ANEXO – DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA NO CAMPUS CARREIROS

(RESOLUÇÃO COEPEA/FURG Nº 399, DE 22 DE OUTUBRO DE 2026)

Dados de identificação do curso Nome

do curso: Bacharelado em Hotelaria

Titulação conferida: Bacharel

Modalidade do curso : Presencial

Duração do curso: O Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG possui organização semestral, com duração mínima de 4 (quatro) anos, correspondentes a 8 (oito) semestres letivos, e duração máxima de 8 (oito) anos, equivalentes a 16 (dezesseis) semestres letivos, conforme as normativas institucionais vigentes e o calendário acadêmico da universidade.

Regime do curso: O Curso de Bacharelado em Hotelaria da FURG está organizado em regime por disciplinas, ofertadas semestralmente, possibilitando maior flexibilidade no percurso formativo dos estudantes e permitindo a articulação entre componentes curriculares obrigatórios, optativos, atividades práticas, extensão, pesquisa e estágio supervisionado.

Número de vagas oferecidas por semestre/ano: 30 vagas oferecidas anualmente.

Turnos previstos: Noturno.

Ano e semestre de início de funcionamento do curso: 1/2027.

Integralização curricular
Síntese de integralização curricular

1) Formação Específica	**Créditos**	**Carga Horária**
Disciplinas Obrigatórias	124	1860
Disciplinas Optativas	16	240
Estágio Curricular obrigatório	17	255
Extensão Curricular	24	360
EAD (apenas disciplinas obrigatórias)	—	—
Soma (Formação Específica)	**181**	**2715**
2) Formação Complementar		
Atividades complementares de ensino, pesquisa e extensão	3,33	50
Carga Horária Total do curso	**184,33**	**2765**

Fluxograma do curso

Curso: Bacharelado em Hotelaria
Quadro de Sequência Lógica (QSL): código

Período 1 CHT=240h	Período 2 CHT=300h	Período 3 CHT=300h	Período 4 CHT=270h	Período 5 CHT=270h	Período 6 CHT=300h	Período 7 CHT=300h	Período 8 CHT=495h
101108 Diversidade Cultural e Relações Étnico-Raciais 4/72=60h	**06496** Produção Textual 4/72=60h	**10990** Metodologia da Pesquisa I 4/72=60h	**06687** Língua Espanhola Instrumental I 2/36 = 30h	**06690** Língua Espanhola Instrumental II 2/36 = 30h	**10622** Governança em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**10973** TCC I 4/72=60h	**10976** TCC II 8/144=120h
101053 Introdução à Hospitalidade 4/72=60h	**7540** Gestão Financeira 4/72=60h	**101057** Lazer e Recreação em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**101063** Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**101064** Alimentos e Bebidas em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**101055** Metodologia da Pesquisa II 4/72=60h	**101071** Qualidade e Segurança nos Meios de Hospedagem 4/72=60h	**101072** Estágio Supervisionado 17/306=255h
101054 Meios de Hospedagem 4/72=60h	**101062** Hotelaria Hospitalar 4/72=60h	**A determinar** Planejamento e Organização de eventos em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**10966** Cerimoniais, ritualidades e protocolos 4/72=60h	**10638** Sistemas de Informação em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**A determinar** Extensão em Hotelaria I 8/144=120h	**A determinar** Extensão em Hotelaria II 8/144=120h	**A determinar** Extensão em Hotelaria III 8/144=120h
07355 Fundamentos da Administração 4/72=60h	**101058** Cenários e Tendências em Meios de Hospedagem Alternativos 4/72=60h	**101061** Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**101059** Boas Práticas em Manipulação de Alimentos 4/72=60h	**07538** Gestão de Pessoas 4/72=60h	**07432** Empreendedorismo e Inovação 4/72=60h	**101065** Projetos em Meio de Hospedagem 4/72=60h	**101079** Hospitalidade, Inclusão e Acessibilidade 4/72=60h
10988 Fundamentos Teóricos do Turismo Semestral 4/72=60h	**10991** Políticas Públicas e Legislação no turismo 4/72=60h	**10996** Transportes e Agências de Turismo 4/72=60h	**07318** Princípios de Marketing de serviços 4/72=60h	**10621** Vendas e Reservas em Meios de Hospedagem 4/72=60h	**10356** Educação Ambiental 4/72=60h	**06497** Libras I 4/72=60h	**06498** Libras II 4/72=60h
a determinar Turismo e Dinâmicas Socioespaciais Costeiras Semestral 4/72=60h	**06780** Inglês Instrumental I 3/54 = 45h	**06781** Inglês Instrumental II 3/54 = 45h			**10429** Tópicos Especiais 4/72=60h	**101074** Tópicos Especiais II 4/72=60h	**101076** Tópicos Especiais IV 4/72=60h

101069 Tópicos Especiais I 4/72=60h	101075 Tópicos Especiais III 4/72=60h	**10423** Turismo, Memória Social e Museus 4/72=60h
10993 Turismo e Patrimônios 4/72=60h	**101073** Planejamento e Elaboração de Cardápios 4/72=60h	**101051** Turismos Controversos 4/72=60h
a determinar Sociologia da Transterritorialidade 2/36 = 30h	**10969** Meio Ambiente, Sustentabilidade e Sociedade 4/72=60h	**101052** Turismo de Base Comunitária 4/72=60h
10735 Elaboração e Avaliação de Projetos Turísticos 4/72=60h	**10637** Ecoturismo 4/72=60h	**10280** Educação Patrimonial 3/54=45h
10978 Corpo relações de gênero e sexualidade 4/72=60h		**A determinar** Tendências contemporâneas e segmentação turística 4/72=60h

Caracterização dos componentes curriculares

Disciplinas obrigatórias

Componentes curriculares 1º Período

<table>
<tr><td colspan="3">Componente Curricular: Diversidade Cultural e Relações Étnico-Raciais</td></tr>
<tr><td>Código: 101108</td><td>Créditos: 4</td><td>Unidade Acadêmica: ICHI</td></tr>
<tr><td colspan="2">Caráter: obrigatória</td><td>Sistema de Avaliação: I</td></tr>
<tr><td colspan="2">Pré-requisitos: Não</td><td>Equivalência: -</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="4">Distribuição da carga horária:</td><td>Teórica: 100%</td></tr>
<tr><td>Prática:</td></tr>
<tr><td>EaD:</td></tr>
<tr><td>Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">Carga Horária total: 60</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ementa:
Ementa: A questão étnico-racial no Brasil a partir da formação do pensamento brasileiro sobre os conceitos de raça, cultura e etnia. Problematização das concepções de raça, racismo e etnicidade. A questão das raças no pensamento brasileiro. O cientificismo e as teorias racialistas no século XIX e início do XX. As relações de alteridade e cultura. As questões étnico-raciais no Brasil e na escola; atividades formativas (prática pedagógica).</td></tr>
<tr><td colspan="3">Objetivo:
Compreender as construções sociais e históricas de raça e etnicidade, analisando desigualdades, políticas afirmativas, diversidade cultural e os aspectos sociais e antropológicos relacionados às comunidades tradicionais e às relações étnico-raciais no Brasil.</td></tr>
</table>

Bibliografia básica:
ORTIZ, Renato. Cultura brasileira e identidade nacional. São Paulo: Brasiliense, 1994.
MOURA, Clóvis. Sociologia do negro brasileiro. São Paulo: Perspectiva, 2019.
HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro: DPCA, 2004.

Bibliografia complementar:
BRASIL. Ministério da Educação. Ações afirmativas e combate ao racismo nas Américas. Brasília: MEC, 2005.
BASTIDE, Roger. As Américas negras: as civilizações africanas no Novo Mundo. São Paulo: DIFEL, 1974.
KRENAK, Ailton. Ideias para adiar o fim do mundo. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.
GILROY, Paul. O Atlântico negro: modernidade e dupla consciência. São Paulo: Editora 34, 2012.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE. Os clubes sociais negros no estado do Rio Grande do Sul. Rio Grande: Ed. da FURG, 2016.
Questões urbanas e racismo. Petrópolis: DP et Alii, 2012.
FERNANDES, Florestan. Significado do protesto negro. São Paulo: Cortez; Autores Associados, 1989.
BRASIL. Ministério da Educação. Superando o racismo na escola. Brasília: MEC, 2005.

Componente Curricular: **Introdução à Hospitalidade**		
Código: 101053	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Não	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: O turismo sob a ótica da hospitalidade. Origens da hospitalidade no turismo. Acolhimento e hospitalidade na história do turismo. A hospitalidade através dos tempos. Conceitos de hospitalidade. Domínios da hospitalidade: social, privado e comercial. Tipos de hospitalidade: doméstica, comercial, pública, virtual, urbana e coletiva. Identificação de aproximações e distinções conceituais entre hospitalidade e acolhimento. Identificação de interfaces entre dimensões da hospitalidade. Análise do fenômeno da hospitalidade no turismo, na hotelaria, na gastronomia e nos eventos. Hospedagem, hospitalidade, hostilidade, hospitalidade: distinções semânticas e conceituais.		
Objetivo: Compreender os fundamentos históricos, conceituais e sociais da hospitalidade, analisando suas diferentes manifestações e interfaces com o turismo, a hotelaria, a gastronomia e os eventos, de modo a desenvolver uma visão crítica sobre os processos de acolhimento, convivência e relações humanas nos contextos públicos, privados, comerciais, urbanos e virtuais.		
Bibliografia básica: BOFF, L. Virtudes para um outro mundo possível – Vol. 1 – Hospitalidade: direito e dever de todos. São Paulo: Vozes, 2005. CASTELLI, G. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviço. São Paulo: Saraiva, 2010. DIAS, C. M. M. (Org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas.		
Bibliografia complementar: ASSUNÇÃO, P. História do turismo no Brasil entre os séculos XVI e XX: viagens, espaço e cultura. São Paulo: Manole, 2012. GRINOVER, L. A hospitalidade, a cidade e o turismo. São Paulo: ALEPH, 2007. LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Org.). Em busca da hospitalidade: perspectivas de um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2004. MONTANDON, A. O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Senac, 2011. . MONTANDON, A; DENCKER, Ada de Freitas Maneti; BUENO, Marielys Siqueira. (Org.). Hospitalidade: cenários e oportunidades. São Paulo: Pioneiro Thomson Learning, 2003.		

Componente Curricular: **Meios de Hospedagem**		
Código: 101054	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Não	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	

Carga Horária total: 60
Ementa: Estudo sobre os meios de hospedagem e suas características. Classificações dos meios de hospedagem no âmbito nacional e internacional. Tipologia dos meios de hospedagem. Estrutura organizacional do hotel. Tipos de gestão de meios de hospedagem abordando os cargos, funções do setor. Planejamento e organização de serviços em meios de hospedagem. Operacionalização de setores: recepção, reservas, comercialização, governança, cozinha, alimentos e bebidas, eventos, recreação e lazer, custos hoteleiros, sistemas informatizados.
Objetivo: Compreender a organização, o funcionamento e a gestão dos meios de hospedagem, analisando suas tipologias, classificações, estruturas organizacionais e processos operacionais, de modo a desenvolver competências relacionadas ao planejamento, à coordenação e à operacionalização dos diferentes setores hoteleiros, considerando as demandas contemporâneas da hospitalidade, da qualidade dos serviços e da gestão de empreendimentos de hospedagem.
Bibliografia básica: CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. DAVIES, Carlos Alberto. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007. PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2002.
Bibliografia complementar: ALDRIGUI, Mariana. Meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2007. ANDRADE, Nelson.; BRITO, Paulo Lucio.; JORGE, Wilson Edson. Hotel: Planejamento e Projeto. São Paulo: SENAC/SP, 2014. CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2016. CAVASSA, César Ramírez. Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção. São Paulo : Roca, 2001. SPOLON, Ana Paula G.; QUADROS, Antonio Carlos M. Glossário Técnico Hoteleiro. São Paulo: A.P.G, 2000.

Componente Curricular: **Fundamentos da Administração**		
Código: 07355	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICEAC
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Não	Equivalência: -	

Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%
	Prática:
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60	
Ementa: Administração como ciência. Contexto histórico e o surgimento da Teoria da Administração. As organizações como objeto da Administração. Enfoques teóricos da Administração. Funções do Administrador.	
Objetivo: Fornecer elementos conceituais fundamentais na área da Ciência da Administração, analisando seu desenvolvimento histórico, seus principais enfoques teóricos e o papel do administrador nas organizações, a fim de capacitar o (a) aluno (a) para a compreensão das diversas nuanças do organizar, em termos teóricos e práticos.	

Bibliografia básica: MAXIMIANO, A. C. A. **Teoria Geral da Administração:** da escola científica à competitividade na era globalizada. São Paulo: Atlas, 2000. CHIAVENATO, I. **Introdução à Teoria Geral da Administração**. 5ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1997. CHIAVENATO, I. **Administração nos novos tempos.** 2ed. Rio de Janeiro: Campus, 1999.
Bibliografia complementar: CHIAVENATO, I. **Administração: teoria, processo e prática.** São Paulo: Makron Books, 1999. CHIAVENATO, I. **Iniciação a Administração Geral.** 3ed Barueri: Manole, 2009. MAXIMIANO, A. C. A. **Introdução à Administração.** 5ed. São Paulo: Atlas, 2000. MOTTA, F. P. C VASCONCELOS, I. F. G. **Teoria Geral da Administração.** São Paulo: Pioneira Thomsom Learning, 2002. SILVA, R. O. **Teorias da Administração.** São Paulo: Pioneira Thompsom Learning, 2002.

Quadro 12: Componentes curriculares 2º Período

Componente Curricular: **Produção Textual**		
Código: 06496	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ILA
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: -	Equivalência: 06347 - Produção Textual (Anual)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Análise e interpretação dos mecanismos intervenientes na leitura e produção do texto oral e escrito, do linguístico e do não linguístico.		
Objetivo: Desenvolver competências de leitura, interpretação e produção de textos orais e escritos, analisando os diferentes mecanismos linguísticos e não linguísticos envolvidos nos processos de comunicação, de modo a aprimorar a expressão acadêmica, profissional e social dos estudantes.		
Bibliografia básica: DIONÍSIO, Angela Paiva.; MACHADO, Anna Rachel.; BEZERRA, Maria Auxiliadora. (org.). Gêneros textuais C ensino. São Paulo: Parábola, 2010. KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2009. KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. Ler e escrever: estratégias de produção textual. São Paulo: Contexto, 2009.		
Bibliografia complementar: ANTUNES, Irandé. Lutar com palavras: coesão e coerência. São Paulo: Parábola, 2005 BAGNO, Marcos. Preconceito linguístico: o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 2006. FARACO, Carlos Alberto. Prática de texo para estudantes universitários. Petrópolis: Vozes, 2001. GUEDES, Paulo Coimbra. Da redação à produção textual: o ensino da escrita. Parábola, 2009. KOCH, Ingedore Grundfeld Villaça. O texto e a construção de sentidos. São Paulo: Contexto, 2009.		

