



MEC - UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE  
CONSELHO DE ENSINO E PESQUISA

### **RESOLUÇÃO N.º 388/2010**

**EMENTA:** Estabelece o Currículo do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

O CONSELHO DE ENSINO E PESQUISA DA UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, no uso de suas atribuições e considerando o que consta no Processo n.º 23069.040200/10-96,

#### **RESOLVE:**

**Art.1º** - O Currículo do **Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**, compreende conteúdos de estudos, disciplinas/atividades obrigatórias e disciplinas/atividades optativas.

**Art. 2º** - São disciplinas/atividades obrigatórias as abaixo relacionadas:

#### **DISCIPLINAS/ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS**

#### **FORMAÇÃO ESPECÍFICA**

##### **CONTEÚDO DE ESTUDOS**

##### **DISCIPLINAS**

1. Fundamentos Socioculturais, Filosóficos e Espaciais do Turismo e da Hospitalidade

1.1- Ética no Turismo  
1.2- Meio Ambiente e Sustentabilidade

2. Fundamentos Gerenciais e de Análise Quantitativa Aplicados ao Turismo e à Hospitalidade

2.1- Introdução à Administração  
2.2- Modelos de Gestão  
2.3- Tecnologias Gerenciais em Empresas de Hospedagem e Restauração  
2.4- Economia Aplicada à Hotelaria  
2.5- Sistema Uniforme de Contabilidade Hoteleira  
2.6- Estatística Aplicada ao Turismo  
2.7- Matemática Financeira Aplicada à Hotelaria  
2.8- Controles Gerenciais e Análise Financeira

3. Teoria Geral do Turismo e da Hospitalidade	3.1- Fundamentos Teóricos do Turismo e da Hospitalidade 3.2- Segmentação de Mercados e Tipologias de Meios de Hospedagem 3.3- Segmentação de Mercados e Tipologias de Restaurantes e Bares
4. Processos técnicos e operacionais do turismo e da hospitalidade	4.1- Planejamento e Organização de Viagens 4.2- Organização e Funcionamento de Empresas de Hospedagem 4.3- Organização e Funcionamento de Empresas de Restauração 4.4- Operação e Gestão de Empresas de Hospedagem 4.5- Operação e Gestão de Empresas de Restauração 4.6- Cerimonial, Protocolo e Etiqueta à Mesa 4.7- Alimentação de Coletividades 4.8- Planejamento e Organização de Eventos I 4.9- Bar e Bebidas 4.10- Enologia 4.11- Turismo de Saúde e Hotelaria Hospitalar 4.12- Hotelaria Náutica/Embarcada 4.13- Hotelaria em Condomínios, Shopping Center, Clubes e Empresa Não-Hoteleiras
5. Língua Estrangeira	5.1- Língua Estrangeira I 5.2- Língua Estrangeira II
6. Processos de gestão empresarial do turismo e da hospitalidade	6.1- Marketing Hoteleiro 6.2- Desenvolvimento de Novos Negócios de Hospedagem e de Restauração 6.3- Segurança e Manutenção de Empreendimentos Hoteleiros e de Restauração 6.4- Gestão de Pessoas
7. Processos de gestão pública do turismo e da hospitalidade	7.1- Legislação do Turismo
8. Prática Profissional	8.1- Laboratório de Hospedagem 8.2- Laboratório de Hospedagem 8.3- Laboratório de Alimentos & Bebidas 8.4- Prática de Supervisão em Hospedagem e Alimentos & Bebidas 8.5- Laboratório de Experiências e Resolução de Problemas em Hospedagem e de Restauração 8.6- Elaboração de Projeto de Pesquisa e de Relatórios Técnicos 8.7- Estágio Supervisionado 8.8- Trabalho de Conclusão de Curso

**Art. 3º**- São disciplinas/atividades optativas as abaixo relacionadas:

**DISCIPLINAS/ATIVIDADES OPTATIVAS**

<b>CONTEÚDO DE ESTUDOS</b>	<b>DISCIPLINAS</b>
1. Libras	1.1- Libras
2. Teoria Geral do Turismo e Hospitalidade	2.1- Comida e Sociedade: Princípios da Gastronomia Étnica 2.2- A Hospitalidade na História
3. Processos Técnicos e Operacionais do Turismo e da Hospitalidade	3.1- Conhecimentos Avançados de Enologia 3.2- Gastronomia e Eventos Especiais 3.3- Higiene e Segurança na Manipulação de Alimentos 3.4- Hospitalidade no Sistema de Transportes 3.5- Entretenimento e Lazer em Meios de Hospedagem
4. Processos de Gestão Empresarial	4.1- Criatividade e Inovação em Serviços de Hospedagem e Alimentação 4.2- Hotelaria, Arquitetura e Espaços Urbanos 4.3- Tópicos Avançados em Gestão de Hospedagem e Restauração 4.4- Planejamento e Organização de Eventos II 4.5- Formação de Preços e Gestão de Resultados em Meios de Hospedagem 4.6- Engenharia de Cardápio e Gestão Financeira em A&B 4.7- Administração de Receitas e Gastos em Meios de Hospedagem 4.8- Administração de Governança em Empreendimentos Não-Hoteleiros 4.9- Consultoria Hoteleiro

**Art.4º**- São Atividades Complementares as abaixo relacionadas:

<b>CONTEÚDO DE ESTUDOS</b>	<b>ATIVIDADES</b>
1. Atividades Complementares	1.1- Visitas e Viagens Técnicas 1.2- Participação em Projetos Sociais, Atividades Culturais e Projetos e de Extensão 1.3- Monitoria 1.4- Planejamento e Operação de Eventos Acadêmicos

	1.5- Participação em Congressos e Eventos Profissionais 1.6- Iniciação Científica 1.7- Publicação de artigos em periódicos e/ou apresentação de trabalhos em eventos acadêmicos 1.8- Participação em cursos e treinamentos ligados à formação do aluno 1.9 – Representação estudantil e participação em eventos estudantis, nacionais ou regionais 1.10- Estágio profissional não obrigatório 1.11- Participação em Empresa Junior
--	--

**Art.5º** - O currículo de que trata esta Resolução deverá ser cumprido em um tempo de 2.100 horas para as disciplinas/atividades obrigatórias da Formação Específica, 180 horas de disciplinas optativas e 120 horas de Atividades Complementares, perfazendo um total de 2.400 horas para a integralização curricular.

**Art. 6º** - A carga horária total de 2.400 horas terá a seguinte duração em semestres letivos:

- a) Previstos: 05 períodos
- b) Máxima: 08 períodos

**Art. 9º** - A presente Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

\* \* \* \* \*

Sala das Reuniões, 22 de setembro de 2010.

ROBERTO DE SOUZA SALLES  
Presidente

De acordo

ROBERTO DE SOUZA SALLES  
Reitor