



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

RESOLUÇÃO Nº 67 / 2006

Aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Hotelaria, do Centro de Ciências Aplicadas e Educação, Campus IV, desta Universidade.

O Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão, da Universidade Federal da Paraíba, no uso de suas atribuições e tendo em vista o que deliberou em reunião realizada em 23 de maio de 2006 (Processo nº 23074.009239/06-82),

CONSIDERANDO:

a importância de um Projeto Político-Pedagógico dinâmico que estará em constante processo de avaliação;

a necessidade de formar profissionais para atuar nos campos de trabalho emergentes na área;

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

as diretrizes fixadas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei 9.394/96, que orientam a elaboração curricular;

as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Graduação em Administração Hoteleira, instituídas através do Parecer CNE/CES nº 110, de 11 de março de 2004;

o Parecer CNE/CES nº 188, de 07 de julho de 2004, que retifica o Parecer CNE/CES nº 110/2004;

a Resolução CONSEPE/UFPB 34/2004, que orienta a elaboração e reformulação dos Projetos Políticos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da UFPB;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Projeto Político Pedagógico do Curso de Graduação em Hotelaria da UFPB.

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

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

Art. 2º O Curso de Graduação em Hotelaria, Bacharelado, do Centro de Ciências Aplicadas e Educação do Campus IV, tem como finalidade conferir o grau de bacharel aos alunos que cumprirem as determinações constantes da presente Resolução.

Art. 3º O Curso de Graduação em Hotelaria, Bacharelado, do Centro de Ciências Aplicadas e Educação, com a duração mínima de 08 (oito) e máxima de 12 (doze) períodos letivos para o turno diurno e duração mínima de 09 (nove) e máxima de 14 (quatorze) períodos letivos para o turno noturno, será integralizado em 2.730 (duas mil e setecentas e trinta) horas, equivalentes a 182 (cento e oitenta e dois) créditos.

Parágrafo único. Será permitida a matrícula em no máximo 29 (vinte e nove) e no mínimo 19 (dezenove) créditos por período letivo para o turno diurno e no máximo 24 (vinte e quatro) e no mínimo 16 (dezesesseis) créditos por período letivo para o turno noturno.

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

Composição Curricular

Conteúdos Curriculares	Créditos	C/H	%
1. Conteúdos Básicos Profissionais			
1.1 Conteúdos Básicos Gerais	17	255	
1.2 Conteúdos Básicos Profissionais	84	1.260	
1.3 Estagio Supervisionado	12	180	
Total	113	1.695	62 %
2. Conteúdos Complementares			
2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórios	47	705	
2.2 Conteúdos Complementares Optativos	10	150	
2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis	12	180	
Total	69	1.035	38 %
TOTAL	182	2.730	100%

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

I – disciplinas;

II – atividades:

a) atividades de iniciação à pesquisa e/ou extensão;

b) seminários - discussões temáticas;

c) atividades de monitoria;

d) elaboração de trabalho de conclusão de curso;

e) participação em eventos;

f) oficinas e congêneres;

III – estágios;

IV – outras atividades relevantes para a formação do aluno, mediante aprovação do colegiado.

§ 1º O Estágio Supervisionado está incluído nos conteúdos básicos profissionais e terá duração de 180 (cento e oitenta) horas.

§ 2º Nos conteúdos complementares obrigatórios, serão incluídas as disciplinas Metodologia do Trabalho Científico e Pesquisa Aplicada a Hotelaria que constituirão a base para o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão do Curso – TCC.

§ 3º As modalidades de componentes, previstas nos incisos II, III e IV deste artigo, serão regulamentadas pelo Colegiado do Curso para fins de integralização curricular.

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

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

Art. 7º Serão vedadas alterações, num prazo inferior a 08 (oito) períodos letivos, ressalvados os casos de adaptação às normas emanadas pelo CNE e pelo CONSEPE, considerando também as emergências sócio-político-educativas.

