformam a práxis pedagógica onde os saberes formais são potencializados pela ação prática.

20. Trechos de atas relativos à aprovação do Projeto Pedagógico pelo respectivo Colegiado de Curso e Pleno Departamental

Encontra-se em anexo.



ANEXO I REGULAMENTO INTERNO 001/2014 ESTÁGIO CURRICULAR

Regulamenta e disciplina o funcionamento do Estágio Curricular Obrigatório do Curso de Graduação em Hotelaria

O Colegiado do Curso de Hotelaria, no uso de suas atribuições, conforme Regimento Geral da UFPE.

CONSIDERANDO:

A Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008 que dispõe sobre o estágio de estudantes;

A Resolução CNE/CES nº 02, de 18 de junho de 2007 que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial;

A Resolução nº 20/2015 do Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPE publicado no B.O. UFPE, Recife, 50 (104 especial), de 13 de novembro de 2015 que disciplina o Estágio nos cursos de Graduação da UFPE.

A Resolução nº 09/2016 do Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPE publicado no B.O. UFPE, Recife, 51 (069 especial), de 14 de julho de 2016 que altera dispositivos da Resolução 20/2015 CCEPE, que disciplina o Estágio nos cursos de Graduação da UFPE.

REGULAMENTA:

CAPÍTULO I ó Da Definição

Art. 1º - Entende-se por Estágio Curricular Obrigatório o ato educativo escolar supervisionado que o aluno realiza com fins de aplicação de conhecimento técnicos e científicos em organizações ligadas ao setor de hospitalidade, objetivando o desenvolvimento de competências e habilidades requeridas para a formação do bacharel em hotelaria.

§ 1º - Entende-se como organizações ligadas ao setor de hospitalidade:

- I. meios de hospedagem;
- II. empreendimentos ligados ao setor de alimentos e bebidas;
- III. organizadores, promotores e prestadores de serviços de infraestrutura, locação de equipamentos e montadoras de feiras de negócios, exposições e eventos;
- IV. centros ou locais destinados a convenções e/ou a feiras e a exposições e similares;
- V. empresas de lazer e entretenimento;
- VI. agências de turismo;

- VII. transportes;
- VIII. instituições governamentais e não governamentais, empresas privadas voltadas para projetos em hospitalidade;
- IX. associações e entidades de classe de turismo e da hotelaria;
- X. empresas de consultoria em projetos e empreendimentos turísticos/ hoteleiros;
- XI. hotelaria hospitalar;
- XII. empresas ligadas à gestão de relacionamento com o cliente (condomínios, bancos, *shoppings*), desde que o plano de trabalho esteja coerente com a formação acadêmica em hospitalidade;
- XIII. hotel-escola ou laboratórios de hospitalidade.

§ 2º - Deverá ser celebrado convênio entre a organização concedente do estágio e a UFPE, exceto no caso de estágio obrigatório na modalidade funcionário estudante em que a celebração do convênio será facultada. Para concessão do estágio entre a UFPE e a concedente será celebrado convênio através do Termo de Convênio para Desenvolvimento de Programas de Estágio Curricular ou por meio dos convênios celebrados com agentes externos de integração.

CAPÍTULO II ó Dos objetivos

Art. 2º - O estágio curricular tem caráter eminentemente pedagógico e deve atender aos seguintes objetivos:

- I. proporcionar ao aluno a possibilidade de vivenciar os conhecimentos adquiridos durante o tempo de permanência no curso;
- II. contribuir para a formação de uma consciência crítica no aluno em relação à sua aprendizagem nos aspectos profissional, social e cultural;
- III. proporcionar ao discente a oportunidade de integração de conhecimentos, visando a aquisição de competência técnico-científica comprometida com a realidade social;
- IV. Contribuir para que o aluno desenvolva, de forma sistêmica, uma visão da realidade organizacional;
- V. contribuir para a integração da universidade com a comunidade e o mercado de trabalho.

CAPÍTULO III ó Da Realização

Art. 3º - O estágio curricular do curso de hotelaria apenas será validado, para fins de cumprimento de carga horária, a partir da matrícula, por parte do discente, na disciplina Estágio Curricular oferecida a partir do 6º período do curso de hotelaria.

§ 1º - O estágio é um componente curricular obrigatório para integralização do currículo do curso de hotelaria e tem carga horária total de 330 horas.

§ 2º - O aluno só poderá matricular-se na disciplina de Estágio Curricular quando tiver cumprido 1500 horas de componentes curriculares. A solicitação de matrícula no componente Estágio Curricular preferencialmente obedecerá ao calendário acadêmico podendo a matrícula ser requerida em qualquer período do ano, desde que o aluno esteja vinculado à UFPE no momento de sua solicitação conforme Art. 7º da Resolução 20/2015 do CCEPE.

§ 3º - Não é permitido o início das atividades de estágio curricular sem a devida assinatura dos seguintes documentos: Termo de Compromisso de Estágio Curricular Obrigatório e Plano de Atividades;

§ 4º - Para os discentes formalmente empregados em organizações ligadas ao setor da Hospitalidade, é necessário apresentar cópia autenticada da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), Termo de Compromisso de Estágio Curricular Obrigatório e Plano de Atividades.

CAPÍTULO IV - Das competências

Art. 4º - Compete à Coordenação de Estágio:

- I. estimular a celebração de convênios entre a Universidade e as organizações;
- II. orientar e esclarecer os alunos sobre os procedimentos de celebração de convênios com as empresas concedentes do estágio, quando for o caso;
- III. identificar oportunidades de estágio;
- IV. estabelecer o fluxo de encaminhamento do estagiário;
- V. firmar termos de compromisso de estágio obrigatório e zelar pelo cumprimento dos mesmos;
- VI. planejar, supervisionar e avaliar os estágios intermediados pelos agentes de integração;
- VII. avaliar relatórios finais junto com os professores orientadores;
- VIII. realizar o competente registro no Sig@;
- IX. enviar à Pró-Reitoria para Assuntos Acadêmicos, periodicamente, as necessidades de campos de estágio selecionados com a documentação para celebração dos respectivos convênios;
- X. encaminhar à Coordenação Geral de Estágios, até o dia 20 de cada mês, a relação dos alunos que deverão ser incluídos no seguro da UFPE, segundo o modelo da planilha de controle de estagiários constante na página eletrônica da PROACAD;
- XI. certificar-se da existência de convênio com as organizações antes da assinatura do termo de compromisso de estágio, quando for o caso.

Art. 5º - Compete ao Professor Orientador da Disciplina de Estágio Obrigatório conforme estabelecido no Ar. 14 da Resolução 20/2015 do CCEPE acompanhar a execução do plano de atividades atrás de encontros periódicos com os estudantes e do contato com supervisores técnicos das instituições concedentes. Para isto, deverá:

- I. divulgar as normas referentes ao estágio curricular;
- II. apreciar as propostas de estágio orientando as que satisfizerem as exigências do presente regulamento;
- III. agendar as reuniões periódicas do estágio curricular com os alunos matriculados na disciplina;
- IV. verificar junto à coordenação a regularidade da documentação dos alunos matriculados na disciplina;
- V. orientar o estagiário na realização do relatório de estágio;
- VI. definir prazos de entrega dos relatórios obrigatórios;
- VII. avaliar os relatórios de estágio com fins de aprovação na disciplina de estágio curricular;
- VIII. registrar a nota do aluno;

- IX. manter contato sistemático com a parte concedente, seja por meio de visitas, envio de *e-mails* ou telefonemas, e,
- X. comunicar a coordenação do curso quaisquer ocorrências que possam vir a prejudicar o bom andamento do aluno matriculado na disciplina.

Art. 6º - Compete ao aluno matriculado na disciplina estágio curricular:

- I. desenvolver as atividades previstas no plano de atividades sob a orientação do supervisor de estágio e do professor orientador dentro do prazo previsto no cronograma;
- II. cumprir as normas disciplinares do campo de estágio, bem como as condições estabelecidas no termo de compromisso de estágio;
- III. manter postura ética;
- IV. manter contato com professor orientador nos horários destinados à orientação, deixando-o a par do andamento das atividades;
- V. apresentar relatório parcial e final do estágio curricular ao professor orientador para avaliação do estágio, dentro do prazo estabelecido pelo professor orientador, seguindo o modelo definido pelo Colegiado de Curso;
- VI. executar demais atribuições e responsabilidades conferidas pela Coordenação de Estágio e/ou pelo orientador.

Art. 7º - Conforme Art. 15 da Resolução 20/2015 e alterações deste dispositivo conforme resolução nº 09/2016 do CCEPE, à Pró-Reitoria para Assuntos Acadêmicos, através da Coordenação Geral de Estágios, com a colaboração de diferentes Coordenações de Estágio, caberá:

- I. Diligenciar a assinatura dos Convênios indicados pelas Coordenações de Estágio;
- II. Propor as diretrizes gerais para o planejamento e avaliação dos Estágios Curriculares;
- III. Orientar os coordenadores, orientadores, alunos e concedentes quanto às questões legais.

CAPÍTULO V- Da Avaliação

Art. 8º - A avaliação do discente é parte integrante do processo de acompanhamento e controle do estágio, sendo realizada de forma sistemática e contínua pelo professor orientador de estágio.

Art. 9º - O aluno será avaliado por seu supervisor no que se refere a seu desempenho profissional, responsabilidades com as tarefas, pontualidade, assiduidade, relacionamento interpessoal, bem como apresentação pessoal durante o estágio.

Parágrafo único - O supervisor técnico deve utilizar a
pelo Supervisor e regulamento, para atribuir um conceito:

- A- Excelente (9,0-10,0);
- B- Bom (8,0-8,9);
- C- Regular (7,0-7,9);
- D- Insuficiente (abaixo de 7,0).



Art. 10º - O estudante encaminhará à Coordenação de Estágio do seu curso, até o final do semestre letivo em que cumpriu o plano de atividades, relatório aprovado pelo supervisor e pelo professor orientador de estágio, objetivando o acompanhamento e avaliação das atividades desenvolvidas, ao qual deverá ser atribuída uma nota em escala de 0 (zero) a 10 (dez) pontos.

Art. 11º - No âmbito acadêmico, o aluno será avaliado pelo professor orientador por meio da análise do relatório de estágio.

Parágrafo único - O relatório de estágio deve ser entregue ao professor orientador da disciplina de acordo com as diretrizes estabelecidas na ório de Estágio constante no Anexo B deste regulamento até a data por ele estabelecida.

Art. 12º - Os critérios de avaliação do relatório final de estágio, referente à disciplina Estágio Curricular, abrangerão:

- I. organização do trabalho;
- II. clareza da linguagem;
- III. capacidade de análise crítica e apresentação de proposições;
- IV. abrangência e conteúdo do trabalho em relação ao tema proposto;
- V. obediência à metodologia de elaboração do relatório final;
- VI. desenvolvimento ordenado e lógico do relatório final;
- VII. cumprimento das regras vigentes da ABNT.

Parágrafo único - O aluno que não obtiver a nota mínima 7,0 (sete) na avaliação do Relatório de Estágio poderá refazer o trabalho e entregá-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua devolução, sujeita a uma nova avaliação pelo professor orientador. Caso a reformulação do trabalho exceda o prazo estipulado pelo professor orientador, o aluno estará automaticamente reprovado.

Art. 13º - A nota final do aluno será obtida da média aritmética simples dos conceitos emitidos pelo supervisor da instituição concedente e pelo professor orientador.

Parágrafo único - A aprovação na disciplina Estágio Curricular, somente poderá ser concedida ao aluno que obtiver nota final igual ou superior a 7 (sete). e

Art. 14º - A prática de estágio será avaliada pelo aluno.

Parágrafo único - O aluno deve utilizar a io pelo Discente constante no Anexo C deste regulamento, para atribuir nota, em escala de 0 (zero) a 10 (dez) pontos, para cada um dos itens do estágio curricular a serem avaliados.

CAPÍTULO VI - Das Disposições Gerais

Art. 15º Casos não previstos neste regulamento deverão ser submetidos ao Colegiado do Curso de Graduação em hotelaria, no âmbito de sua competência.

Anexo A - FICHA DE AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO PELO SUPERVISOR



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO
CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA**

AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO PELO SUPERVISOR

| |
|------------------------------|
| Estagiário: |
| Local onde realizou Estágio: |
| Supervisor direto: |

O presente formulário tem como objetivo avaliar o desempenho do estagiário durante as atividades desenvolvidas em vossa empresa. Favor atribua nota de 0 a 10 a cada uma das alternativas a seguir:

| GRUPO A - ASPECTOS PSICOSOCIAIS | PONTOS | AVALIAÇÃO |
|--|---------------|------------------|
| 1) Pontualidade: cumprimento dos horários | 10 | |
| 2) Assiduidade: comparecimento ao estágio | 10 | |
| 3) Apresentação Pessoal: preocupação com a apresentação pessoal em relação ao ambiente de trabalho | 10 | |
| 4) Interesse: capacidade de empenhar-se no trabalho | 10 | |
| 5) Colaboração: coopera com a equipe na execução das tarefas | 10 | |
| 6) Iniciativa: capacidade de decidir e agir nas diversas situações | 10 | |
| 7) Relacionamento social: capacidade de interação com os funcionários da empresa | 10 | |
| TOTAL A | | |

| GRUPO B - ASPECTOS COGNITIVOS | PONTOS | AVALIAÇÃO |
|---|---------------|------------------|
| 8) Terminologia Adequada: sabe empregar os termos técnicos da área de atuação | 10 | |
| 9) Inteligência emocional: a capacidade de reconhecer os próprios sentimentos e os dos outros, assim como saber lidar com eles. | 10 | |
| 10) Qualidade das observações/ponderações | 10 | |
| TOTAL B | | |

| GRUPO C - ASPECTOS TÉCNICOS | PONTOS | AVALIAÇÃO |
|---|---------------|------------------|
| 11) Utilização correta do material: capacidade de zelar pelos materiais e evitar desperdícios | 10 | |
| 12) Qualidade do trabalho: desempenho na execução das tarefas | 10 | |
| 13) Organização do local de trabalho | 10 | |
| 14) Conhecimento técnico: conhecimento teórico-prático e básico para realização do estágio | 10 | |
| TOTAL C | | |

DESCREVA, NAS LINHAS ABAIXO, COMENTÁRIOS ADICIONAIS SOBRE O DESEMPENHO DO ESTAGIÁRIO QUE NÃO CONSTAM NOS QUADROS ACIMA.



