

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Modalidade: Presencial.

Forma de articulação: Subsequente ao Ensino Médio

Aprovado pela Resolução n.º 007/2010 CONSUP/IFTO, de 30 de junho de 2010,
alterado pela Resolução n.º 68/2014/CONSUP/IFTO, de 5 de dezembro de 2014.

PALMAS – TO
DEZEMBRO/2014

Francisco Nairton do Nascimento
Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins

Ovídio Ricardo Dantas Júnior
Pró-reitor de Ensino

Rodrigo Antonio Magalhães Teixeira
Diretor de Ensino Básico e Técnico

Octaviano Sidnei Furtado
Diretor-geral do *Campus* Palmas

Liliane Flávia Guimarães da Silva
Diretora de Ensino do *Campus* Palmas

Profa. Érika Gonçalves Pires
Gerente Educacional das Áreas Tecnológicas I - *Campus* Palmas

Janaína Maria Andrade Aires Fonseca
Coordenador da Área de Turismo e Hospitalidade – *Campus* Palmas

Equipe de Elaboradores:

Comissão Técnica

Janaina Maria Andrade Aires Fonseca
Veruska Chemet Dutra Fachini
Geruza Aline Erig
Ana Jaimile da Cunha
Mary Lucia Gomes Silveira de Senna
Felipe Schulien Spindler
Andreia Fernandes Braga

Comissão Geral de Revisão de Cursos Técnicos Subsequentes

Noemi Barreto Sales Zukowski
Elizabeth Nonato Ferreira Lima
Mônica Maria Henrique de Lima
Rodrigo Antonio Magalhaes Teixeira
Reijane Rocha Castro de Oliveira
Andreia Cristina Guimarães Cantuara Lucini
Juliana Abrao Silva Castilho
Marcelo Rythowen
Erika Sousa Luz
Domenico Sturiale
Eliana Satie Sato
Poliana Alves Brito
Maria Rilda Alves da Silva Martins
Walena de Almeida Marçal Magalhaes

Luiz Gustavo Ramos de Arruda
Edson Kraemer
Claudia Souza Y Silva
Márcio Boer Ribeiro
Nilson Tavares Filho
Tamara Oliveira Machado
Sergio Roberto dos Santos
Guilherme Bizarro Salve
Paula Karini Dias Ferreira Amorim
Rogerio Olavo Marçon
Helder Cleber Almeida Pereira
Fagno Alves Fonseca

Revisão:

Profa. Liliâne Flávia Guimarães da Silva

Profa. Érika Gonçalves Pires

IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL
CAMPUS PALMAS, DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CNPJ: 10.742.006/0003-50
ENDEREÇO: AE 310 SUL, Avenida NS-10 esquina com LO-05, s/n, Plano Diretor Sul – Palmas/TO. CEP 77021-090
TELEFONE: 63 3236 4005 / FAX: 63 3236 4009
E-MAIL: palmas@ifto.edu.br
DIRETOR GERAL: OCTAVIANO SIDNEI FURTADO
TELEFONE: 63 9213 4261
E-MAIL: octafurtado@ifto.edu.br

DADOS DO CURSO
ÁREA DE CONHECIMENTO / EIXO TECNOLÓGICO
CNPq: Ciências Sociais Aplicadas – Turismo
MEC/SETEC: Turismo, Hospitalidade e Lazer
CURSO: Técnico em Hospedagem
NÍVEL: Médio
MODALIDADE: Subsequente
MODALIDADE: Presencial
CARGA HORÁRIA TOTAL: 1240,00horas
DURAÇÃO DO CURSO: 1,5 anos
PERIODICIDADE: Semestral
REGIME DE OFERTA: Anual
REGIME DE MATRÍCULA: Modular
NÚMERO DE VAGAS POR OFERTA: 30
NÚMERO DE VAGAS ANUAIS OFERTADAS: 30
TURNO (S): Noturno
DURAÇÃO DA HORA/AULA: 50 minutos

-

- **3 Requisitos de Acesso**

O ingresso no Curso Técnico subsequente dar-se-á semestralmente, por meio de processo seletivo.

O processo seletivo é regido por Edital Público, no qual os candidatos obtêm informações do curso, vagas, objetivos, inscrições, local, data, horário da prova, divulgação dos resultados e convocação para matrícula. O Edital determina também a forma dos exames, os pesos e pontos de corte, as ações afirmativas e demais procedimentos e normas pertinentes. A inserção de ações afirmativas é realizada por meio de cotas reservadas de acordo com a Lei nº 12.711 de 29 de agosto de 2012 - Lei de cotas.

A formação mínima exigida para ingresso no curso é ter concluído o ensino médio, segundo Organização Didático Pedagógica vigente no IFTO, além de apresentar toda a documentação exigida no edital conforme legislação vigente.

As competências e habilidades exigidas no processo seletivo serão aquelas previstas para Ensino Médio.

O estudante também pode ingressar no curso por transferência de outra instituição, entre outras formas de acesso regulamentadas pela Organização Didático Pedagógica vigente no IFTO.

- **4 Perfil Profissional do Egresso**

O Técnico em Hospedagem é um profissional capaz de operacionalizar o processo de produção dos serviços de recepção e governança dos meios de hospedagem, orientando suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços, para plena satisfação dos clientes. Este profissional deverá apoiar-se na responsabilidade social e ambiental e nos interesses e expectativas do mercado hoteleiro e da sociedade.

O perfil do Técnico em Hospedagem é, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – MEC, o profissional que atua na recepção e governança em meios de hospedagem. Executa atividades operacionais de recepção e atendimento a clientes, serviços de andares, comercial critérios de qualidade na prestação de serviços, presta suporte ao hóspede durante sua estada, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação.

• 6 Organização Curricular

6.1 Matriz curricular

A matriz curricular do curso Técnico em Hospedagem na modalidade subsequente apresenta 29 (vinte e nove) elementos curriculares distribuídos em 3(três) módulos semestrais.

1º S E M E S T R E	COMPONENTES CURRICULARES	Aulas Semanais (20 sem)	Carga Horária	
			Total (h/a)	Total (horas)
		4	80	66,66
	Fundamentos do Turismo e Hospitalidade			
	Etiqueta e Postura Profissional	4	80	66,66
	Inglês Aplicado aos Serviços de Hospedagem I	2	40	33,33
	Informática Básica	2	40	33,33
	Leitura e Produção de Textos I	2	40	33,33
	Empreendedorismo	2	40	33,33
	Geografia e História Aplicada ao Turismo Regional	2	40	33,33
	Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem	2	40	33,33
	SUB TOTAL DO SEMESTRE	20	400	333
2º S E M E S T R E	COMPONENTES CURRICULARES	Aulas Semanais (20 sem)	Carga Horária	
			Total (h/a)	Total (horas)
	Hospedagem I	2	40	33,33
		2	40	33,33
	Governança I			
	Alimentos e Bebidas I	2	40	33,33
	Inglês Aplicado aos Serviços de Hospedagem II	2	40	33,33
	Informática Aplicada aos Serviços de Hospedagem I	2	40	33,33
	Leitura e Produção de Textos II	2	40	33,33
	Espanhol aplicada Serviços de Hospedagem I	2	40	33,33
	Qualidade na Hotelaria	2	40	33,33
	Marketing Hoteleiro	2	40	33,33
	Elaboração do Projeto Integrador	2	40	33,33
	SUB TOTAL DO SEMESTRE	20	400	333
3º S E M E S T R E	COMPONENTES CURRICULARES	Aulas Semanais (20 sem)	Carga Horária	
			Total (h/a)	Total (horas)
	Hospedagem II	2	40	33,33
		2	40	33,33
	Governança II			
	Alimentos e Bebidas II	2	40	33,33
	Eventos na hotelaria	2	40	33,33
	Lazer e Recreação e Hotelaria	2	40	33,33
	Legislação dos Serviços de Hospedagem	2	40	33,33
	Inglês Aplicado aos Serviços de Hospedagem III	2	40	33,33

● **10 Pessoal Docente**

Os docentes da área e seus respectivos curriculum lattes estão listados no quadro abaixo:

Nome	Endereço do Currículo Lattes
Ana Jaimille da Cunha	http://lattes.cnpq.br/3176854436741548
Daniella Cardoso Sardinha	http://lattes.cnpq.br/1362289792246597
Geruza Aline Erig	http://lattes.cnpq.br/0658541011856268
Janaina Maria Andrade Aires Fonseca	http://lattes.cnpq.br/0266792882870843
Jaci Câmara Albuquerque	http://lattes.cnpq.br/3942151441935777
José Messias Oliveira	
Maria Rilda da Silva Martins	http://lattes.cnpq.br/2624830246823655
Mary Lúcia Gomes Silveira de Senna	http://lattes.cnpq.br/1745769805611202
Veruska Chemet Dutra	http://lattes.cnpq.br/9327094522832871

Os componentes e seu perfil docente estão listados no quadro abaixo:

PERFIL DAS UNIDADES CURRICULARES

Componente curricular	Perfil do profissional
Fundamentos do Turismo e Hospitalidade.	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Etiqueta e Postura Profissional	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Inglês Aplicado aos Serviços de Hospedagem I	Bacharel em Letras com ênfase em Inglês. ou áreas afins com Especialização em Inglês.
Informática Básica	Licenciatura em Informática ou Graduação em Engenharia da Computação ou Graduação em Ciência da Computação ou Graduação em Sistema de Informação ou Graduação em Tecnologia na Área de Informática.
Linguagem e Comunicação I	Licenciatura em Letras com ênfase em língua portuguesa.
Geografia e História Aplicada ao Turismo Regional	Licenciatura em História e/ou Geografia.
Empreendedorismo	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Hospedagem I	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo

Governança I	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Alimentos e Bebidas I	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Inglês Aplicado aos Serviços de Hospedagem II	Bacharel em Letras com ênfase em Inglês. ou áreas afins com Especialização em Inglês.
Informática Aplicada aos Serviços de Hospedagem I	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Linguagem e Comunicação I	Licenciatura em Letras com ênfase em língua portuguesa.
Espanhol aplicado aos Serviços de Hospedagem I	Licenciatura em Letras com ênfase em língua espanhola.
Qualidade na Hotelaria	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Marketing Hoteleiro	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Elaboração do Projeto Integrador	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Hospedagem II	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Governança II	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Alimentos e Bebidas II	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Eventos na hotelaria	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Lazer e Recreação e Hotelaria	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Legislação dos Serviços de Hospedagem	Bacharel em Direito.
Inglês Aplicado aos Serviços de Hospedagem III	Licenciatura em Letras com ênfase em língua inglesa.
Informática Aplicada aos Serviços de Hospedagem II	Turismólogo ou áreas afins com Especialização em Turismo
Espanhol Aplicado a Serviços de Hospedagem II	Licenciatura em Letras com ênfase em língua espanhola.
Segurança e Manutenção em Meios de Hospedagem.	Técnico em Segurança do Trabalho e/ou Engenheiro de Segurança do Trabalho ou áreas afins com especialização em Segurança do Trabalho.

-

-

-

-

- **Anexo A – DIRETRIZES BÁSICAS PARA ELABORAÇÃO DO PROJETO INTEGRADOR**

-

Diretrizes Básicas para elaboração do Projeto Integrador

Objetivo geral

O projeto Integrador tem como objetivo geral capacitar o aluno para que possa desenvolver as competências e habilidades definidas no Curso Técnico em Hospedagem, através da dramatização da prestação de serviços nos Meios de Hospedagem aplicando técnicas e procedimentos relacionados aos departamentos de hospedagem, governança, alimentos e Bebidas e Eventos.

Metodologia

Metodologicamente será utilizada a dramatização uma vez que as habilidades para prestação de serviços são mais bem desenvolvidas quando praticadas, ajudando na operacionalização das técnicas e procedimentos pertinentes aos setores dos Meios de Hospedagem.

O projeto será desenvolvido e apresentado por equipes, sendo as mesmas organizadas proporcionalmente de acordo com o número de alunos matriculados no Módulo II. A escolha dos membros da equipe e a dramatização serão feitas pelos alunos.

O desenvolvimento do Projeto Integrador será Coordenado pela Área de Turismo e Hospitalidade e cada equipe será orientada por um professor dessa área. A escolha do professor orientador também ficará a critério dos alunos, mediante justificativa a ser analisada e aprovada ou não pela equipe de professores da Área de Turismo e Hospitalidade.

O horário de orientação será o de atendimento ao aluno já estabelecido pelo professor e disponível na coordenação, com um mínimo de dez encontros registrados e assinados pelos componentes da equipe e pelo professor orientador.

Cronograma

- Reunião de todos os alunos do Módulo I com os professores da área, na sala de aula, para apresentação do Projeto Integrador e orientações iniciais do trabalho;
- Entrega de 02 cópias impressas e encadernadas do projeto no período noturno na coordenação da Área de Turismo e Hospitalidade;
- Retirada dos projetos na coordenação da Área de Turismo e Hospitalidade, no período noturno para correção final;
- Apresentação dos projetos no auditório da ETF-Palmas e entrega de 01 (uma) cópia do projeto com as correções solicitadas. A não entrega desta cópia implicará em nota 0(zero) no projeto integrador para a equipe.

