



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
do Rio Grande do Sul
Campus Bento Gonçalves



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM SUBSEQUENTE AO ENSINO MÉDIO

Bento Gonçalves, Setembro de 2020.

Composição Gestora da Instituição

Presidente da República: Jair Messias Bolsonaro

Ministro da Educação: Milton Ribeiro

Secretário de Educação Profissional e Tecnológica: Ariosto Antunes Culau

Reitor: Júlio Xandro Heck

Pró-Reitor de Ensino: Lucas Coradini

Diretor Geral do *Campus*: Rodrigo Otávio Câmara Monteiro

Diretor de Ensino: Tiago Martins da Silva Goulart

Endereço:

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

Campus Bento Gonçalves

Avenida Osvaldo Aranha, 540 – Bairro Juventude

CEP: 95700-206 – Bento Gonçalves/RS

Fone: 54 3455 3200

E-mail: gabinete@bento.ifrs.edu.br

Site: <http://www.bento.ifrs.edu.br>

Corpo de Dirigente do *Campus*

Diretor do *Campus*: Rodrigo Otávio Câmara Monteiro

Diretoria de Ensino: Tiago Martins da Silva Goulart

Coordenação de Graduação: Jader da Silva Netto

Coordenação de Ensino Médio e Educação Profissional: Raul Matos Araújo

Coordenação de Assistência ao Educando: Ana Cláudia Kirchhof

Diretoria de Administração: Thiago Grassel dos Reis

Diretoria de Extensão: Raquel Fronza Scotton

Diretoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação: Luciana Pereira Bernd

Diretoria de Desenvolvimento Institucional: Jonatas Campos Martins

Corpo de Dirigente do IFRS

Reitor do IFRS: Dr. Júlio Xandro Heck

Pró-Reitora de Administração: Dra. Tatiane Weber

Pró-Reitor de Ensino: Msc. Lucas Coradini

Pró-Reitora de Extensão: Dra. Marlova Benedetti

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação: Dr. Eduardo Giroto

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional: Dr. Amilton de Moura Figueiredo

Nominata da Comissão de Revisão do PPC Portaria Nº 130, de 13 de Maio de 2020:

Carlos Henrique Monschau Funck

Caroline Foppa Salvagni

Hernanda Tonini

Lilian Carla Molon

Neimar Ferreira da Rosa

Odila Bondam Carlotto

Raquel Fronza Scotton

SUMÁRIO

1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	6
2 APRESENTAÇÃO	7
3 HISTÓRICO	8
4 CARACTERIZAÇÃO DO <i>CAMPUS</i>	11
5 JUSTIFICATIVA	15
6 PROPOSTA POLÍTICO PEDAGÓGICA DO CURSO	19
6.1 OBJETIVO GERAL	19
6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	19
6.3 PERFIL DO CURSO.....	20
6.4 PERFIL DO EGRESSO.....	21
6.5 DIRETRIZES E ATOS OFICIAIS.....	22
6.6 FORMAS DE INGRESSO	23
6.7 PRINCÍPIOS FILOSÓFICOS E PEDAGÓGICOS DO CURSO	24
6.8 REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO	26
6.9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO	27
6.9.1 Matriz Curricular	28
6.10 PRÁTICAS DE HOSPEDAGEM.....	30
6.11 PROGRAMA POR COMPONENTE CURRICULAR.....	30
6.12 ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO	47
6.13 AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E DE APRENDIZAGEM	49
6.13.1 Da recuperação paralela	51
6.14 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS	52
6.14.1 Critérios de aproveitamento de estudos	52
6.14.2 Certificação de conhecimentos	52
6.15 METODOLOGIAS DE ENSINO.....	53
6.16 INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO.....	54
6.17 ACOMPANHAMENTO PEDAGÓGICO	55
6.17.1 Política de Assistência Estudantil do IFRS	58
6.17.2 Mecanismos de nivelamento	61
6.18 ARTICULAÇÃO COM NÚCLEO DE ATENDIMENTO A PESSOAS COM NECESSIDADES EDUCACIONAIS ESPECÍFICAS (NAPNE), NÚCLEO DE	

ESTUDOS AFRO-BRASILEIROS E INDÍGENAS (NEABI) E NÚCLEO DE ESTUDO E PESQUISA EM GÊNERO (NEPGE)	61
6.19 QUADRO DE PESSOAL	65
6.19.1 Corpo Docente	65
6.19.2 Corpo técnico-administrativo	67
6.20 CERTIFICADOS E DIPLOMAS	69
7. INFRAESTRUTURA	70
7.1 Salas de Aula e Atendimento aos estudantes	70
7.2 Laboratórios de informática	71
7.3 Laboratório de hospedagem.....	72
7.4 Área de esporte e convivência	73
7.5 Biblioteca	74
8. CASOS OMISSOS	75
9 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	76
ANEXO 1 - REGULAMENTO DE ESTÁGIO	79
ANEXO 2 - REGULAMENTO DO LABORATÓRIO DE HOSPEDAGEM	80
ANEXO 3 - REGULAMENTO DE COLEGIADO DE CURSO	81
ANEXO 4 - REGULAMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE	82

1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação:

Técnico em Hospedagem

Forma de Oferta:

Subsequente

Modalidade:

Presencial

Habilitação:

Técnico em Hospedagem

Local de Oferta:

IFRS – *Campus* Bento Gonçalves

Eixo Tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

Turno de Funcionamento:

Noite

Número de Vagas:

30

Periodicidade da Oferta:

Anual

Carga Horária Total do Curso:

874 horas

Mantida:

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

Tempo de Integralização:

1 ano e meio (3 semestres)

Tempo Máximo de Integralização:

3 anos (6 semestres)

Diretor de Ensino:

Tiago Martins da Silva Goulart | de@bento.ifrs.edu.br | (54) 3455-3207

Coordenadora:

Hernanda Tonini | hernanda.tonini@restinga.ifrs.edu.br | (51) 3247.8400

2 APRESENTAÇÃO

O presente documento se propõe a contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o Curso Técnico em Hospedagem do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – *Campus* Bento Gonçalves. O curso tem como propósito qualificar cidadãos para atuar profissionalmente no setor de meios de hospedagem, estimulando a integração e verticalização da educação básica e profissional à educação superior.

Destinado a interessados que possuem ensino médio, o Curso Técnico em Hospedagem responde às demandas do setor de Turismo e Hotelaria regional no que se refere à qualificação profissional, em paralelo à importância turística da Serra Gaúcha no contexto nacional e internacional. Objetivando capacitar profissionais que já atuam na área e outras pessoas que buscam tais oportunidades, o curso abre as portas do eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer dialogando com a sociedade e os demais cursos existentes no *Campus*, focados em suas potencialidades de desenvolvimento local e regional.

O Projeto Pedagógico configura-se em uma proposta curricular baseada nos fundamentos legais e nos princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, na Resolução CNE/CP nº 01/2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, bem como, nas resoluções, decretos, diretrizes e referenciais curriculares, que normatizam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio do sistema educacional brasileiro.

O *campus* Bento Gonçalves do IFRS entende que a educação profissional técnica subsequente ao ensino médio tem por finalidade formar técnicos de nível médio, que poderão atuar nos diferentes processos de trabalho, visando à formação de cidadãos conscientes e protagonistas, competentes e comprometidos com as transformações sociais, políticas, culturais e ambientais. Portanto, sendo reconhecida pelos órgãos oficiais e profissionais.

Vale ressaltar que a possibilidade oferecida pelo *campus* Bento Gonçalves, de atuação de discentes e docentes nos diferentes níveis e modalidades, permite aos sujeitos envolvidos no processo educacional a reconstrução de seus saberes possibilitando a reflexão constante sobre o agir pedagógico, oportunizando olhares

diferentes, com complexidades singulares acerca das temáticas envolvidas na educação profissional. Segundo disposto pelo Ministério da Educação:

Essa organização curricular dos Institutos Federais traz para os profissionais da educação um espaço ímpar de construção de saberes, por terem esses profissionais a possibilidade de dialogar simultaneamente e de forma articulada, da educação básica até a pós-graduação, trazendo a formação profissional como paradigma nuclear, o que faz que essa atuação acabe por sedimentar o princípio da verticalização. Esses profissionais têm a possibilidade de, no mesmo espaço institucional, construir vínculos em diferentes níveis e modalidades de ensino, em diferentes níveis da formação profissional, buscar metodologias que melhor se apliquem a cada ação, estabelecendo a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão (MEC, 2010, p.27).

Dentro desta concepção, este documento apresenta os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes do Curso Técnico em Hospedagem, em consonância com o Projeto Político-Pedagógico Institucional do IFRS e com o Plano de Desenvolvimento Institucional do Instituto Federal do RS 2019 - 2023. Em todos os elementos estarão explicitados princípios, categorias e conceitos que materializarão o processo de ensino e de aprendizagem destinados a todos os envolvidos.

3 HISTÓRICO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) foi criado em 29 de dezembro de 2008, pela lei 11.892, que instituiu, no total, 38 Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Por força de lei, o IFRS é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação (MEC). Goza de prerrogativas com autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-científica e disciplinar. Pertence à Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica.

Em sua criação, o IFRS se estruturou a partir da união de três autarquias federais: o Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET) de Bento Gonçalves, a Escola Agrotécnica Federal de Sertão e a Escola Técnica Federal de Canoas. Logo após, incorporaram-se ao instituto dois estabelecimentos vinculados a Universidades Federais: a Escola Técnica Federal da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e o Colégio Técnico Industrial Prof. Mário Alquati, de Rio Grande.

No decorrer do processo, foram federalizadas unidades de ensino técnico nos municípios de Farroupilha, Feliz e Ibirubá e criados os *campi* de Caxias do Sul, Erechim, Osório e Restinga. Essas instituições hoje fazem parte do IFRS na condição de *campi*, destacando-se ainda os seguintes *campi* em implantação: Alvorada, Vacaria, Veranópolis, Viamão e Rolante.

O anseio pela criação de uma instituição que tivesse como foco o ensino da Viticultura e da Enologia no Brasil havia sido manifestado pelo então diretor do Laboratório Central de Enologia do Instituto de Fermentação do Ministério da Agricultura, professor Manuel Mendes da Fonseca, já em 1937, momento em que aconteceu o 3º Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, no Rio de Janeiro. Em 1944, o então prefeito municipal de Bento Gonçalves, João Mário de Almeida Dentice, autorizou a aquisição de um grupo de imóveis, transferindo ao Governo Federal a área de 341.560m² destinada à construção de uma estação de Enologia pelo Ministério da Agricultura, resultando na construção da Escola de Viticultura e Enologia, que começa a funcionar em 1960, estabelecida provisoriamente no prédio da Estação Experimental de Enologia, local onde hoje funciona a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). Com o Decreto nº 53.558, de 13 de fevereiro de 1964, a Escola de Viticultura e Enologia passa a chamar-se Colégio de Viticultura e Enologia (BRASIL, 1964), com a sigla C.V.E., a qual se tornará, anos depois, a marca dos produtos que são produzidos e comercializados pela Instituição. Desde sua fundação, o C.V.E. esteve vinculado ao Ministério da Agricultura. Contudo, em 1967, seguindo o que preconizava o artigo 6º da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 4.024, de 20 de dezembro de 1961, é publicado o Decreto nº 60.731, transferindo a responsabilidade pelos colégios agrícolas e pelas universidades rurais para o Ministério da Educação e Cultura, sendo criada neste Ministério, a Diretoria do Ensino Agrícola.

Visando ampliar a abrangência do ensino profissional agrícola de modo a alcançar os objetivos almejados de desenvolvimento do país, o período entre 1970 e 1980 ficou marcado como o momento em que as relações homem-meio constituem o elemento essencial para o progresso. Nesse contexto, ocorre a transição dos colégios agrícolas, que passam do foco voltado ao ensino agrícola para o ensino técnico agrícola, para as escolas agrotécnicas em todo o país. Fazendo parte desse momento, o Colégio de Viticultura e Enologia transforma-se

em Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves (EAFBG), contemplando o ensino agrícola baseado no Sistema Fazenda-Escola.

A expansão e o resultado dos investimentos governamentais, propostos desde 1973 com a criação da COAGRI, começam a se concretizar somente em 1984, momento em que a EAFBG adquire uma área de terras no Distrito de Tuiuty para implementar as Unidades de Produção. Em 1985, é implantada a habilitação de Técnico em Agropecuária, em substituição ao Técnico em Agricultura, que é extinto a partir de então.

O ano de 1994 foi outro marco da Instituição. Em 26 de dezembro daquele ano foi autorizado o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, primeiro curso superior a ser implementado no *Campus*.

Em 29 de dezembro de 2008, o Presidente da República sancionou a Lei que reorganiza a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, com a criação de 38 Institutos Federais, três deles no RS. Dessa forma, foi criado o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, do qual o *Campus* Bento Gonçalves faz parte.

Dentre os objetivos de criação dos Institutos Federais destacamos:

- a oferta de educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos bem como ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica;
- realizar pesquisas aplicadas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade;
- desenvolver atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica, em articulação com o mundo do trabalho e os segmentos sociais, e com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos;
- estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional.

Neste sentido o curso visa formar profissionais capazes de contribuir com o desenvolvimento local e regional, onde a formação do técnico deste novo século é concebida como um agente da construção e aplicação do conhecimento, tendo a função de organizar, coordenar e criar situações e tomar decisões. O curso se delinea estando orientado por princípios éticos, políticos e pedagógicos, buscando articular tecnologia e humanismo, tendo a prática profissional como eixo principal do currículo da formação técnica.

4 CARACTERIZAÇÃO DO CAMPUS

O *Campus* Bento Gonçalves do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul é uma instituição federal de ensino público e gratuito que está instalado em uma área de 843.639 m² dividida entre a sede (76.219,13 m²), localizada em área central no Município de Bento Gonçalves, e a fazenda-escola (767.420 m²), localizada no distrito de Tuiuty, distante 12 km da sede. Contando atualmente com 1791 alunos matriculados¹, nos diferentes níveis e modalidades de Ensino.

Atualmente, o *Campus* Bento Gonçalves oferece os cursos de Técnico em Agropecuária, Técnico em Meio Ambiente, Técnico em Viticultura e Enologia, Técnico em Informática para Internet, Técnico em Administração, Técnico em Hospedagem e os cursos superiores de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Tecnologia em Alimentos, Tecnologia em Horticultura, Tecnologia em Logística, Tecnologia em Viticultura e Enologia, Licenciatura em Matemática, Licenciatura em Física, Licenciatura em Pedagogia, Licenciatura em Letras e Bacharelado em Agronomia. Em nível de pós-graduação, também são oferecidos os cursos de Especialização em Viticultura e Especialização em Ensino de Matemática para a Educação Básica.

A abrangência da instituição pode ser destacada pelo grande número de municípios de origem dos estudantes, sendo que atualmente encontram-se matriculados estudantes de diversos municípios de todo o Brasil.

O *Campus* Bento Gonçalves está inserido num importante polo industrial e turístico da Serra Gaúcha onde: “as vocações industrial e turística se mesclam à

¹ Dados referentes à Agosto de 2020 - Fonte CRA

cultura do povo bento- gonçalvense: a garra do trabalho do imigrante desenvolveu a indústria e ao mesmo tempo a preservação da cultura de sua origem, criando um núcleo de atrativos turísticos ligados à uva e ao vinho". Com relação aos aspectos culturais, Bento Gonçalves é entendida como uma cidade cuja ênfase se direcionou ao trabalho e às manifestações culturais, com o objetivo de preservação da cultura local³.

Bento Gonçalves é um centro urbano de nível socioeconômico destacado, referência regional num contexto de 29 municípios que compreendem a região turística Uva e Vinho² e está inserido numa das regiões mais desenvolvidas do Estado do Rio Grande do Sul.

Com padrão de vida superior à média brasileira, Bento Gonçalves possui o dinamismo de um centro moderno, alta renda per capita e baixos índices de analfabetismo. É uma cidade moderna, que oferece boa infraestrutura turística especialmente marcada pela colonização italiana destacando-se pelas características empreendedoras.

A representatividade dos setores no que diz respeito ao faturamento está assim constituída: Indústria: 62,2%, Comércio: 21,6 % e Serviços: 16,2 % .

A cidade de Bento Gonçalves é um importante pólo industrial e turístico da Serra Gaúcha, com aproximadamente 120.454 habitantes no ano de 2019 e PIB per capita em 2017 de R\$ 48.069,12 (IBGE, 2020). Possui o título de Capital Brasileira da Uva e do Vinho. Além disso, é sede da Avaliação Nacional de Vinhos, o maior evento do gênero no ramo da viticultura e também do Concurso Internacional de Vinhos do Brasil (PREFEITURA BG, 2020).

Bento Gonçalves é reconhecidamente um município de características empreendedoras. Tal afirmação pode ser confirmada pela quantidade de empresas nele estabelecidas. Segundo informações da Secretaria Municipal de Finanças, em dezembro de 2018, Bento Gonçalves apresentava 14.915 empresas com alvará de funcionamento, considerando nesse total também a categoria Microempreendedor Individual (MEI). Destas, cerca de 55% são prestadores de serviço, entre eles encontram-se os serviços de turismo, hotelaria e hospedagem. Mas, se forem consideradas empresas envolvidas em serviços, tais como 1.314 autônomos, as

² Fonte: Mapa do Turismo Brasileiro. Ministério do Turismo (2020).

1.133 de comércio, as 353 de indústria e as 96 outras, tem-se 11.160, representando assim 74% do total. Ainda, considerando a relação entre habitantes e número de empresas, é possível obter a taxa aproximada de uma empresa para cada 8 habitantes (CIC-BG, 2019).

Por outro lado, se considerado o faturamento e não o número de empresas, verifica-se que a indústria desponta em primeiro lugar, com uma participação de 59% considerando a média dos últimos 5 anos, seguida por comércio com média de 21,2% e serviços, 19,8%. Nos últimos cinco anos, o crescimento real (ou seja, descontada a inflação) do faturamento das empresas do município foi da ordem de 6,3%, com média de 0,8% ao ano. Entretanto, a Indústria tem crescido proporcionalmente menos que Comércio e Serviços, o que tem ocasionado a diminuição da sua representatividade ao longo dos últimos 5 anos conforme demonstrado no Gráfico 1.

