



Curso Superior de Gestão em Hotelaria 2022
Projeto Pedagógico de Curso
Faculdade Roberto Miranda

Presidência da Mantenedora

Roberto de Ávila Miranda

Direção Geral da Mantida

Roberto Lira Miranda

Diretor Administrativo

Pablo Telles de Caldas

Secretária Acadêmica

Erika Albiero Miranda

Coordenadora Acadêmica

Juliana Aguiar Rodrigues

Coordenador do Curso

Egberto Gomes Franco

Docentes

Alexandre Juis Blanco	Marcelo de Oliveira Mota
Ana Maria Prado Faiao	Mauricio Takahashi
Cesar Augusto Alonso Capasso	Miguel Angelo Hemzo
Daniela Uliana Reigado	Miguel Armando de Noronha Feio
Davi Rodrigues Poit	Miguel Valione Junior
Egberto Gomes Franco	Ricardo Jose Rossin de Oliveira
Eric Fernando Teixeira Zompero	Rita de Cássia Pinotti
Jeferson Munhoz Moyses	Silvia Maria Carneiro de Campos
Lorreine Agostinho Claudio	Valéria Brandini de Oliveira
Luiz Gustavo Barbosa de Campos	Walter Renan Abreu Maffei

São Paulo

2022

Sumário

Introdução	13
I. Contextualização da IES	13
Breve Histórico da IES	16
I.I. A Missão da IES	16
I.II. Identificação da Instituição	17
I.II-I. Perfil da IES	17
I.II-II. Área de Atuação da IES	17
I-II-III. Corpo Dirigente	17
II. Contextualização do Curso	18
II.I. Denominação do Curso	18
II.II. Perfil do Coordenador do Curso	19
II.III. Núcleo Docente Estruturante - NDE	19
1. Organização Didático-Pedagógica	20
1.1. Políticas Institucionais	20
1.1.1. Políticas de Ensino da Faculdade Roberto Miranda	20
1.1.1.1. Corpo Docente	20
1.1.1.2. Grade Modular e Cíclica	21
1.1.1.3. Vivência Prática	21
1.1.1.4. Projetos Interdisciplinares e Intermodulares	21
1.1.1.5. Processos de Melhoria Contínua	22
1.1.2. Políticas de Extensão da Faculdade Roberto Miranda	22
1.1.3. Políticas para Pesquisa da Faculdade Roberto Miranda	22
1.1.4. Política de Pós-Graduação	23
1.1.5. Práticas para revisão das Políticas Institucionais	24

1.2. Objetivos do Curso	25
1.2.1. Contexto Educacional no Âmbito Econômico e Social	28
1.2.2 Atendimento de Características Locais e Regionais	29
1.2.2.1. Formação Modular	30
1.2.2.2. Projeto Prático	30
1.2.2.3. Formação Empreendedora e Intraempreendedora	30
1.2.2.4. Atendimento de Demandas de Natureza Social	30
1.2.2.5. Atendimento de Demandas de Natureza Cultural	31
1.2.2.6. Atendimento de Demandas de Natureza Política	31
1.2.2.7. Atendimento de Demandas de Natureza Ambiental	31
1.2.2.8. Atendimento de Demandas de Natureza Econômica	31
1.2.3. Objetivo Geral	32
1.2.4. Objetivos Específicos	33
1.2.4.1. Objetivos do Curso e o Perfil do Egresso	36
1.2.4.2. Objetivos do Curso e a Estrutura Curricular	36
1.2.4.3. Objetivos do Curso e o Contexto Educacional	37
1.2.4.4. Objetivos do Curso e Inovação	37
1.3. Perfil Profissional do Egresso	38
1.3.1. Competências a Serem Desenvolvidas	40
1.3.2. O Perfil do Egresso e as Necessidades Locais e Regionais	41
1.3.3. Programa de Atualização Permanente (PAP)	42
1.3.4. Comprometimento Docente, Discente e Institucional	43
1.3.5. Programa de Acompanhamento de Egressos	43
1.3.6. Preparação para novas demandas do mundo do trabalho	44
1.3.6.1. Plano para ampliação do perfil do egresso	44

1.4. Estrutura Curricular	45
1.4.1. Políticas de Ensino Utilizadas para Formação da Estrutura Curricular	45
1.4.2. Matriz Curricular	46
1.4.3. Estrutura Curricular do Curso	47
1.4.4. Flexibilidade dos Componentes Curriculares e Integralização	49
1.4.5. Acessibilidade Metodológica e Estrutura Curricular	49
1.4.5.1. Treinamento do Corpo Docente e Técnico-Administrativo	50
1.4.5.2. Revisão Curricular	50
1.4.5.3. Recursos Materiais e Softwares	50
1.4.6. Carga Horária	51
1.4.6.1. Carga Horária Teórica x Prática	51
1.4.6.2. Forma de Acesso ao Curso	51
1.4.6.4. Percorso de Formação	52
1.4.6.5. Estrutura curricular inovadora	53
1.5. Conteúdos Curriculares	54
1.5.1. Parâmetros para Seleção de Conteúdos na Elaboração dos Currículos e a Interdisciplinaridade	54
1.5.2. Conteúdos Curriculares e o Perfil Profissional do Egresso	55
1.5.3. Atualização da Área de Hospitalidade	55
1.5.4. Carga Horária	56
1.5.5. Bibliografia	56
1.5.5.1. Bibliografia Básica	56
1.5.5.2. Bibliografia Complementar	56
1.5.6. Acessibilidade Metodológica	57
1.5.7. Educação Ambiental	57
1.5.8. Direitos Humanos	57

1.5.9. Relações Étnico-Raciais	57
1.5.10. História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena	58
1.5.11. Necessidades Locais e Regionais	58
1.5.12. Componentes Curriculares	58
1.5.13. Política de Atualização Permanente	60
1.5.14. Conteúdo Programático	60
1.5.15. Contato com conteúdo recente e inovador	60
1.6. Metodologia de Ensino	124
1.6.1. Metodologia para o Desenvolvimento de Conteúdos	126
1.6.2. Ferramentas de Aprendizado	128
1.6.3. Estratégias de Aprendizagem	128
1.6.3.1 Acompanhamento das Atividades	129
1.6.4. Acessibilidade Metodológica	129
1.6.4.1. Programa de Nivelamento	130
1.6.5. Autonomia do Discente	130
1.6.6. Da Teoria à Prática	130
1.6.7. Recursos Metodológicos e Inovação	130
1.6.7.1 Metodologias Ativas de Ensino e Aprendizagem	131
1.7. Estágio curricular Supervisionado	132
1.8. Estágio curricular supervisionado - relação com rede de escolas	133
1.9. Estágio curricular supervisionado - relação teoria e prática	133
1.10. Atividades Complementares	134
1.10.1. Carga Horária	135
1.10.2. Diversidade de Atividades	136
1.10.3. Formas de Aproveitamento	136

1.10.4. Aderência à Formação	137
1.10.5. Regulação e Gestão das Atividades Complementares	138
1.11. Trabalho de Conclusão de Curso	140
1.12. Mecanismos de Apoio ao Discente	140
1.12.1. Procedimentos de Apoio ao Discente	140
1.12.2. Nape - Núcleo de Apoio Pedagógico e Psicopedagógico Extraclasse	140
1.12.2.1. Ações de Acolhimento e Permanência	141
1.12.2.2. Acessibilidade Metodológica e Instrumental	141
1.12.2.3. Acessibilidade Plena	142
1.12.3. Programa de Nivelamento	142
1.12.4. Acompanhamento de Estágios Não-Obrigatórios	142
1.12.5. Atividades Extracurriculares	142
1.12.6. Centro Acadêmico	143
1.12.7. Programas de Intercâmbio	143
1.12.8. Programa de Acompanhamento de Egressos	143
1.12.9. Incubadora de Empresas	144
1.13. Gestão do Curso e os Processos de Avaliação Interna e Externa	145
1.13.1. Projeto de Autoavaliação Institucional	145
1.13.1.1. Divulgação dos Resultados	145
1.13.1.2. Utilização dos Resultados	146
1.13.2. Apoio Institucional	147
1.14. Atividades de tutoria	147
1.15. Conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria	147
1.16. Tecnologias de Informação e Comunicação	147
1.16.1. Atendimento Instantâneo	148