Sistema de avaliação

O projeto Integrador é pré-requisito para conclusão do módulo Serviço de Hospedagem e terá nota 10(dez). Será avaliada a apresentação do conteúdo escrito (fase 01) valendo 10(dez) pontos e apresentação dos projetos(fase 02) valendo 10(dez) pontos. A nota final será a soma da fase 01 com a fase 02 dividido por 2(dois).

Critérios de avaliação

- **Fase 01**

- **Formatação:** será avaliada a observância aos critérios de indicados no roteiro do projeto integrador;
- **Digitação do documento:** Os trabalhos devem ser apresentados de modo legível, através de documento digitado em espaço de um e meio(1,5) (exceto as referências bibliográficas, que devem ter espaço um(1), ocupando apenas o anverso da pagina). Recomenda-se a utilização da fonte arial, tamanho 12. Tipos itálicos são para nomes científicos e expressões estrangeiras.
- **Alinhamento do documento:** Para efeito de alinhamento, não devem ser usados barras, travessões, hífens, asteriscos e outros sinais gráficos na margem lateral direita do texto que deve apresentar saliências e reentrâncias.
- **Impressão do documento:** A impressão deve ser feita exclusivamente em papel branco, formato A4, de boa qualidade, que permita a impressão e leitura.
- **Encadernação:** o projeto deverá ser encadernado em espiral e com capas plásticas na cor branco transparente.
- **Margens do documento:** As margens devem permitir encadernação e reprodução corretas: Margem esquerda;3.0cm, margem direita;2.0cm, margem superior;3.0cm e margem inferior;2.0cm.
- **Numeração das páginas do documento:** As páginas devem ser numeradas seqüencialmente a partir da instrução, em algarismo arábicos, no canto inferior direito, sem traços,pontos ou parênteses. Havendo anexos, suas paginas devem ser numeradas de maneira contínua e sua paginação deve dar seguimento a do texto principal.
- **Estrutura do projeto:** será avaliada a observância aos itens que devem compor o projeto integrador indicados no roteiro do mesmo;
- **Capa:** Deverá conter o seguinte; dados da instrução, nomes dos autores do projeto, título, cidade e ano.
- **Pagina de rosto:** Deverá conter os elementos necessários para identificação do documento: Dados da instituição, nome dos autores do projeto, título do projeto e subtítulo quando houver, separado do título por dois pontos (quando for explicativo) ou ponto e vírgula (quando se tratar de subtítulo complementar); indicação do módulo de concentração, curso, nome do

orientador; local e data.

- **Sumário:** Consiste na enumeração dos capítulos do trabalho, na ordem em que aparecem no texto, com a página inicial de cada capítulo. Deve ser elaborado de acordo com a norma ABNT/NBR-6027. Os capítulos devem ser numerados em algarismo arábicos, a partir da introdução até as referências bibliográficas. Havendo subdivisão nos capítulos, deve ser adotada a numeração progressiva, sempre em número arábico, de acordo com a norma ABNT/NBR-6024. Não deve ser usados algarismo romano, nem letra.
- **Introdução:** Deve-se apresentar a dramatização como um todo, sem detalhes, pois trata do elemento explicativo do autor para o leitor a é através dele que o mesmo tomará conhecimento da natureza da dramatização e explicação das técnicas e procedimentos.
- **Objetivo:** Geral - Especificar o objetivo da dramatização. Específicos - Detalhamento de tudo que será feito para que o objetivo geral seja alcançado.
- **Justificativa:** Demonstrar o “porque” do objetivo da ação ou idéia da dramatização.
- **Cenário:** Definir o tipo de meio de hospedagem em que a dramatização ocorrerá, o tamanho ou porte do mesmo, a localização e o tipo de produto.
- **Roteiro:** Apresentar e descrever a(s) situação(s) e os profissionais envolvidos na mesma em cada setor de forma detalhada: Hospedagem, Governança, AEB e eventos.
- **Conclusão:** Apresentação e análise dos objetivos propostos no projeto, assim como a interpretação dos resultados. Deve evidenciar as conquistas alcançadas com o desenvolvimento do projeto indicando as limitações e as reconsiderações.(São as respostas aos objetivos gerais e específicos: eles foram alcançados ou não no que propuseram?).
- **Anexos:** Anexos são partes integrantes do texto, mas destacados deste para evitar descontinuidade na seqüência lógica das idéias. Constituem suportes elucidativos e ilustrativos para a compreensão do texto. Quando existe a necessidade, no trabalho, de vários anexos, cada um deles deve ter no alto da pagina a indicação em letras maiúsculas, seguido do numero correspondente em algarismo arábico. Tabela, gráficos, questionários, fotografias e layouts.
- **Bibliografia:** É o conjunto de elementos que permitem a identificação, no todo ou em parte, de documentos impressos ou registrados em diversos tipos de materiais. As referencias bibliográficas são apresentadas em forma de listagem de acordo com um sistema de chamada adotado. Para a elaboração das referencias bibliográficas utilizar a norma ABNT/NBR 6023.
- **Conteúdo:** Será avaliada a contextualização (encadeamento das idéias), clareza(compreensibilidade), objetividade do texto e aplicação e

interdisciplinaridade dos conhecimentos adquiridos em sala de aula.

- **Fase 02**

- **Apresentação dos projetos:**

Serão avaliados os seguintes aspectos:

- Postura (seriedade, respeito ao público)
- Apresentação das funções (vestuário adequado, postura física)
- Utilização adequada de recursos audiovisuais (visibilidade, pertinência ao ponto apresentado).
- Dinâmica e criatividade (dinâmica adequada ao tipo de apresentação, recursos extras)
- Linguagem técnica (uso de termos técnicos, de formulários, fichas).
- Administração de tempo (início e término no tempo certo, evitar quebras de ritmo)
- Aplicação das técnicas pertinentes a cada setor.

- **Fase final**

- A nota final será a soma das fases 01 e 02 dividido por 2 (dois).
- A equipe deverá apresentar à banca examinadora na fase 02 o projeto final com as devidas correções solicitadas pelo professor orientador e pelos professores convidados, para que a nota da fase 01 seja somada à da fase 02. A não apresentação do projeto integrador escrito implicará em nota igual a zero.

Fase 01				Fase 02	Final
Formatação	Estrutura do projeto	Conteúdo	Avaliação individual	Apresentação	Total Fase 01+ Fase 02 /2
2,0	2,0	4,0	-8,0a +2,0	10,0	10,0

•

•

•

- **Anexo B – DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES**

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Fundamentos do Turismo e Hospitalidade

Período/Módulo/Ano: Módulo I

Código Sigaedu: 2050508001

Carga Horária horas relógio: 67 horas

Carga Horária Total horas/aula: 80 horas/aula

Nº de aulas semanais: 4 aulas

Pré-requisitos: Não se aplica

1. EMENTA

Conceitos de Turismo e Hospitalidade e Lazer. Evolução histórica do lazer e do Turismo e Hospitalidade. Análise dos impactos positivos e negativos do Turismo e Hospitalidade. Importância sócio-econômica do Turismo e Hospitalidade. Turismo e Hospitalidade no Brasil. Elementos do espaço turístico: demanda, população autóctone, população residente, potencial turístico, atrativos, classificação dos

atrativos, centros turísticos. Modalidades, tipos e formas do Turismo e Hospitalidade. Sustentabilidade no turismo. Segmentação do Turismo. Sistema Turístico: dimensão e estrutura. Os turistas: definição, tipologia, características e motivações. Plano Nacional de turismo. A Potencialidade turística municipal e regional. Importância socioeconômica e ambiental do turismo Sistema da Hospitalidade. Planejamento e gestão estratégica em Hospitalidade. Hospitalidade doméstica, comercial e social. Teorias da dádiva.

2. COMPETÊNCIAS

- Aplicar conhecimentos, técnicas e as boas práticas de Turismo e Hospitalidade nos espaços em que a atividade acontece, agindo com ética, responsabilidade social e respeito ao meio ambiente.

3. HABILIDADES

- Aplicar as práticas sociais da hospitalidade.
- Aplicar criticamente os conhecimentos sobre o significado do lazer e do turismo na sociedade contemporânea; as características e fatores que contribuem para o desenvolvimento do turismo; a inter-relação entre os diversos componentes do sistema de turismo; o papel e a importância dos profissionais de turismo.
- Refletir criativamente sobre a contextualização do desenvolvimento turístico no mundo; a otimização do tempo livre e sua relação com a oferta turística; a interface do turismo com outras áreas de conhecimento.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Hospitalidade

Contextualização, conceituação, leis da hospitalidade, práticas sociais, tempos e espaços.

Turismo

Contextualização: Lazer, Tempo Livre e Viagens.

Conceituação.

Modalidades.

Segmentação do Turismo: Turismo Social; Ecoturismo; Turismo Cultural; Turismo de Estudos e Intercâmbio; Turismo de Esportes; Turismo de Pesca; Turismo Náutico; Turismo de Aventura; Turismo de Sol e Praia; Turismo de Negócios e Eventos; Turismo Rural; Turismo de Saúde.

Produto Turístico:

Conceituação e Características.

Oferta Turística:

Conceituação e tipologia.

Componentes: Atrativos, Equipamentos, Serviços e Infra-estrutura de apoio.

Demanda Turística:

Conceituação, tipologia, características, motivação.

Plano Nacional do Turismo.

Roteiros Integrados do Tocantins.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BUENO, Marielys Siqueira e DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Hospitalidade: Cenários e Oportunidades. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2003. Cap 1.*

MILAGRES, Vanesa Rios. Fundamentos do Turismo e Hospitalidade – Apostila. Palmas, ETFTO: 2008.*

MTUR, Ministério do Turismo. Segmentação do Turismo. Brasília: MTUR, 2006.

WALKER, John R. Introdução à Hospitalidade. Barueri-SP: Manole, 2002. Cap 1.*

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARBACHG, Jorge Saba.: O mercado de Trabalho na Atividade Econômica do Turismo no Brasil. Brasília: UNB, 2001.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo/Campinas: Aleph, 2004.*

LAGE, Beatriz Helena Gelas (Organizadora). Turismo, Hotelaria e Lazer. Volume 3, Parte I – Turismo Social e Parte IV – Potencial da Oferta Turística. São Paulo: Atlas, 2004.

_____, Beatriz Helena Gelas e MILONE, Paulo César. Turismo: Teoria e Prática. Parte I, Capítulo 1 – Turismo, Sociedade, Meio Ambiente e Ecoturismo. São Paulo: Atlas, 2000.

LINCKORISH, Leonard J. e JENKINS, Carson L. Introdução ao Turismo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2000.*

MONTEJANO, Jordi Monater. Estrutura do Mercado Turístico. São Paulo: Roca, 2001.*

OMT. Introdução ao Turismo. São Paulo: Roca, 2001.*

RUSCHMANN, Doris van de Meene. Turismo e Planejamento Sustentável: A proteção do meio ambiente. Campinas-SP: Papirus, 1997.

_____, Doris van de Meene e SOLHA, Karina Toledo

(Organizadoras). Turismo: Uma visão empresarial. Barueri-SP: Manole, 2004.

_____, Doris van de Meene. Turismo no Brasil: Análises e Tendências. Barueri-SP: Manole, 2002.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Etiqueta e Postura Profissional

Período/Módulo/Ano: Módulo I

Código Sigaedu: 2050508002

Carga Horária horas relógio: 67 horas

Carga Horária Total horas/aula: 80 horas/aula

Nº de aulas semanais: 4 aulas

Pré-requisitos: Não se aplica

1. EMENTA

Conceito, evolução e funções da Etiqueta. A ética profissional do profissional de Hospedagem. O código de ética profissional. Comportamento e postura profissional. Técnicas de comunicação. Trabalho em equipe. Etiqueta social, profissional e das comunicações nas organizações e para o mercado de trabalho. Etiqueta pessoal. Etiqueta à mesa. Boas maneiras no cotidiano e no ambiente de trabalho. Elaboração de curriculum.

2. COMPETÊNCIAS

- Utilizar os conhecimentos de etiqueta e postura profissional na profissão do organizador de eventos, tendo como base padrões de etiqueta social e profissional exigido pelo mercado de trabalho de eventos.

3. HABILIDADES

- Identificar e utilizar a etiqueta social e profissional na organização de eventos.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Contextualização Histórica da Etiqueta Social e Profissional;

Conceituação de Etiqueta;

Apresentação Pessoal no Mercado de Eventos: Trajes de Roupas, Sapatos, Adornos, Maquiagem e Penteados.

Higiene Pessoal;
Técnicas de Comunicação (Verbal e Não Verbal) e Expressão Corporal (gesticulação, caminhar e sentar);
Formas de Tratamento;
Comportamento Profissional e Social;
Etiqueta a Mesa;
Ética Profissional;
Liderança, Motivação e Trabalho em Equipe;
O ambiente de Trabalho: Situações
Elaboração de Curriculum.
Entrevista de Emprego.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Maria Aparecida A. Etiqueta empresarial; ser bem educado é.... Rio de Janeiro: Qualitymark, 2004.

ARRUDA, Fábio. Sempre, às vezes, nunca; etiqueta e comportamento. 8. ed. São Paulo: ARX, 2003.