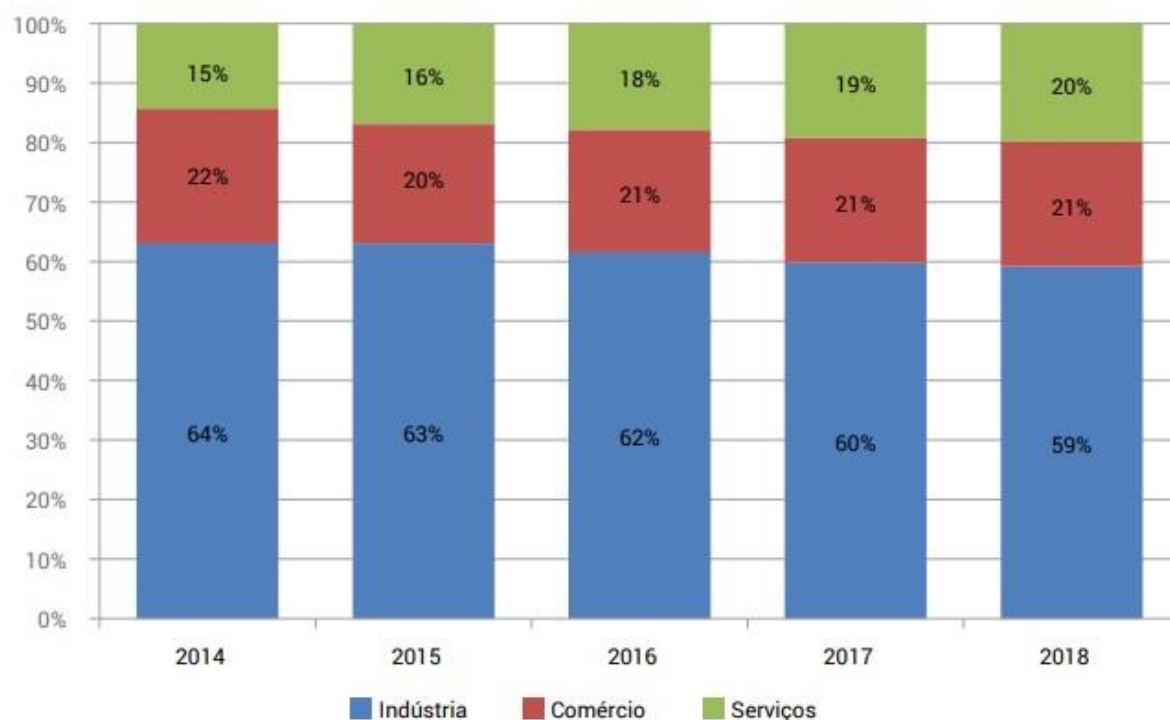


Gráfico 1: Participação dos setores de Bento Gonçalves por faturamento

Fonte: CIC-BG, 2019.

Em cada um destes setores, destacam-se algumas atividades por comporem uma maior participação na Economia do município. Verifica-se, por exemplo, que no setor de indústria, apenas a indústria moveleira possui uma representatividade que chega a quase 50% do setor. Para se chegar ao valor de participação de cada

setor foi utilizado, para Indústria e Comércio, o Valor Adicionado Fiscal – VAF, que é um indicador econômico-contábil apurado pela Secretaria Estadual da Fazenda a partir da movimentação contábil das empresas e, para Serviços, faturamento das empresas tendo por base a arrecadação de Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN).

O VAF também é utilizado para calcular o Índice de Participação dos Municípios – IPM. Dentre os municípios do Rio Grande do Sul, Bento Gonçalves ficou no ano de 2020 na 14ª posição, com participação de 1,13%. Para fins de comparação, Porto Alegre obteve, em 2020, um IPM de 7,75%; Caxias do Sul, 4,31%; Canoas, 6,76%; Gravataí, 2,16%; Novo Hamburgo, 1,39%; Rio Grande, 1,61%; Santa Cruz do Sul, 1,24%; Pelotas, 1,32%; Triunfo, 1,49%; São Leopoldo, 1,32% e Passo Fundo com 1,44%.

Outra informação relevante sobre a economia e a estruturação produtiva do município é em relação ao turismo. No Brasil, conforme dados do Conselho Mundial de Viagens e Turismo, o setor contribui com 8,1% do PIB, o que equivale a quase R\$ 590 bilhões, colocando o país na quinta posição mundial, cujo ranking é liderado por Estados Unidos e China. Em relação a isso, conforme o Conselho Mundial de Viagens e Turismo (WTTC), em 2019 o setor de viagens e turismo contribuiu com 10,3% da economia global. O turismo é uma atividade econômica que mobiliza mais de 50 setores produtivos de bens e serviços, requerendo o trabalho de inúmeras categorias técnicas e profissionais.

Neste sentido, o turismo congrega uma série de atividades e empresas, e a renda gerada se destina a diversidade de serviços e bens que se encontram disponíveis na região. A atividade turística compreende elementos ligados à demanda – o turista – e suas características, a oferta – composta por atrativos e serviços – a infraestrutura, como estradas e aeroportos, e a superestrutura, responsável por planejar e promover o turismo como um todo (BENI, 2002). Dentro deste sistema, a necessidade de profissionais para atuar nos diferentes empreendimentos que compõem a oferta é muito grande.

O Rio Grande do Sul vem se consolidando no turismo, sendo, Bento Gonçalves, o terceiro destino turístico mais ofertado pelas principais operadoras de turismo do estado (CICBG, 2018, p. 148). Conhecida como a Capital do Vinho, a cidade de Bento Gonçalves é “o primeiro destino de Enoturismo brasileiro” (CICBG,

2018, p. 148) demonstrando ser uma das líderes do turismo no estado e no Brasil. Motivado pelo enoturismo, o município vê suas oportunidades no setor crescendo, em conjunto com as cidades que compõem a região turística Uva e Vinho.

O sucesso econômico do setor turístico vem associado à chamada Paisagem Cultural Vitícola, que compõe o ambiente cultural e natural de Bento Gonçalves. Tal paisagem é composta por características peculiares da região, resultado de relações entre os grupos sociais e a natureza, construindo um arranjo físico e valores que se tornam a base da identidade cultural da região. Assim, somando a história de anos, que teve início com a imigração italiana no século XIX e formação da Colônia de Dona Isabel – atual Bento Gonçalves – às características culturais trazidas pelos imigrantes, a cultura local é permeada pela tradição vitivinícola, a *Tarantella* bem como outras danças e canções, a gastronomia repleta de massas, o dialeto *Talian*, entre outros aspectos.

A cidade “bordada de parreirais”, como canta em seu hino, encontra no turismo cultural – com ênfase no enoturismo – uma das formas de resgatar seus valores e proporcionar desenvolvimento socioeconômico, sendo terreno fértil para oferta de qualificação na área de turismo e hotelaria.

5 JUSTIFICATIVA

A partir do contexto regional e o vínculo direto com a história e atuação da Instituição, é possível identificar a relação existente entre os cursos ofertados no *campus* e sua ligação econômica e cultural com Bento Gonçalves e os municípios vizinhos. Nesse mesmo sentido, o curso Técnico em Hospedagem contribui com a vocação turística da região, visto sua importância econômica, social e cultural verificada nos últimos anos. A qualificação e competitividade em um setor intangível e heterogêneo, como o turismo, exigem profissionais aptos ao desafio de receber pessoas oriundas dos mais diversos locais, satisfazendo suas necessidades e interesses.

De acordo com Goeldner et al. (2002, p.23):

O turismo é um composto de atividades, serviços e setores que proporcionam uma experiência de viagem: estabelecimentos de transporte, hospedagem, alimentação, compras, entretenimento, locais para atividades e outros serviços de hospitalidade disponíveis para indivíduos ou grupos que estejam viajando para longe de onde vivem. Ele engloba todos os prestadores de serviços e visitantes e correlatos. O

turismo é a soma de todo o setor mundial de viagens, hotéis, transporte e todos os outros componentes, incluindo promoção, que atende às necessidades e aos desejos dos viajantes.

De acordo com Balanzá e Nadal (2003), a demanda é constituída por todos aqueles turistas que, de maneira individual ou coletiva, deslocam-se além de seu domicílio habitual, motivados pelos produtos ou serviços turísticos elaborados/criados para o lazer e bem-estar dos turistas. Segundo Lage e Milone (2009), o grande crescimento das atividades turísticas desenvolveu-se na segunda metade do século passado, devido à disponibilidade de tempo livre das pessoas, aos progressos dos meios de transporte os quais que permitiram a expansão da oferta de produtos turísticos.

Após a II Guerra Mundial, o turismo transformou-se em uma atividade econômica conveniente no mundo (Acerenza, 2002) e, segundo o Conselho Mundial de Viagens e Turismo (WTTC), movimenta um fluxo de mais de 1 milhão de pessoas com receita de quase 8,9 trilhões de dólares. Os dados econômicos da WTTC indicam que em 2019 o setor de viagens e turismo apresentou crescimento de 3,5% superando o crescimento da economia global pelo nono ano consecutivo (WTTC, 2019).

O turismo vem conquistando seu espaço na economia brasileira e seu crescimento é representativo, em um movimento de bilhões de dólares, mais especificamente 5,91 segundo dados do Ministério do Turismo (MTUR, 2019), esse dado evidencia uma expansão e crescimento para os empresários do ramo hoteleiro e turismo.

Conforme dados da Secretaria Municipal de Turismo de Bento Gonçalves (SEMTUR), em 2019, a cidade recebeu mais de um milhão e seiscentas mil pessoas, que passaram por diversos roteiros turísticos, o que representa um aumento de 27,6% comparativamente a 2015, ano em que foi elaborado pela primeira vez esse PPC (CIC-BG, 2019). Quanto aos eventos, houve um público em torno de 337 mil pessoas em 2019. Na Tabela 1 são apresentados os dados referentes ao total de visitantes em Bento Gonçalves.

Tabela 1: Visitantes em Bento Gonçalves

Visitantes	2015	2016	2017	2018	2019
Total de visitantes (roteiros)	1.211.833	1.359.753	1.475.671	1.502.711	1.674.083

Número de atendimentos nos postos de informação	39.916	47.718	34.301	22.869	18.203
Total público nos eventos	313.730	278.593	274.431	267.110	337.248

Fonte: Construída a partir de dados da CIC-BG (2019) e SEMTUR (2019).

Em relação a dados da hotelaria de Bento Gonçalves, nota-se que a taxa de ocupação de hotéis e pousadas tem variado em torno de 47%, sendo que em 2019 obteve-se uma redução no percentual em relação à 2015. Além disso, em 2019 havia um total de 41 estabelecimentos hoteleiros com um total de 3.410 leitos, valores estes que representam um aumento da capacidade hoteleira no período. Tais informações são apresentadas na Tabela 2.

Tabela 2: Hotéis e Pousadas em Bento Gonçalves

Hotelaria	2015	2016	2017	2018	2019
Ocupação hoteleira	53,3%	47,9%	46,6%	44,7%	46,7%
Número de hotéis e pousadas	38	38	39	41	41
Número de leitos	2.987	3.075	3.067	3.423	3.410

Fonte: Construída a partir de dados da CIC-BG (2019).

Outrossim, é possível saber o número de visitantes em alguns pontos turísticos, como por exemplo o Vale dos Vinhedos, que teve um aumento no número de visitantes, passando de 397.519 em 2015 para 437.223 em 2019. Estes dados e o número de visitantes em outros roteiros turísticos são mostrados na Tabela 3.

Tabela 3: Visitantes nos Roteiros Turísticos

Visitantes por Roteiros Turísticos	2015	2016	2017	2018	2019
Vale dos Vinhedos	397.519	410.149	415.957	367.322	437.223
Vale do Rio das Antas / Salton	84.296	73.420	82.895	89.983	96.418
Caminhos de Pedra	83.026	94.430	95.308	111.007	117.525
Cantinas Históricas (Faria Lemos)	15.528	27.700	27.887	26.961	27.244
Encantos da Eulália	17.732	26.318	23.256	26.445	27.659
Outros roteiros (atrativos turísticos urbanos)	454.918	553.933	650.269	699.605	968.014

Fonte: Construída a partir de dados da CIC-BG (2019) e SEMTUR (2019).

De acordo com o Índice de Competitividade, elaborado pelo Ministério do Turismo em parceria com o SEBRAE, Bento Gonçalves registrou um aumento gradual desde 2008, estando acima da média do Brasil e de outras cidades pesquisadas que não são capitais. Dentre os 5 níveis de competitividade, o município – com 72,9 pontos – está chegando próximo ao nível 5, cuja pontuação obtida em 13 dimensões relacionadas ao setor, deve ser entre 80 a 100. As

dimensões com maiores índices são “Cooperação Regional”, “Marketing” e “Promoção do Destino e Economia Local”, alcançando o nível 5. A dimensão “Serviços e Equipamentos Turísticos” recebeu 77,7 pontos, permanecendo no nível 4. Entre os aspectos considerados como desafios no destino turístico relacionados aos meios de hospedagem estão a ausência de políticas locais de incentivo ao uso de tecnologias que priorizem a questão ambiental em meios de hospedagem e o não cumprimento dos quesitos de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida por parte da maioria dos meios de hospedagem.

Na dimensão “Capacidade Empresarial”, um dos aspectos analisados diz respeito à *Capacidade de Qualificação e Aproveitamento do Pessoal Local*, sendo considerado um fator de influência da pontuação a presença de instituições de ensino com programas regulares de formação técnica e formação superior.

Neste caso, cabe salientar que Bento Gonçalves possui oferta de nível superior em apenas uma instituição de ensino, com curso de Tecnologia em Gestão de Turismo. Nos municípios próximos, são ofertados curso de Bacharelado em Turismo, Tecnólogo em Gastronomia e Bacharelado em Hotelaria.

Cabe salientar que, em nível técnico, Bento Gonçalves possui a oferta de cursos de curta duração no eixo Hospitalidade e Turismo e um curso técnico: o curso técnico em Hospedagem do IFRS *Campus* Bento Gonçalves. A região Uva e Vinho é carente de cursos técnicos de qualificação para o setor turístico, sendo uma demanda dos empresários, tendo pouca oferta em cursos presenciais. A oferta de cursos de nível superior em Bento Gonçalves ocorre em apenas uma instituição de ensino, com curso de Tecnologia em Gestão de Turismo. Nos municípios próximos, são ofertados curso de Bacharelado em Turismo, Tecnólogo em Gastronomia e Bacharelado em Hotelaria. Este aspecto, associado ao crescimento do setor e necessidade de qualificação profissional, gera fortes possibilidades de verticalização de ensino no eixo Turismo e Hospitalidade.

É importante ressaltar a importância de fortalecer o eixo Turismo e Hospitalidade na Instituição. Além da oferta do curso Técnico em Hospedagem no campus Bento Gonçalves, o IFRS possui cursos neste eixo nos *campi* Restinga, com o Técnico em Guia de Turismo e Tecnólogo em Gestão Desportiva e de Lazer; e em Osório com o Técnico em Eventos.

A oferta de ensino público e gratuito na área de Turismo e Hospitalidade na região, ocorre apenas mediante os cursos do IFRS, se destacando como uma oportunidade de ensino visto o patamar e reconhecimento do município como indutor do turismo no Brasil. Assim, é necessário ressaltar a importância da oferta de cursos de qualificação no turismo por parte de instituições públicas, visto o interesse de qualificar e melhorar os serviços turísticos – inclusive os meios de hospedagem – se configurando como uma oportunidade de desenvolvimento socioeconômico local, além de favorecer os interessados em ingressar no mercado de trabalho no setor.

Sendo assim, o curso Técnico em Hospedagem oportuniza a formação de profissionais para atuarem em um ramo com demanda comprovada, em razão do número de estabelecimentos de hospedagem, bem como a quantidade de visitantes que procuram a região para fins turísticos. Assim, tal curso visa a formar profissionais para atuar em diversos setores relacionados ao turismo e à hotelaria. Nesse sentido o Curso Técnico em Hospedagem propõe-se a aproximar as práticas profissionais com as atividades desenvolvidas em sala de aula, oferecendo oportunidade para que os estudantes vivenciem situações concretas possíveis de serem percebidas pelo mundo do trabalho, viabilizando então o acesso e a oportunidade de emprego que valorizam a experiência profissional.

6 PROPOSTA POLÍTICO PEDAGÓGICA DO CURSO

6.1 OBJETIVO GERAL

O Curso Técnico em Hospedagem tem por objetivo geral formar profissionais para atuar em diferentes setores dos meios de hospedagem, capacitando-os para exercer atividades operacionais e no atendimento turístico.

6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O Curso possui como objetivos específicos:

- Oportunizar o reconhecimento de equipamentos e serviços relativos aos meios de hospedagem.

- Contribuir com a qualificação dos serviços oferecidos pelo setor de turismo e hospitalidade na Região da Serra Gaúcha.
- Capacitar os profissionais para que interajam nas organizações contemporâneas de meios de hospedagem, habilitados a explorar oportunidades, de maneira sistemática e contínua, considerando sua responsabilidade ética, social, cultural e ambiental.
- Promover o empreendedorismo, capacitação técnica, produção e geração de renda por meio do fomento da atividade turística no município e região.
- Estimular o pensamento crítico em relação aos aspectos de inclusão e acessibilidade arquitetônica e atitudinal, analisando os meios de hospedagem a partir do desenho universal.

6.3 PERFIL DO CURSO

O curso Técnico em Hospedagem, ofertado pelo IFRS *Campus* Bento Gonçalves, compreende as competências profissionais, tecnológicas, gerais e específicas, incluindo os fundamentos científico-tecnológicos e humanísticos necessários ao desempenho profissional do Técnico em Hospedagem. Dessa forma, o curso se propõe a desenvolver capacidades que favorecem a participação do egresso no mundo do trabalho em diferentes atividades no setor de turismo e hospitalidade, especialmente no que tange à atuação em meios de hospedagem.