1.17. Ambiente virtual de aprendizagem (AVA)	148
1.18. Material didático	148
1.19. Procedimentos de Avaliação dos Processos de Ensino e Aprendizagem	149
1.19.1. Metodologia - Procedimentos e Processos Adicionais	150
1.19.2. Regulação e Gestão das Atividades Complementares	150
1.19.3. Participação Discente no Acompanhamento e Avaliação do PPC	150
1.19.4. Ações de Melhoria dos Processos de Ensino e Aprendizagem	151
1.20. Número de Vagas	152
2. Corpo Docente	155
2.1. Núcleo Docente Estruturante - NDE	155
2.1.1. Membros do NDE	155
2.1.2. Membros da CPA	156
2.1.3. Procedimentos para Permanência	156
2.2. Equipe multidisciplinar	157
2.3. Atuação do coordenador de curso	157
2.3.1. Regime de Tempo Integral	159
2.3.2. Representatividade nos Colegiados Superiores	159
2.3.3 Plano de Ação da Coordenação	159
2.3.3.1. Relatório de adequação docente	160
2.3.4. Administração do corpo docente	160
2.4. Regime de Trabalho do Coordenador do Curso	161
2.4.1. Regime de Tempo Integral	162
2.4.2. Representatividade nos Colegiados Superiores	162
2.4.3 Plano de Ação da Coordenação	162
2.4.4. Administração do corpo docente	163

2.4.5. Experiência do Coordenador	163
2.5. Corpo Docente: Titulação	164
2.5.1. Relação entre Corpo Docente e Desempenho em Sala de Aula	164
2.5.2. Grupos de Estudo e Grupos de Pesquisa	164
2.5.3. Tabela de Titulação	165
2.6. Regime de Trabalho do Corpo Docente do Curso	166
2.6.1. Atendimento Integral da Demanda	166
2.6.2. Manual do Professor	167
2.6.3. Capacitação dos Docentes	167
2.6.4. Indicadores de Performance (KPIs)	167
2.6.5. Carga Horária por Atividade	168
2.6.6. Melhoria Contínua	168
2.7. Experiência Profissional do Corpo Docente	169
2.7.1. Quadro Exemplo Experiência Profissional	169
2.7.2. Relação entre a Experiência Profissional e Desempenho em Sala de Aula	170
2.7.2.1. Conjunto de Competências	170
2.8. Experiência no exercício da docência na educação básica	171
2.9. Experiência no Exercício da Docência Superior	171
2.9.1. Relação entre Experiência Acadêmica e Desempenho em Sala de Aula	171
2.9.2. Processo Avaliativo e Utilização dos Dados	171
2.10. Experiência no exercício da docência na educação a distância	172
2.11. Experiência no exercício da tutoria na educação a distância	172
2.12. Atuação do Colegiado de Curso	172
2.13. Titulação e formação do corpo de tutores do curso	173
2.14. Experiência do corpo de tutores em educação a distância	173

2.15. Interação entre tutores, docentes e coordenadores de curso a distância	173
2.16. Produção Científica, Técnica, Artística e Cultural	174
3. Infraestrutura	175
3.1. Espaço de Trabalho para Docentes em Tempo Integral	175
3.2. Espaço de Trabalho para o Coordenador	175
3.3. Sala Coletiva de Professores	176
3.3.1. Equipamentos	176
3.3.2. Dimensão	176
3.3.3. Conforto	176
3.4. Salas de Aula	177
3.4.1. Salas de Aula (Descrição)	177
3.4.2. Plano de Manutenção	178
3.5.1. Rede Wireless	179
3.5.2. Torres de Tablets e Notebooks	179
3.5.3. Acesso aos Equipamentos de Informática	179
3.5.4. Plano de Manutenção	179
3.6. Bibliografia Básica	181
3.7. Bibliografia Complementar	182
3.8. Laboratórios Didáticos de Formação Básica	183
3.8.1. Incubadora de Empresas	183
3.8.2. Normas de Funcionamento, Utilização e Segurança	183
3.8.2.1. Horário de Funcionamento	183
3.8.2.2. Regras de Utilização	184
3.8.2.3. Normas de Segurança	184
3.8.2.4. Laboratórios Didáticos de Formação Básica, Atualização, Acessibilidade e Insumos	184

3.8.2.5. Acessibilidade Plena	184
3.8.3. Laboratórios Didáticos de Formação Básica - Serviços	186
3.8.3.1. Apoio Técnico	186
3.8.3.2. Programa de Manutenção e Atualização dos Equipamentos	187
3.8.3.3. Controle e Reposição de Insumos	187
3.8.3.4. Programas para a Comunidade	187
3.9. Infraestrutura de Laboratórios Específicos	188
3.9.1. Laboratório de Práticas de Hospedagem	188
3.9.2. Laboratório de Alimentos e Bebidas	188
3.9.3. Normas de Funcionamento, Utilização e Segurança	189
3.9.3.1. Horário de Funcionamento	189
3.9.3.2. Regras de Utilização	189
3.9.3.3. Normas de Segurança	189
3.9.3.4. Laboratórios Didáticos Especializados, Atualização, Acessibilidade e Insumos	189
3.9.3.5. Acessibilidade Plena	190
3.9.4. Laboratórios Didáticos Especializados - Serviços	192
3.9.4.1. Apoio Técnico	192
3.9.4.2. Programa de Manutenção e Atualização dos Equipamentos	192
3.9.4.3. Controle e Reposição de Insumos	192
3.9.4.4. Programas para a Comunidade	192
3.10. Laboratórios de ensino para a área de saúde	194
3.11. laboratórios de habilidades	194
3.12. Unidades hospitalares e complexo assistencial conveniados	194
3.13. biotérios	194
3.14. Processo de controle de produção ou distribuição de material didático	194

3.15. Núcleo de práticas jurídicas	194
3.16. comitê de ética em pesquisa	194
3.17. comitê de ética na utilização de animais	194
3.18. ambientes profissionais vinculados ao curso	195
3.19. Plano de Promoção de Acessibilidade e Atendimento Prioritário	195
3.19.1. Dispositivos, Sistema e Meios de Comunicação para Deficientes Visuais	196
3.19.1.1. Recursos Didáticos de Apoio ao Deficiente Visual	196
3.19.2. Serviços de Tradutor e Intérprete da Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	197
3.19.2.1. Equipamentos e Sistemas	197
3.19.2.2. Recursos Didáticos de Apoio ao Deficiente Auditivo	197
3.20. Políticas de Promoção da Acessibilidade e Atendimento Prioritário	198
3.21. Políticas de Educação Ambiental	199
3.22. Disciplina de Libras	200
3.23. Plano de Carreira	201
3.24. Informações Acadêmicas	202
3.25. Processo Seletivo	203
3.26. Certificados e Diplomas	204
Anexo I - Ficha de Introdução ao Aprendizado (modelo)	205

INTRODUÇÃO

I. CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES

A partir de 2008, deu-se no Brasil um grande crescimento do mercado de luxo, o que gerou uma corrida das grandes marcas de luxo mundial em busca do mercado brasileiro. No auge do BRICS (bloco econômico emergente formado por Brasil, Rússia, Índia, China e África do Sul) o nível de investimento no setor de bens e serviços de luxo atingiu patamares nunca antes vistos na América do Sul.

A explosão de marcas de luxo gerou consequências imediatas no Brasil e, de maneira especial, na cidade de São Paulo. Em 31 de maio de 2008, foi inaugurado em São Paulo o Shopping Cidade Jardim, trazendo grifes internacionais de luxo tais como Hermès, Valentino, Dior, Jimmy Choo, Emilio Pucci, Rolex, Corsage, Giorgio Armani, Canali e Tag Heuer e também lojas da Chanel, Prada, Cartier, Red Valentino, Louis Vuitton, Salvatore Ferragamo, Gucci, Ermenegildo Zegna, Tiffany & Co., Montblanc e Longchamp, bem como uma loja da famosa estilista Carolina Herrera, aberta no ano de 2010 (única da marca em todo o Brasil).

Segundo dados da GFK (respeitada empresa de pesquisas mundial fundada em 1934 e sediada na Alemanha) em “2009, mesmo com a crise financeira mundial, o mercado de luxo faturou US\$ 6,45 bilhões no Brasil, 8% a mais do que em 2008” sendo que, no mundo, o faturamento desse mercado em 2014 atingiu a marca de 317 bilhões de dólares.

Como exemplo desse crescimento no mercado de luxo aponta-se a inauguração do Shopping JK Iguatemi (junho de 2012) bem como a ampliação das marcas de grife na rua Oscar Freire reconhecidamente um dos pontos de comércio mais elegantes da cidade (considerada pela Mystery Shopping International a oitava rua mais elegante do mundo).