MÉDIA FINAL (A+B+C)/3: _____

Assinatura do Supervisor

Assinatura da Inst. de Ensino



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO
CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA**

FICHA DE AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO PELO DISCENTE

ALUNO: _____

SEMESTRE: ___/___

A Coordenação do curso de hotelaria da UFPE, com o objetivo de avaliar o andamento do estágio curricular, agradece a sua colaboração no preenchimento desta ficha. Atribua uma nota de 0 a 10 aos itens que seguem, preenchendo, ainda, as questões subjetivas.

| ITEM | ITEM AVALIADO | NOTA |
|------|--|------|
| 1. | Facilidade de relacionamento com a empresa para conseguir o estágio | |
| 2. | Acompanhamento da empresa ao estagiário | |
| 3. | Associação do conhecimento adquirido no curso para o estágio | |
| 4. | Aprendizado prático | |
| 5. | Comunicação no setor de estágio | |
| 6. | Relacionamento com o supervisor de estágio | |
| 7. | De forma geral, qual nota você atribui ao estágio nesta empresa | |
| 8. | Apoio da UFPE para conseguir o estágio | |
| 9. | Facilidade de cumprimento de preenchimento do termo de convênio | |
| 10. | Facilidade de cumprimento de preenchimento dos termos de compromisso e plano de atividades | |
| 11. | Acompanhamento do estágio por parte da UFPE | |
| 12. | Alinhamento entre conhecimento adquirido no curso e ações desenvolvidas no estágio | |

SUGESTÕES OU OBSERVAÇÕES em relação à empresa onde realizou estágio:

SUGESTÕES OU OBSERVAÇÕES em relação à UFPE concernente ao estágio:

Anexo D -ESTRUTURA DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO
CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA

ESTRUTURA DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Os relatórios de estágio deverão seguir as seguintes orientações:

- Digitado;
- Papel A-4 (branco ou reciclado), com margens devidamente numeradas no canto superior direito;
- Encadernado em espiral
- Mínimo de 30 páginas de redação

Formatação

- Espaçamento entre linhas: 1,5 (um e meio)
- Parágrafos: com recuo de 1,25 cm.
- Margens: direita com 2cm, superior com 3cm, inferior com 2cm e esquerda com 3cm.
- Fonte: Times New Roman ou Arial
- Tamanho da fonte: 12

Elementos Obrigatórios

- Capa
- Folha de rosto
- Sumário

Elementos Opcionais

- Dedicatória
- Agradecimentos

Esquema de Apresentação

- 1 - Introdução
 - 1.1 Objetivos
 - 1.1.1 Geral
 - 1.1.2 Específicos
- 2 - Justificativa
- 3 - Desenvolvimento
 - 3.1 - Apresentação da Empresa
 - ✓ Nome da empresa

- ✓ Endereço, fone, fax
- ✓ CNPJ
- ✓ Inscrição
- ✓ Ramos de Atividade
- ✓ Nome do Responsável pela Empresa
- ✓ Organograma da Empresa
- ✓ Histórico da Empresa

3.2 - Área de concentração do estágio

Descrever o setor de hospitalidade em que o estágio foi realizado, tipo de empresa, quais os serviços prestados pela empresa, produtos trabalhados pela mesma e sua importância no campo do turismo.

3.3 - Setor ou setores da empresa em que realizou o estágio

Assinalar no organograma o(s) setor(es) e descrever a competência e atividades pertinentes ao mesmo e sua importância para a área.

3.4 - Tarefas desenvolvidas pelo estagiário

Descrever todas as tarefas, passos e operações desenvolvidos pelo estagiário.

3.5 - Análise crítica sobre o estágio, enfocando o lado do estagiário, a empresa e a universidade.

- Descrever se, na sua opinião, o trabalho desenvolvido durante o período de estágio foi válido para o aluno como profissional;
- Se foi válido para Empresa ou Entidade;
- Descrever um parecer pessoal sobre as atividades que desenvolveu;
- Traçar um paralelo entre a formação acadêmica e as atividades desenvolvidas durante o estágio.

4 - Propostas

4.1 - Para o curso

4.2 - Para os alunos

4.3 - Para a empresa

5 - Conclusão

Referências Bibliográficas

Apêndices (fotos, material promocional, etc.)

Anexo A: Ficha de avaliação do Estágio pelo supervisor;

Anexo B: Ficha de avaliação do estagiário pelo discente;

Anexo C: Ficha de controle de frequência;



ANEXO II 6 REGULAMENTO INTERNO 002/2014: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Regulamenta e disciplina o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

CAPÍTULO I - CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES E OBJETIVOS GERAIS DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

Art. 1º O presente Regulamento tem por finalidade orientar e normatizar as atividades relacionadas com o Trabalho de Conclusão de Curso do currículo pleno do Curso de Graduação em Hotelaria da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE).

Art. 2º O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) consiste em pesquisa individual orientada, obrigatória e se constitui na elaboração e apresentação de um trabalho de pesquisa (Monografia) relacionada com a Hotelaria e suas interfaces com áreas afins, visando desenvolver a integração das disciplinas que compõem a matriz curricular do curso.

§ 1º O TCC deverá ser realizado pelos discentes do curso de Hotelaria nas disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I e Trabalho de Conclusão de Curso II.

§ 2º A matrícula em cada disciplina deverá respeitar as exigências estabelecidas pela estrutura curricular do Curso de Bacharelado em Hotelaria, bem como o calendário acadêmico estabelecido pela UFPE.

Art. 3º São objetivos do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC):

- a) oportunizar o desenvolvimento de capacidades intelectuais, habilidades e atitudes imprescindíveis ao desenvolvimento profissional do aluno;
- b) fornecer condições à formalização das interfaces de saberes com o aprofundamento de um tema correlato com a Hotelaria escolhido pelo discente; e
- c) favorecer o desenvolvimento de atitude crítica mediante processo de iniciação científica.

CAPÍTULO II - DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

Art. 4º A estrutura organizacional das Disciplinas TCC I e II envolve:

- a) professor da disciplina TCC I;
- b) professor da disciplina TCC II;
- c) professor-orientador;
- d) coordenador do curso;
- e) banca examinadora.

Art. 5º Os professores das disciplinas de TCC I e de TCC II trabalharão conjuntamente com os professores orientadores de conteúdo, que formarão a equipe responsável pelos trabalhos desenvolvidos.

CAPÍTULO III - DAS COMPETÊNCIAS DOS ENVOLVIDOS

Art. 6º Compete aos **professores das disciplinas de TCC I e de TCC II:**

- a) administrar e supervisionar o processo de elaboração do TCC de acordo com este Regulamento;
- b) fornecer esclarecimentos aos alunos sobre a natureza e os trabalhos a serem realizados nas disciplinas;
- c) publicar uma relação dos professores orientadores com suas respectivas áreas de interesse e número de vagas de orientação;
- d) sugerir professores orientadores nas ocasiões em que o discente enfrentar dificuldades de encontrar orientador;
- e) explicar aos discentes os procedimentos referentes à avaliação nas disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I e Trabalho de Conclusão de Curso II;
- f) orientar os discentes quanto aos procedimentos metodológicos, etapas de construção e formatação dos trabalhos;
- g) orientar os alunos quanto à observância dos valores éticos e morais estabelecidos pela filosofia da UFPE e do Curso de Hotelaria na construção do TCC;
- h) estabelecer o cronograma de cumprimento das etapas do TCC;
- i) organizar, juntamente com o professor orientador, as bancas examinadoras;
- j) providenciar os formulários de avaliação do TCC (ANEXO A) que devem ser devidamente preenchidos e assinados pelos membros da banca;
- k) compilar as notas finais e digitá-las no SIG@.

Art. 7º Ao **professor orientador** compete:

- a) observar as normas presentes neste regulamento que orientam os Trabalhos de Conclusão de Curso;
- b) analisar, em conjunto com o discente, a viabilidade do tema de pesquisa escolhido;
- c) prestar ao aluno assistência, acompanhamento, orientação e esclarecimentos necessários até a conclusão do TCC;

- d) manter os professores das disciplinas TCC I e TCC II informados periodicamente sobre o andamento dos trabalhos;
- e) estabelecer, de comum acordo com o aluno, os dias e horários para orientação do trabalho a ser desenvolvido;
- f) cobrar do discente a execução do cronograma apresentado pelos professores das disciplinas TCC I e TCC II;
- g) coibir plágios;
- h) decidir se o trabalho está em condições de ser avaliado pela banca examinadora;
- i) enviar ao coordenador do curso e ao professor da disciplina de TCC II os dados completos dos membros da banca, orientador, título do trabalho, nome do aluno e data da defesa para emissão de declaração de orientação e de participação em banca dos referidos membros;

Art. 8º Ao **aluno** compete:

- a) matricular-se, inicialmente, na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I e posteriormente na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II;
- b) consultar previamente o professor orientador sobre sua possibilidade de aceitar a orientação, analisando em conjunto com o mesmo a viabilidade do tema escolhido;
- c) preencher o Termo de Compromisso de Orientação assinado pelo orientador e pelo discente, que deverá ser encaminhado, pelo aluno, ao professor da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso;
- d) ser assíduo e pontual nas atividades programadas, sendo responsável por manter-se em contato com o orientador para consecução das etapas previstas para realização do trabalho;
- e) recorrer aos professores do TCC e/ou ao orientador quando necessitar de esclarecimentos quanto às normas e aos procedimentos;
- f) participar das reuniões, seminários, encontros e cumprir os cronogramas apresentados pelos professores das disciplinas de TCC e pelos orientadores;
- g) realizar pesquisas bibliográficas, levantamento de dados, visitas e demais atividades necessárias para a elaboração do trabalho;

- h) submeter as atividades desenvolvidas à análise do professor-orientador, realizando os ajustes por ele recomendados;
- i) elaborar o TCC com emprego da metodologia científica de pesquisa e a observância das normas preconizadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);
- j) entregar três cópias (encadernação em espiral) do Trabalho de Conclusão de Curso aos membros da banca examinadora após autorização do professor orientador;
- k) reformular o Trabalho de Conclusão de Curso de acordo com as indicações da Banca Examinadora, quando for o caso;
- l) apresentar a versão final, em CD ou DVD, duas cópias salvas em um único arquivo em formato PDF ao professor orientador;
- m) em caso de REPROVAÇÃO pela banca examinadora na defesa do Trabalho de Conclusão, o aluno deverá obrigatoriamente matricular-se na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II e realizar um novo trabalho;
- n) cumprir e fazer cumprir este Regulamento.

CAPÍTULO IV - DO PROJETO DE MONOGRAFIA

Art 9º O Projeto de Monografia será realizado pelos alunos na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I.

Art. 10 O aluno deve elaborar seu projeto de TCC de acordo com este Regulamento e com as recomendações do seu professor orientador e do professor da disciplina TCC;

Art. 11 A estrutura do projeto do TCC compõe-se de:

I Introdução:

- a) Problema de pesquisa;
- b) Objetivos de pesquisa (geral e específicos);
- c) Justificativa;

II Estruturação do Referencial Teórico;

III Procedimentos Metodológicos;

IV Cronograma de Execução, e

V Referências.

Art. 12 O projeto do TCC deve ser entregue ao Professor do Trabalho de Conclusão de Curso I, em duas vias assinadas pelo orientador responsável;

Parágrafo Único: cabe ao Professor Orientador e ao Professor de TCC I a avaliação do projeto apresentado pelo aluno, sendo a nota final a média aritmética simples entre estas duas avaliações.

Art. 13 Aprovado o projeto de TCC, a mudança de tema só é permitida mediante a elaboração de um novo projeto e preenchimento dos seguintes requisitos:

- I. Ocorrer a mudança dentro de um prazo não superior a 15 (quinze) dias, contados da data de início do período letivo;
- II. Haver a anuência do professor orientador;
- III. Existir a concordância do professor orientador em continuar com a orientação;
- IV. Comunicar a troca de tema ao Professor de TCC 2.

§ 1º. Pequenas mudanças que não comprometam as linhas básicas do projeto são permitidas a qualquer tempo, desde que, com autorização do orientador.

§ 2º Para que ocorra mudança de orientador é necessário que haja aceitação dos professores envolvidos.

CAPÍTULO V - DO TRABALHO FINAL

Art. 14. A Monografia Final será realizada pelos alunos durante a disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II.

Art. 15. A estrutura da monografia compõe-se de:

- I. Capa;
- II. folha de rosto;
- III. termo de responsabilidade;
- IV. folha de aprovação;
- V. agradecimentos (opcional);
- VI. dedicatória;
- VII. epígrafe;
- VIII. listas de figuras e tabelas etc. (quando for o caso);
- IX. resumo;
- X. *abstract*;
- XI. sumário;
- XII. introdução;
- XIII. desenvolvimento;
- XIV. considerações finais (ou conclusões);
- XV. referências;
- XVI. anexos e/ou apêndices (quando for o caso).