<table>
<tr><td colspan="3">Componente Curricular: Gestão Financeira</td></tr>
<tr><td>Código: 07540</td><td>Créditos: 4</td><td>Unidade Acadêmica: ICEAC</td></tr>
<tr><td colspan="2">Caráter: obrigatória</td><td>Sistema de Avaliação: I</td></tr>
<tr><td colspan="2">Pré-requisitos: -</td><td>Equivalência: Administração Financeira e Orçamentária (07319)</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="4">Distribuição da carga horária:</td><td>Teórica: 100%</td></tr>
<tr><td>Prática:</td></tr>
<tr><td>EaD:</td></tr>
<tr><td>Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">Carga Horária total: 60</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ementa:
Introdução a gestão financeira nas organizações. A interrelação das demonstrações contábeis e a gestão financeira. Gestão do capital de giro. Análise dos custos e despesas fixos e variáveis. Margem de contribuição, ponto de equilíbrio e análise custo-volume-lucro. Formação de preços de produtos e serviços. Administração do fluxo de caixa.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Objetivo:
Compreender os fundamentos da gestão financeira nas organizações, analisando demonstrativos contábeis, custos, despesas, formação de preços, capital de giro e fluxo de caixa, de modo a desenvolver competências para o planejamento, controle e tomada de decisões financeiras aplicadas aos empreendimentos e serviços de hospitalidade.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Bibliografia básica:
BRAGA, R. Fundamentos e Técnicas de Administração Financeira. São Paulo: Atlas, 1989.
GITMAN, L. J. Princípios de administração financeira. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2010.
SANTOS, E. O. Administração financeira da pequena e média empresa. 2.ed. – São Paulo: Atlas, 2010.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Bibliografia complementar:
MATIAS, Alberto Borges. Finanças Corporativas de Curto Prazo. São Paulo: Atlas, 2014.
HOJI, Masakasu. Administração financeira: uma abordagem prática. São Paulo: Atlas, 2004.
PADOVEZE, Clóvis Luís. Introdução à administração financeira: texto e exercícios. São Paulo: Cengage Learning, 2011.
ROSS, Stephen A. Administração financeira: versão brasileira de corporate finace. Porto Alegre: AMGH, 2015.
SANVICENTE, Antonio Zoratto. Administração Financeira. São Paulo: Atlas, 1914.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">Componente Curricular: Hotelaria Hospitalar</td></tr>
<tr><td>Código: 101062</td><td>Créditos: 4</td><td>Unidade Acadêmica: ICHI</td></tr>
<tr><td colspan="2">Caráter: obrigatória</td><td>Sistema de Avaliação: I</td></tr>
<tr><td colspan="2">Pré-requisitos: -</td><td>Equivalência: Meios de Hospedagem II (10620)</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="4">Distribuição da carga horária:</td><td>Teórica: 100%</td></tr>
<tr><td>Prática:</td></tr>
<tr><td>EaD:</td></tr>
<tr><td>Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">Carga Horária total: 60</td></tr>
</table>

Ementa:
Visão sistêmica da administração da hotelaria hospitalar. Conceitos básicos de hotelaria hospitalar e antecedentes da Hotelaria hospitalar no Brasil. A hospitalidade e os hospitais. Modalidades de hotéis de saúde. O setor de hotelaria hospitalar, cargos e funções. Hotelaria hospitalar nos setores hospitalares. Qualidade hospitalar e humanização hospitalar.

Objetivo:
Compreender os fundamentos, a organização e a gestão da hotelaria hospitalar, analisando os processos de hospitalidade, humanização e qualidade nos serviços de saúde, de modo a desenvolver competências relacionadas à atuação profissional nos diferentes setores hospitalares e nas modalidades de hotéis de saúde.

Bibliografia básica:
TARABOULSI, Fadi Antoine. Administração de Hotelaria Hospitalar: serviços aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade,
tecnologia da informação. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2006.
BOEGER, Marcelo Assad. Gestão em Hotelaria Hospitalar. 29 ed. Editora Atlas, 2005
MORAES, Ornélio Dias de; CANDIDO, Indio; VIEIRA, Elenara Vieira de. Hotelaria Hospitalar: Um novo conceito no atendimento ao cliente da saúde. Caxias do Sul: Educs. 2004.

Bibliografia complementar:
BRITO, L.F. de M.; BRITO, T.R.de M.; BUGANZA, C. Segurança Aplicada às Instalações Hospitalares. 39 ed. São Paulo: Editora SENAC. São Paulo, 2003.
DUARTE, V.V. Administração de Sistemas Hoteleiros – Editora Senac, 1996
GODOI, Adalto Felix de. Hotelaria Hospitalar e Humanização no Atendimento em Hospitais – pensando e fazendo. Ícone Editora. São Paulo: 2004.

Componente Curricular: **Cenários e Tendências em Meios de Hospedagem Alternativos**		
Código: 101058	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		

Ementa:
Definição e classificação de Meios de hospedagem não convencional. Tipologia e características dos meios de hospedagem não convencional. Tipos de gestão de meios de hospedagem não convencional com os cargos e funções do setor. Planejamento e organização de serviços: hospedagem e serviços de hóspedes. A hotelaria hospitalar. Os cruzeiros marítimos. Principais tendências do mercado e atuação profissional.

Objetivo:

Compreender os diferentes cenários, tipologias e tendências dos meios de hospedagem alternativos e não convencionais, analisando suas características, formas de gestão, organização dos serviços e possibilidades de atuação profissional, de modo a desenvolver uma visão crítica e estratégica sobre as transformações contemporâneas do setor da hospitalidade.

Bibliografia básica: CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010. CASTELLI, Geraldo. Gestão Hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2016. CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
Bibliografia complementar: ALDRIGUI, Mariana. Meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2007. ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lucio; JORGE, Wilson Edson. Hotel: planejamento e projeto. São Paulo: Senac São Paulo, 2014. DAVIES, Carlos Alberto. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007. PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. TULIK, Olga. Turismo e meios de hospedagem: casas de temporada. São Paulo: Roca, 2001.

Componente Curricular: **Políticas Públicas e Legislação no turismo**		
Código: 10991	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: —	Equivalência: —	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Políticas públicas, turismo e desenvolvimento. Princípios Constitucionais aplicados ao Turismo. O papel do Estado no incentivo às atividades turísticas. Estudo da Lei Geral do Turismo e legislações, normas, regulamentos, acordos e orientações para gestão do turismo no contexto brasileiro. Análise das políticas de turismo no Brasil e no Rio Grande do Sul. Estudo das políticas públicas municipais de turismo no extremo sul do Rio Grande do Sul. Tópicos contemporâneos relacionados às políticas públicas e legislação no Turismo. Ética Profissional no Turismo.		
Objetivo: Compreender o papel das políticas públicas no desenvolvimento e na gestão da atividade turística e conhecer as principais estratégias. Analisar as políticas e legislações existentes, avaliando seus impactos no desenvolvimento sustentável do turismo e nos destinos turísticos, além de discutir os desafios e as perspectivas futuras para o setor.		
Bibliografia básica: BOITEUX, B C. **Legislação do Turismo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. DIAS, Reinaldo. **Planejamento do turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil.** São Paulo: Atlas, 2008. BENI, M. C. Política e planejamento de turismo no Brasil. São Paulo: Aleph, 2006.		
Bibliografia complementar: BRASIL. **Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil**: Introdução à Regionalização do Turismo. Brasília: Ministério do Turismo, 2007. . **Lei nº 11.771 de 17 de setembro de 2008.** Dispõe sobre a Política Nacional de Turismo, define as atribuições do Governo Federal no planejamento, desenvolvimento e estímulo ao setor turístico.		

. **Plano Nacional de Turismo 2013-2016.** O turismo fazendo muito mais pelo Brasil. Brasília: Ministério do Turismo, 2013.
. **Plano Nacional de Turismo 2018-2022**. Mais emprego e renda para o Brasil. Brasília: Ministério do Turismo, 2018.
GASTAL; Susana; MOESCH, Marutschka M. **Turismo, políticas públicas e cidadania**. São Paulo: Aleph, 2007.

Componentes curriculares 3º período

<table>
<tr><td colspan="3">Componente Curricular: Metodologia da Pesquisa I</td></tr>
<tr><td>Código: 10990</td><td>Créditos: 4</td><td>Unidade Acadêmica: ICHI</td></tr>
<tr><td colspan="2">Caráter: obrigatória</td><td>Sistema de Avaliação: I</td></tr>
<tr><td colspan="2">Pré-requisitos: Não</td><td>Equivalência: Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo I (10405)</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="4">Distribuição da carga horária:</td><td>Teórica: 100%</td></tr>
<tr><td>Prática:</td></tr>
<tr><td>EaD:</td></tr>
<tr><td>Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">Carga Horária total: 60</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ementa:
A ciência e o método científico. Eventos, Hotelaria e Turismo como objeto de pesquisa e a Interdisciplinaridade. O processo de leitura e apresentação do trabalho acadêmico: Fichamento, resenha, artigo, resumo para congressos. Métodos e técnicas da pesquisa em Eventos, Hotelaria e Turismo. Abordagem Qualitativa e Abordagem Quantitativa. Técnicas de Pesquisa. Elaboração de Projetos e Relatórios de Pesquisa. A aplicação das normas técnicas da ABNT e Boas Práticas na elaboração de trabalhos científicos.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Objetivo:
Compreender os fundamentos da ciência e do método científico, desenvolvendo competências relacionadas à leitura, produção e apresentação de trabalhos acadêmicos, bem como à elaboração de projetos e relatórios de pesquisa nas áreas de Hotelaria, Turismo e Eventos, utilizando métodos, técnicas e normas científicas adequadas às abordagens qualitativas e quantitativas.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Bibliografia básica:
GIL, Antônio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. São Paulo: Atlas, 2014.
SCHLÜTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2005.
MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2010.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Bibliografia complementar:
CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.
LOHMANN, Guilherme.; PANOSSO NETTO, Alexandre. Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.
MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 2015.
RICHARDSON, Roberto Jarry. Pesquisa social: métodos e técnicas. São Paulo: Atlas, 1999.
VEAL, A. J. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. São Paulo: Aleph, 2011.</td></tr>
</table>

Componente Curricular: **Lazer e recreação em Meios de Hospedagem**

Código: 101057	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Panorama histórico do lazer. Recreação, lazer e entretenimento: conceitos, tipologias, características, funções, classificações, valores, preconceitos, segmentação e interação social. O profissional do lazer/recreação enquanto educador/animador. Identificação de interfaces entre trabalho, tempo livre e lazer. O lazer na sociedade pós-industrial. O lazer e a inserção no campo da hospitalidade e dos meios de hospedagem. Estrutura, organização e serviços relacionados à animação aplicada a meios de hospedagem. Fatores preponderantes da problemática do lazer. Políticas de desenvolvimento de lazer urbano. Espaços e Equipamentos de Lazer. Lazer como medida de qualidade de vida. Lazer, estrutura social e desenvolvimento social e econômico. Ócio, Ócio criativo, tempo livre.		
Objetivo: Compreender os fundamentos históricos, sociais e culturais do lazer, da recreação e do entretenimento, analisando suas interfaces com a hospitalidade e os meios de hospedagem, de modo a desenvolver competências relacionadas ao planejamento, organização e gestão de atividades recreativas e de lazer voltadas à qualidade de vida, à interação social e à experiência do hóspede.		
Bibliografia básica: BACAL, Sarah. **Lazer e o universo dos possíveis.** São Paulo: Aleph, 2003. CAMARGO, Luiz Octávio de L. **O Que é Lazer.** 3 ed. São Paulo: Brasiliense, 1992. DUMAZEDIER, Joffre. **Sociologia empírica do lazer.** São Paulo: Perspectiva: SESC, 2008. DUMAZEDIER, Joffre. **Lazer e cultura popular.** São Paulo: Perspectiva, 2014. NEGRINE, Airton; BRADACZ, Luciane; CARALHO, Eugênio Gedoz de. **Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico.** Caxias do Sul: EDUCS, 2001.		
Bibliografia complementar: DE MAIS, Domenico. **O ócio criativo: entrevista a Maria Serena Palieri.** Rio de Janeiro: Sextante, 2000. GOMES, Christianne; PINHEIRO, Marcos; LACERDA, Leonardo. **Lazer, Turismo e inclusão social: intervenção com idosos.** Belo Horizonte: Editora UFMG, 2010. PIRES, Mário Jorge. **Lazer e Turismo cultural.** Barueri: Manole, 2002. PRONOVOST, Gilles**. Introdução à sociologia do lazer.** São Paulo: Editora Senac São Paulo. 2011. URRY, John. O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. São Paulo: Studio Nobel: SESC, 2001 WAICHMAN, Pablo. **Tempo livre e recreação: um desafio pedagógico.** Campinas: Papirus, 1997.		

Componente Curricular: **Planejamento e Organização de eventos em Meios de Hospedagem**		
Código: A determinar	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: A complexidade e a produção de Eventos (10965)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	

	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60	
Ementa: Conceitos, definições, tipologias, caracterizações e classificações de eventos: eventos sociais, eventos esportivos, eventos de moda, eventos de negócios, eventos científicos, eventos acadêmicos, eventos governamentais, eventos musicais, feiras, exposições, festivais e megaeventos. Pré-evento, transevento e pós-evento. Etapas do planejamento e organização de eventos. Entidades promotoras de eventos. Empresas organizadoras de eventos. Empresas prestadoras de serviços em eventos. Captação de eventos: Convention C Visitors Bureau. Legislação Brasileira sobre a organização de eventos. Cerimonial e Protocolo. Logística em eventos. Operacionalização dos espaços e serviços do meio de hospedagem para a realização de eventos. Eventos como estratégia de desenvolvimento hoteleiro. Eventos e a sua relação com mercado hoteleiro. Eventos e sazonalidade hoteleira.	
Objetivo: Compreender os conceitos, tipologias e etapas de planejamento de eventos, capacitando o estudante para atuar na organização e gestão de eventos, articulando aspectos de logística, legislação, cerimonial e infraestrutura dos meios de hospedagem, bem como sua relação estratégica com o mercado hoteleiro e a sazonalidade.	
Bibliografia básica: BRITTO, Janaína; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e turismo. São Paulo: Aleph, 2002. CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2010. ZITTA, Carmem. Organização de Eventos: da ideia à realidade. 5. ed.Brasilia: EditoraSenac-DF, 2013. PAIVA, Hélio Afonso Braga de. Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos. São Paulo. Atlas,2008.	
Bibliografia complementar: ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos.4. ed.Caxias do Sul: EDUCS, 2013. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de Eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2008. ____. Eventos: Como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Cengage Learning, 2011. MARTIN, Vanessa. Manual Prático de Eventos. São Paulo, Atlas, 2007. MATIAS, M. Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas. São Paulo: Manole, 2013. MEIRELLES, G. Tudo sobre eventos. São Paulo, STS, 1999. NICHOLS, Bárbara. Gerenciamento Profissional de Eventos. Fortaleza, Êxito Congressos, 1993. PÍPOLO, I. Evento Seguro. ABEOC BRASIL. Novembro, 2013.	

