



DELIBERAÇÃO Nº 042, DE 11 DE MAIO DE 2011

O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, tendo em vista a decisão tomada em sua 297ª Reunião Ordinária, realizada em 11 de maio de 2011, e considerando o que consta do processo nº 23083.014055/2009-76,

RESOLVE:

I- Criar as disciplinas e Atividades Acadêmicas abaixo relacionadas, pertencentes ao Departamento de Economia Doméstica, do Instituto de Ciências Humanas e Sociais, com a respectiva codificação, carga horária, denominação, objetivos e ementas:

IH 395 (4T-0P) - Fundamentos da Hotelaria

EMENTA: Noções básicas sobre Hotelaria-Hospitalidade. Tipo e classificação de serviços hoteleiros. O profissional hoteleiro no atendimento do hóspede e do turista. Setorização de hotéis e atendimento.

IH 398 (2T-0P) - Sociologia do Lazer

EMENTA: Sociologia. Sociologia do lazer. Problemáticas sociológicas do lazer. Aspectos práticos do lazer e da hospitalidade.

IH 802 (1T-1P) - Recepção Hoteleira

EMENTA: Recepção hoteleira. Reservas e telefonia. Estrutura hoteleira. *Check-in* e *check-out*. Permanência do hóspede.

IH 805 (1T-3P) - Governança

EMENTA: Governança. Caracterização dos serviços. O apartamento. Atendimentos aos hóspedes. Lavanderia e passadoria: breve abordagem. Noções básicas sobre decoração.



IH 806 (2T-2P) - Controle de Estoque em Alimentos & Bebidas

EMENTA: Controle e estoque - noções básicas. Compras. Estoque. Almoxarifado. Controle de caixa. Administração de custos. Recursos Humanos.

IH 804 (4T-0P) - Gestão em Hospedagem

EMENTA: Organizações hoteleiras. Controle de qualidade na hotelaria. Organização dos serviços de hotelaria. Novos diferenciais em atendimento na hotelaria.

IH 810 (2T-0P) - Ética Profissional e Empresarial Hoteleira

EMENTA: Objeto da Ética. Doutrinas éticas fundamentais. Ética Empresarial e Profissional.

IH 809 (2T-2P) - Lavanderia

EMENTA: Lavanderia: conceitos e objetivos. Planejamento e administração de lavanderia. Estudos têxteis e ergonômicos aplicados à lavanderia. As condições físicas e ambientais. Estrutura física e de equipamentos (*layout*). Recursos Humanos em lavanderia. Água e produtos químicos utilizados na lavanderia. Processo de lavagem e secagem de roupas. Processo de passagem e armazenamento. Consertos e remoção de manchas. Simbologia de conservação. Os maquinários. Recepção, roupa. Controle em lavanderia. Custos. Higiene e segurança do trabalho. Controle de qualidade e custos dos serviços.

IH 811 (2T-2P) - Bebidas, Sala e Bar

EMENTA: Bares, copas e restaurantes. Equipamentos e utensílios de bares e restaurantes. Serviços de comida e bebida. Técnicas de controle, custo e vendas. Noções de enologia e coqueteleria. Recursos Humanos.

IH 818 (2T-0P) - Sustentabilidade Ambiental em Hotelaria

EMENTA: Os múltiplos sentidos da relação homem/natureza. Desenvolvimento, crescimento econômico e recursos naturais. Desenvolvimento sustentável: história, conceitos e dilemas. Princípios do desenvolvimento sustentável, impactos e conservação ambiental no ramo hoteleiro ou em hotelaria. Planejamento, implementação e gestão de ações sustentáveis em hotelaria.

IH 823 (2T-0P) - Pesquisa em Hotelaria

EMENTA: A pesquisa no Brasil. Os modelos e abordagens epistemológicas de pesquisa nas distintas áreas do conhecimento. A formação dos núcleos e grupos de pesquisa e o registro no Programa Lattes do CNPQ.

IH 821 (2T-0P) - Princípios de Enologia

EMENTA: Conceito de Enologia e sua evolução. Composição química da uva e do vinho. Compra e armazenamento de vinhos. Adegas. Serviço de vinho. Degustação. Vinhos nacionais e estrangeiros. Enogastronomia. Enoturismo.

IH 815 (2T-2P) - Hotelaria Hospitalar

EMENTA: Evolução histórica dos hospitais públicos e privados no Brasil. Os hospitais hotéis, a hospitalidade. Os serviços, a segurança e a humanização dos hospitais. A humanização e a hotelaria hospitalar.

IH 808 (2T-2P) - Restaurantes e Banquetes

EMENTA: Banquetes e restaurantes. Sistema, modalidade e tipos de serviços: regras e técnicas. Cardápios. Copa e bar. *Stwarding*. Outros atendimentos: uso de comanda e controle de pedidos.



**IH 812 (2T-2P) - Planejamento e Análise Ocupacional
Hoteleira**

EMENTA: Estudo de viabilidade da atividade hoteleira. Planejamento funcional e das instalações físicas, equipamentos e utensílios. Funcionalidade das instalações, aparência estética e patologias.

IH 814 (2T-2P) - Cardápios Regionais

EMENTA: Alimentação e Gastronomia. História e perspectivas atuais. Planejamento e execução de cardápios regionais.