Parágrafo único - A monografia deve ser formatada de acordo com as orientações contidas no Manual do TCC.

CAPÍTULO VI - DA OPERACIONALIZAÇÃO

Art. 16 O Trabalho de Conclusão de Curso será desenvolvido em dois períodos, divididos da seguinte forma:

- | | | |
|------------|-------------------|----------------------------|
| 6º período | disciplina TCC I | carga horária de 30 horas. |
| 7º período | disciplina TCC II | carga horária de 30 horas. |

Art. 17 O acadêmico que não cumprir o Regulamento do TCC, bem como o cronograma proposto pelos professores das disciplinas, estará reprovado.

Parágrafo único: é prerrogativa do professor orientador interromper o processo de orientação no caso de não cumprimento de qualquer uma das etapas do cronograma das disciplinas de TCC I e TCC II pelo aluno.

Art. 18 O TCC, conforme especificado no art. 2º deverá ser desenvolvido nas áreas de conhecimento do curso.

CAPÍTULO VII - DA BANCA EXAMINADORA

Art. 19 O TCC será avaliado por uma banca composta pelo professor orientador e mais 2 (dois) membros, podendo um deles ser externo ao DHT, convidados pelo professor orientador, desde que não onere a UFPE.

Parágrafo Único: Admite-se para compor a banca, profissional graduado que não tenha título de mestre ou doutor, mas cuja capacidade técnica e/ou acadêmica seja reconhecida pelo orientador.

Art. 20. Os membros das bancas examinadoras, a contar da data do recebimento do trabalho, têm o prazo de até 10 (dez) dias para procederem à leitura do TCC.

CAPÍTULO VIII - DA DEFESA DO TCC

Art. 21. Ao término da data limite para a entrega das cópias do TCC, o professor da disciplina de TCC II divulgará a composição das bancas examinadoras, os horários e as salas destinadas às suas defesas.

Art. 22. A defesa da monografia deve ocorrer oralmente.

Art. 23. As sessões de defesa do TCC são públicas.

§ 1º Não é permitido aos membros das bancas examinadoras tornarem públicos os conteúdos das avaliações dos TCCs antes de suas defesas.

§ 2º O orientador presidirá os trabalhos de defesa pública do TCC.

Art. 24. Na defesa, o aluno terá até 20 (vinte) minutos para apresentar seu trabalho e cada componente da banca examinadora até 20 (vinte) minutos para fazer suas considerações, dispondo ainda o discente de igual tempo para responder a cada um dos examinadores.

Art. 25 A defesa do TCC só poderá ocorrer com a participação dos 3 (três) componentes da banca.

CAPÍTULO IX - DA AVALIAÇÃO DO TCC

Art. 26. Para a disciplina TCC II, compete à Banca Examinadora a atribuição das notas, obedecendo ao sistema de notas individuais por examinador, levando em consideração os itens descritos no formulário de avaliação (ANEXO A).

Art. 27. Concluída a defesa oral, os membros da Banca Examinadora deliberarão em sessão secreta sobre o TCC e atribuirão ao aluno uma das seguintes menções:

- a) Aprovado média entre 7,0 e 10,0
- b) Em exigência média entre 5,0 e 6,9
- c) Reprovado média abaixo de 5,0

§ 1º A avaliação do TCC deverá ser registrada em formulário próprio (Anexo A) e assinada pelos membros da banca examinadora.

§ 2º A nota final do aluno é o resultado da média aritmética simples das notas atribuídas pelos membros da banca examinadora.

Art. 28 Depois de aprovado o trabalho pela banca, o aluno terá 10 (dez) dias para fazer as correções sugeridas e entregar a versão final.

Art. 29 Estando em exigência, o aluno terá até 15 (quinze) dias, a partir da data da defesa, para providenciar as alterações exigidas e, nesse caso, sua aprovação estará condicionada a uma nova avaliação por parte do orientador, que deverá manter a nota atribuída pela banca.

Parágrafo único Caso não seja entregue a nova versão com as alterações exigidas pela banca ao orientador, decorridos os 15 (quinze) dias, conforme prescrito no parágrafo anterior, o aluno será considerado reprovado.

Art. 30 O aluno será considerado REPROVADO pela Banca Examinadora nas seguintes hipóteses:

- a) insuficiência de desempenho, não tendo o aluno conseguido desenvolver o TCC de forma satisfatória;
- b) não cumprimento das correções solicitadas pela banca avaliadora no caso de reformulação do trabalho;
- c) inserção, no TCC, de trechos de textos de terceiros como se fossem próprios (PLÁGIO);
- d) o aluno que não entregar o TCC ou que não se apresentar para a sua defesa oral, sem motivo justificado na forma da legislação em vigor, estará automaticamente reprovado na disciplina atinente ao Trabalho de Conclusão do Curso.

Parágrafo único - O desempenho insatisfatório que resulte em reprovação deverá ser, obrigatoriamente, justificado pela banca.

CAPÍTULO X 6 DA ENTREGA DA VERSÃO DEFINITIVA DO TCC



Art. 31 A versão definitiva do TCC deve ser entregue ao professor orientador até dois dias antes da publicação das notas finais, de acordo com o Calendário Acadêmico da UFPE.

Parágrafo único O aluno deve entregar duas cópias da versão final salvas em CD ou DVD, em um único arquivo em formato PDF;

CAPÍTULO XI - DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 32. Os professores participantes das Bancas receberão declaração expedida pela Coordenação do Curso de Hotelaria.

Art. 33 Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso, no âmbito de sua competência.



**ANEXO A: FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO TCC
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO
CURSO DE HOTELARIA**

AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE HOTELARIA

AVALIADOR: _____

ALUNO: _____

| NOTA | GRAU DE CONCORDÂNCIA |
|----------|------------------------------|
| 1 | Discordo Totalmente |
| 2 | Discordo Parcialmente |
| 3 | Indiferente |
| 4 | Concordo Parcialmente |
| 5 | Concordo Totalmente |

| Nº | QUESITOS A SEREM AVALIADOS | Nota Atribuída | | | | |
|--|--|----------------|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 01 | O tema é atual, relevante e oportuno dentro dos parâmetros necessários à elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 02 | O resumo evidencia claramente o conteúdo do TCC, contendo os elementos essenciais (objetivo do trabalho, metodologia utilizada e conclusão). | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 03 | Os objetivos do TCC (geral e específicos) estão claros e bem definidos, de acordo com a problemática proposta. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 04 | O referencial teórico é adequado e bem estruturado, as citações estão pertinentes e os autores/trabalhos citados estão TODOS devidamente referenciados. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 05 | O objeto de pesquisa e a metodologia estão claramente delineados e adequados aos objetivos do trabalho. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 06 | Os resultados apresentados respondem aos objetivos do artigo. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 07 | A conclusão é coerente, clara e objetiva. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 08 | A bibliografia apresentada é atual e coerente com a temática estudada. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 09 | O trabalho foi elaborado de acordo com as regras de Ortografia/Gramática da Língua Portuguesa. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 10 | O trabalho está de acordo com os padrões exigidos para consecução do Trabalho de Conclusão de Curso (Manual TCC formatação, sem contar elementos pré-textuais, apêndices e anexos] etc., e aspectos metodológicos de acordo com a ABNT). | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Número de pontos obtidos nesta avaliação (NPOA) | | | | | | |
| Nota Final da Avaliação = NPOA/5 | | | | | | |

Recife ____/____/____.

Assinatura do Avaliador



ANEXO B: ATA DE AVALIAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO
CURSO DE HOTELARIA
ATA DE AVALIAÇÃO Ó BANCA EXAMINADORA

ALUNO:

TÍTULO DO TRABALHO:

ORIENTADOR(A):

NOTA: _____

AVALIADORES(AS):

NOTA: _____

NOTA: _____

SITUAÇÃO FINAL:

| | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Aprovado, com média final _____. |
| <input type="checkbox"/> | Trabalho com nota condicionada. O aluno precisa realizar todos os ajustes solicitados pela banca examinadora, dentro do prazo estabelecido pela Coordenação do Trabalho de Conclusão de Curso. Média final _____. |
| <input type="checkbox"/> | Reprovado. Média final _____. Justificativa: _____ _____ _____ |

Assinaturas:

Orientador

Examinador Externo

Examinador Interno

Recife, ____ de _____ de _____.



ANEXO C: TERMO DE ORIENTAÇÃO

TERMO DE COMPROMISSO DE ORIENTAÇÃO DE TCC

Recife, ____ de _____ de _____

Ao Professor da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I

Venho por meio deste, comprometer-me a orientar o Trabalho de Conclusão de Curso do(a) discente _____, portador(a) do CPF nº _____, matriculado(a) na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I, do Curso de Bacharelado em Hotelaria, desta Universidade, no semestre letivo _____

Atenciosamente,

Orientador(a)

Aluno(a)



ANEXO D: MANUAL DO TCC



**Manual de orientações para a construção e
formatação do Trabalho de Conclusão de Curso ó
TCC- do Curso de Hotelaria**

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| 1 APRESENTAÇÃO | 2 |
| 2 ESTRUTURA DO TRABALHO ACADÊMICO | 2 |
| 2.1. ELEMENTOS PRÉ-TEXTUAIS | |
| 2.1.1 Capa..... | 3 |
| 2.1.2 Folha de Rosto..... | 3 |
| 2.1.3 Termo de Responsabilidade..... | 3 |
| 2.1.4 Folha de Aprovação..... | 4 |
| 2.1.5 Dedicatória | 4 |
| 2.1.6 Agradecimento(s)..... | 4 |
| 2.1.7 Epígrafe | 4 |
| 2.1.8 Resumo na Língua Vernácula | 4 |
| 2.1.9 Resumo na Língua Estrangeira - <i>Abstract</i> | 4 |
| 2.1.10 Listas de figuras..... | 6 |
| 2.1.11 Lista de tabelas | |
| 2.1.10 Sumário | 6 |
| 3.2 ELEMENTOS TEXTUAIS | 6 |
| 3.2.1 Introdução..... | 7 |
| 3.2.2 Referencial Teórico | 8 |
| 3.2.3 Metodologia..... | 8 |
| 3.2.4 Resultados da Pesquisa | 8 |
| 3.2.5 Conclusões e Considerações Finais | 8 |
| 3.3 ELEMENTOS PÓS-TEXTUAIS | 8 |
| 3.3.1 Referências | 8 |
| 3.3.2 Glossário..... | 14 |
| 3.3.3 Apêndices..... | 14 |
| 3.3.4 Anexos..... | 14 |
| 3.3.5 Índice | 15 |
| 4 NORMAS PARA APRESENTAÇÃO GRÁFICA | 16 |
| 4.1 FORMATO DO PAPEL..... | 16 |
| 4.2 MARGEM..... | 16 |
| 4.3 ESPACEJAMENTO..... | 17 |
| 4.4 PAGINAÇÃO..... | 17 |
| 4.5 INDICATIVOS DE SEÇÃO | 17 |
| 5 CITAÇÕES | 18 |
| 5.1 CITAÇÃO | 18 |
| 6 NOTAS DE RODAPÉ | 19 |
| REFERÊNCIAS | 21 |
| APÊNDICES | 23 |
| APÊNDICE A ESQUEMA DE NUMERAÇÃO DE PÁGINAS | 24 |
| APÊNDICE B DIAGRAMA DO TCC | 25 |

1 APRESENTAÇÃO

O objetivo desta norma é manter um padrão e estética para apresentação dos trabalhos de conclusão de curso TCC que se constitui numa monografia sobre um tema específico na área de hospitalidade, mas não necessita ser um estudo completo em relação ao tema, já que é requisito para obtenção do título de bacharel em Hotelaria. As presentes orientações prevêm padronização dos seguintes pontos:

- a) Elementos que integram o trabalho de conclusão de curso, seja precedendo o texto principal (chamados -textuais -o (-textuais -se a própria forma de itemização da norma ABNT.
- b) Extensão do trabalho de conclusão de curso, como número de páginas; tamanho e outras especificações do papel; margens em relação à folha; corpo (tamanho) da letra; espaçamento entre as linhas e entre tabelas, quadros e figuras.
- c) Outras especificações de padronização geral e formatação (inclusive estética), tais como número de vias; software; normas gerais para tabelas; numeração (de páginas, figuras, tabelas, quadros, notas de rodapé); títulos de seções (numeração, estética e formatação); parágrafos; estruturação de texto por letras; sistema de citações (textuais ou livres); destaques e outras formatações; lista de referências; siglas; uso de cores; fórmulas.

2 ESTRUTURA DO TRABALHO ACADÊMICO

Constituem partes dos trabalhos acadêmicos: os elementos pré- textuais, textuais e pós-textuais.

| ESTRUTURA | ELEMENTO |
|---------------------|---|
| Pré-textuais | Capa (obrigatório) Folha de rosto (obrigatório) Folha de aprovação (obrigatório) Errata (opcional) Dedicatória (s) (opcional) Agradecimento (s) (opcional) Epígrafe (opcional) Resumo na língua vernácula (obrigatório) Resumo na língua estrangeira (obrigatório) Listas (se houver) Sumário (obrigatório) |
| Textuais | Introdução Desenvolvimento Conclusão |
| Pós-textuais | Referências (obrigatório) Glossário (opcional) Apêndice (s) (opcional) Anexo (s) (opcional) Índice (opcional) |

2.1.ELEMENTOS PRÉ-TEXTUAIS

Os elementos pré-textuais relacionam todas as informações que identificam o trabalho.