O curso será desenvolvido em três semestres consecutivos, ofertando 20 componentes curriculares em caráter obrigatório, totalizando **1.060 horas/aula**, equivalentes a **874 horas/relógio, sendo que destas**, 16 horas relógio/20 horas compreendem o estágio obrigatório, atendendo o mínimo previsto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC para este curso. Organizando-se em 858 horas relógio de componentes curriculares convencionais e 16 horas relógio de estágio curricular obrigatório

No decorrer do curso, os estudantes tem contato com atividades teórico-práticas que envolvem componentes curriculares de formação geral e específica, fazendo com que o processo ensino-aprendizagem resulte em profissionais aptos para resolução de problemas em seu ambiente de trabalho.

6.4 PERFIL DO EGRESSO

O perfil do egresso do curso Técnico em Hospedagem do *Campus* Bento Gonçalves é um profissional que atua de forma criativa, ética, empreendedora, consciente do impacto socioambiental e cultural de sua atividade. Por meio de uma formação integrada, o perfil pretendido é o de um profissional cidadão que abrange os domínios das técnicas, tecnologias e dos conhecimentos científicos inerentes à mesma, de modo a permitir sua inserção no mundo do trabalho.

A partir de sua inserção no mundo do trabalho, terá a possibilidade de colocar em prática as habilidades e competências adquiridas durante o curso, tanto no setor público quanto no privado, seja como colaborador ou como empreendedor. Este profissional também será apto a prosseguir os estudos, adaptando-se, com flexibilidade, às novas condições das ocupações ou aperfeiçoamentos; produzir novos conhecimentos e inserir-se como sujeito na vida social, política e cultural, de forma ativa, participativa e solidária, consciente de seu papel de cidadão. Desta forma, os egressos estarão aptos a:

- Realizar atividades de recepção, reserva, governança, mensageria, mordomia e conciergerie em meios de hospedagem.
- Prestar serviços de atendimento e suporte aos hóspedes.
- Divulgar os serviços de hospedagem e produtos turísticos.
- Supervisionar a manutenção de equipamentos e estrutura física.
- Acompanhar e orientar procedimentos de higienização, controle e arrumação das unidades habitacionais e dos espaços do estabelecimento.
- Auxiliar na operacionalização de eventos, serviços, alimentos e bebidas, articulando às necessidades dos hóspedes, fornecedores e clientes.

Para atuação como Técnico em Hospedagem, o curso prevê:

- Conhecimentos multidisciplinares sobre aspectos geográficos, históricos e turísticos da região, bem como conhecimentos técnicos sobre hospitalidade, classificação, estrutura, normas, procedimentos dos meios de hospedagem e sistemas operacionais.
- Comunicação clara e cordial, respeito à diversidade, atenção à sustentabilidade, trabalho colaborativo, proatividade e flexibilidade para a solução de problemas e conflitos.

Dentre as habilidades inerentes ao profissional que atua em meios de hospedagem, o curso desenvolverá:

- capacidade de interação com outras pessoas e percepção sobre aspectos culturais;
- liderança e condições para trabalho em equipe;
- compreensão de processos de gestão e desenvolvimento local (empreendedorismo, marketing, responsabilidade socioambiental)
- capacidade de comunicação em inglês e espanhol de nível básico, direcionado ao setor turístico;
- conhecimento acerca de sistemas informatizados na hotelaria;
- técnicas e procedimentos dos setores de recepção, reservas, governança, eventos, recreação e lazer, alimentos e bebidas, atendimento turístico.

6.5 DIRETRIZES E ATOS OFICIAIS

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico Hospedagem está pautado pela legislação em vigor, a saber:

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 – alterada pela Lei 13.415/2017. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional;
- Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes;
- Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências;
- Decreto nº 8.268, de 18 de junho de 2014. Altera o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os Arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996;
- Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do Art. 36 e os Arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional e dá outras providências;
- Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;

- Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena. Conforme Lei nº 9.394/96, com redação dada pelas Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008 e pela Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004;
- Resolução CNE/CEB nº 02/2020, que trata do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos;
- Resolução CNE/CEB nº 06/2012;
- Resolução nº 46 de 08 de maio de 2015. Alterada pelas Resoluções nº 71 de 25 de outubro de 2016 e nº 086, de 17 de outubro de 2017. Organização Didática do IFRS;
- Resolução CNE/CP nº 01/2021, que trata das Diretrizes da Educação Profissional e Tecnológica;
- Projeto Pedagógico Institucional – PPI/IFRS;
- Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI/IFRS;
- Demais normativas institucionais e nacionais pertinentes à Ed. Profissional;
- Diretrizes a serem elaboradas futuramente pelo colegiado de curso, após a implementação do mesmo.

6.6 FORMAS DE INGRESSO

O ingresso nos cursos ofertados pela instituição é realizado conforme a Política de Ingresso Discente e a Política de Ações Afirmativas do Instituto Federal Rio Grande do Sul, em consonância com a legislação vigente e de forma amplamente divulgada.

Estarão habilitados a ingressar no curso Técnico em Hospedagem estudantes que tenham sido aprovados em seleção pública e tenham concluído o ensino médio antes do período de matrícula., cujos critérios e normas específicas deverão estar em conformidade com as normas gerais do IFRS e com a legislação vigente..

Pelas determinações que regulamentam as normas para o Processo Seletivo no âmbito do IFRS, a ocupação das vagas se dará por meio de Sistema de Ingresso que inclui processo seletivo próprio – via exame de seleção – além do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM).

O curso, dessa forma, ofertará 30 (trinta) vagas, com ingresso anual, conforme calendário acadêmico do *Campus*.

Também de acordo com a Organização Didática (OD) do IFRS e em observância ao número de vagas disponíveis no curso, serão aceitas transferências de alunos de outras instituições de ensino e a possibilidade de reingresso. Além disso, a OD regulamenta o processo de matrícula e trancamento do IFRS, sendo que, para este curso, a matrícula é semestral por componente curricular.

6.7 PRINCÍPIOS FILOSÓFICOS E PEDAGÓGICOS DO CURSO

Este projeto de curso leva em consideração princípios pedagógicos e filosóficos, onde a relação teoria-prática é o seu eixo fundamental associado à estrutura curricular que oferece ao estudante uma formação profissional técnica de nível médio – subsequente, que lhe possibilitará a inserção no mundo do trabalho e a continuidade de estudos em nível superior, conduzindo-o assim a um fazer pedagógico que dialoga e completa os aspectos teóricos. De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional “*os cursos apresentam uma proposta inovadora a partir de dois eixos: a transversalidade e a verticalização, constituindo-se aspectos determinantes que contribuem para uma nova possibilidade do desenho curricular (PDI 2019-2023, p. 149)*”. Ainda segundo o PDI:

A verticalização, para além da simples oferta simultânea de cursos em diferentes níveis, como princípio de organização curricular, prevê um diálogo enriquecedor e diverso entre os níveis de formação da educação profissional e tecnológica. A transversalidade contribui para a consolidação da verticalização curricular ao tomar as dimensões do trabalho, da cultura, da ciência e da tecnologia como vetores na escolha e na organização dos conteúdos, dos métodos, e, portanto, da ação pedagógica.(PDI-2019-2023, p.149)

Nessa perspectiva, a proposta de curso foi desenvolvida considerando-se o contexto do turismo, hospitalidade e lazer de forma a buscar uma formação que

possa contribuir para o desenvolvimento socioeconômico, sustentável, acompanhando assim a proposta pedagógica da instituição, que fundamenta-se no princípio de que educar significa construir-se enquanto sujeito, tendo em vista ser capaz de atitudes responsáveis que possibilitem:

- buscar alternativas criativas para a resolução de problemas do mundo moderno;
- relacionar-se com o outro, demonstrando ser capaz de entender os demais, bem como o respeito às diferenças individuais, percebendo a importância do relacionamento como fator de crescimento;
- respeitar ao outro como garantia de respeito a si próprio;
- participar da evolução técnica-científica da humanidade, interagindo como força de transformação;

Assim sendo, a prática pedagógica adotada busca:

- mobilizar o estudante para a busca do conhecimento, através das interações do sujeito com o objeto de estudo;
- favorecer a construção do conhecimento através da apresentação de situações-problema;
- propiciar situações que promovam a elaboração e expressão da síntese do conhecimento, através do oferecimento de um ambiente adequado, diversificação das formas de expressão, garantia de um clima de respeito e confiança, favorecendo a aplicação do conhecimento.

O currículo para tanto oportuniza aos estudantes não somente a construção das competências profissionais, mas também o desenvolvimento de valores éticos, morais, culturais, sociais, políticos e ecológicos em consonância com o PPI *“numa perspectiva ampliada, que contempla as diversas experiências de aprendizagem, os esforços pedagógicos e as intenções educativas”*(p.26, 2010). A flexibilidade dos currículos tal como explícito no PDI está orientada pelos princípios definidos no PPI, além de atender as Diretrizes Curriculares Nacionais, permitindo: *atualização permanente dos currículos de acordo com a demanda regional, no que se refere aos seus arranjos produtivos, as necessidades do mundo do trabalho, a atualização de conhecimentos, assim como o atendimento do que*

está preconizado na legislação vigente (PDI 2019-2023, p.150).

As práticas pedagógicas estimulam os estudantes, de forma autônoma e com iniciativa estabelecendo itinerários formativos, por meio de ações integradas entre ensino, pesquisa e extensão. Para tanto, utilizar-se-á diferentes procedimentos didáticos pedagógicos, como atividades teóricas, demonstrativas e práticas contextualizadas e interdisciplinares, bem como projetos voltados para o desenvolvimento da capacidade de solução de problemas.

Nesta concepção o processo de ensino-aprendizagem deve extrapolar os limites da sala de aula, desenvolvendo-se também nas práticas, na biblioteca e, principalmente nas visitas técnicas. A atividade prática de fazer, tornar a fazer, discutir, sintetizar, comparar, avaliar é fundamental para o desenvolvimento das habilidades ensejadas de um profissional com visão crítica e com capacidade de intervir em seu meio.

Este curso configura-se em uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa numa perspectiva progressista e transformadora, tendo o compromisso com o trabalho como princípio educativo, observados os princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados na LDB nº 9.394/96 atualizada pela Lei nº 11.741/08, no compromisso firmado pela lei de criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (Lei nº. 11.892/08), bem como, nas resoluções e decretos que normatizam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio do sistema educacional brasileiro e demais referenciais curriculares pertinentes a essa oferta educacional.

6.8 REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO

Figura 2: Representação gráfica do perfil de formação

	1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE
GERAL	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Inglês I ➤ Comunicação e Expressão ➤ Informática Aplicada à Hotelaria 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Inglês II ➤ Espanhol I ➤ Cultura e Identidade Regional 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Espanhol II ➤ Responsabilidade Socioambiental ➤ Ética Profissional
PROFISSIONAL	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hospitalidade e Meios de Hospedagem ➤ Recepção e Reservas ➤ Gestão e Empreendedorismo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Atrativos Turísticos Regionais ➤ Alimentos e Bebidas ➤ Governança ➤ Marketing de Serviços 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Enoturismo ➤ Eventos em Meios de Hospedagem ➤ Administração de Crises em Meios de Hospedagem ➤ Recreação e Lazer ➤ Estágio curricular obrigatório

Fonte: Comissão de revisão do PPC.

6.9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

A organização curricular do Curso observa as determinações legais presentes nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e Educação Profissional de Nível Técnico, nos Parâmetros Curriculares Nacionais do Ensino Médio, nos Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional, no Decreto nº 5.154/2004, bem como nas diretrizes definidas no Projeto Pedagógico Institucional - PPI e Organização Didática - IFRS.

O currículo oportuniza aos estudantes não somente a aquisição das competências previstas no perfil profissional, mas também o desenvolvimento de valores éticos, morais, culturais, sociais, políticos e ecológicos. Objetiva ainda qualificar os estudantes para uma atuação profissional nas diversas formas e espaços da produção tecnológica contribuindo para o desenvolvimento pessoal, social, científico, econômico e a preservação ambiental.

A matriz curricular do curso está organizada em regime semestral, no período noturno, com carga horária total de 874 horas relógio. Sua constituição se dá através do núcleo de formação geral que é relativo a conhecimentos científicos imprescindíveis ao bom desempenho acadêmico dos ingressantes, constituindo-se de uma proposta de revisão de conhecimentos de formação geral que servirão de base para a formação técnica e tendo como elementos indispensáveis o domínio de idiomas e conceitos de cultura e responsabilidade socioambiental, de acordo com as necessidades do curso, com 330 horas relógio. O núcleo profissional correspondente a cada eixo tecnológico em que se situa o curso, envolve a atuação profissional e as regulamentações do exercício da profissão que deve compreender

os fundamentos científicos, sociais, organizacionais, econômicos, políticos, culturais, ambientais, estéticos e éticos que alicerçam as tecnologias e a contextualização no sistema de produção social totalizando 544 horas relógio, já contabilizadas as 16 horas relógio do estágio curricular obrigatório.

6.9.1 Matriz Curricular

O Curso Técnico em Hospedagem observa as determinações legais presentes no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do Ministério da Educação (2020) e as diretrizes definidas no Projeto Político Pedagógico do IFRS-BG.

A Tabela 4 apresenta a matriz curricular do curso onde os valores totalizados referem-se a 4 períodos diários de aula, em 5 dias letivos por semana no primeiro semestre, 4 dias letivos no segundo e 4 dias letivos no terceiro, sendo que uma hora-aula é equivalente a 50 minutos-relógio.

Tabela 4: Matriz curricular do Curso Técnico em Hospedagem

Semestre	Núcleo	Componente curricular	Horas relógio	Horas aula	Aulas na semana
1º	Geral	Inglês I	33	40	02
		Comunicação e Expressão	66	80	04
		Informática aplicada à Hotelaria	33	40	02
	Profissional	Gestão e empreendedorismo	66	80	04
		Hospitalidade e meios de hospedagem	66	80	04
		Recepção e reservas	66	80	04
		Total do semestre	330	400	20
2º	Geral	Inglês II	33	40	02
		Espanhol I	33	40	02

		Cultura e identidade regional	33	40	02
	Profissional	Atrativos turísticos regionais	33	40	02
		Alimentos e bebidas	66	80	04
		Governança	33	40	02
		Marketing e serviços	33	40	02
		Total do semestre	264	320	16
3º	Geral	Espanhol II	33	40	02
		Ética profissional	33	40	02
		Responsabilidade socioambiental	33	40	02
	Profissional	Enoturismo	33	40	02
		Eventos em meios de hospedagem	66	80	04
		Recreação e lazer	33	40	02
		Administração de crises em meios de hospedagem	33	40	02
		*Estágio Curricular Obrigatório	16	20	
		Total do semestre	280	340	16
Carga horária total do curso			874	1060	52

*O Estágio Curricular Obrigatório pode ser realizado a partir do 3º semestre do curso.

Fonte: Comissão de revisão do PPC.

Quadro resumo:

	Horas relógio	Horas aula
Núcleo de formação geral	330	400

Núcleo profissional	528	640
Total do curso	858	1040
Estágio Curricular Obrigatório	16	20
TOTAL GERAL DO CURSO	874	1060

6.10 PRÁTICAS DE HOSPEDAGEM

Partindo do pressuposto que o conhecimento profissional é construído por meio da interação que o estudante desenvolve entre a teoria e prática, o curso Técnico em Hospedagem propõe, nos diferentes componentes da matriz curricular, objetivos que contemplem esta construção. As atividades práticas, a serem realizadas em nível de laboratório de hospedagem, serão desenvolvidas no decorrer dos 3 semestres do curso, especialmente nos componentes curriculares do Núcleo Profissional.

A cada semestre, as atividades práticas serão desenvolvidas mediante articulação com aspectos teóricos trabalhados nos componentes curriculares, proporcionando a interdisciplinaridade e a conexão dos elementos vistos em sala de aula aplicados na vivência prática.

Dentre as metodologias utilizadas para envolver com a prática, é dada ênfase para vivência e simulação de situações que acontecem nos diferentes setores da hotelaria, teatralização e jogos. Além destas, as oportunidades que permitem o contato direto com o mundo de trabalho e seu funcionamento, como, por exemplo, visitas técnicas e de reconhecimento, elaboração/execução de projetos, participação e realização de eventos, entre outros.

Para realização das atividades, serão utilizados o laboratório de hospedagem, outros espaços da Instituição, bem como aqueles disponibilizados por meios de hospedagem da região, conforme convênios firmados.

6.11 PROGRAMA POR COMPONENTE CURRICULAR

Nesta subseção são apresentados os programas por componentes curriculares, com suas respectivas cargas horárias, objetivos, ementas, bibliografias básicas e complementares.

1º Semestre

COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO E EMPREENDEDORISMO

CARGA HORÁRIA: 66 horas/relógio – 80 horas/aula

OBJETIVO: Proporcionar aos acadêmicos a compreensão de conceitos da Gestão Organizacional e do Empreendedorismo aplicáveis na prática empresarial de hospedagem e que auxiliem no planejamento, organização, direção e controle das organizações, contribuindo para a tomada de decisão em atividades administrativas.

EMENTA: Fundamentos de Administração. Planejamento e Estratégia. Gestão Financeira e Fundamentos de Custos. Gestão de Pessoas. Noções de Marketing. Tendências em Gestão. Empreendedorismo e Empreendedor. Oportunidades de negócio em meios de Hospedagem. Plano de negócios.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

DORNELAS, J. C. Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

MEGLIORINI, Evandir. Custos: análise e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.

MOTTA, Fernando C. Prestes. Teoria Geral da Administração. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

CARVALHO, Antonio Vieira de; NASCIMENTO, Luiz Paulo; SERAFIM, Oziléa Clen Gomes. Administração de recursos humanos. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

DEGEN, Ronald Jean. O empreendedor: empreender como opção de carreira. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

DRUCKER, Peter F. Inovação e espírito empreendedor: prática e princípios. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

MAXIMIANO, A.C. A. Administração para empreendedores. São Paulo: Prentice Hall, 2006.