Conforme publicação do Jornal Brasil Econômico, “A queda da confiança do consumidor em relação à economia, inclusive entre os mais ricos, impacta diversos setores. Porém, o mercado de luxo ainda consegue manter, em 2015, sua constante evolução dos últimos anos. O crescimento real do setor no Brasil será de 4% neste ano em comparação a 2014, segundo estimativas da Euromonitor, empresa de pesquisa de mercado.”

De acordo com pesquisas realizadas pelo Instituto Euromonitor International, o Brasil é, depois da China, um dos mercados com crescimento mais promissor para produtos de luxo. E a cidade de São Paulo, onde residiam, em 2014, mais de 20.000 milionários, é a grande geradora de demanda por produtos e serviços de luxo da América do Sul.

O Município de São Paulo, centro da região metropolitana mais densa e dinâmica do país, possui uma população de 11.513.836 habitantes (IBGE) distribuída em uma área de 1.509 km², com densidade demográfica de 7.569,41 habitantes por km².

O grau de urbanização do Município é de 99,10% e o Produto Interno Bruto (PIB) é de R\$ 570,76 bilhões, com renda per capita da população fixada em R\$ 48.275 no ano de 2013 (fonte: SEADE).

Ainda segundo dados do SEADE o município possui o 21º maior PIB do mundo, representando, isoladamente, 10,7% de todo o PIB brasileiro e 36% de toda a produção de bens e serviços do estado de São Paulo, sendo sede de 63% das multinacionais estabelecidas no Brasil, além de ter sido responsável por 28% de toda a produção científica nacional em 2005.

Em 2019, o PIB paulista cresceu 2,5%, mais do que o dobro do nacional (1,1%), gerando 579 mil empregos, segundo reportagem do Valor Econômico com base em dados do Banco Mundial, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e Fundação Seade.

Informações do IBGE apontam que a cidade de São Paulo é uma das cidades mais populosas do planeta e sua região metropolitana, com mais de 20 milhões de habitantes, já é a quarta maior aglomeração urbana do mundo (2021).

A implantação desta IES na cidade de São Paulo justifica-se por ser a capital paulista uma das metrópoles do luxo mundial, pólo de atração para estudantes de todo o estado e outras capitais e cidades brasileiras.

Além de identificar as carências de oferta de formação profissional especializada para os segmentos do luxo, a Faculdade Roberto Miranda, ciente de que a demanda crescente do mercado brasileiro e mundial por mais empregos passava, necessariamente, pela criação de mais empresas e formação de mais empresários, houve por bem agregar, na época, à sua solicitação de credenciamento enquanto instituição de ensino superior (IES), autorizações para a abertura de cursos de graduação e profissionalizantes, iniciando pela Gestão em Hotelaria de Luxo (autorizada junto com seu credenciamento) e projetando, para os anos seguintes, solicitar novas autorizações cobrindo as áreas de Gestão de Eventos, Administração & Empreendedorismo, Arquitetura e Urbanismo, entre outras.

É sabido que as escolas superiores de mais alto nível localizadas em São Paulo, têm atraído estudantes de todo o Brasil, à exemplo do que já acontecia e acontece, há muitos anos, com as melhores instituições de ensino dos Estados Unidos, em vários segmentos profissionais, e, principalmente Suíça e França na área da hospitalidade. Esse fenômeno continua em andamento e clama pelo estabelecimento, em São Paulo, de escolas capazes de suprir essa demanda em igualdade de condições e, até, vantagem sobre suas congêneres na América do Norte e Europa.

A criação e o desenvolvimento desta IES tem contribuído, portanto, de maneira efetiva, para o atendimento da demanda por desenvolvimento socioeconômico, tecnológico e cultural em nossa área de abrangência, enquanto promove a formação cultural e tecnológica necessária à

atuação na região onde está inserida e incentiva a geração de emprego e renda para profissionais quando se propõe a formar mais empresários e geradores de empregos.

Em longo prazo, a acumulação de riqueza, fenômeno inexorável da economia, favorece o surgimento de oportunidades para egressos da Faculdade Roberto Miranda, e o foco da instituição na formação de empregadores transforma essa oportunidade em uma importante ferramenta de desenvolvimento sustentável para o nosso país.

BREVE HISTÓRICO DA IES

A criação da IES surgiu da constatação de demandas por desenvolvimento socioeconômico, tecnológico e cultural em nossa área de abrangência, obtidas ao longo de 11 anos de atuação com cursos livres nas áreas de Gestão Empresarial, Hotelaria, Eventos e Arquitetura e mais 5 anos posteriores na entrega de programas de Pós-Graduação Lato Sensu nas áreas de Gestão em Hotelaria de Luxo, Gestão de Eventos e Cerimoniais de Luxo, Arquitetura Hoteleira e Arquitetura de Luxo como conveniada do Centro de Pós-Graduação JK da Faculdade Juscelino Kubitschek (de Brasília), em São Paulo.

Ao longo dos anos de entrega de cursos livres, nossa convivência com o mercado empresarial forneceu dados importantes sobre a necessidade das empresas localizadas em nossa área de abrangência por profissionais preparados para atuar no mercado premium.

Através da atuação na oferta de Pós-Graduação Lato Sensu como conveniada JK, notamos a deficiência de cursos superiores na formação dos alunos que chegavam à Pós-Graduação, com um carências vindas do mercado de graduação que não poderiam ser corrigidas por cursos de especialização com menor carga horária e duração.

Esse conjunto de fatores impulsionou o sucesso da IES, uma vez que contribui com o atendimento da demanda por mão de obra qualificada técnica, cultural e conceitualmente para atuação nesse segmento de mercado, em especial em nossa área de abrangência.

A severa deficiência constatada na oferta de cursos focados na formação de empresários e geradores de empregos que poderiam contribuir de maneira efetiva com a demanda de desenvolvimento socioeconômico da região e de todo o país mostrou-se especialmente verdadeira e colocou esta IES a ocupar posição de liderança no mercado de ensino de alta gama.

A criação deste curso atende à necessidade de desenvolvimento de jovens a partir da graduação para atuação nos segmentos identificados com grande potencial para desenvolvimento socioeconômico gerando empregos diretos para uma população capacitada.

I.I. A MISSÃO DA IES

A missão da Faculdade Roberto Miranda é formar profissionais com perfil empreendedor, capazes de gerar empregos, gerir projetos complexos e atuar de forma incisiva para o desenvolvimento econômico e social do país, incluindo o ingresso de divisas através da internacionalização de seus negócios.

I.II. IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

I.II-I. PERFIL DA IES

A relação do perfil da IES (Faculdade Roberto Miranda) com sua área de atuação na educação superior é de absoluta simbiose, uma vez que os mercados por ela atendidos apresentam potencial para crescimento, potencial para implementação de novos negócios, potencial para geração de emprego e renda e internacionalização.

O componente principal da missão da IES é a formação de geradores de empregos. E é exatamente na área de atuação da IES que residem as melhores oportunidades para o cumprimento de sua missão.

A IES atende também a demanda por capacitação de profissionais para atuação em empresas existentes (intraempreendedorismo), o que reforça a relação da missão da IES com sua área de cobertura, ou seja, a formação de profissionais para atuar também em empresas que já estão constituídas dentro das áreas de Hotelaria, Gestão de Eventos, Arquitetura e Administração.

I.II-II. ÁREA DE ATUAÇÃO DA IES

A área da atuação da IES na graduação compreende os cursos superiores em tecnologia (CST) em Hotelaria e Gestão de Eventos; e os bacharelados em Arquitetura e Administração.

Dezenas de países em desenvolvimento já atingiram patamares muito superiores ao Brasil na criação e expansão de empresas ligadas à área de atuação desta IES na educação superior. Os exemplos concretos estão disponíveis e largamente divulgados.

Todos os elementos necessários ao crescimento da área de atuação IES são bem conhecidos, como o crescimento das cidades, dos eventos e da hotelaria em um país de dimensões continentais.

No segmento de gestão de eventos os brasileiros têm atingido importantes feitos internacionais e ganharam visibilidade na elaboração de grandes eventos mundiais significativos na última década, o que fomenta o crescimento deste campo de atuação e por consequência justifica e alinha de forma indiscutível a Missão da IES à sua área de atuação no ensino superior.