2.1.1Capa

Constam as informações indispensáveis à sua identificação, apresentando nome da instituição; nome do autor; título; subtítulo (se houver); local (cidade); e ano da entrega.

2.1.2 Folha de Rosto

Apresenta conteúdos essenciais à identificação do trabalho tais como nome do autor; título; subtítulo (se houver); número do volume (quando necessário); natureza (trabalho de conclusão de curso, dissertação, tese e outros) e objetivo (aprovação em disciplina, grau pretendido e outros); nome da instituição a que é submetido, nome do orientador; local (cidade), ano de depósito (da entrega).

As informações sobre natureza e objetivo do trabalho devem ser apresentadas alinhadas e justificadas a partir do centro da folha como mostrado a seguir. Os demais elementos devem ser centralizados na folha. Esta folha, embora considerada a primeira folha do trabalho, não recebe numeração.

2.1.3 Folha de Aprovação

A folha de aprovação é constituída pelo nome do autor do trabalho, título do trabalho e subtítulo (se houver), natureza, objetivo, nome da instituição a que é submetido, data de aprovação, nome, titulação e assinatura dos componentes da banca examinadora. A data de aprovação e assinatura dos membros componentes da banca examinadora são inseridas após a aprovação dos trabalhos.

2.1.4 Errata

Em circunstâncias especiais, é possível que um número pequeno de correções textuais, percebidas após a impressão da versão definitiva trabalho de conclusão de curso, não implique em sua re-impressão. Usar-se-á, então, uma folha de errata, assim especificada pela NBR 14724:2011, item 4.1.4, p. 4:

Elemento opcional que deve ser inserido logo após a folha de rosto, constituído pela referência do trabalho e pelo texto da errata e disposto da seguinte maneira:

Exemplo

ERRATA



| Folha | Linha | Onde se lê | Leia- |
|------------|-------|------------|-------|
| 32 | 3 | publicacao | |
| publicação | | | |

2.1.5 Dedicatória

Item opcional, onde o autor presta homenagem ou dedica seu trabalho.

2.1.6 Agradecimento(s)

Item opcional onde o autor faz menção de agradecimento aqueles que contribuíram de maneira relevante à elaboração do trabalho.

2.1.7 Epígrafe

Elemento opcional, onde o autor apresenta uma citação, seguida da indicação de autoria..

OBSERVAÇÃO:

Os elementos em epígrafe devem ficar em páginas separadas, e antes do Resumo. Ao contrário do(s) agradecimento(s), a dedicatória e a epígrafe não têm título.

2.1.8 Resumo na Língua Vernácula

O resumo consiste numa apresentação concisa do trabalho. Trata-se de um elemento obrigatório, construído com frases objetivas e não de uma simples enumeração de tópicos, não ultrapassando 250 palavras. O resumo deve ressaltar, no mínimo, o que se trata o trabalho, o objetivo do trabalho, a metodologia utilizada, os resultados e conclusões. O resumo será redigido em parágrafo único, usando-se espaçamento simples entre linhas. Após o resumo seguem-se as palavras representativas do conteúdo do trabalho, isto é, palavras-chave, segundo a NBR 6028. O título (centralizado, no alto da página, em negrito, corpo 12. Recomenda-se uma quantidade mínima de 3 e máxima de 4 palavras-chave

2.1.9 Resumo em Língua Estrangeira *Abstract*

Elemento obrigatório, com as mesmas características do resumo em língua vernácula, porém redigido em Inglês. Deve ser digitado em folha separada e seguido das palavras representativas do conteúdo do trabalho, isto é, palavras-chave (key-words).

2.1.10 Listas de figuras

Entende-se por figuras: desenhos, diagramas, gráficos, fotografias, mapas, plantas e outros assemelhados. Relacionam-se as figuras por seus títulos (que podem incluir, se desejado, a palavra caracterizadora: diagrama, fotografia, etc.), precedidos pela palavra

à numeração sequenciada de cada figura em toda a dissertação ou tese e o segundo, entre parênteses, ao do capítulo. Por ex., um diagrama, a quinta figura de uma dissertação, aparecendo no terceiro capítulo, seria referida como

Diagrama da seqüência de passos ...

respectiva página (como em um sumário). No corpo de texto, os elementos de identificação de uma figura, acima especificados, são dispostos logo após ela própria, ao contrário das tabelas e quadros, casos em que os elementos identificadores vêm antes.

2.1.11 Lista de tabelas

Entende-se por tabela qualquer estrutura gráfica não discursiva, geralmente definida por linhas horizontais e verticais em cujas intersecções se dispõem números, como seu elemento informativo central. Aplica-se a tabelas o mesmo padrão indicado para as figuras. Por ex.: a sexta tabela, apresentada no segundo capítulo, seria referida como:

Relações entre casos de ...

acompanhada da respectiva página (como em um sumário).

2.1.12 Lista de quadros,

Entende-se por quadro qualquer estrutura gráfica não discursiva em que palavras, e não números, constituem o elemento informativo central. Aplica-se a quadros o mesmo padrão indicado para as figuras. Por ex.: o quarto quadro de uma monografia, apresentada no segundo capítulo, seria referido como:

Elementos componentes de ...

o autor decidirá o que lhe parece o elemento informativo definidor da estrutura por ele criada ou adotada e, assim, optará por tratá-la como quadro ou tabela.

2.1.13 Lista de abreviaturas e siglas

Esta lista, em ordem alfabética, deve apresentar as abreviaturas e siglas seguidas dos respectivos conceitos, objetos, pessoas ou entidades, por extenso.

2.1.14 Lista de símbolos

É obrigatória apenas quando o trabalho de conclusão de curso, por sua natureza especial, contiver vários símbolos não convencionais (nestes incluídos os símbolos matemáticos).

2.1.15 Sumário

Deve ser elaborado em conformidade com a NBR 6027 e apresentar os itens e subitens do trabalho acompanhados do(s) número(s) da(s) página(s).

3.2 ELEMENTOS TEXTUAIS

Neste elemento, apresenta-se o conteúdo significativo do trabalho. Constitui-se de três partes fundamentais: introdução, desenvolvimento e considerações finais.

- *Introdução*

É a parte inicial do texto, onde constam a caracterização do problema de investigação, os objetivos da pesquisa, a justificativa, a delimitação do assunto abordado e outros elementos necessários para situar o tema do trabalho.

- *Desenvolvimento*

É a parte principal do texto e se constitui na revisão da literatura especializada no tema do trabalho, na apresentação da metodologia utilizada, nos resultados e discussões..

- *Considerações finais*

É a parte final do texto, nela são apresentadas as considerações finais correspondentes aos objetivos propostos.

Numa divisão sistematizada os elementos textuais (introdução, desenvolvimento e considerações finais) podem ser apresentados da seguinte forma:

3.2.1 Introdução

- a) Contem a contextualização do assunto;
- b) Tem o objetivo de despertar no leitor o interesse no assunto (tema);
- c) Na introdução é feita a **contextualização e caracterização do problema de pesquisa**, que tem a finalidade de estabelecer um questionamento acerca do tema que está sendo estudado. A caracterização do problema envolve a apresentação de um questionamento norteador do trabalho (pergunta);
- d) Após definido o problema de pesquisa, são apresentados **os objetivos do trabalho**, que se dividem em objetivo geral e específicos. O objetivo geral contem a forma para responder a pergunta resultante do questionamento do

problema da pesquisa. Já os específicos apresentam os passos a serem seguidos com o intuito de se atingir o objetivo geral.

- e) A **justificativa** descreve a relevância do tema nos níveis pessoal, social e acadêmico.
- f) A **delimitação** apresenta o recorte temporal (quando) e o espacial (onde) a serem focados na realização da pesquisa.

3.2.2 Revisão de literatura

Tem a finalidade de fundamentar a pesquisa com os marcos teóricos construídos pelos principais autores da temática.

3.2.3 Metodologia

Nesta etapa são descritos os percursos metodológicos que foram utilizados para o alcance dos objetivos da pesquisa, ou seja, são definidos o tratamento científico durante todo o processo da pesquisa;

3.2.4 Análise dos Resultados

Evidencia os resultados obtidos com a pesquisa empírica realizada.

3.2.5 Considerações Finais

Relata as conclusões obtidas com a pesquisa e sugere novas pesquisas e estudos sobre o tema abordado. Também, se for o caso, apresentam-se as limitações encontradas no decorrer da pesquisa.

3.2.6 Notas de rodapé

Usam-se Notas de Rodapé para esclarecimentos e observações à margem do desenvolvimento natural do texto, especialmente de informações e dados, para não torná-lo entrecortado e pesado e deve ser apresentada como a NBR 10520. Inclusive por essa finalidade, devem usar apenas o indispensável. O sistema de referências bibliográficas em notas de rodapé não deve ser adotado. A separação entre texto e nota de rodapé é feita automaticamente pelo Word, por um espaço e um filete de 3 cm, no que coincide com a norma da ABNT. Nas notas de rodapé é usado o corpo de letra 8.

Deve-se utilizar o sistema numérico para as notas explicativas. A numeração das notas é feita por algarismos arábicos, devendo ter numeração única e consecutiva para cada seção do trabalho. As notas de rodapé devem ser digitadas dentro das margens, ficando separadas do texto por um traço que se inicia na margem e tem 5 cm.

Exemplo:

A temperatura local foi medida em graus Fahrenheit ¹.

¹Fahrenheit: medida térmica adotada nos Estados Unidos.

ser incluídas no texto.

Exemplo:

O comportamento liminar correspondente à adolescência vem-se constituindo numa das conquistas universais, como está, por exemplo, expresso no Estatuto da *Criança e do Adolescente* ⁵.

⁵Se a tendência à universalização das representações sobre a periorização dos ciclos de vida desrespeita a especificidade dos valores culturais de vários grupos, ela é condição para a constituição de adesões e grupos de pressão integrados à moralização de tais formas de inserção de crianças e de jovens.

3.3 ELEMENTOS PÓS-TEXTUAIS

Os elementos pós-textuais completam o trabalho. São elementos pós-textuais: referências, glossário, apêndice (s), anexo (s) e índice (s).

3.3.1 Referências

Elemento obrigatório, que consiste em um conjunto padronizado de elementos descritivos retirados de um documento e que permite sua identificação individual. As referências devem ser elaboradas conforme a NBR 6023.

Os elementos essenciais para a elaboração de referências são: autor (es), título, edição, local, editora e data de publicação. Quando necessário acrescentam-se elementos complementares à referência para melhor identificar o documento.

O recurso tipográfico (negrito, grifo ou itálico) utilizado para destacar o elemento título deve ser **uniforme** em todas as referências de um mesmo documento.

Importante: Somente devem ser incluídos nas referências os documentos livros, artigos, monografias, dissertações, teses, *papers*, textos disponíveis na internet etc que tenham sido consultados e utilizados no trabalho. Recomenda-se a utilização de ordem alfabética para a ordenação das referências ao final do trabalho. **As referências são alinhadas somente à margem esquerda.**

Exemplos:

A) Elementos Essenciais para livros e demais textos.

A1) Autor(es), título, edição, local, editora e data.

Exemplo:

VERGARA, S.C. **Projeto e Relatório de Pesquisa em Administração**. 4 ed., São Paulo: Atlas, 2003.

A2) Até 3 autores ó segue o mesmo modelo, separando os autores por ponto e vírgula.

Exemplo:

DAMIÃO, Regina Toledo; HENRIQUES, Antonio. **Curso de direito jurídico**. São Paulo: Atlas, 1995.

A3) mais de 3 autores ó indicar apenas o primeiro e acrescentar et al.

Exemplo:

URANI, A. et al. **Constituição de uma matriz de contabilidade social para o Brasil**. Brasília, DF: IPEA, 1994.

A4) Organizador ou coordenador responsável pela obra quando houver vários autores com edição de um organizador ou editor, coordenador, etc, entra pelo responsável, seguido de abreviação do tipo de participação.

Exemplo:

FERREIRA, Léslie Piccolotto (Org). **O fonoaudiólogo e a escola**. São Paulo: Summus, 1991.

B) Publicação periódica ó revistas, cadernos, jornais.

B1) partes sem autor definido: título, local, editora, numeração do ano, numeração do fascículo, data.

Exemplo:

As 500 maiores empresas do Brasil. **Conjuntura Econômica**, Rio de Janeiro, v.38, n. 9, set. 1984. Edição especial.

B2) partes com autor definido: autor, título da matéria, nome do periódico, local, vol., páginas do artigo, data.

Exemplo:

GURGEL, C. Reforma do Estado e segurança pública. **Política e Administração**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 2, p. 15-21, set. 1997.

B3) artigo de revista eletrônica segue o mesmo padrão de revista, incluindo o meio ou página.

Exemplo:

VIEIRA, Cássio Leite; LOPES, Marcelo. A queda do cometa. **Neo Interativa**, Rio de Janeiro, n. 2, inverno 1994. 1 CD-ROM.

SILVA, M. M. L. Crimes da era digital. **.Net**, Rio de Janeiro, nov. 1998. Seção Ponto de Vista. Disponível em: <http://www.brazilnet.com.br/contexts/brasilrevistas.htm>. Acesso em: 28 nov. 1998.

B4) Artigo em jornal autor (se houver), título da matéria, título jornal, local, data, seção, caderno ou parte do jornal, página.

Exemplo:

NAVES, P. Lagos andinos dão banho de beleza. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 28 jun. 1999. Folha Turismo, Caderno 8, p. 13.

B5) Artigo em jornal eletrônico- mesmo padrão do jornal incluindo o meio eletrônico (CD-ROM, OnLine, etc).

