

## RESOLUÇÃO CONSEPE 33/99

---

### ALTERA O PLANO CURRICULAR E O REGIME DO CURSO DE HOTELARIA, DO CÂMPUS DE BRAGANÇA PAULISTA.

---

O Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CONSEPE, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 15, XIV do Estatuto, em cumprimento à deliberação do Colegiado em 21 de setembro de 1999, constante do Parecer CONSEPE/CG 30/99 – Processo 38/99, baixa a seguinte

### RESOLUÇÃO

**Artigo 1º** - Fica alterado o Plano Curricular, bem como o regime de seriado anual para semestral, do Curso de Hotelaria, turno noturno, da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade, cujos Perfil Profissiográfico e Currículo constam anexos.

**Parágrafo Único** – Consoante a Resolução CONSEPE 28/99, o Curso de Hotelaria passará a integrar o Centro de Ciências Sociais, Jurídicas e Administrativas a partir de 29/10/99.

**Artigo 2º** - Fica criado no Curso de Hotelaria o grau de Tecnólogo com duração de 5 semestres.

*Modalidade Tecnólogo em processo de extinção, conforme artigo 1º da Res. CONSEPE 41/2003, de 29 de outubro de 2003.*

**Artigo 3º** - O Currículo, ora alterado, será implantado no início do ano 2000, para os matriculados no 1º semestre.

**Artigo 4º** - Ressalvadas as disposições contrárias fixadas pelos órgãos competentes da USF, a Resolução CONSUN 61/97 permanecerá em vigor:

- I. para a 2ª série, no ano 2000;
- II. para a 3ª série, até o ano 2001;
- III. para a 4ª série, nos anos 2001 e 2002.

Continuação da Resolução CONSEPE 33/99

**Artigo 5º** -O Plano de Implantação, Conteúdo Programático e demais características do referido Curso constam do respectivo Processo.

**Artigo 6º** -Esta Resolução entra em vigor nesta data, revogadas as disposições contrárias.

Bragança Paulista, 22 de novembro de 1999.

Frei Fábio Panini, OFM  
Vice-Reitor, no exercício da Presidência

## **PERFIL PROFISSIONGRÁFICO DO CURSO DE HOTELARIA**

### **1. Objetivo geral:**

O Curso de Hotelaria da USF objetiva preparar profissionais para administração de meios de hospedagem e restaurantes em nível de tecnólogo e bacharelado. O primeiro após 5º semestre e o último, após a conclusão do 8º semestre.

### **2. Objetivos específicos:**

Preparar os alunos para:

- desempenhar cargos superiores na Hotelaria e em Restaurantes;
- desempenhar funções de gestão no setor hoteleiro;
- desempenhar cargos de organização e direção de cozinhas e unidades de produção alimentar.

Oferecer aos alunos:

- instrumental teórico-metodológico e prático relacionado com a administração do setor hoteleiro e de restaurantes;
- forte base de formação que lhe permita atuar no mercado empresarial e nas instituições públicas.

### **3. Perfil do Profissional a ser formado:**

O profissional de Hotelaria deve estar apto a atuar em tarefas específicas de cada setor ou desempenhar papéis diferenciados, como gerente, chefe ou diretor, assessor e consultor, executor de tarefas especiais, como planejador, coordenador de áreas e avaliador de resultados.

O trabalho deste profissional comporta uma pluralidade de atuações dentro do campo de atuação, embora com características bem específicas abrangendo áreas como gastronomia, alimentos e bebidas, hospedagem, manutenção, controller, finanças e administração. Este profissional deve estar capacitado a atuar em um mundo globalizado e com novos paradigmas de administração, lazer, operação de serviços e marketing, seja em termos regionais, nacionais ou internacionais, devendo ser bem qualificado.

Pretende-se um profissional capaz de a partir de uma análise do meio ambiente em que vá atuar, fazer uma síntese dos principais problemas, buscando na teoria as soluções possíveis. Este profissional deve ter espírito crítico e capacidade de decidir, entre um conjunto de alternativas, por aquela que seja a mais adequada à organização em que deverá atuar.

Para que se forme tal profissional, é importante que o estudante no decorrer do curso, possa participar efetivamente de práticas da profissão, com o fim específico de conhecer situações em que as funções de direção e assessoramento superior estão sendo exercidas.

Este profissional deverá ter uma habilidade analítica bem desenvolvida, devendo ter condições de realizar pesquisas em busca de soluções dos problemas existentes, através do desenvolvimento de métodos e ou técnicas administrativas.

Deve ainda ter como características profissionais a capacidade criativa, iniciativa, polivalência e habilidade em relações humanas.

### **3.1. A Terminalidade de Tecnólogo:**

A possibilidade de oferecer ao estudante uma habilitação com prazo mais curto está consignada na atual Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB, bem como no anteprojeto das Diretrizes para Educação Superior em Turismo e Hotelaria em fase de aprovação

Ao elaborar um programa para hotelaria com terminalidade a partir de 2.300 h/a, a FEA/USF levou em conta não só as diretrizes e a LDB mas, sobretudo, a possibilidade de ajudar o estudante a chegar mais cedo à condição de conseguir uma oportunidade de trabalho.

Dessa forma, o programa de curso foi norteado visando instrumentalizar o aluno tornando-o habilitado nas competências gerenciais hoteleiras através da metodologia do “Aprender Fazendo”. Trata-se de uma formação forjada a partir de uma combinação de teoria e prática, esta última exercida em laboratórios onde o aluno aprenda – na prática – os detalhes das suas principais áreas da indústria hoteleira: alimentos, bebidas e hospedagem.

Complementar esse aprendizado as outras “práticas operacionais” que deverão ocorrer no mercado. Dentro das empresas o aluno deverá vivenciar e praticar aquilo que foi trabalhado na escola. É uma forma concreta da construção do conhecimento nesse campo do saber.