BRENNAN, Lynne; BLOCK, David. Etiqueta no mundo dos negócios. São Paulo: Futura, 2001.

KALIL, Gloria. Alô chics - Etiqueta contemporânea. Rio de Janeiro: Ediouro.

KALIL, Gloria. Chic homem; manual de moda e estilo. 14. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2004.

QUEIRÓZ, Valéria Vitarelli; DELGIÚDICE, Júnia Zacour. Etiqueta para o sucesso pessoal. Viçosa: CPT, 2005.

LUZ, Olenka Ramalho. Cerimonial, protocolo e etiqueta; introdução ao cerimonial do Mercosul: Argentina e Brasil. São Paulo: Saraiva, 2005.

MATARAZZO, Claudia. Negócios, negócios, etiqueta faz parte. São Paulo: Melhoramentos, 2005.

MATARAZZO, Claudia. Etiqueta sem frescura. 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2005.

MITCHELL, Mary; CORR, John. Tudo sobre etiqueta. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2002

RIBEIRO, Célia. Boas maneiras e sucesso nos negócios; um guia prático de etiqueta para executivos. Porto Alegre: L&PM, 2004.

RIBEIRO, Célia. Etiqueta Século XXI; um guia prático de boas maneiras para os novos tempos. 3. ed. Porto Alegre: L&PM, 2008.

SILVEIRA, Josué Lemos. Etiqueta social; pronta para usar. 2. ed. São Paulo: Marco Zero, 2004.

SOARES, Esther Proença; FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. Mesa (A). 7. ed. São Paulo: Escrituras, 2006.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FONTES, Nena.; BRITTO, Janaina. Etiqueta e serviços para bar, restaurante e eventos. In: Estratégias para eventos. São Paulo: Aleph, 2002. p. 265 -298.

MIRANDA, Luiza..Negócios & festas; cerimonial e etiqueta em eventos. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2003.

ROBSON, David. Etiqueta no trabalho. São Paulo: Clio Editora, 2001.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Inglês aplicado aos Serviços de Hospedagem I

Período/Módulo/Ano: Módulo I

Código Sigaedu: 2050508003

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Não se aplica

1. EMENTA

Compreensão e interpretação de diferentes textos, do contexto de hospedagem, em língua inglesa. Ampliação do léxico pertinente à atividade profissional. Produção de textos orais escritos em língua inglesa. Atendimento a turistas estrangeiros.

2. COMPETÊNCIAS

- Entender o vocabulário básico da área de turismo e hospitalidade;
- Ler e interpretar textos na área de turismo e hospitalidade,
- Comunicar em situações básicas do trabalho que envolve a área de hospitalidade fazendo uso da língua inglesa oral e escrita.

3. HABILIDADES

- Recepcionar e estabelecer a comunicação de turistas estrangeiros;
- Executar anotações, preenchimento de formulários de dados e documentos;
- Fornecer informações básicas sobre o destino turístico em língua

inglesa.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Técnicas de Pronuncia na Língua Inglesa.

Alfabeto fonético na Língua Inglesa;

Greetings; Personal pronouns

Nationalities;

Noções de tempos verbais;

Preposições;

Cardinal/ordinal numbers;

Seasons and Months of the year;

Calendar / Days of the week;

Saying times;

Noções de Direções;

Moedas Estrangeiras

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DE BIAGGI, E.T.K. Enjoy Your Stay: Inglês Básico para Hotelaria e Turismo. São Paulo: Disal, 2004.

OXENDEN, Clive; LATHAM-KOENIG, Christina; SELIGSON, Paul. New English File Elementary. Oxford University Press, 2004. (Student's book, work book and CD).

PAULINO, Berenice et. al. Leitura de Textos em Inglês: uma abordagem instrumental. Belo Horizonte: Ed. dos Autores, 1992.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALEXANDER, L.G.. Longman English Grammar Practice. New York: Longman, 1992.

CUNNINGHAM, Sarah, et. al. New headway Pronunciation Course Elementary. Oxford: Oxford University Press, 2003.

HEWINGS, Martin. Advanced Grammar in Use. Cambridge University Press, 2001.

JONES, Daniel. English Pronouncing Dictionary. Cambridge University Press, 1997.

MURPHY, Raymond. English grammar in use. Cambridge: Cambridge University Press, 1995.

REDMAN, Stuart. English Vocabulary in Use. Pre-intermediate and intermediate. Cambridge University Press, 1997.

SWAN, Michael. Practical English Usage. Oxford: Oxford University Press, 1995.

WALKER, Robin, HARDING, Keith. Tourism 1. Oxford: Oxford University Press, 2006. (Student's book and CD).

ZWIER, L.J., CAPLAN, Nigel. Everyday English for Hospitality Professionals. Korea: Compass Publishing, 2007.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Informática Básica

Período/Módulo/Ano: Módulo I

Código Sigaedu: 2050508004

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Não se aplica

1. EMENTA

Sistemas operacionais, seus serviços, funções, ferramentas e recursos. unidades de medidas do computador e sistemas de arquivos; dispositivos periféricos, componentes do computador e o relacionamento entre eles. técnicas de digitação; processadores de textos, planilhas de cálculos e softwares de apresentação. Internet e suas ferramentas básicas de comunicação e interação.

2. COMPETÊNCIAS

- Conhecer sistemas operacionais, seus serviços, funções, ferramentas e recursos. Conhecer as unidades de medidas do computador e sistemas de arquivos; Conhecer dispositivos periféricos, componentes do computador e o relacionamento entre eles. Utilizar as técnicas de digitação; Conhecer processadores de textos, planilhas de cálculos e softwares de apresentação. Conhecer a Internet e suas ferramentas básicas de comunicação e interação.

3. HABILIDADES

- Identificar sistemas operacionais;
- Identificar componentes de um sistema computacional;

- Praticar digitação com a padronização;
- Operar sistemas operacionais;
- Operar softwares utilitários;
- Trabalhar com pastas, diretórios e arquivos.
- Utilizar aplicações de escritório destinada tanto à utilização pessoal quanto profissional;
- Fazer cópias de segurança de dados armazenados no computador;
- Fazer uso de softwares antivírus;
- Digitar textos e informações dando-lhes a forma de cartas, relatórios, tabelas, gráficos, formulários;
- Elaborar e implementar planilhas de cálculo;
- Revisar e corrigir trabalhos já realizados;
- Criar apresentações diversas;

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Historia da computação;

Conceitos iniciais;

Componentes de um sistema de computação;

Introdução a processamento de dados;

Unidades de medida do computador;

Sistema operacional;

Aplicações de escritório (processador de texto, planilha de eletrônica, apresentação eletrônica, entre outros).

Internet.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, Mário Gomes da..Informática; terminologia básica: Windows 2000: Word XP. 2. ed. São Paulo: Érica, 2003. 332p.

MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, João Carlos N. G.. .Estudo dirigido de Windows XP. 6. ed. São Paulo: Érica, 2006. 204p.

MANZANO, André Luiz N. G..Microsoft office Excel 2003. São Paulo: Érica, 2006. 284p.

LIMA, Valter - Manual prático do seu PC. 5ª Ed. São Paulo: Érica, 2003.

ALMEIDA, Marcus Garcia de. - Fundamentos de informática: software e hardware. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Brasport, 2002.

CÔRTEZ, Pedro L. - Sistemas operacionais: fundamentos. São Paulo: Érica, 2003.

Informática - Microsoft Office Word 2010 e Microsoft Office Excel 2010 – 2012 - William Pereira Alves - Editora Érica.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, Marcus Garcia..Fundamentos de informática. 2. ed. Rio de Janeiro: Brasport, 2002. 240p.

EDDINGS, Joshua..Como funciona a internet. São Paulo: Quark do Brasil, 1994. 217p.

VELLOSO, Fernando de Castro. - Informática: conceitos básicos. 6ª Ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CANTALICE, Wagner. Manual do Usuário - 5 em 1 Windows Vista e Office 2007 – Editora Brasport.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Leitura e Produção de Textos I

Período/Módulo/Ano: Módulo I

Código Sigaedu: 2050508005

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Não se aplica

1. EMENTA

Concepções de leitura: aspectos cognitivos da compreensão de textos. Texto: mecanismos de coesão e coerência. Leitura e produção de textos acadêmico-científicos. Estratégias e técnicas da comunicação oral. Texto e discurso.

2. COMPETÊNCIAS

- Analisar diferentes gêneros textuais.
- Elaborar estratégias para produção de textos.
- Compreender a produção de textos acadêmico-científicos.

3. HABILIDADES

- Produzir textos escritos atendendo os aspectos linguísticos de qualidade de estilo.
- Aplicar a forma textual adequada à estrutura linguística e ao gênero textual.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Noções de textualidade escrita: organização das ideias; construção do parágrafo;

Qualidades de um texto.

Produção de Resumo, Resenha, Relatório, Fichamento.

Noção das normas da ABNT de referência bibliográfica e de citação.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FIGUEIREDO, Luiz Carlos. A redação pelo parágrafo. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1999.

KOCH, Ingedore Villaça. Introdução à linguística textual. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

_____. Desvendando os sentidos do texto. São Paulo: Cortez, 2002.

_____. O texto e a construção dos sentidos. São Paulo: Contexto, 1997.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual, análise de gêneros e compreensão. São Paulo: Parábola, 2008.

MARCUSCHI, L. A.; XAVIER, A. L.. Hipertexto e gêneros digitais. Rio de Janeiro: Lucerna, 2004.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOCH, Ingedore Villaça. A interação pela linguagem. São Paulo: Contexto, 1992.

_____. A coerência textual. São Paulo: Contexto, 1995.

SQUARISI, Dad; SALVADOR, Arlete. Escrever Melhor: guia para passar textos a limpo. São Paulo: Contexto, 2008.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Empreendedorismo

Período/Módulo/Ano: Módulo I

Código Sigaedu: 2050508006

Carga Horária horas relógio: 33 horas
Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula
Nº de aulas semanais: 2 aulas
Pré-requisitos: Não se aplica

1. EMENTA

Noções de Administração. Fundamentos do empreendedorismo. Características e Perfil do empreendedor. Oportunidade de negócios. Arranjos produtivos. Plano de negócios. Lei da pequena empresa.

2. COMPETÊNCIAS

- Revelar atitude criativa e empreendedora frente à gestão.
- Possuir visão humanística crítica e consistente sobre o impacto de sua atuação profissional na sociedade.
- Revelar atitude de boas relações humanas na sociedade.
- Demonstrar atitude de iniciativa, organização, liderança, autonomia e interesse pela obtenção de conhecimentos que transformem a realidade.
- Conhecer as técnicas de liderança, motivação e trabalho em equipe, reconhecendo sua importância e influência nas organizações.
- Reconhecer as situações e características das oportunidades que geram novos negócios.

3. HABILIDADES

- Auxiliar na implementação das diferentes estratégias para viabilização do negócio.
- Supervisionar os processos produtivos e avaliar o rendimento das atividades.
- Adotar as normas para abertura e registro de empresa.
- Executar atividades administrativas nas organizações.
- Utilizar os modelos de planejamento nas atividades administrativas.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Conceitos básicos de Administração;
Funções gerenciais;
Mercado de trabalho atual e as bases da empregabilidade;
Habilidades, atitudes e características dos empreendedores;

Oportunidades de negócios: identificação, seleção e definição do negócio;
Elementos essenciais para iniciar um novo negócio: o plano de negócio;
Análise no ambiente de negócios;

Processo de coleta de dados econômicos e de mercado;

Lei geral da pequena empresa;

Método de análise e solução de problemas;

PDCA;

Plano operacional, gerencial e plano financeiro;

Planejamento mercadológico: cálculo do custo fixo e variável. Definição de preço de venda; de margem de contribuição;

Cálculo do ponto de equilíbrio e do resultado do empreendimento;

Elaboração de plano de negócio.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DOLABELA, F. Oficina do Empreendedor. São Paulo: Sextante, 2008.

DORNELAS, J.C. Empreendedorismo Corporativo. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

DORNELAS José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

GUIMARÃES, Tomás de Aquino e E.C. L. de Souza Empreendedorismo Além do Plano de Negócios. São Paulo: Atlas, 2005.

HISRICH, Robert; PETERS, Michael P. Empreendedorismo. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2004.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças. Planejamento Estratégico: conceitos, metodologias e práticas. São Paulo: Saraiva, 2000.

SALIM, C. S. ET. AL. Construindo planos de negócios: todos os passos necessários para planejar e desenvolver negócios de sucesso. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERNARDI, L. A. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2003.

CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 529p.

DEGEN, R. J. Empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial. São

Paulo: Pearson Education, 2005.

DOLABELA, F. O Segredo de Luisa: Uma ideia, uma paixão e plano de negócios São Paulo: Sextante, 2008.

EIFFERT, P. Q. Empreendendo Novos Negócios em Corporações: Estratégias, Processo e Melhores Práticas. São Paulo: Atlas, 2005.