Componente Curricular: **Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem**		
Código: 101061	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória		Sistema de Avaliação: I
Pré-requisitos: -		Equivalência: Técnicas de Recepção em Meios de Hospedagem (10619)
Distribuição da carga horária:		Teórica: 75%
		Prática: 25%
		EaD:
		Extensão:

Carga Horária total: 60
Ementa: Os departamentos do hotel. A gerência de hospedagem. Conceitos, procedimentos, aspectos operacionais, atribuições e responsabilidades nos serviços de Front office: recepção, concierge, business Center, portaria, telefonia, reservas. Check-in e Check-out. Reservas: tipos, características e conceitos. Operacionalização e comercialização dos espaços e serviços do meio de hospedagem. Técnicas de trabalho e organização de reservas. Alfabeto fonético e terminologias internacionais.
Objetivo: Compreender a organização e o funcionamento dos setores de recepção e reservas em meios de hospedagem, desenvolvendo competências relacionadas aos procedimentos operacionais, atendimento ao hóspede, comercialização de serviços, gestão de informações e utilização de técnicas e terminologias específicas da área da hospitalidade.
Bibliografia básica: CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Recepcionista de hotel. Canoas: ULBRA, 1996. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de caxias do Sul, 2003. PÉREZ, Luis Di Muro. Manual prático de recepção hoteleira. São Paulo: Roca, 2001.
Bibliografia complementar: CAON, Mauro. Gestão estratégica de serviços de hotelaria. São Paulo: Atlas, 2008. CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010. DIAS, Reinaldo. Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade. Campinas: Alínea, 2006. PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2002. RICCI, Renato. Hotel: estratégias competitivas. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

Componente Curricular: **Transportes e Agências de Turismo**		
Código: 10996	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Trajetória tecnológica dos transportes. Transportes para turistas: modais e categorias. Funções nodais. Cruzeiros turísticos. (Multi-)canais de distribuição de serviços turísticos e a desintermediação. Histórico, tipologias e estruturas organizacionais de agências de turismo. Viagens de intercâmbio. Serviços básicos e complementares em pacotes de viagem: noções de operacionalização e comercialização. Competências e habilidades do agente de viagens.		
Objetivo: Compreender a organização dos transportes e dos serviços de viagens no turismo, considerando os diferentes modais, canais de distribuição, agências de turismo e a operacionalização e comercialização de pacotes de viagem.		
Bibliografia básica: BRAGA, D. C. **Agências de viagens e turismo**: práticas de mercado. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. LOHMANN, G.; FRAGA, C.; CASTRO, R. (Org.). **Transportes e destinos turísticos**: planejamento e gestão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.		

PAZINI, R. **Agências de turismo**: operacionalização e comercialização de produtos e serviços turísticos. Curitiba: Intersaberes, 2014.
Bibliografia complementar: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. **NBR 15080** – Turismo: agente de viagens. Rio de Janeiro: ABNT, 2004. BRIDI, G.; SANTOS, M. M. C. dos. **Formação e atuação do turismólogo no cenário das agências de turismo**: contraponto às competências. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2012. HEINTZE, H. **Guia de turismo**: formação e perfil profissional. São Paulo: Roca, 2003. PAGE, S. J. **Transportes e turismo**: perspectivas globais. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2008. TRIGO, L. G. G. et al. (Org.). **Análises globais e regionais do turismo brasileiro**. São Paulo: Roca, 2005.

Componentes curriculares 4º período

Componente Curricular: **Língua Espanhola Instrumental I**		
Código: 06687	Créditos: 2	Unidade Acadêmica: ILA
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: Espanhol Instrumental para Hospitalidades I (06776)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 30		
Ementa: Desenvolvimento das estratégias de leitura em língua espanhola.		
Objetivo: Desenvolver estratégias de leitura em língua espanhola, promovendo a compreensão e interpretação de diferentes gêneros textuais aplicados ao contexto acadêmico e profissional.		
Bibliografia básica: TODOROV, T. **A conquista da América:** a questão do outro. São Paulo : Martins Fontes, 2010. SEMNINO, I, JOSEFINA M. **El cuarteto en acción:** leer, comprender, hablar y escribir en español. Rio Grande : Ed. Da Universidade Federal do Rio Grande, 2011. ARNAL, C. **Escribe en español.** Madrid : Sociedad General Española de Libreria, 2010.		
Bibliografia complementar: ZIPMAN, S. **Espanhol para hotelaria:** para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. Barueri, SP: DISAL, 2013. CASSANY, D. **La cocina de la escritura.** Barcelona: Anagrama, 1995. GRUZINSKI, S. **A colonização do imaginário:** sociedades indigenas e ocidentalização no México espanhol: séculos XVI-XVII. São Paulo: Companhia das Letras, 2003. CONCHA, M. **Gramática contrastiva del español para brasileños.** Sociedad General Española de Libreria, 2007.		

Componente Curricular: **Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem**		
Código: 101063	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI

Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I
Pré-requisitos: -	Equivalência: -
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%
	Prática:
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60	
Ementa: Conceitos de sustentabilidade, impactos e conservação ambiental aplicado ao contexto dos meios de hospedagem. Indicadores de sustentabilidade socioambiental. Responsabilidade socioambiental em meios de hospedagem. Legislações ambientais e Certificações ambientais. Normas ISO e tendências no mercado hoteleiro. Sistemas de gestão ambiental na hotelaria. Planejamento e implementação de sistemas de gestão ambiental (incluindo ações para o tratamento de resíduos, redução de energia e coleta seletiva). Programas de educação ambiental e campanhas para colaboradores e hóspedes. Hotelaria sustentável e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS).	
Objetivo: Compreender os princípios da gestão ambiental aplicados aos meios de hospedagem, analisando práticas de sustentabilidade, planejamento ambiental, uso racional de recursos e responsabilidade socioambiental, de modo a desenvolver competências para a implementação de ações sustentáveis e para a gestão ambiental em empreendimentos de hospitalidade.	
Bibliografia básica: BARBIERI, José Carlos. **Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos.** 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade.** 2. ed. rev. atual. São Paulo: Atlas, 2011. DIAS, Reinaldo**. Marketing ambiental: ética, responsabilidade social e competitividade nos negócios.** São Paulo: Atlas, 2007.	
Bibliografia complementar: DONAIRE, Denis. Gestão ambiental na empresa. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. ESTY, Daniel C. O verde que vale ouro: como empresas inteligentes usam a estratégia ambiental para inovar, criar valor e construir uma vantagem competitiva. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. PHILIPPI JUNIOR, Arlindo; ROMÉRO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet. Curso de gestão ambiental. Barueri, SP: Manole, 2004. SAVITZ, Andrew W. A empresa sustentável: o verdadeiro sucesso é lucro com responsabilidade social e ambiental. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. ISO 14001 sistemas de gestão ambiental: implantação objetiva e econômica. 4. ed. rev. ampl. São Paulo: Atlas, 2011.	

Componente Curricular: **Cerimoniais, Ritualidades e Protocolos**		
Código: 10966	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI

Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I
Pré-requisitos: —	Equivalência: —
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%
	Prática:
	EaD:

	Extensão:

Carga Horária total: 60

Ementa:

Elementos internos à constituição dos eventos como fundamentais para a sua elaboração, encaminhamento e consolidação de suas fronteiras concretas e simbólicas. Padrões, linguagens e das técnicas sociocorporificadas no contexto de execução de cada tipologia de evento, adequando comportamentos, os modos de fazer e expectativas às necessidades que caracterizam cada evento. Fomentar o domínio das atribuições protocolares presentes nos cerimoniais diplomáticos, com o intuito de estreitar as relações internacionais a partir de solenidades e formalidades que culminam em processos políticos e de visibilidade.

Objetivo:

Compreender os fundamentos teóricos e práticos do cerimonial, das ritualidades e do protocolo aplicados aos diferentes tipos de eventos, desenvolvendo competências relacionadas ao planejamento, organização e execução de solenidades e atividades protocolares em contextos institucionais, sociais, culturais e corporativos.

Bibliografia básica:

ANDRADE, Renato Brenol. **O Cerimonial nas empresas:** facilidades para o dia-a-dia. Brasilia: e/e,
2002.

BETTEGA, Maria Lúcia. **Eventos e Cerimonial** – Simplificando as ações. São Paulo: EDUSC, 2001.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico.** Rio de Janeiro: Editora Bertrand, 1989.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção:** crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp, 2007

FOUCAULT, M. **O governo de si e dos outros.** São Paulo: WMF Martins Fonte, 2010.

GOFFMAN, Erving. **A representação do eu na vida cotidiana.** Petrópolis, RS: Vozes, 2013.

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo.** São Paulo: Editora Contexto, 2010.

LOPES, Carlos. **Cooperação e Desenvolvimento Humano**. A agenda emergente para o novo milênio. São Paulo: Editora UNESP, 2005

MARCOVITCH, Jacques (Org.). **Cooperação Internacional:** Estratégia e Gestão, São Paulo: EDUSP, 1994.

OLIVEIRA, J. B. **Como promover eventos:** cerimonial e protocolo na prática. São Paulo: Madras, 2005.

SALGADO, Paulo Regis. **Protocolo, cerimonial e etiqueta em eventos**: uma prática ao alcance de todos. São Paulo: Paulus, 2010.

SAHLINS, Marshall. **Ilhas da história.** São Paulo: Zahar, 2011.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, Paulo Roberto. **MERCOSUL:** fundamentos e perspectivas. São Paulo: LTR, 1988.

AZZOLLIN, Maria Lisabéte Terra. **Cerimonial universitário:** instrumento de comunicação. Maringá:
Ed. da Universidade Estadual de Maringá, 2010.

GOMES, Sara. **Guia do Cerimonial:** do trivial ao formal. São Paulo: LGE, 2003.

GROS, Frédréric. **A coragem da verdade.** São Paulo: Parábola, 2004.

LUZ, Olenka Ramalho. **Cerimonial empresarial.** São Paulo: Saraiva, 2012.

MAUSS, Marcel. **A expressão obrigatória dos sentimentos.** In: **Marcel Mauss:** antropologia. São Paulo: Ática, 1979, p. 147-153.

TOMMY, Francisco. **Festas e recepções:** gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

Componente Curricular: **Boas Práticas em Manipulação de Alimentos**		
Código: 101059	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: Serviços de Alimentação em Meios de Hospedagem (10623)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 50%	
	Prática: 50%	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Legislação específica para boas práticas em manipulação de alimentos, Doenças Transmitidas por Alimentação (DTA). Higiene, conservação e normas de acondicionamento de alimentos e bebidas. Adequação e higienização de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos. Evolução da manipulação, processamento e acondicionamento dos alimentos. Inspeção de alimentos industrializados. Controle de desperdício e aproveitamento de alimentos. Práticas e Procedimento Operacional Padronizado (POP) em serviços de alimentação. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).		
Objetivo: Compreender os princípios, normas e procedimentos relacionados às boas práticas de manipulação de alimentos, desenvolvendo competências para atuar de forma segura e responsável nos serviços de alimentação, considerando a legislação vigente, a prevenção de doenças transmitidas por alimentos, os processos de higienização, conservação, controle de qualidade, redução de desperdícios e aplicação de procedimentos operacionais padronizados e sistemas de segurança alimentar.		
Bibliografia básica: CÂNDIDO, Índio. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul: Educs, 2010. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. Caxias do Sul: EdUCS, 2010. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.		
Bibliografia complementar: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. Da alimentação à gastronomia. Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 2005. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000. FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014. FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014. SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e turismo. São Paulo: Aleph, 2003. VIERA, Elenara Viera de. Desperdício em hotelaria: soluções para evitar. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2004.		

Componente Curricular: **Princípios de Marketing de serviços**		
Código: 07318	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICEAC

Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I
Pré-requisitos: Fundamentos da Administração (07355)	Equivalência: Marketing de serviços (07539)
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%
	Prática:
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60	
Ementa: Processo de marketing: análise das oportunidades e ameaças de mercado; seleção dos mercados-alvo; mensuração e previsão da demanda; segmentação e posicionamento de mercado; desenvolvimento do composto de marketing; gerenciamento do esforço de marketing (planejamento, implementação e controle). Características dos serviços. Classificações em serviços. Composto de marketing ampliado para serviços: produto/serviço, preço, localização, promoção, pessoas, processos, tangibilidades (evidências físicas). Marketing de relacionamento, Falhas e recuperação em serviços.	
Objetivo: Compreender os fundamentos do marketing de serviços e suas especificidades, aplicando suas ferramentas na área da hospitalidade, de modo a analisar impactos sociais e desenvolver estratégias, incluindo a elaboração de planos de marketing adequados às demandas dos consumidores.	
Bibliografia básica: CHURCHILL JR., G. A. Marketing: criando valor para os clientes. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. KOTLER, P. Administração de marketing. 14. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013. KOTLER, P. Princípios de marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2008.	
Bibliografia complementar: CRESCITELLI, Edson. Comunicação de marketing: integrando propaganda, promoção e outras formas de divulgação. São Paulo: Cengage Learning, 2012. PORTER, Michael E. Vantagem competitiva: criando e sustentando um desempenho superior. Rio de Janeiro: Elsevier, 1989. BLYTHE, Jim. Um livro bom, pequeno e acessível sobre marketing. Porto Alegre: Bookman, 2010. PORTER, Michael E. Estratégia competitiva. Rio de Janeiro, Campus, 2004. MORRISON, Alastair. M. Marketing de hospitalidade e turismo. São Paulo: Cengage, 2012.	