Exemplo:

ARRANJO tributário. **Diário do Nordeste Online**, Fortaleza, 27 nov. 1998. Disponível em: <http://www.diariodonordete.com.br>. Acesso em: 28 nov. 1998.

B6) Trabalho apresentados em eventos autor (es), título do trabalho, in:, nome do evento, numeração do evento (se houver), ano, local (cidade), título do documento (anais, atas, tópico temático, etc) local, edição, data, página inicial e final.

Exemplo:

BRAYNER, A. R. A.; MEDEIROS, C. B. Incorporação do tempo em SGBD orientado a objetos. In: SIMPÓSIO BRASILEIRO DE BANCO DE DADOS, 9., 1994, São Paulo. **Anais...** São Paulo: USP, 1994. P. 16 - 29.

B7) Trabalhos apresentados em evento em meio eletrônico mesmo padrão incluindo o meio eletrônico.

Exemplo:

GUNCHO, M. R. A educação à distância e a biblioteca universitária. In: SEMINÁRIO DE BIBLIOTECAS UNIVERSITÁRIAS, 10., 1998, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: Tec Treina, 1998. 1 CD-ROM.

B8) Documento de acesso exclusivo em meio eletrônico inclui base de dados, sites, programas, mensagens eletrônicas, etc. Os elementos essenciais são: título do serviço ou produto, versão (se houver), descrição do meio eletrônico.

Exemplo:

ÁCAROS no Estado de São Paulo. In: FUNDAÇÃO TROPICAL DE PESQUISAS E TECNOLOGIA **Base de Dados Tropical**. 1985. Disponível em: <http://www.bdt.fat.org.br/acaro/sp/>. Acesso em: 30 de maio 2002.

C) Teses, dissertações ou monografias indicar o tipo de documento, o grau, vinculação acadêmica, local, data da defesa, data da aprovação (se houver).

Exemplo:

MORGADO, M. I. C. **Reimplante dentário**. 1990. 51f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização) Faculdade de Odontologia, Universidade Camilo Castelo Branco, São Paulo, 1990.

ARAUJO, U. A. M. **Máscaras inteiriças Tukúna**: possibilidades de estudo de artefatos de museu para o conhecimento do universo indígena. 1985. 102f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - Fundação Escola de Sociologia e Política de São Paulo, São Paulo, 1986.

OBSERVAÇÃO:

Sempre que fizer uma citação deve-se indicar a fonte consultada junto ao texto e nas referências.

- a) Citação direta transcrição literal do autor. Até três linhas, no próprio texto entre aspas. Com mais de três linhas, recuo no texto (4), espaço um, fonte 11.
- b) Citação indireta reprodução da idéia do autor com suas palavras; apenas indicar a fonte de consulta (autor, ano).

D) DOCUMENTOS JURÍDICOS

BRASIL. Medida provisória n.º 2.052, de 26 de outubro de 2000. Dispõe sobre o acesso ao patrimônio genético, a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado, a repartição de benefícios e o acesso à tecnologia e a transferência de tecnologia para sua conservação e utilização, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 27 out. 2000. Seção 1-E, p. 87.

E) NOTAS

E1) Entrevistas, palestras, etc.

POSSI, Zizi. **Movida a paixão**. São Paulo, 2001. Entrevista concedida a Lucy Dias em 10 set. 2001.

E2) Anotações de aula

SILVA, José. **Mecânica básica**. 2001. 45 f. Notas de aula.

F) Lista de discussão

BIBAMIGOS Discussion List. Lista de Discussão sobre Biblioteconomia e Ciência da Informação. BibAmigos no Brasil. Disponível em: < bibamigos@egroups.com >. Acesso em: 21 ago. 2001.

3.3.2 Apêndices

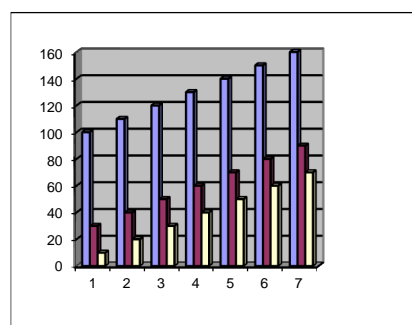
Constitui-se como apêndice a documentação produzida pelo autor e referida, mas não apresentada integralmente, no corpo do trabalho, agora juntada, no que couber, ao seu final, de forma sistematizada. Os apêndices são identificados pela palavra (em maiúsculas)

numeração), de travessão e título, tudo em negrito, tipo 12. São apêndices mais comuns:

- a) Lista de Entrevistas, com nome do entrevistado, sua qualificação pertinente ao tema da entrevista, local e data;
- b) Apêndice(s) Reservado(s), aquele(s) que, pela natureza das informações que contém(êm) e preservação do compromisso de sigilo, só deve(m) constar da versão entregue à Banca Examinadora;
- c) Glossário(s) de termos técnicos ou especializados;
- d) Índice(s), para facilitar ao leitor a localização de elementos (nomes próprios, assuntos, etc.) do texto principal, dispostos em ordem alfabética;
- e) Instrumentos de coleta de dados.

APÊNDICES

APÊNDICE A ó Número de hóspedes



3.3.3 Anexos

Constitui-se como anexo qualquer documento não produzido pelo autor, mas por ele usado e referido em seu trabalho, e cuja presença a este, em apenso, é julgada conveniente para fins de eventual exame pelo leitor. Os anexos são identificados pela palavra (em maiúsculas) de numeração), de travessão e título, tudo em negrito, tipo 12.

ANEXO A 6 QUESTIONÁRIO

ANEXO B 6 ENTREVISTA

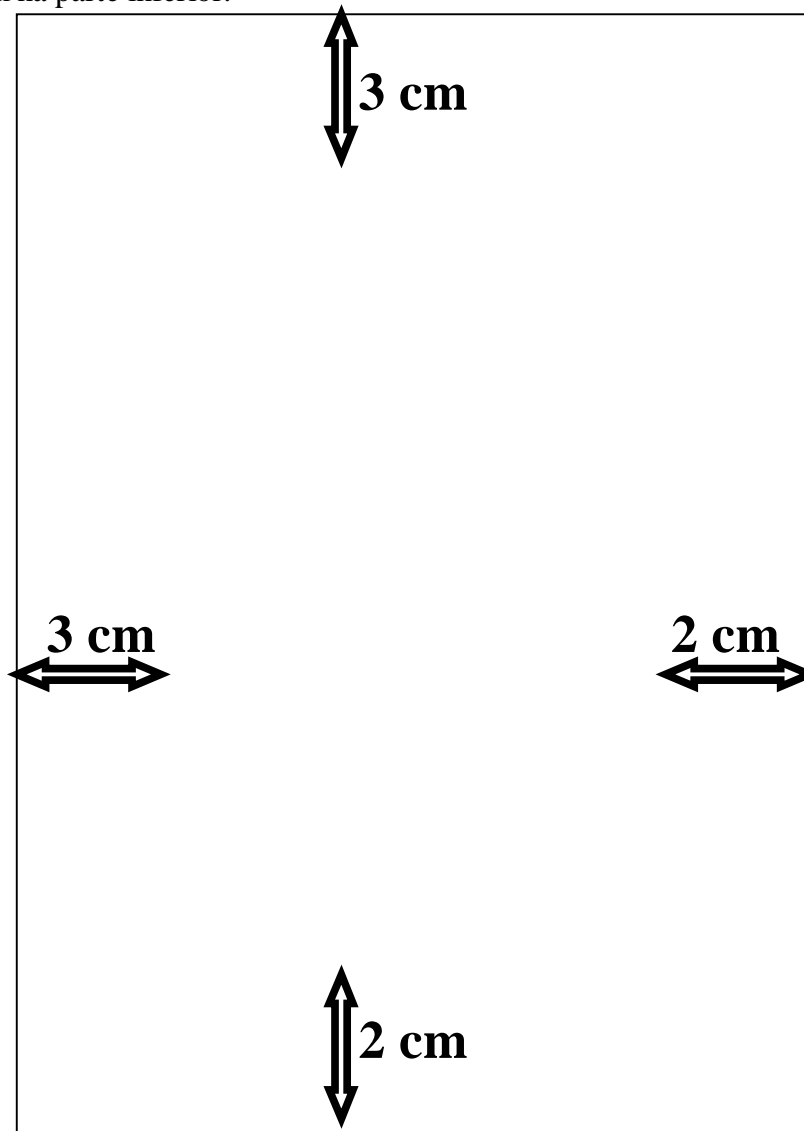
4 NORMAS PARA APRESENTAÇÃO GRÁFICA

4.1 FORMATO DO PAPEL

O papel a ser utilizado é o de formato A4 (21 cm x 29,7 cm) de cor branca, e o texto deverá ser digitado na cor preta, com exceção das ilustrações, no anverso das folhas. Recomenda-se para digitação a utilização de fonte tamanho 12 (Times New Roman) para o texto e tamanho menor (normalmente 10) para as citações de mais de três linhas, notas de rodapé, paginação e legendas das ilustrações e tabelas.

4.2 MARGEM

As folhas devem apresentar margens que permitam a encadernação e a reprodução. As margens devem ter: 3 cm na esquerda; 2 cm na direita; 3 cm na parte superior; 2 cm na parte inferior.



4.3 ESPAÇAMENTO

Todo o texto deve ser digitado em espaço 1,5 (um e meio).

As citações de mais de três linhas, as notas, as referências, as legendas das ilustrações e tabelas, a ficha catalográfica, a natureza do trabalho, o objetivo, o nome da instituição a que é submetida e a área de concentração devem ser digitados em espaço simples.

Os títulos das subseções devem ser separados do texto que os precede ou que os sucede por **um espaço** de 1,5.

Na folha de rosto e na folha de aprovação, a natureza do trabalho, o objetivo, o nome da instituição a que é submetida e a área de concentração devem ser alinhados do meio da mancha para a margem direita.

Nas referências, mesmo usando espaço simples, as Referências são separadas uma da outra por espaço duplo (NBR 6023).

OBSERVAÇÃO:

Não são usados cabeçalhos ao longo do texto, com títulos ou nome do autor.

4.4 PAGINAÇÃO

Observar:

-textuais devem ser contadas, mas não numeradas;

no lado direito da extremidade superior da folha, com fonte tamanho 10;

-textuais são numeradas na mesma seqüência do texto.

5 CITAÇÕES

5.1 CITAÇÃO

Citação é a menção, no texto, de uma informação extraída de outra fonte, e deve ser apresentada como a NBR 10520. Podem aparecer no texto ou em notas de rodapé.

A seguir, alguns exemplos de como apresentar as citações.

Citações diretas, literais ou textuais

Transcrição do texto de até três linhas, deve conter aspas duplas.

Exemplo:

1985, p. 72)

Transcrição no texto com mais de três linhas, deve estar em parágrafo independente, com recuo de 4 cm da borda esquerda, digitados em espaço 1 e com letra menor que a do texto e sem aspas.

Exemplo:

Neste particular Bialoskorski Neto (1997, p. 516) registrou que:

Pode-se expressar a importância do cooperativismo na agricultura brasileira através da participação das cooperativas no cenário produtivo nacional, em que grande parte da produção de soja, milho, leite, suínos, entre outros, é feita por cooperativas.

Citações indiretas ou livres

Transcrição livre do texto do autor consultado. Não é necessário o uso das aspas. Nas citações indiretas a indicação das páginas consultadas é opcional.

Exemplo:

Nascimento (1996) fala da responsabilidade do profissional da informação, da importância dele estar habilitado para o acesso da informação em qualquer suporte.

Citações de citações

Transcrição direta ou indireta de um texto em que não se teve acesso ao original.

Exemplo:

Segundo Telles Jr. (1997 apud DINIZ 1999, p. 252)

distingue-se o direito público do direito privado [...]

ou

classe.

001, p. 208).