I-II-III. CORPO DIRIGENTE

Presidência da Mantenedora – Roberto de Ávila Miranda

Representante Legal da Mantenedora - Maria do Carmo de Ávila Miranda

Direção Geral da Mantida – Roberto Lira Miranda

Diretor Administrativo – Pablo Telles de Caldas

Secretária Acadêmica – Erika Albiero Miranda

Coordenadora Acadêmica – Juliana Aguiar Rodrigues

Coordenador do CST em Hotelaria - Egberto Gomes Franco

II. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

FACULDADE ROBERTO MIRANDA - 20497

II.1. DENOMINAÇÃO DO CURSO

Denominação	Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria
Endereço de Funcionamento	Av. Paulista, 1009 – 21º andar São Paulo – SP
Ato Legal	PORTARIA Nº 338, DE 18 DE MAIO DE 2018
Total de Vagas Anuais	80 vagas
Turno de funcionamento	Manhã e Noite
Carga horária total do curso	1.720 horas
Integralização da carga horária do curso	Mínimo: 2 anos Máximo: 4 anos
Coordenador do Curso	Prof. Dr. Egberto Gomes Franco

II.II. PERFIL DO COORDENADOR DO CURSO

Prof. Dr. Egberto Gomes Franco possui graduação em Engenharia Metalúrgica pela Universidade Presbiteriana Mackenzie (1987), mestrado em Engenharia de Materiais pela Universidade Presbiteriana Mackenzie (2000) e doutorado em Ciências pela Universidade de São Paulo (2005). Árbitro das revistas: Revista Produção Online (1676-1901), - Revista Ciências Exatas (1516-2893), SIMPOI_FGV (Simpósio de Administração da Produção, Logística e Operações Internacionais), professor titular do Centro de Ensino Superior de Barueri, pesquisador do Instituto de Eletrotécnica e Energia e professor da Faculdade de Administração São Paulo. Tem experiência na área de Engenharia de Materiais, Sustentabilidade, Inovação e Empreendedorismo, atuando principalmente nos seguintes temas: células a combustível, inovação e empreendedorismo. Docência em universidades e faculdades desde 1988 nas áreas de engenharia e administração. Responsável por dezenas de consultorias para hotéis em engenharia, manutenção, processos e inovação.

II.III. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE - NDE

Composição	Titulação	Regime
Miguel Valione Junior	Mestre	RTP
Egberto Gomes Franco	Doutor	RTI
Rita de Cássia Pinotti	Mestre	Horista
Pablo Telles de Caldas	Esp.	RTI
Miguel de Noronha Feyo	Mestre	RTP

1. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

1.1. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS

A Faculdade Roberto Miranda, a fim de cumprir o papel institucional estipulado em seu regimento e em seu PDI, criou suas políticas institucionais de apoio ao desenvolvimento da IES conforme descrito a seguir.

1.1.1. POLÍTICAS DE ENSINO DA FACULDADE ROBERTO MIRANDA

As Políticas de Ensino da Faculdade Roberto Miranda definem as bases para aplicação de conteúdos, métodos e procedimentos que estejam alinhados com sua missão e visão, e contribuam com a formação do perfil do egresso. Esta política visa promover múltiplas oportunidades de aprendizagem ao articular elementos humanísticos e ético-morais com a tecnologia e a ciência, culminando com a formação de profissionais com visão crítica do mercado e senso empreendedor. Para este fim, são intercalados conteúdos teóricos e práticos, sempre com ênfase na entrega de projetos que devem exceder as exigências do mundo do trabalho.

A Faculdade Roberto Miranda adota políticas de ensino que promovem a interação e a criação de vínculos entre os alunos, o que tem sido observado, nos cursos de pós-graduação da instituição, como fator impulsionador do sucesso do egresso em sua vida pessoal e profissional.

Para garantir o aprendizado do aluno e estabelecer práticas inovadoras no ensino, a Faculdade Roberto Miranda segue diretrizes que norteiam as decisões didático-pedagógicas de seus coordenadores e definem o perfil de seu corpo docente visando a promoção de oportunidades de aprendizagem alinhadas ao perfil do egresso.

Os trabalhos desenvolvidos pela Faculdade Roberto Miranda utilizando estudos de caso e participação em projetos reais nos programas e pós-graduação desde 2008 colocam o aluno como participante ativo do processo de aprendizagem, prática difundida hoje como metodologia ativa de aprendizagem.

1.1.1.1. CORPO DOCENTE

Além da titulação *stricto sensu*, todos os professores da Faculdade Roberto Miranda devem possuir comprovada experiência na área em que lecionam. Essa exigência se justifica pelo fato de que a metodologia fundamentada nos *Quatros I's do Aprendizado*[®] (Inspiração, Informação, Instrumentação, Interação), metodologia exclusiva da Instituição, exige do

docente profundo conhecimento teórico e prático para conduzir o aprendizado através de cada uma das fases discutidas em detalhe adiante.

Para a seleção e contratação de professores, serão diferenciais a concepção, organização ou participação em projetos inovadores ou o destaque em sua área de atuação.

1.1.1.2. GRADE MODULAR E CÍCLICA

Os conteúdos teóricos e práticos de cada um dos módulos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria são desenvolvidos de forma a municiar o discente com as ferramentas, conhecimentos e habilidades que o capacitem a mobilizar recursos financeiros e materiais, liderar pessoas e dominar todas as etapas do processo de concepção, implementação, sustentação e gestão de empreendimentos hoteleiros. Esse formato permite a certificação intermediária do aluno, que a cada unidade curricular se apropria de tecnologias e processos específicos a cada departamento ou área de um empreendimento hoteleiro. A grade modular permite a entrada de novos alunos ao início de cada módulo, o que acelera o ingresso do aluno na comunidade acadêmica e no mercado de trabalho.

1.1.1.3. VIVÊNCIA PRÁTICA

A cada unidade curricular são programadas aulas externas e visitas técnicas para ilustrar o conteúdo trabalhado em determinada disciplina.

1.1.1.4. PROJETOS INTERDISCIPLINARES E INTERMODULARES

Durante cada um dos módulos, os alunos estruturam departamentos e elaboram planos de gestão de empreendimentos hoteleiros, com ênfase na formação de empreendedores plenamente capazes de gerir empreendimentos próprios ou de terceiros. O projeto interdisciplinar propicia o desenvolvimento de múltiplas competências que serão úteis para o desempenho profissional, favorecendo uma aproximação ainda maior entre a prática e a teoria aprendida em aula. Neste processo, alunos e professores atuam colaborativamente na construção do conhecimento, desenvolvendo habilidades essenciais como a comunicação, negociação, o gerenciamento do tempo, o pensamento estratégico e a resolução de problemas.

Ao final do curso, o aluno terá o conhecimento do empreendimento hoteleiro como um todo, estando plenamente capacitado tanto em aspectos operacionais e gerenciais, adquirindo repertório e experiência prática que permitirão atuação com excelência no mercado de hospitalidade, seja em empresa própria ou de terceiros.

A elaboração de projetos complexos permite que o aluno coloque em prática aprendizados obtidos em diferentes módulos do programa, propiciando mais um diferencial competitivo para nossos egressos.

1.1.1.5. PROCESSOS DE MELHORIA CONTÍNUA

Além da Pesquisa de Autoavaliação Institucional definida em seu PDI, a Faculdade Roberto Miranda adota avaliações intermediárias acerca da efetividade do aprendizado em cada módulo. Os dados coletados são enviados à CPA e utilizados pelos coordenadores de curso para ajustes finos nas estratégias de ensino.

1.1.2. POLÍTICAS DE EXTENSÃO DA FACULDADE ROBERTO MIRANDA

A Faculdade Roberto Miranda mantém atividades de extensão indissociáveis do ensino e iniciação à pesquisa, mediante a oferta de cursos e serviços, bem como difusão de conhecimentos. São consideradas atividades de extensão: eventos culturais, técnicos e científicos; cursos de extensão; projetos de atendimento à comunidade; assessorias e consultorias; publicações de interesse acadêmico e cultural.

São Diretrizes da Política de Extensão da Faculdade Roberto Miranda:

1. Desenvolver parcerias institucionais internas e externas;
2. Incentivar a interdisciplinaridade, multidisciplinaridade e transdisciplinaridade;
3. Integrar a formação complementar à formação técnica e cidadã do discente;
4. Contribuir com a formação discente;
5. Contribuir com o impacto e transformação social;
6. Proporcionar a correta gestão dos espaços e aparelhos culturais da IES para atender as demandas sociais externas à IES;
7. Proporcionar aos alunos experiências enriquecedoras;
8. Criar meios para que possibilitem novos meios de produção, inovação e disponibilização de conhecimento;
9. Proporcionar a melhoria constante dos cursos de extensão por meio de processos de autoavaliação;
10. Assegurar a relação entre a IES e a sociedade;
11. Estimular a cultura da observação e a produção acadêmica.