PORTER, Michael E. Estratégia competitiva: técnicas para análise de indústrias e da concorrência. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

COMPONENTE CURRICULAR: HOSPITALIDADE E MEIOS DE HOSPEDAGEM

CARGA HORÁRIA: 66 horas/relógio – 80 horas/aula

OBJETIVO: Proporcionar ao estudante o contato inicial com os fundamentos do turismo, hospitalidade e hotelaria, conhecendo a diversidade de meios de hospedagem, suas características e os preceitos legais.

EMENTA: Fundamentos do turismo e hospitalidade. História do turismo e da hotelaria. Sistema de turismo e seus elementos. Tipologia em meios de hospedagem. Classificação de meios de hospedagem. Política de turismo. Legislação de turismo e hotelaria. Hospitalidade e atividade

profissional. Segurança e acessibilidade em meios de hospedagem. Pressupostos da hotelaria hospitalar.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

FURTADO, Silvana. VIEIRA, Francisco. Hospitalidade: turismo e estratégias segmentadas. São Paulo: Cengage Learning, 2011.
KOPS, Darci. Hospitalidade: saberes e fazeres culturais em diferentes espaços sociais. Caxias do Sul: EDUCS, 2014.
YANES, Adriana Figueiredo. Meios de hospedagem. São Paulo: Saraiva, 2014.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

ALDRIGUI, Mariana. Meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2007.
BENI, Mario. Análise estrutural do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.
CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviço. São Paulo: Saraiva, 2010.
CYPRIANO, Pedro dos Santos. Desenvolvimento hoteleiro no Brasil: panorama de mercado e perspectivas. São Paulo: SENAC, 2014.
DIAS, Celia Maria de Moraes. CANTON, Antonia Marisa. (Orgs). Hospitalidade: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.

COMPONENTE CURRICULAR: INGLÊS I

CARGA HORÁRIA: 33 horas/relógio – 40 horas/aula

OBJETIVO: Proporcionar ao aluno o acesso à língua inglesa de forma a lhe permitir compreender e dialogar com pessoas oriundas de países de língua inglesa, ou que tenham ela como elemento de comunicação, nos mais variados setores da área de hospedagem.

EMENTA: Formas de saudação formais e informais; perguntar e responder sobre informações pessoais; reagir (e responder) a informações e notícias simples; compreender um menu e fazer um pedido em um restaurante; compreender e informar valores; compreender e informar direções e localizações de forma simples.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

AMOS, Eduardo. The Richmond Simplified Grammar of English/ Amo, Prescher. São Paulo: Moderna, 2008.
FERRARI, Mariza Tiemann. Inglês: volume único, ensino médio. São Paulo: Scipione, 2000.
LATHAM-KOENIG, Christna; OXENDEN, Clive; SELIGSON, Paul. American English File. Oxford: Oxford University Press, 2013.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

CHIQUETTO, Oswaldo. Erros que você deve evitar. São Paulo: Scipione, 1995.
FERRARI, Mariza Tiemann. De olho no mundo do trabalho. São Paulo: Scipione, 2003.
HOLDEN, Susan. O ensino da língua inglesa nos dias atuais. São Paulo: Special Book Services Livraria, 2009.

LIMA, Diógenes Cândido (org.) Ensino e Aprendizagem de língua inglesa: conversas com especialistas. São Paulo: Parábola Editorial, 2009.

THIEL, Grace Cristiane. Mundo das ideias: movie takes, a magia do cinema na sala de aula. Curitiba: Aymara, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO	CARGA HORÁRIA: 66 horas/relógio – 80 horas/aula
OBJETIVO: Desenvolver competências linguísticas e discursivas na leitura, na escrita e na expressão oral, especialmente voltadas às necessidades do setor de hospedagem.	
EMENTA: Linguagem formal e informal de acordo com a situação de comunicação. Estratégias de comunicação oral nas organizações do setor turístico-hoteleiro: expressão verbal e corporal, adequação da fala ao público. O texto em suas múltiplas formas e funções. Leitura, interpretação e produção textual. Elementos de coesão e coerência textuais. Gramática aplicada aos textos. Gêneros textuais identificados com o perfil profissional do curso. Correspondência empresarial e oficial.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: KASPARY, A. J. Português para profissionais atuais e futuros. 22 ed. Porto Alegre: Edita, 2003. SILVA, S. N. D. O português do dia-a-dia: como falar e escrever melhor. Rio de Janeiro: Rocco, 2004. ZANOTTO, N. Correspondência e redação técnica. 2. ed., rev. e atual. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: ABAURRE, M. L. M.; ABAURRE, M. B. M. Um olhar objetivo para produções escritas: analisar, avaliar, comentar. 1.ed. São Paulo, SP: Moderna, 2012. FARACO, Carlos Alberto; TEZZA, Cristovão. Oficina de Texto. 7. ed. Petrópolis – RJ: Vozes, 2009. KASPARY, A. J. Correspondência empresarial. 6. ed. rev. atual. Porto Alegre, RS: Edita, 2002. KÖCHE, Vanilda Salton; BOFF, Odete Maria Benetti; PAVANI, Cinara Ferreira. Prática Textual: atividades de leitura e escrita. 5. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. MEDEIROS, J. B. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos e resenhas. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010.	

COMPONENTE CURRICULAR: INFORMÁTICA APLICADA À HOTELARIA	CARGA HORÁRIA: 33 horas/relógio – 40 horas/aula
OBJETIVO: Fornecer o suporte necessário para o entendimento dos conceitos da computação, hardware, software e principais utilitários, capacitando os alunos na utilização de recursos aplicados à atividade hoteleira.	
EMENTA: Conceitos básicos de informática. Utilização de editor de texto, apresentações e planilhas eletrônicas aplicadas às atividades turísticas. Uso dos recursos da Internet e de aplicativos. Os blogs e portais turísticos. A informática aplicada à administração de serviços turísticos.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução à informática. 8. ed. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2004. xv, 350 p.	

DUPREY, B. et al. LibreOffice: Introdução ao Calc. 2011. Disponível em: <http://wiki.documentfoundation.org/images/1/11/0301CG3-Introducao_ao_Calc_ptbr.pdf>. PEREIRA, Alice T. Cybis (Org.). Ambientes virtuais de aprendizagem: em diferentes contextos. Rio de Janeiro, RJ: Ciência Moderna, 2007. 210 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

CINTO, A. F.; GÓES, W. M. Excel Avançado. São Paulo: Novatec, 2011.
FEDELI, Ricardo Daniel; POLLONI, Enrico Giulio Franco; PERES, Fernando Eduardo. Introdução à ciência da computação. 2. ed. atual. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2010.
MASIERO, Paulo Cesar. Ética em Computação. 1.ed São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.
SCHITTINE, D. Blog: comunicação e escrita íntima na internet. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004.
SILVA, Mário Gomes da. Informática: Microsoft Office Excel 2003, Microsoft Office Access 2003, Microsoft Office PowerPoint 2003. 5. ed. São Paulo: Érica, 2008. 292 p.

COMPONENTE CURRICULAR: RECEPÇÃO E RESERVAS

CARGA HORÁRIA: 66 horas/relógio – 80 horas/aula

OBJETIVO: Instrumentalizar o estudante para a atuação nos setores de recepção e de reservas, desenvolvendo habilidades para atendimento a clientes por meio de simulação e teatralização de situações de rotina dos setores.

EMENTA: Funcionamento e profissionais do setor de recepção e de reservas. Processos do setor de recepção: check in, check out, walk in, grupos, atendimento ao cliente/resolução de problemas, relatórios, sistemas. Processos do setor de reservas: sistemas, reservas e vendas, voucher, alfabeto internacional, atendimento ao cliente. Reconhecimento de meios de hospedagem: características e funcionamentos. Identificação de sistemas informatizados para recepção e reservas.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: UCS, 2010.
GREGSON, Paul. (Org.). Hotelaria na prática. São Paulo: Manole, 2009.
PÉREZ, Luis Di Muro. Manual prático de recepção hoteleira. 2ª Ed. São Paulo: Roca, 2014.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

AHMED, Ismael. Hospedagem: front Office e governança. São Paulo: Cengage Learning, 2004.
CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006.
OLIVEIRA, Giovana Bonelli. SPENA, Rossana. Hotel: serviços em hotelaria. São Paulo: SENAC, 2012.
RODRIGUES, William. Cases na hotelaria: como superar os obstáculos no dia a dia de um hotel. Rio de Janeiro: SENAC, 2016.
SILVA, Fernando Brasil da. A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia. São Paulo: Piomeira Thompson, 2004.

2º Semestre

COMPONENTE CURRICULAR: ALIMENTOS E BEBIDAS

CARGA HORÁRIA: 66 horas/relógio – 80 horas/aula

OBJETIVO: Proporcionar ao estudante a compreensão sobre o funcionamento do setor de A&B nos meios de hospedagem, por meio de visitas técnicas, simulações e atividades práticas de elaboração de pratos e atendimento ao cliente.

EMENTA: Gastronomia, cultura e turismo. Profissionais, cargos e funções em A&B. Microbiologia básica de alimentos. Princípios de segurança alimentar. Boas práticas em higiene e manipulação de alimentos e métodos de controle de qualidade em alimentos. Restaurante e room service. Planejamento e organização do setor de A&B. Tipos de serviço. Organização do salão e atendimento a clientes. Utensílios e equipamentos do setor de A&B. Cardápios e fichas técnicas; carta de bebidas. Organização e funcionamento da cozinha.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.
GERMANO, Pedro Manuel Leal. GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. São Paulo: Varela, 2003.
YASOSHIMA, José Roberto. Gestão de alimentos e bebidas. São Paulo: Campus Elsevier, 2011.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005.
LACAZ RUIZ, Rogério. Manual prático de microbiologia básica. São Paulo: USP, 2000.
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 2 ed. São Paulo: SENAC, 2000.
SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Aleph, 2003 – (Coleção ABC do Turismo).
SILVA, JR. Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1995.

COMPONENTE CURRICULAR: ATRATIVOS TURÍSTICOS REGIONAIS

CARGA HORÁRIA: 33 horas/relógio – 40 horas/aula

OBJETIVO: Conhecer as principais regiões e roteiros turísticos da Serra Gaúcha a fim de compreender a importância destes destinos para o desenvolvimento socioeconômico da região.

EMENTA: Atrativo turístico. Perfil de demanda. Principais regiões turísticas da Serra Gaúcha. Principais roteiros turísticos da Serra Gaúcha. Indicadores socioeconômicos da atividade turística regional.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

DAL PIZZOL, Reinaldo. PASTOR, Luis Vicente Elias. Paisagens do vinhedo riograndense. Bento Gonçalves, 2016.
GASTAI, S. A. (Org.). O Olhar do Turismo sobre a Serra Gaúcha. Caxias do Sul, EDUCS, 2012.
MINISTÉRIO DO TURISMO. Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo Sustentável PDITS: corredor turístico Porto Alegre – Serra Gaúcha, 2014. Disponível em:
<<http://www.turismo.gov.br/images/pdf/Publica%C3%A7%C3%B5es/PDITS/SERRA%20GAUCHA.pdf>>.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

BENTO GONÇALVES. Secretaria Municipal de Turismo. Plano Municipal de Turismo de Bento Gonçalves - RS 2015 - 2018. Bento Gonçalves, 2015. Disponível em:
<<http://www.bentogoncalves.rs.gov.br/downloads/Plano-Municipal-de-Turismo-2015-2018.pdf>>.
CENTRO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS DE BENTO GONÇALVES - RS. Revista Panorama socioeconômico. Bento Gonçalves, 2019.
DALLANHOL, Eliza Bianchini. TONINI, Hernanda. Enoturismo. São Paulo: Aleph, 2012.
MINISTÉRIO DO TURISMO, FIPE/MTur. Coordenação Geral de Regionalização. Programa de Regionalização do Turismo-Roteiros do Brasil: Turismo e Sustentabilidade – Brasília, 2007.
_____. Estudo de Competitividade dos 65 Destinos Indutores do Desenvolvimento Turístico Regional – Relatório Brasil, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR: INGLÊS II	CARGA HORÁRIA: 33 horas/relógio – 40 horas/aula
OBJETIVO: Proporcionar ao aluno o acesso à língua inglesa de forma a lhe permitir compreender e dialogar com pessoas oriundas de países de língua inglesa, ou que tenham ela como elemento de comunicação, nos mais variados setores da área de hospedagem.	
EMENTA: Manter um diálogo simples sobre informações pessoais; descrever lugares (apartamentos, restaurantes, cidades, etc.) e suas características principais; compreender solicitações e a necessidade de resolução de problemas simples (na recepção de um hotel, em um restaurante, etc.); compreensão leitora de textos simples ligados ao setor de turismo.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: AMOS, Eduardo. The Richmond Simplified Grammar of English/ Amo, Prescher. São Paulo: Moderna, 2008 FERRARI, Mariza Tiemann. Inglês: volume único, ensino médio. São Paulo: Scipione, 2000. LATHAM-KOENIG, Chrisitna; OXENDEN, Clive; SELIGSON, Paul. American English File. Oxford: Oxford University Press, 2013.	

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

CHIQUETTO, Oswaldo. Erros que você deve evitar. São Paulo: Scipione, 1995.

FERRARI, Mariza Tiemann. De olho no mundo do trabalho. São Paulo: Scipione, 2003.

HOLDEN, Susan. O ensino da língua inglesa nos dias atuais. São Paulo: Special Book Services Livraria, 2009.

LIMA, Diógenes Cândido (org.) Ensino e Aprendizagem de língua inglesa: conversas com especialistas. São Paulo: Parábola Editorial, 2009.

THIEL, Grace Cristiane. Mundo das ideias: movie takes, a magia do cinema na sala de aula. Curitiba: Aymara, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: ESPANHOL I**CARGA HORÁRIA:** 33 horas/relógio – 40 horas/aula

OBJETIVO: Proporcionar ao aluno o acesso à língua espanhola de forma a lhe permitir compreender e dialogar com pessoas oriundas de países de fala hispânica, ou que a tenham como elemento de comunicação, nos mais variados setores da área de hospedagem, através do desenvolvimento das habilidades de ler, escrever, compreender e falar em nível inicial.

EMENTA: Língua espanhola, interação social e construção de sentidos na área de hospedagem. Práticas de compreensão e produção oral e escrita. Emprego de recursos semânticos e linguístico-gramaticais de nível básico (A1).

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

FANJUL, Adrián Pablo (Org.) et al. Gramática de español paso a paso: con ejercicios. 2 ed. São Paulo, SP: Santillana Español, 2011.

GONZÁLEZ HERMOSO, Alfredo. Conjugar es fácil en español de España y de América. Madrid: Edelsa, 2011.

ROMANOS, Henrique; CARVALHO, Jacira Paes de. Espanhol expansión. São Paulo: FTD, 2004.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

BRUNO, Fátima Aparecida Teves Cabral; MENDOZA, Maria Angélica Costa Lacerda. Hacia el español: curso de lengua y cultura hispánica: nivel básico. São Paulo: Saraiva, 2004.

ERES FERNÁNDEZ, Gretel (Coord.). Gêneros textuais e produção: teoria e prática nas aulas de espanhol como língua estrangeira. São Paulo, SP: IBEP, 2012.

ERES FERNÁNDEZ, Gretel; CALLEGARI, Marília Vasques. Estratégias motivacionais para aulas de espanhol. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2009.

MICHAELIS: dicionário escolar espanhol: espanhol-português, português-espanhol. 2 ed. São Paulo, SP: Melhoramentos, 2008.

OLIVEIRA, Leandra Cristina de; WILDNER, Ana Kaciara; HAEMING, Waléria Kulkamp (Org.). A língua espanhola no contexto turismo, hospitalidade e lazer. Florianópolis, SC: IFSC, 2011.

COMPONENTE CURRICULAR: CULTURA E IDENTIDADE REGIONAL	CARGA HORÁRIA: 33 horas/relógio – 40 horas/aula
OBJETIVO: Compreender os diversos aspectos culturais e históricos e compuseram o processo de construção da ideia de identidade regional na Serra Gaúcha, contemplando a multiplicidade étnica e social e as relações étnico-raciais inerente a esse processo.	
EMENTA: Os conceitos de cultura, identidade e região. A construção histórica da região da Serra Gaúcha. Do povoamento indígena e seu legado cultural, passando pela ocupação européia, até os dias atuais. História e cultura afro-brasileira e africana. A elaboração da memória social coletiva e dos relatos históricos sobre o processo de constituição histórica e social da região. A diversidade cultural na construção histórica e cultural do Brasil com ênfase na Serra Gaúcha.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: CAPRARA, Bernardete Schiavo. Da colônia Dona Isabel ao município de Bento Gonçalves: 1875 a 1930. Bento Gonçalves: Visiograf; Porto Alegre, Corag, 2005. CARRETERO, Mario. Documentos de identidade: a construção da memória histórica em um mundo globalizado. Porto Alegre: Artmed, 2010 MAESTRI, Mário (Coord.). Nós, os ítalo-gaúchos. 2. ed. Porto Alegre: UFRGS, 1998.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: CINI, Aldo; PARIS, Assunta de; ROCHA, Ana Augusta. Século XX: memórias de Bento Gonçalves. São Paulo: Auana Editora, 2013 CORTEZE, Dilse Piccin. Ulisses va in america: história, historiografia e mitos da imigração italiana no Rio Grande do Sul (1875-1914). Passo Fundo: UPF, 2002. MAESTRI, Mário. Os Senhores da Serra: a colonização italiana no Rio Grande do Sul. 2. ed. Passo Fundo: UPF, 2005. MANFROI, Olívio. A Colonização italiana no Rio Grande do Sul: implicações econômicas, políticas e culturais. 2. ed. Porto Alegre: Est, 2001. TEDESCO, João Carlos. Nas cercanias da Memória: temporalidade, experiência e narração. Passo Fundo: UPF; Caxias do Sul: EDUCS, 2004.	