Componentes curriculares 5º período

Componente Curricular: **Língua Espanhola Instrumental II**		
Código: 06690	Créditos: 2	Unidade Acadêmica: ILA
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Espanhol Instrumental I (06687)	Equivalência: Espanhol Instrumental para Hospitalidades II (06777)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 30		
Ementa: Desenvolvimento das estratégias em língua espanhola.		
Objetivo: Aprimorar as competências de leitura, compreensão e utilização da Língua Espanhola em contextos acadêmicos e profissionais relacionados à hospitalidade, desenvolvendo habilidades		

comunicativas e domínio de vocabulário específico aplicado aos setores de turismo, hotelaria, gastronomia e serviços.
Bibliografia básica: TODOROV, T. **A conquista da América:** a questão do outro. São Paulo : Martins Fontes, 2010. SEMNINO, I, JOSEFINA M. **El cuarteto en acción:** leer, comprender, hablar y escribir en español. Rio Grande : Ed. Da Universidade Federal do Rio Grande, 2011. ARNAL, C. **Escribe en español.** Madrid : Sociedad General Española de Libreria, 2010.
Bibliografia complementar: ZIPMAN, S. **Espanhol para hotelaria:** para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. Barueri, SP: DISAL, 2013. CASSANY, D. **La cocina de la escritura.** Barcelona: Anagrama, 1995. GRUZINSKI, S. **A colonização do imaginário:** sociedades indigenas e ocidentalização no México espanhol: séculos XVI-XVII. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

Componente Curricular: **Alimentos e Bebidas em Meios de Hospedagem**		
Código: 101064	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 50%	
	Prática: 50%	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Introdução a alimentos e bebidas ofertados nos Meios de Hospedagem e a sua tipologia. História da alimentação e ações mercadológicas. Principais características da composição dos alimentos e bebidas. Gestão da qualidade nos serviços de alimentos e bebidas. Conservação dos alimentos e manuseio. Tipologia das bebidas e oferta aos comensais. Dietas especiais aos diferentes consumidores. Sustentabilidade direcionada às técnicas de produção em alimentos e bebidas. Reaproveitamento dos alimentos. Controles, fluxograma e custos relacionados aos alimentos e bebidas.		
Objetivo: Compreender os fundamentos e processos relacionados aos serviços de alimentos e bebidas em meios de hospedagem, analisando aspectos históricos, operacionais, mercadológicos, nutricionais e sustentáveis, de modo a desenvolver competências para a gestão da qualidade, conservação, controle, produção e oferta de alimentos e bebidas nos contextos da hospitalidade.		
Bibliografia básica: DAVIES, C.A. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 2001[2010]. FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e Bebidas. São Paulo: SENAC, 2007. TEICHMANN, I. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.		
Bibliografia complementar: BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. O que é Gastronomia. São Paulo: Brasiliense, 2007. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000. FERNANDES, C. Viagem gastronômica pelo Brasil. São Paulo: SENAC, 2000. FREUND, F.T. Festas e Recepções. São Paulo: SENAC, 2002. PACHECO, A.O. Manual de organização de banquetes. São Paulo: Ed. SENAC, 1999.		

Componente Curricular: **Sistemas de Informação em Meios de Hospedagem**		
Código: 10638	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: -	Equivalência: Comunicação e produção de sentido em Meios de Hospedagem (101056)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: A informática a serviço do Turismo e da hospitalidade. Inserção digital. A computação como mecanismo de planejamento e gestão do Turismo, da hotelaria e dos eventos. Informação e documentação. A comunicação social na divulgação do Turismo, da hotelaria e dos eventos. Meios de comunicação de massa. Softwares de planejamento, gerenciamentos e controle de serviços no turismo, na hotelaria e nos eventos. Principais softwares utilizados na hotelaria e suas interfaces		
Objetivo: Compreender a aplicação das tecnologias da informação e comunicação nos meios de hospedagem, analisando sistemas, softwares e ferramentas digitais voltados ao planejamento, gestão, comunicação e operacionalização dos serviços de hotelaria, turismo e eventos, de modo a desenvolver competências relacionadas à inserção digital e à gestão da informação no contexto da hospitalidade.		
Bibliografia básica: LUNKES, Rogério João. Gestão hoteleira: custos, sistemas de informação, planejamento estratégico, orçamento e gestão ambiental. Curitiba: Juruá, 2012. NORTON, Peter. Introdução à informática. São Paulo: Pearson Makron Books, 2012. NIELSEN, Christian. Turismo e mídia: o papel da comunicação na atividade turística. São Paulo: Contexto, 2002.		
Bibliografia complementar: BAHIA, Juarez. Introdução à comunicação empresarial. Rio de Janeiro: Maud, 1995. GUIMARÃES, André Sathler. E-turismo: internet e negócios do turismo. São Paulo: Cengage, 2008. MONTANDON, Alain et al. Hospitalidade: cenários e oportunidades. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. WAINBERG, Jacques A. Turismo e comunicação: a indústria da diferença. São Paulo: Contexto, 2003.		

Componente Curricular: **Gestão de Pessoas**		
Código: 07538	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICEAC
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Princípios de Marketing (07318)	Equivalência: Gestão de Recursos Humanos (07317)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa:		

Princípios e evolução da gestão de pessoas. A moderna gestão de pessoas. Planejamento de pessoas. Modelagem do trabalho. Processos de gestão de pessoas (agregar, aplicar, recompensar, desenvolver, manter, monitorar pessoas. Qualidade de vida no trabalho (QVT).

Objetivo:
Compreender as práticas de Gestão de Pessoas ao longo do ciclo de vida profissional, articulando fundamentos teóricos às aplicações organizacionais e às tendências contemporâneas da área.

Bibliografia básica:
BOHLANDER, George W.; SNELL, Scott A.; NORRIS, Shad S. **Administração de Recursos Humanos**. Porto Alegre: Cengage Learning, 2020.
MARRAS, Jean Pierre. **Administração de Recursos Humanos: do operacional ao estratégico**. São Paulo: Saraiva, 2009.
MCSHANE, Steven L.; VON GLINOW, Mary Ann. **Comportamento Organizacional**. Porto Alegre: AMGH, 2014.
DUTRA, Joel Souza (org.). **Gestão Contemporânea de Pessoas: novas práticas, conceitos tradicionais**. Porto Alegre: Bookman, 2010.
VERGARA, Sylvia Constant. **Gestão de Pessoas**. Rio de Janeiro: Atlas, 2016.
CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de Pessoas**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de Pessoas:** o novo papel da gestão do talento humano. Rio de Janeiro: Atlas, 2020.

Bibliografia complementar:
BITENCOURT, C. Gestão contemporânea de pessoas: novas práticas, conceitos tradicionais. Porto Alegre: Bookman, 2010.
MARRAS, J. P. Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico. São Paulo: Saraiva, 2016.
LACOMBE, Beatriz Maria Braga; CHU, Rebeca Alves. Políticas e práticas de gestão de pessoas: as abordagens estratégica e institucional. RAE. Revista de Administração de Empresas, v. 48, p. 25-36, 2008.
POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Editora Atlas, 2004.
SNELL, Scott. Administração de recursos humanos. São Paulo: Cengage Learning, 2014.

Componente Curricular: **Vendas e Reservas em Meios de Hospedagem**		
Código: 10621	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos:	Equivalência:	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		

Ementa:
Processos e rotinas do setor de reservas em meios de hospedagens. Reservas: tipos, características e conceitos. Operacionalização e comercialização dos espaços e serviços do meio de hospedagem. Técnicas de trabalho e organização de reservas. Alfabeto fonético e terminologias internacionais.

Objetivo:

Desenvolver competências para a organização e operacionalização do setor de reservas em meios de hospedagem, abrangendo tipos de reservas, comercialização de serviços, técnicas de trabalho e uso de terminologias e padrões internacionais.
Bibliografia básica: CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003. CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2016. PÉREZ, Luis Di Muro. **Manual prático de recepção hoteleira**. São Paulo: Roca, 2001.
Bibliografia complementar: ALDRIGUI, Mariana. **Meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2007. CAON, Mauro. **Gestão estratégica de serviços de hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2008. DIAS, Reinaldo; FILHO, Nelson A. Quadros Vieira. **Hotelaria e turismo**: elementos de gestão e competitividade. Campinas, SP: Editora Alínea, 2006. RICCI, Renato. **Hotel**: estratégias competitivas. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

Componentes curriculares 6º período

Componente Curricular: **Governança em Meios de Hospedagem**		
Código: 10622	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Não	Equivalência: Governança em Meios de Hospedagem I (101066)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Conceitos e práticas de governança. Estrutura e fluxograma de trabalho. Planejamento, organização, supervisão e controle do setor. Controle de têxteis e produtos. Documentação e fluxo de informações do setor de governança. Manutenção e decoração nos meios de hospedagem. Higiene e segurança no trabalho. Técnicas de trabalho e organização de camareira, lavanderia e limpeza. Rouparia de andar. Postura ética do profissional.		
Objetivo: Compreender a estrutura, os processos e as práticas operacionais do setor de governança em meios de hospedagem, desenvolvendo competências para planejar, organizar, supervisionar e controlar as atividades relacionadas à limpeza, arrumação, lavanderia, rouparia, manutenção e conservação dos ambientes, com foco na qualidade dos serviços, na hospitalidade, na higiene, na segurança do trabalho e na postura ética profissional.		
Bibliografia básica: CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003. POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Editora Atlas, 2004. VIERA, Elenara Viera de. Camareira de hotel. Canoas, RS: Ed. Ulbra, 2012.		
Bibliografia complementar: BOEGER, Marcelo Assad. Gestão em hotelaria hospitalar. São Paulo: Atlas, 2008. CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2016. CAVASSA, César Ramírez. Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção. São Paulo: Roca, 2001. DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: EdUCS, 2010.		

SLOMSKI, Valmor et al. Governança corporativa e governança na gestão pública. São Paulo: Atlas,2008.

Componente Curricular: **Metodologia da Pesquisa II**		
Código: 101055	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Sim: Metodologia da Pesquisa I	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Etapas da pesquisa. A elaboração do projeto de pesquisa (Definição de objetivos; problema e hipóteses de pesquisa; Justificativa; Revisão bibliográfica e Plano de trabalho). A pesquisa na perspectiva da processualidade e complexidade da área de Eventos, Hotelaria e Turismo. Métodos e técnicas de pesquisa sob uma perspectiva multidisciplinar e interdisciplinar. A coleta de dados. A análise dos dados. Elaboração de um projeto de pesquisa. Apresentação de trabalhos e pesquisas.		
Objetivo: Desenvolver competências relacionadas à elaboração e execução de projetos de pesquisa nas áreas de Hotelaria, Turismo e Eventos, compreendendo as diferentes etapas do processo investigativo, os métodos e técnicas de pesquisa, a coleta e análise de dados, bem como a produção e apresentação de trabalhos acadêmicos sob perspectivas interdisciplinares e multidisciplinares.		
Bibliografia básica: KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015. VEAL, A. J. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. São Paulo: Aleph, 2011. SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2016.		
Bibliografia complementar: CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003. FERRAREZI JUNIOR, Celso. Guia do trabalho científico: do projeto à redação final: monografia, dissertação e tese. São Paulo: Contexto, 2013. LAKATOS, Eva Maria e MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2010. NASCIMENTO, Luiz Paulo do. Elaboração de projetos de pesquisa: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage Learning, 2012. SCHLÜTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2005.		

Componente Curricular: **Extensão em Hotelaria I**		
Código: A determinar	Créditos: 8	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica:	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão: \100%	

Carga Horária total: 120
Ementa: Introdução à extensão universitária e ao seu papel na formação em Hotelaria e Hospitalidade, articulada à integração entre ensino, pesquisa e extensão. Estudo da função social da universidade, da responsabilidade social, da inclusão, diversidade, acessibilidade, sustentabilidade e formação cidadã nas práticas extensionistas. Desenvolvimento de ações de escuta comunitária, diagnóstico participativo e planejamento de projetos voltados à qualificação dos serviços de hospitalidade, valorização territorial, sustentabilidade, inovação e fortalecimento das relações entre universidade, comunidade e setor produtivo.
Objetivo: Compreender a extensão universitária como dimensão formativa indissociável do ensino e da pesquisa, capacitando os(as) estudantes a reconhecer demandas sociais, dialogar com comunidades, organizações e empreendimentos da área da Hospitalidade, bem como planejar propostas de intervenção extensionista voltadas aos meios de hospedagem, gastronomia, eventos e serviços de hospitalidade, com compromisso ético, social, territorial, inclusivo e sustentável.
Bibliografia básica: FORPROEX – FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Política Nacional de Extensão Universitária. Manaus: FORPROEX, 2012. FREIRE, Paulo. Extensão ou comunicação?. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983. GONÇALVES, Nadia G.; SÁ QUIMELLI, Gisele A. Princípios da extensão universitária: contribuições para uma discussão necessária. Curitiva: Editora CRV, 2016. LISBÔA FILHO, Flavi Ferreira. Extensão universitária: gestão, comunicação e desenvolvimento regional. Santa Maria, RS : FACOS-UFSM, 2022. SÍVERES, Luiz. A extensão universitária como um princípio de aprendizagem. Brasília: Liber Livro, 2013.
Bibliografia complementar: BARRETTO, Margarita. Planejamento e organização em turismo. Campinas: Papirus, 1991. BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: Senac São Paulo, 2001. CASTELLI, G. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviço. São Paulo: Saraiva, 2010. DIAS, C. M. M. (Org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2003. RUSCHMANN, Doris van de Meene. Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente. Campinas: Papirus, 1997.

Componente Curricular: **Empreendedorismo e Inovação**		
Código: 07432	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICEAC
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: Gestão de pessoas (07538)	Equivalência: Fundamentos Empreendedorismo (07321)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Conceitos de empreendedorismo. Fatores restritivos e propulsores ao empreendedorismo. O papel econômico dos novos negócios. Atividade empreendedora como opção de carreira. Micro e pequenas empresas e formas associativas. Conceitos básicos da administração aplicados à empresa emergentes. A Tecnologia na Teoria Econômica. Conceitos básicos da Inovação. Inovações Radicais e Incrementais. Inovação de Produto, de Processo, Organizacional e em		

Marketing. Inovação e Competitividade: Difusão Tecnológica, Fontes de Inovação para a Empresa, Aprendizagem e Inovação. Gestão Estratégica da Inovação.
Objetivo: Compreender os fundamentos do empreendedorismo e da inovação, analisando desafios e oportunidades do contexto empreendedor, com vistas à elaboração de esboços de planos de negócios.
Bibliografia básica: DORNELAS, José Carlos Assis. ***Criação de novos negócios****: empreendedorismo para o século XXI*. São Paulo: Elsevier, 2014. DORNELAS, José Carlos Assis. ***Empreendedorismo:*** *transformando ideias em negócios*. Rio de Janeiro: Atlas, 2016. HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael P.; SHEPHERD, Dean A. ***Empreendedorismo*****.** Porto Alegre: AMGH, 2014.
Bibliografia complementar: BESSANT, John; TIDD, Joe. **Inovação e empreendedorismo**. Porto Alegre: Bookman, 2009. DRUCKER, Peter F. **Inovação e espírito empreendedor:** prática e princípios. São Paulo: Pioneira, 1998. KELLEY, Tom. **As 10 faces da inovação.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. DOLABELA, Fernando. **Empreendedorismo:** a viagem do sonho: como se preparar para ser um empreendedor. Brasília: Agência de Educação e Desenvolvimento, 2002. CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo:** dando asas ao espírito empreendedor: empreendedorismo e viabilização de novas empresas: um guia eficiente para iniciar e tocar seu próprio negócio. São Paulo: Saraiva, 2009. TORKOMIAN, Ana Lúcia Vitale (org.). **Empreendedorismo de base tecnológica:** spin-off: criação de novos negócios a partir de empresas constituídas, universidades e centros de pesquisa. Rio de Janeiro: Elsevier; Campus, 2008.