§ 1º Adaptações curriculares de caráter emergenciais, como alterações de ementas, alterações no fluxograma, redefinição de pré-requisitos, serão aprovadas pelo Colegiado do Curso e os Departamentos envolvidos, e encaminhadas à Pró-Reitoria de Graduação para homologação.

§ 2º Alterações resultantes das Diretrizes Curriculares Nacionais e das normas da UFPB serão aprovadas pelo Colegiado do Curso e pelos Departamentos envolvidos, e encaminhados ao CONSEPE, ouvida a Pró-Reitoria de Graduação, para aprovação.

Art. 8º Ficam convalidados os atos praticados a partir de 23 de maio de 2006, em consonância com a Resolução nº 66/2006 e com a presente resolução.

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

Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal da Paraíba, em João Pessoa, 25 de outubro de 2006.


RÔMULO SOARES POLARI
Presidente

ANEXO I à Resolução nº 67/2006 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Hotelaria, do Centro de Ciências Aplicadas e Educação, do Campus IV da UFPB.

DEFINIÇÕES DO CURSO

01. Objetivos do Curso

O Curso de Hotelaria é direcionado à formação de profissionais bacharéis com competências para promover e participar da melhoria do processo de gestão e desenvolvimento das atividades hoteleiras, na busca do aumento da produtividade e competitividade e aptos a atuar no mercado altamente competitivo e em constante transformação.

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

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

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

Ressalta-se que são tarefas complexas que exigem a atuação de profissionais especializados, com conhecimento e formação na área de Hotelaria visando proporcionar a satisfação dos desejos e necessidades de seus hóspedes.

02. Perfil Profissional

A Universidade Federal da Paraíba, de acordo com a sua missão e objetivo, e atendendo às necessidades da sociedade, enfatiza a formação de bacharéis com sólida formação geral e humanística, com capacidade e aptidão para compreender as questões científicas, técnicas, sociais, econômicas, empresarias e culturais relacionadas com o planejamento estratégico, a organização e a administração nos setores hoteleiros e extra-hoteleiros, incluindo as áreas que lhe são correlatas, bem como para o gerenciamento específico, com observância dos níveis graduais do processo de tomada de decisão e com a assimilação de contínuas e novas informações emergentes do setor hoteleiro regional, nacional e internacional.

3. Competências e Habilidades

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

O curso de graduação em Hotelaria deve possibilitar a formação profissional que revele as seguintes competências e habilidades para:

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

4. Campo de atuação

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

Observa-se, assim, uma crescente ampliação do mercado de trabalho devido à valorização desse profissional, à abertura de novos campos de trabalho, à expansão e diversificação das empresas e corporações e ao crescimento da procura por profissionais altamente qualificados, tanto do ponto de vista técnico quanto humanístico.

Os egressos são profissionais aptos para atuar junto nas áreas de hospitalidade e em setores como hospitais, clínicas e *spas*, navios, hotéis de pequenos a grande porte, cassinos, restaurantes e em empreendimentos ligados à gastronomia.

ANEXO II à Resolução nº 67/2006 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Hotelaria, do Centro de Ciências Aplicadas e Educação, do Campus IV da UFPB.