COMPONENTE CURRICULAR: GOVERNANÇA	CARGA HORÁRIA: 33 horas/relógio – 40 horas/aula
OBJETIVO: Proporcionar ao estudante o conhecimento sobre o setor de governança em meios de hospedagem, sua organização e funcionamento, vivenciando práticas do dia a dia de governantas e camareiras.	
EMENTA: Estrutura do setor de governança nos meios de hospedagem. Planejamento, organização e funcionamento do setor de governança. Gestão e liderança. Cargos e funções. Materiais e equipamentos. Rotinas operacionais: higienização e limpeza de UH's; frigobar; limpeza de check in / check out; supervisão de UH's; informação e comunicação com outros setores do hotel. Lavanderia e rouparia. Equipamentos de proteção individual.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: GREGSON, Paul (org). Hotelaria na prática. São Paulo: Manole, 2009. OLIVEIRA, Giovana Bonelli. SPENA, Rossana. Hotel: serviços em hotelaria. São Paulo: SENAC, 2012. YANES, Silvana. Governança em hospedagem. São Paulo: Saraiva, 2014.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: AHMED, Ismael. Hospedagem: front Office e governança. São Paulo: Cengage Learning, 2004. CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006. RODRIGUES, William. Cases na hotelaria: como superar os obstáculos do dia a dia de um hotel. Rio de Janeiro: SENAC, 2016. VANDER WAGEN, Lynn. DAVIES, Christine. Supervisão e liderança em turismo e hotelaria. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2003. CÂNDIDO, Índio. Controles em hotelaria. 4. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2001.	

COMPONENTE CURRICULAR: MARKETING DE SERVIÇOS	CARGA HORÁRIA: 33 horas/relógio – 40 horas/aula
OBJETIVO: Proporcionar conhecimentos básicos sobre os aspectos de marketing e sua relação com o marketing de serviços nos meios de hospedagem.	
EMENTA: Conceitos de Marketing. Marketing aplicado na hospedagem. Marketing de Serviços: classificação e tipos de serviços; composto de marketing ampliado a serviços. Composto de comunicação nos serviços. Segmentação e posicionamento de mercado. Estrutura de serviços em hospedagem. Atendimento e hospedagem.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: DIAS, Reinaldo; CASSAR, Maurício. Fundamentos do marketing turístico. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.	

LOVELOCK, Christopher; WIRTZ, Jochen; HEMZO, Miguel Angelo. Marketing de serviços: pessoas, tecnologia e estratégia. 7. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

EMBRATUR. Regulamentação do sistema oficial de classificação de meios de hospedagem. Associação Brasileira da Indústria de Hotéis – ABIH. Disponível em:

<<http://www.turismo.gov.br/aceso-a-informacao/63-acoes-e-programas/5021-sistema-brasileiro-de-classificacao-de-meios-de-hospedagem-sbclass.html>>.

KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. Princípios de marketing. 9 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

KOTLER, Philip; HAYES, Thomas J.; BLOOM, Paul N. Marketing de serviços profissionais: estratégias inovadoras para impulsionar sua atividade, sua imagem e seus lucros. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2002.

SARQUIS, Aléssio Bessa. Estratégias de marketing para serviços: como as organizações de serviços devem estabelecer e implementar estratégias de marketing. São Paulo: Atlas, 2009.

SIQUEIRA, Antonio Carlos Barroso de. Marketing empresarial, industrial e de serviços. São Paulo, SP: Saraiva, 2005.

3º Semestre

COMPONENTE CURRICULAR: ENOTURISMO

CARGA HORÁRIA: 33 horas/relógio – 40 horas/aula

OBJETIVO: Identificar aspectos relevantes da história do vinho, matérias-primas e dos processos de elaboração de vinhos e derivados, bem como conhecimentos básicos sobre serviço de vinho e degustação, associados ao enoturismo, identificando os principais roteiros no mundo.

EMENTA: Enoturismo: história e conceitos. Aspectos organizacionais do enoturismo. Vinho, cultura e tradição. Paisagem cultural vitícola. Principais regiões enoturísticas mundiais. Enoturismo no Brasil. Vinho: produto turístico da Serra Gaúcha. Desenvolvimento rural - arranjo produtivo local/cluster de enoturismo. Cultivares, classificação e processos de elaboração de vinhos e derivados. Tipos de vinhos e derivados. Conceitos básicos de degustação, armazenamento e serviço do vinho e derivados.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

DALLANHOL, Eliza Bianchini. TONINI, Hernanda. Enoturismo. São Paulo: Aleph, 2012.

CÔRTE REAL, Mauro. O ritual do vinho: etiqueta e serviço. 4. ed. Porto Alegre, RS: AGE, 1993.

SPLENDOR, Firmino. Enoturismo. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

ALBERT, Aguinaldo Zackia. Admirável novo mundo do vinho e as regiões emergentes. São Paulo: SENAC, 2012.

BEATO, Manoel. Guia de vinhos Larousse. São Paulo: Larousse do Brasil, 2006.

DAL PIZZOL, Reinaldo. PASTOR, Luis Vicente Elias. Paisagens do vinhedo riograndense. Bento Gonçalves, 2016.

FLORES, Maria Amélia Duarte. FLORES, Andiara. Diagnóstico do enoturismo brasileiro. Brasília: SEBRAE; Bento Gonçalves: IBRAVIN, 2012.

GUIA do Vinho Gaúcho: a história, as variedades e as vinícolas (inclui glossário, harmonização e serviço). Porto Alegre: RBS Publicações, 2004.

COMPONENTE CURRICULAR: ÉTICA PROFISSIONAL	CARGA HORÁRIA: 33 horas/relógio – 40 horas/aula
OBJETIVO: Refletir sobre a necessidade da construção de um perfil profissional ético e responsável a partir da perspectiva social, mediando conflitos no ambiente de trabalho através da capacidade crítica e reflexiva em torno das questões da formação profissional do futuro Técnico em Hospedagem do ponto de vista da ética, da política e da cidadania.	
EMENTA: Conceitos da ética e da moral. Ética: origem, objeto, definição, conceitos, princípios e teorias. Moral: definição, características e função. Cultura e trabalho. Ética profissional: valores e princípios. Do pressuposto da Ética para as Relações Humanas. Mediação de conflitos no ambiente de trabalho. Ética, política, cidadania e desenvolvimento sustentável nas organizações: conceitos, objetivos, fundamentos, desafios e temas contemporâneos. Códigos de ética profissional e empresarial. Direitos Humanos: seus fundamentos e sua importância na prática social e laboral do Técnico em Hospedagem.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 529 p. SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. Ética. 36. ed. Rio de Janeiro, RJ: Civilização Brasileira, 2014. SANDEL, Michael J. Contra a perfeição: ética na era da engenharia genética. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Civilização Brasileira, 2015.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: BAUMAN, Zygmunt. Vida em fragmentos: sobre a ética pós-moderna. Rio de Janeiro: Zahar, 2011. BOFF, Leonardo. Ética e moral: a busca dos fundamentos. Petrópolis: Vozes, 2009. ÉTICA e responsabilidade social nos negócios. São Paulo: Saraiva, 2007. GALLO, Silvio (Coord.). Ética e cidadania: caminhos da filosofia: elementos para o ensino da filosofia. 20. ed. Campinas: Papirus, 2012. GRÜN, Mauro. Ética e educação ambiental: a conexão necessária. Campinas: Papirus, 2009.	

COMPONENTE CURRICULAR: ESPANHOL II	CARGA HORÁRIA: 33 horas/relógio – 40 horas/aula
---	--

OBJETIVO: Proporcionar ao aluno o acesso à língua espanhola de forma a lhe permitir compreender e dialogar com pessoas oriundas de países de fala hispânica, ou que a tenham como elemento de comunicação, nos mais variados setores da área de hospedagem, através do desenvolvimento das habilidades de ler, escrever, compreender e falar em nível básico.

EMENTA: Língua espanhola, interação social e construção de sentidos na área de hospedagem. Práticas de compreensão e produção oral e escrita. Emprego de recursos semânticos e linguístico-gramaticais de nível básico (A2).

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

FANJUL, Adrián Pablo (Org.) et al. Gramática de español paso a paso: con ejercicios. 2. ed. São Paulo, SP: Santillana Español, 2011.

GONZÁLEZ HERMOSO, Alfredo. Conjugar es fácil en español de España y de América. Madrid: Edelsa, 2011.

OLIVEIRA, Leandra Cristina de; WILDNER, Ana Kaciara; HAEMING, Waléria Kulkamp (Org.). A língua espanhola no contexto turismo, hospitalidade e lazer. Florianópolis, SC: IFSC, 2011.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

BRUNO, Fátima Aparecida Teves Cabral; MENDOZA, Maria Angélica Costa Lacerda. Hacia el español: curso de lengua y cultura hispánica: nivel básico. São Paulo: Saraiva, 2004.

ERES FERNÁNDEZ, Gretel (Coord.). Gêneros textuais e produção: teoria e prática nas aulas de espanhol como língua estrangeira. São Paulo, SP: IBEP, 2012.

ERES FERNÁNDEZ, Gretel; CALLEGARI, Marília Vasques. Estratégias motivacionais para aulas de espanhol. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2009.

MICHAELIS: dicionário escolar espanhol: espanhol-português, português-espanhol. 2.ed. São Paulo, SP: Melhoramentos, 2008.

ROMANOS, Henrique; CARVALHO, Jacira Paes de. Espanhol expansión. São Paulo: FTD, 2004.

COMPONENTE CURRICULAR: EVENTOS EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

CARGA HORÁRIA: 66 horas/relógio – 80 horas/aula

OBJETIVO: Proporcionar ao estudante o conhecimento e prática acerca da organização, planejamento e execução de eventos.

EMENTA: Conceitos, caracterização e tipologia de eventos. Etapas: pré-evento, evento e pós-evento. Logística e operacionalização de eventos em meios de hospedagem. Organização dos demais setores do meio de hospedagem. Acessibilidade e segurança nos eventos. Cerimonial, protocolo e etiqueta. Layout para eventos. Eventos e o desenvolvimento da atividade turística. Prática na organização de evento beneficente.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. Caxias do Sul: EDUCS, 2013.

DORTA, Lurdes (org.). Fundamentos em técnicas de eventos. Rio de Janeiro: Dookman, 2015.

ZITTA, Carmen. Organização de eventos: da ideia à realidade. São Paulo: SENAC, 2013.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

ALLEN, Johnny et al. Organização e gestão de eventos. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006.
NAKANE, Andrea. Segurança em eventos: não dá pra ficar sem. São Paulo: Aleph, 2014.
OLIVEIRA, Giovana Bonelli. SPENA, Rossana. Hotel: serviços em hotelaria. São Paulo: SENAC, 2012.
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 2 ed. rev. atual. São Paulo: SENAC, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR: RECREAÇÃO E LAZER**CARGA HORÁRIA:** 33 horas/relógio – 40 horas/aula**OBJETIVO:** Capacitar o aluno para a gestão de espaços e atividades de recreação e lazer em meios de hospedagem para diferentes ambientes e públicos.**EMENTA:** Fundamentos do lazer e recreação. Funcionamento e processos do setor de recreação e lazer. Jogos e tipologia. Atividades recreativas por ambiente: hotel, acampamento, SPA, cruzeiro, resort, colônia de férias. Infraestrutura de recreação e lazer em meios de hospedagem. Atividades recreativas por público: crianças, adolescentes, idosos, pessoas com deficiência.**REFERÊNCIAS BÁSICAS:**

PINA, Luiz Wilson Alves Correa. RIBEIRO, Olivia. Lazer e recreação na hotelaria. 2ª Ed. São Paulo: SENAC, 2012.
SILVA, Tiago Aquino da Costa e. GONÇALVES, Giro Ferraz Gonçalves. Manual de lazer e recreação: o mundo lúdico no alcance de todos. São Paulo: Phorte, 2010.
MARCELLINO, Nelson Carvalho. Lazer e recreação: repertório de atividades por ambientes – vol.II. 6 ed. São Paulo: Papirus, 2012.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

AWAD, Hani. PIMENTEL, Giuliano. Recreação total. São Paulo: Fontoura, 2015.
CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006.
FRITZEN, Silvino José. Jogos dirigidos: para grupos, recreação e aulas de educação física. 35 ed. Petrópolis: Vozes, 2011.
HAETINGER, Daneial. HAETINGER. Max Günther. Jogos, recreação e lazer. Curitiba: IESDE, 2008.
NEGRINE, Airton. BRADACZ, Luciane. CARVALHO, Paulo Eugênio de Gedoz. Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

COMPONENTE CURRICULAR: RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL	CARGA HORÁRIA: 33 horas/relógio – 40 horas/aula
<p>OBJETIVO: Desenvolver conhecimentos inerentes ao desenvolvimento sustentável, gestão ambiental, educação ambiental e responsabilidade social a fim de que as ações laborais e sociais estejam em equilíbrio com os princípios de sustentabilidade em meios de hospedagem.</p>	
<p>EMENTA: Sustentabilidade: histórico, modelos, causas da insustentabilidade, sustentabilidade e desenvolvimento. Sociedade: conceitos básicos; sociabilidade e socialização; contatos sociais; convívio social; comunicação; interação social; processos sociais associativos e dissociativos; Responsabilidade social: conceito, histórico e importância. Responsabilidade Social empresarial em meios de hospedagem. Educação ambiental. Gestão Ambiental: histórico, princípios e aplicação nos meios de hospedagem. Gestão ambiental e Desenvolvimento Sustentável no Brasil. Agentes de Mudanças. ISO 14000. Normas gerais de lançamento de rejeitos. Proteção ambiental integrada: impactos ambientais e prevenção de poluição causada por produtos e processos.</p>	
<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS: DIAS, G. F. Educação ambiental princípios e práticas. São Paulo. GAIA, 2003. DIAS, R. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2007. GIDDENS, A. A constituição da sociedade. Martins Fontes. São Paulo – SP, 2003.</p>	
<p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: ANDRADE, R. O. B. TASKESHY, T. CARVALHO, A. B. Gestão Ambiental: enfoque estratégico aplicado ao desenvolvimento sustentável. São Paulo: Pearson Makron Books, 2002. BOFF, L. Sustentabilidade: o que é - o que não é. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. LAKATOS, E. M. Sociologia Geral. Atlas. São Paulo - SP, 1989. MEDAGLIA, J. Empresas turísticas e ferramentas de gestão de responsabilidade social empresarial: um estudo sobre as empresas associadas ao Instituto Ethos. Caderno Virtual de Turismo, v. 10, n. 1, p. 36-49, 2010. SIQUEIRA, A. C. F; COSTA, H. A; CARVALHO, A. N. Responsabilidade social empresarial na hotelaria: a visão de empresas de diferentes portes e entre distintos níveis hierárquicos. Revista de Empreendedorismo e Gestão de Pequenas Empresas, v. 2, n.2, p.92-115, 2013.</p>	

COMPONENTE CURRICULAR: ADMINISTRAÇÃO DE CRISES EM MEIOS DE HOSPEDAGEM	CARGA HORÁRIA: 33 horas/relógio – 40 horas/aula
OBJETIVO: Prevenir e administrar crises procurando as melhores soluções para situações adversas em meios de hospedagem.	
EMENTA: Situações críticas em meios de hospedagem: incêndios; roubos e furtos; intoxicações com alimentos e bebidas; morte e emergências de saúde. Trato com clientes problemáticos. Danos físico, moral e patrimonial. Epidemias e pandemias - a COVID 19. Identificação de crises, seus desdobramentos e possibilidades de soluções. Negociação e comunicação em situações de crise. Atitudes que previnem crises em meios de hospedagem.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: GLAESSER, D. Gestão de crises na indústria do turismo. Porto Alegre: Bookman, 2008. GREGSON, P. W. Hotelaria na Prática. Barueri, SP: Manole, 2009. PAULO, L. F. de. L. Gerenciamento de conflitos e crises em ambientes corporativos: conceitos, gerenciamento e plano de crise. Timburi, SP. Cia do Ebook, 2019.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Protocolo para quarentena de viajantes em hotéis. Brasília: Anvisa, 2020. BLANCO, L. A. Polêmicas Hoteleiras: a gestão sobre pontos críticos de um empreendimento hoteleiro. Vinhedo, SP: Horizonte, 2017. LUCAS. L. Manutenção de hotel. Portugal: Escolar Editora, 2011. MARQUES, J. A. Manual e hotelaria: políticas e procedimentos. Rio de Janeiro: Thex Editora, 2004. RODRIGUES, W. E. Cases em Hotelaria: como superar os obstáculos no dia a dia de um hotel. Rio de Janeiro. Senac, 2016.	

COMPONENTE CURRICULAR: ESTÁGIO	CARGA HORÁRIA: 16 horas/relógio – 20 horas/aula
OBJETIVO: Proporcionar aos estudantes a aprendizagem por meio da realização de atividades práticas no ambiente profissional.	
EMENTA: Atendimento a clientes. Resolução de problemas. Procedimentos operacionais nos setores dos meios de hospedagem: recepção, reservas, governança, eventos, alimentos e bebidas.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: GREGSON, Paul (org.). Hotelaria na prática . São Paulo: Manole, 2009. DORNELAS, J. C. Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.	

RODRIGUES, William. **Cases na hotelaria**: como superar os obstáculos no dia a dia de um hotel. Rio de Janeiro: SENAC, 2016.

ZITTA, Carmen. **Organização de eventos**: da ideia à realidade. São Paulo: SENAC, 2013.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

COIMBRA, Ricardo. **Assassinatos na hotelaria**: ou como perder seu hóspede em 8 capítulos. 6 ed. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.

OLIVEIRA, Giovana Bonelli. SPENA, Rossana. **Hotel**: serviços em hotelaria. São Paulo: SENAC, 2012.

PÉREZ, Luis di Muro. **Manual prático de recepção hoteleira**. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2014.

PINA, Luiz Wilson Alves Correa. RIBEIRO, Olivia. **Lazer e recreação na hotelaria**. 2ª ed. São Paulo: SENAC, 2012.

YANES, Silvana. **Governança em Hospedagem**. São Paulo: Saraiva, 2014.

6.12 ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO

Entende-se que o estágio é um processo educativo desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho e o desenvolvimento de competências próprias da prática profissional aliada à formação cidadã.

O Estágio Supervisionado dos estudantes do Curso Técnico em Hospedagem Subsequente ao Ensino Médio do IFRS *CAMPUS* BENTO GONÇALVES, de caráter obrigatório, é parte integrante do currículo pleno, se caracterizando como um exercício da profissão e aplicação dos conhecimentos adquiridos no decorrer do curso.