Componentes curriculares 7º período

Componente Curricular: **Trabalho de Conclusão de Curso I**		
Código: 10973	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: Metodologia da pesquisa I (10990)	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60		
Ementa: Conhecimento do Regulamento de TCC do Curso. Apresentação da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso e as suas atribuições. Definição do formato de TCC. Comitê de ética. Planejamento de pesquisa e desenvolvimento do TCC. Aplicação de teorias e técnicas na elaboração do TCC. Desenvolvimento inicial do Trabalho de conclusão de curso.		
Objetivo: Compreender os fundamentos teóricos, metodológicos e normativos relacionados ao Trabalho de Conclusão de Curso, desenvolvendo competências para o planejamento, elaboração e desenvolvimento inicial do projeto de pesquisa ou intervenção, considerando os princípios éticos, científicos e técnicos aplicados à área da Hotelaria e Hospitalidade.		
Bibliografia básica: LAKATOS, Eva Maria e MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do Trabalho		

<table>
<tr><td>Científico: Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 2017.
VEAL, A. J. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. São Paulo: Aleph, 2011.
SEVERINO, Antônio J. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2016.</td></tr>
<tr><td>Bibliografia complementar:
NASCIMENTO, Luiz P. Elaboração de projetos de pesquisa: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
APPOLINÁRIO, Fabio. Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
DENCKER, Ada. Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas. SP: Futura 1998. Complementar.
ECO, Humberto. Como se faz uma Tese. São Paulo: Perspectiva, 1989.
FLICK, Uwe. Introdução à pesquisa qualitativa. Porto Alegre: Bookman/Artmed, 2009.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">Componente Curricular: Qualidade e Segurança nos Meios de Hospedagem</td></tr>
<tr><td>Código: 101071</td><td>Créditos: 4</td><td>Unidade Acadêmica: ICHI</td></tr>
<tr><td colspan="2">Caráter: obrigatória</td><td>Sistema de Avaliação: I</td></tr>
<tr><td colspan="2">Pré-requisitos: Não</td><td>Equivalência: Qualidade e segurança (10624)</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="4">Distribuição da carga horária:</td><td>Teórica: 100%</td></tr>
<tr><td>Prática:</td></tr>
<tr><td>EaD:</td></tr>
<tr><td>Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">Carga Horária total: 60</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ementa:
Noções conceituais de qualidade e segurança nos meios de hospedagem com enfoque nos processos socioculturais da modernidade. Reconhecimento e crítica da qualidade e segurança como prestação de serviços e suas implicações na vida social e ambiental. Fundamentos da segurança responsável na ecologia hoteleira. Segurança nos sistemas de hospedagem: segurança nas condições de trabalho e do trabalhador, na gestão de recursos materiais e cuidado a hóspedes. Conhecimentos gerais dos sistemas peritos e legais de segurança na ecologia hoteleira. Observações e procedimentos em segurança física e patrimonial. Noções de primeiros socorros e combate a incêndio.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Objetivo:
Compreender os princípios de qualidade e segurança aplicados aos meios de hospedagem, analisando os processos de proteção ao trabalhador, ao hóspede e ao patrimônio, de modo a desenvolver competências relacionadas à gestão segura dos serviços hoteleiros, à prevenção de riscos, aos procedimentos de emergência e à promoção de práticas responsáveis nos contextos social, ambiental e organizacional da hospitalidade.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Bibliografia básica:
CANDIDO, Í,; VIEIRA, E. V. de. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
DUARTE, V. V. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2003.
GARVIN, D. A. Gerenciando a qualidade: a visão estratégica e competitiva. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1992.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Bibliografia complementar:
CASTRO, A. L. C. Manual de Desastres: desastres naturais. Brasília: Imprensa Nacional, 1996.
GIANESI, I. G. N; CORRÊA, H. L. Administração estratégica de serviços: operações para a satisfação do cliente. São Paulo: Atlas, 1994.
GUERRA, A. J. T.; CUNHA, S. B. Impactos ambientais urbanos no Brasil. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.</td></tr>
</table>

LINZMAYER, E. Guia básico para administração da manutenção hoteleira. São Paulo: SENAC, 1994.
SANTOS, R. ISO 9000 na hotelaria: o primeiro passo para atingir a excelência. Rio de Janeiro: Qualitmark, 2004.

Componente Curricular: **Extensão em Hotelaria II**		
Código: A determinar	Créditos: 8	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica:	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão: 100%	
Carga Horária total: 120		

Ementa:
Desenvolvimento de práticas extensionistas em Hotelaria e Hospitalidade articuladas ao ensino, pesquisa e responsabilidade social universitária. Planejamento, execução e avaliação de ações extensionistas em diálogo com comunidades, instituições e empreendimentos, voltadas à qualificação dos serviços de hospitalidade, sustentabilidade, acessibilidade, inclusão, inovação e desenvolvimento territorial. Registro e sistematização das experiências extensionistas, com elaboração de materiais, oficinas, relatórios e devolutivas à comunidade, considerando os impactos sociais, culturais, ambientais e educativos das ações desenvolvidas.

Objetivo:
Desenvolver competências para o planejamento, execução e avaliação de práticas extensionistas em Hotelaria e Hospitalidade, promovendo a integração entre universidade, comunidade e setor produtivo, por meio de ações voltadas à qualificação dos serviços, sustentabilidade, inclusão, acessibilidade, inovação e desenvolvimento social e territorial.

Bibliografia básica:
FORPROEX – FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Política Nacional de Extensão Universitária. Manaus: FORPROEX, 2012.
THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-ação. 18. ed. São Paulo: Cortez, 2011.
HOLLIDAY, Oscar Jara. Para sistematizar experiências. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 2006.
LISBÔA FILHO, Flavi Ferreira. Extensão universitária: gestão, comunicação e desenvolvimento regional. Santa Maria, RS : FACOS-UFSM, 2022.

Bibliografia complementar:
BARRETTO, Margarita. Planejamento e organização em turismo. Campinas: Papirus, 1991.
DEMO, Pedro. Participação é conquista: noções de política social participativa. São Paulo: Cortez, 1999.
FREIRE, Paulo. Extensão ou comunicação?. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.
GIL, Antonio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. São Paulo: Atlas, 2008.. BOFF, L. Virtudes para um outro mundo possível – Vol. 1 – Hospitalidade: direito e dever de todos. São Paulo: Vozes, 2005.

Componente Curricular: **Projetos em Meios de Hospedagem**		
Código: 101065	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória	Sistema de Avaliação: I	

Pré-requisitos: Metodologia da Pesquisa II	Equivalência: -
Distribuição da carga horária:	Teórica: 75%
	Prática: 25%
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60	
Ementa: Projetos como instrumentos de efetivação do planejamento operacional e da gestão de meios de hospedagens. Identificação de oportunidades e limitações à implantação de atrativos, serviços e equipamentos turísticos. Noções conceituais do planejamento e gestão de projetos aplicados aos meios de hospedagens. Viabilidade legal, dados socioeconômicos, sustentabilidade e dos aspectos financeiros relacionados com a gestão de projetos e com as tendências de mercado na hotelaria.	
Objetivo: Compreender os fundamentos do planejamento e da gestão de projetos aplicados aos meios de hospedagem, desenvolvendo a capacidade de identificar oportunidades, limitações e tendências do setor hoteleiro, bem como analisar a viabilidade legal, socioeconômica, ambiental e financeira de projetos relacionados à implantação, qualificação e gestão de atrativos, serviços e equipamentos turísticos, visando à sustentabilidade e à competitividade dos empreendimentos.	
Bibliografia básica: BOULLON, R.C. Planejamento do espaço turístico. Tradução de Josely Vianna Baptista. Bauru, SP: EDUSC, 2002. DIAS, Reinaldo. Planejamento do turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil. São Paulo: Atlas, 2003. BARRETTO, M. Planejamento e organização em turismo. Campinas: Papirus, 1991.	
Bibliografia complementar: BRAGA, D. C. Planejamento turístico: teoria e prática. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. BENI, M. C. Política e planejamento de turismo no Brasil. São Paulo: Aleph, 2006. MCINTOSH, R.W.; GOELDNER, C. R.; RICHIE, J.R. B. Turismo: princípios, práticas e filosofias. 8. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002. MOLINA, S., Rodriguez, S. Planejamento Integral do Turismo: um enfoque para a América Latina. Bauru: Edusc, 2001. RUSCHMANN, D. Turismo e Planejamento Sustentável: a proteção do meio ambiente. Campinas: Papirus, 1999.	

Componentes curriculares 8º período

Componente Curricular: **Trabalho de Conclusão de Curso II**		
Código: 10976	Créditos: 8	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Obrigatória		Sistema de Avaliação: II
Pré-requisitos: Trabalho de Conclusão de Curso I (10973)		Equivalência: -
Distribuição da carga horária:		Teórica: 100%
		Prática:
		EaD:
		Extensão:
Carga Horária total: 120		
Ementa: Desenvolvimento final do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) iniciado na disciplina de TCC I.		

Detalhamento definitivo da planificação da pesquisa. Defesa de trabalho de conclusão de curso perante banca avaliadora e depósito do TCC seguindo orientações e cronograma da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso.
Objetivo: Desenvolver e concluir o Trabalho de Conclusão de Curso iniciado na disciplina de TCC I, por meio da execução da pesquisa ou projeto de intervenção, da sistematização e análise dos resultados e da elaboração final do trabalho acadêmico, visando à socialização e defesa pública da produção científica perante banca avaliadora.
Bibliografia básica: LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do Trabalho Científico: Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 2017. CRESWELL, John W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. Porto Alegre: Artmed, 2010. VEAL, Anthony James. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. São Paulo: Aleph, 2011.
Bibliografia complementar: MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994. MOESCH, Marutschka. A Produção do Saber Turístico. São Paulo: Contexto, 2002. MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 2015. KOCHE, Jose Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015. GOLDENBERG, Mirian. A arte de pesquisar. Rio de Janeiro: Record, 2015.

Componente Curricular: **Estágio Supervisionado**		
Código: 101072	Créditos: 17	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: Ter cursado mínimo de 1.680 horas do curso.	Equivalência:	
Distribuição da carga horária:	Teórica:	
	Prática: 100%	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 255		
Ementa: Orientação sobre a documentação exigida para a formalização e reconhecimento do estágio supervisionado. Contato com a realidade profissional: alcances e limites da profissão. Exercício e aplicação dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos ao longo do Curso. Atuação em gestão, operação, consultoria e/ou assessoria, através de atividades práticas em organizações do setor e/ou serviços (empresas de hospedagem, hospitais, condomínios e afins). Elaboração de relatório das atividades desenvolvidas no estágio.		
Objetivo: Proporcionar ao estudante a vivência prática supervisionada em organizações da área de hotelaria, hospitalidade e serviços correlatos, possibilitando a aplicação dos conhecimentos teórico-práticos desenvolvidos ao longo do curso, o contato com a realidade profissional e o desenvolvimento de competências técnicas, éticas e gerenciais relacionadas à gestão, operação, consultoria e assessoria, bem como orientar quanto à formalização, acompanhamento e sistematização das atividades por meio da elaboração de relatório de estágio.		

Bibliografia básica:

BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. Estágio em turismo e hotelaria. São Paulo : Editora Aleph, 2002.
DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
KANAANE, Roberto; SEVERINO, Fátima Regina Giannasi. Ética em turismo e hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006.

Bibliografia complementar:

CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços.
São Paulo: Saraiva, 2010.
DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: EdUCS, 2010.
DESLANDES, Suely Ferreira; GOMES, Romeu.; MINAYO, Maria Cecília de Souza. (org.). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, [2010].
MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 2015.
SCHLUTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2003.

Componente Curricular: **Extensão em Hotelaria III**		
Código: A determinar	Créditos: 8	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: obrigatória	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: -	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica:	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão: 100%	
Carga Horária total: 120		

Ementa:

Desenvolvimento de práticas extensionistas em Hotelaria e Hospitalidade articuladas ao ensino, pesquisa e responsabilidade social universitária. Planejamento, execução e avaliação de ações extensionistas em diálogo com comunidades, instituições e empreendimentos, voltadas à qualificação dos serviços de hospitalidade, sustentabilidade, acessibilidade, inclusão, inovação e desenvolvimento territorial. Registro e sistematização das experiências extensionistas, com elaboração de materiais, oficinas, relatórios e devolutivas à comunidade, considerando os impactos sociais, culturais, ambientais e educativos das ações desenvolvidas.

Objetivo:

Desenvolver competências para o planejamento, execução e avaliação de práticas extensionistas em Hotelaria e Hospitalidade, promovendo a integração entre universidade, comunidade e setor produtivo, por meio de ações voltadas à qualificação dos serviços, sustentabilidade, inclusão, acessibilidade, inovação e desenvolvimento social e territorial.

Bibliografia básica:

FORPROEX – FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Política Nacional de Extensão Universitária. Manaus: FORPROEX, 2012.
THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-ação. 18. ed. São Paulo: Cortez, 2011.
HOLLIDAY, Oscar Jara. Para sistematizar experiências. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 2006.
LISBÔA FILHO, Flavi Ferreira. Extensão universitária: gestão, comunicação e desenvolvimento regional. Santa Maria, RS : FACOS-UFSM, 2022.

Bibliografia complementar:

BARRETTO, Margarita. Planejamento e organização em turismo. Campinas: Papirus, 1991.
DEMO, Pedro. Participação é conquista: noções de política social participativa. São Paulo: Cortez, 1999.
FREIRE, Paulo. Extensão ou comunicação?. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.
GIL, Antonio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. São Paulo: Atlas, 2008.. BOFF, L. Virtudes para um outro mundo possível – Vol. 1 – Hospitalidade: direito e dever de todos. São Paulo: Vozes, 2005.