1.1.3. POLÍTICAS PARA PESQUISA DA FACULDADE ROBERTO MIRANDA

A ciência, juntamente com a tecnologia e a inovação, desempenha importante papel no desenvolvimento e evolução da sociedade. Por isso, a pesquisa na Faculdade Roberto Miranda é norteada pela premissa de fortalecimento dos programas de graduação e pós-graduação, dos grupos de pesquisa e dos professores/pesquisadores.

A pesquisa, entendida como busca de novos conhecimentos e técnicas, função indissociável do ensino, é incentivada pela IES através de programas e projetos específicos, assegurando o

ingresso dos alunos na iniciação científica e permitindo aos seus agentes educacionais vínculos permanentes com a produção do conhecimento.

Esses objetivos visam a otimização da produção científica e tecnológica e o estabelecimento da Faculdade Roberto Miranda como uma instituição de difusão do conhecimento gerado a partir da pesquisa tendo como foco:

1. Aumentar a produtividade científica e capacidade acadêmica da IES;
2. Mobilizar talentos e estimular vocações;
3. Proporcionar o avanço da ciência;
4. Estimular as vocações em áreas estratégicas para o desenvolvimento sustentável;
5. Atender as demandas de qualificação em diversas áreas de conhecimento;
6. Expandir os programas de formação e de pesquisa em todas as áreas de conhecimento;
7. Preparar os discentes para atuar nas áreas ligadas à ciência, tecnologia e inovação;
8. Implementar programa de fomento, avaliação e acompanhamento da pesquisa;
9. Estimular a produção acadêmica.

Para alcançar tais objetivos, a Faculdade Roberto Miranda adota os seguintes procedimentos:

1. Capacitação e aperfeiçoamento docente;
2. Incentivo à iniciação científica;
3. Implementação de grupos de pesquisa;
4. Criação de projetos de pesquisa;
5. Disponibilização de bolsas de apoio à pesquisa para discentes e docentes;
6. Realização de convênios com órgãos de fomento à pesquisa (CNPQ, FAPESP, etc.);
7. Realização de congressos e seminários de pesquisa científica;
8. Constituição de uma política de publicações científicas;
9. Promoção da melhoria constante da pesquisa por meio de processos de auto-avaliação;
10. Realização de eventos de coleta e debate de dados de mercado.

1.1.4. POLÍTICA DE PÓS-GRADUAÇÃO

A Pós-Graduação *lato sensu* da Faculdade Roberto Miranda ocupa posição de grande prestígio no segmento de hotelaria no Brasil desde 2008 tendo formado mais de 40 turmas, incluindo 12 no exterior. Com o objetivo principal de qualificar profissionais que sejam capazes de atuar diante das contínuas demandas de uma realidade altamente mutável e em crescimento, a Pós-Graduação *lato sensu* da Faculdade Roberto Miranda está fundamentada em princípios multidisciplinares capazes de oferecer ao corpo discente a visão real do todo, a partir das várias visões das equipes que formam o corpo docente dos cursos.

Dentre os princípios para o ensino da pós-graduação da IES, destacam-se: a construção do conhecimento pelo aluno; a formação humanista e o desenvolvimento de habilidades técnicas; o exercício e o desenvolvimento contínuo de suas aptidões e talentos naturais; a flexibilidade e a diversidade; e a pesquisa como princípio educativo. As propostas e a expansão dos cursos, tanto em áreas atendidas como em número de estudantes, respondem às necessidades do mercado de trabalho e do crescimento da IES.

São Diretrizes da Política de Pós-Graduação da Faculdade Roberto Miranda dentre outras:

1. Consolidar a criação de cursos voltados à necessidade de mercado, devidamente conectados com as demandas da IES;
2. Proporcionar a melhoria constante dos cursos de pós-graduação existentes por meio de processos de auto e hetero avaliação; diagnóstico de desvios, projetos de correção e agregação de valor;
3. Realizar a criação e a atualização dos PPCs dos cursos de pós-graduação;
4. Realizar a integração entre graduação, pós-graduação e extensão;
5. Formar profissionais conscientes de seu papel na sociedade;
6. Valorizar metodologias que potencializem a multidisciplinaridade e interdisciplinaridade no processo de ensino-aprendizagem;
7. Fomentar a pesquisa e formar pesquisadores.

1.1.5. PRÁTICAS PARA REVISÃO DAS POLÍTICAS INSTITUCIONAIS

A Faculdade Roberto Miranda adota como prática a revisão periódica de suas políticas institucionais. A partir de dados coletados em sua Pesquisa de Autoavaliação Institucional, o Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria define os principais pontos de melhoria e ações a serem tomadas pelos demais órgãos colegiados. Além disso, como já previsto nas políticas de ensino, verificações intermediárias colhidas através de formulários de satisfação preenchidos pelos alunos em cada módulo fornecem subsídios para ajustes finos que podem ser imediatamente sanados pelos coordenadores de curso por meio de reuniões individuais ou em grupo com os professores.

Através de canais como o email da Ouvidoria e WhatsApp da Coordenação Pedagógica, os alunos também têm acesso direto aos órgãos colegiados para sugerir melhorias em qualquer uma das políticas adotadas pela Faculdade Roberto Miranda. Todas as manifestações são colocadas em pauta seguindo o calendário de reuniões da CPA definido no Plano de Desenvolvimento Institucional da Faculdade Roberto Miranda.

As práticas para revisão das políticas institucionais mostraram-se extremamente exitosas no Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, assim como nos demais cursos de Pós-Graduação e MBA oferecidos pela Faculdade Roberto Miranda. A adoção do procedimento que permite aos coordenadores realizarem ajustes finos, moldando as práticas

através de reuniões individuais ou em grupo criou um ambiente de confiança e segurança psicológica, fomentador da inovação.

1.2. OBJETIVOS DO CURSO

Os objetivos do curso nasceram de uma observação rigorosa das necessidades do mercado, das características locais e regionais, e levaram em conta o contexto educacional existente para a formação de uma estrutura curricular contemplando as mais novas práticas mundiais no campo do conhecimento, visando a formação de um perfil profissional compatível com os mais elevados padrões de mercado.

PERFIL DO CURSO

O parque hoteleiro no Brasil está crescendo em ritmo maior do que em qualquer outra época e atraindo investimentos de grandes grupos multinacionais.

Estima-se que, entre 2020 e 2030, o parque hoteleiro no Brasil triplicará em número de leitos.

Investidores do mundo inteiro, particularmente os europeus, estão atentos às oportunidades que se oferecem no campo da Hotelaria no Brasil, que se encontra francamente defasada em relação ao que se observa ao redor do mundo.

Necessariamente agregada ao crescimento da demanda por mais e melhores meios de hospedagem e serviços relacionados, está a demanda por mão de obra especializada em todos os níveis e, particularmente, nos níveis gerenciais, em condições de orquestrar e liderar a categorização do trabalho nos níveis operacionais.

Essa categorização profissional implica na exigência de profissionais que sejam capazes de fazer melhor, mais depressa e mais economicamente tudo o que precisa ser feito em todas as áreas da Hotelaria, com grande iniciativa e autonomia.

Esse conceito exige um esforço claramente orientado para a formação de verdadeiros empreendedores e intraempreendedores, com apoio nos eixos de formação descritos no perfil do egresso.

A partir de 2008 deu-se no Brasil um grande crescimento do mercado de Luxo o que gerou uma corrida das grandes marcas de luxo mundial em busca do mercado brasileiro de alta gama. No auge do BRICS (Bloco econômico emergente formado por Brasil, Rússia, Índia, China e África do Sul) o nível de investimento no Setor de Bens e Serviços de Luxo atingiu patamares nunca antes vistos na América do Sul.

A explosão de marcas de luxo gerou consequências imediatas no Brasil e de maneira importante na cidade de São Paulo. Em 31 de maio de 2008 surgiu em São Paulo o Shopping Cidade Jardim, trazendo grifes internacionais de luxo tais como Hermès, Valentino, Dior, Jimmy Choo, Emilio Pucci, Rolex Corsage, Giorgio Armani, Canali e Tag Heuer e também lojas da Chanel, Prada, Cartier, Red Valentino, Louis Vuitton, Salvatore Ferragamo, Gucci, Ermenegildo Zegna, Tiffany & Co., Montblanc e Longchamp, bem como uma loja da famosa estilista Carolina Herrera, aberta no ano de 2010 (única da marca em todo o Brasil).

Segundo dados da GFK (respeitada empresa de pesquisas mundial fundada em 1934 e sediada na Alemanha) em 2009, mesmo com a crise financeira mundial, o mercado de luxo faturou US\$ 6,45 bilhões no Brasil, 8% a mais do que em 2008 sendo que no mundo, o faturamento do mercado de luxo em 2014 foi de 317 bilhões de dólares.