Tem por finalidade oferecer ao estudante a oportunidade de aperfeiçoar seus conhecimentos técnicos, bem como as relações sociais que se estabelecem no mundo de trabalho, possibilitando-lhe o desenvolvimento da visão crítica sobre o sentido social do exercício de sua futura profissão.

O Estágio Supervisionado é o período de aprendizado na Empresa/Entidade, sedimentando na prática os conhecimentos adquiridos na Instituição e fornecendo a oportunidade ao estudante de familiarizar-se com o ambiente de trabalho, melhorando seu relacionamento humano e evidenciando seu potencial para o crescente desenvolvimento profissional. Oportunizará à Instituição subsídios para avaliar seu processo educativo, com base em informações coletadas, possibilitando adequação curricular às inovações tecnológicas, às mudanças ambientais e o aprimoramento da formação do técnico.

Terão direito ao Estágio Supervisionado, para efeito de Conclusão do Curso Técnico em Hospedagem subsequente ao Ensino Médio e obtenção do certificado de habilitação profissional, todos os estudantes regularmente matriculados que tenham atendido às determinações do Plano Pedagógico do Curso Técnico em Hospedagem subsequente ao Ensino Médio .

Como condição indispensável para o reconhecimento legal da habilitação concluída, o Estágio Supervisionado deverá ser realizado em empresas públicas ou privadas, cujas atividades relacionam-se com a área de Turismo e Hospitalidade. Esta operacionalização se efetivará com as orientações do(a) professor(a) orientador(a) e do supervisor da empresa obedecendo a legislação vigente e o Regulamento do Estágio Supervisionado do Curso Técnico em Hospedagem Subsequente ao Ensino Médio (ANEXO 1).

O estudante do curso Técnico em Hospedagem deve realizar 20 horas de estágio obrigatório, com carga horária diária de até 6 horas, não podendo, contudo, ser no mesmo horário em que o(a) estagiário(a) possua aulas no *Campus* Bento Gonçalves. O Estágio Curricular obrigatório é condição para conclusão do curso e obtenção de certificado. O estágio será realizado durante o 3º semestre, seguindo as orientações da Lei 11.788/08 e o Regulamento do Estágio Supervisionado do Curso Técnico em Hospedagem Subsequente ao Ensino Médio. O estudante que estiver atuando em meio de hospedagem poderá realizar o estágio no mesmo local.

A avaliação do estágio será realizada pelo professor orientador, em conjunto com o supervisor da empresa/entidade concedente e o estudante, utilizando os seguintes meios de avaliação: parecer da empresa/entidade emitido pelo(a) supervisor(a) ou professor(a) orientador(a), relatório do estágio supervisionado e autoavaliação, conforme Regulamento de Estágio (Anexo 1).

O prazo máximo de conclusão do estágio curricular obrigatório, com o cumprimento de todos os requisitos e obrigações, coincide com o prazo máximo de integralização do Curso Técnico em Hospedagem, que é de três semestres, a contar da data de ingresso do estudante no curso, de acordo com a IN PROEX/PROEN/DGP nº 01/2020 e a Organização Didática do IFRS.

O *Campus* Bento Gonçalves do IFRS em articulação com o *trade* turístico local e regional, por meio de convênios e parcerias com as empresas, firmará acordos que oportunizarão a realização do estágio de seus estudantes não

obstante, os próprios estudantes articularem-se para obtenção de oportunidades de estágio.

Os professores orientadores serão definidos de forma conjunta entre o coordenador e os professores do curso e serão responsáveis pela orientação, avaliação e acompanhamento do estagiário. Será possível indicar como orientador professores que não tenham ministrado aulas no curso, conforme área do estágio.

O detalhamento das orientações do estágio, bem como formulários e modelos de relatório, são apresentados no Regulamento do Estágio Supervisionado do Curso Técnico em Hospedagem Subsequente ao Ensino Médio anexo a este documento (ANEXO 1).

6.13 ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO

Entende-se que o estágio é um processo educativo desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para aprendizagem de competências próprias da prática profissional, por isso é facultado ao estudante, conforme a Lei 11.788/08, a realização de estágios não obrigatórios a fim de que possa se inserir no mundo do trabalho.

6.14 AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E DE APRENDIZAGEM

O processo avaliativo, assim como preconiza a LDB 9394/96 – alterada pela Lei 13.415/2017 e expresso no PPI, contempla o enfoque diagnóstico (partindo do conhecimento dos educandos para o dimensionamento metodológico do processo de ensino e aprendizagem), participativo (envolvendo todos em suas aprendizagens, estimulando-os a tornarem-se sujeitos de sua constituição avaliativa bem como da construção de seus saberes), formativo (possibilitando o trabalho na perspectiva onde os conhecimentos estão em constante construção) e interdisciplinar (ampliando-se a possibilidade de superar a fragmentação do currículo e proporcionando um diálogo entre os componentes curriculares, relacionando-os para a compreensão da realidade) a fim de considerar o percurso dos estudantes, valorizando sua progressão e a busca de estratégias de superação de suas dificuldades.

Segundo Gadotti (1984),

a avaliação é inerente e imprescindível durante todo processo educativo que se realiza em um constante trabalho de ação reflexão, porque educar é fazer ato de sujeito, é problematizar o mundo em que vivemos para superar as contradições, comprometendo-se com esse mundo para recriá-lo constantemente. (p. 90).

Nesse sentido, a avaliação ensejada é aquela que permeia todo o processo ensino/aprendizagem, que transcende os aspectos quantitativos tendo preponderância dos aspectos qualitativos em um movimento/processo contínuo de (re)construção dos saberes em uma perspectiva criativa em que o protagonismo dos estudantes se evidencia. Os instrumentos avaliativos (diversificados) devem colaborar na construção de uma aprendizagem significativa e que integre os saberes relativos à área profissional aos saberes da vida, tendo assim o compromisso com a aprendizagem de todos em uma perspectiva mais democrática e inclusiva.

O resultado da avaliação em cada componente curricular será expresso semestralmente através de notas, com, no mínimo, 2 (duas) avaliações, registradas de 0 (zero) a 10 (dez), sendo admitida apenas uma casa decimal após a vírgula.

A nota mínima da média semestral (MS) para aprovação em cada componente curricular será 7,0 (sete).

O estudante que não atingir média semestral igual ou superior a 7,0 (sete) ao final do período letivo, em determinado componente curricular, terá direito a exame final (EF).

A média final (MF) será calculada a partir da nota obtida no exame (EF) com peso 4 (quatro) e da nota obtida na média semestral (MS) com peso 6 (seis), conforme a equação abaixo:

$$MF = (MS * 0,6) + (EF * 0,4) \geq 5,0$$

Conforme orienta a Organização Didática o estudante deve obter média semestral (MS) mínima de 1,7 (um vírgula sete) para poder realizar exame final (EF), este constará de uma avaliação dos conteúdos trabalhados no componente curricular durante o período letivo.

A aprovação do estudante no componente curricular dar-se-á somente com uma frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) e média semestral (MS) igual ou superior a 7,0 (sete) ou média final (MF) igual ou superior a 5,0 (cinco), após realização de exame.

6.14.1 Da recuperação paralela

A recuperação paralela configura um importante instrumento pedagógico que visa oportunizar novas situações de ensino e aprendizagem para que o estudante seja desafiado a formular e reformular conhecimentos, contribuindo assim para a efetivação de sua aprendizagem. De acordo com LDB 9394/96 – alterada pela Lei 13.415/2017 e a Organização Didática do IFRS no que diz respeito a recuperação paralela, “todo estudante, de qualquer nível ou modalidade de ensino, têm direito à recuperação paralela, dentro do mesmo trimestre/semestre”. A Organização Didática prevê ainda que os estudos de recuperação sejam realizados como forma de elevar o nível da aprendizagem e o respectivo resultado das avaliações dos estudantes, oportunizando ao estudante recuperar qualitativa e quantitativamente os conteúdos e práticas. Ainda, segundo o documento, a realização dos estudos de recuperação respeitará minimamente as seguintes etapas:

- 1 - Readequação das estratégias de ensino-aprendizagem;
- 2 - Construção individualizada de um plano de estudos;
- 3 - Esclarecimento de dúvidas;
- 4- Avaliação.

Em caso de reprovação em componentes curriculares, o estudante poderá se matricular nas disciplinas do semestre seguinte, visto que não possuem pré-requisito. No entanto, deverá cursar novamente a disciplina quando da nova oferta. Dependendo do componente curricular, será possível realizar em outro curso de mesmo nível ou superior, solicitando equivalência.

6.15 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS

6.15.1 Critérios de aproveitamento de estudos

Segundo a Organização Didática – IFRS, os estudantes que já concluíram componentes curriculares poderão solicitar aproveitamento de estudos, destaca-se, ainda, a possibilidade de realização de atividades de mobilidade estudantil nacional e internacional que estejam ligadas ao ensino, pesquisa e extensão que visem à complementação e ao aprimoramento da formação do estudante.

Para aproveitamento de estudos em cursos técnicos subsequentes de nível médio e cursos superiores, os componentes curriculares deverão ter sido concluídos no mesmo nível ou em outro mais elevado.

As solicitações de aproveitamento de estudos deverão ser protocoladas na Coordenadoria de Registros Acadêmicos do Campus, ou equivalente, e encaminhada à Coordenação de Curso. Caberá a esta, o encaminhamento do pedido ao docente atuante no componente curricular, objeto de aproveitamento, que realizará a análise de equivalência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) de conteúdo e carga horária e emitirá parecer conclusivo sobre o pleito. Poderão ainda ser solicitados documentos complementares, a critério da Coordenação de Curso, e, caso se julgue necessário, o estudante poderá ser submetido, ainda, a uma certificação de conhecimentos.

6.15.2 Certificação de conhecimentos

A Organização Didática do IFRS prevê que os estudantes poderão requerer certificação de conhecimentos adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar, com o fim de alcançar a dispensa de um ou mais componentes curriculares da matriz do curso. As solicitações de certificação de conhecimentos deverão vir acompanhadas dos seguintes documentos:

- a) Requerimento preenchido em formulário próprio com especificação dos componentes curriculares a serem aproveitados;
- b) Documentos que comprovem os conhecimentos dos estudantes, caso necessário. A solicitação de certificação de conhecimento, desta forma, é realizada via protocolo na Coordenadoria de Registros Acadêmicos (CRA) e encaminhado ao coordenador do curso para deferimento ou indeferimento e encaminhamento.

A certificação de conhecimentos dar-se-á mediante a aplicação de instrumento de avaliação realizada por um professor da área, ao qual caberá emitir parecer conclusivo sobre o pleito.

6.16 METODOLOGIAS DE ENSINO

O curso Técnico em Hospedagem tem como pressuposto pedagógico metodologias que valorizem a aprendizagem do estudante em processo de construção, que contemplem o desenvolvimento de competências de forma a considerar a formação de um profissional preparado para os conhecimentos teórico-práticos, com qualificação no desempenho profissional, atuando de forma reflexiva e ética. Nesse contexto, as metodologias devem prever estratégias, discussões e debates construídos em equipe e em consonância com os aspectos filosóficos e pedagógicos do curso. Para tanto, deverão conter diferentes possibilidades de ensino e elaboração para que o estudante possa efetivamente participar como sujeito de sua aprendizagem.

Desse modo, as metodologias de ensino possibilitam a adoção de estratégias que priorizem a articulação entre as dimensões trabalho, ciência, tecnologia e cultura baseadas nos princípios da interdisciplinaridade, no sentido de favorecer a integração de aprendizagens e conhecimentos.

Enseja-se que as práticas pedagógicas devem estimular os estudantes a buscar soluções, de forma autônoma e com iniciativa. Para tanto, devem ser utilizados diferentes procedimentos didáticos pedagógicos, como atividades teóricas, demonstrativas e práticas contextualizadas, bem como projetos voltados para o desenvolvimento da capacidade de solução de problemas. O processo de

ensino-aprendizagem deve extrapolar os limites da sala de aula, desenvolvendo-se também nas práticas, nos laboratórios, na biblioteca e nas visitas técnicas. A atividade prática de fazer, tornar a fazer, discutir, sintetizar, comparar, avaliar é fundamental para o desenvolvimento das habilidades. Tais pressupostos estão em consonância com a IN PROEN nº 01/2015.

A adoção de diferentes possibilidades de ensino auxiliará o estudante a participar efetivamente como sujeito de sua aprendizagem. Como possibilidades metodológicas sugere-se: aulas dialogadas, aula expositivas, estudos de caso, estudos dirigidos, visitas técnicas, desenvolvimento de seminários, discussões, debates, dinâmicas de grupo, atividades extraclasse, atividades laboratoriais e práticas contextualizadas e projetos interdisciplinares.

Além disso é importante destacar que o ensino precisa estar articulado também com as dimensões da pesquisa e da extensão estabelecendo assim a relação indissociável entre os saberes e superando as dicotomias entre os conhecimentos gerais e específicos, da teoria e da prática.

6.17 INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

De acordo com o PPI institucional a articulação entre Ensino, Pesquisa e Extensão está diretamente relacionada à organização curricular e a flexibilização dos tempos e dos espaços escolares e extraescolares. Os saberes necessários ao trabalho conduzem à efetivação de ações do ensino e aprendizagem (construção dialógica do conhecimento), da pesquisa (elaboração e reelaboração de conhecimentos) e da extensão (ação-reflexão com a comunidade).

Sendo diretriz do IFRS, a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão é oportunizada de diferentes formas, complementando o conhecimento na área de Turismo e Hospitalidade, segundo o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos do MEC.

Uma das diretrizes contempladas, relacionadas à pesquisa, diz respeito à participação em grupos de pesquisa já constituídos no IFRS. Entre eles, os grupos *Turismo, Gestão e Desenvolvimento Regional; Educação, Lazer e Saúde; Ciência, Viticultura e Enologia*, favorecendo a interdisciplinaridade. No grupo de pesquisa

Turismo, Gestão e Desenvolvimento Regional são desenvolvidas pesquisas ligadas à aspectos relacionados aos meios de hospedagem (como por exemplo o uso de *online travel agency* ou monitoramentos sistemáticos), às características envolvendo a cultura e paisagem locais, o desenvolvimento do enoturismo, entre tantas outras possibilidades.

Em relação à extensão, considerando-se a demanda por qualificação turística, são realizados cursos de curta duração ou também na modalidade FIC (Formação Inicial Continuada) para segmentos específicos, tais como aqueles do Programa de Práticas Sensoriais, cursos online, entre outros. As ações de extensão envolvem o Grupo de Apoio a Eventos - GAE, que contribui com atividades práticas aos estudantes no que se refere à operacionalização de eventos, atividades do Observatório Turística e ainda o curso Educação em Turismo, proposto para incentivar o conhecimento e estimular o interesse na atividade turística aos estudantes de escolas públicas municipais. Paralelamente às ações do Ensino, as ações de extensão figuram como uma das formas da Instituição dar retorno positivo à sociedade.

Para acessar as ações de pesquisa e extensão, é fundamental o envolvimento com o ensino e seus componentes curriculares, comprovando a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, contribuindo para o desenvolvimento das habilidades necessárias ao egresso.

6.18 ACOMPANHAMENTO PEDAGÓGICO

O acompanhamento pedagógico compreende atividades de orientação e apoio ao processo de ensino e aprendizagem, tendo como foco não apenas o estudante, mas todos os sujeitos envolvidos, resultando na reorientação deste processo. As atividades de apoio atenderão a demandas de caráter pedagógico, psicológico, social, entre outros, através do atendimento individual e/ou em grupos, com vistas à promoção, qualificação e ressignificação dos processos de ensino e aprendizagem.

Os professores atuam no acompanhamento pedagógico, especialmente disponibilizando horários extraclasse para atendimento às dificuldades apresentadas. O *Campus* Bento Gonçalves também possui uma equipe de

profissionais voltada ao atendimento pedagógico, psicológico e social dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo, assistente social, técnico em assuntos educacionais e assistentes de estudantes.

Ainda no que tange ao acompanhamento, o IFRS, por meio da Política de Assistência Estudantil, amplia sua atenção aos estudantes no que diz respeito a sua permanência nos cursos, fortalecendo as condições de frequência, aproveitamento e permanência do estudante nas atividades. Dentre os programas de assistência estudantil, existem linhas de ações, tais como, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade social, auxílio permanência, auxílio transporte e auxílio às atividades extracurriculares remuneradas.

A Política de Assistência Estudantil é concebida como um direito do estudante, garantido e financiado pela Instituição por meio de recursos federais. Para o desenvolvimento das ações, o *Campus* Bento Gonçalves possui, em sua estrutura organizacional, uma Coordenadoria de Assistência Estudantil (CAE), que está diretamente ligada à Diretoria de Ensino, juntamente com uma equipe especializada de profissionais, que atuam de forma articulada com os demais setores da Instituição. destacam nos estudos auxiliam os colegas.