6. OUTRAS PADRONIZAÇÕES

- a) Número de vias impressas. 3 vias
- b) Softwares. Para editoração textual, adota-se, em geral, o processador de texto Word. Para todos os demais casos é livre a adoção de outros softwares. Tratando-se de tabelas inseridas no texto deve-se manter a fonte Times New Roman.
- c) Tabelas. Para todos os elementos de tabelas não referidos nestas Normas, seguem-se as Normas de Apresentação Tabular, do IBGE, 3ª edição, 1993. Notem-se, especialmente, as seguintes características: posição centralizada da

numeração e título; linhas horizontais separadoras de cabeçalhos de colunas indicadoras e de colunas numéricas, com suas divisórias; abertura lateral à esquerda e à direita; inexistência de linhas verticais e horizontais no corpo da tabela (as células não são, portanto, indicadas por cruzamento de linhas, mas apenas assim supostas); posição centralizada da indicação da fonte, abaixo da tabela. Tabelas extensas, que ultrapassam uma página, devem ter seu título integralmente repetido na(s) página(s) seguinte(s), tendo no canto superior direito da tabela (abaixo, portanto, do título), entre parênteses, as palavras a segunda, se mais de duas, e

d) Títulos das seções: numeração e formatação.

d.1 A numeração das seções é única ao longo de toda a monografia, sendo os capítulos, seções primárias, iniciados obrigatoriamente em uma nova página, a dois espaços duplos (corpo 12) do alto da página.

d.2 Não se usa o vocábulo barra de espessura 3 pt.

d.3) Usa-se o sistema de numeração decimal, exceto em apêndices e anexos, sendo os algarismos correspondentes às subdivisões separados por um ponto. Mas não há ponto após o último algarismo. O título é sempre separado do número por dois espaços. O uso de dois espaços vale, em geral, para separar qualquer itemização por números, do texto que se segue (como, por ex., neste próprio item g.3).

d.4) Apenas a primeira palavra de um título é iniciada com maiúsculas, sendo as demais palavras grafadas como em texto normal.

d.5) Ao final de todos os textos de seção, dois espaços duplos, corpo de letra 12, farão a separação para o título da seção seguinte (NBR 14724:2002, item 5.3), exceto nos seguintes casos:

- a) mudança de capítulo, pois todo novo capítulo deve iniciar-se obrigatoriamente na página seguinte (item g.1, acima);
- b) quando, se cumprida a regra, resultariam um ou dois espaços iniciando uma página, seguidos do novo título. Nesse caso tal título iniciará a página, desconsiderados os espaços;
- c) quando, ao contrário do caso imediatamente acima, cumprida a regra, o novo título ficaria isolado e sem qualquer linha de seu texto no final da página. Nesse caso, acrescentam-se espaços necessários para jogar o título para o alto da página seguinte.

d.6) Estruturação de texto por letras. Dado que a estruturação do texto em seções se faz pelo sistema de numeração decimal, a estruturação por letras minúsculas em ordem alfabética (ex.: **a)** ..; **b)** ..; **c)** ..) é usada para enumeração seriada, quer redigida como sentenças completas, quer não (neste caso precedidas de dois pontos [:] e separadas por ponto-e-vírgula). Se for preciso, usam-se números nas subdivisões dessas letras, delas separados por ponto, mas já não seguidos do sinal

exemplos de todos esses casos. As letras maiúsculas só são usadas para enumerar a série de títulos de apêndices e anexos.

i) Destaques na formatação.

i.1 Enquanto o **negrito** é adotado para destacar títulos e sub-títulos de seções, e, além disso, nas referências bibliográficas (ver letra l, abaixo) a formatação sublinhado é usada para destaques desejados pelo autor em palavras do texto. Também para destaques desejados pelo autor pode ser usado o **VERSALETE**, chamado no Word for Windows **CAIXA ALTA** sublinhado

i.2 O *itálico* é usado para palavras (ou trechos) em língua estrangeira, em geral.

i.3 O **MAIÚSCULO** (ou **VERSAL**) é usado apenas nos casos previstos nas regras gramaticais, e nas siglas.

d.7) Formatação na lista de referências. A lista de referências, ao final do texto, adotará, entre as opções facultadas pela NBR 6023:2002 para destaque do título da obra, o **negrito**, seja qual for o idioma. As referências são dispostas em ordem alfabética, não numeradas. Não há recuos, e, como já observado, usa-se espaço um, ainda que cada referência seja separada de outra por espaço duplo (item 3, letra j).

d.8) Formatação geral dos parágrafos. Os parágrafos de texto ordinário são alinhados (que tem recuo de 1,25 cm da margem esquerda.

d.9) Formatação de parágrafos de citações. As citações longas (mais de três linhas) constituem parágrafo próprio, com recuo de 4 cm da margem esquerda, sem uso de aspas (NBR 10520:2002, 5.3) e, conforme já mencionado, corpo de letra 10 e espaço um entre as linhas.

d.10) Uso de cores. Usa-se unicamente a cor preta, exceto em figuras, se desejado, e papel branco.

d.11) Siglas.

nome precede a sigla, colocada entre parênteses . (NBR 14724:2011, 5.7, p. 6)

d.12) Equações e fórmulas.

Aparecem destacadas do texto, de modo a facilitar sua leitura. Na seqüência normal do texto, é permitido o uso de uma entrelinha maior que comporte seus elementos (expoentes, índices e outros). Quando fragmentadas em mais de uma linha, por falta de espaço, devem ser interrompidas antes do sinal de igualdade ou depois dos sinais de adição, subtração, multiplicação e divisão.

Exemplo:

$$x^2 + y^2 = z^2 \quad (1)$$

$$(x^2 + y^2)/5 = n \quad (2).$$

(NBR 14724:2002, 5.8, P.6)

d.12) A hierarquização é feita pelo corpo da letra da numeração e do título, e pelo uso do negrito, da seguinte maneira:

| <u>Hierarquia da seção</u> | <u>formatação</u> |
|----------------------------|--------------------|
| 1 | Negrito, 14 |
| 1.1 | Negrito, 12 |
| 1.1.1 | Negrito, 12 |
| 1.1.1.1 | Negrito, 12 |
| 1.1.1.1.1 | Negrito, 12 |
| 1.1.1.1.1.1(e mais) | Sem formatação, 12 |

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6024**: informação e documentação: numeração progressiva das seções de um documento escrito: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6027**: informação e documentação: sumário: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6028**: resumo: apresentação. Rio de Janeiro, 1990.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: informação e



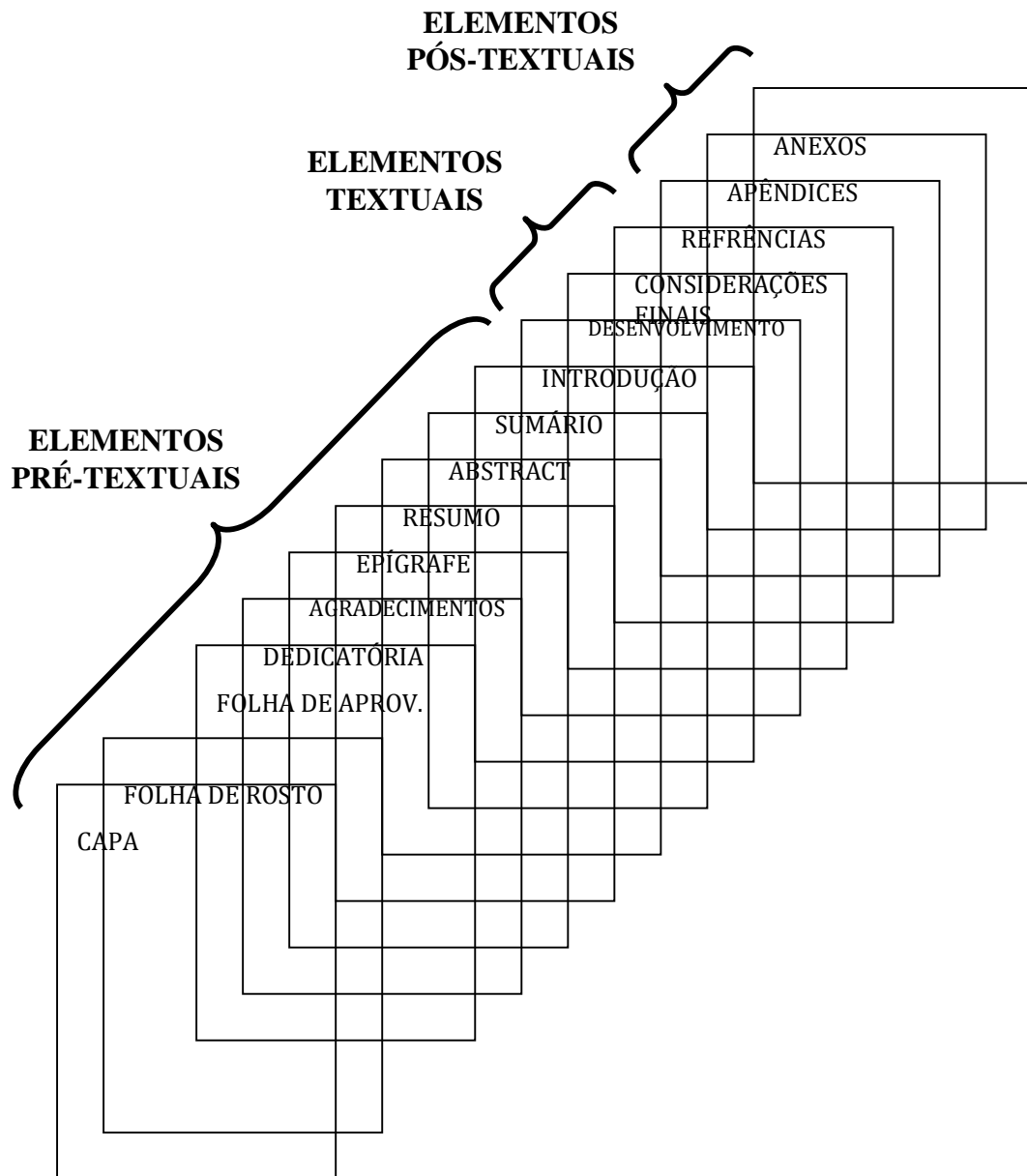
documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 12225**: informação e documentação: lombada: apresentação. Rio de Janeiro, 2004.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. 3. ed. Rio de Janeiro, 2011.

◦ APÊNDICES

| | | | |
|--|---------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|
| Capa | Folha de Rosto | Folha de Aprovação | Dedicatoria |
| Agradecimentos | Epígrafe | Resumo | Abstract |
| Listas | Sumário | Introdução | 11 Desenvolvimento |
| 22 Considerações finais | 23 Referências | 24 Apêndice | 24 Anexos |





ANEXO III ó REGULAMENTO INTERNO 003/2014

Regulamenta e disciplina o funcionamento das atividades complementares do curso de graduação em Hotelaria

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

CAPÍTULO I - CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES

O Colegiado do Curso de Hotelaria, no uso de suas atribuições, conforme Regimento Geral da UFPE,

CONSIDERANDO:

- I. A Resolução CNE/CES nº 02, de 18 de junho de 2007 que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial;
- II. A Resolução CCEPE nº 12, de 03 de junho de 2013 que dispõe sobre procedimentos para creditação de atividades complementares nos Cursos de Graduação da UFPE

REGULAMENTA:

CAPÍTULO II ó DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES E SUA FINALIDADE

Art. 1º O aluno deverá desenvolver ao longo do curso atividades complementares acadêmicas científicas e profissionais não podendo estas exceder o limite máximo previsto no perfil curricular do curso.

Art. 2º As Atividades Complementares deverão ser vivenciadas ao longo do curso e ser desenvolvidas dentro do prazo de integralização do curso.

Art. 3º São consideradas atividades complementares perante o Colegiado do Curso de Graduação em Hotelaria para efeito de validação no currículo escolar:

- I. Atividades de Pesquisa
- II. Atividades de Extensão
- III. Atividades de Monitoria
- IV. Estágio não obrigatório realizado na área de Hospitalidade
- V. Participação como membro efetivo da empresa Junior do DHT
- VI. Participação em comissão coordenadora ou organizadora de eventos acadêmicos ou científicos, promovidos por IES ou entidades científicas ou profissionais
- VII. Participação como ouvinte em cursos, congressos, encontros, seminários e assemelhados
- VIII. Apresentação de trabalhos em cursos, congressos, encontros, seminários e assemelhados



- IX. Atividades de representação discente junto aos órgãos da UFPE e outros de interesse público, mediante comprovação de no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de participação efetiva durante o seu período de realização.
- X. Realização de cursos de idiomas estrangeiros fora do âmbito da UFPE
- XI. Ficam excluídas as atividades de prestação de serviços que envolvam remuneração e outros.

CAPÍTULO III – DOS PROCEDIMENTOS DE CREDITAÇÃO DAS ATIVIDADES, DEVERES DOS PROFESSORES ORIENTADORES / SUPERVISORES E ALUNOS.

Art 4º: Os procedimentos a serem adotados para creditação das atividades complementares de pesquisa, extensão, monitoria, estágios não obrigatórios bem como atividades acadêmicas realizadas dentro do âmbito da UFPE deverão seguir as seguintes etapas:

I. o(s) professor(es) deverá(ão) cadastrar a atividade acadêmica da UFPE, da qual participará o aluno, junto à Pró-reitoria competente (Pró-Reitoria de Pesquisa, Pró-Reitoria de Extensão ou Pró-Reitoria para Assuntos Acadêmicos);

II. o(s) alunos(s) deverá(ao) participar das etapas previstas na atividade, com acompanhamento sistemático do(s) professor(es) ou supervisor(es);

III. o(s) aluno(s) deverá(ão), ao término de sua participação na atividade até o último semestre letivo do curso, solicitar, mediante requerimento, a creditação no histórico escolar, dirigido à Coordenação do Curso, acompanhado de declaração/certificado de conclusão da atividade emitida pela Pró-reitoria responsável pela atividade;

IV. A coordenação do curso, após apreciação da solicitação, registrará no sistema de gestão acadêmica vigente, a creditação da atividade complementar, especificando a sua categoria.

§ 1º As atividades de representação discente e de participação como membro efetivo da Empresa Júnior do DHT serão comprovadas mediante cópia das atas de reuniões ou certidões expedidas pelo órgão responsável.

§ 2º Casos omissos deverão ser avaliados pelo Colegiado do Curso.

Art. 5º - Para as atividades mencionadas no Art. 3º, incisos

deverá ser emitido pelo órgão ou entidade responsável pelo evento, observando-se o procedimento nos incisos III e IV do Art. 4º da resolução 12/2013.

§ 1º Para as atividades mencionadas no Art. 3º, inciso X, o documento comprobatório será emitido pela instituição de ensino de idiomas atendendo aos requisitos de carga horária mínima e máxima dispostos no quadro apresentado no Art. 10º deste regulamento.

Art. 6º - A creditação da carga horária dar-se-á conforme exposto na declaração/certificado da atividade validada, não devendo ultrapassar a carga horária máxima, referente às atividades complementares, indicada no perfil do curso ao qual o estudante esteja vinculado.

Art 7º - No caso de uma atividade não alcançar a carga horária mínima para creditação, poderá ser somada a outra de mesma natureza ou correlata, devendo ser o fato anotado no sistema de gestão vigente no campo das descrições da atividade.

Art 8º - Nos casos em que a atividade puder ser creditada de diferentes maneiras, o aluno deverá escolher a categoria de atividade a ser creditada, somente podendo registrá-la uma única vez.

CAPÍTULO IV ó DA FORMA DO REGISTRO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 9º As atividades deverão ser contabilizadas em horas, desde que devidamente comprovadas e analisadas por professor orientador/supervisor responsável pela atividade.

Parágrafo Único O registro Acadêmico das Atividades Complementares, será feito no sistema de gestão acadêmica vigente e obedecerá ao disposto no quadro abaixo:

| ATIVIDADES COMPLEMENTARES | HORAS ATRIBUÍDAS | DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA SOLICITAÇÃO DE CARGA HORÁRIA |
|--|-------------------------|---|
| Atividades de Pesquisa | | |
| Máximo de horas creditadas para este grupo: 80 horas | | |
| Participação em Projetos de Pesquisas aprovados no âmbito da UFPE ou por órgãos de fomento. | 40 horas por semestre | Certificado ou Declaração de Participação |
| Máximo de horas creditadas para este grupo: 60 horas | | |
| Participação em Evento Internacional Específico da área ou áreas afins, <u>com</u> apresentação de trabalho. | 20 horas por evento | Certificado de participação ou de apresentação de trabalho |
| Participação em Evento Internacional Específico da área ou áreas afins, <u>sem</u> apresentação de trabalho. | 10 horas por evento | |
| Participação em Evento Nacional Específico da área ou áreas afins, <u>com</u> apresentação de trabalho. | 15 horas | |
| Participação em Evento Nacional Específico da área ou áreas afins, <u>sem</u> apresentação de trabalho. | 5 horas | |
| Participação em Evento Regional ou Local Específico da área ou áreas afins, <u>com</u> apresentação de trabalho. | 10 horas | |
| Participação em Evento Regional ou | | |

| | | |
|---|-----------------------|--|
| Local Específico da área ou áreas afins, <u>sem</u> apresentação de trabalho. | 5 horas | |
| Máximo de horas creditadas para este grupo: 60 horas | | |
| Trabalhos publicados em periódicos especializados do País ou do exterior, com política de julgamento e seleção de seus artigos. | 40 horas | Artigo publicado e/ou comprovação do aceite da publicação |
| Autoria ou co-autoria de <u>artigos completos</u> publicados em anais de eventos científicos. | 20 horas | |
| Autoria ou co-autoria de <u>resumos expandidos</u> publicados em anais e/ou revistas de eventos científicos. | 10 horas | |
| Autoria ou co-autoria de <u>resumos</u> publicados em anais e/ou revistas de eventos científicos. | 5 horas | |
| Autoria de capítulos de livros publicados por editoras. | 15 horas | |
| Autoria ou co-autoria de artigos em jornais e revistas de circulação nacional e internacional na sua área | 10 horas | |
| Atividades de Extensão | | |
| Máximo de horas creditadas para este grupo: 40 horas | | |
| Colaboração em atividades de extensão selecionadas por chamadas, editais públicos, convênios, ou aprovados pelo pleno da unidade de vinculação do discente. | 20 horas por semestre | Certificado ou declaração de participação |
| Participação como ouvinte em atividades de extensão selecionadas por chamadas, editais públicos, convênios, ou aprovados pelo pleno da unidade de vinculação do discente. | 5 horas | |
| Atividade de Monitoria | | |
| Máximo de horas creditadas para este grupo: 60 horas | | |
| Participação em projeto de monitoria, como bolsista ou voluntário cadastrado | 30 horas por semestre | Certificado ou Declaração de Participação |
| Vivência profissional complementar | | |
| Máximo de horas creditadas para este grupo: 60 horas | | |
| Estágio não-obrigatório com carga horária mínima de 240 horas | 40 horas | Termo de Compromisso de Estágio e/ou declaração da empresa com carga-horária cumprida |
| Participação como membro efetivo de Empresa Júnior ou Diretório Acadêmico pelo período de 01 ano. | 40 horas | Ata de composição e declaração emitida pela diretoria |
| Participação em curso de qualificação em áreas correlatas ao curso com carga horária mínima de 20 horas | 5 horas por curso | Certificado de Conclusão de Curso |
| Curso de língua estrangeira realizados no país ou exterior com carga horária mínima de 60 horas por semestre. | 10 horas | |



| | | |
|---|-----------------------|----------------------------------|
| Participação em Programa de intercâmbio institucional, nacional e/ou internacional. | 10 horas por semestre | Certificado ou declaração |
|---|-----------------------|----------------------------------|

Art 10º As atividades complementares devem, preferencialmente, ser desenvolvidas ao longo do curso, evitando, portanto, ser realizadas integralmente em um único período letivo.

CAPÍTULO V- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 11º Casos não previstos neste regulamento deverão ser submetidos ao Colegiado do Curso de Hotelaria, acompanhados da documentação comprobatória e carta da solicitação do aluno.



○ ANEXO A: PLANILHA SÍNTESE DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DESENVOLVIDAS

| | |
|------------|------------------------------|
| Aluno(a): | |
| Matrícula: | Semestre de início do curso: |
| Endereço: | |
| Telefone: | E-mail: |

| Data | Atividade | Carga Horária | Comprovação |
|-------------|------------------|----------------------|--------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

_____ Aluno

_____ Coordenador do curso

ANEXO IV 6 TABELA DO CORPO DOCENTE DO CURSO DE HOTELARIA

| UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO | | | | | | |
|--|----------------|---|-----------|------------------------------------|--------------------|----------------------|
| Pró-Reitoria para Assuntos Acadêmicos | | | | | | |
| Ficha do Curso - Docentes | | | | | | |
| Curso: Hotelaria | | | | | | |
| Vinculação: [Deptº/Centro/Pró-Reitoria]: Departamento de Hotelaria e Turismo/Centro de Ciências Sociais Aplicadas /PROACAD | | | | | | |
| DOCENTE | CPF | ÁREA DE CONHECIMENTO | TITULAÇÃO | QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL* | REGIME DE TRABALHO | VÍNCULO EMPREGATÍCIO |
| Alexandre César Batista da Silva | 811.187.594-00 | Contabilidade, Finanças e Direito. | Mestre | Contabilidade e Direito. | DE | Efetivo Estatutário |
| Araken Guedes Barbosa | 040.737.114-15 | Língua inglesa | Doutor | Letras | DE | Efetivo Estatutário |
| Carlos Eduardo Pimentel | 359.045.424-53 | Turismo, Meio Ambiente e Ciência da Informação | Mestre | Turismo e Biblioteconomia | DE | Efetivo Estatutário |
| Carla Pasa Gomez | 576.401.300-34 | Administração | Doutor | Administração | DE | Efetivo Estatutário |
| Anderson Gomes de Souza | 056.605.694-12 | Administração e Marketing | Doutor | Turismo | DE | Efetivo Estatutário |
| Elidomar da Silva Alcoforado | 711.993.494-53 | Turismo, Hotelaria e Administração | Mestre | Hotelaria | DE | Efetivo Estatutário |
| Glória Maria Widmer | 165.972.888-66 | Turismo e Direito | Doutor | Turismo e Direito | DE | Efetivo Estatutário |
| José Ricardo Costa Mendonça | 658.321.324-91 | Administração | Doutor | Administração e Comunicação Social | DE | Efetivo Estatutário |
| Juliana Maria de Oliveira Leal Didier | 009.086.914-16 | Hotelaria e Administração | Mestre | Hotelaria | DE | Efetivo Estatutário |
| Liana Lewis | 855.310.304-87 | Antropologia | Doutor | Psicologia | DE | Efetivo Estatutário |
| Luciana Araújo de Holanda | 022.227.314-37 | Turismo, Administração e Cultura | Doutor | Turismo | DE | Efetivo Estatutário |
| Luis Henrique de Souza | 809.567.774-49 | Turismo, Hotelaria, Meio Ambiente, Economia e Administração | Mestre | Turismo | DE | Efetivo Estatutário |
| Francisco Vicente Sales Melo | 962.191.573-20 | Logística, Qualidade | Doutor | Administração | DE | Efetivo Estatutário |
| Maria de Lourdes de Azevedo Barbosa | 178.369.562-53 | Turismo, Hotelaria, Administração e Marketing | Doutor | Turismo | DE | Efetivo Estatutário |
| Maria Helena Cavalcanti Silva | 042.723.684-35 | Turismo, Lazer e Hotelaria | Mestre | Turismo | DE | Efetivo Estatutário |
| Mariana Cavalcanti Falcão de Albuquerque | 047.733.234-00 | Hotelaria, Administração e Turismo | Mestre | Hotelaria | DE | Efetivo Estatutário |
| Mircia Betânia Costa e Silva | 020.345.484-77 | Saúde Pública | Doutor | Farmácia | DE | Efetivo Estatutário |

| | | | | | | |
|------------------------------|----------------|---|---------|-----------|----|---------------------|
| Simone de Lira Almeida | 026.457.314-57 | Hotelaria e Administração | Doutor | Hotelaria | DE | Efetivo Estatutário |
| Raquel Araújo de Santana | 741.715.504-91 | Ciência e Tecnologia dos Alimentos e nutrição | Doutor | Nutrição | DE | Efetivo Estatutário |
| Rozane Bezerra de Siqueira | 357.436.034-72 | Economia | Doutor | Economia | DE | Efetivo Estatutário |
| Viviane Santos Salazar | 020.241.154-03 | Hotelaria e Administração | Mestre | Hotelaria | DE | Efetivo Estatutário |
| Vivianne Montarroyos Padilha | 039.424.384-61 | Ciência e Tecnologia dos Alimentos e nutrição | Mestrer | Nutrição | DE | Efetivo Estatutário |

OBS: * A Qualificação Profissional é o Curso de Graduação



ANEXO V 6 DIRETRIZES NACIONAIS PARA EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO CONSELHO PLENO

RESOLUÇÃO Nº 1, DE 30 DE MAIO DE 2012 ⁽¹⁾

Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

O Presidente do Conselho Nacional de Educação, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o disposto nas Leis nº 9.131, de 24 de novembro de 1995, e 9.394, de 20 de dezembro de 1996, com fundamento no Parecer CNE/CP nº 8/2012, homologado por Despacho do Senhor Ministro de Estado da Educação, publicado no DOU de 30 de maio de 2012,

CONSIDERANDO o que dispõe a Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948; a Declaração das Nações Unidas sobre a Educação e Formação em Direitos Humanos (Resolução A/66/137/2011); a Constituição Federal de 1988; a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996); o Programa Mundial de Educação em Direitos Humanos (PMEDH 2005/2014), o Programa Nacional de Direitos Humanos (PNDH-3/Decreto nº 7.037/2009); o Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos (PNEDH/2006); e as diretrizes nacionais emanadas pelo Conselho Nacional de Educação, bem como outros documentos nacionais e internacionais que visem assegurar o direito à educação a todos(as),

RESOLVE:

Art. 1º A presente Resolução estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (EDH) a serem observadas pelos sistemas de ensino e suas instituições.

Art. 2º A Educação em Direitos Humanos, um dos eixos fundamentais do direito à educação, refere-se ao uso de concepções e práticas educativas fundadas nos Direitos Humanos e em seus processos de promoção, proteção, defesa e aplicação na vida cotidiana e cidadã de sujeitos de direitos e de responsabilidades individuais e coletivas.

§ 1º Os Direitos Humanos, internacionalmente reconhecidos como um conjunto de direitos civis, políticos, sociais, econômicos, culturais e ambientais, sejam eles individuais, coletivos, transindividuais ou difusos, referem-se à necessidade de igualdade e de defesa da dignidade humana.

§ 2º Aos sistemas de ensino e suas instituições cabe a efetivação da Educação em Direitos Humanos, implicando a adoção sistemática dessas diretrizes por todos(as) os(as) envolvidos(as) nos processos educacionais.

Art. 3º A Educação em Direitos Humanos, com a finalidade de promover a educação para a mudança e a transformação social, fundamenta-se nos seguintes princípios:

- I - dignidade humana;
- II - igualdade de direitos;
- III - reconhecimento e valorização das diferenças e das diversidades;
- IV - laicidade do Estado;
- V - democracia na educação;

⁽¹⁾ Resolução CNE/CP 1/2012. Diário Oficial da União, Brasília, 31 de maio de 2012 – Seção 1 – p. 48.

VI - transversalidade, vivência e globalidade; e

VII - sustentabilidade socioambiental.

Art. 4º A Educação em Direitos Humanos como processo sistemático e multidimensional, orientador da formação integral dos sujeitos de direitos, articula-se às seguintes dimensões:

I - apreensão de conhecimentos historicamente construídos sobre direitos humanos e a sua relação com os contextos internacional, nacional e local;

II - afirmação de valores, atitudes e práticas sociais que expressem a cultura dos direitos humanos em todos os espaços da sociedade;

III - formação de uma consciência cidadã capaz de se fazer presente em níveis cognitivo, social, cultural e político;

IV - desenvolvimento de processos metodológicos participativos e de construção coletiva, utilizando linguagens e materiais didáticos contextualizados; e

V - fortalecimento de práticas individuais e sociais que gerem ações e instrumentos em favor da promoção, da proteção e da defesa dos direitos humanos, bem como da reparação das diferentes formas de violação de direitos.

Art. 5º A Educação em Direitos Humanos tem como objetivo central a formação para a vida e para a convivência, no exercício cotidiano dos Direitos Humanos como forma de vida e de organização social, política, econômica e cultural nos níveis regionais, nacionais e planetário.