Disciplinas optativas

Componente Curricular: **Fundamentos Teóricos do Turismo**		
Código: 10988	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Tipologias de viajantes. Turismo como mobilidade para lazer não cotidiano. Turismo: categorias fundantes e componentes desejáveis. Sujeitos turísticos. Cadeia produtiva resultante do fenômeno turístico. Sistemas de turismo: ambiente, elementos, relações e externalidades. Estrutura dos mercados turísticos: oferta e demanda. Especificidades e ciclo de vida do produto turístico. Equipamentos e serviços turísticos. Destinos, atrativos e recursos turísticos. Infraestrutura e superestrutura turística.		
Objetivo: Compreender o turismo como prática sociocultural contemporânea e como objeto de estudo; aplicar/operar conceitos e definições de turismo; identificar os componentes e a dinâmica do sistema turístico e da cadeia produtiva do turismo; compreender os impactos econômicos, socioculturais e ambientais do turismo.		
Bibliografia básica: BENI, M. C. **Análise estrutural do turismo**. 13. ed. São Paulo: Senac SP, 2008. COOPER, C. et al. **Turismo**: princípios e práticas. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2007. LOHMANN, G.; PANOSSO NETTO, A. **Teoria do Turismo**: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.		
Bibliografia complementar: COOPER, C.; HALL, M. C.; TRIGO, L. G. G**. Turismo contemporâneo:** Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. GASTAL, S. A.; MOESCH, M. M. **Turismo, políticas públicas e cidadania.** São Paulo: Aleph, 2007. PANOSSO NETTO, A. **O que é turismo?** São Paulo: Brasiliense, 2013. PAULA, A. H. B. **Cadeia produtiva do turismo:** atrativos, transportes, hospedagem, alimentação, serviços, comercialização. São Paulo: Senac SP, 2017. THEOBALD, W. (Org.). **Turismo global.** 2. ed. São Paulo: Senac SP, 2002.		

Componente Curricular: **Turismo e Dinâmicas Socioespaciais Costeiras**		
Código: a determinar	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	

Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%
	Prática:
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60h	
Ementa: Discussão do espaço geográfico como categoria de análise das dinâmicas territoriais e socioespaciais em ambientes costeiros. Estudo da produção, organização e apropriação do espaço em áreas litorâneas, com ênfase no litoral sul do Rio Grande do Sul e na Região Turística da Costa Doce Gaúcha. Análise dos processos de ocupação, urbanização e uso do território em áreas costeiras e lagunares. Relações entre turismo, território, paisagem, cultural, patrimônio e desenvolvimento regional. Turismo em ambientes costeiros: potencialidades, impactos socioambientais e sustentabilidade. Estudos de caso envolvendo a Laguna dos Patos, o Estuário da Lagoa dos Patos, a Praia do Cassino, a Estação Ecológica do Taim e demais áreas costeiras do sul do estado.	
Objetivo: Compreender as relações entre espaço geográfico, turismo e dinâmicas socioespaciais em ambientes costeiros, com ênfase no litoral sul do Rio Grande do Sul e na Região Turística da Costa Doce Gaúcha.	
Bibliografia básica: SANTOS, M. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção.** São Paulo: Edusp, 2002. RODRIGUES, A. **Turismo e geografia: reflexões teóricas e enfoques regionais**. São Paulo: Roca, 1999. RUSCHMANN, D. **Turismo e meio ambiente**. 9. ed. São Paulo: Aleph, 2012.	
Bibliografia complementar: BENI, Mário Carlos. **Turismo, planejamento estratégico e capacidade de gestão:** desenvolvimento regional, rede de produção e clusters. Barueri: Manole, 2012. CUNHA, Sandra Baptista da; GUERRA, Antonio José Teixeira (orgs.). **Geomorfologia do Brasil.** 6. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. ODEBRECHT, Clarisse; CASTELLO, Jorge P. (orgs.). **Os ecossistemas costeiro e marinho do extremo sul do Brasil.** Rio Grande: Ecoscientia, 1998. QUADRADO, Raquel Pereira (org. et al.). **Ecos do Sul:** conhecer os ecossistemas costeiros é tri legal!. Rio Grande: Ed. FURG, 2009. TAGLIANI, Paulo Roberto Armanini; ASMUS, Milton L. (orgs.). **Manejo integrado do estuário da Lagoa dos Patos**: uma experiência de gerenciamento costeiro no sul do Brasil. Rio Grande: Ed. FURG, 2011.	

Componente Curricular: **Inglês Instrumental I**		
Código: 06780	Créditos: 3	Unidade Acadêmica: ILA
Caráter: Optativa		Sistema de Avaliação: II
Pré-requisitos: **-**		Equivalência: Inglês Instrumental: Leitura (06387)
Distribuição da carga horária:		Teórica: 100%
		Prática:
		EaD:

	Extensão:
Carga Horária total: 45h	
Ementa: Estudo dos elementos gramaticais essenciais para a compreensão geral e detalhada de gêneros textuais autênticos em Língua Inglesa. Introdução a gêneros textuais acadêmicos em Língua Inglesa.	
Objetivo: Desenvolver conhecimentos linguísticos em Língua Inglesa que possibilitem a compreensão geral e detalhada de diferentes gêneros textuais autênticos, com ênfase na identificação e utilização de elementos gramaticais essenciais e na introdução à leitura e compreensão de gêneros textuais de natureza acadêmica.	
Bibliografia básica: HARDING, Keith. **English for Specific Purposes.** Oxford: Oxford University Press, 2007. NORTE, Mariangela Braga. **Inglês Instrumental**. Brasília, DF: Universidade Aberta do Brasil; Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2018. **Leitura em Língua Inglesa:** uma abordagem instrumental. Barueri: Disal, 2010.	
Bibliografia complementar: ANDERSON, Kenneth. Study speaking: a course in spoken english for academic purposes. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2004. BARRETT, Barney; SHARMA, Pete. Networking in english: informal communication in business. Oxford: Macmillan, 2010. DIGNEN, Bob Dignen; FLINDERS, Steve; SWEENEY, Simon. For work and life english 365. Cambridge: Cambridge University Press, 2004. PENRUDDOCKE, Andrea. English for the real world. United States of America: Living Language, c2004	

Componente Curricular: **Inglês Instrumental II**		
Código: 06781	Créditos: 3	Unidade Acadêmica: ILA
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: **I**nglês Instrumental I (06780)	Equivalência: Inglês Instrumental: Expressão Oral (06388)	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 45h		
Ementa: Estratégias de compreensão de leitura de textos autênticos em Língua Inglesa com foco nos gêneros acadêmicos – resumo, resenha e artigo.		
Objetivo: Desenvolver estratégias de leitura e compreensão de textos autênticos em Língua Inglesa, com ênfase nos gêneros acadêmicos resumo, resenha e artigo.		
Bibliografia básica: HARDING, Keith. **English for Specific Purposes.** Oxford: Oxford University Press, 2007. NORTE, Mariangela Braga. **Inglês Instrumental.** Brasília, DF: Universidade Aberta do Brasil; Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2018. **Leitura em Língua Inglesa:** uma abordagem instrumental. Barueri: Disal, 2010.		
Bibliografia complementar:		

ANDERSON, Kenneth. **Study speaking:** a course in spoken english for academic purposes. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2004.

BARRETT, Barney; SHARMA, Pete. **Networking in english**: informal communication in business. Oxford: Macmillan, 2010.

DIGNEN, Bob Dignen; FLINDERS, Steve; SWEENEY, Simon**. For work and life english 365.** Cambridge: Cambridge University Press, 2004.

PENRUDDOCKE, Andrea. **English for the real world**. United States of America: Living Language, c2004.

Componente Curricular: **Educação Ambiental**		
Código: 10356	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Estuda a história da Educação Ambiental (EA), o caráter transversal da EA; os encontros nacionais e internacionais que moldaram a EA; as diferentes concepções de EA; a EA formal e não-formal.		
Objetivo: Compreender os fundamentos históricos e conceituais da Educação Ambiental, analisando sua trajetória, seu caráter transversal, os principais encontros nacionais e internacionais que contribuíram para sua construção, as diferentes concepções de Educação Ambiental e suas possibilidades de desenvolvimento nos contextos formal e não formal.		
Bibliografia básica: GUIMARÃES, M. **Caminhos da educação ambiental**: da forma à ação. Campinas: Papirus, 2011. RUSCHEINSKY, Aloísio. **Educação ambiental**: abordagens múltiplas. Porto Alegre: Penso, 2012.		
Bibliografia complementar: BRANCO, S. M. **O meio ambiente em debate**. São Paulo: Moderna, 1998. CARVALHO, I. C. M. **Educação Ambiental**: a formação do sujeito ecológico. São Paulo: Cortez, 2012. DIAS, G. F. **Educação ambiental**: princípios e práticas. São Paulo: Gaia, 2004. GONÇALVES, C. W. P. **Os (des)caminhos do meio ambiente**. São Paulo: Contexto, 2006. MENDONÇA, R. Educação ambiental e ecoturismo. In: MENDONÇA, R.; NEIMAN, Z (org.). **Ecoturismo no Brasil**. Barueri: Manole, 2005.		

Componente Curricular: **Ecoturismo**		
Código: 10637	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos:	Equivalência:	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	

Carga Horária total: 60h
Ementa: A Introdução a teoria e conceitos sobre ecoturismo. Recursos naturais como recursos turísticos. Turismo em áreas protegidas. Impactos da prática do ecoturismo.
Objetivo: Compreender os fundamentos do ecoturismo, analisando a utilização dos recursos naturais como atrativos turísticos, a prática em áreas protegidas e seus impactos socioambientais.
Bibliografia básica: FENNELL, D. A. Ecoturismo: Uma Introdução. São Paulo: Contexto, 2002. LINDBERG, K. Ecoturismo. São Paulo: SENAC, 1999. NEIMAN, Z.; MENDONÇA, R. Ecoturismo no Brasil. Barueri: Manole, 2005.
Bibliografia complementar: DIAS, R. Turismo Sustentável e Meio Ambiente. São Paulo: Editora Atlas, 2003. FERRETI, E.R. Turismo e Meio Ambiente: Uma Abordagem Integrada. São Paulo: Editora Roca, 2002. NEIMAN, Z.; RABINOVICI. Turismo e Meio Ambiente no Brasil. Barueri: Manole, 2010. PINTO, A. C. Turismo e Meio Ambiente. Campinas: Papirus, 1998. RODRIGUES, A. B. Turismo e Desenvolvimento: Reflexões e Propostas. São Paulo: Hucitec, 2000.

Componente Curricular: **Tópicos Especiais**		
Código: 10429	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Assuntos contemporâneos de interesse do profissional de turismo. Atualização do conhecimento da área. Discussão de temas polêmicos e atuais.		
Objetivo: Analisar temas contemporâneos e questões emergentes de interesse do profissional de Turismo, promovendo a atualização e a ampliação dos conhecimentos da área, bem como a reflexão crítica sobre questões polêmicas e desafios atuais relacionados ao setor turístico.		
Bibliografia básica: BENI. Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: Senac, 2008. DORNELAS, José; SPINELLI, Stephen; ADAMS, Robert. Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século XXI. São Paulo: Elsevier, 2014. LEVIN, Jack. Estatística para ciências humanas. São Paulo: Pearson, 2012.		
Bibliografia complementar: BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros. Observatório de inovação do turismo. Rio de Janeiro: FGV, 2009. KIRSTEN, Jose Tiacci. Estatística aplicada as ciências humanas e ao turismo. São Paulo: Saraiva,2006. TROTT, Paul. Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos. Porto Alegre: Bookman, 2012. VALENTE, Antonio Luis Schifino. Roteiros turísticos: Rio Grande, cidade histórica, cidade do mar: metodologia para roteiros de um pólo turístico. Rio Grande: Ed. da Universidade Federal do Rio		

Grande, 2006.

Componente Curricular: **Tópicos Especiais I**		
Código: 101069	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Discussão sobre questões emergentes associadas ao mercado de atuação profissional. Diálogo interdisciplinar com a área.		
Objetivo: Analisar temas contemporâneos e emergentes de interesse profissional, promovendo a atualização dos conhecimentos relacionados ao setor e o desenvolvimento da capacidade crítica diante das transformações e dos desafios atuais da área.		
Bibliografia básica: CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000. DIAS, Reinaldo. Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade. Campinas, SP: Editora Alínea, 2006. DORNELAS, José; SPINELLI, Stephen; ADAMS, Robert. Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século XXI. São Paulo: Elsevier, 2014.		
Bibliografia complementar: YÁZIGI, Eduardo. A pequena hotelaria e o entorno municipal: guia de montagem e administração. São Paulo: Contexto, 2000. RICCI, Renato. Hotel: gestão competitiva no século XXI ferramentas práticas de gerenciamento aplicadas à hotelaria. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. VIERA, Elenara Viera de. Desperdício em hotelaria: soluções para evitar. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2004. LEVIN, Jack. Estatística para ciências humanas. São Paulo: Pearson, 2012. TROTT, Paul. Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos. Porto Alegre: Bookman, 2012.		

Componente Curricular: **Tópicos Especiais II**		
Código: 101074	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos:	Equivalência:	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Temas contemporâneos de interesse profissional e atualização do conhecimento do setor.		
Objetivo:		

Analisar temas contemporâneos e questões emergentes relevantes para a atuação profissional no campo das hospitalidades, promovendo a atualização dos conhecimentos da área e o desenvolvimento de uma visão crítica e reflexiva sobre temas atuais, polêmicos e os desafios que permeiam o setor.
Bibliografia básica: CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira.** Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000. DIAS, Reinaldo. **Hotelaria e turismo:** elementos de gestão e competitividade. Campinas, SP: Editora Alínea, 2006. DORNELAS, José; SPINELLI, Stephen; ADAMS, Robert. **Criação de novos negócios:** empreendedorismo para o século XXI. São Paulo: Elsevier, 2014.
Bibliografia complementar: YÁZIGI, Eduardo. **A pequena hotelaria e o entorno municipal:** guia de montagem e administração. São Paulo: Contexto, 2000. RICCI, Renato. **Hotel:** gestão competitiva no século XXI ferramentas práticas de gerenciamento aplicadas à hotelaria. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. VIERA, Elenara Viera de. **Desperdício em hotelaria:** soluções para evitar. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2004. LEVIN, Jack. **Estatística para ciências humanas**. São Paulo: Pearson, 2012. TROTT, Paul. **Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos**. Porto Alegre: Bookman, 2012.