Como exemplo deste crescimento no mercado de luxo aponta-se a inauguração do Shopping JK Iguatemi em junho de 2012 bem como a ampliação das marcas de luxo na rua Oscar Freire, reconhecidamente um dos pontos de comércio mais elegantes da Cidade (considerada pela Mystery Shopping International a oitava rua mais elegante do mundo).

Conforme publicação do Jornal Brasil Econômico, “A queda da confiança do consumidor em relação à economia, inclusive entre os mais ricos, impacta diversos setores. Porém, o mercado de luxo ainda consegue manter, em 2015, sua constante evolução dos últimos anos. O crescimento real do setor no Brasil será de 4% neste ano, na comparação a 2014, segundo estimativas da Euromonitor, empresa de pesquisa de mercado.”

De acordo com pesquisas realizadas pelo Instituto EuroMonitor International, depois da China o Brasil é um dos mercados com crescimento mais promissor para produtos de luxo e a cidade de São Paulo é a grande geradora de demanda no mercado do Luxo da América do Sul, sendo que em 2014, na cidade residiam mais de 20.000 milionários.

O Município de São Paulo, centro da região metropolitana mais densa e dinâmica do país, pertence a Mesorregião Região Metropolitana de São Paulo e possui uma população de 11.513.836 habitantes (IBGE) distribuída em uma área de 1.509 km², com densidade demográfica de 7.569,41 habitantes por km².

O grau de urbanização do Município é de 99,10% e o Produto Interno Bruto (PIB) é de R\$ 570,76 bilhões, com renda per capita da população fixada em R\$ 48.275 no ano de 2013 (fonte: SEADE).

Segundo dados do SEADE o município possui o 10º maior PIB do mundo, representando, isoladamente, 10,7% de todo o PIB brasileiro e 36% de toda a produção de bens e serviços do estado de São Paulo, sendo sede de 63% das multinacionais estabelecidas no Brasil, além de ter sido responsável por 28% de toda a produção científica nacional em 2005.

Informações do IBGE apontam que a cidade de São Paulo é a sétima cidade mais populosa do planeta e sua região metropolitana, com cerca de 20 milhões de habitantes é a oitava maior aglomeração urbana do mundo.

A implantação desse programa pioneiro na cidade de São Paulo justifica-se por ser a capital paulista uma das metrópoles do luxo em todo o planeta e polo de atração para estudantes de todo o estado e outras capitais e cidades brasileiras.

O Estado de São Paulo, em 2009, apresentava a maior população educacional do País. De acordo com os dados do Censo Escolar 2009 (Inep), o Estado tinha 1.757.344 alunos matriculados no Ensino Médio e 314.919 na Educação Profissional.

A distribuição dos estabelecimentos de ensino médio e de educação profissional na cidade de São Paulo é de 2.104 instituições privadas e 3.752 Estaduais, conforme dados da Sinopse Estatística da Educação Básica 2009¹.

De acordo com os dados do Censo Escolar 2011 (Inep), o Estado de São Paulo, em 2011 tinha 1.600.820 alunos matriculados no Ensino Médio e 204.039 no EJA (Educação de Jovens e Adultos).

Quanto à distribuição por região, a região Sudeste é a que mais tem alunos matriculados no ensino médio, com um total de 9.9720.165 de alunos em escolas públicas e 480.991 em escolas privadas, conforme pesquisa *Resumo Técnico do Censo da Educação Básica 2011*².

É nesse cenário que se posiciona o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, com o propósito de contribuir para atender uma enorme demanda por gestores nessa área, propiciando aos alunos o domínio conceitual e técnico dos processos e requisitos necessários para conceber projetos, gerir e operar sua realização.

É um curso que visa formar empreendedores e intraempreendedores, propiciando conhecimento e desenvolvendo habilidades que dão cobertura às diferentes atividades de planejamento, organização, liderança, execução, controle e avaliação relacionadas com a gestão de empreendimentos hoteleiros de qualquer porte, com especial concentração no mercado de alto poder aquisitivo.

Prepara pessoas que sejam capazes de mobilizar recursos financeiros e materiais, liderar pessoas, bem como dominar todas etapas do processo de concepção, implementação, sustentação e gestão de empreendimentos hoteleiros.

Para esse fim, está estruturado sobre três Eixos de informação: Cultural/Conceitual; Técnico/Operacional; Pessoal/Gerencial.

¹ Disponível em: <http://www.inep.gov.br/basica/censo/Escolar/Sinopse/sinopse.asp>. Acesso em 19/agosto/2016.

² Disponível em: <http://www.inep.gov.br/basica/censo/Escolar/>. Acesso em 21/julho/2016.

As matérias de conteúdo Operacional compõem oito (8) módulos de especialização em Unidades Curriculares, a saber:

- 1º Módulo - Reservas e Conversões
- 2º Módulo - Recepção e Check-in
- 3º Módulo - Hospedagem e Conciergerie
- 4º Módulo - Alimentos e Bebidas
- 5º Módulo - Gestão de Operações
- 6º Módulo - Gestão Financeira
- 7º Módulo - Gestão de Marketing
- 8º Módulo - Gestão de Vendas

O conteúdo programático dos módulos de Gestão de Operações e Gestão de Marketing englobam temáticas como gestão de eventos e mercado turístico, permitindo ao discente atuar também em áreas correlatas ao turismo.

1.2.1. CONTEXTO EDUCACIONAL NO ÂMBITO ECONÔMICO E SOCIAL

A Mantenedora (RMEC) atua na área de Educação desde 2001 na área de cursos livres, consultoria e programas de treinamento para empresas do setor privado, de 2008 a 2015 com cursos de pós-graduação como gestora logística do polo fora de sede das Faculdades JK de Brasília e de 16 de maio de 2018 em diante com cursos de graduação e pós-graduação próprios, que tornaram-se bastante prestigiados. Sua conexão com o meio educacional e empresarial permitiu a identificação de demandas de natureza econômica, social, cultural, política e ambiental que nortearam sua decisão de solicitar a autorização do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria e, neste momento, solicitar seu Reconhecimento.

O Projeto Pedagógico do Curso foi concebido de maneira a contemplar as demandas do mercado e da sociedade pela formação de um indivíduo com Conhecimento, Habilidades e Atitudes para atuar profissionalmente com responsabilidade social, instruído e conhecedor de suas origens e de sua cultura.

A partir das ações prioritárias para o ensino superior que, por sua natureza, manifestam a Responsabilidade Social de uma Instituição, a Faculdade Roberto Miranda elegeu, também, como prioridades:

- O conhecimento das questões sociais fundamentais;
- O diálogo entre as várias culturas;
- A preocupação com a ética que deverá reger o desempenho de todas as profissões;
- O respeito ao meio-ambiente;
- A busca de mecanismos que permitam um desenvolvimento sustentável;
- A construção de uma cultura de responsabilidades humanística e social;
- A preocupação constante com a excelência de seus currículos.

Por meio de seus projetos desenvolvidos em cada módulo de aprendizagem, o aluno deverá se apropriar do conhecimento e apresentar os conteúdos sociais em seu projeto de forma a integrar o conhecimento da área de Hotelaria com os tópicos de relevância social abordados no módulo, sendo estes conhecimentos transversais aos conteúdos desenvolvidos em todos os módulos. Esta preocupação pode ser evidenciada por meio das disciplinas que serão ofertadas no curso, como por exemplo:

- Educação Ambiental: Ciência, Tecnologia e Sustentabilidade;
- Educação Ambiental: Cidadania, Ambiente e Qualidade de Vida;
- Educação Ambiental: Legislação. Acordos e Protocolos Globais;
- Etnia e Cultura Brasileira: Os povos indígenas. Colonização e Imigração;
- Etnia e Cultura Brasileira: Formação da Cultura Brasileira Contemporânea;
- e, optativamente, Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS.

Neste conjunto de disciplinas, as questões de formação holística do nosso aluno serão trabalhadas enfatizando as principais questões sociais do Brasil.

1.2.2 ATENDIMENTO DE CARACTERÍSTICAS LOCAIS E REGIONAIS

O Município de São Paulo, centro da região metropolitana mais densa e dinâmica do país, pertence à Região Metropolitana de São Paulo e possui uma população de 12,18 milhões de habitantes (IBGE) distribuída em uma área de 1.509 km², com densidade demográfica de 7.398,26 habitantes por km².