SNELL SCOTT A.; THOMAS S.B. Administração: Novo Cenário Competitivo, 2. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Geografia e História Aplicada ao Turismo Regional

Período/Módulo/Ano: Módulo I

Código Sigaedu: 2050508007

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Não se aplica

1. EMENTA

A relação entre o espaço geográfico, atividades econômicas e as potencialidades turísticas. Análise conceitual do espaço turístico em geografia. Elementos do espaço turístico e categorias de análise num enfoque geográfico. Domínios morfoclimáticos e fitogeográficos (interação relevo-clima-vegetação) na paisagem. Representações cartográficas, cartografia aplicada ao Turismo. A produção e o consumo, a paisagem regional e sua transformação como recurso para a atividade turística. Globalização. Geografia política – situação das localidades. Vias de acesso – aeroportos, rodovias, ferrovias, hidrovias. Sistema viário do núcleo receptor: Acesso aos principais atrativos/ localização de roteiros. Geografia física, humana e econômica das localidades do Estado: População; Desenvolvimento econômico. As paisagens naturais e culturais do Tocantins e suas potencialidades turísticas. Relação entre história e turismo. Aspectos históricos locais e regionais. Patrimônio cultural e histórico regional. Aspectos históricos do local e região – formação do povoamento e da sociedade. Tocantins: territorialidade e a questão da construção da identidade. Turismo e memória: a história e os atrativos turísticos.

2. COMPETÊNCIAS

- Compreender a dinâmica histórica, articulando elementos como temporalidade, espacialidade e contextualização;
- Identificar os significados históricos das relações de poder no âmbito da história nacional e regional;

- Avaliar criticamente os embates políticos, sociais e culturais desenvolvidos no processo histórico do Tocantins;
- Utilizar o conhecimento histórico como instrumento que permite compreender e valorizar os fundamentos da democracia e da cidadania.
- Conhecer a importância da geografia para o Turismo;
- Saber Identificar as regiões e os Estados no mapa;
- Fazer leitura do mapa do Tocantins.

3. HABILIDADES

- Dominar os conceitos básicos no âmbito da produção do conhecimento histórico e geográfico;
- Compreender as correlações de forças envolvidas na dinâmica histórica e geográfica;
- Posicionar-se crítica e conscientemente no contexto social no qual está inserido, sendo capaz de propor ações com base nos princípios da democracia e cidadania;
- Conhecer os diversos pontos orientação e coordenação geográfica;
- Identificar aspectos físicos relevo, clima e vegetação;
- Conhecer a divisão regional oficial brasileira – população, economia, sistema viário;
- Dominar as informações históricas e geográficas da localidade.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Aspectos históricos do local e região – formação do povoamento e da sociedade:

Origem dos municípios;

Ciclos econômicos;

Movimentos sócio-políticos relevantes no processo de formação histórica do Tocantins.

Tocantins: territorialidade e a questão da construção da identidade.

Os diferentes momentos do processo autonomista;

A forja da identidade.

Turismo e memória: a história e os atrativos turísticos:

A atratividade turística em bens histórico-culturais;

Sítios históricos e monumentos isolados;

Museus e outros espaços culturais com acervo histórico.

Globalização:
Conceito básico;
Histórico e problematização;
Oportunidades, problemas e conflitos.
Geografia política – situação das localidades.
Vias de acesso –aeroportos, rodovias, ferrovias, hidrovias:
Localização;
Características.
Sistema viário do núcleo receptor:
Acesso aos principais atrativos/ localização de roteiros.
Geografia física, humana e econômica das localidades do Estado:
População;
Desenvolvimento econômico.
Geografia das localidades e entornos:
Características gerais.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALENCASTRE, José Martins Pereira de. Anais da Província de Goiás. Brasília: Ipiranga, 1990.

CAVALCANTE, Maria do Espírito Santo Rosa. O movimento separatista do norte de Goiás, 1821-1988. Goiás: UCG, 1999.

CERTEAU, Michel de. Culturas no plural. São Paulo: Papirus, 2001.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. História geral da civilização brasileira – Vol. 1. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.

LIBERATO, Lídia Soraya (coord.). Os povos indígenas do Tocantins. Goiânia: Kelps, 2005.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PARENTE, Temis. Fundamentos históricos do Tocantins. Goiânia: Editora da UFG, 1999.

VAINFAS, Ronaldo (org.). Domínios da história: ensaios de teoria e metodologia. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem

Período/Módulo/Ano: Módulo I

Código Sigaedu: 2050508008

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Não se aplica

1. EMENTA

Conceitos básicos sobre questão ambiental na sociedade contemporânea. O histórico da questão ambiental. Gestão ambiental como fator de competitividade empresarial. Sistemas de gestão ambiental em meios de hospedagem no Brasil. Medidas de sustentabilidade. Peculiaridades e legislação aplicada. Fundamentos da sustentabilidade. Sustentabilidade em Meios de Hospedagens.

2. COMPETÊNCIAS

- Conhecer os fundamentos da sustentabilidade, identificando e caracterizando os diferentes fatores que interferem no equilíbrio ecológico aplicado a meios de hospedagem;
- Conhecer princípios que regem a preservação dos recursos naturais e os fatores que mantêm a saúde ambiental.

3. HABILIDADES

- Compreende os problemas ambientais, dando-lhes a dimensão social e política que realmente possuem.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

A questão Ambiental na sociedade contemporânea

- Conceitos básicos
- O histórico da questão ambiental

Gestão ambiental como fator de competitividade empresarial

Sistemas de gestão ambiental em meios de hospedagem no Brasil

- Sistemas de gestão ambiental em meios de hospedagem no Brasil (O Sistema de gestão ambiental do Grande Hotel-Escola Senac: Águas de São Pedro (SP), Características do Grande Hotel-Escola Senac Águas de São Pedro, Grande Hotel-Escola Senac Águas de São Pedro: implementação e

resultados do SGA)
Medidas de sustentabilidade.
Peculiaridades e legislação aplicada.
Roteiros de inspeção e ordens de serviço

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRITO, Celene..Educação e gestão ambiental; uma nova experiência inovadora. Salvador: Recitek - Educação e Gestão Ambiental, 2000.

GONÇALVES, Luiz Cláudio..Gestão ambiental em meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2004.

MOURA, Luiz Antônio Abdalla de..Qualidade e gestão ambiental. 4. ed. São Paulo: Juarez de Oliveira, 2004.

SEBRAE..Iniciando gestão ambiental. Brasília: SEBRAE,

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini..ISO 14001 sistemas de gestão ambiental; implantação objetiva e econômica. São Paulo: Atlas, 2005.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Hospedagem I
Período/Módulo/Ano: Módulo II
Código Sigaedu: 2050508009
Carga Horária horas relógio: 33 horas
Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula
Nº de aulas semanais: 2 aulas
Pré-requisitos: Módulo I

1. EMENTA

Caracterização e tipologia dos meios de hospedagem, no Brasil e no exterior, modelos de classificação hoteleira. Lei Geral dos Meios de Hospedagens. Classificação dos Meios de Hospedagem no Brasil. Tipologia de Meios de hospedagens. Organograma e funções dos meios de hospedagens. Vocabulário técnico dos meios de hospedagens.

2. COMPETÊNCIAS

- Operacionalizar técnicas de serviços de Hospedagem no atendimento

ao hospede utilizando vocabulário técnico do setor.

3. HABILIDADES

- Conhecer o histórico e as tipologias de turismo e hotelaria;
- Receber o diversos tipos de clientes nos Meios de Hospedagem;
- Solucionar reclamações e problemas;
- Identificar informações no Mapa de Ocupação;
- Executar procedimentos de check in e check out, individual e de grupo;
- Compreender sobre as disposições legais vigentes referentes a impedimentos, permissões e normas que regem os Meios de Hospedagem e tenham relação direta com a função desempenhada;
- Comunicar-se efetivamente com o cliente apoiado em técnicas de atendimento;
- Compreender os tipos, tarifas e condições de pagamento dos serviços de hospedagem.
- Compreender as várias formas de comercialização da hospedagem em agências e operadoras.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Contextualização histórica do turismo e hotelaria no mundo e no Brasil.

Definições e Tipologia do Turismo;

Lei Geral dos Meios de Hospedagem;

Tipologia dos meios de hospedagem;

Classificação dos meios de hospedagem no Brasil;

Tipologia dos alojamentos;

Formas de administração hoteleira;

A organização hoteleira;

As empresas de agenciamento (conceitos, diferenças e serviços com meios de hospedagens);

Convênios utilizados na hotelaria (Procedimentos agencias, operadoras, empresas privadas e publicas);

O Departamento de Hospedagem (Conceitos,- Organograma e suas Funções);

Vocabulário Técnico do setor de Hospedagem.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CÂNDIDO, Índio & VIERA, Elenara V. Gestão de Hotéis – técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003

_____. Recepcionista de Hotel. Canoas: Ed. ULBRA, 1996.

COIMBRA, Ricardo. Assassinatos na Hotelaria – ou como perder seu hóspede em oito capítulos. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.

ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: front office e governança. Trad. Gleice Guerra. São Paulo: Pioneira Thomsos Learning, 2004.

MATA, Américo. Dicionário de Terminologia Hoteleira – Front Office. Lisboa: Prefácio, 2000.

TORRE, Francisco De La. Administração Hoteleira – parte I Departamentos. Tradução de Dolores Córner. São Paulo: Roca, 2001.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio. Auditoria Interna. Caxias do Sul: Educs, 2002.

CASTELLI, Geraldo. Excelência em Hotelaria. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.

DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em Hotelaria. 3ªEd. Caxias do Sul: Educs, 2004.

MEDLIK, S. & INGRAM, H. Introdução à Hotelaria – Gerenciamento e Serviços. Tradução de Fabíola Vasconcellos. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

RICCI, Renato. Casos & Acasos. São Paulo: Qualitec, 2000.

VALEN, Gary K. e VALEN, Jerome J. Check in, check out – Gestão e Prestação de Serviços em Hotelaria. Trad. Roberto Costa. Porto Alegre: Bookman, 2003.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Governança I

Período/Módulo/Ano: Módulo II

Código Sigaedu: 2050508010

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo I

1. EMENTA

Evolução histórica da governança hoteleira. Organograma e funções do setor de governança hoteleira. Equipamentos do setor de Governança. Técnicas de arrumação de Unidades Habitacionais. Serviços de andares. Serviços básicos e não básicos da Governança Hoteleira.

2. COMPETÊNCIAS

- Conhecer a evolução e conceituação do setor governança;
- Identificar e compreender as funções do setor governança;
- Conhecer as técnicas de arrumação de Unidades Habitacionais;
- Conhecer e compreender os formulários de controles utilizados no setor

3. HABILIDADES

- Compreende a evolução do setor governança;
- Compreende as funções do setor governança;
- Conhece e aplica as técnicas de arrumação de Unidades Habitacionais;
- Conhece e aplica as técnicas de preenchimento de formulários de controles utilizados no setor.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

História e Evolução do Setor Governança;

Conceitos de Governança;

Organograma Geral do setor Governança e suas Funções;

Equipamentos do Setor;

Tipos de hotéis e tipos de hóspedes;

Tipos de hospedagens;

Vocabulário Técnico do Setor;

Recepção X Governança;

Serviços Básicos do Setor (Limpeza, Rouparia Central);

Serviços não básicos do Setor (Frigobar, Jardinagem e Lavanderia);

Rotina do Setor;

Formulários de Controle do Setor;

Visita técnica.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara de Viera. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EducS, 2003.

CANDIDO, Indio. Governança em Hotelaria. Caxias do Sul: EDUC, 1995.

CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. Coleção Hotelaria.

COIMBRA, Ricardo. Assassinatos na hotelaria, ou como perder seu hóspede em oito capítulos. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.

FLORES, Paulo. Treinamento em qualidade: fator de sucesso para desenvolvimento de hotelaria e turismo. São Paulo: Roca, 2002.

INGRAM, H.; MEDLIK, S. Introdução à hotelaria, gerenciamento e serviços. Tradução Fabíola de Carvalho. 4ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

ISMAIL, Almed. Hospedagem: Front office e governança. Tradução técnica: Gleice R. Guerra. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

Senac SP. Administração da Governança. São Paulo: Senac SP, 2007

MARTIN, Robert J. Governança: administração e operação de hotéis. Tradução: Gleice R. Guerra, Gleidis R. Guerra, Mariana A. Carvalho. São Paulo: Roca, 2004.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VIERA , Elenara Viera. Camareira de hotel. Canoas: Ed. Da ULBRA,2003.

VIERA , Elenara Viera. Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE
Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Alimentos & Bebidas I

Período/Módulo/Ano: Módulo II

Código Sigaedu: 2050508011

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo I

1. EMENTA

A história da indústria de A&B. A evolução histórica da gastronomia. Serviços contemporâneos de A&B. A arte culinária e a operação de serviços de alimentação. Gestão de bebidas. Introdução a Enologia. A gastronomia e o turismo: Roteiros gastronômicos. A&B em meios de hospedagem. Técnicas de controle e gestão de setor de A&B. Gerência de A&B: atribuições e responsabilidades. Restaurante: conceito, classificação, tipologia, organização física, organização da brigada, organização do trabalho, serviço, banquetes, cozinha. Copa: localização, equipamentos, obrigações, café da manhã, room service. Bar: características, tipologia, organização física, gêneros alimentícios, coquetéis e organização do trabalho. Stewarding: Atividades, atribuições e estoque.