Componente Curricular: **Tópicos Especiais III**		
Código: 101075	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Aprofundamento de estudos relacionados à pesquisa, ao ensino e à extensão na área e afins.		
Objetivo: Aprofundar conhecimentos e experiências relacionados à pesquisa, ao ensino e à extensão, promovendo a articulação entre teoria e prática e o desenvolvimento de competências para a atuação acadêmica e profissional na área de Hotelaria e áreas afins.		
Bibliografia básica: CASTELLI, Geraldo**. Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000. DIAS, Reinaldo. **Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade.** Campinas, SP: Editora Alínea, 2006. DORNELAS, José; SPINELLI, Stephen; ADAMS, Robert. Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século XXI. São Paulo: Elsevier, 2014.		
Bibliografia complementar: CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços.** São Paulo: Saraiva, 2010. FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas:** uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.		

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções:** gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.
LEVIN, Jack. **Estatística para ciências humanas**. São Paulo: Pearson, 2012.
TROTT, Paul. **Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos**. Porto Alegre: Bookman, 2012.

Componente Curricular: **Tópicos Especiais IV**		
Código: 101076	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos:	Equivalência:	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Estudos relacionados ao uso da tecnologia no setor e afins.		
Objetivo: Compreender o uso de tecnologias aplicadas ao setor, identificando suas contribuições para a otimização de processos, serviços e práticas profissionais.		
Bibliografia básica: GUIMARÃES, André Sathler. **E-turismo:** internet e negócios do turismo. São Paulo: Cengage, 2008. LUNKES, Rogério João; DA ROSA,Fabricia Silva. **Gestão hoteleira**: custos, sistemas de informação, planejamento estratégico, orçamento e gestão ambiental. Curitiba: Juruá editora, 2012. NORTON, Peter. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Makron Books, 2012.		
Bibliografia complementar: CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004. CÂNDIDO, I; VIEIRA, E. **Telemarketing hoteleiro**: Porto Alegre: Feplam,1995. CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003. FORTES, Waldyr Gutierrez. **Eventos**: estratégias de planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2011. WAINBERG, Jacques A. **Turismo e comunicação**: a indústria da diferença. São Paulo: Contexto, 2003.		

Componente Curricular: **Turismo e Patrimônios**		
Código: 10993	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa:		

Discute questões pertinentes ao campo de estudo do patrimônio. Enfatiza o patrimônio no Brasil, o processo de criação e consolidação dos organismos de proteção ao patrimônio. Aborda os debates inerentes à preservação, proteção, conservação e gestão de bens culturais e as interfaces entre patrimônio, memória, cultura, identidade e turismo, todos sob as bases da história e diversidade cultural da sociedade brasileira. Gentrificação dos espaços turísticos. Educação Patrimonial para o turismo.

Objetivo:
Compreender, refletir e discutir sobre a questão da identidade, memória e do patrimônio no Brasil e suas relações com o Turismo, de tal modo que se construa um entendimento crítico do tema entre os alunos, auxiliando sua formação profissional e lançando uma base sólida para sua futura atuação no mercado de trabalho.

Bibliografia básica:

CAMARGO, Haroldo Leitão. **Patrimônio Histórico e Cultural**. 29 ed. São Paulo: Aleph, 2002.

COSTA, Flávia Roberta. **Turismo e patrimônio cultural**: interpretação e qualificação. São Paulo: SENAC, 2009;

FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (Org.). **Turismo e patrimônio cultural**. São Paulo: Contexto, 2001.

Bibliografia complementar:

ALBANO, Murta Celina (org.). **Interpretar o patrimônio**: um exercício do olhar. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2002.

CHOAY, Françoise. **A alegoria do patrimônio**. Lisboa: Edições 70, 2000.

DIAS, Reinaldo. **Turismo e patrimônio cultural**: recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006.

FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra. **Patrimônio histórico e cultural**. RJ: Zahar, 2006.

GASTAL, Susana. Lugar de memória: por uma nova apropriação teórica ao patrimônio local. In GASTAL, Susana (org). **Turismo**: investigação e crítica. São Paulo: Contexto, 2002.

Componente Curricular: **Planejamento e Elaboração de Cardápios**		
Código: 101073	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 50%	
	Prática: 50%	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		

Ementa:
Estudos fundamentais sobre cardápios para estabelecimentos de restauração: comerciais, institucionais, típicos. Custos e ficha técnica para elaboração de pratos e bebidas do cardápio. Harmonização entre pratos e bebidas. Layout e diagramação da carta e cardápio.

Objetivo:
Desenvolver competências para o planejamento e elaboração de cardápios para diferentes estabelecimentos de restauração, considerando custos, fichas técnicas, harmonização entre pratos e bebidas e princípios de layout e diagramação.

Bibliografia básica:

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. Caxias do Sul: EdUCS, 2010.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: Senac, 2010.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnica e criatividade. Caxias do Sul: EdUCS, 2009.

Bibliografia complementar:
BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. **O que é gastronomia?**. São Paulo: Brasiliense, 2012.
CÂNDIDO, Índio. **Restaurante**: administração e operacionalização. Caxias do Sul: Educs, 2010.
CAON, Mauro. **Gestão estratégica de serviços de hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2008.
FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas**: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.
VIERA, Elenara Viera de. **Glossário técnico:** gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educs, 2000.

Componente Curricular: **Tendências contemporâneas e segmentação turística**		
Código: A determinar	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		

Ementa:
Estudo das tendências contemporâneas do turismo e das transformações do mercado turístico. Novos perfis de turistas e comportamento do consumidor. Turismo de experiência, sustentável, criativo, acessível, de base comunitária e outros segmentos contemporâneos. Inovação, tecnologia e plataformas digitais aplicadas ao turismo. Tendências globais e implicações no desenvolvimento de destinos e empreendimentos turísticos.

Objetivo:
Compreender as tendências contemporâneas e os processos de segmentação do turismo, analisando as transformações do mercado, os novos perfis de consumidores e as estratégias aplicadas ao planejamento e desenvolvimento de produtos e destinos turísticos.

Bibliografia básica:
IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do Turismo.** São Paulo: Pioneira, 2002.
RODRIGUES, Adyr Balastreri**. Turismo, Modernidade, Globalização**. São Paulo: Hucitec, 1997.
TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Turismo e qualidade:** tendências contemporâneas. Campinas: Papirus, 2002**.**

Bibliografia complementar:
ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). **Turismo**: segmentação de mercado. São Paulo: Futura, 2004.

BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo.** Campinas, Papirus, 1995.

SENAC. DN. **Introdução ao turismo e hotelaria.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

REJOWSKI. Miriam. **Turismo no percurso do tempo.** São Paulo: Aleph, 2002.

YÁZIGI, Eduardo. **Turismo uma esperança condicional**. São Paulo: Global, 1999.

Artigos diversos de periódicos da área:

Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo
Revista Turismo em Análise

Revista, Turismo, Visão e Ação Caderno Revista Turismo e Sociedade

Componente Curricular: **Meio Ambiente, Sustentabilidade e sociedade**		
Código: 10969	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: O impacto da globalização da sociedade capitalista no meio ambiente. A relação intrínseca entre meio ambiente e sociedade em uma perspectiva de desenvolvimento sustentável. A relação de sinergia entre o meio ambiente e as atividades referentes a produção de eventos, e aos setores da hotelaria e do turismo. A conexão entre as construções e vivencias culturais e a sustentabilidade ambiental.		
Objetivo: Compreender as relações entre sociedade, meio ambiente e desenvolvimento sustentável, analisando seus impactos e aplicações nas áreas de eventos, hotelaria e turismo, com foco na valorização cultural e na adoção de práticas ambientalmente responsáveis.		
Bibliografia básica: CORRÊA, Maria Laetitia.; PIMENTA, Solange Maria.; ARNDT, Jorge Renato Lacerda. **Turismo, sustentabilidade e meio ambiente:** contradições e convergências. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2009. DILGER, Gerhard; LANH, Miriam; FILHO. Jorge Pereira (Orgs.). **Descolonizar o imaginário:** Debates sobre o pós-extratitivismo e alternativas ao desenvolvimento. São Paulo: Fundação Rosa Luxemburgo, 2016. JR PHILIPPI, Arlindo. RUCHMANN, Doris Van de Menne (Orgs.). **Gestão Ambiental e sustentabilidade no turismo.** Barueri, SP: Manole, 2010.		
Bibliografia complementar: BENI, Márcio Carlos. O Conceito de Sustentabilidade na Política de Turismo e Meio Ambiente. Revista de Administração. São Paulo: vol.33, nº 4, p.53-55, outubro/dezembro, 1998. BOFF, Leonardo. Saber cuidar: ética do humano compaixão pela terra. Petrópolis: Vozes, 1999. CORRÊA, Maria Laetitia; PIMENTA, Solange Maria; ARNDT, Jorge Renato Lacerda. Turismo, sustentabilidade e meio ambiente: contradições e convergências. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2009. DIEGUES, Antonio Carlos. O mito da natureza intocada. São Paulo: Hucitec, 2008. FRACETO, Leonardo Fernandes; MOSCHINI-CARLOS, Viviane; ROSA, André Henrique. Meio Ambiente e Sustentabilidade. Porto Alegre: Bookman Companhia Editora, 2012.		

Componente Curricular: **Libras I**		
Código: 06497	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ILA
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	

	Prática:
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60h	
Ementa: Fundamentos linguísticos e culturais da Língua Brasileira de Sinais - Libras. Desenvolvimento de habilidades básicas expressivas e receptivas em Libras para promover a comunicação entre seus usuários. Introdução aos Estudos Surdos.	
Objetivo: Compreender os fundamentos da Libras e desenvolver habilidades básicas de comunicação com pessoas surdas.	
Bibliografia básica: DE AS, Nidia Regina Limeira. **Cultura, poder e educação de surdos**. Manaus: Ed. da Universidade Federal do Amazonas, 2002. GESSER, Audrei**. Líbras? que língua é essa?** crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009. QUADROS, Ronice Muller de. KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira**: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004. SOARES, Maria Aparecida Leite. **A educação do surdo no Brasil**. Campinas (SP): Autores Associados; Bragança Paulista (SP): EDUSF, 2014.	
Bibliografia complementar: CAPOVILLA, Fernando César. RAPHAEL, Walkiria Duarte. **Dicionário enciclopédico ilustrado trilíngue da língua de sinais brasileira**. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 2001. Ministério da Educação e do Desporto. **Educação especial**: a educação dos surdos. Secretaria de Educação Especial. Brasília: MEC, SEESP, 1997. QUADROS, Ronice Müller de**. O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa.** Brasília: MEC/SEESP, 2004. SKLIAR, Carlos. (org) **Atualidade da educação bilíngue para surdos = Actualidad de la educación bilingüe para sordos**. Porto Alegre: Mediação, 1999.	

Componente Curricular: **Libras II**		
Código: 06498	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ILA
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: II	
Pré-requisitos: Libras I (06497)	Equivalência: —	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática: —	
	EaD: —	
	Extensão: —	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: A Língua Brasileira de Sinais - Libras: características básicas da fonologia. Emprego das Libras em situações discursivas formais: vocabulário, morfologia, sintaxe e semântica. Prática do uso de Libras em situações discursivas mais formais.		

Objetivo: Compreender os fundamentos da Libras e desenvolver habilidades básicas de comunicação com pessoas surdas.
Bibliografia básica: DE AS, Nidia Regina Limeira. **Cultura, poder e educação de surdos**. Manaus: Ed. da Universidade Federal do Amazonas, 2002. GESSER, Audrei**. Líbras? que língua é essa?** crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009. QUADROS, Ronice Muller de. KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira**: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004. SOARES, Maria Aparecida Leite. **A educação do surdo no Brasil**. Campinas (SP): Autores Associados; Bragança Paulista (SP): EDUSF, 2014.
Bibliografia Complementar: CAPOVILLA, Fernando César. RAPHAEL, Walkiria Duarte. **Dicionário enciclopédico ilustrado trilíngue da língua de sinais brasileira**. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 2001. Ministério da Educação e do Desporto. **Educação especial**: a educação dos surdos. Secretaria de Educação Especial. Brasília: MEC, SEESP, 1997. QUADROS, Ronice Müller de**. O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa.** Brasília: MEC/SEESP, 2004. SKLIAR, Carlos. (org) **Atualidade da educação bilíngue para surdos = Actualidad de la educación bilingüe para sordos**. Porto Alegre: Mediação, 1999.

Componente Curricular: **Elaboração e Avaliação de Projetos Turísticos**		
Código: 10735	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Projetos como instrumentos de efetivação do planejamento operacional e da gestão de destinos e empreendimentos turísticos. Identificação de oportunidades e limitações à implantação de atrativos, serviços e equipamentos turísticos. Delimitações técnico-conceituais do gerenciamento de projetos aplicados ao turismo. Noções de avaliação da viabilidade legal, socioeconômica e financeira de projetos no planejamento de produtos turísticos.		
Objetivo: Compreender os projetos turísticos como instrumentos de planejamento e gestão, analisando oportunidades, limitações e aspectos técnicos relacionados à implantação e viabilidade de atrativos, serviços e empreendimentos turísticos.		
Bibliografia básica:		

<table>
<tr><td>BRAGA, D. C. Planejamento turístico: teoria e prática. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
BARETTO, M. Planejamento e organização em turismo. Campinas: Papirus, 1991.
DIAS, R. Planejamento do turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil. São Paulo: Atlas, 2003.</td></tr>
<tr><td>Bibliografia complementar:
BENI, M. C. Política e planejamento de turismo no Brasil. São Paulo: Aleph, 2006.
BOULLON, R.C. Planejamento do espaço turístico. Tradução de Josely Vianna Baptista. Bauru, SP: EDUSC, 2002.
MOLINA, S., RODRIGUEZ, S. Planejamento Integral do Turismo: um enfoque para a América Latina. Bauru: Edusc, 2001.
MCINTOSH, R.W.; GOELDNER, C. R.; RICHIE, J.R. B. Turismo: princípios, práticas e filosofias. 8. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.
RUSCHMANN, D. Turismo e Planejamento Sustentável: a proteção do meio ambiente. Campinas: Papirus, 1999.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">Componente Curricular: Turismo, Memória Social e Museus</td></tr>
<tr><td>Código: 10423</td><td>Créditos: 4</td><td>Unidade Acadêmica: ICHI</td></tr>
<tr><td colspan="2">Caráter: Optativa</td><td>Sistema de Avaliação: I</td></tr>
<tr><td colspan="2">Pré-requisitos:</td><td>Equivalência:</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="4">Distribuição da carga horária:</td><td>Teórica: 100%</td></tr>
<tr><td>Prática:</td></tr>
<tr><td>EaD:</td></tr>
<tr><td>Extensão:</td></tr>
<tr><td colspan="3">Carga Horária total: 60h</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ementa:
A edificação de espaços sociais que estimulem o revivificar da memória coletiva. O Turismo como fator de resgate da memória social. O papel dos museus como atração turística. Planejamento e gestão do Turismo a partir da presença dos museus. Organização de projetos turísticos envolvendo a memória social.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Objetivo:
Compreender a relação entre turismo, memória social e patrimônio museológico, analisando o papel dos museus e dos espaços de memória no planejamento e na gestão de projetos turísticos.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Bibliografia básica:
CHOAY, Francoise. A alegoria do patrimônio. São Paulo: Estação Liberdade: UNESP, 2006.
HALBWACHS, Maurice. A memória coletiva. São Paulo: Centauro, 2003. LE
GOFF, Jacques. História e memória. Lisboa: Edições 70, 1982.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Bibliografia complementar:
BRASIL. Ministério da Cultura. Instituto Brasileiro de Museus. Plano nacional setorial de museus: 2010/2020. Brasília: MinC/Ibram, 2010.
MARTINS, Clerton. Patrimônio cultural: da memória ao sentido do lugar organizador. São Paulo: Roca, 2006.
PORTUGUEZ, Anderson Pereira. Turismo, memória e patrimônio cultural. São Paulo: Roca, 2004.
RICOEUR, Paul. A memória, a história, o esquecimento. Campinas: Ed. da Universidade Estadual de Campinas, 2007.
SIMÕES, Maria de Lourdes Netto; VOISIN, Jane. Expressões culturais, literatura e turismo: estudos sobre memória, identidade e patrimônio cultural. Ilhéus: Editus, 2011.</td></tr>
</table>