**IH 824 (0T-2P) - Sistema de Informações aplicado à
Hotelaria**

EMENTA: Tecnologia da Informação. Administração estratégica da informação em hotelaria. Desenvolvimento de ambientes eficientes/eficazes da tecnologia de informação. Tipos e usos de informações aplicados em hotelaria.

IH 803 (2T-2P) - Fundamentos da Cozinha Hoteleira

EMENTA: Introdução ao serviço de cozinha. Organização da cozinha: utilização de equipamentos. Brigada: estrutura, uniformização, atribuições e responsabilidades. Bases de cozinha. Alimentos: estrutura, variedades, preparo, classificação, função e fontes. Técnicas das diferentes cozinhas. Adequação dos pratos aos diferentes serviços, decoração e apresentação. Boas práticas de higiene e manipulação de alimentos. Noções básicas de gastronomia: confeitaria, saladas e sopas, pratos principais (quentes e frios), sucos e sanduíches. Planejamento de cardápios: elaboração de ficha técnica, apuração de fator de correção. Planejamento e apuração de custos da produção. Administração de compras. Estocagem de alimentos.

**IH 397 (2T-0P) - Aspectos Sócio-Econômicos e Culturais
em Hotelaria**

EMENTA: Teoria econômica da hotelaria. Fatores sócio-

econômicos que influenciam a demanda e a oferta hoteleira. Proteção e revitalização do patrimônio cultural para o turismo no Mercosul. Legislação específica.

IH 826 (3T-1P) – Economia Solidária no setor de Hospitalidade

EMENTA: Capitalismo, Globalização e Economia Solidária. Economia Solidária: Conceitos e Princípios. Economia Solidária e o paradigma do Desenvolvimento Local. O setor de Hospitalidade e a Economia Solidária: cadeias produtivas de áreas relacionadas à hospitalidade e o Corporativismo. Experiências históricas e contemporâneas de gestões solidárias voltadas ao setor de Hospitalidade (estudos de casos). Projeto de empreendimento solidário no setor de Hospitalidade.

IH 801 (4T-0P) – Economia e Hotelaria

EMENTA: Conceitos básicos de economia. Sistemas econômicos. Noções de microeconomia. Noções de macroeconomia. Economia monetária. Comércio internacional. Finanças públicas. Desenvolvimento econômico.

IH 399 (4T-0P) – Hospitalidade

EMENTA: Conceitos e definições de hospitalidade. O estudo da hospitalidade nas ciências. A abrangência da hospitalidade e a inter-relação com o turismo. A hospitalidade doméstica e comercial. A hospitalidade e os serviços. O ensino da hospitalidade. Tendências e perspectivas da hospitalidade para o século XXI.

IH 820 (2T-2P) – Projetos em Hotelaria

EMENTA: Projeto no processo de planejamento. Técnicas e conceitos para elaboração de projetos. Análise de mercado. Estudos financeiros, administrativos, econômicos e jurídicos. Elaboração, execução, controle e avaliação do projeto. Planejamento de hotéis, sua estrutura física e funcional.

IH 817 (2T-2P) – Eventos em Hotelaria

EMENTA: Fundamentos e caracterização. Eventos e Sazonalidade. Eventos como veículo de comunicação e de relações humanas na organização hoteleira. Atividades técnicas, sociais e culturais dos eventos. Classificação, tipologia. Mercado, perspectivas e tendências. Eventos como promoção e estratégia de marketing. Planejamento, execução, controle e avaliação de eventos. Importância e papel dos fornecedores turísticos na organização de eventos.

IH 813 (1T-0P) – Introdução ao Estágio Supervisionado em Hotelaria

EMENTA: Normas específicas de estágios curriculares. Formulários e fichas para cadastro do estágio nas instituições. Produção de relatórios de estágio. Programa de estágio.

IH 816 (2T-2P) – Introdução ao Trabalho de Conclusão de Curso em Hotelaria

EMENTA: TCC – Características, normas e técnicas. Implementação do projeto. Bases metodológicas. Projeto de TCC.

IH 819 (2T-0P) – Seminário de Trabalho de Conclusão de Curso em Hotelaria

EMENTA: Programação e coordenação das atividades monográficas para a elaboração do TCC de Hotelaria. Elaboração e estruturação do trabalho monográfico. Organização e composição das bancas examinadoras. Elaboração e encaminhamento de trabalho final – TCC.

AA 481 (150 horas) - Estágio Supervisionado em Hotelaria I

OBJETIVOS: Proporcionar ao acadêmico as oportunidades de desenvolver e praticar as atividades correspondentes ao Bacharel em Hotelaria, com orientação de profissionais que estão atuando na área e de docentes da Instituição.



**AA 482 (150 horas) - Estágio Supervisionado em
Hotelaria II**

OBJETIVOS: Proporcionar ao acadêmico as oportunidades de desenvolver e praticar as atividades correspondentes ao Bacharel em Hotelaria, com orientação de profissionais que estão atuando na área e de docentes da Instituição.

**AA 483 (30 horas) – Trabalho de Conclusão de Curso
em Hotelaria**

OBJETIVO: Permitir a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso.

**RICARDO MOTTA MIRANDA
Presidente**