Permeiam esse aprendizado os conhecimentos de caráter humanístico, de informações gerais e os instrumentais que deverão capacitar o aluno para o exercício gerencial.

O egresso desse programa de 2.300 h/a está apto para assumir posições em Restaurantes, Bares, Hotéis e similares, crescendo de acordo com seu talento individual.

Ao completar seus estudos com mais 1072 horas ou mais 03 semestres, o aluno terá uma visão mais ampla da ciência da administração, das questões ambientais e da gerência de pessoas.

A “Formação Acelerada” que gera o tecnólogo é bastante conhecida em diversos países e nos Estados Unidos ele encontra programas de formação similar na College, sobretudo na Community College que, em rede nacional, atendem a clientela conforme a vocação regional da comunidade que sedia a escola. O Rio Grande do Sul oferece há 10 anos programa dessa natureza conforme a vocação regime com títulos como “tecnologia em movelaria”, “tecnologia em hoti-fruti”, “tecnologia em hotelaria”, “tecnologia em pesca”.

A oferta de cursos dessa natureza no Câmpus de Bragança Paulista está ligada ao potencial turístico do entorno da cidade sede e aos cenários futuros de turismo e hotelaria para os próximos 10 anos, além, é claro do grande pano de fundo que é o crescimento vertiginoso do setor de serviços no mundo.

A possibilidade de obter também a graduação de bacharel ajudaria ainda na formação de docentes e pesquisadores para esses campos do saber.

### **4. Campo de atuação:**

Na **área de alimentos, bebidas e hospedagem**, o profissional atua em Hotéis, Hotéis de Lazer, Resorts, Time Sharing, Motéis, Albergues da Juventude, Bares, Restaurantes e Empresas de Catering.

Continuação do Anexo da Resolução CONSEPE 33/99

Na **área de turismo**, o profissional atua em Cruzeiros Marítimos, Empresa Ferroviária, Companhia Aérea e Centro de Convenções.

Na **área hospitalar**, o profissional atua em hospitais públicos ou privados, clínicas, spas, casas de repouso.

Na **área de esportes e entretenimento**, o profissional atua em Parques Temáticos, Clubes Privês, Clubes de Golf, Clubes Recreativos, entre outros.

Na área da educação, o profissional atua em Escolas de Tecnologia em Hotelaria.

Continuação do Anexo da Resolução CONSEPE 33/99

**CURSO DE HOTELARIA** – Turnos matutino e noturno

Tecnólogo – C.H. 2.300 h/a – Duração: 5 semestres

Bacharelado - C.H. 3.156 h/a – Duração: 8 semestres

SEMESTRE	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
1º	Alimentos & Bebidas – Habilidades Básicas	68
	Genários Econômicos Contemporâneos	68
	Fundamentos Científicos e Comunicação	68
	Fundamentos da Administração para Hotelaria	68
	Hospedagem – Tipologia e Classificação	34
	Inglês Básico	34
	Introdução à Contabilidade Financeira	34
	Lazer	34
	Prática Operacional I	50
	Total	458
2º	Alimentos & Bebidas – Procedimentos Sanitários, Cortes e Métodos de Cocção	68
	Contabilidade Hoteleira	34
	Economia de Serviços	68
	Hospedagem – Sistemas Operacionais	34
	Inglês Intermediário	68
	Introdução ao Sistema de Informatizações Hoteleiras	34
	Marketing – Promoção e Venda Hoteleira	68
	Prática Operacional II	50
	Técnicas de Recreação	34
	Total	458
3º	Alimentos & Bebidas – Cocção e Preparo de Pratos	68
	Comportamento Humano no Trabalho	34
	Espanhol Básico	34
	Estudo do Homem Contemporâneo	34
	Fundamentos da Administração Financeira	68
	Hospedagem – Gerenciamento do Sistema	34
	Matemática Financeira	68
	Planejamento Físico de Hotéis	68
	Prática Operacional III	50
	Total	458
4º	Administração de Recursos Humanos para Hotelaria	34
	Alimentos & Bebidas – Custo de Produção	68
	Controles Gerenciais e Análise Financeira	68
	Desenvolvimento de Projetos Hoteleiros	68
	Espanhol Intermediário	34
	Estatística	68
	Hospedagem – Gestão e Controles	34
	Prática Operacional IV	50
	Teologia e Sociedade	34
Total	458	

Continuação do anexo da Resolução CONSEPE 33/99

SEMESTRE	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
5º	Administração de Compras e Logística	68
	Direito Aplicado à Hotelaria	68
	Estudo de Impacto no Meio Ambiente	34
	Ética Profissional	34
	Gestão de Negócios e Empreendedorismo	34
	Manutenção e Segurança	34
	Planejamento Estratégico e Empresarial	68
	Prática Operacional V	60
	Técnicas de Implantação de Hotéis e Restaurantes	68
Total	468	
6º	Gestão Ambiental e Desenvolvimento Tecnológico	68
	Gestão Estratégica de Recursos Humanos	68
	Legislação Social e Trabalhista	68
	Planejamento e Organização de Eventos	68
	Prática Operacional VI	40
Total	312	
7º	Gestão da Qualidade em Serviços	68
	Hotelaria Hospitalar	34
	Marketing de Hospitalidade	68
	Novos Negócios: Oficina de Empreendedorismo	34
	Sistemas de Informações Gerenciais	68
Total	272	
8º	Elaboração de Projeto Hoteleiro	68
	Espaços e Ambientes de Hospitalidade	68
	Hospitalidade e Diversidade Cultural	68
	Planejamento Estratégico e Marketing Hoteleiro	68
Total	272	