Segundo a LDB 9394/96 – alterada pela Lei 13.415/2017 (Art. 58), “Entende-se por educação especial, a modalidade de educação escolar oferecida preferencialmente na rede regular de ensino, para educandos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação”. Nesse contexto, é relevante destacar, conforme parecer CNE/CEB N° 17/2001, que:

.....a educação profissional é um direito do aluno com necessidades educacionais especiais e visa à sua integração produtiva e cidadã na vida e na sociedade. Deve efetivar-se nos cursos oferecidos pelas redes regulares de ensino públicas ..., por meio de adequações e apoios em relação aos programas de educação profissional e preparação para o trabalho, de forma que seja viabilizado o acesso das pessoas com necessidades educacionais especiais aos cursos de nível básico, técnico e tecnológico, bem como a transição para o mercado de trabalho. Essas adequações e apoios – que representam a colaboração da educação especial para uma educação profissional inclusiva – efetivam-se por meio de: a) flexibilizações e adaptações dos recursos instrucionais: material pedagógico, equipamento,

currículo e outros; b) capacitação de recursos humanos: professores, instrutores e profissionais especializados; c) eliminação de barreiras atitudinais, arquitetônicas, curriculares e de comunicação e sinalização, entre outras; d) encaminhamento para o mundo do trabalho e acompanhamento de egressos. (p. 60)

Nesse sentido, as adaptações curriculares figuram como estratégias educativas que devem ser proporcionadas, de forma a favorecer a todos os estudantes: o acesso e flexibilidade ao currículo e a qualidade de ensino e o atendimento de suas peculiaridades e necessidades educacionais especiais. Use-se a terminologia necessidades educacionais especiais (NEE's) para os estudantes que apresentarem, durante o seu processo educacional:

[...] dificuldades acentuadas de aprendizagem ou limitações no processo de desenvolvimento que dificultem o acompanhamento das atividades curriculares, compreendidas em dois grupos: a) aquelas não vinculadas a uma causa orgânica específica; b) aquelas relacionadas a condições, disfunções, limitações ou deficiências; dificuldades de comunicação e sinalização diferenciadas dos demais estudantes, demandando a utilização de linguagens e códigos aplicáveis; altas habilidades/superdotação, grande facilidade de aprendizagem que os leve a dominar rapidamente conceitos, procedimentos e atitudes (Brasil, 2001, p. 02).

As adaptações curriculares podem ser entendidas como estratégias das quais a escola como um todo deve fazer uso para efetivar a inclusão escolar do estudante com deficiência. Desse modo, respeitar as diferenças próprias de cada ser humano é primordial para que a inclusão seja de fato, promovida.

Na proposta educacional inclusiva, o currículo deve ser pautado também da ideia da diferença e não é o aluno que se ajusta, se adapta às condições de ensino, mas a leitura do movimento da inclusão educacional é justamente contrária, é a equipe escolar que tem que prover as mudanças necessárias para que o aluno consiga acessar o currículo (ARANHA, 2003 apud LEITE, 2008).

A LDB 9394/1996 – alterada pela Lei 13.415/2017 em seu art. 59, preconiza que os sistemas de ensino devem assegurar aos educandos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação “currículos, métodos, técnicas, recursos educativos e organização específicos, para

atender às suas necessidades”. Dessa forma, no Campus Bento Gonçalves, o acompanhamento dos estudantes que apresentam necessidades educacionais se dá por meio de um trabalho colaborativo entre NAPNE, CAE, professores e equipe pedagógica, através de encontros de estudos para verificar as necessidades de adaptações, elaborando um percurso formativo e metodológico que consiga adequar-se às especificidades de aprendizagem.

O *Campus* Bento Gonçalves observa a Instrução Normativa nº 01, de 15 de agosto de 2018, que regulamenta procedimentos de identificação, acompanhamento e avaliação de discentes com necessidades educacionais específicas.

6.18.1 Política de Assistência Estudantil do IFRS

No que tange à Política de Assistência Estudantil do IFRS, a mesma está baseada no Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) regulamentado pelo Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010 e na Portaria Normativa nº 18, de 11 de outubro de 2012 que dispõe sobre a implementação das reservas de vagas em instituições federais de ensino de que tratam a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012 e o Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012. Tal política concede às instituições federais a condição de ampliar sua atenção aos estudantes no que diz respeito a sua permanência nos cursos.

A Política de Assistência Estudantil do IFRS tem entre os seus objetivos: promover o acesso e permanência na perspectiva da inclusão social e da democratização do ensino; assegurar aos estudantes igualdade de oportunidades no exercício de suas atividades curriculares; promover e ampliar a formação integral dos estudantes, estimulando a criatividade, a reflexão crítica, as atividades e os intercâmbios de caráter cultural, artístico, científico e tecnológico; bem como estimular a participação dos educandos, por meio de suas representações, no processo de gestão democrática.

Dentro os programas de assistência estudantil existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles

em situação de vulnerabilidade social, tais como: auxílio permanência, auxílio transporte e auxílio às atividades extracurriculares remuneradas.

A Política de Assistência Estudantil, bem como seus programas, projetos e ações, é concebida como um direito do estudante, garantido e financiado pela Instituição por meio de recursos federais. Para o desenvolvimento destas ações, o *Campus* Bento Gonçalves do Instituto Federal do Rio Grande do Sul. Possui em sua estrutura organizacional uma Coordenadoria de Assistência Estudantil (CAE), que está diretamente ligada à Diretoria de Ensino, juntamente com uma equipe especializada de profissionais, de forma articulada com os demais setores da Instituição.

Nesse contexto, possui em sua equipe um coordenador, indicado pela direção do *Campus*, e uma equipe composta por psicólogas, assistente social, nutricionista, enfermeira, técnica em enfermagem, assistentes de alunos, assistente administrativos, cozinheiros e funcionários da lavanderia. Estão vinculados à CAE, também, a Cooperativa Escola, o Departamento de Tradições Gaúchas, o Grêmio Estudantil e os Diretórios Acadêmicos.

A Coordenadoria de Assistência Estudantil (CAE) tem como política ações que têm o objetivo de oferecer o acesso e a permanência dos estudantes trabalhando com os assuntos e demandas relativos à assistência estudantil, ao êxito escolar, e à permanência e participação de seus alunos no espaço escola.

Os auxílios da Assistência Estudantil estão previstos, no Decreto nº 7.234 de 19 de julho de 2010 que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, na Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, aprovada pela Resolução nº 86 de 03 de dezembro de 2013, na Instrução Normativa PROEN nº 07 de 07 de novembro de 2014 e em Edital específico de cada *Campus* do IFRS. Estes auxílios são destinados aos estudantes matriculados em cursos do IFRS *Campus* Bento Gonçalves, que comprovem estar em situação de vulnerabilidade socioeconômica, e têm como objetivo propiciar-lhes condições favoráveis à permanência, estando vinculada ao Programa de Apoio à Permanência do IFRS.

A finalidade dos auxílios, desta forma, é de fortalecer as condições de frequência, aproveitamento e permanência do estudante nas atividades acadêmicas dos períodos letivos, beneficiando, prioritariamente, estudantes oriundos da rede

pública de educação básica ou com renda familiar per capita de até um salário-mínimo e meio.

A distribuição dos auxílios é realizada conforme os recursos disponíveis para a Assistência Estudantil em cada *Campus* do IFRS. Assim, os estudantes que têm sua solicitação de auxílio deferida, após a análise socioeconômica, serão classificados em grupos e os valores dos diferentes grupos serão definidos a partir de critérios de renda e vulnerabilidade, de acordo com a Instrução Normativa nº 07, de 07 de novembro de 2014.

Além dos auxílios concedidos a partir das faixas de valores, o *Campus* Bento Gonçalves do IFRS manterá o Auxílio Moradia, nos termos da Instrução Normativa nº 07, de 07 de novembro de 2014, para o estudante que é oriundo de família que não resida em Bento Gonçalves e que tenha se deslocado de sua cidade de origem para estudar no *Campus* Bento Gonçalves.

Para o recebimento dos auxílios o estudante precisa: apresentar, durante todos os meses do ano letivo, 75% de frequência global, salvo situações em que o estudante tiver protocolado junto à Coordenadoria de Registros Acadêmicos (CRA), justificativa válida para a infrequência, encaminhando cópia deste ao Departamento de Assistência ao Educando (DAE); atender, a qualquer tempo, o Departamento de Assistência ao Educando caso haja chamamento do beneficiário para comparecer às reuniões de avaliação ou solicitação de novos documentos. O estudante que estiver cursando pela segunda vez a mesma modalidade de ensino só receberá auxílio estudantil havendo disponibilidade de recurso.

Todos os auxílios serão suspensos, a qualquer tempo, nos casos em que: o estudante apresentar menos de 75% de frequência global, em até dois meses no período do Edital vigente, salvo situações em que o estudante tiver protocolado junto à Coordenadoria de Registros Acadêmicos (CRA), justificativa válida para a infrequência, encaminhando cópia deste à Coordenadoria de Assistência Estudantil (CAE), o estudante beneficiário que não atenda, a qualquer tempo, aos chamamentos da Coordenadoria de Assistência Estudantil (CAE) para comparecer às reuniões de avaliação ou solicitação de novos documentos; em casos extraordinários por decisão da Coordenadoria de Assistência Estudantil (CAE).

6.18.2 Mecanismos de nivelamento

O desenvolvimento de atividades formativas, ou nivelamento, visa aprimorar conhecimentos essenciais para o que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso. Tais atividades serão asseguradas ao discente, por meio de:

- a) projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, voltados para conteúdos/temas específicos com vistas à qualificação da aprendizagem;
- b) programas que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;
- c) demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar/sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes;
- d) monitoria de estudos supervisionada pelos professores, na qual os alunos que se destacam nos estudos auxiliam os colegas.

6.19 ARTICULAÇÃO COM NÚCLEO DE ATENDIMENTO A PESSOAS COM NECESSIDADES EDUCACIONAIS ESPECÍFICAS (NAPNE), NÚCLEO DE ESTUDOS AFRO-BRASILEIROS E INDÍGENAS (NEABI) E NÚCLEO DE ESTUDO E PESQUISA EM GÊNERO (NEPGE)

Conforme Resolução nº 022, de 25 de fevereiro de 2014, a Política de Ações Afirmativas do IFRS está orientada para ações de inclusão nas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, para a promoção do respeito à diversidade socioeconômica, cultural, étnico-racial, de gênero e de necessidades específicas, e para a defesa dos direitos humanos. Essa política propõe medidas para o acesso, a permanência e o êxito dos estudantes em todos os cursos oferecidos pelo Instituto, prioritariamente para pretos, pardos, indígenas, pessoas com necessidades educacionais específicas, pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica e oriundas de escolas públicas.

Nesse cenário, entende-se que a educação inclusiva preza pela garantia de acesso e permanência do estudante na instituição de ensino e do acompanhamento e atendimento do egresso no mundo do trabalho, respeitando as diferenças individuais, especificamente, das pessoas com deficiência, diferenças étnicas, de gênero, culturais, socioeconômicas, entre outras.

O IFRS compromete-se com a educação inclusiva, buscando a remoção dos diversos tipos de barreiras, quais sejam:

a) Arquitetônica - contempla a desobstrução de barreiras físicas e ambientais e projeta suas construções com as devidas adequações de acordo com a NBR nº 9050/04, em respeito à Lei nº 10.098/00 e Decreto nº 5.296/04;

b) Atitudinal - com a prevenção e eliminação de preconceitos, estigmas, estereótipos e discriminações;

c) Comunicacional - abrange a adequação de códigos e sinais, páginas web da Instituição, dispositivos auxiliares, folders e panfletos, adequados às necessidades do segmento de pessoas com deficiência, em respeito ao Decreto nº 5.296/04;

d) Metodológica - almeja a adequação de técnicas, teorias, abordagens, metodologias promissoras;

e) Instrumental - com a adaptação de materiais, aparelhos, equipamentos, utensílios e aquisição e desenvolvimento de produtos de Tecnologia Assistiva;

f) Programática - aponta e elimina barreiras invisíveis existentes nas políticas, normas, portarias, leis e outros instrumentos afins.

A estrutura de acessibilidade do Campus Bento Gonçalves é composta por rampas de acessos aos prédios, elevadores, vagas de estacionamento reservadas para veículos utilizados por alunos deficientes, banheiros adaptados para atender aos alunos deficientes. O Campus Bento Gonçalves está continuamente realizando adaptações nas suas instalações, construindo rampas, adaptando sanitários, telefones, enfim, dotando os acessos de forma apropriada. As edificações novas já

contemplam as características estruturais destinadas aos alunos deficientes, inclusive rampas elevatórias.

Para acompanhar a implementação da Política de Ações Afirmativas, a instituição conta com uma comissão, composta por representantes: da Assessoria de Ações Inclusivas, dos Núcleos Institucionais vinculados às Ações Afirmativas, do Comitê de Ensino, do Comitê de Extensão, do Comitê de Desenvolvimento Institucional, da Assistência Estudantil e da Comissão Permanente de Avaliação.

Destaca-se, também, o protagonismo dos núcleos de ações afirmativas, NAPNE, NEABI E NEPGS, no que tange à viabilização de um projeto pedagógico de curso que proponha a reflexão da inclusão e da diversidade, tendo como pressuposto fundamental o caráter dialógico permanente.

NAPNE: Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas

O NAPNE busca promover a inclusão social, digital, informacional e profissional de pessoas com necessidades educacionais específicas (PNEs), a acessibilidade, o atendimento às necessidades dos estudantes, propiciando a educação para todos, a aceitação da diversidade, a quebra das barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais e o exercício da cidadania.

Estes aspectos ligados à inclusão e acessibilidade, serão debatidos em especial nos componentes curriculares “Hospitalidade e Meios de Hospedagem”, “Ética Profissional”, “Recreação e Lazer”, entre outras, além de vivências e simulações nas demais disciplinas técnicas. O conteúdo objetiva sensibilizar os estudantes para o fato de que a qualidade no atendimento deve ser meta a ser atingida com todas as pessoas. Também estimular os estudantes a implantarem os princípios do desenho universal – uso igualitário, flexível, simples e intuitivo, informação perceptível, seguro, baixo esforço físico, tamanho e espaço para a finalidade que tem – nos meios de hospedagem que atuam ou vierem a atuar.

NEABI: Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas

O NEABI tem como finalidades propor e promover ações de Ensino, Pesquisa e Extensão orientadas à temática das identidades e relações étnico raciais no contexto de nossa sociedade multiétnica e pluricultural. Além disso, atua no desenvolvimento de ações afirmativas no IFRS, com o compromisso de estimular as discussões sobre as desigualdades étnico-raciais e fomentar ações de promoção de igualdade junto à Instituição e aos cursos do Campus Bento Gonçalves.

No curso Técnico em Hospedagem, o conteúdo abordado contempla a percepção do outro e a busca por suprir suas diferentes necessidades, reconhecendo as diferenças e sua importância. Nesse sentido, a temática afro e indígena, juntamente com a etnia italiana, fazem parte do conhecimento trabalhado no componente curricular “Cultura e Identidade Regional”.

NEPGS: Núcleo de Estudos e Pesquisas em Gênero e Sexualidade

O NEPGS tem como objetivo principal desenvolver atividades que envolvam a comunidade escolar em discussões de conscientização e desconstrução de preconceitos sociais relacionados às questões de gênero e sexualidade. Sua proposta centra-se no propósito de implementar a política da diversidade de gênero, com vistas a promover valores democráticos de respeito à diferença e à diversidade, combate à homofobia e ao sexismo.

6.20 COLEGIADO DE CURSO

O colegiado de curso é um órgão normativo e consultivo de cada curso e um importante fórum para o desenvolvimento de ações pedagógicas de acompanhamento da frequência e do desempenho acadêmico dos estudantes. Suas funções são: Acompanhar a implementação do Projeto Pedagógico; avaliar alterações dos currículos plenos; discutir temas ligados ao curso; planejar e avaliar as atividades acadêmicas, observando as políticas do IFRS.

Constituem o colegiado de curso: coordenador de curso; professores em efetivo exercício que compõem a estrutura curricular do curso; no mínimo, um

técnico administrativo do Setor de Ensino e, pelo menos, um representante do corpo discente do curso.

A constituição do Colegiado de Curso segue a Organização Didática do IFRS e a Resolução nº 038, de 12 de dezembro de 2018 – Regulamento dos Colegiados de Cursos Técnicos e Superiores do IFRS – Campus Bento Gonçalves.

6.21 QUADRO DE PESSOAL

6.21.1 Corpo Docente

Relação de docentes dos núcleos básico e profissionalizante que poderão atuar no curso. Outros docentes poderão integrar futuramente o corpo docente do curso, conforme a demanda da Instituição.

Tabela 5: Relação de docentes do Curso Técnico em Hospedagem

Professor	Área	Titulação	Regime de Trabalho
Alexandre Gomes Ribeiro	Química e Gestão Ambiental	Mestre em Química pela Universidade Federal de Santa Catarina – SC.	40h / Dedicção Exclusiva
Aline Dalpiaz Troian	Letras	Mestre em Letras, Cultura e Regionalidade - UCS - RS	40h / Dedicção Exclusiva
Cláudia Soave	Gestão e Filosofia	Mestra em Filosofia pela Universidade de Caxias do Sul – UCS – RS.	40h / Dedicção Exclusiva
Carlos Henrique Monschau Funck	Turismo e Hospitalidade	Mestre em Linguística - UFPB - PB	40h / Dedicção Exclusiva
Cibele Alves dos Santos	Ed. Física	Mestre em Educação Física - UFPEL - RS	40h/Dedicção Exclusiva
Elisa Seerig	Letras	Mestre em Letras e Cultura - UCS - RS	40h / Dedicção Exclusiva
Fabiane Cristina Brand	Administração	Doutora em Administração - UNISINOS - RS	40h / Dedicção Exclusiva
Franco Nero Antunes Soares	Filosofia	Doutor em Filosofia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS – RS.	40h / Dedicção Exclusiva

Giselle Ribeiro de Sousa	Alimentos, Enologia e Química	Doutora em Química Analítica pelo Instituto de Química da Universidade de São Paulo em São Carlos – IQSC-USP – SP.	40h / Dedicação Exclusiva
Hernanda Tonini	Turismo e Hospitalidade	Doutora em Desenvolvimento Rural - UFRGS - RS.	40h / Dedicação Exclusiva
Ivan Prá	Informática	Especialista em Gerenciamento e Segurança de Redes de Computadores - UCS - RS	40h / Dedicação Exclusiva
Kleber Eckert	Língua Espanhola	Doutor em Letras - UCS - RS	40h / Dedicação Exclusiva
Onorato Jonas Fagherazzi	Filosofia e Educação	Doutor em Educação em Ciências pela Universidade Federal do Rio Grande – UFRGS – RS.	40h / Dedicação Exclusiva
Leane Maria Filippetto	Gestão	Mestra em Ciências pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ – RJ.	40h / Dedicação Exclusiva
Luis Henrique Ramos Camfield	Gestão e Agronegócios	Doutor em Agronegócios pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS – RS.	40h / Dedicação Exclusiva
Pedro Henrique de Moraes Campetti	Economia	Mestre em Economia - UNISINOS - RS	40h / Dedicação Exclusiva
Shana Sabbado Flores	Gestão	Doutora em Geografia - UFRGS - RS	40h / Dedicação Exclusiva
Tiago Locatelli	Educação Física	Mestre em Educação pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS – RS.	40h / Dedicação Exclusiva

Fonte: Comissão de revisão do projeto pedagógico.