2. COMPETÊNCIAS

- Aplicar conhecimentos, técnicas e as boas práticas nos setores do departamento de Alimentos & Bebidas de meios de hospedagens agindo com ética, responsabilidade social e respeito ao meio ambiente.

3. HABILIDADES

- Compreender o funcionamento do departamento de A & B;
- Desenvolver técnicas de serviços nos setores de: Restaurante, Cozinha, Copa, Confeitaria, Room Service e Bar.
- Primar pelo atendimento hospitaleiro aos clientes;
- Desenvolver técnicas de Mise-en-place de eventos sociais e institucionais;
- Compreender as boas práticas na manipulação de alimentos;
- Compreender a etiqueta profissional no setor de A & B.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

1. Evolução da gastronomia.

2. Departamento de A & B :

Organograma.

3. Restaurante:

Evolução Histórica no Brasil e no Mundo;

Origem e tipos de restaurantes;

Brigada e uniformes;

Apresentação Pessoal da brigada do restaurante;

Equipamentos, mobiliário e utensílios;

Cardápio/ Menu / Carta;

Mise-en-place;
Tipos de serviços;
Serviço de bebidas;
Relatórios;
Ficha Técnica dos alimentos.

4. Cozinha:
Equipamentos, móveis, utensílios;
Layout;
Brigada e uniformes;
Técnicas de pré-preparo, cocção e conservação dos alimentos;
Boas práticas na manipulação de alimentos;
Apresentação Pessoal da brigada da cozinha;
Higiene e limpeza.

5. Copa/ Cambuza:
Atividades da brigada da copa;
Equipamentos, móveis, utensílios;
Brigada e uniformes;
Apresentação Pessoal da brigada da copa.

6. Confeitaria:
Equipamentos, móveis, utensílios;
Brigada e uniformes;
Diferentes tipos de sobremesas e suas combinações;
Panificação.

7. Visita técnica a um restaurante.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERNARDES, Sílvia Martinez. SILVA, Chemin Seabra da. Cardápio: Guia para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004.

CÂNDIDO, Índio. VIERA, Elenara de Viera. Garçom. Canoas: Ed. da ULBRA, 2003.

CÂNDIDO, Índio. VIERA, Elenara de Viera. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EducS, 2003.

CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. Coleção Hotelaria.

COTTI, Quirino Ferreira de Castro. Manual de Iniciação a Maître d´hotel. São

Paulo: T. A. Queiroz, 1986.

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. 2a ed. Caxias do Sul: Educs, 2001.

PACHECO. Aristides de Oliveira. Manual do Bar. 4ª edição. São Paulo: Senac, 2004.

PACHECO. Aristides de Oliveira. Manual do Serviço do Garçom. 5ª edição. São Paulo: Senac, 2004.

PHILLIPS, Rod. Uma breve história do vinho. Tradução de Gabriela Máximo. 2ª edição. Rio de Janeiro: Record, 2003.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TORRE. Francisco de la. Administração Hoteleira - Parte I Departamentos. Tradução de Dolores Martin Rodrigues Córner. São Paulo: Roca, 2001.

TORRE. Francisco de la. Administração Hoteleira - Parte II Alimentos e Bebidas. Tradução de Dolores Martin Rodrigues Córner. São Paulo: Roca, 2002.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Inglês aplicado aos Serviços de Hospedagem II

Período/Módulo/Ano: Módulo II

Código Sigaedu: 2050508012

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo I

1. EMENTA

Atendimento a turistas de língua inglesa. Vocabulário técnico da hotelaria e turismo.

2. COMPETÊNCIAS

- Entender o vocabulário básico da área de turismo e hospitalidade;
- Ler e interpretar textos na área de turismo e hospitalidade,
- Comunicar em situações básicas do trabalho que envolve a área de hospitalidade fazendo uso da língua inglesa oral e escrita.

3. HABILIDADES

- Recepcionar e estabelecer a comunicação de hóspedes estrangeiros;
- Executar anotações, preenchimento de formulários de dados e documentos;
- Fornecer informações básicas sobre o meio de hospedagem e o destino turístico em língua inglesa;
- Relatar situações que envolvem a área de turismo e hospitalidade;
- Recepcionar fazendo uso do inglês.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Leitura e interpretação do texto em língua inglesa na área de turismo e hospitalidade;

Técnicas de vendas na língua inglesa;

Profissionais, Serviços, Características e Equipamentos do Turismo;

Atendimento ao Turista: Telefone, email e guiamento em atrativos;

Expressions in hospitality use; Vocabulary related to restaurants / bars / hotel; Introducing a person; Asking / answering about directions; Vocabulary related to travel and tourist industry.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DE BIAGGI, E.T.K. Enjoy Your Stay: Inglês Básico para Hotelaria e Turismo. São Paulo: Disal, 2004.

OXENDEN, Clive; LATHAM-KOENIG, Christina; SELIGSON, Paul. New English File Elementary. Oxford University Press, 2004. (Student's book, work book and CD).

PAULINO, Berenice et. al. Leitura de Textos em Inglês: uma abordagem instrumental. Belo Horizonte: Ed. dos Autores, 1992.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALEXANDER, L.G.. Longman English Grammar Practice. New York: Longman, 1992.

CUNNINGHAM, Sarah, et. al. New headway Pronunciation Course Elementary. Oxford: Oxford University Press, 2003.

HEWINGS, Martin. Advanced Grammar in Use. Cambridge University Press, 2001.

JONES, Daniel. English Pronouncing Dictionary. Cambridge University Press,

1997.

MURPHY, Raymond. English grammar in use. Cambridge: Cambridge University Press, 1995.

REDMAN, Stuart. English Vocabulary in Use. Pre-intermediate and intermediate. Cambridge University Press, 1997.

SWAN, Michael. Practical English Usage. Oxford: Oxford University Press, 1995.

WALKER, Robin, HARDING, Keith. Tourism 1. Oxford: Oxford University Press, 2006. (Student's book and CD).

ZWIER, L.J., CAPLAN, Nigel. Everyday English for Hospitality Professionals. Korea: Compass Publishing, 2007.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Informática Aplicada a Serviços de Hospedagem I

Período/Módulo/Ano: Módulo II

Código Sigaedu: 2050508013

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo I

1. EMENTA

Automação Hoteleira: Contextualização histórica. Importância no Gerenciamento de Meios de Hospedagens. Principais softwares utilizados nos meios de hospedagens. O Sistema Net Hotel; Módulo Hospedagem: Reservas, Preenchimento de Fichas de Controle, Check-in, Check-out; Técnicas de atendimento a clientes utilizando sistemas informatizados.

2. COMPETÊNCIAS

- Conhecer os softwares que são utilizados nos meios de hospedagens;
- Reconhecer a importância dos softwares na administração de meios de hospedagens;
- Conhecer e utilizar o sistema nethotel.
- Conhecer técnicas de atendimento utilizando sistemas informatizados.

3. HABILIDADES

- Identifica os softwares utilizados nos meios de hospedagens;
- Compreende a importância dos softwares na hotelaria;
- Conhece e utiliza o sistema nethotel;
- Conhece e aplica técnicas de atendimento através da utilização de sistemas informatizados.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Automação Hoteleira: Contextualização histórica;

Importância no Gerenciamento de Meios de Hospedagens;

Principais softwares utilizados nos meios de hospedagens;

O Sistema Net Hotel;

Módulo Hospedagem: Reservas, Preenchimento de Fichas de Controle, Check-in, Check-out;

Técnicas de atendimento a clientes utilizando sistemas informatizados.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CÂNDIDO, Índio & VIERA, Elenara V. Gestão de Hotéis – técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003

COIMBRA, Ricardo. Assassínatos na Hotelaria – ou como perder seu hóspede em oito capítulos. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.

CONNOR, Peter. Distribuição da informação eletrônica em turismo e hotelaria. Ed. Bookman.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Leitura e Produção de Textos II

Período/Módulo/Ano: Módulo II

Código Sigaedu: 2050508014

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo I

1. EMENTA

Concepções de leitura: aspectos cognitivos da compreensão de textos. Texto: mecanismos de coesão e coerência. Leitura e produção de textos acadêmico-científicos. Estratégias e técnicas da comunicação oral. Texto e discurso.

2. COMPETÊNCIAS

- Analisar diferentes gêneros textuais.
- Elaborar estratégias para produção de textos.
- Compreender a produção de textos acadêmico-científicos.

3. HABILIDADES

- Produzir textos escritos atendendo os aspectos linguísticos de qualidade de estilo.
- Aplicar a forma textual adequada à estrutura linguística e ao gênero textual.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Noções de textualidade escrita: organização das ideias; construção do parágrafo; qualidades de um texto. Produção de Resumo, Resenha, Relatório, Fichamento. Noção das normas da ABNT de referência bibliográfica e de citação.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MACHADO, Anna Rachel. Trabalhos de pesquisa: diários de leitura para a revisão bibliográfica. São Paulo: Parábola Editorial, 2007.

_____. Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

_____. Resenha. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.

_____. Resumo. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual, análise de gêneros e compreensão. São Paulo: Parábola, 2008.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOCH, Ingedore Villaça. Introdução à linguística textual. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

_____. Desvendando os sentidos do texto. São Paulo: Cortez, 2002.

_____. O texto e a construção dos sentidos. São Paulo: Contexto, 1997.

_____. A interação pela linguagem. São Paulo: Contexto, 1992.

_____. A coerência textual. São Paulo: Contexto, 1995.

SQUARISI, Dad; SALVADOR, Arlete. Escrever Melhor: guia para passar textos a limpo. São Paulo: Contexto, 2008.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Espanhol Aplicado a Serviços de Hospedagem I

Período/Módulo/Ano: Módulo II

Código Sigaedu: 2050508015

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo I

1. EMENTA

Estrutura gramatical e vocabulários básicos para o desenvolvimento das expressões oral e escrita. Diferenças essenciais entre a Língua Espanhola e a Língua Portuguesa. Emprego do léxico em contextos diferenciados com ênfase em situações culturais relacionadas à atividade de hospedagem. Atendimento a turistas de língua espanhola.

2. COMPETÊNCIAS

- Entender o vocabulário básico da área de turismo e hospitalidade;
- Ler e interpretar textos na área de turismo e hospitalidade,
- Comunicar em situações básicas do trabalho que envolve a área de hospitalidade fazendo uso da língua espanhola oral e escrita.

3. HABILIDADES

- Recepcionar e estabelecer a comunicação de hóspedes estrangeiros;
- Executar anotações, preenchimento de formulários de dados e documentos;
- Fornecer informações básicas sobre o meio de hospedagem e o destino turístico em língua espanhola;

- Relatar situações que envolvem a área de turismo e hospitalidade;
- Recepcionar fazendo uso do espanhol.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Técnicas de Pronuncia na Língua Espanhola.

Alfabeto fonético na Língua Espanhola;

Pronomes;

Nacionalidades;

Noções de tempos verbais;

Preposições;

Numeros;

Meses, anos e dias;

Calendários;

Noções de tempo;

Noções de Direções;

Moedas Estrangeiras.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BALLESTERO-ALVAREZ, Maria Esmeralda; BALBÁS, Marcia Soto. .Dicionário Espanhol-Português-Português-Espanhol. São Paulo: FTD, 200-.

MARTINEZ, Ron; ARIAS, Sandra Di Lullo. .Como dizer tudo em espanhol; fale a coisa certa em qualquer situação. 12. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

MILANI, Esther Maria..Gramática de espanhol para brasileiros. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2001.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Qualidade na Hotelaria

Período/Módulo/Ano: Módulo II

Código Sigaedu: 2050508016

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo I

1. EMENTA

Gestão de qualidade em serviços e produtos. Fundamentos e conceitos da qualidade. Contextualização da qualidade para os meios de hospedagens. Gestão de qualidade: sistema e ferramentas de finalidade. Qualidade de serviços: atributos e dimensões. Controle e certificação de qualidade.

2. COMPETÊNCIAS

- Compreender os conceitos e a importância da qualidade em meios de hospedagem.

3. HABILIDADES

- Conhecer os conceitos que envolvem a qualidade em meios de hospedagem;
- Identificar as necessidades dos clientes;
- Identificar e avaliar situações referentes à qualidade em meios de hospedagem.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Contextualização da Qualidade em meios de hospedagem

Conceituação da Qualidade

Princípios da Qualidade

Qualidade no Atendimento

Qualidade e o Cliente interno e externo

Sistemas de Certificação da Qualidade

Ferramentas para aplicação da qualidade

Sistemas de Avaliação da qualidade

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FLORES. Paulo Silas Ozores. Treinamento em Qualidade. São Paulo-SP: Ed. Roca, 2002.

OLIVETTO, Washington. Qualidade Total. Canela, RS: Ed. Reprocenter, 1999.

LINKQUALITY, Vídeo Treinamento. Ferramentas da Qualidade: Técnicas, Metodologia e Aplicação. Ipanema/RJ.

LOBOS, Júlio. Qualidade através das pessoas. São Paulo. J. Lobos, 1991.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAHL, Miguel. Eventos: A importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003.