Componente Curricular: **Turismos Controversos**		
Código: 101051	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		
Ementa: Aborda o aparecimento e desenvolvimento de diferentes e controversas práticas turísticas, assim como, suas implicações éticas e morais.		
Objetivo: Analisar o surgimento e o desenvolvimento de diferentes práticas turísticas, refletindo sobre suas implicações éticas, morais e sociais.		
Bibliografia básica: COUTINHO, Belmira. Turismo Negro: uma raiz para a concórdia no estudo do Turismo relacionado com a morte e o sofrimento. In: **Cultura e Turismo – interfaces metodológicas e investigações em Portugal e no Brasil**, 377-403. João Pessoa/ Aveiro, Brasil: Universidade Federal da Paraíba e Universidade de Aveiro, 2017. ROBERTO, Emily Marleen Elisabeth Lopes. **As "anti-cidades"? (Re) pensando turismo e património em territórios segregados:** um estudo comparativo - museus de favela e as ilhas do Porto. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto (Dissertação de Mestrado). 2015. PISCITELLI, Adriana. Viagens e sexo on-line: a Internet na geografia do turismo sexual. **Cadernos Pagu** (25), julho-dezembro de 2005, pp.281-326.		
Bibliografia complementar: CARVALHO, Bárbara; CARVALHO, Paulo (2017): Turismo Nuclear: da Tragédia à Aventura, **Revista Turydes**: Turismo y Desarrollo, n. 23 (diciembre / dezembro 2017). En línea: http://www.eumed.net/rev/turydes/23/turismo-nuclear.html COELHO, Jorge; BRÁZIO, Miguel. Corpos Mumificados, Turismo Negro e o Potencial Inexplorado para O desenvolvimento do Turismo de Nicho. **Atas do ecUICD 21** – VII Encontro Científico da Unidade de Investigação C Desenvolvimento do ISLA Santarém (2021-06-18) RIBEIRO, Stephanie Heringer Lima. **Turismo Macabro**: Um Estudo Sobre O Segmento e Seu Reconhecimento Como Atividade de Lazer, Cultura e Conhecimento. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Turismo) – Universidade Federal Fluminense. Niterói, Rio de Janeiro, 2013. FLORES, Andrea; HERRERA, Manuel. Necroturismo como producto turístico en el cementerio San José de Ciudad Juárez: una propuesta para promover la historia Y la cultura del destino. **Turismo: Estudos C Práticas** (UERN), Mossoró/RN, v. 9, Número Temático 1, pp. 01-08, 2020.		

Componente Curricular: **Turismo de base comunitária**		
Código: 101052	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	

Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%
	Prática:
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60h	
Ementa: Reflexões, conceitos e princípios sobre o Turismo de Base Comunitária (TBC). Breve histórico e consolidação do TBC no Mundo e no Brasil. Princípios de Economia Solidária, ação coletiva e sustentabilidade. A pesquisa participativa, o TBC e a construção de conhecimentos com as comunidades. Anseios, prioridades e boas práticas com comunidades. A importância dos condutores/guias locais. Noções de planejamento participativo para a construção e consolidação de roteiros turísticos. Estudos de casos e os desafios do TBC.	
Objetivo: Refletir sobre os conceitos e princípios do Turismo de Base Comunitária (TBC), no Brasil e em outros países; compreender os fundamentos da economia solidária, da ação coletiva e da sustentabilidade; aprimorar princípios de ética, boas práticas e pesquisa participativa; desenvolver o entendimento sobre planejamento turístico, elaboração de roteiros e inventários com base nos anseios comunitários; compreender a importância das políticas públicas para o desenvolvimento local e regional na consolidação do TBC; valorizar os saberes e fazeres das comunidades e a conservação dos patrimônios naturais e culturais em interface com o poder público e o mercado; e compreender o papel dos guias locais, condutores, monitores ambientais e turismólogos em suas diferentes formas de atuação.	
Bibliografia básica: BARTHOLO, Roberto; SANSOLO, Davis Gruber; BURSZTYN, Ivan (org.). **Turismo de base comunitária**: diversidade de olhares e experiências brasileiras. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009. BRASIL. Ministério do Turismo. **Dinâmica e Diversidade do Turismo de Base Comunitária:** desafio para a formulação de política pública. Brasília: Ministério do Turismo, 2010. SINGER, Paul. **Introdução à economia solidária.** São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2002.	
Bibliografia complementar: ARAÚJO, M. Turismo de Base Comunitária com foco em gênero: estudo de caso na Comunidade Morro Santo Antônio, Município de Itabira – MG. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, 2016. BOTELHO, E. S.; RODRIGUES, C. G. O. Inserção das iniciativas de base comunitária no desenvolvimento do turismo em parques nacionais. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, 2016. BURSZTYN, Ivan; BARTHOLO, Roberto. O processo de comercialização do turismo de base comunitária no Brasil: desafios, potencialidades e perspectivas. **Sustentabilidade em Debate**, 2012. MENDONÇA, T. C. M.; MORAES, E. A. de; CATARCIONE, F. L. C. Turismo de Base Comunitária na região da Costa Verde (Rio de Janeiro): refletindo sobre um turismo que se tem e um turismo que se quer. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, 2016. URANO, D. G.; SIQUEIRA, F. S.; NÓBREGA, W. R. M. Articulação em redes como um processo de construção de significado para o fortalecimento do turismo de base comunitária. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, 2016.	

Componente Curricular: **Hospitalidade, Inclusão e Acessibilidade**		
Código: 101079	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	

Pré-requisitos: N-	Equivalência: -
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%
	Prática:
	EaD:
	Extensão:
Carga Horária total: 60	
Ementa: Entendendo os termos: exclusão, segregação, integração, inclusão, acessibilidade e capacitismo. Pessoa com deficiência e pessoa com mobilidade reduzida. Os diferentes tipos de deficiência e a importância da acessibilidade. Políticas públicas de inclusão e acessibilidade no Brasil. Tipos de barreiras. Desenho Universal. Tipos de acessibilidade. Experiência espacial inclusiva. Identificação de aproximações entre acessibilidade e hospitalidade/acolhimento. O profissional do turismo, da hotelaria e de eventos com deficiência e com mobilidade reduzida. Inclusão e acessibilidade no turismo, na hotelaria e em eventos. Turismo Acessível/Inclusivo.	
Objetivo: Desenvolver competências para promover a hospitalidade, a inclusão e a acessibilidade no turismo, na hotelaria e em eventos, aplicando princípios, normas e práticas que assegurem um atendimento acolhedor, acessível e de qualidade para todas as pessoas.	
Bibliografia básica: GRINOVER, L**. A hospitalidade, a cidade e o turismo.** São Paulo: ALEPH, 2007. SANTOS, M. M. C. ; BAPTISTA, I. (Orgs.) L**aços sociais: por uma epistemologia da hospitalidade.** Caxias do Sul/RS: Educs, 2014. SASSAKI, R. K. **Inclusão: construindo uma sociedade para todos.** Rio de Janeiro, Brasil: WVA, 2010.	
Bibliografia complementar: FIGUEIRA, Emílio. **O que é educação inclusiva.** Brasil, Brasiliense, 2017. GOMES, Christianne; PINHEIRO, Marcos; LACERDA, Leonardo**. Lazer, Turismo e inclusão social: intervenção com idosos.** Belo Horizonte: Editora UFMG, 2010. MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade**: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Senac, 2011. RUSCHMANN. D. M.; SOLHA, K. T. (org.) **Turismo e lazer para a pessoa idosa**. Barueri, SP: Manole, 2012. WERNECK, C. **Ninguém mais vai ser bonzinho, na sociedade inclusiva**. Rio de Janeiro: WVA, 1997.	

Componente Curricular: Educação Patrimonial		
Código: 10280	Créditos: 3	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 45h		
Ementa: Educação e Patrimônio Histórico-Cultural: suportes teóricos e metodológicos. A atuação do profissional da História na área do Patrimônio: possibilidades e responsabilidades. As relações entre patrimônio, Memória, História, Educação, Pesquisa, Ensino e Extensão. Patrimônio Arquivístico: fundamentos da organização, conservação e divulgação de acervos.		

Objetivo:
Compreender os fundamentos teóricos e metodológicos da educação e do patrimônio histórico-cultural, relacionando memória, história e educação à atuação profissional, com ênfase na organização, conservação e divulgação de acervos arquivísticos.

Bibliografia básica:
HORTA, Maria de Lourdes Parreiras; GRUMBER, Evelina; MONTEIRO, Adriane Queiroz. **Guia básico de educação patrimonial**. Brasília: Iphan, 2009.
FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra de Cássia Araujo. **Patrimônio histórico e cultural**. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.
SOARES, André Luis R.; KLAMT, Sergio Célio (org.). **Educação patrimonial**: teoria e prática. Santa Maria Ed. da UFSM, 2008.

Bibliografia complementar:
BELLOTTO, Heloisa Liberalli. **Arquivos permanentes**: tratamento documental. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2006.
CAMARGO, Haroldo Leitão. **Patrimônio histórico e cultural**. São Paulo: ALEPH, 2002.
LE GOFF, Jacques. **História e memória**. São Paulo: Ed. da Universidade Estadual de Campinas, 2013.
ZANON, Elisa Roberta; MAGALHÃES, Leandro Henrique.; BRANCO, Patrícia Martins Castelo. **Educação patrimonial:** da teoria à prática. Londrina: UniFil, 2009.

Componente Curricular: **Corpo relações de gênero e sexualidade**		
Código: 10678	Créditos: 4	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: **-**	Equivalência: -	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática:	
	EaD:	
	Extensão:	
Carga Horária total: 60h		

Ementa:
Corpo como materialidade sociocultural e sujeito no mundo. Gênero e sexualidade nas relações de saber/poder e como forma de constituição das inteligibilidades do mundo social. Gênero e sexualidade em perspectiva pós-estruturalista, relacional, interseccional, dos marcadores sociais da diferença, das relações de poder e nas transformações da diferença em desigualdade. Políticas da sexualidade, das identidades, da intimidade, relações de gênero na dicotomia público/privado e natureza/cultura.

Objetivo:
Compreender o corpo, o gênero e a sexualidade como construções socioculturais, analisando suas relações com saber, poder, identidades e desigualdades a partir de perspectivas interseccionais e pós-estruturalistas.

Bibliografia básica:
BENTO, Berenice. **Transviad@s:** gênero, sexualidade e direitos humanos. Salvador: EDUFBA, 2017.
BUTLER, Judith. **Problemas de gênero:** feminismo e subversão da identidade. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2013.
SCOTT, Joan. **Gênero:** uma categoria útil de análise histórica. Educação e Realidade, v. 16, n. 2, p. 5-22, jul/dez, 1660.

Bibliografia complementar:

FOUCAULT, Michel. **História da Sexualidade 1:** A vontade de saber. São Paulo: Edições Graal, 2010.
HARAWAY, Donna. **Saberes localizados:** a questão da ciência para o feminismo e o privilégio da perspectiva parcial. cadernos pagu, v. 5, p. 7-41, 1665.
LOURO, Guacira Lopes (Org.). **O corpo educado:** pedagogias da sexualidade. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.
MEYER, Dagmar Estermann. **Gênero e educação:** teoria e política. In: LOURO, Guacira Lopes; NECKEL, Jane Felipe; GOELLNER, Silvana Vilodre (Orgs.). **Corpo, gênero e sexualidade:** um debate contemporâneo na educação. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.
MISKOLCI, Richard. **Teoria Queer e Sociologia:** um desafio da política da normalização. Sociologias, Porto Alegre, ano 11, n. 21, p. 150-182, jan.-jun. 2006.

Componente Curricular: **Sociologia da Transterritorialidade**		
Código: A determinar	Créditos: 2	Unidade Acadêmica: ICHI
Caráter: Optativa	Sistema de Avaliação: I	
Pré-requisitos: —	Equivalência: —	
Distribuição da carga horária:	Teórica: 100%	
	Prática: —	
	EaD: —	
	Extensão: —	
Carga Horária total: 30h		
Ementa: Compreender as dinâmicas de região de fronteira em uma perspectiva transterritorial em uma sociedade globalizada e seus impactos nas configurações sociais, políticas, econômicas e culturais fronteiriças.		
Objetivo: Compreender as dinâmicas transterritoriais das regiões de fronteira e seus impactos sociais, políticos, econômicos e culturais.		
Bibliografia básica: BORDIEU, Pierre. **O poder simbólico.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007. CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade.** São Paulo: Paz e Terra, 2000. HOBSBAWM, Eric J. **Globalização, democracia e terrorismo.** São Paulo: Companhia das Letras, 2007.		
Bibliografia complementar: BAUMAN, Zygmunt. **Estranhos à nossa porta.** Jorge Zahar Editor,2017. ELIAS, Norbert, Elias. **Introdução à sociologia.** Lisboa: Edições 70, 2008.		

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.

LIPOVETSKY, Gilles; SERROY, Jean. **A cultura-mundo:** resposta a uma sociedade desorientada. São Paulo:Cia das Letras, 2011.

HAESBAERT, Rogério. **O Mito da desterritorialização:** do fim dos territórios à multiterritorialidade. Rio de janeiro: Bertrand Brasil, 2011.