COMPOSIÇÃO CURRICULAR

CURSO DE GRADUAÇÃO EM HOTELARIA MODALIDADE: BACHARELADO

1. Conteúdos Básicos Profissionais			
1.1 Conteúdos Básicos Gerais			
Disciplinas	Créditos	Carga Horária	Pré-requisitos
Introdução à Sociologia	04	60	
Geografia Geral	04	60	
Comunicação Empresarial	03	45	
Psicologia das Relações Humanas	03	45	
Ética Profissional	03	45	Introdução às Atividades Turísticas e Hoteleiras
Total	17	255	
1.2 Conteúdos Básicos Profissionais			
Introdução às Atividades Turísticas e Hoteleiras	04	60	
Introdução à Administração	04	60	
Alimentos e Bebidas I	04	60	
Informática Aplicada a Hotelaria	04	60	
Alimentos e Bebidas II	04	60	Alimentos e Bebidas I
Língua Inglesa I	04	60	
Língua Inglesa II	04	60	Língua Inglesa I
Teoria e Prática de Alimentos I	04	60	
Teoria e Prática de Alimentos II	04	60	Teoria e Prática de Alimentos I
Teoria e Prática em Hotelaria I	04	60	Introdução às Atividades Turísticas e Hoteleiras
Teoria e Prática em Hotelaria II	04	60	Teoria e Prática em Hotelaria I
Teoria e Prática de Restaurantes I	04	60	
Teoria e Prática de Restaurantes II	04	60	Teoria e Prática de Restaurantes I
Administração de Recursos Humanos I	04	60	Introdução à Administração
Administração de Recursos Humanos II	04	60	Administração de Recursos Humanos I
Marketing Aplicado à Hotelaria	04	60	Introdução à Administração
Administração de Materiais	04	60	
Administração Financeira e Controladoria	04	60	Matemática Financeira/ Contabilidade Geral de Custos

Administração de Vendas em Hotelaria	04	60	Marketing Aplicado à Hotelaria
Controle de Qualidade dos Serviços de Hotelaria	04	60	Teoria e Prática de Alimentos II/ Teoria e Prática em Hotelaria II/ Teoria e Prática de Restaurantes II
Estratégia Empresarial	04	60	Teoria e Prática de Alimentos II/ Teoria e Prática em Hotelaria II/ Teoria e Prática de Restaurantes II/ Marketing Aplicado à Hotelaria/ Administração de Recursos Humanos II
Total	84	1.260	
1.2 Estágio Curricular			
Estágio Supervisionado I	04	60	
Estágio Supervisionado II	08	120	
Total	12	180	
2. Conteúdos Complementares			
2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórias			
Metodologia do Trabalho Científico	04	60	
Pesquisa Aplicada a Hotelaria	03	45	
Trabalho de Conclusão de Curso	04	60	
Economia das Empresas	03	45	
Estatística I	04	60	
Segurança e Higiene do Trabalho	03	45	
Comportamento Organizacional	03	45	
Matemática Financeira	04	60	
Macro-Análise das Organizações	03	45	Introdução à Administração
Planejamento e Manutenção de Hotéis	04	60	
Planejamento e Organização de Eventos	04	60	
Recreação e Lazer em Hotéis	04	60	Introdução às Atividades Turísticas e Hoteleiras
Contabilidade Geral de Custos	04	60	
Total	47	705	
2.2 Conteúdos Complementares Optativos			
Número mínimo de créditos: 10 - Carga Horária Mínima: 150 h			
Instituições de Direito Público e Privado	04	60	
Direito Empresarial	04	60	
Mercado Financeiro e de Capitais	04	60	
Introdução à Filosofia	04	60	
Introdução à Psicologia	04	60	
Chefia e Liderança	03	45	
Relações Públicas	03	45	
Fundamentos Sócio-Históricos e Políticos do Brasil	03	45	

Comercio Exterior	03	45	
Matemática Elementar	04	60	
Redação Comercial em Português I	04	60	
Redação Comercial em Português II	04	60	
Língua Inglesa III	04	60	
Redação Comercial em Inglês	04	60	
Técnicas de Tradução em Inglês	04	60	
Língua Espanhola I	03	45	
Língua Espanhola II	03	45	
Língua Espanhola III	03	45	
Língua Espanhola IV	03	45	
Redação Comercial em Espanhol	03	45	
Técnicas de Tradução em Espanhol	03	45	
Antropologia Cultural	03	45	
2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis			
Tópicos Especiais em Hotelaria I	02	30	
Tópicos Especiais em Hotelaria II	02	30	
Tópicos Especiais em Alimentos I	02	30	
Tópicos Especiais em Alimentos II	02	30	
Tópicos Especiais em Restaurante I	02	30	
Tópicos Especiais em Restaurante II	02	30	
TOTAL	12	180	