6.21.2 Corpo técnico-administrativo

O corpo técnico-administrativo tem o papel de auxiliar na articulação e no desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, com o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição. No quadro a seguir, apresenta-se a relação do corpo técnico.

Tabela 6: Relação de técnicos-administrativos que atuarão no Curso Técnico em Hospedagem

Técnico	Cargo	Titulação
Adriana Romero Lopes	Técnica em Assuntos Educacionais	Mestrado
Alessandra Isnardi Lemõns	Bibliotecária- Documentarista	Especialização
Ana Claudia Kirchhof	Psicóloga	Especialização
Augusto Basso Veber	Técnico em Audiovisual	Especialização
Daiane de Marco	Técnica em Laboratório	Superior
Daniel Clos Cesar	Técnico em Assuntos Educacionais	Mestrado
Daniele Gomes	Assistente de Alunos	Especialização
Érica Primaz	Assistente em Administração	Especialização
Everaldo Carniel	Assistente em Administração	Especialização
Gisele Mion Gugel	Técnica de Laboratório	Mestrado
Graziela Guimaraes	Pedagoga	Especialização

Guilherme Somenzi	Técnico em Tecnologia da Informação	Superior
Jonas Heck	Técnico em Laboratório	Especialização
Juraciara Paganella Peixoto	Técnica em Assuntos Educacionais	Mestrado
Kelen Rigo	Assistente de alunos	Especialização
Laura Zandonai Brancher	Assistente em Administração	Especialização
Leandro Rocha Vieira	Técnico em Assuntos Educacionais	Mestrado
Leonardo Alvarenga Pereira	Técnico em Tecnologia da Informação	Superior
Leticia Moresco	Assistente de alunos	Superior
Lilian Carla Molon	Pedagoga	Especialização
Maiara Bettanin	Nutricionista	Especialização
Marília Batista Hirt	Bibliotecária - Documentarista	Superior
Miria Trentin Carginin	Enfermeira	Doutorado
Neiva Maria Bervian	Analista de Tecnologia da Informação	Superior
Odila Bondam Carlotto	Pedagoga	Mestrado

Raquel Fronza Scotton	Assistente em Administração	Especialização
Raquel Margarete Franzen De Avila	Técnico em Enfermagem	Especialização
Rodrigo Artini Fornari	Assistente de Alunos	Superior
Sandra Maria Dill Trucolo	Auxiliar Biblioteca	Especialização
Shana Paula Segala Miotto	Técnico de Laboratório	Doutorado
Sirlei Bortolini	Técnica em Assuntos Educacionais	Mestrado
Susana Zandona	Psicóloga	Superior
Thais Saafeld	Assistente social	Mestrado
Tiago Felipe Ambrosini	Técnico em Assuntos Educacionais	Mestrado
Ubiratã Escobar Nunes	Analista de Tecnologia da Informação	Superior
Valdir Roque Lavandoski	Técnico em Tecnologia da Informação	Superior
Vaneisa Gobatto	Técnico de Laboratório	Mestrado

6.22 CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Os estudantes que cursaram, com aproveitamento e assiduidade mínimos, conforme lei 9.394 de 20/12/96, todos os componentes curriculares terão direito ao diploma de Técnico em Hospedagem – Subsequente ao Ensino Médio. No Diploma haverá o registro do Eixo Tecnológico Turismo e Hospitalidade e o número do cadastro do estudante no SISTEC, de acordo com o Artigo 22, inciso 2º da Resolução CNE/CEB nº 06 de 20 de setembro de 2012.

7. INFRAESTRUTURA

O curso Técnico em Hospedagem contará com diversos espaços pedagógicos, que através de suas estruturas proporcionam o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, no intuito de favorecer o desenvolvimento curricular com vistas à formação integral do estudante. São apresentados nos itens abaixo os seguintes espaços: salas de aula e atendimento aos estudantes, Central de laboratórios, laboratórios de informática, laboratório de Hospedagem, área de esporte e convivência e biblioteca.

7.1 SALAS DE AULA E ATENDIMENTO AOS ESTUDANTES

O quadro abaixo relaciona a infraestrutura física disponível e necessária para realização de atividades teóricas e atendimento aos estudantes.

Finalidade	Descrição	Qtd.
Salas de aula	Salas de aula equipada com 35 carteiras, com quadro branco e projetor de multimídia.	28
Salas de aula	Salas de aula equipada com 15 carteiras, com quadro branco e projetor de multimídia.	1
Palestras, cursos e eventos culturais	Auditório com a disponibilidade de 166 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones.	1
Palestras, cursos e eventos culturais	Miniauditório com a disponibilidade de 30 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones.	3
Reuniões didático pedagógicas	Sala climatizada com capacidade para 12 pessoas	1

Coordenação pedagógica e Coordenação de Curso	Sala climatizada, equipada com computadores com acesso à internet e telefone	1
Salas de professores	Salas equipadas com mesas, cadeiras, armários e com acesso à internet e telefone	12
Sala de atendimento aos estudantes	Sala equipada com mesas e cadeiras	2

7.2 LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA

Distribuídos em 6 salas incluindo um laboratório de Aprendizagem e Desenvolvimento de Software, que totalizam 144 computadores. Todos os equipamentos são ligados em rede e com acesso à internet e equipados com softwares para o desenvolvimento de diversas aulas. O horário de funcionamento dos laboratórios é das 7h30min às 22h15min. A infraestrutura de laboratórios para realização de aulas teóricas/práticas é apresentada no Quadro seguinte.

Identificação	Descrição
Laboratório 1	Laboratório de informática com 31 computadores (1 para professor e 30 para estudantes) com programas específicos instalados e conexão com a internet; 1 Projetor multimídia; 1 Lousa interativa;
Laboratório 2	Laboratório de informática com 15 computadores (1 para professor e 14 para estudantes) com programas específicos instalados e conexão com a internet; 1 Projetor multimídia; 1 Lousa interativa;
Laboratório 3	Laboratório de informática com 25 computadores (1 para professor e 24 para estudantes) com programas específicos instalados e conexão com a internet; 1 Projetor multimídia; 1 Lousa interativa;
Laboratório 4	Laboratório de informática com 31 computadores (1 para professor e 30 para estudantes) com programas específicos instalados e conexão com a internet; 1 Projetor multimídia; 1 Lousa interativa;
Laboratório 5	Laboratório de informática com 31 computadores (1 para professor e 30 para estudantes) com programas específicos instalados e conexão com a internet; 1 Projetor multimídia; 1 Lousa interativa;
Laboratório de Aprendizagem e Desenvolvimento de Software	Laboratório de informática com 10 computadores com programas específicos instalados e conexão com a internet.

7.3 LABORATÓRIO DE HOSPEDAGEM

As atividades práticas se constituem a partir do conhecimento teórico obtido durante as aulas que serão aplicados em laboratórios – unidades habitacionais, setor de recepção e reservas, setor de governança, eventos, recreação e lazer,

alimentos e bebidas, entre outros. Assim, as práticas do curso Técnico em Hospedagem estão contempladas nos diferentes componentes curriculares, no decorrer dos 3 semestres do curso. Tais atividades serão realizadas nos espaços da Instituição e, conforme necessidade, em ambientes de estabelecimentos que possuem convênio com o campus.

Dentre os espaços da Instituição utilizados para as atividades práticas, destaque para o Laboratório de Hospedagem, localizado junto à vinícola-escola, contando com os seguintes materiais:

- 1 balcão de recepção
- 1 quarto estruturado em uma “pipa” de madeira
- 1 cama *king size*
- 2 lençóis
- 2 travesseiros
- 2 fronhas
- 1 armário
- 1 estante de metal
- 2 garrafas térmicas
- 6 copos de água
- 4 bandejas
- 1 jarra
- 1 suporte/jarra com torneira
- 2 toalhas de mesa
- 2 guardanapos de tecido
- 6 camisas para eventos

As práticas ocorrem também nos laboratórios de informática, nas salas de áudio, no laboratório de análise sensorial, na agroindústria, entre outros espaços, conforme a tarefa e objetivo proposto.

7.4 ÁREA DE ESPORTE E CONVIVÊNCIA

O Quadro abaixo relaciona a infraestrutura física disponível para a realização de atividades esportivas e de convivência aos estudantes do *Campus* Bento Gonçalves.

Local	Descrição	Qtd.
Ginásio de esportes	Ginásio de esportes com capacidade para 400 pessoas possuindo arquibancadas, 2 goleiras, 2 suportes e tabela para basquete, 1 sala de professor, 1 banheiro masculino e 1 banheiro feminino.	1
Quadra de areia	Quadra de areia para prática esportiva	1
Centro de convivência	Centro de convivência exclusiva para os estudantes, com capacidade para 200 estudantes, equipada com armários, televisão, sofá, banheiros, enfermaria, cantina e espaços para diretórios e entidades estudantis e comissões.	1
Espaço Cultural	Espaço Cultural – Departamento de Tradições Gaúchas, com capacidade para 200 pessoas equipado com mesas, cadeiras, banheiro masculino e feminino e sala administrativa.	1
Diretórios Acadêmicos	Salas equipadas com mesa e cadeiras para uso dos Diretórios Acadêmicos dos Cursos Superiores e do GETAE (Grêmio Estudantil).	6
Refeitório	Refeitório onde são servidas em média 350 refeições diárias (café, almoço e jantar), equipamentos de cozinha industrial, câmara de conservação de alimentos.	1

7.5 BIBLIOTECA

Um espaço de muita importância para aos estudantes do *Campus* é a Biblioteca Firmino Splendor, inaugurada em 22 de outubro de 2013, e que tem por objetivo auxiliar os professores nas atividades pedagógicas e colaborar com o desenvolvimento intelectual da comunidade acadêmica. Este setor presta serviços

de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados. Além do mais, oferece orientação na organização de Trabalhos Acadêmicos (ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas) e visitas orientadas. As normas de funcionamento da Biblioteca estão dispostas em regulamento na página do *Campus*.

As instalações da Biblioteca estão localizadas em um prédio, que compreende uma área de 1.247 m² divididos em dois pavimentos, no qual a biblioteca ocupa o andar superior com 623,98 m². Esse espaço foi projetado para atender a todas as necessidades da comunidade escolar, o que inclui elevador, computadores para uso dos estudantes e salas individuais de estudos. Atualmente, a Biblioteca conta com um acervo bibliográfico de aproximadamente 8 mil títulos e 20 mil exemplares, sendo livros, periódicos e materiais audiovisuais de diversas áreas de conhecimento. É a segunda maior Biblioteca do IFRS. Além do acervo do *Campus* Bento Gonçalves, os usuários podem consultar também o acervo das outras Bibliotecas dos campi que integram o Instituto. Atualmente, há a possibilidade do estudante consultar, também, títulos da Biblioteca Virtual. Em Maio de 2019, essa forma de consulta consta das seguintes opções e quantitativo de títulos: E-volution (384 títulos), Minha Biblioteca (8.552 títulos) e Pearson (7.246 títulos).

Ainda no que concerne à infraestrutura, o *Campus* Bento Gonçalves conta, também, com veículos para a realização de saídas de campo e ônibus para a realização de viagens e visitas técnicas.

8. CASOS OMISSOS

Os casos não contemplados por este documento serão analisados pela coordenação do curso, colegiado de curso em conjunto com a Direção de Ensino do *Campus* Bento Gonçalves

9 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACERENZA, Miguel Ángel. **Administração do turismo**. Bauru, SP: EDUSC, 2002.

BALANZÁ, Isabel; NADAL, Mônica. **Marketing e comercialização de produtos turísticos**. São Paulo: Pioneira Thomson, 2003

BENI, Mário Carlos. **Análise Estrutural do Turismo**. São Paulo: Aleph, 2002.

BRASIL. **Lei nº 11.892**, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm

BRASIL. **Lei nº 9.394**, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm

BRASIL. Catálogo nacional dos cursos técnicos. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/catalogonacional-de-cursos-tecnicos>.

BRASIL. **Lei nº 11.788**, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm

BRASIL. **Decreto nº 8.268**, de 18 de junho de 2014. Altera o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os Arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/decreto/d8268.htm

BRASIL. **Lei nº 11.161**, de 5/08/2005, que dispõe sobre o ensino da Língua Espanhola. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/lei/l11161.htm

BRASIL. **Lei nº 12.711**, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12711.htm

BRASIL. **Lei 11.741**, de 16 de julho de 2008, que altera dispositivos da Lei nº 9.396/94, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações de educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11741.htm

BRASIL. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do Art. 36 e os Arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato20042006/2004/decreto/d5154.htm

BRASIL. **Resolução CNE/CP nº 2**, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/mais-educacao/323secretarias-112877938/orgaos-vinculados-82187207/17810-2012-sp-1258713622>

BRASIL. **Resolução nº 1**, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos; Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena. Conforme Lei nº 9.394/96, com redação dada pelas Leis nº 10.639/2003 e nº

11.645/2008 e pela Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/escola-de-gestores-da-educacao-basica/323-secretarias112877938/orgaos-vinculados-82187207/17810-2012-sp-1258713622>

BRASIL. **Resolução CNE/CEB nº 01/2014.** Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=16705-res1-2014-cneceb-05122014&category_slug=dezembro-2014-pdf&Itemid=30192

BRASIL. **Resolução CNE/CEB nº 06/2012.** Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12pdf&category_slug=setembro-2012-pdf&Itemid=30192

MEC. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.** Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41271-cnct-3-edicao-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192

CIC-BG – CENTRO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS DE BENTO GONÇALVES. **Panorama Socioeconômico 2019.** Revista Panorama Socioeconômico Bento Gonçalves, 48. ed., 2019.

GADOTTI, Moacir. **Educação e Poder: Introdução à Pedagogia do conflito.** São Paulo: Cortez, 1984.

GOELDNER, Charles, RITCHIE, Brent J.R., MCINTOSH, Robert. **Turismo: Princípios, Práticas e Filosofias.** 8 ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **IBGE Cidades.** Disponível em: <http://www.cidades.ibge.gov.br/>. Acesso em: 30 jun. 2020.

IDHM – Índice de Desenvolvimento Humano Municipal. **Atlas do desenvolvimento humano no Brasil 2013.** Disponível em: <http://www.atlasbrasil.org.br/2013/pt/consulta/>. Acesso em: 30 jun. 2020.

IFRS – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul. Instrução Normativa nº 004 de 01 de setembro de 2016. Disponível em <https://ifrs.edu.br/site/conteudo.php?cat=119&sub=3715>

IFRS – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul. Resolução nº 046, de 08.05.2015. Alterada pela Resolução nº 071, de 25 de outubro de 2016. Disponível em <http://ifrs.edu.br/site/conteudo.php?cat=119>

IFRS – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul. Resolução nº 022 de 25 de fevereiro de 2014. Disponível em: <https://ifrs.edu.br/site/conteudo.php?cat=111&sub=2740>

IFRS – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul. Projeto Pedagógico Institucional do Instituto Federal do RS. Bento Gonçalves, 2012.

IFRS – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul. Regulamento do Estágio Supervisionado dos Cursos Técnicos. Bento Gonçalves, 2013.

IFRS – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul. Plano de Desenvolvimento Institucional do Instituto Federal do RS 2019 – 2023. Bento Gonçalves. Disponível em: <http://pdi.ifrs.edu.br>

IFRS – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (notícias). Criado Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas – Neabi. Disponível em: <http://www.bento.ifrs.edu.br/site/conteudo.php?cat=59&sub=1617>

IFRS – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul. Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas. Disponível em: <http://bento.ifrs.edu.br/site/conteudo.php?cat=28&sub=2856>

IPEA. Ministério do Turismo. **Índice de Competitividade do Turismo Nacional – Bento Gonçalves. 2015.** Disponível em: http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/indice_Brasil_2014_2.pdf

LAGE, B. H. G.; MILONE, P. C., (orgs). **Turismo: teoria e prática.** São Paulo: Atlas, 2000
LEITE, Lúcia Pereira. Práticas em educação especial e inclusiva na área da deficiência mental. Bauru: MEC/FC/SEE, 2008. Disponível em: <http://www2.fc.unesp.br/educacaoespecial/material/livro10.pdf>. Acesso em 05 abr.2019.

MEC – Ministério da Educação. **Um novo modelo de educação profissional e tecnológica: concepção e diretrizes.** Brasília: MEC/PDE/SETEC, 2010. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?Itemid&gid=6691&option=com_docman&task=doc_download. Acesso em: 04 nov. 2014.

MORIN, Edgar. **O homem e a morte.** 2. ed. Lisboa: Europa-América, 1970.

MTUR - Ministério do Turismo. **Boletim de Estatísticas Turísticas - 2019.** Disponível em: file:///C:/Users/Adi/Downloads/Mtur_Boletim_de_Estatisticas_Turisticas_2019.pdf. Acesso em: 08 jul. 2020.

PREFEITURA Municipal de Bento Gonçalves. **Secretaria Municipal de Turismo.** Disponível em: <https://bento.tur.br/>. Acesso em: 30 jun. 2020.

SEBRAE. **Estudo de Competitividade das Micro e Pequenas Empresas do Turismo Brasileiro.** 2015

SETEL – Secretaria de Turismo, Esportes e Lazer do Estado do RS. **News.** Novembro, 2016.

SETEL – Secretaria de Turismo, Esportes e Lazer do Estado do RS. **Relatório Turismo e Ensino.** 2016.

WTTC. Economic impact of travel & **tourism report.** 2020. Disponível em <https://wtcc.org/Research/Economic-Impact>. Acesso em 08/07/20.

ANEXO 1 - REGULAMENTO DE ESTÁGIO

ANEXO 2 - REGULAMENTO DO LABORATÓRIO DE HOSPEDAGEM

ANEXO 3 - REGULAMENTO DE COLEGIADO DE CURSO

ANEXO 4 - REGULAMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE