



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO N° 12/2018

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Curso de Graduação em Hotelaria, modalidade Bacharelado, do Centro de Comunicação, Turismo e Artes, Campus I, desta Universidade.

O CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO, da Universidade Federal da Paraíba, no uso de suas atribuições e tendo em vista o que deliberou em reunião realizada em 17 de maio de 2018. (Processo nº 23074.029030/2014-43),

CONSIDERANDO:

os critérios e os padrões de qualidade estabelecidos pela UFPB para formação de profissionais;

a importância de um Projeto Pedagógico dinâmico e atual que estará em constante processo de avaliação;

as justificativas apresentadas, pelos proponentes da criação do Curso de Graduação em Hotelaria, modalidade Bacharelado, do Centro de Comunicação, Turismo e Artes, Campus I, desta Universidade, no Processo nº 23074.029030/2014-43

a Lei 9.394/96 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - que orienta a elaboração curricular;

o Parecer CNE/CES nº 329/2004 – Duração de cursos presenciais de bacharelado;
a Resolução de criação do Curso de Hotelaria n.º 66/2006, CONSEPE/UFPB;

a Resolução 07/2010 CONSEPE/UFPB – Normas de elaboração e reformulação do Projeto Pedagógico dos Cursos de Graduação da UFPB;

a Resolução 32/2013 CONSUNI/UFPB – Relocação do Curso de Hotelaria do Centro de Ciências Aplicadas e Educação para o Centro de Comunicação, Turismo e Artes;

a Lei nº.10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a disciplina Língua Brasileira de Sinais – Libras;

a Resolução que regulamenta a oferta da disciplina de Libras nº 45/2010 CONSEPE/UFPB;

a Lei nº 10.639/2003 - inclui no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira";

a Resolução CNE/CP 01/2004 – Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a educação das Relações Étnico-Raciais e para o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;

a Lei nº 11.645/2008 - inclui no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”.

a Resolução CONSEPE/UFPB 16/2015, que aprova o Regulamento dos Cursos Regulares de Graduação da Universidade Federal da Paraíba.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Hotelaria, do Centro de Comunicação, Turismo e Artes, Campus I, desta Universidade, na modalidade Bacharelado.

§ 1º Compreende-se o Projeto Pedagógico do Curso como sendo o conjunto de ações sócio-políticas e técnico-pedagógicas relativas à formação profissional que se destina a orientar a concretização curricular do referido Curso.

§ 2º As definições relativas aos objetivos do Curso, perfil profissional, competências, atitudes e habilidades, e campo de atuação dos formandos encontram-se relacionadas no Anexo I.

Art. 2º O Curso de Graduação em Curso de Graduação em Hotelaria, modalidade Bacharelado, do Centro de Comunicação, Turismo e Artes, tem como finalidade conferir o grau de bacharel aos alunos que cumprirem as determinações constantes da presente Resolução.

Art. 3º O Curso de Graduação em Hotelaria, modalidade Bacharelado, terá a duração mínima de 07 (sete) períodos letivos e duração máxima de 11 (onze) períodos letivos e o currículo será integralizado em 2.400 (duas mil e quatrocentas) horas/aula correspondentes a 160 (cento e sessenta créditos).

§ 1º Será permitida a matrícula em no máximo 24 (vinte e quatro) e no mínimo 17 (dezesesseis) créditos por período letivo.

Art. 4º A composição curricular, integrante do Projeto Pedagógico, resulta de conteúdos fixados de acordo com as especificações abaixo, que são desdobrados conforme especificado no Anexo II.

Curso de Graduação em Hotelaria
Modalidade: Bacharelado

Conteúdos Curriculares	Créditos	Carga Horária	%
1. Conteúdos Básicos Profissionais			
1.1 Conteúdos Básicos Gerais	12	180	
1.2 Conteúdos Básicos Profissionais	84	1.260	
1.3 Estágio Supervisionado	20	300	
Total	116	1.740	72,5%
Conteúdos Complementares			
2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórios	24	360	
2.2 Conteúdos Complementares Optativos	12	180	
2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis	08	120	
Total	44	660	27,5%
TOTAL	160	2.400	100%

5º. As modalidades de componentes curriculares serão as seguintes:

I – disciplinas;

II – atividades;

- a) atividades de iniciação à pesquisa e/ou extensão;
- b) seminários - discussões temáticas;
- c) atividades de monitoria;
- d) elaboração de trabalho de conclusão de curso;

- e) participação em projetos de iniciação científica e extensão;
- f) participação em eventos;
- g) oficinas e congêneres;

III – estágios.

§ 1º O Estágio Supervisionado de Ensino para o Curso de Hotelaria, modalidade Bacharelado, terá duração de 300 horas-aula, correspondentes a 20 créditos.

§ 2º Nos Conteúdos Complementares Obrigatórios serão incluídas as disciplinas que incorporam conteúdos de Metodologia do Trabalho Científico e Pesquisa Aplicada, que constituirão a base para o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão do Curso (TCC).

§ 3º As modalidades de componentes previstas nos incisos II e III e os conteúdos complementares flexíveis serão regulamentados pelo Colegiado do Curso para fins de integralização curricular.

Art. 6º O Curso adotará o regime acadêmico de créditos.

Parágrafo único. A estruturação curricular, resultante da lógica de organização do conhecimento, em semestres letivos, será feita conforme especificado no Anexo III.

Art. 7º O Projeto Pedagógico de que trata a presente Resolução será acompanhado e avaliado pelo Colegiado do Curso.

Art. 8º Serão vedadas alterações, num prazo inferior a 07 (sete) períodos letivos, ressalvados os casos de adaptação às normas emanadas pelo CNE e pelo CONSEPE, considerando também as emergências sócio-político-educativas.

Art. 9º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal da Paraíba, em João Pessoa, 04 de junho de 2018.

MARGARETH DE FÁTIMA FORMIGA MELO DINIZ
Presidente

ANEXO I à Resolução nº 12/2018 do CONSEPE, que aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Hotelaria, modalidade Bacharelado, do Centro de Comunicação, Turismo e Artes, do Campus I da UFPB.

Definições do Curso

1. Objetivo do Curso

O Curso de Hotelaria da UFPB visa formar bacharéis com competências para promover e organizar processos de implantação, desenvolvimento e gestão de empresas do setor de hospitalidade, como meios de hospedagem e serviços de alimentação e bebidas.

O curso de Hotelaria prepara o aluno para atuar em atividades de planejamento estratégico, organização e administração nos setores hoteleiro e extra hoteleiro: gestão de hotéis, alimentos e bebidas, hospedagem, controladoria, *marketing*, áreas corporativas do setor (gastronomia, lazer, recreação, eventos e cruzeiros marítimos), ou, ainda, em hospitais, clínicas e spas.

Como um profissional empreendedor, transformador e capaz de prestar suporte científico às camadas hierárquicas administrativas e de assessoria a executivos e dirigentes no desempenho de suas funções, espera-se dele a capacidade de tomar decisões administrativas, a partir de conhecimentos técnicos específicos e de funções gerenciais. Sua atuação é requerida como:

- Assessor - atendendo as empresas, empreendimentos hoteleiros, extra hoteleiros e correlatos, orientado pelos interesses da sociedade e conforme o direito e as normas éticas brasileiras;
- Gestor - desenvolvendo funções gerenciais em empresas hoteleiras e extra hoteleiras com qualidade no sentido de otimizar a produtividade do campo onde atua;
- Empreendedor - buscando ideias e práticas inovadoras, no sentido do desenvolvimento de uma gestão estratégica nas empresas;
- Consultor - trabalhando com o setor hoteleiro, realizando mudanças com a finalidade de atingir os objetivos da organização e dos executivos.

2. Perfil do Profissional

O Curso de Bacharelado em Hotelaria se propõe a formar bacharéis com sólida formação geral e humanística para atuar em mercados altamente competitivos e em constante transformação.

O bacharel terá capacidade e aptidão para compreender as questões científicas, técnicas, sociais, econômicas, empresarias e culturais relacionadas com o planejamento estratégico, a organização e a administração do setor de hospitalidade, nos setores hoteleiros e extra hoteleiros, incluindo as áreas que lhe

são correlatas, e principalmente, as áreas de saberes específicos como: alimentos e bebidas, restauração, hospedagem, e organização e gerenciamento de eventos.

3. Competências Atitudes e Habilidades

Com base nos princípios da interdisciplinaridade, a formação do profissional Bacharel em Hotelaria deve contemplar as relações entre o conhecimento teórico e as exigências da prática cotidiana da profissão, de modo que o capacitem a compreender as questões científicas, técnicas, sociais, econômicas, culturais, empresariais e de seu gerenciamento específico, observando os níveis graduais do processo de tomada de decisão, apresentando flexibilidade intelectual e adaptabilidade contextualizada no trato de situações diversas, presentes ou emergentes, nos vários segmentos do campo de atuação profissional.

O Curso de Bacharelado em Hotelaria deve possibilitar a formação profissional que revele as seguintes competências (conhecimentos, habilidades e atitudes):

- Atuar no planejamento, implantação e gerenciamento de unidades hoteleiras;
- Reconhecer e identificar problemas, equacionando soluções, intermediando e coordenando os diferentes níveis do processo de tomada de decisão;
- Ajustar-se aos diferentes contextos históricos e suas inter-relações geográficas, sociais, econômicas e turísticas, especialmente para o constante aperfeiçoamento em planejamento e gestão de empresas hoteleiras;
- Adotar, com eficácia, modelos inovadores de gestão;
- Integrar-se no grupo hoteleiro e da unidade que gerencia, contribuindo para a ação de equipes interdisciplinares e interagir criativamente face aos diferentes contextos organizacionais e sociais, bem como resolver situações com flexibilidade e adaptabilidade diante de problemas e desafios organizacionais;
- Comunicar-se em idiomas estrangeiros, principalmente na língua inglesa, francesa e na espanhola;
- Manejar recursos informatizados e outros equipamentos tecnológicos;
- Exercer, com liderança e responsabilidade, o gerenciamento da unidade hoteleira, direcionado o melhor atendimento ao cliente/usuário;
- Implantar um planejamento estratégico capaz de assegurar produtividade e competitividade em mercados de significativas diversificações;
- Ajustar, mediante gerenciamento adequado, o funcionamento institucional a novas situações, emergentes, presentes na pluralidade do mercado hoteleiro, da cultura e da demanda diferenciada, das expectativas de diferentes pólos turísticos, ou em razão de diversos processos de mobilidade social.

4. Campo de Atuação Profissional

Diante das profundas alterações pelas quais vem passando o mercado de trabalho, imprimindo uma nova face aos postos de trabalho, da complexidade do mundo hoteleiro e do novo paradigma da internacionalização dos mercados, o campo de trabalho de atuação do Bacharel em Hotelaria apresenta-se hoje em expansão no País.

Observa-se, assim, uma crescente ampliação do mercado de trabalho devido à valorização desse profissional, à abertura de novos campos de trabalho, à

expansão e diversificação das empresas e corporações e ao crescimento da procura por profissionais altamente qualificados, tanto do ponto de vista técnico, quanto humanístico.

Os egressos são profissionais aptos para atuar junto às áreas de hospitalidade e em setores como hospitais, clínicas e spas, cruzeiros marítimos, meios de hospedagem de pequeno a grande porte, empresas de organização e realização de eventos e em empreendimentos ligados à gastronomia (restaurantes, bares, lanchonetes, etc.).

ANEXO II à Resolução nº 12/2018 do CONSEPE, que aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Hotelaria, modalidade Bacharelado, do Centro de Comunicação, Turismo e Artes, do Campus I da UFPB.

- ORGANIZAÇÃO CURRICULAR -

Conteúdos Curriculares	Créditos	Carga Horária	%
1. Conteúdos Básicos Profissionais			
1.1 Conteúdos Básicos Gerais	12	180	
1.2 Conteúdos Básicos Profissionais	84	1.260	
1.3 Estágio Supervisionado	20	300	
Total	116	1.740	72,5%
Conteúdos Complementares			
2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórios	24	360	
2.2 Conteúdos Complementares Optativos	12	180	
2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis	08	120	
Total	44	660	27,5%
TOTAL	160	2.400	100%

12.2 Composição Curricular

1. Conteúdos Básicos Profissionais			
1.1 Conteúdos Básicos Gerais			
Disciplinas	Créditos	Carga Horária	Pré-requisitos
Antropologia Cultural	04	60	-
Economia das empresas	04	60	-
Fundamentos de Administração em Hospitalidade	04	60	-
Total	12	180	
1.2 Conteúdos Básicos Profissionais			
Introdução ao Turismo e à Hospitalidade	04	60	-
Introdução a Alimentos em Hotelaria	04	60	-
Reservas e Recepção	04	60	Introdução ao Turismo e à Hospitalidade
Tecnologia Culinária	04	60	Introdução a Alimentos em Hotelaria
Inglês Instrumental	04	60	-
Governança e Lavanderia	04	60	Reservas e Recepção
Gestão em A&B	04	60	Introdução a Alimentos em Hotelaria
Planejamento e Gestão de Pessoas em Hospitalidade	04	60	Fundamentos de Administração em

			Hospitalidade
Pesquisa Aplicada ao Turismo e à Hospitalidade	04	60	Metodologia do Trabalho Científico para Hospitalidade
Hotelaria Hospitalar	04	60	Governança e Lavanderia
Bebidas e Enologia	04	60	Introdução a Alimentos em Hotelaria
Marketing Aplicado à Hotelaria	04	60	Fundamentos de Administração em Hospitalidade
Lazer e Entretenimento	04	60	Introdução ao Turismo e à Hospitalidade
Ética Profissional e Organizacional	04	60	Introdução ao Turismo e à Hospitalidade
Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem	04	60	Introdução ao Turismo e à Hospitalidade
Gestão de Vendas em Hotelaria	04	60	Marketing Aplicado à Hotelaria
Planejamento e Manutenção de Hotéis	04	60	Introdução ao Turismo e à Hospitalidade
Gestão da Qualidade dos Serviços em Hotelaria	04	60	Marketing Aplicado à Hotelaria
Planejamento e Organização de Eventos	04	60	Introdução ao Turismo e à Hospitalidade

Estratégia Empresarial	04	60	Marketing Aplicado à Hotelaria
Empreendedorismo no Setor de Hospitalidade	04	60	Planejamento e Gestão Estratégica Organizacional
Total	84	1.260	
1.3 Estágio Curricular			
Estágio Supervisionado	20	300	-
Total	20	300	
2. Conteúdos Complementares			
2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórias			
Metodologia do Trabalho Científico para Hospitalidade	04	60	-
Matemática Financeira	04	60	-
Estatística para Ciências Humanas e Sociais I	04	60	-
Contabilidade Geral e de Custos Aplicada a Empresas de Hospitalidade	04	60	Matemática Financeira
Trabalho de Conclusão de Curso I	04	60	Pesquisa Aplicada ao Turismo e à Hospitalidade
Trabalho de Conclusão de Curso II	04	60	Trabalho de Conclusão de Curso I
Total	24	360	

2.2 Conteúdos Complementares Optativos			
(Mínimo: 12 Créditos/ Carga Horária Mínima: 180 h)			
Agências e Operadoras em Turismo	04	60	-
Antropologia do Consumo	04	60	
Antropologia Urbana	04	60	
Comportamento do Consumidor no Turismo	04	60	-
Compras, Gestão de Estoques e Logística na Hotelaria	04	60	Fundamentos de Administração em Hospitalidade
Desenvolvimento Sustentável	04	60	-
Economia para Turismo e Hotelaria	04	60	
Francês Instrumental	04	60	-
Gastronomia e Turismo	04	60	-
Gestão Ambiental em Empreendimentos Turísticos	04	60	-
Gestão Financeira em Hospitalidade	04	60	
Introdução ao Barismo	04	60	
Libras	04	60	-
Língua Espanhola Aplicada ao Turismo	04	60	-
Marketing de Empresas Turísticas	04	60	-
Redação Comercial para Turismo e Hotelaria	04	60	
Sistemas da Informação em Hospitalidade	04	60	-
Sistemas e Tecnologia da Informação na Hotelaria	04	60	
Sociologia do Turismo	04	60	-

Turismo e Políticas Públicas	04	60	-
Turismo, Antropologia e Cultura	04	60	-
2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis			
Conteúdos Complementares Flexíveis	08	120	
TOTAL	08	120	

ANEXO III à Resolução nº 12/2018 do CONSEPE, que aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Hotelaria, modalidade Bacharelado, do Centro de Comunicação, Turismo e Artes, do Campus I da UFPB.

- FLUXOGRAMA -

1º PERÍODO	2º PERÍODO	3º PERÍODO	4º PERÍODO	5º PERÍODO	6º PERÍODO	7º PERÍODO
Introdução ao Turismo e à Hospitalidade 60 hs DTH	Reservas e Recepção 60 hs DTH	Governança e Lavanderia 60 hs DTH	Hotelaria Hospitalar 60 hs DTH	Ética Profissional e Organizacional 60 hs DTH	Planejamento e Manutenção de Hotéis 60 hs DTH	TCC II 60 hs DTH
Introdução à Alimentação em Hotelaria 60 hs DG	Tecnologia Culinária 60 hs DG	Gestão em A&B 60 hs DG	Bebidas e Enologia 60 hs DG	Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem 60 hs DTH	Gestão da Qualidade dos Serviços em Hotelaria 60 hs DTH	Estágio Supervisionado 300 hs DTH
Fundamentos de Administração em Hospitalidade 60 hs DTH	Economia das Empresas 60 hs DE	Planejamento e gestão de pessoas em hospitalidade 60 hs DTH	Marketing aplicado à Hotelaria 60 hs DTH	Gestão de Vendas em Hotelaria 60 hs DTH	Planejamento e Organização de Eventos 60 hs DTH	
Antropologia Cultural 60 hs DCS	Inglês Instrumental 60 hs DELEM	Pesquisa Aplicada ao Turismo e à Hotelaria 60 hs DTH	Lazer e Entretenimento 60 hs DTH	Estratégia Empresarial 60 hs DTH	Empreendedorismo no setor de Hospitalidade 60 hs DTH	
Metodologia do trabalho científico para hospitalidade 60 hs DTH	Matemática Financeira 60 hs DE	Estatística para ciências Humanas e Sociais I 60 hs DE	Contabilidade geral e de custos aplicada a empresas de hospitalidade 60 hs DTH	Optativa 60 hs	TCC I 60 hs DTH	
		Optativa 60 hs	Optativa 60 hs			
300 h	300h	360 h	360 h	300 h	300 h	360h
Conteúdos Complementares Flexíveis 120 horas (08 créditos) Devem ser integralizados ao longo do curso						

ANEXO IV à Resolução nº 12/2018 do CONSEPE, que aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Hotelaria, modalidade Bacharelado, do Centro de Comunicação, Turismo e Artes, do Campus I da UFPB.

- EMENTÁRIO -

1º PERÍODO

DISCIPLINA: Introdução ao Turismo e à Hospitalidade		
CARGA HORÁRIA: 60 hs	CRÉDITOS: 04 créditos	CÓDIGO: A definir
DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH		
EMENTA: Turismo e hospitalidade: conceitos, história e evolução; O sistema Turístico; Políticas públicas em turismo; Empresas hoteleiras. Situação atual e tendências da área.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BENI, M.C. Análise estrutural do turismo . 3ªed. São Paulo: SENAC, 2000. CASTELLI, G. Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia e da hospitalidade . 1 ed. São Paulo: Saraiva, 2005. IGNARRA, L. R. Fundamentos do turismo . São Paulo: Thomson, 2003.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: ANDRADE, J. V. Turismo: fundamentos e dimensões . São Paulo: ed. Ática, 1998. CAMARGO, L. O. de L. Hospitalidade . São Paulo: Aleph, 2004. DIAS, C. (org) et al. Hospitalidade: reflexões e perspectivas . Barueri: Manole, 2002. DIAS, R. D.; PIMENTA, M. A. Gestão de hotelaria e turismo . São Paulo: Prentice Hall, 2005 MARQUES, J. A. Introdução à hotelaria . Bauru – SP: EDUSC, 2003.		

DISCIPLINA: Introdução à alimentos em Hotelaria		
CARGA HORÁRIA: 60 hs	CRÉDITOS: 04 créditos	CÓDIGO: A definir
DEPARTAMENTO: Departamento de Gastronomia – DG		
EMENTA: História da alimentação e dos restaurantes. Composição de macro e micro nutrientes dos alimentos e bebidas e suas funções. Noções dos programas de gestão da qualidade nos serviços de alimentos e bebidas. Principais métodos de conservação dos alimentos. Mudanças no mercado de alimentos e bebidas.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ARRUDA, G. A. Manual de boas práticas – hotéis e restaurantes . v. I, 2ª ed,		

Editores Ponto Crítico, 1997.
CASTELLI, G. Administração hoteleira. 7ª ed. EDCS: Caxias do Sul, 2000.
FREUND, F. T. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. Senac Nacional. 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

NEVES, M. F., CHADDAD, F. R., LAZZARINI, S. G. Gestão de negócios em alimentos. Pioneira, 2001.
TORRE, F. D. L. Administração hoteleira – Parte II: Alimentos e bebidas. Roca: São Paulo, 2002.

DISCIPLINA: Fundamentos de Administração em Hospitalidade

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Bases históricas da administração. As funções administrativas aplicadas em Hospitalidade. Áreas funcionais da administração em Hospitalidade. Os níveis organizacionais em Hospitalidade. O ambiente organizacional aplicado à hospitalidade. Habilidades administrativas para o setor de Hospitalidade. Tendências e perspectivas da administração para Hospitalidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHON, Kye-Sung(Kaye); SPARROWE, Raymond Y. **Hospitalidade:** conceitos e aplicações. 2ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2015.
DENCKER, Ada de Freitas Maneti (coord). **Planejamento e Gestão em Turismo e Hospitalidade.** São Paulo: Thomson Learning, 2005.
POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. **Administração no Setor de Hospitalidade** – Turismo, Hotelaria, Restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.
STONER, James A. F; FREEMAN, R. Edward. **Administração.** Rio de Janeiro: LTC, 1999.
SOBRAL, Filipe.; PECCI, Alketa. **Administração:** Teoria e Prática no contexto brasileiro. 2ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall do Brasil, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ASSUNÇÃO, Paulo de. **História do turismo no Brasil entre os séculos XVI e XX: viagens, espaço e cultura.** Barueri: Manole, 2012.
BATEMAN, Thomas; SNELL, Scott. **Administração:** novo cenário competitivo. 2ed. São Paulo: Atlas, 2006.
CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade:** A inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010.
DAFT, Richard L. **Administração.** 5 ed. São Paulo: Thomson Learning, 2005.
ESCRIVÃO FILHO, Edmundo. PERUSSI FILHO, Sérgio. (orgs.) **Teorias da Administração: Introdução ao estudo do trabalho do administrador.** São Paulo: Saraiva, 2010.
LASHLEY, Conrad, MORRISON, Alisson. **Em busca da hospitalidade:** perspectivas para um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2010.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 9ed. São Paulo: Senac, 2001

DISCIPLINA: Metodologia do Trabalho Científico para Hospitalidade

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

As propriedades do trabalho científico. Os métodos científicos. As etapas da pesquisa. Os tipos de pesquisa. Normas técnicas (ABNT), com menção a outros órgãos de normalização. Projetos de pesquisa e sua estrutura. Coleta, elaboração, análise e interpretação dos dados. Tabelas, quadros e gráficos. O trabalho científico voltado a Turismo e Hotelaria.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BARROS, A. J. S.; LEHFELD, N. A. S. **Fundamentos de metodologia científica:** Um guia para a iniciação científica. São Paulo: Makron Books, 2000.

BURSZTYN, Marcel; DRUMMOND, José Augusto; NASCIMENTO, Elimar Pinheiro. **Como escrever e publicar um trabalho científico**. Rio de Janeiro: Garamond, 2010.

CENTENO, Rogelio Rocha. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo:** casos práticos. São Paulo: Editora Roca, 2009.

PEREZ, Amparo Sanchez (coord) **Introdução à metodologia da pesquisa em turismo**. São Paulo: Roca, 2005.

SCHLÜTER, Regina G. 2003. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BLIKSTEIN, Izidoro. **Técnicas de Comunicação Escrita**. Série Princípios, vol. 12. Edição Revista e Atualizada. São Paulo: Ática, 2007.

CRUZ, C.; RIBEIRO, U. **Metodologia Científica: Teoria e Prática**. Rio de Janeiro: Axcel, 2004.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 1998.

FRAGA, Marcelo Loyola. **Metodologia para elaboração de trabalhos científicos**. São Paulo: Fundo de Cultura, 2009.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Metodologia do trabalho científico**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

ZANOTTO, Normelio. **Correspondência e redação técnica**. Coleção Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

DISCIPLINA: Antropologia Cultural

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** 1401104

DEPARTAMENTO: Departamento de Ciências Sociais – DCS

EMENTA:

Teoria da cultura; dinâmica cultural; cultura, sociedade, indivíduo; valores

culturais;
etnocentrismo e relativismo; conceitos básicos e tópicos especiais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AUGE, Mare. **Os Não lugares:** Introdução à uma antropologia da supermodernidade. 7a

ed. Campinas: Papirus, 1994.

BAMBERGER, Joan. 1979. **O Mito do Matriarcado:** Porque os Homens dominam a Sociedade Primitiva? In M. Rosaldo & L. Lamphere. *Mulher, Cultura e Sociedade* (orgs). Rio de Janeiro: Paz e Terra.

BARBOSA, L. **Feijão com arroz e arroz com feijão:** o Brasil no prato dos brasileiros.

Horizontes Antropológicos, Porto Alegre. Ano 13, nº 28, p 87-116, jul/dez 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BLEIL, S.I. **O padrão alimentar ocidental:** considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Cadernos de Debates*, vol. VI, 1998, p. 1-24.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O outro: este difícil** (pg 7 a 11) e **Ser índio, ser Terena:** a identidade étnica" (pg 103 a 142), in: **Identidade e Etnia**. São Paulo, Brasiliense, 1986.

BUSSAB, Vera Silvia e RIBEIRO, Fernando Leite - **"Biologicamente Cultural"**, in: **Psicologia: reflexões impertinentes**, São Paulo, Casa do Psicólogo, 1988.

CASTRO, Celso (org.). 2005. **Evolucionismo Cultural:** Textos de Morgan, Tylor e Frazer. Rio de Janeiro: Zahar Editor.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. Rio de Janeiro: Vozes, 1996

CUNHA, Manuela Carneiro. **Cultura com aspas**. São Paulo: Cosacnaify 2014

DA MATTA, Roberto. **Explorações**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

GARCIA, R.W.D. **Práticas e comportamento alimentar no meio urbano:** um estudo no centro de São Paulo. **Caderno de Saúde Pública**. RJ: 13(3): 455-467, jul-set, 1997

GEERTZ, Clifford. 1966. **A Transição para a Humanidade**. In: TAX, S. et all.

Panorama da Antropologia. Rio de Janeiro, Lisboa: Fundo de Cultura, 1966, pp. 31-43.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro, Zahar, 1978.

HERTZ, Robert. **A Preeminência da Mão Direita**. *Religião e Sociedade*, no. 1

INGOLD, Tim. **Humanidade e Animalidade**. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*.

KUPER, Adam. **A Reinvenção da Sociedade Primitiva:** transformações de um mito.

Recife: UFPE, 2008

LAPLANTINE, François. **Aprender Antropologia**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1988

LARAIA, Roque. **Cultura, um conceito antropológico**. Rio de Janeiro, Zahar, 1986.

LINTON, Ralph. **O indivíduo, a cultura e a sociedade**. In: CARDOSO, Fernando Henrique. **Homem e sociedade**. São Paulo: Ed. Nacional, 1973

MAGNANI, José Gulherme - **"Tribos urbanas: metáfora ou categoria"?**, in: **Cadernos**

de Campo, São Paulo, 1992.

MINER, Horace - "Ritos corporais entre os Nacirema", (adaptado para o português)
 RODRIGUES, José Carlos. **Antropologia e Comunicação: Princípios Radicais, Espaço e Tempo**, Rio de Janeiro, 1989.
 SAHLINS, M. **Cultura e Razão Prática**. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.
 TOLEDO, Luís Henrique - "Porque xingam os torcedores de futebol" *Cadernos de Campo*, no 3, USP, São Paulo, 1993, pg 20 a 30
 THOMPSON, John B. **Ideologia e cultura moderna**. Petrópolis: Vozes, 1995
 VELHO, Gilberto. **Individualismo e cultura: notas para uma antropologia da sociedade contemporânea**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2004.
 ZALUAR, A. **A máquina e a revolta**. São Paulo: Brasiliense, 1985.

2º PERÍODO

DISCIPLINA: Reservas e Recepção

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria - DTH

EMENTA:

Manual de Classificação hoteleira. Estrutura organizacional do hotel. Os departamentos do hotel, a gerência de hospedagem, aspectos operacionais, atribuições e responsabilidades nos setores de reservas, recepção, telefonia, *conciérge*.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASTELLI, G. **Administração Hoteleira**. 7ª Ed. Caxias do Sul: Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2000.

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. 4. ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2010.

HAYES, D. K. **Gestão de operações hoteleiras**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDRADE, N.; BRITO, P. L. de J., WILSON, E. **Hotel: planejamento e projeto**. 10 ed. São Paulo: SENAC, 2013.

DUARTE, V. V. **Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos**. 3. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2005.

PÉREZ, L. di M. **Manual prático de recepção hoteleira**. São Paulo: Ed. Roca, 2001.

RUTHERFORD, D. G. **Hotel: gerenciamento e operações**. São Paulo: Roca, 2004.

YANES, A. F. **Meios de hospedagem**. São Paulo: Ed. Érica, 2014.

DISCIPLINA: Tecnologia Culinária		
CARGA HORÁRIA: 60 hs	CRÉDITOS: 04 créditos	CÓDIGO: A definir
DEPARTAMENTO: Departamento de Gastronomia – DG		
EMENTA: Composição química, principais características e transformação dos alimentos de origem animal (carnes, pescado, leite e ovo) e vegetal (cereais, leguminosas, frutas, hortaliças, raízes e tubérculos); Principais técnicas de preparo dos alimentos na cozinha: seleção, pré-preparo (fator de correção e tipos de corte), preparo (tipos de cocção, percentual de aumento e diminuição); Indicadores de preparo de alimentos e ficha técnica de preparo.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ORNELAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7ª ed. São Paulo: Atheneu, 2001. TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: Educus, 2000. PHILIPPI, S. T. Nutrição técnica e dietética. Barueri: Manole, 2003.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: ARAÚJO, W. M. C. et all. Alquimia dos alimentos. Brasília: Editora Senac – DF, 2009. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional – Edição brasileira: Senac Editoras, 2009.		

DISCIPLINA: Economia das Empresas		
CARGA HORÁRIA: 60 hs	CRÉDITOS: 04 créditos	CÓDIGO: 1201180
DEPARTAMENTO: Departamento de Economia – DE		
EMENTA: Definição e conceituação da Economia enquanto ciência. Sistemas económicos. Introdução à microeconomia (produção, formação de preços e estruturas de mercado). Introdução à macroeconomia (aspectos gerais da renda nacional, política fiscal e monetária); aspectos gerais do comércio internacional.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: KRUGMAN, Paul & WELLS, Robin. Introdução à economia. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. MANKIW, N. Gregory. Introdução à economia, [trad. 6.ed. americana]. São Paulo: Cengage Learning, 2014. VASCONCELLOS, Marco Antonio S. & GARCIA, Manuel E. Fundamentos de economia. 5.ed. São Paulo: Saraiva, 2014. VICECONTI, Paulo Eduardo V. & NEVES, Silvério das. Introdução à economia. 12.ed. São Paulo: Saraiva, 2013.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: ACADEMIA PEARSON. Economia Brasileira. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011. ALÉM, Ana Cláudia. Macroeconomia: teoria e prática no Brasil. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. GUIMARÃES, Bernardo & GONÇALVES, Carlos Eduardo. Introdução à Economia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.		

PASSOS, Carlos Roberto Martins & NOGAMI, Otto. **Princípios de economia**. 3.ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.

PINHO, Diva Benevides & VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de (orgs.). **Manual de economia**. 5.ed. São Paulo: Saraiva, 2005.

SAMUELSON, Paul & NORDHAUS, William D. **Economia**, 16ª.ed. Lisboa: McGraw-Hill, 1999.

STIGLITZ, Joseph & WALSH, Carl E. **Introdução à microeconomia**. 3.ed. americana. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

TROSTER Roberto Luís & MOCHÓN, Francisco. **Introdução à economia**. São Paulo: Makron Books, 1999.

VASCONCELLOS, Marco Antônio Sandoval de. **Economia: micro e macro**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

DISCIPLINA: Matemática Financeira

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** 1201154

DEPARTAMENTO: Departamento de Economia – DE

EMENTA:

Regimes de capitalização e descontos. Valor atual e equivalência de capitais. Rendas e anuidades. Sistemas de amortização. Planos de depreciação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GIMENES, Cristiano Marchi. **Matemática Financeira com HP 12C e Excel:** uma abordagem descomplicada. 2.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

SAMANEZ, Carlos Patrício. **Matemática Financeira**. 5.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

VIEIRA SOBRINHO, José Dutra. **Matemática Financeira**. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ASSAF NETO, Alexandre. **Matemática Financeira e suas aplicações**. 9.ed. São Paulo: Atlas, 2006.

BRIGHAM, Eugene F. & EHRHARDT, Michael C. **Administração financeira:** teoria e prática, trad.10.ed. americana. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

OLIVEIRA, Virgínia L; GALVÃO, Alexandre; RIBEIRO, Érico (orgs.). **Mercado financeiro:** uma abordagem prática dos principais produtos e serviços. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

MATHIAS, Washington Franco & GOMES, José M. **Matemática Financeira**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2004.

PUCCINI, Abelardo de Lima. **Matemática Financeira:** objetiva e aplicada. 7.ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

DISCIPLINA: Inglês Instrumental

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** 1404114

DEPARTAMENTO: Departamento de Letras Estrangeiras Modernas – DELEM

EMENTA:

Leitura e compreensão de textos em inglês através da utilização de estratégias de

leitura - English for Specific Purposes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MARTINEZ, Ron. **Como dizer tudo em inglês: fale a coisa certa em qualquer situação.** 40 ed. Editora Elsevier, 2000.

_____. **Como dizer tudo em inglês: livro de atividades: o livro de exercício para você treinar a conversação.** 6 ed. Elsevier Editora, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MURPHY, Raymond. **Essential Grammar in Use: a self-study reference and practice book for elementary students of English.** 2 ed. Cambridge University Press, 2000.

SWAN, Michael & WALTER, Catherine. **How English Works: a grammar practice book.** 4 ed. Oxford University Press, 1998.

3º PERÍODO

DISCIPLINA: Governança e Lavanderia

CARGA HORÁRIA: 60 hs

CRÉDITOS: 04 créditos

CÓDIGO: A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Estrutura física e operacional do setor de governança hoteleira. Planejamento, organização, supervisão e controles aplicados ao setor. Rotinas e ciclos de serviços. Lavanderia. Portaria de serviços.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASTELLI, G. **Administração Hoteleira.** 7ª Ed. Caxias do Sul: Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2000.

HAYES, D. K. **Gestão de operações hoteleiras.** São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

MARQUES, J. A. **Introdução à hotelaria.** Bauru – SP: EDUSC, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CANDIDO, I. **Governança em hotelaria.** 4ª. Ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2001

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria.** 4ª. ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2010.

DIAS, R. D.; PIMENTA, M. A. **Gestão de hotelaria e turismo.** São Paulo: Prentice Hall, 2005.

DUARTE, V. V. **Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos.** 3ª. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2005.

MARTIN, Robert J. **Governança: Administração e operações de hotéis.** 3ª ed. São Paulo: Roca, 2004.

PETROCCHI, M. **Hotelaria: planejamento e gestão.** São Paulo: Futura, 2002.

RUTHERFORD, D. G. **Hotel: gerenciamento e operações.** São Paulo: Roca, 2004.

YANES, Adriana Figueiredo. **Governança em hospedagem.** São Paulo: Ed. Erica, 2014.

DISCIPLINA: Gestão em A&B		
CARGA HORÁRIA: 60 hs	CRÉDITOS: 04 créditos	CÓDIGO: A definir
DEPARTAMENTO: Departamento de Gastronomia – DG		
EMENTA:		
Operacionalização e caracterização dos diversos pontos de venda de A&B de um hotel (bar, restaurante, copa, casa de chá, room service). Operacionalização e caracterização de cozinhas. O setor de A&B na organização de eventos. Fundamentos e princípios básicos do planejamento e da elaboração de cardápios.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira . São Paulo: Saraiva, 2006.		
MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação . 5ª ed. Barueri, SP: Manole, 2007.		
PACHECO, A. O. Manual de organização de banquetes . 4ª ed. São Paulo: Senac, 2008.		
TEICHMANN, I. T. M. Cardápios: técnicas e criatividade . 6ª ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2007.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
FREUND, F. T. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial . 2ª ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.		
MARICATO, P. Como montar e administrar bares e restaurantes . 8ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.		
OLIVEIRA, P. A. Manual do bar . 6ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.		
VASCONCELLOS, F. CAVALCANTI, E. BARBOSA, L. Menu: como montar um cardápio eficiente . São Paulo: Roca, 2002.		
ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes . São Paulo: Metha, 2007.		

DISCIPLINA: Planejamento e Gestão de Pessoas em Hospitalidade		
CARGA HORÁRIA: 60 hs	CRÉDITOS: 04 créditos	CÓDIGO: A definir
DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH		
EMENTA:		
Recrutamento, seleção, treinamento e avaliação de desempenho de pessoas em empresas de hospitalidade. Motivação, cultura corporativa e comportamento organizacional. Gestão, política, planejamento e capacitação de pessoas no ramo da hospitalidade. Rotatividade e absenteísmo. Cargos, funções e tarefas em empresas de hospitalidade.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
BOHLANDER, George W.; SNELL, Scott. Administração de recursos humanos . 16ed. São Paulo: Cengage Learning, 2015.		
DESSLER, Gary. Administração de recursos humanos . 3ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.		
McSHANE, Steven; VON GLINOW, Mary Ann. Comportamento organizacional .		

Porto Alegre: AMGH Editora, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

IVANCEVICH, John M. **Gestão de recursos humanos**. 10ed. Porto Alegre: Editora McGraw Hill, 2009.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Recursos Humanos: Estratégia e gestão de pessoas na sociedade global**. Rio de Janeiro: LTC, 2014.

ROBBINS, Stephen Paul; JUDGE, Timothy A.; SOBRAL, Felipe. **Comportamento organizacional: teoria e prática no contexto brasileiro**. 14ed. São Paulo: Pearson Education, 2011.

DISCIPLINA: Estatística para Ciências Humanas e Sociais I

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** GDEST102

DEPARTAMENTO: Departamento de Estatística – DE

EMENTA:

Ideias básicas da análise estatística; Fases do trabalho estatístico; Estatística descritiva: tabelas e gráficos, medidas de posição, medidas de assimetria e curtose, medidas de variabilidade, indicadores sociais e econômicos; Introdução à probabilidade; Modelos probabilísticos: binomial e normal; Introdução a teoria da amostragem; Inferência estatística: estimação pontual, intervalo de confiança e teste de hipótese para uma média, para uma proporção e para uma variância populacional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. Editora Atlas, São Paulo, 1995.

JANNUZZI, P. M. **Indicadores Sociais no Brasil: Conceitos, Fontes de Dados e Aplicações**. Editora Alínea, São Paulo, 2012.

MARTINS, G. A.; DOMINGUES O. **Estatística Geral e Aplicada**. 3ª Edição. Ed. Atlas, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MORETTIN, P.A. **Introdução à Estatística**. 5ª Edição. Ed. Atlas, 2005.

STEVENSON, W. **Estatística Aplicada à Administração**. Ed. Harbra, 2001.

TRIOLA, M. F. **Introdução à estatística: atualização da tecnologia**. Rio de Janeiro: LTC, 2013.

DISCIPLINA: Pesquisa Aplicada ao Turismo e à Hospitalidade

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

A importância, tipos e fases da pesquisa. Métodos e técnicas de pesquisa aplicadas à Hotelaria. Processo de planejamento, execução e divulgação da pesquisa científica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DENCKER, A. de F. M. **Pesquisa em Turismo: Planejamento, Métodos e**

Técnicas. São Paulo: Futura, 2004.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

VEAL, A. J. **Metodologia de Pesquisa em Lazer e Turismo**. Tradução: Gleice Guerra. São Paulo: Aleph, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino. **Metodologia científica**: para uso dos estudantes universitários. 6ª. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO - OMT. **Introdução à Metodologia da Pesquisa em Turismo**. São Paulo: Roca, 2009.

RICHARDSON, Roberto Jarry et al. **Pesquisa social: métodos e técnicas**. 3ª. ed. revista e ampliada. São Paulo: Atlas, 1999.

SCHLÜTER, Regina G. **Metodologia da Pesquisa em Turismo e Hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2003.

VIEIRA, Marcelo Milano Falcão; ZOUAIN, Deborah Moraes (orgs). **Pesquisa Qualitativa em Administração**: teoria e prática. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005

4º PERÍODO

DISCIPLINA: Hotelaria Hospitalar

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria - DTH

EMENTA:

Origens dos hospitais e etimologia. O sistema de saúde brasileiro. Conceito de hospitalidade aplicada à hotelaria hospitalar. Hospitalidade e humanização. Os departamentos do hospital. A estrutura organizacional do hospital. Os serviços hospitalares. Arquitetura e hotelaria hospitalar. O negócio da saúde curativa. Insumos e informações hospitalares. As interfaces entre hotelaria e os serviços de saúde: hospedagem, atendimento, ambientação, higiene e outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GODOI, Adalto Félix de. **Hotelaria hospitalar e humanização no atendimento em hospitais**. São Paulo: Icone Editora, 2008.

TARABOULSI, Fadi Antoine. **Administração de hotelaria hospitalar**: serviços aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo. Atlas, 2003.

BOEGER, Marcelo. **Hotelaria hospitalar**: gestão em hospitalidade e humanização. São Paulo: SENAC, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARROS, Maria Elizabeth Diniz; PIOLA, Sérgio Francisco. **O financiamento dos serviços**. Sistema de Saúde no Brasil, p. 101. Disponível em: http://abresbrasil.org.br/sites/default/files/livro_sistemas_de_saude_no_brasil.pdf

SALU, Enio Jorge. **Administração hospitalar no Brasil**. Editora Manole, 2013.

GONÇALVES, Eduardo de Lucena. **Manual de higiene hospitalar**. Rio de

Janeiro: REVINTER, 2006.

DISCIPLINA: Bebidas e Enologia		
CARGA HORÁRIA: 60 hs	CRÉDITOS: 04 créditos	CÓDIGO: A definir
DEPARTAMENTO: Departamento de Gastronomia – DG		
EMENTA: Bebidas alcoólicas fermentadas (cerveja, vinho, saquê). Bebidas alcoólicas destiladas (uísque, cachaça, vodca, conhaque, tequila, etc.). Coquetelaria (quanto à classe, modo de preparo e função). Harmonização de bebidas e alimentos. Bebidas não alcoólicas (chá, café)		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ADAMES, C.; SANTOS, J. I. C.; DINHAM, R. O essencial de cervejas e destilados. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007. CALO, A. et all. Vinho: escolha, compra, serviço e degustação: manual do sommelier. São Paulo: Globo. 2004. GRACINDO, I. Viagem ao mundo do chá. Rio de Janeiro: Casa da Palavra. 2013. PINO, Francisco Alberto; VELGRO, Celso Luiz Rodrigues. Café: um guia do apreciador. 4ª ed. São Paulo: Saraiva. 2008.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: CARROLL & BRWN. Le Cordon Bleu Vinhos. São Paulo: Marco Zero. 2004. FURTADO, E. Copos de bar e mesa: história, serviços, vinhos e coquetéis. São Paulo: Editora Senac São Paulo. 2009. GALVÃO, S. A cozinha e seus vinhos. São Paulo: Editora Senac São Paulo. 2002. PIRES, Milton. O mundo do whisky na dose certa. Teresópolis, RJ: Novas idéias. 2000.		

DISCIPLINA: Marketing aplicado à Hotelaria		
CARGA HORÁRIA: 60 hs	CRÉDITOS: 04 créditos	CÓDIGO: A definir
DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH		
EMENTA: Conceitos e definições. Evolução do pensamento em Marketing. Marketing de Serviços. Composto promocional. Marketing Interno, Marketing de Relacionamento e Marketing Ambiental na Hotelaria. Plano de Marketing na Hotelaria. O profissional de Hotelaria no ambiente de marketing.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: KOTLER, P.; KELLER, K. L. Administração de marketing: a bíblia do marketing. 12. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2006. CASTELLI, G. Gestão Hoteleira. 1ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2006. DIAS, R. D.; PIMENTA, M. A. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Prentice Hall, 2005.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		

COBRA, Marcos. **Administração de Marketing no Brasil**. São Paulo: Cobra Editora de Marketing, 2003.

KOTLER, P. **Administração de marketing**: a edição do novo milênio. 10. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2000.

ROMITO, Fátima Guardani. **Gestão de Marketing em Hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2006.

LARA, Simone B. **Marketing & Vendas na Hotelaria**. Futura, 2001. VIEIRA, Elenara Vieira de. **Marketing hoteleiro**: uma ferramenta indispensável. São Paulo: Educs, 2003.

DISCIPLINA: Contabilidade Geral e de Custos Aplicada a Empresas de Hospitalidade

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Evolução da Contabilidade. Contabilidade: conceitos, objeto, objetivo. Informação Contábil: conceitos, tipos, campo da aplicação e usuários. Princípios de Contabilidade: postulados, princípios e convenções. Patrimônio: conceitos, representação gráfica, equação fundamental. Fatos Contábeis. Escrituração. Débito e Crédito. Livros Contábeis. Contas: Ativo, Passivo e Patrimônio Líquido. Plano de Contas. As variações do Patrimônio Líquido. Receitas e Despesas. Noções das operações típicas de empresa de hospitalidade. Constituição de empresas de hospitalidade: registros contábeis. Balancete de verificação. Noções de Demonstrações Contábeis: Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado. Noções da Contabilidade de Custos com ênfase na avaliação de estoques.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CREPALDI, Silvio Aparecido. **Curso básico de contabilidade**. 7ª Ed. São Paulo: Atlas. 2013.

_____. **Curso Básico de Contabilidade de Custos**. 5ª Ed. São Paulo: Atlas, 2010.

EQUIPE DE PROFESSORES DA FEA/USP. **Contabilidade introdutória**. 11ª. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

FIPECAFI. **Manual de contabilidade da societária** – aplicável à todas às 2ª. Ed. São Paulo: Atlas, 2013.

IUDÍCIBUS, Sérgio; MARION, José Carlos, FARIA, Ana Cristina. **Introdução à teoria da contabilidade: para o nível de graduação**. 6ª Ed. São Paulo: Atlas, 2017.

LUNKES, Rogério João. **Manual de Contabilidade Hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2004.

MARION, José Carlos. **Contabilidade básica**. 10ª Ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MARTINS, Eliseu; GELBCKE, Ernesto Rubens; IUDICIBUS, Sergio de. MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de Custos**. 10ª Ed. São Paulo: Atlas, 2010.

NEVES, Silvério; VICECONTI, Paulo E. V. **Contabilidade básica**. 16ª Ed. São Paulo: Frase, 2013.

RIBEIRO, Osni Moura. **Contabilidade Geral**. 9ª Ed. Editora Saraiva, 2013.

SANTOS, L.; GOMES, C.; FARIA, A.; LUNKES, R.; MALHEIROS, C.; ROSA, F.,

NUNES, C. **Contabilidade de Gestão Hoteleira**. Agualva-Cacém: ATF Edições. 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

IUDÍCIBUS, Sérgio; MARION, José Carlos. **Curso de contabilidade para não contadores**: para áreas de administração, economia, direito e engenharia. 7ª. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

DISCIPLINA: Lazer e Entretenimento

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Noções básicas de lazer, entretenimento, recreação, animação sociocultural e turística. O perfil do profissional e o mercado de trabalho. Planejamento e organização de ambientes e atividades de lazer e entretenimento para diferentes grupos no setor de hospitalidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Estudos do lazer: uma introdução**. 5. Ed. Campinas, SP: Autores Associados. 2012.

MELO, Victor Andrade. **A animação cultural: conceitos e propostas**. São Paulo: Papyrus, 2006

RODRIGUES, Rosângela M. De A.; PINA, Luiz W.; POLI, Karina L. De C. **Gestão do lazer e do entretenimento**. Rio de Janeiro: BRASPORT, 2016

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CASTELLI, G. **Administração Hoteleira**. 9. Ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2003.

CONNELLAN, Tom. **Nos bastidores da Disney**. 22. Ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

GOMES, Christianne, PINHEIRO, Marcos & LACERDA, Leonardo. **Lazer, turismo e inclusão social: intervenção com idosos**. Belo Horizonte: UFMG, 2010.

MARCELLINO, Nelson C. **Pedagogia da animação**. 9.ed. São Paulo: Papyrus, 2009.

NEGRINI, Airton et al. **Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2008.

PINA, Luiz. W.; RIBEIRO, Olívia C. F. **Lazer e recreação na hotelaria**. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

5º PERÍODO

DISCIPLINA: Ética Profissional e Organizacional

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Princípios e valores éticos. Dilemas éticos em hospitalidade. Ética empresarial, responsabilidade social e cidadania. Poder, cultura e ética nas relações internas nas organizações. Legislação e ética em Hotelaria e Turismo. Ética profissional. Código de Ética na Hotelaria.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KANAANE, Roberto; SEVERINO, Fátima Regina Giannasi. **Ética em turismo e hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2006.

TACHIZAWA, Takeshy. **Gestão ambiental e responsabilidade social corporativa: estratégias de negócios focadas na realidade brasileira**. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.

SÁ, Antônio Lopes. **Ética profissional**. São Paulo: Atlas, 2010.

SROUR, Robert Henry. **Ética empresarial**. Rio de Janeiro: Campus, 2013.

_____. **Poder, cultura e ética nas organizações**. Rio de Janeiro: Campus, 2012.

SUNG, Jung Mo; SILVA, Josué Cândido. **Conversando sobre ética e sociedade**. São Paulo: Vozes, 2011.

VALLS, Álvaro L. M. **O que é ética?** São Paulo: Brasiliense, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. **Hotelaria à luz do direito do turismo**. São Paulo: Senac, 2006.

LONGANESE, André Luiz. **Direito aplicado à hotelaria**. São Paulo: Papyrus, 2004.

NALINI, José Renato. **Ética geral e profissional**. Rio de Janeiro: Revista dos Tribunais, 2015.

TAILLE, Yves de La. **Moral e ética: dimensões intelectuais e afetivas**. São Paulo: Artmed, 2006.

VÁZQUEZ, Adolpho Sánchez. **Ética**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2016.

DISCIPLINA: Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Crise Ambiental Global. Desenvolvimento Sustentável e suas Dimensões. Princípios do Turismo Sustentável. Desenvolvimento Sustentável na Hotelaria. Sistemas de Gestão Ambiental na Hotelaria. Vantagens competitivas, econômicas, sociais e ecológicas de um Sistema de Gestão Ambiental na Hotelaria. Principais SGA's que estão sendo implantados na hotelaria brasileira. Certificações Ambientais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GONÇALVES, Luiz Cláudio. **Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2004.

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 1ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

DIAS, R.; PIMENTA, M. A. **Gestão de hotelaria e turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SACHS, I. **Caminhos para o Desenvolvimento Sustentável**. Rio de Janeiro: Garamond, 2002.

PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO EM TURISMO SUSTENTÁVEL - **Norma nacional para meios de hospedagem – Requisitos para a sustentabilidade – NIH-54** – Instituto de Hospitalidade, 2004.

VIEIRA, Elenara Vieira de. **Desperdício em hotelaria: soluções para evitar**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2004.

COSTA, S. S. **Lixo Mínimo: uma proposta ecológica para hotelaria**. Rio de Janeiro. Senac, 2004.

ABNT. **Meios de Hospedagem: Sistema de gestão da sustentabilidade**. Rio de Janeiro: ABNT; SEBRAE, 2012.

DISCIPLINA: Gestão de Vendas em Hotelaria

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

A função das vendas no contexto organizacional e de marketing. A estrutura da área de vendas nas empresas hoteleiras. Políticas de produtos, preços, comercialização e comunicação. Canais de distribuição e estratégias de vendas na Hotelaria. Gestão de contas (carteira de clientes) na Hotelaria. Gestão da equipe de vendas. *Revenue Management* (gestão de demanda, de receita e de distribuição) na Hotelaria. Elaboração de pacotes e política tarifária. Tendências em vendas *on-line*.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006.

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de Marketing**. Tradução: Sônia Midori Yamamoto. Revisão técnica: Edson Crescitelli. 14ª ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012.

GOBE, Antonio Carlos et al. **Administração de Vendas**. 2ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CENTURIÓN, Ligia. **Princípios e práticas de Revenue Management: gerenciamento de demanda, de receita e de distribuição**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

COSTA, Rodrigues; SOUSA, Teresa. **Introdução à Gestão Comercial Hoteleira**. Lisboa - Porto: Editora Lidel - Zamboni, 2011.

INGRAM, Thomas N. et al. **Gerenciamento de vendas: análise e tomada de decisão**. 6ª ed. Tradução: Cláudia Mello e Luciana Penteadó. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

SWARBROOKE, John; HORNER, Susan. **O comportamento do consumidor no turismo**. Tradução: Saulo Krieger. 2ª reimpr. São Paulo: Aleph, 2011.

TORRES, Claudio. **A Bíblia do Marketing Digital: tudo que você queria saber sobre marketing e publicidade na internet e não tinha a quem perguntar**. São

Paulo: Novatec Editora, 2009.

DISCIPLINA: Estratégia Empresarial

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

O conceito e importância do Planejamento Empresarial. A Estratégia Empresarial e os tipos de Planejamento. A mudança no novo contexto da competitividade. Os imperativos estratégicos. As novas bases da competitividade empresarial. As escolas de pensamento na formulação de estratégias. Modos de concepção e implementação de estratégias competitivas. Elaboração, análise e avaliação do portfólio de produtos/negócios da empresa. A execução e o controle operacional. A avaliação dos resultados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CARAVANTES, Geraldo R., PANNO, Cláudia C. & KLOECKNER, Mônica C. **Administração: Teorias e processos.** São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
CASTELLI, G. **Administração Hoteleira.** 7ª Ed. Caxias do Sul: Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2000.
ROBBINS, Stephen P. **Administração: mudanças e perspectivas.** São Paulo: Saraiva, 2002

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DAFT, Richard L. **Administração.** 6ª ed. São Paulo: Thomson Learning, 2007.
HUNTER, James C. **O Monge e o Executivo.** Rio de Janeiro: Sextante, 2004.
MAXIMIANO, Antonio César Amaru. **Introdução à Administração.** São Paulo: Atlas, 2004.
STONER, J. A. F. **Administração.** Rio de Janeiro: PHB, 1999.

6º PERÍODO

DISCIPLINA: Planejamento e Manutenção de Hotéis

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Conceitos básicos de Planejamento e Manutenção. Planejamento físico e estrutural dos meios de hospedagem. Funcionalidade das instalações e aparência estética. Construções, implantações e renovações de meios de hospedagem. Acessibilidade em meios de hospedagem. Inovações e tendências na concepção de meios de hospedagem. Estudos de viabilidade mercadológica e econômico-financeira. Tipos de Manutenção. Organização do setor de manutenção. Manutenção Corretiva e Preventiva de equipamentos e utensílios. Manutenção do edifício. Gestão de consumos pelo Setor de Manutenção.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANDRADE, Nelson; DE BRITO, Paulo Lucio; JORGE, Wilson Edson. **Hotel: planejamento e projeto.** 10ª ed. revista e atualizada. São Paulo: Editora Senac

São Paulo, 2013.

BONFATO, Antonio Carlos. **Desenvolvimento de hotéis:** estudos de viabilidade. 2ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

LINZMAYER, Eduardo. **Guia Básico para Administração da Manutenção Hoteleira.** 3ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARROS, Cybele Monteiro. **Acessibilidade:** orientações para bares, restaurantes e pousadas. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão Hoteleira.** São Paulo: Saraiva, 2006.

PETROCCHI, Mário. **Hotelaria:** planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2002.

HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de Operações Hoteleiras.** São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

RUTHERFORD, Denney. **Hotel:** Gerenciamento e Operações. São Paulo: Roca, 2004.

DISCIPLINA: Empreendedorismo no Setor de Hospitalidade

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Oportunidades de negócios, criatividade, empreendedorismo e atitude inovadora nas empresas do setor de hospitalidade. Formação e desenvolvimento de empreendedores. O perfil do empreendedor de sucesso. Políticas e estratégias competitivas para os empreendimentos emergentes do setor de hospitalidade. Órgãos e instituições de apoio à geração de empreendimentos inovadores. Elaboração de planos de negócios. Estudos de casos sobre empreendedorismo no setor de hospitalidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo:** dando asas ao espírito empreendedor - Empreendedorismo e viabilidade de empresas: um guia eficiente para iniciar e tocar seu próprio negócio. 2ª ed. rev. e atualizada. São Paulo: Saraiva, 2007.

DOLABELA, Fernando. **O segredo de Luísa.** São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo:** Transformando Ideias em Negócios. 3ª. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BERNARDI, Luiz Antonio. **Manual de Plano de Negócios:** fundamentos, processos e estruturação. São Paulo: Atlas, 2006.

CHON, Kye-Sung (Kaye); SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade:** conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti, Bueno, Marielys Siqueira (org). **Hospitalidade: Cenários e Oportunidades.** São Paulo, Pioneira Thomson Learning, 2003.

DIAS, Celia Maria de Moraes (org). **Hospitalidade: Reflexão e Perspectivas.** Barueri São Paulo: Ed. Manole LTDA, 2002.

ROSA, Cláudio Afrânio. **Como elaborar um Plano de Negócios.** SEBRAE, 2007.

DISCIPLINA: Planejamento e Organização de Eventos		
CARGA HORÁRIA: 60 hs	CRÉDITOS: 04 créditos	CÓDIGO: A definir
DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH		
EMENTA: Eventos: histórico, classificação e tipologia. Promoção e captação de eventos. Planejamento e organização de eventos no setor de hospitalidade. Os eventos e as relações éticos raciais. Cerimonial, protocolo e etiqueta.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. 4ª. ed. Caxias do Sul, RS: Educ, 2013. DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria A. (orgs), Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. ZITTA, Carmem. Organização de eventos – da ideia à realidade. 3ª. ed. Brasília: Senac DF, 2009.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: CESCA, Cleuza G. Organização de eventos – manual para planejamento e execução. 10ª.ed. São Paulo: Summus, 2008. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2008. HOYLE JR., Leonard H. Marketing de eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2003. MATIAS, M. Organização de eventos. 6ª. ed. São Paulo: Manole, 2013. ZANELLA, L. C. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 5ª. ed. São Paulo: Atlas, 2012.		

DISCIPLINA: Gestão da Qualidade dos Serviços de Hotelaria		
CARGA HORÁRIA: 60 hs	CRÉDITOS: 04 créditos	CÓDIGO: A definir
DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH		
EMENTA: Introdução ao conceito de qualidade. Modelos e desenvolvimento da qualidade. Qualidade em serviços. Sistemas de gestão da qualidade. As principais ferramentas e processos de controle da qualidade. Avaliação da Qualidade		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: SARMENTO, Manuela. Gestão pela qualidade total na industriando alojamento turístico: casos práticos sobre avaliação da qualidade da gestão e da satisfação do cliente. Lisboa: Escolar Editora, 2003. TOLEDO, José de.; BORRÁS, Miguel Aires; MERGULHÃO, Ricardo Coser;		

MENDES, Glauco Henrique. **Qualidade - Gestão e Métodos**. LTC, 2012.
 OLIVEIRA, Otávio J. **Curso básico de Gestão da Qualidade**. Cengage Learning Editores, 2014.
 SERRA, Farah Azenha. **Fator humano da qualidade em empresas hoteleiras**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CASTELLI, G. **Administração Hoteleira**. 7ª Ed. Caxias do Sul: Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2000.
 VIEIRA, Elenara Vieira de. **Qualidade em serviços hoteleiros**. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.
 ANTUNES, Maria de Lourdes. **Qualidade para principiantes: os primeiros passos para aprender a implementar a qualidade na sua pequena ou média organização**. 2ª ed. Lisboa: Edições Sílabo, 2010.
 CANDIDO, I. **Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003
 DIAS, R. & PIMENTA, M. A. (orgs). **Gestão de hotelaria e turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
 DUARTE, V. V. **Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos**. 3. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2005.
 MASO, Cesar Buaes dal. **Gestão de qualidade em serviços de hotelaria**. 2ª ed. São Paulo: Scortecci Editora, 2013.
 PALADINI, Edsno Pacheco. **Gestão da qualidade: teoria e prática**. 2ª Ed. São Paulo: Atlas, 2009.
 PIRES, Antônio Ramos. **Qualidade: sistemas de gestão da qualidade**. 3ª ed. Lisboa: Edições Sílabo, 2010.

DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso I

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Desenvolvimento do projeto de pesquisa. Estrutura de um trabalho monográfico. Normas ABNT.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

OLIVEIRA, Maria Marly de. **Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
 VEAL, A. J. **Metodologia de Pesquisa em Lazer e Turismo**. Tradução: Gleice Guerra. São Paulo: Aleph, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Bibliografia flexível, de acordo a orientação dos respectivos professores orientadores de cada discente.

7º PERÍODO

DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso II

CARGA HORÁRIA: 60 hs	CRÉDITOS: 04 créditos	CÓDIGO: A definir
DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH		
EMENTA: Redação e organização técnica do trabalho monográfico. Apresentação e defesa do trabalho de conclusão de curso.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: OLIVEIRA, Maria Marly de. Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: Bibliografia flexível, de acordo a orientação dos respectivos professores orientadores de cada discente.		

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado		
CARGA HORÁRIA: 300 hs	CRÉDITOS: 20 créditos	CÓDIGO: A definir
DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH		
EMENTA: Atuação em gestão, operação, consultoria e/ou assessoria, através de atividades práticas em organizações do setor de hospitalidade e serviços, objetivando o desenvolvimento de competências requeridas para a formação do Bacharel em Hotelaria. Orientação sobre a documentação exigida para a formalização e reconhecimento do estágio supervisionado. Elaboração de relatório das atividades desenvolvidas no estágio.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: Bissoli, Maria Ângela M. A. Estágio em Turismo e Hotelaria. São Paulo, SP: Editora Aleph, 2002.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: Bibliografia flexível, de acordo com o(s) setor(es) de estágio e sob orientação dos respectivos professores orientadores de cada discente.		

OPTATIVAS

DISCIPLINA: Agências e Operadoras em Turismo		
CARGA HORÁRIA: 60 hs	CRÉDITOS: 04 créditos	CÓDIGO: A definir
DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH		
EMENTA: Histórico das agências de viagens: evolução, tipologia e estrutura das agências de viagens e turismo, infra-estrutura necessária das agências para dar suporte ao mercado turístico com enfoque na oferta e na demanda de serviços, desenvolvimento de habilidades gerenciais e de conhecimentos administrativos e funcionais do mercado de agências de viagens, aplicação de sistemas de informação nas agências e operadoras de turismo.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		

MONTEJANO, Jordi Montaner. Estrutura do mercado turístico. 2ed. São Paulo: Roca, 2001.

BRAGA, Débora Cordeiro. Agências de viagens e turismo: Práticas de mercado Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

TORRE, Francisco de La. Agências de viagem e transporte. São Paulo: Roca, 2003.

DISCIPLINA: Antropologia do Consumo

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** 1401291

DEPARTAMENTO: Departamento de Ciências Sociais – DCS

EMENTA:

O campo de antropologia do consumo. A cultura e a construção do imaginário do consumo. Consumo, representações e trocas simbólicas. Conceito de sociedade de consumo. Produção do consumo e do consumidor. Meios de comunicação e consumo dos objetos simbólicos. O consumo como sistema de classificação cultural. Estudos de imagem, práticas e espaços de consumo. Consumo, cultura e indústria cultural.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANDRADE, Maristela Oliveira de. Cultura e tradição nordestina: ensaios de história cultural e intelectual, João Pessoa: Manufatura, 2000.

BAUDRILLARD, O sistema dos objetos. 4ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2000.

BAUMAN, Zygmunt. Vida para consumo: A transformação das pessoas em mercadoria. Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 2008.

DISCIPLINA: Antropologia Urbana

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** 1401113

DEPARTAMENTO: Departamento de Ciências Sociais – DCS

EMENTA:

A antropologia e o estudo das sociedades complexas: a cidade, espaço de culturais diferenciadas. A cidade na história e a cidade moderna. A vida cotidiana: moradia e vizinhança. Práticas de lazer: o tempo e espaço. A apropriação do espaço por grupos diferenciados: os cenários, os atores. Imagens da cidade: representações do espaço urbano. A cidade como variável dependente e independente: abordagens teóricas. A questão da cultura urbana e a dinâmica cultural na cidade: heterogeneidade versus homogeneização. Culturas locais, nacionais e transnacionais. Planejamento urbano e preservação do patrimônio cultural.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABREU, Regina. 2007. "Patrimônio cultural: tensões e disputas no contexto de uma nova ordem discursiva." In: Antropologia e patrimônio cultural: diálogos e desafios. Blumenau: Nova Letra. 2007.

AGIER, Michel. Antropologia da cidade: lugares, situações, movimentos. São Paulo: Terceiro Nome, 2008.

AUGE, Mare Não-Lugares: Introdução a uma antropologia da super-modernidade. São Paulo: Editora Papyrus, 1994.
AUGE, Mare. Urbanização do mundo. Ed Unesp/UFAL, Maceió/ AL, 2010.
CANCLINI, Nestor Garcia. 1987. Culturas Híbridas EdUSP, São Paulo.
CARDOSO, Ruth. (org.). A aventura Antropológica: Teoria e pesquisa. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986.

DISCIPLINA: Compras, Gestão de Estoques e Logística na Hotelaria

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Definições e tendências dos processos de aquisição e gestão de compras; armazenamento e movimentação de recursos materiais; gestão de estoques; gestão da cadeia de suprimentos; logística de suprimentos, logística de apoio à manufatura e logística de distribuição em hotelaria e turismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BALLOU, Ronald H. Logística Empresarial: transporte, administração de materiais e distribuição física. Tradução Hugo T. Y. Yoshizaki. 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2007.

CHOPRA, Sunil & MEINDL, Peter. **Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos: estratégia, planejamento e operação.** Tradução: Claudia Freire. Revisão técnica: Paulo Roberto Leite. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2003.

DIAS, Marco Aurélio Pereira. **Administração de Materiais: princípios, conceitos e gestão.** 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2006.

VIANA, João José. **Administração de Materiais: um enfoque prático.** São Paulo: Atlas, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DIAS, Marco Aurélio Pereira. Administração de Materiais: uma abordagem logística. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 1993.

MARTINS, Petrônio Garcia.& CAMPOS ALT, Paulo Renato. **Administração de Materiais e Recursos Patrimoniais.** 2ª ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

DISCIPLINA: Comportamento do Consumidor no Turismo

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Histórico das agências de viagens: evolução, tipologia e estrutura das agências de viagens e turismo, infra-estrutura necessária das agências para dar suporte ao mercado turístico com enfoque na oferta e na demanda de serviços, desenvolvimento de habilidades gerenciais e de conhecimentos administrativos e funcionais do mercado de agências de viagens, aplicação de sistemas de informação nas agências e operadoras de turismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MONTEJANO, Jordi Montaner. Estrutura do mercado turístico. 2ed. São Paulo: Roca, 2001.

BRAGA, Débora Cordeiro. Agências de viagens e turismo: Práticas de mercado Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

TORRE, Francisco de La. Agências de viagem e transporte. São Paulo: Roca, 2003.

DISCIPLINA: Desenvolvimento Sustentável

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Antecedentes históricos das discussões ambientais: A primavera silenciosa de Rachel Carlson, o Clube de Roma, Conferência de Estocolmo, Carta de Belgrado, Conferência de Tblisi, Congresso Internacional de Moscou, o Relatório Bruntland e a Rio 92). O movimento ambientalista brasileiro e breve histórico da degradação ambiental no Brasil. Discussões atuais sobre sustentabilidade. Aspectos contemporâneos da sustentabilidade. Transversalidade e interdisciplinaridade da temática ambiental.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DISCIPLINA: Economia para Turismo e Hotelaria

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

conceitos básicos de economia. sistemas econômicos. noções de microeconomia. noções de macroeconomia. economia monetária. comércio internacional. finanças públicas. desenvolvimento econômico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANDRADE, Joaquim Pinto de; DIVINO, José Angelo; TAKASAGO, Milene; ROLLEMBER, Maria de Lourdes. **A Economia do Turismo no Brasil**. São Paulo: SENAC; 2008.

ARENT, E. J. **Introdução a Economia do Turismo**. Campinas: alínea e átomo, 2002.

LAGE, Beatriz Helena Gelas; Milone, Paulo Cesar. **Economia do Turismo**. 7ª. Ed. São Paulo: Atlas, 2001.

LAGE, Beatriz Helena Gelas; Milone, Paulo Cesar. **Turismo na Economia**: Coleção ABC do Turismo. São Paulo: Aleph, 2004.

LEMOS, Leandro de. **O valor Turístico da Economia da Sustentabilidade**. São Paulo: Aleph, 2005.

MARIANO, Jeferson. **Manual de Introdução à Economia**: Para cursos de Turismo e Hotelaria. São Paulo: Papirus, 2000.

MATIAS, Álvaro. **Economia do Turismo**. Porto Alegre-RS: Instituto Piaget, 2007.

TRIBE, John. **Economia do Lazer e do Turismo**. 2a. Ed. São Paulo: Manole, 2003.

VASCOCELLOS, Marco Antônio; CARVALHO, Luiz Carlos. **Introdução à economia do Turismo**. São Paulo: Saraiva, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GUIMENES, M. H. G. **Oportunidades e Investimentos em Turismo**. São Paulo: Roca, 2003. 238p.

HORNER, S. & SWARBROOKE, J. **O comportamento do consumidor no turismo**. Ed. Aleph, 2002.

LEMOS, L. de. **Turismo, que negócio é esse? Uma análise econômica do Turismo**. 3ª. Ed. São Paulo: Papirus, 2002.

RIPOLI, G. **Turismo Popular: Investimentos Rentáveis**. São Paulo: Roca, 2003

DISCIPLINA: Francês Instrumental

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** 1404310

DEPARTAMENTO: Departamento de Letras Estrangeiras Modernas – DELEM

EMENTA:

O objetivo desta disciplina é dar ferramentas de tradução para a leitura e compreensão de textos em língua francesa a alunos universitários não especialistas. Através da leitura-tradução de textos simples, fornecer estruturas linguísticas e vocabulário mínimo necessários à compreensão. Esta disciplina é uma iniciação à leitura futura de textos especializados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DISCIPLINA: Gastronomia e Turismo

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Breve história da alimentação. A formação cultural (as etnias) da gastronomia no Brasil. Terminologia, abrangência e classificação da gastronomia. A gastronomia local como produto turístico no contexto do desenvolvimento sustentável. Tradição, bens culturais e tecnologias no contexto da gastronomia. Aspectos contemporâneos da gastronomia. Tendências da alimentação nos meios de hospitalidade. Rituais, festas e banquetes na diversidade regional. Pesquisas e práticas gastronômicas. A gastronomia como aspecto motivacional das viagens. Elaboração de cardápios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DISCIPLINA: Gestão Ambiental em Empreendimentos Turísticos

CARGA HORÁRIA: 60 hs	CRÉDITOS: 04 créditos	CÓDIGO: A definir
DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH		
EMENTA: Abordagem integrada das relações empresariais e as questões sócio-ambientais. Sistema de planejamento no desenvolvimento sustentável. Conceitos, desempenho empresarial e viabilidade econômica. A política ambiental no Brasil. Sistema de gestão ambiental (SGA) em empresas turísticas. Estudo de impacto ambiental e relatório de impacto ambiental. Ecoeficiência e Ecodesign.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		

DISCIPLINA: Gestão Financeira em Hospitalidade		
CARGA HORÁRIA: 60 hs	CRÉDITOS: 04 créditos	CÓDIGO: A definir
DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH		
EMENTA: Objetivos, funções e estrutura de finanças; Terminologia contábil hoteleira; Elementos e compreensão do Relatório Diário de Situação (RDS) hoteleiro e Sistema Uniforme de Contabilidade Hoteleira (SUCH); Fluxo e demonstrações financeiras; análise do fluxo de caixa; Ponto de equilíbrio; Orçamento; Formação de preços; Depreciação e balanço patrimonial; Planejamento financeiro.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BOEGER, Marcelo Assad, YAMASHITA, Paula. <i>Gestão financeira para meios de hospedagem, hotéis, pousadas, hotelaria hospitalar e a hospitalidade</i> . Atlas, 2006. PADOVEZE, Clóvis L. <i>Introdução à Administração Financeira - 2ª Ed., 2nd edição</i> . Cengage Learning Editores, 2013. HOJI, Masakazu. <i>Administração Financeira na Prática: Guia para Educação Financeira Corporativa e Gestão Financeira Pessoal, 5ª edição</i> . Atlas, 2014.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: PAIM, Wilson Moisés. <i>Custos e Orçamento em Serviços de Hospitalidade - Uma Visão Operacional</i> . Érica, 2014. PADOVEZE, Clóvis Luís, TAKAKURA JUNIOR, Franco Kaolu. <i>Custo e preços de serviços: logística, hospitais, transporte, hotelaria, mão de obra, serviços em geral</i> . Atlas, 2013.		

DISCIPLINA: Introdução ao Barismo		
CARGA HORÁRIA: 60 hs	CRÉDITOS: 04 créditos	CÓDIGO: A definir
DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH		
EMENTA: História das cafeterias; o perfil do profissional barista; O café: espécies, cultivo e beneficiamento; Equipamentos de trabalho; Coffe art; Drinks e bebidas à base de café; Classificação e regulamento de identidade e qualidade do café.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		

MOLDVAER, Anette. **O livro do café**. São Paulo: PUBLIFOLHA, 2016.
ALOISE JUNIOR, Ricardo. **Classificação e degustação do café (coffea arábica)**. Guarulhos: LK Editora, 2016

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GURGEL, Miriam e RELVAS, Eliana. **Café com design: a arte de beber café**. São Paulo: SENAC SP, 2015.
COUTO, Cristina e MARCELINA, Concetta. **Sou barista**. São Paulo: Editora SENAC, 2013
WOLKE, Robert L. **A ciência na cozinha: café e chá**. Rio de Janeiro: ZAHAR, 2014.

DISCIPLINA: LIBRAS

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** 1403747

DEPARTAMENTO: Departamento de Letras Clássicas e Vernáculas – DLCV

EMENTA:

Aspectos sócio-históricos, linguísticos e culturais da Surdez. Concepções de linguagem, língua e fala e suas implicações no campo da surde/. Elementos definidores do status linguístico da Língua de Sinais. Aspectos fonológicos, morfológicos, sintáticos e semântico-pragmáticos da Língua Brasileira de Sinais. A LIBRAS na relação fala/escrita.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Secretaria de Educação Especial/Deficiência auditiva /organizado por Giuseppe Rinaldi et al. - Brasília: SEESP, 1997. Alfabetização: Aquisição do Português escrito por surdos,VI (Série Atualidades Pedagógicas, n. 4, v. 2, Fascículo 5).

BRASIL. Parâmetros Curriculares Nacionais. Brasília: MEC, 1998.

FELIPE, Taína; MONTEIRO, Myrna. LIBRAS em Contexto: Curso Básico: Livro do Professor. 4. ed. Rio de Janeiro: LIBRAS Editora Gráfica, 2005.

FERNANDES, Sueli. As gírias surdas. Revista Língua: Segmento. Publicado em 23/02/2010. Disponível em:

<<http://revistalingua.uol.com.br/textos.asp?codigo=11431>> Acesso em: jul. 2010.

FERREIRA-BRITO, Lucinda. Por uma Gramática de Língua de Sinais. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro/UFRJ, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FERREIRA-BRITO, Lucinda. Estrutura Linguística da LIBRAS. In: BRASIL. Educação Especial Deficiência Auditiva: Série Atualidades Pedagógicas. Brasília: MEC/SEESP, 1997.

_____. Integração social & educação de surdos. Rio de Janeiro: Babel. 1997.

GOLDFELD, M. A criança surda. São Paulo: Plexus. 1997.

MARCUSCHI, L. A. Produção textual, análise de gêneros e compreensão. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

KARNOPP, L. B. O ensino da língua portuguesa para surdos a partir de uma

perspectiva bilíngue. In: Fórum de pesquisa científica e tecnológica. Canoas: Ed. Ulbra, 2001.

KARNOPP, L. B. Aquisição do parâmetro configuração de mão dos sinais da língua de sinais da língua de sinais brasileira: estudo sobre quatro crianças surdas filhas de pais surdos. Dissertação (Mestrado em Letras) PC/RS, Porto Alegre, 1994.

QUADROS, R. M. e KARNOPP, L. M. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed. 2001.

RAMOS. Clélia R. LIBRAS: A Língua de Sinais dos Surdos Brasileiros. Petrópolis: Arara Azul. Disponível em: <www.editora-arara-azul.com.br/pdf/artigo2.pdf -> Acesso em: jul. 2010.

DISCIPLINA: Língua Espanhola Aplicada ao Turismo

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** 1404410

DEPARTAMENTO: Departamento de Letras Estrangeiras Modernas – DELEM

EMENTA:

Desenvolvimento da competência comunicativa em língua espanhola do aluno de turismo, aquisição e ampliação de vocabulário específico contextualizado e uso de estratégias comunicativas aplicadas ao âmbito do turismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DISCIPLINA: Marketing de Empresas Turísticas

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Principais elementos de marketing de serviços em empresas turísticas. Marketing de relacionamento. Endomarketing. Plano de marketing para empresas de serviços turísticos. Aplicação do marketing na indústria de viagens e turismo. Tendências em serviços turísticos. Cases de marketing de empresas turísticas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

HORNER, Susan; SWARBROOKE, John. O comportamento do consumidor no Turismo. São Paulo: Aleph, 2002.

KOTLER, Philip.; ARMSTRONG, Gary. Princípios de Marketing. São Paulo: Thomson Pioneira Learning, 2004.

HAWKINS, Dei I.; MOTHERSBAUGH, David L; BEST, Roger j . Comportamento do Consumidor: Construindo a estratégia de marketing. IOed. Rio de Janeiro: Elsevier - Campus, 2007.

DISCIPLINA: Redação Comercial para Turismo e Hotelaria

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Comunicação e linguagem. As normas da linguagem técnica. Leitura, análise e síntese de textos representativos das diversas variedades de língua. Redação técnica: documentação burocrática (ofícios, relatórios e demais documentos), símbolos, siglas e abreviaturas. Desenvolvimento da expressão escrita com vistas a uma programação da prática profissional

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BURSZTYN, Marcel. DRUMMOND, José Augusto. NASCIMENTO, Elimar Pinheiro do. **Como escrever (e publicar) um trabalho científico**. Rio de Janeiro: Garamond, 2010.

CARNEIRO, Agostinho Dias. **Redação em Construção**. 1ªed. São Paulo: Moderna, 1993.

CRISTANTE, Alexandre Fogaça. KFURI, Maurício. **Como escrever um trabalho científico**. Comissão de Educação Continuada. São Paulo: SBOT, 2011.

GOLD, Miriam. **Redação Empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização**. 3ªed. São Paulo: Person Prentice Hall, 2005.

MEDEIROS, João Bosco. **Redação Científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 8ª ed. São Paulo: Atlas, 2006.

ZANOTTO, Normelio. **Correspondência e redação técnica**. Coleção Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANTUNES, Irlandé. **Lutar com palavras – coesão e coerência**. São Paulo: Parábola, 2005.

BLIKSTEIN, Izidoro. **Técnicas de Comunicação Escrita**. Série Princípios, vol. 12. Edição Revista e Atualizada. São Paulo: Ática, 2007.

GUEDES, Ivan Cláudio. **Como fazer um projeto de pesquisa passo a passo**. Disponível em <http://www.icguedes.pro.br/como-fazer-projeto-de-pesquisa-passo-a-passo/> Acesso em 02 de setembro de 2017.

KOCH, Ingedore Villaça. TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **A Coerência Textual**. Coleção Repensando a Língua Portuguesa. São Paulo: Contexto, 2004.

_____. **A Coesão Textual**. Coleção Repensando a Língua Portuguesa. São Paulo: Contexto, 2002.

MATTOS E SILVA, Rosa Virgínia. **Contradições no Ensino de Português: a língua que se fala x a língua que se ensina**. São Paulo: Contexto, 1995.

_____. **O português são dois: novas fronteiras, velhos problemas**. São Paulo: Parábola, 2004.

DISCIPLINA: Sistemas da Informação em Hospitalidade

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Fundamentos dos sistemas de informação. Tecnologias da Informação para empresas de hospitalidade. Gerenciamento de dados. Telecomunicações e redes. Intranet, internet e extranets no turismo. E-business, e-commerce na atividade turística. Sistemas de apoio e suporte às decisões (SIM). Sistemas de informações gerenciais (SIG).Desafios éticos no gerenciamento de informações

de empresas turísticas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DISCIPLINA: Sistemas e Tecnologia da Informação na Hotelaria

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Sistemas de informação. Tecnologia de Informação nos meios de hospedagem. Impactos e vantagens da Internet para as organizações hoteleiras. Sistemas de controles gerenciais no mercado hoteleiro. Softwares mais utilizados na hotelaria. A evolução da informática e as novas tecnologias. Redes sociais e Mídias sociais. O poder do conteúdo gerado pelos usuários (CGU) no turismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COOPER, Chris et al. **Turismo: princípios e prática.** 3ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2008.

OMT, Organização Mundial de Turismo. **E-business para turismo.** Porto Alegre: Bookman, 2003.

GUIMARÃES, André Sathler; BORGES, Marta Poggi. **E-turismo: internet e negócios do turismo.** São Paulo: Cengage Learning, 2008.

RAMOS, Anália Saraiva Martins; MENDES FILHO, Luiz Augusto Machado; LOBIANCO, Márcia Moura Leite. **Sistemas e tecnologia da informação no turismo: um enfoque gerencial.** 1ª ed. Curitiba: Editora Prismas, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

O'CONNOR, Peter. **Distribuição da informação eletrônica em turismo e hotelaria.** Porto Alegre: Bookman, 2001.

TURBAN, Efraim; McLEAN, Ephraim; WETHERBE, James. **Tecnologia da informação para gestão: transformando os negócios na economia digital.** 3ª. ed., Porto Alegre: Bookman, 2004.

TURBAN, Efraim; RAINER, R. Kelly Rex Kelly; POTTER, Richard E. **Administração de tecnologia da informação: teoria e prática.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

DISCIPLINA: Sociologia do Turismo

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Homem, sociedade, cultura, socialização e personalidade. Organização social, aparelhos ideológicos institucionais, mudança, mobilidade e estratificação social. Teorias e métodos do pensamento sociológico. Lazer, turismo e trabalho na sociedade contemporânea. As dimensões sócio-culturais da atividade turística. O olhar do turista. Turismo: negócio e necessidade humana e social. As configurações do trabalho no turismo. Os simulacros e os não-lugares. As

motivações humanas no turismo e os efeitos do retorno.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PAIVA, Maria das Graças de Menezes. Sociologia do Turismo. Campinas: Papyrus, 2003.

KRIPPENDORF, Jost. Sociologia do Turismo. São Paulo: Aleph, 2009.

SANTANA, Agustin. Antropologia do Turismo: Analogias, encontros e relações. São Paulo: Aleph, 2009.

DISCIPLINA: Turismo e Políticas Públicas

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Conceitos e definições de políticas públicas. Histórico das políticas públicas para o desenvolvimento do turismo em todas as esferas governamentais. Políticas públicas em função do desenvolvimento econômico, sócio-espacial, cultural do turismo e a estruturação do lugar turístico. Programas, planejamento e projetos do setor público voltado para o turismo. Políticas públicas em função do patrimônio cultural material [histórico-arquitetônico] e imaterial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COSTA, Jean Henrique; SOUSA, Michele(org). **Política de Turismo e desenvolvimento:** Reflexões gerais e experiências locais. Mossoró: Fundação Vingt-Um Rosado, 2010.

BENI, Mário Carlos. **Política e Planejamento do Turismo no Brasil.** São Paulo: Aleph, 2006.

BARRETTO, Margaritta. **Turismo, políticas públicas e relações internacionais.** Campinas: Papyrus, 2003.

DISCIPLINA: Turismo, Antropologia e Cultura

CARGA HORÁRIA: 60 hs | **CRÉDITOS:** 04 créditos | **CÓDIGO:** A definir

DEPARTAMENTO: Departamento de Turismo e Hotelaria – DTH

EMENTA:

Fundamentos antropológicos para o Turismo. Cultura e seu papel estruturante no turismo. O turismo como manifestação cultural. A experiência turística na cultura contemporânea. O turismo, os imaginários, as identidades e as construções e/ou fabricações de imagens-conceito. Relações entre turistas e culturas locais. Tradição, invenção da tradição, autenticidade, diversidade, multiculturalidade. Turismo e legado cultural material e imaterial. Roteiros culturais. Etnicidade e identidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SANTANA, Agustin. **Antropologia do turismo:** Analogias, encontros e relações. São Paulo: Aleph, 2009.

BANDUCCI JR, Álvaro; BARRETTO, Margarita, (orgs). **Turismo e identidade local.** Campinas: Papyrus, 2001.

BARRETTO, Margaritta. **Turismo e legado cultural.** 6ed. Campinas: Papyrus, 2006.

MARTINS, Clerton. **Turismo, cultura e identidade.** São Paulo: Roca, 2003.