BRITES, Andréia Santos. A Qualidade é Essencial no Turismo. São Paulo-SP: Ed. Roca, 1995.

MARGERISON, C.; MCCANN, D. Gerenciamento de Equipes – Novos enfoques práticos. São Paulo: Saraiva, 1996

Revista Exame. São Paulo: Ed. Abril, vários números

REVISTA dos Eventos. Curitiba, vários números

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Marketing Hoteleiro

Período/Módulo/Ano: Módulo II

Código Sigaedu: 2050508017

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo I

1. EMENTA

Contextualização do Marketing no Brasil e no Mundo; Caracterização do Marketing (Geral, Turístico e Hoteleiro); Marketing Institucional Público e Privado Estratégias de Marketing; Modalidades de Captação de Recursos em Meios de Hospedagem; Tipos de Ferramentas de Marketing; Segmentação de Mercado; Planejamento de Marketing Hoteleiro. Promoção direta, indireta e merchandising. O marketing como instrumento do desenvolvimento regional do turismo, segmentação e posicionamento de regiões como destinos turísticos e meios de hospedagens. Análise do mix mercadológico.

2. COMPETÊNCIAS

- Aplicar conhecimentos sobre os princípios e ferramentas do marketing hoteleiro.

3. HABILIDADES

- Compreender os princípios de Marketing em seu campo de atuação;
- Conceituar Produto, Preço, Praça, Relações Públicas e Posicionamento;
- Conceituar o mercado de Fornecedores, Intermediários e Consumidores Finais;
- Desenvolver e aplicar pesquisas de mercado;
- Executar Estratégias de Marketing em Meios de Hospedagem;
- Operacionalizar a captação de Recursos em Meios de Hospedagem;
- Conhecer e aplicar ferramentas de avaliação do marketing hoteleiro;
- Identificar e Diferenciar as ferramentas de comunicação;
- Distinguir o comportamento do consumidor.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Contextualização histórica do Marketing no Brasil e no Mundo;

Conceituação do Termo Marketing;

Caracterização do Marketing (Geral, Turístico e Hoteleiro);

Marketing Institucional Público e Privado

Estratégias de Marketing;

Modalidades de Captação de Recursos em Meios de Hospedagem;

Tipos de Ferramentas de Marketing;

Segmentação de Mercado;

Planejamento de Marketing Hoteleiro.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ETZEL, WALKER e STANTON, Michael J, Bruce J. e William J. Marketing, Ed. Makron Books, 2001.

HOYLE, Leonard. Marketing de Eventos. Ed. Makron Books, 2004.

KOTLER & AMSTRONG, Philip e Gary. Princípios de Marketing, 7ª ed., Ed. LTC.

MOTA, Keila Cristina Nicolau. Marketing turístico. São Paulo: Atlas, 2001.

KUAZAQUI, Edmir. Marketing turístico e de hospitalidade. São Paulo: Makron Books, 2000.

ZARDO, Eduardo Flávio. Marketing aplicado ao turismo. São Paulo: Roca, 2003.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MATHEUS, Zilda Maria. Marketing e turismo alternativo sustentável. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2002.

PETROCCHI, Mário. Marketing para destinos turísticos. São Paulo: Futura, 2004.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Elaboração do Projeto Integrador

Período/Módulo/Ano: Módulo II

Código Sigaedu: 2050508018

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo I

1. EMENTA

Integração entre os componentes oferecidos nos módulos I e II.

2. COMPETÊNCIAS

- Aplicar conhecimentos e técnicas de elaboração do projeto integrador tendo como foco os meios de hospedagem.

3. HABILIDADES

- Identificar as características do produto ou serviço a ser desenvolvido;
- Identificar responsabilidades na estrutura organizacional, visando acompanhamento e execução de projetos;
- Conhecer métodos e técnicas para elaboração de projetos;
- Levantar informações sobre as tendências em meios de hospedagem;
- Identificar e avaliar oportunidades de mercado, avaliando informações geográficas, históricas, culturais e recreativas;
- Utilizar meios digitalizados de informação

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Conceituação: Terminologias de projetos

Aspectos e Características do Projeto Integrador;

Segmentos de atuação;

Normas Técnicas (ABNT);

Estrutura do Projeto Integrador: Capa, Folha de Rosto, Agradecimentos, Dedicatórias, Resumo, Abstract, Sumário, Introdução, Objetivos, Justificativa, Cenário, Roteiro, Considerações Finais e Anexos.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALLEN, Johnny. [et al.] Organização e gestão de eventos. 3ª reimpressão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. Turismo. Como aprender e como ensinar. 2ª ed. São Paulo: SENAC, 2001.

DIAS, Reinaldo. Introdução ao turismo. São Paulo: Atlas, 2002.

LAGE, Beatriz Helena G.; MILONE, Paulo César. (org). Turismo: teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2000.

MARTIN, Vanessa. Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas, 2003.

MATIAS, Marlene. Organização de Eventos: procedimentos e técnicas. 3ª ed. Barueri, SP: Manole, 2004.

MEIRELLES, Gilda Fleury. Tudo sobre eventos. São Paulo: STS, 1999.

SEVERINO, Cortez, 2002.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos Aberto. Cargos em Hotelaria. Caxias do Sul-RS: EducS, 2004.

GUERRIER, Yvonne. Comportamento Organizacional em Hotéis e Restaurantes; tradução de Lenke Peres. São Paulo: Futura, 2000. Cap. 09.

INGRAM, A. e MEDLIK, S. Introdução à Hotelaria: Gerenciamento e Serviços; tradução de Fabíola de Carvalho S. Vasconcelos. Parte III, Capítulo 08. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

LAGE, Beatriz Helena Gelas (Organizadora). Turismo, Hotelaria e Lazer. Volume 2, Parte v – Hotelaria. São Paulo: Atlas, 2004.

_____, Beatriz Helena Gelas (Organizadora). Turismo, Hotelaria e Lazer. Volume 3, Parte VII – Hotelaria. São Paulo: Atlas, 2004.

TORRE, Francisco de la. Administração Hoteleira – Parte I Departamentos; tradução de Dolores Martín Rodrigues Córner. São Paulo: Roca, 2001.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Hospedagem II

Período/Módulo/Ano: Módulo III

Código Sigaedu: 2050508019

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo II

1. EMENTA

O setor de Reservas: (Profissionais, Procedimentos, Equipamentos, Tipos de reservas e Alterações); O setor da Recepção: (Profissionais, Procedimentos, Equipamentos, Auditoria Noturna, Tarefas do Caixa, Telefonia, Perfil do funcionário, Funções, Procedimentos, Documentação, Formulários, Deveres e cuidados no atendimento ao cliente, Formas de pagamento e procedimentos, Aspectos legais quando na permanência do hóspede, Situações especiais como incêndio, falecimento, doenças, acidentes com hóspede e skipper, Relação dos setores); Telefonia Hoteleira: Organograma; Cargos e funções; Código de comunicação internacional; Qualidades necessárias para o serviço de telefonia; Atendimento telefônico; Relação da telefonia com a recepção; Centrais automatizadas com sistema tarifador; Relatórios. Portaria de Serviços: Organograma, cargos e funções; Localização e Estrutura; Recebimento de mercadorias. O setor Concierge: Funções e Procedimentos;

2. COMPETÊNCIAS

- Operacionalizar técnicas de serviços de Hospedagem no atendimento ao hospede utilizando vocabulário técnico do setor.

3. HABILIDADES

- Receber os diversos tipos de clientes nos Meios de Hospedagem;
- Solucionar reclamações e problemas;
- Identificar informações no Mapa de Ocupação;
- Executar procedimentos de check in e check out, individual e de grupo;
- Compreender sobre as disposições legais vigentes referentes a impedimentos, permissões e normas que regem os Meios de Hospedagem e tenham relação direta com a função desempenhada;
- Comunicar-se efetivamente com o cliente apoiado em técnicas de

atendimento;

- Compreender os tipos, tarifas e condições de pagamento dos serviços de hospedagem.
- Compreender as várias formas de comercialização da hospedagem em agências e operadoras.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

O setor de Reservas: (Profissionais, Procedimentos, Equipamentos, Tipos de reservas e Alterações);

O setor da Recepção: (Profissionais, Procedimentos, Equipamentos, Auditoria Noturna, Tarefas do Caixa, Telefonia, Perfil do funcionário, Funções, Procedimentos, Documentação, Formulários, Deveres e cuidados no atendimento ao cliente, Formas de pagamento e procedimentos, Aspectos legais quando na permanência do hóspede, Situações especiais como incêndio, falecimento, doenças, acidentes com hóspede e skipper, Relação dos setores);

Telefonia Hoteleira: Organograma; Cargos e funções; Código de comunicação internacional; Qualidades necessárias para o serviço de telefonia; Atendimento telefônico; Relação da telefonia com a recepção; Centrais automatizadas com sistema tarifador; Relatórios.

Portaria de Serviços: Organograma, cargos e funções; Localização e Estrutura; Recebimento de mercadorias.

O setor Concierge: Funções e Procedimentos;

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CÂNDIDO, Índio & VIERA, Elenara V. Gestão de Hotéis – técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003

_____. Recepcionista de Hotel. Canoas: Ed. ULBRA, 1996.

COIMBRA, Ricardo. Assassinatos na Hotelaria – ou como perder seu hóspede em oito capítulos. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.

ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: front office e governança. Trad. Gleice Guerra. São Paulo: Pioneira Thomsos Learning, 2004.

MATA, Américo. Dicionário de Terminologia Hoteleira – Front Office. Lisboa: Prefácio, 2000.

TORRE, Francisco De La. Administração Hoteleira – parte I Departamentos. Tradução de Dolores Córner. São Paulo: Roca, 2001

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio. Auditoria Interna. Caxias do Sul: Educs, 2002.

CASTELLI, Geraldo. Excelência em Hotelaria. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.

DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em Hotelaria. 3ªEd. Caxias do Sul: Educs, 2004.

MEDLIK, S. & INGRAM, H. Introdução à Hotelaria – Gerenciamento e Serviços. Tradução de Fabíola Vasconcellos. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

RICCI, Renato. Casos & Acasos. São Paulo: Qualitec, 2000.

VALEN, Gary K. e VALEN, Jerome J. Check in, check out – Gestão e Prestação de Serviços em Hotelaria. Trad. Roberto Costa. Porto Alegre: Bookman, 2003.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Governança II

Período/Módulo/Ano: Módulo III

Código Sigaedu: 2050508020

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo II

1. EMENTA

Administração de estoques do Setor de Governança; Procedimentos operacionais do Setor de Governança; Lavanderia Hoteleira; Rouparia central e de andares; Inventário de enxovais; Procedimentos Importantes: Placas de Não Perturbe, Hóspedes inconvenientes, hóspedes ausentes do hotel, reclamações gerais, Objetos esquecidos pelos hóspedes, artigos levados pelos hóspedes, transferência de Unidades Habitacionais, Chave-Mestra, Tratamento Vip; Procedimento para higienização de Unidades Habitacionais; Governança Hospitalar; Governança em Cruzeiros Marítimos; Governança X Tecnologia.

2. COMPETÊNCIAS

- Conhecer a evolução e conceituação do setor governança;
- Identificar e compreender as funções do setor governança;
- Conhecer as técnicas de arrumação de Unidades Habitacionais;
- Conhecer e compreender os formulários de controles utilizados no setor;

3. HABILIDADES

- Compreende a evolução do setor governança;
- Compreende as funções do setor governança;
- Conhece e aplica as técnicas de arrumação de Unidades Habitacionais;
- Conhece e aplica as técnicas de preenchimento de formulários de controles utilizados no setor.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Administração de estoques do Setor de Governança;

Procedimentos operacionais do Setor de Governança;

Lavanderia Hoteleira;

Rouparia central e de andares;

Inventário de enxovais;

Procedimentos Importantes: Placas de Não Perturbe, Hóspedes inconvenientes, hóspedes ausentes do hotel, reclamações gerais, Objetos esquecidos pelos hóspedes, artigos levados pelos hóspedes, transferência de Unidades Habitacionais, Chave-Mestra, Tratamento Vip;

Procedimento para higienização de Unidades Habitacionais;

Governança Hospitalar;

Governança em Cruzeiros Marítimos;

Governança X Tecnologia.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANDIDO, Índio. VIERA, Elenara de Viera. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educ, 2003.

CANDIDO, Índio. Governança em Hotelaria. Caxias do Sul: EDUC, 1995.

CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. Coleção Hotelaria.

COIMBRA, Ricardo. Assassinatos na hotelaria, ou como perder seu hóspede em oito capítulos. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.

FLORES, Paulo. Treinamento em qualidade: fator de sucesso para desenvolvimento de hotelaria e turismo. São Paulo: Roca, 2002.

INGRAM, H.; MEDLIK, S. Introdução à hotelaria, gerenciamento e serviços. Tradução Fabíola de Carvalho. 4ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

ISMAIL, Almed. Hospedagem: Front office e governança. Tradução técnica:

Gleice R. Guerra. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

Senac SP. Administração da Governança. São Paulo: Senac SP, 2007

MARTIN, Robert J. Governança: administração e operação de hotéis. Tradução: Gleice R. Guerra, Gleidis R. Guerra, Mariana A. Carvalho. São Paulo: Roca, 2004.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VIERA , Elenara Viera. Camareira de hotel. Canoas: Ed. Da ULBRA,2003.