§ 1º Este objetivo deverá orientar os sistemas de ensino e suas instituições no que se refere ao planejamento e ao desenvolvimento de ações de Educação em Direitos Humanos adequadas às necessidades, às características biopsicossociais e culturais dos diferentes sujeitos e seus contextos.

§ 2º Os Conselhos de Educação definirão estratégias de acompanhamento das ações de Educação em Direitos Humanos.

Art. 6º A Educação em Direitos Humanos, de modo transversal, deverá ser considerada na construção dos Projetos Político-Pedagógicos (PPP); dos Regimentos Escolares; dos Planos de Desenvolvimento Institucionais (PDI); dos Programas Pedagógicos de Curso (PPC) das Instituições de Educação Superior; dos materiais didáticos e pedagógicos; do modelo de ensino, pesquisa e extensão; de gestão, bem como dos diferentes processos de avaliação.

Art. 7º A inserção dos conhecimentos concernentes à Educação em Direitos Humanos na organização dos currículos da Educação Básica e da Educação Superior poderá ocorrer das seguintes formas:

I - pela transversalidade, por meio de temas relacionados aos Direitos Humanos e tratados interdisciplinarmente;

II - como um conteúdo específico de uma das disciplinas já existentes no currículo escolar;

III - de maneira mista, ou seja, combinando transversalidade e disciplinaridade.

Parágrafo único. Outras formas de inserção da Educação em Direitos Humanos poderão ainda ser admitidas na organização curricular das instituições educativas desde que observadas as especificidades dos níveis e modalidades da Educação Nacional.

Art. 8º A Educação em Direitos Humanos deverá orientar a formação inicial e continuada de todos(as) os(as) profissionais da educação, sendo componente curricular obrigatório nos cursos destinados a esses profissionais.

Art. 9º A Educação em Direitos Humanos deverá estar presente na formação inicial e continuada de todos(as) os(as) profissionais das diferentes áreas do conhecimento.

Art. 10. Os sistemas de ensino e as instituições de pesquisa deverão fomentar e divulgar estudos e experiências bem sucedidas realizados na área dos Direitos Humanos e da Educação em Direitos Humanos.

Art. 11. Os sistemas de ensino deverão criar políticas de produção de materiais didáticos e paradidáticos, tendo como princípios orientadores os Direitos Humanos e, por extensão, a Educação em Direitos Humanos.

Art. 12. As Instituições de Educação Superior estimularão ações de extensão voltadas para a promoção de Direitos Humanos, em diálogo com os segmentos sociais em situação de exclusão social e violação de direitos, assim como com os movimentos sociais e a gestão pública.

Art. 13. Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

ANTONIO CARLOS CARUSO RONCA

ANEXO VI - PROTEÇÃO DOS DIREITOS DA PESSOA COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA

30/08/2016

L12764



Presidência da República Casa Civil Subchefia para Assuntos Jurídicos

LEI Nº 12.764, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2012.

Mensagem de veto

Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Regulamento

A PRESIDENTA DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista e estabelece diretrizes para sua consecução.

§ 1º Para os efeitos desta Lei, é considerada pessoa com transtorno do espectro autista aquela portadora de síndrome clínica caracterizada na forma dos seguintes incisos I ou II:

I - deficiência persistente e clinicamente significativa da comunicação e da interação sociais, manifestada por deficiência marcada de comunicação verbal e não verbal usada para interação social; ausência de reciprocidade social; falência em desenvolver e manter relações apropriadas ao seu nível de desenvolvimento;

II - padrões restritivos e repetitivos de comportamentos, interesses e atividades, manifestados por comportamentos motores ou verbais estereotipados ou por comportamentos sensoriais incomuns; excessiva aderência a rotinas e padrões de comportamento ritualizados; interesses restritos e fixos.

§ 2º A pessoa com transtorno do espectro autista é considerada pessoa com deficiência, para todos os efeitos legais.

Art. 2º São diretrizes da Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista:

I - a intersetorialidade no desenvolvimento das ações e das políticas e no atendimento à pessoa com transtorno do espectro autista;

II - a participação da comunidade na formulação de políticas públicas voltadas para as pessoas com transtorno do espectro autista e o controle social da sua implantação, acompanhamento e avaliação;

III - a atenção integral às necessidades de saúde da pessoa com transtorno do espectro autista, objetivando o diagnóstico precoce, o atendimento multiprofissional e o acesso a medicamentos e nutrientes;

IV - (VETADO);

V - o estímulo à inserção da pessoa com transtorno do espectro autista no mercado de trabalho, observadas as peculiaridades da deficiência e as disposições da [Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990](#) (Estatuto da Criança e do Adolescente);

VI - a responsabilidade do poder público quanto à informação pública relativa ao transtorno e suas implicações;

VII - o incentivo à formação e à capacitação de profissionais especializados no atendimento à pessoa com transtorno do espectro autista, bem como a pais e responsáveis;

VIII - o estímulo à pesquisa científica, com prioridade para estudos epidemiológicos tendentes a dimensionar a magnitude e as características do problema relativo ao transtorno do espectro autista no País.

Parágrafo único. Para cumprimento das diretrizes de que trata este artigo, o poder público poderá firmar contrato de direito público ou convênio com pessoas jurídicas de direito privado.

Art. 3º São direitos da pessoa com transtorno do espectro autista:

I - a vida digna, a integridade física e moral, o livre desenvolvimento da personalidade, a segurança e o lazer;

II - a proteção contra qualquer forma de abuso e exploração;

III - o acesso a ações e serviços de saúde, com vistas à atenção integral às suas necessidades de saúde, incluindo:

30/09/2016

L12764

- a) o diagnóstico precoce, ainda que não definitivo;
- b) o atendimento multiprofissional;
- c) a nutrição adequada e a terapia nutricional;
- d) os medicamentos;
- e) informações que auxiliem no diagnóstico e no tratamento;

IV - o acesso:

- a) à educação e ao ensino profissionalizante;
- b) à moradia, inclusive à residência protegida;
- c) ao mercado de trabalho;
- d) à previdência social e à assistência social.

Parágrafo único. Em casos de comprovada necessidade, a pessoa com transtorno do espectro autista incluída nas classes comuns de ensino regular, nos termos do inciso IV do art. 2º, terá direito a acompanhante especializado.

Art. 4º A pessoa com transtorno do espectro autista não será submetida a tratamento desumano ou degradante, não será privada de sua liberdade ou do convívio familiar nem sofrerá discriminação por motivo da deficiência.

Parágrafo único. Nos casos de necessidade de internação médica em unidades especializadas, observar-se-á o que dispõe o [art. 4º da Lei nº 10.216, de 6 de abril de 2001](#).

Art. 5º A pessoa com transtorno do espectro autista não será impedida de participar de planos privados de assistência à saúde em razão de sua condição de pessoa com deficiência, conforme dispõe o [art. 14 da Lei nº 9.656, de 3 de junho de 1998](#).

Art. 6º (VETADO).

Art. 7º O gestor escolar, ou autoridade competente, que recusar a matrícula de aluno com transtorno do espectro autista, ou qualquer outro tipo de deficiência, será punido com multa de 3 (três) a 20 (vinte) salários-mínimos.

§ 1º Em caso de reincidência, apurada por processo administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, haverá a perda do cargo.

§ 2º (VETADO).

Art. 8º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 27 de dezembro de 2012; 191º da Independência e 124º da República.

DILMA ROUSSEFF
José Henrique Paim Fernandes
Miriam Belchior

Este texto não substitui o publicado no DOU de 28.12.2012

ANEXO VII - DISPOSITIVOS LEGAIS E NORMATIVOS

| | DISPOSITIVOS LEGAIS E NORMATIVOS | OBSERVAÇÃO |
|---|--|---|
| 1 | Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Turismo, área esta afim da Hotelaria, através da Resolução CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006 | Este PPC atende a todos os critérios estabelecidos pelas Diretrizes Nacionais dos cursos de Turismo nas quais o curso de Hotelaria se enquadra |
| 2 | Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana (Resolução CNE/CP N° 01 de 17 de junho de 2004) | Atividades de ensino que contemplam visitas técnicas sobre hospitalidade, os discentes têm a oportunidade de conhecer a gastronomia e vivenciar os modos de fazer dos pratos típicos de diferentes povos da região Nordeste do Brasil. Também nas atividades de ensino, o currículo proposto neste PPC, apresenta a disciplina obrigatória Gastronomia, que aborda cozinha multicultural no Brasil e terá uma ênfase na gastronomia de diferentes grupos étnicos brasileiros, e a disciplina eletiva Relações Raciais. |
| 3 | Titulação do corpo docente (Art. 66 da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996) | Todos os docentes atendem ao disposto na Lei nº 9.394 em seu art. 66, a saber: não há nenhum professor apenas com graduação conforme a tabela do Anexo IV deste documento |
| 4 | Núcleo Docente Estruturante (NDE) (Resolução CONAES N° 1, de 17/06/2010 e Resolução 01/2013 CCEPE) | Contemplado no item 15.1 |
| 5 | Carga horária mínima: Resolução CNE/CES N° 02/2007 | Itens 10.2 e 10.3 deste documento que obedece aos preceitos desta Resolução no que tange à carga horária mínima (2.400 horas) e tempo de integralização. |
| 6 | Tempo de integralização: Resolução CNE/CES N° 02/2007 | Itens 10.2 e 10.3 deste documento que obedece aos preceitos desta Resolução no que tange à carga horária mínima (2.400 horas) e tempo de integralização. |
| 7 | Condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida (Dec. N° 5.296/2004, com prazo de implantação das condições até dezembro de 2008) | Contemplado no item Suporte para Funcionamento do Curso (infraestrutura) |
| 8 | Disciplina obrigatória/eletiva de Libras (Dec. N° 5.626/2005) | O curso oferece a disciplina eletiva Introdução à Libras (LE716) |
| 9 | Informações acadêmicas (Portaria Normativa N° 40 de 12/12/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC N° 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010) | Através do SIG@ o aluno tem acesso às informações acadêmicas exigidas. Ademais a coordenação mantém uma página no facebook. |

| | | |
|----|--|--|
| 10 | Políticas de educação ambiental (Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002) | A sustentabilidade e a educação ambiental serão abordadas de forma interdisciplinar e multidisciplinar e também no contexto da atividade de ensino, através de visitas técnicas, onde são visualizadas as práticas de educação ambiental dos meios de hospitalidade. De modo específico o componente curricular Governança e Responsabilidade Social e Ambiental (AD427) apresentam conteúdos aderentes às questões da sustentabilidade e educação ambiental e ainda Gestão Ambiental e Turismo (HT027 - eletiva livre) |
| 11 | Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conforme disposto no Parecer CNE/CP Nº 8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CPNº 1, de 30/05/2012. | Conteúdo incluído na ementa da disciplina Legislação Aplicada ao Turismo e à Hotelaria (HT 079) baseado os conteúdos relacionados aos Direitos Humanos conforme indica legislação em vigor bem como Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista. |
| 12 | Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, conforme disposto na Lei Nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012.) | Conteúdo incluído na ementa da disciplina Legislação Aplicada ao Turismo e à Hotelaria (HT 079) baseado os conteúdos relacionados aos Direitos Humanos conforme indica legislação em vigor bem como Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista. |



ANEXO VIII - ATAS DE APROVAÇÃO DO PPC



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO – UFPE
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS – CCSA
DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E TURISMO – DHT

**ATA DA 2ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO DE HOTELARIA REALIZADA EM
06/07/2016**

Aos seis dias do mês de julho de dois mil e dezesseis, às quatorze horas, na sala da coordenação do curso de Hotelaria desta Universidade, foi realizada a 2ª Reunião Ordinária do Colegiado do Curso de Hotelaria, contando com a presença dos seguintes membros: Professores Viviane Santos Salazar (coordenadora do curso e presidente), Maria de Lourdes de Azevedo Barbosa, Simone de Lira Almeida, Sergio Rodrigues Leal, Alexandre César Batista da Silva e Anderson Gomes de Souza. Justificaram ausência as professoras Juliana Maria de Oliveira Leal Didier (está de férias) e Simone Campos Reis por motivo de doença. Após a verificação de quorum pela Presidente, Professora Viviane Santos Salazar, coordenadora, foi aberta a sessão com a pauta única: **1. Aprovação do novo PPC do curso de Hotelaria.** A professora Viviane Salazar explicou que esta é a primeira reforma curricular pela qual o curso passa nos seus quase 20 anos de funcionamento. E que o processo foi iniciado na gestão do professor Luís Henrique de Souza enquanto coordenador. Foi realizada um exaustivo trabalho de pesquisa pelas professoras Mariana Falcão e Juliana Didier em IES nacionais e internacionais que oferecem o curso de Bacharelado em Hotelaria e a partir desta pesquisa foi concebido um novo PPC que atendessem às mudanças pelas quais o mundo, o país e principalmente a educação sofreram ao longo destes 20 anos. O novo PPC está em consonância com esta nova realidade. Seguindo as indicações do MEC a carga horária do curso agora é de 2.790 horas e o curso poderá ser concluído em 7 semestres. Ademais, o novo PPC contempla ainda as atividades complementares. Posto em votação, o novo PPC foi aprovado por unanimidade. A professora Viviane Salazar agradeceu a colaboração que os professores Juliana Maria de Oliveira Leal Didier, Mariana Cavalcanti Falcão e Luís Henrique de Souza deram para a concepção deste tão importante documento. Nada mais havendo a tratar, a Coordenadora do Curso de Hotelaria da UFPE e Presidente, profa. Viviane Salazar, encerrou a reunião e, para constar, eu, Viviane Salazar, lavrei a presente ata.

Recife, 06 de Julho de 2016.



ANEXO IX - PROGRAMAS DOS COMPONENTES CURRICULARES