O grau de urbanização do Município é de 99,10% e o Produto Interno Bruto (PIB) é de R\$ 714,6 bilhões em 2018³, com renda per capita da população fixada em R\$ 21.768,00 no ano de 2020⁴.

Segundo dados do IBGE, o município possui o PIB do município equivale à soma de 4.305 municípios Brasileiros, 30% de todo o PIB brasileiro e 36% de toda a produção de bens e serviços do estado de São Paulo, sendo sede de 63% das multinacionais estabelecidas no Brasil, além de ter sido responsável por 34% de toda a produção científica nacional em 2016 segundo dados do relatório *Panorama da produção científica no Brasil* publicado pelo Instituto de Física da USP.

Informações do IBGE apontam que a cidade de São Paulo é a décima cidade mais populosa do planeta e sua região metropolitana, com mais de 20 milhões de habitantes, é a oitava maior aglomeração urbana do mundo.

³ Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/sao-paulo/pesquisa/38/47001?tipo=ranking> Acesso em 16/06/2021

⁴ Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/panorama> Acesso em 16/06/2021

A implantação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria na cidade de São Paulo justifica-se por ser a capital paulista uma das metrópoles mundiais, pólo de atração para estudantes de todo o estado e outras capitais e cidades brasileiras.

O Estado de São Paulo, em 2009, apresentava a maior população educacional do País e o PPC contempla as demandas econômicas e as necessidades locais e regionais. O conhecimento profundo do contexto onde a IES está inserida permitiu a concepção de um curso com diversos elementos que atendem em nível de excelência às demandas de natureza econômica, entre eles:

- Formação modular;
- Projeto prático;
- Formação empreendedora e intraempreendedora;
- Atendimento de demandas de natureza social;
- Atendimento de demandas de natureza cultural;
- Atendimento de demandas de natureza política;
- Atendimento de demandas de natureza ambiental;
- Atendimento de demandas de natureza econômica.

1.2.2.1. FORMAÇÃO MODULAR

O PPC foi concebido de maneira modular, ou seja, o aluno obtém a cada módulo a formação completa necessária para desempenhar as atribuições requeridas na gestão de cada um dos setores do empreendimento hoteleiro dentro de determinada tipologia, acelerando a colocação profissional do discente.

1.2.2.2. PROJETO PRÁTICO

Cada módulo tem incluído como componente curricular um projeto prático, onde o aluno é confrontado com a realidade de mercado e toma contato com as demandas específicas do dia-a-dia da vida do profissional de hotelaria (*learning by doing*).

1.2.2.3. FORMAÇÃO EMPREENDEDORA E INTRAEMPREENDEDORA

Sabendo que a criação de empregos passa necessariamente pela criação de mais empresas e por consequência de mais empresários, o PPC trata dentro de cada módulo do desenvolvimento do perfil empreendedor e intraempreendedor dos alunos, através de temas como desenvolvimento da resiliência, do pensar estratégico, da criatividade, do raciocínio lógico e crítico e da capacidade de elaborar, implementar e consolidar projetos em organizações, próprias ou de terceiros.

1.2.2.4. ATENDIMENTO DE DEMANDAS DE NATUREZA SOCIAL

O projeto pedagógico do curso prevê uma série de políticas e atividades para atendimento das demandas de natureza social, seja diretamente através da inclusão de componentes curriculares que desenvolverão a sensibilidade necessária para transformar os alunos em cidadãos conscientes de seu papel na sociedade (direitos humanos, inserção social e relações étnico-raciais), seja transversalmente nos projetos integradores (projetos práticos) onde a aprendizagem baseada em problemas conecta o aluno à realidade da sociedade que o cerca. Além dos itens do PPC, a Instituição prevê em seu PDI uma série de políticas que complementam as demandas da sociedade.

1.2.2.5. ATENDIMENTO DE DEMANDAS DE NATUREZA CULTURAL

A inclusão de componentes curriculares na matriz curricular prevista no PPC visa contemplar em nível de excelência as demandas efetivas de natureza cultural do nosso país:

- Comunicação e Expressão: Língua Portuguesa. Conversação, Leitura e Interpretação
- Comunicação e Expressão: Criação e Redação de Textos, Análise e Revisão
- Comunicação e Expressão: Discurso e Argumentação, Oratória (Falar em Público)
- Etnia e Cultura Brasileira: Os povos indígenas, Colonização e Imigração
- Etnia e Cultura Brasileira: Formação da Cultura Brasileira Contemporânea

Além das políticas do PDI que reforçam o comprometimento da IES com o atendimento das demandas identificadas.

1.2.2.6. ATENDIMENTO DE DEMANDAS DE NATUREZA POLÍTICA

A formação de profissionais capazes de conduzir seus próprios destinos desonera o Estado, gera emprego e renda e atende a principal demanda de natureza política do país. O desenvolvimento de cidadãos conscientes, ativos e com senso crítico reforça o atendimento dessas demandas.

1.2.2.7. ATENDIMENTO DE DEMANDAS DE NATUREZA AMBIENTAL

O PPC contempla plenamente esta demanda por meio da inclusão de componentes curriculares específicos com carga horária suficiente para garantir a Educação Ambiental dos alunos e bibliografia em grande quantidade de títulos e exemplares sobre o tema:

- Educação Ambiental: Ciência, Tecnologia e Sustentabilidade
- Educação Ambiental: Cidadania, Ambiente e Qualidade de Vida
- Educação Ambiental: Legislação. Acordos e Protocolos

1.2.2.8. ATENDIMENTO DE DEMANDAS DE NATUREZA ECONÔMICA

A área hoteleira passou por mudanças significativas ao longo da última década. A forte presença da instituição no segmento da pós-graduação em hotelaria foi responsável por uma profunda conexão entre o mundo acadêmico e as demandas de mercado. A percepção de que o ensino de Gestão em Hotelaria precisava ser revitalizado de forma a acompanhar essas mudanças originou um curso moderno e alinhado com a atual realidade econômica.

Desde o início do ano de 2020, com o advento da pandemia causada pelo novo coronavírus, as empresas hoteleiras tiveram que se reinventar para sobreviver. Vimos muitos meios de hospedagem deixando o mercado, mas por outro lado também pudemos ver a força do espírito empreendedor, com novas modalidades de serviços de alto valor agregado.

A evolução da Gestão Hoteleira está sendo requerida para atender as demandas e os desafios de uma nova era com o aquecimento global, a escassez de recursos e as ameaças de ordem natural e humana. Ao mesmo tempo, o advento de novas tecnologias permitiu o avanço do setor de uma maneira sem precedentes. A unidade da Faculdade Roberto Miranda no Vale do Silício, na Califórnia, berço mundial da inovação e das novas tecnologias, trouxe a este PPC componentes inovadores e disruptivos que trarão ao egresso um diferencial competitivo em nível mundial.

1.2.3. OBJETIVO GERAL

O curso de Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Faculdade Roberto Miranda objetiva formar um profissional com Competências Pessoais e Empresariais chave:

1. Criatividade e Visão de Oportunidades
2. Análise de Situações e Tomada de Decisão
3. Planejamento Estratégico e Operacional
4. Mobilização e Conservação de Recursos
5. Comunicação, Persuasão e Negociação
6. Motivação e Liderança de Equipes

Tendo em vista, por outro lado, as carências da formação do primeiro e segundo graus, a Faculdade Roberto Miranda agrega, também a todos os seu programas, um eixo de formação dedicado aos embasamentos culturais e conceituais da sociedade, dando cobertura aos temas:

O Universo e o mundo em que vivemos, a Sociedade, a Cidadania, os recursos naturais e a sustentabilidade, as ciências e as tecnologias e os empreendimentos econômicos.

O curso objetiva também formar profissionais capazes de:

1. Reconhecer e definir problemas, equacionar soluções, pensar estrategicamente, introduzir modificações nos processos operacionais e produtivos, atuar preventivamente, transferir e generalizar conhecimentos e exercer, em diferentes graus de complexidade, o processo da tomada de decisão;
2. Desenvolver expressão e comunicação compatíveis com o exercício profissional, inclusive nos processos de negociação e nas comunicações interpessoais ou intergrupais;
3. Refletir e atuar criticamente sobre as esferas da produção e processos, compreendendo sua posição e função na estrutura produtiva sob seu controle e gerenciamento;
4. Desenvolver raciocínios lógico, crítico e analítico para operar com valores e formulações matemáticas presentes nas relações formais e causais entre fenômenos produtivos, administrativos e de controle, bem como se expressando de modo crítico e criativo diante dos diferentes contextos organizacionais e sociais;
5. Exercitar a iniciativa, criatividade, determinação, vontade política e administrativa, vontade de aprender, abertura às mudanças e consciência da qualidade e das implicações éticas do seu exercício profissional;
6. Desenvolver capacidade de transferir conhecimentos da vida e da experiência cotidianas para o ambiente de trabalho e do seu campo de atuação profissional em diferentes modelos organizacionais, revelando-se um profissional adaptável;
7. Desenvolver capacidade para elaborar, implementar e consolidar projetos em organizações;
8. Desenvolver capacidade para realizar consultoria para hotéis e outros meios de hospedagem.