VIERA , Elenara Viera. Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Alimentos e Bebidas II

Período/Módulo/Ano: Módulo III

Código Sigaedu: 2050508021

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo II

1. EMENTA

Técnicas de atendimento em estabelecimentos de Alimentos e Bebidas. Técnicas de montagem de mise-en-place em diferentes modalidades de serviços. Boas práticas na manipulação de alimentos.

2. COMPETÊNCIAS

- Aplicar conhecimentos, técnicas e as boas práticas nos setores do departamento de Alimentos & Bebidas de meios de hospedagens agindo com ética, responsabilidade social e respeito ao meio ambiente.

3. HABILIDADES

- Compreender o funcionamento do departamento de A & B;
- Desenvolver técnicas de serviços nos setores de: Restaurante, Cozinha, Copa, Confeitaria, Room Service e Bar.
- Primar pelo atendimento hospitaleiro aos clientes;

- Desenvolver técnicas de Mise-en-place de eventos sociais e institucionais;
- Compreender as boas práticas na manipulação de alimentos;
- Compreender a etiqueta profissional no setor de A & B

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Room Service:

Treinamento para pessoal de room service;

Operacionalidade.

Bar:

Tipos de bar;

Equipamentos, móveis, utensílios;

Brigada e uniformes;

Apresentação Pessoal da brigada do bar;

Design e layout;

Mise-en-place;

Classificação das bebidas;

Coquetéis;

Tipos de vinhos e combinações;

Fichas de controle de bebidas.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERNARDES, Sílvia Martinez. SILVA, Chemin Seabra da. Cardápio: Guia para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004.

CÂNDIDO, Índio. VIERA, Elenara de Viera. Garçom. Canoas: Ed. da ULBRA, 2003.

CÂNDIDO, Índio. VIERA, Elenara de Viera. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educus, 2003.

CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Caxias do Sul: EDUCUS, 2003. Coleção Hotelaria.

COTTI, Quirino Ferreira de Castro. Manual de Iniciação a Maître d'hotel. São Paulo: T. A. Queiroz, 1986.

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. 2a ed. Caxias do Sul: Educus, 2001.

PACHECO. Aristides de Oliveira. Manual do Bar. 4ª edição. São Paulo: Senac, 2004.

PACHECO. Aristides de Oliveira. Manual do Serviço do Garçom. 5ª edição. São Paulo: Senac, 2004.

PHILLIPS, Rod. Uma breve história do vinho. Tradução de Gabriela Máximo. 2ª edição. Rio de Janeiro: Record, 2003.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TORRE. Francisco de la. Administração Hoteleira - Parte I Departamentos. Tradução de Dolores Martin Rodrigues Córner. São Paulo: Roca, 2001.

TORRE. Francisco de la. Administração Hoteleira - Parte II Alimentos e Bebidas. Tradução de Dolores Martin Rodrigues Córner. São Paulo: Roca, 2002.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Eventos na Hotelaria

Período/Módulo/Ano: Módulo III

Código Sigaedu: 2050508022

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo II

1. EMENTA

Contextualização do segmento de eventos. Tendências e criatividade na organização dos eventos na hotelaria. Cenários em eventos na hotelaria. Terceiro setor em eventos – Convention Visitors & Bureaux, ONG's, Sindicatos e Associações. Planejamento: Fases do Evento (Concepção do evento, Pré evento, Trans evento e Pós evento). Princípios básicos da organização física do evento. Comunicação e informação para eventos. Análise situacional de eventos na hotelaria.

2. COMPETÊNCIAS

- Organizar eventos nos meios de hospedagem aplicando conhecimentos sobre a contextualização, tipologias, caracterização e classificação dos eventos.

3. HABILIDADES

- Auxiliar nas ações de organizar, planejar, executar e avaliar os eventos;

- Coordenar a operacionalização do evento;
- Comercializar eventos;
- Elaborar orçamentos de despesas e receitas em eventos;
- Recepcionar e encaminhar participantes ao evento;
- Comunicar utilizando as terminologias do segmento;
- Interpretar os princípios de responsabilidade socioeconômica e ambiental no setor de eventos.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Contextualização do segmento de eventos;

Eventos como atividade socioeconômica;

Tendências e criatividade na organização dos eventos;

Cenários em eventos;

Terceiro setor em eventos – Convention Visitors & Bureaux, ONG's, Sindicatos e Associações;

Planejamento: Fases do Evento (Concepção do evento, Pré evento, Trans evento e Pós evento);

Princípios básicos da organização física do evento;

Comunicação e informação para eventos;

Análise situacional de eventos;

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALLEN, Johnny. [et al]. Organização e Gestão de Eventos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. (p. 3-48).

ANDRADE, Renato Brenol. Manual de Eventos. 2ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. (p. 11-86).

BRITTO, Janaína. Estratégias para Eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. (p. 19-22, 51-85, 133-176).

CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. Organização de Eventos. São Paulo: Summus, 1997. (p. 14-40).

GOMES, Sérgio Barbosa. Apostila Organização de Eventos. Palmas: IFTO, 2008.

MARTIN, Vanessa. Manual Prático de Eventos. São Paulo: Atlas, 2003. (p. 17-69).

MATIAS, Marlene. Organização de Eventos: procedimentos e técnicas. 3ª ed. Barueri: Manole, 2004. (p. 3-88).

- MEIRELLES, Gilda Fleury. Tudo sobre Eventos. São Paulo: STS, 1999.
- SENAC. DN. Eventos: oportunidade de novos negócios. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2000. (p. 11-49, 75-101).
- TENAN, Ilka Paulete Svissero. Eventos. São Paulo: Editora Aleph, 2002.
- ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de Organização de Eventos: planejamento e operacionalização. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2004. (p. 13-31).

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BAHL, Miguel. [org]. Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003.
- CANTON, Antonía Marisa. EVENTOS: ferramenta de sustentação para as organizações do terceiro setor. São Paulo: Roca, 2002. (p. 49-58).
- MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em Eventos. São Paulo: Contexto, 2004. (p. 11-24).
- WATT, David C. Gestão de Eventos em Lazer e Turismo. Porto Alegre: Bookman, 2004. (p. 15-36).

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Lazer e Recreação na Hotelaria

Período/Módulo/Ano: Módulo III

Código Sigaedu: 2050508023

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo II

1. EMENTA

Estudo histórico do uso do tempo livre e da prática de atividades lúdicas. Categorias lúdicas e interesses do lazer e da recreação. Recreação tipificada por faixas etárias. Necessidades especiais e por tipo de espaço. Tipologias de atividades recreativas: jogos cooperados, caças, bases, rodas cantadas, etc. Postura e habilidades do profissional recreador. Noções Básicas de Preparação Física e Segurança para atividades de Lazer e Recreação. Elaboração de Projetos de Lazer e Recreação na Hotelaria.

2. COMPETÊNCIAS

- Operacionalizar atividades de Lazer e Recreação na Hotelaria.

3. HABILIDADES

- Compreender a evolução e conceituação do lazer, recreação e da animação turística;
- Identificar o perfil do profissional que atua como agente de recreação;
- Conhecer e manusear os recursos e equipamentos utilizados na atividade;
- Identificar os perfis de recreantes e modalidades de recreação;
- Conhecer e aplicar noções básicas de preparo físico e segurança no desenvolvimento das atividades de lazer e recreação;
- Reconhecer os ambientes que podem ser desenvolvidas atividades de lazer e recreação;
- Elaborar projetos de atividades de lazer e recreação.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Contextualização Histórica do Lazer e Recreação no Brasil e no Mundo;
Conceituação dos termos Lazer, Recreação e Animação Turística;
Introdução a Sociologia do Lazer;
Perfil do agente de recreação;
O Perfil do Recreante;
Modalidades de Recreação: ativa e passiva; faixa etária; internas e externas;
Espaços da Recreação: interno e externo;
Ambientes da Recreação: aquático, terrestre, aéreo, espacial;
Materiais e Equipamentos;
Noções Básicas de Preparação Física e Segurança para atividades de Lazer e Recreação;
Elaboração de Projetos de Lazer e Recreação na Hotelaria.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, José Vicente de. Lazer – princípios, tipos e formas na vida e no trabalho. Belo Horizonte: Autêntica, 2001. (Coleção Turismo, Cultura e Lazer,1)

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Que é lazer (O). São Paulo: Brasiliense, 2003.

DUMAZEDIER, Joffre. Sociologia empírica do lazer. 2. ed. Tradução: MAZZA, Sílvia. São Paulo: Perspectiva, 2004.

LAGE, BEATRIZ HELENA GELAS (Org.). Turismo, hotelaria & lazer, 1. São Paulo: Atlas, 2004.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. Lazer: formação e atuação profissional. 6. ed. Campinas: Papirus, 2003.

MARCELLINO, Nelson Carvalho; ZINGONI, Patricia. Como fazer projetos de lazer; elaboração, execução e avaliação. Campinas: Papirus, 2007.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. Lazer e educação. 13. ed. Campinas: Papirus, 2008.

MARCELLINO, NELSON CARVALHO (Org.). Repertório de atividades de recreação e lazer. 4. ed. Campinas: Papirus, 2007.

MARINHO, ALCYANE (Org.); BRUHNS, HELOISA TURINI (Org.). Turismo, lazer e natureza. Barueri, SP: Manole, 2003.

MELO NETO, João Cabral de; ALVES JUNIOR, Edmundo de Drummond. Introdução ao lazer. Barueri: Manole, 2003.

TORRES, Zilah Barbosa. Animação turística. 3. ed. São Paulo: Roca, 2004.

WATT, David C. Gestão de eventos em lazer e turismo. Porto Alegre: Bookman, 2004.

WERNECK, Marcelo Martins; STOPPA, Edmur Antonio . ; ISAYAMA, Hélder Ferreira. Lazer e mercado. Campinas: Papirus, 2001.

Lazer e recreação; repertório de atividades por ambientes. Campinas: Papirus, 2007.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, José Vicente de. Gestão em lazer e turismo. Belo Horizonte: Autêntica, 2001. (Coleção Turismo, Cultura e Lazer, 2).

ARANTES, Adriana Junqueira. Viagens, lazer e esporte. Barueri: Manole, 2006.

AWAD, Hani Zehdi Amine. Brinque, jogue, cante e encante com a recreação. Jundiaí, SP: Editora Fontoura, 2004.

BACAL, Sarah. Lazer e o universo dos possíveis. São Paulo: Aleph, 2003.

MIRANDA, Simão de. 101 atividades recreativas para grupos em viagens de turismo. Campinas, SP: Papirus, 2001. (Série Atividades).

PIRES, Mário Jorge. Lazer e turismo cultural. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2002.

SENAC, DN. Lazer e recreação. Luiz Cláudio de A.M. Campos, Maria Helena B. Gonçalves, Maria da Conceição de O. Vianna. Rio de Janeiro: Senac DN: 2001.

TRIBE, John. Economia do Lazer e do Turismo. Tradução (da 2.ed. original revisada) de Maria Cláudia Pires Lopes. São Paulo: Manole, 2003.

UVINHA, Ricardo Ricci. Juventude, lazer e esportes radicais. Barueri:

Manole, 2001.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Legislação dos Serviços de Hospedagem

Período/Módulo/Ano: Módulo III

Código Sigaedu: 2050508024

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo II

1. EMENTA

Introdução ao Estudo do Direito. Conceituação. Processo Legislativo. Hierarquia das leis. Os fatos e atos jurídicos. O Direito Público e Privado: conteúdo e distinções. Usuários e Consumidores. O Código de Defesa do Consumidor. O Contrato. Modalidades do Contrato. Contrato de fato. As garantias e segurança do hóspede, de terceiros e do hotel ou hospedagem. Condutas e excessos com reflexos no campo civil e criminal. Garantias cíveis e criminais Os meios de comunicação. O Código de Defesa do Consumidor, a legislação civil e penal. Legislação de ética profissional.

2. COMPETÊNCIAS

- Compreender a Legislação aplicada na prestação de serviços em meios de hospedagem relacionando-a com as normas do Direito Empresarial, Direito Civil e do Consumidor.
- Ler e interpretar as normas relacionadas aos Serviços de Hospedagem
- Identificar situações e informações conceituais pertinentes nas normas e jurisprudências aplicadas aos Serviços de Hospedagem.
- Compreender e aplicar soluções que envolvam as relações entre hóspedes, hospedagens e terceiros
- Identificar as normas que envolvem os serviços, os contratos e outras relacionadas a hospedagem.
- Identificar e avaliar e comparar as normas que envolvem os vários tipos de hospedagem e os serviços oferecidos

3. HABILIDADES

- Utilizar as normas referentes aos Serviços de Hospedagem, de acordo

com a hierarquia das leis, de forma contextualizada

- Manter a atualização dos conhecimentos e das novas aplicações das normas
- Interpretar a aplicação da legislação genérica
- Desenvolver atividades que busquem a aproximação com o setor privado específico da atividade
- Empreender ações que visem a aproximação e o intercâmbio com órgãos públicos que tenham atribuições de controle, fiscalização, orientação, etc. nos Serviços de Hospedagem

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Introdução ao Estudo do Direito

Conceituação. Processo Legislativo

Hierarquia das leis

Os fatos e atos jurídicos

O Direito Público e Privado: conteúdo e distinções

Usuários e Consumidores. O Código de Defesa do Consumidor

O Contrato.

.Modalidades do Contrato. Contrato de fato.

As garantias e segurança do hóspede, de terceiros e do hotel ou hospedagem.

Condutas e excessos com reflexos no campo civil e criminal.

Garantias cíveis e criminais

Os meios de comunicação, O Código de Defesa do Consumidor, a legislação civil e penal

Legislação de ética profissional.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOITEUX, Bayard. Legislação e Turismo: tópicos de direito aplicados ao turismo. Rio de Janeiro: Ed. Campus 2003.

BRASIL. Decreto-Lei Nº 2848 de 7 de dezembro de 1940. Código Penal. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Rio de Janeiro. 31.12.1940.

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília: Senado Federal, 1988.

BRASIL. Código Civil. LEI No 10.406, DE 10 DE JANEIRO DE 2002. Brasília..publicado no D.O.U. de 11.1.2002

MAMEDE, Gladston. Direito do turismo: legislação específica aplicada. 4ª

Ed. São Paulo. 2004

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DORTA, Lurdes, POMÍLIO, Rúbia A. Santos. As leis e o turismo: uma visão panorâmica. São Paulo. Textonovo, 2003

FEUZ, Paulo Sérgio. Direito do Consumidor nos contratos de turismo. Código de Defesa do Consumidor Aplicado ao turismo. Bauru, SP: EDIPRO, 1ª Ed. 2003.

NIETO, Marcos Pinto. Manual de Direito Aplicado ao Turismo. Papirus. 2004

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Inglês aplicado aos Serviços de Hospedagem III

Período/Módulo/Ano: Módulo III

Código Sigaedu: 2050508025

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo II

1. EMENTA

Vocabulário técnico de turismo e hotelaria. Atendimento a turistas de língua inglesa.

2. COMPETÊNCIAS

- Entender o vocabulário básico da área de turismo e hospitalidade;
- Ler e interpretar textos na área de turismo e hospitalidade,
- Comunicar em situações básicas do trabalho que envolve a área de hospitalidade fazendo uso da língua inglesa oral e escrita.

3. HABILIDADES

- Recepcionar e estabelecer a comunicação de hóspedes estrangeiros;
- Executar anotações, preenchimento de formulários de dados e documentos;
- Fornecer informações básicas sobre o meio de hospedagem e o destino

turístico em língua inglesa;

- Relatar situações que envolvem a área de turismo e hospitalidade;
- Recepcionar fazendo uso do inglês;
- Ler, Interpretar e Produzir textos na língua inglesa na área de turismo e hospitalidade.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Leitura, interpretação e produção de textos na língua inglesa na área de turismo e hospitalidade;

Produção de textos formais na língua inglesa (ofícios, cartas, emails e memorandos)

Técnicas de vendas atendimento ao turista na língua inglesa;

Expressions in hospitality use; Vocabulary related to restaurants / bars / hotel; Introducing a person; Asking / answering about directions; Vocabulary related to travel and tourist industry.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DE BIAGGI, E.T.K. Enjoy Your Stay: Inglês Básico para Hotelaria e Turismo. São Paulo: Disal, 2004.

OXENDEN, Clive; LATHAM-KOENIG, Christina; SELIGSON, Paul. New English File Elementary. Oxford University Press, 2004. (Student's book, work book and CD).

PAULINO, Berenice et. al. Leitura de Textos em Inglês: uma abordagem instrumental. Belo Horizonte: Ed. dos Autores, 1992.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALEXANDER, L.G.. Longman English Grammar Practice. New York: Longman, 1992.

CUNNINGHAM, Sarah, et. al. New headway Pronunciation Course Elementary. Oxford: Oxford University Press, 2003.

HEWINGS, Martin. Advanced Grammar in Use. Cambridge University Press, 2001.

JONES, Daniel. English Pronouncing Dictionary. Cambridge University Press, 1997.

MURPHY, Raymond. English grammar in use. Cambridge: Cambridge University Press, 1995.

REDMAN, Stuart. English Vocabulary in Use. Pre-intermediate and intermediate. Cambridge University Press, 1997.

SWAN, Michael. Practical English Usage. Oxford: Oxford University Press, 1995.

WALKER, Robin, HARDING, Keith. Tourism 1. Oxford: Oxford University Press, 2006. (Student's book and CD).

ZWIER, L.J., CAPLAN, Nigel. Everyday English for Hospitality Professionals. Korea: Compass Publishing, 2007.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Informática Aplicada a Serviços de Hospedagem II

Período/Módulo/Ano: Módulo III

Código Sigaedu: 2050508026

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo II

1. EMENTA

Conhecimento dos softwares utilizados nos meios de hospedagens. Módulo Governança; Módulo Eventos; Módulo Alimentos e Bebidas. Módulo Estoque; Módulo Configurador; Módulo Financeiro; Outros Sistemas de Meios de Hospedagens.

2. COMPETÊNCIAS

- Conhecer os softwares que são utilizados nos meios de hospedagens;
- Reconhecer a importância dos softwares na administração de meios de hospedagens;
- Conhecer e utilizar o sistema nethotel.
- Conhecer técnicas de atendimento utilizando sistemas informatizados.

3. HABILIDADES

- Identifica os softwares utilizados nos meios de hospedagens;
- Compreende a importância dos softwares na hotelaria;
- Conhece e utiliza o sistema nethotel;
- Conhece e aplica técnicas de atendimento através da utilização de sistemas informatizados.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Módulo Governança;
Módulo Eventos;
Módulo Alimentos e Bebidas;
Módulo Estoque;
Módulo Configurador;
Módulo Financeiro; Outros Sistemas de Meios de Hospedagens.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CÂNDIDO, Índio & VIERA, Elenara V. Gestão de Hotéis – técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003

COIMBRA, Ricardo. Assassinatos na Hotelaria – ou como perder seu hóspede em oito capítulos. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CONNOR, Peter. Distribuição da informação eletrônica em turismo e hotelaria. Ed. Bookman.

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE
Curso: Técnico em Hospedagem

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Espanhol Aplicado a Serviços de Hospedagem II

Período/Módulo/Ano: Módulo III

Código Sigaedu: 2050508027

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo II

1. EMENTA

Vocabulário técnico de hotelaria e turismo. Atendimento a turistas de língua espanhola.

2. COMPETÊNCIAS

- Entender o vocabulário básico da área de turismo e hospitalidade;

- Ler e interpretar textos na área de turismo e hospitalidade,
- Comunicar em situações básicas do trabalho que envolve a área de hospitalidade fazendo uso da língua espanhola oral e escrita.

3. HABILIDADES

- Recepcionar e estabelecer a comunicação de hóspedes estrangeiros;
- Executar anotações, preenchimento de formulários de dados e documentos;
- Fornecer informações básicas sobre o meio de hospedagem e o destino turístico em língua espanhola;
- Relatar situações que envolvem a área de turismo e hospitalidade;
- Recepcionar fazendo uso do espanhol;
- Ler, Interpretar e Produzir textos na língua espanhola na área de turismo e hospitalidade.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Profissionais, Serviços, Características e Equipamentos do Turismo;

Atendimento ao Turista: Telefone, email;

Leitura, interpretação e produção de textos na língua espanhola na área de turismo e hospitalidade;

Produção de textos formais na língua espanhola (ofícios, cartas, emails e memorandos)

Técnicas de vendas atendimento ao turista na língua espanhola;

Expressões utilizadas na hospitalidade: Vocabulário relativo a restaurantes, bares e hotéis.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BALLESTERO-ALVAREZ, Maria Esmeralda; BALBÁS, Marcia Soto. .Dicionário Espanhol-Português-Português-Espanhol. São Paulo: FTD, 200-.

MARTINEZ, Ron; ARIAS, Sandra Di Lullo. .Como dizer tudo em espanhol; fale a coisa certa em qualquer situação. 12. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

MILANI, Esther Maria..Gramática de espanhol para brasileiros. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2001.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COORDENAÇÃO DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

DESCRIÇÃO DAS UNIDADES CURRICULARES

Unidade Curricular: Segurança e Manutenção em Meios de Hospedagem

Período/Módulo/Ano: Módulo III

Código Sigaedu: 2050508028

Carga Horária horas relógio: 33 horas

Carga Horária Total horas/aula: 40 horas/aula

Nº de aulas semanais: 2 aulas

Pré-requisitos: Módulo II

1. EMENTA

Segurança e manutenção: Contextualização para hotelaria. Sistema de segurança nos meios de hospedagem. Medidas de segurança. Peculiaridades e legislação aplicada. Roteiros de inspeção e ordens de serviços.

2. COMPETÊNCIAS

- Capacidade de mobilizar, desenvolver e aplicar conhecimentos, habilidades e atitudes no desempenho do trabalho e na solução de problemas, para gerar resultados esperados.
- Conhecer o contexto da segurança, da manutenção e do meio ambiente nos meios de hospedagem, as técnicas, ferramentas e equipamentos de segurança, manutenção, estrutura, funcionamento, função e vocabulário técnico.

3. HABILIDADES

- Reconhecer o contexto da segurança, da manutenção e do meio ambiente relacionados aos meios de hospedagem.
- Identificar e aplicar as técnicas, ferramentas e equipamentos de segurança, manutenção e sustentabilidade, necessárias ao bom funcionamento dos meios de hospedagem, promovendo e garantindo o bem estar dos clientes interno e externo.
- Compreender o funcionamento e a função da segurança, manutenção e sustentabilidade nos meios de hospedagem.
- Aplicar o vocabulário técnico.

4. BASES CIENTÍFICAS/ TECNOLÓGICAS

Segurança:

Contextualização.

Sistema de segurança nos meios de hospedagem.

Medidas de segurança.

Peculiaridades e legislação aplicada.

Roteiros de inspeção e ordens de serviços.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, José Vicente de. Lazer – princípios, tipos e formas na vida e no trabalho. Belo Horizonte: Autêntica, 2001. (Coleção Turismo, Cultura e Lazer,1)

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Que é lazer (O). São Paulo: Brasiliense, 2003.

DUMAZEDIER, Joffre. Sociologia empírica do lazer. 2. ed. Tradução: MAZZA, Sílvia. São Paulo: Perspectiva, 2004.

LAGE, BEATRIZ HELENA GELAS (Org.).Turismo, hotelaria & lazer, 1. São Paulo: Atlas, 2004.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. Lazer: formação e atuação profissional. 6. ed. Campinas: Papirus, 2003.

MARCELLINO, Nelson Carvalho; ZINGONI, Patricia. .Como fazer projetos de lazer; elaboração, execução e avaliação. Campinas: Papirus, 2007.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. Lazer e educação. 13. ed. Campinas: Papirus, 2008.

MARCELLINO, NELSON CARVALHO (Org.).Repertório de atividades de recreação e lazer. 4. ed. Campinas: Papirus, 2007.

MARINHO, ALCYANE (Org.);BRUHNS, HELOISA TURINI (Org.).Turismo, lazer e natureza. Barueri, SP: Manole, 2003.

MELO NETO, João Cabral de; ALVES JUNIOR, Edmundo de Drummond. .Introdução ao lazer. Barueri: Manole, 2003.

TORRES, Zilah Barbosa. Animação turística. 3. ed. São Paulo: Roca, 2004.

WATT, David C. Gestão de eventos em lazer e turismo. Porto Alegre: Bookman, 2004.

WERNECK, Marcelo Martins; STOPPA, Edmur Antonio . ; ISAYAMA, Hélder Ferreira. Lazer e mercado. Campinas: Papirus, 2001.

Lazer e recreação; repertório de atividades por ambientes. Campinas: Papirus, 2007.

6. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, José Vicente de. Gestão em lazer e turismo. Belo Horizonte:

- Autêntica, 2001. (Coleção Turismo, Cultura e Lazer,2).
- ARANTES, Adriana Junqueira. Viagens, lazer e esporte. Barueri: Manole, 2006.
- AWAD, Hani Zehdi Amine. Brinque, jogue, cante e encante com a recreação. Jundiaí, SP: Editora Fontoura, 2004.
- BACAL, Sarah .Lazer e o universo dos possíveis. São Paulo: Aleph, 2003.
- MIRANDA, Simão de. 101 atividades recreativas para grupos em viagens de turismo. Campinas, SP: Papirus, 2001. (Série Atividades).
- PIRES, Mário Jorge.Lazer e turismo cultural. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2002.
- SENAC, DN. Lazer e recreação. Luiz Cláudio de A.M. Campos, Maria Helena B. Gonçalves, Maria da Conceição de O. Vianna. Rio de Janeiro: Senac DN: 2001.
- TRIBE, John. Economia do Lazer e do Turismo. Tradução (da 2.ed.original revisada) de Maria Cláudia Pires Lopes. São Paulo: Manole, 2003.
- UVINHA, Ricardo Ricci. Juventude, lazer e esportes radicais. Barueri: Manole, 2001.