1.2.4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Fornecer aos alunos os conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias que possibilitem a prática dos diversos ofícios ligados à indústria da hospitalidade de forma excelente, com responsabilidades técnica e social, envolvendo:

Conhecimentos

O entendimento profundo dos fundamentos de sua profissão e do ambiente em que está inserido, compreendendo:

1. O conhecimento dos aspectos antropológicos, sociológicos e econômicos relevantes e de todo o espectro de necessidades, aspirações e expectativas individuais e coletivas quanto ao ambiente construído, no contexto de uma nova ordem mundial;
2. A compreensão das questões que informam as ações de preservação do meio ambiente, com vistas ao equilíbrio ecológico e ao desenvolvimento sustentável,

acrescidos do foco em desafios globais como o aquecimento global, a escassez de recursos e energias renováveis;

3. Os conhecimentos teóricos e práticos sobre as várias manifestações culturais, considerando sua produção no contexto social, político e econômico e tendo como objetivo a reflexão crítica e pesquisa, despertando o respeito ao patrimônio histórico-cultural;
4. Os conhecimentos especializados para o emprego adequado e econômico dos materiais e recursos humanos, para o planejamento, organização e gestão do empreendimento hoteleiro;
5. O conhecimento das melhores práticas internacionais utilizadas na preservação do patrimônio cultural e artístico da humanidade;
6. Profundo conhecimento das mais modernas e inovadoras tecnologias em materiais, instalações, móveis e equipamentos oriundas da presença da Faculdade no Vale do Silício (EUA), berço da inovação tecnológica mundial;
7. Conhecimento de ferramentas de marketing e comunicação, incluindo novos canais digitais para prospecção de clientes e originação de leads;
8. Conhecimento de técnicas de análise de mercado, visualização de oportunidades, posicionamento de marca e precificação de seus serviços.

Habilidades

1. Habilidade na concepção de iniciativas inovadoras através de técnicas fornecidas pela instituição com o objetivo de romper paradigmas, visando à disrupção;
2. Habilidades necessárias para conceber empreendimentos hoteleiros considerando os fatores de custo, de execução, de manutenção e de especificações, bem como os regulamentos legais, de modo a satisfazer as exigências culturais, econômicas, técnicas, ambientais e de acessibilidade dos usuários, incluindo os mais recentes sistemas informáticos utilizados internacionalmente;
3. O domínio de técnicas e equipamentos necessários ao bom funcionamento do empreendimento hoteleiro e à prestação de serviços em hotelaria, além da compreensão dos sistemas de infraestrutura necessários;
4. As habilidades necessárias para aplicar de maneira excelente o processo empreendedor à gestão hoteleira, por meio da técnica de aprendizagem denominadas *learning by doing* (aprender fazendo) e *learning by teaching* (aprender ensinando), quando projetos reais foram desenvolvidos em conjunto por alunos e professores através do psicodrama de “troca de papéis” em sala de aula;
5. Habilidade no uso de ferramentas de marketing e comunicação para prospecção de clientes e/ou seleção de fornecedores adequados para a execução destes serviços;
6. Habilidade no uso de instrumentos de coleta de briefing que permitam o entendimento profundo dos desejos e necessidades dos clientes;
7. A capacidade de elaboração de orçamentos complexos e propostas atraentes e vendedoras e as técnicas para sua apresentação de acordo com cada perfil de cliente;

8. Habilidades de negociação, incluindo abordagens heterocentradas, técnicas de superação de objeções e maximização de contratos;
9. Habilidades na elaboração de termos e contratos de prestação de serviços;
10. Habilidades de gestão de empresas hoteleiras, incluindo rotinas administrativas e controles financeiros;
11. Gestão hoteleira e contratos, resolução de conflitos, compatibilização de projetos e técnicas para formação de uma duradoura cadeia de fornecedores e suprimentos;
12. Habilidades de liderança, formação e gestão de equipes, incluindo a capacidade de criação de um ambiente de segurança psicológica para clientes, parceiros, colaboradores e fornecedores, propício à inovação.

Atitudes

1. Empatia para executar seu trabalho, sabendo colocar-se no lugar do outro, capaz de entender as necessidades e desejos do cliente e o impacto do projeto para os habitantes do entorno e o contexto em que se insere;
2. Visão de futuro. Capaz de imaginar e idealizar novos projetos a partir da observação das tendências, antecipando-se a mudanças;
3. Resiliência para manter uma atitude positiva diante da frustração e persistir em seus objetivos apesar das dificuldades ou adversidades;
4. Comportamento empreendedor para atingir seus objetivos profissionais e pessoais, exercitando a iniciativa e visão estratégica para atingir objetivos;
5. Senso de justiça, observando valores éticos e morais para diferenciar o certo do errado, levando estas definições para o relacionamento com clientes, colaboradores, parceiros e fornecedores;
6. Coragem para romper com padrões pré-estabelecidos;
7. Compaixão para ajudar os outros, especialmente aqueles que mais precisam, não esperando por uma recompensa;
8. Respeito aos outros, independente de quem sejam ou o que tenham feito. Aprender a manter seus valores é o caminho para a integridade;
9. Honestidade para viver com liberdade e construir uma nova sociedade.
10. Honra para a manutenção dos valores em qualquer situação e construção de confiabilidade nos relacionamentos pessoais e profissionais;
11. Lealdade e companheirismo para cultivar e sustentar os relacionamentos construídos, potencializando os benefícios da rede de contatos para a construção de uma realidade melhor para todos;
12. Perseverança para vencer barreiras difíceis;
13. Comprometimento com o trabalho e com as pessoas para a consecução de objetivos;
14. Exigência pela qualidade como uma atitude permanente, visando criar um padrão superior na entrega dos serviços;
15. Positivismo para gerar uma atmosfera de harmonia e prosperidade ao seu redor;
16. Gosto pelo trabalho para vencer profissionalmente em um mercado cada vez mais competitivo.

Para isso, o curso irá:

1. Fomentar a participação em feiras, eventos e workshops nacionais e internacionais;
2. Realizar aulas laboratoriais e visitas técnicas;
3. Facilitar o processo de estágio em renomadas empresas de hoteleiras;
4. Capacitar o aluno a desenvolver a execução profissional de eventos, desde a concepção até a entrega;
5. Capacitar o aluno a coordenar equipes, prospectar clientes, elaborar e apresentar projetos, conceber e implementar empreendimentos hoteleiros de qualquer porte;

6. Desenvolver a capacidade do aluno de se relacionar bem com os mais diversos colaboradores e fornecedores do evento, especialmente nos ambientes de luxo que demandam competências, habilidades e atitudes desafiadoras para o profissional;
7. Prover uma visão abrangente sobre a relação da indústria de hotelaria com o contexto e como o elemento humano;
8. Atender às demandas locais e regionais em todas as dimensões estabelecidas no contexto educacional da IES;
9. Formar um profissional empreendedor:
 - Socialmente responsável;
 - Conhecedor de sua cultura, origens e integrado à sociedade;
 - Possuidor de consciência política e espírito crítico;
 - Afeito à diversidade étnico-racial;
 - Com forte consciência ambiental.

1.2.4.1. OBJETIVOS DO CURSO E O PERFIL DO EGRESSO

Os objetivos do curso somam-se e sobrepõem-se na direção da formação de um profissional com as características exatas previstas no perfil do egresso. Os esforços da IES em formar um egresso preparado para o sucesso pessoal e profissional permeiam as políticas de ensino, a estrutura curricular, estão previstos direta e transversalmente nos componentes curriculares e em todas as atividades acadêmicas e pedagógicas da instituição, criando um alinhamento perfeito entre os objetivos e o perfil pretendido para os nossos egressos.

1.2.4.2. OBJETIVOS DO CURSO E A ESTRUTURA CURRICULAR

A estrutura curricular foi elaborada com base nos objetivos do curso e em consonância integral com este, visando atingir excelente coerência entre os objetivos do curso e a estrutura curricular.

Os Projetos Práticos em todos os módulos visam o desenvolvimento do perfil empreendedor e intraempreendedor.

O perfil dos docentes contratados foi cuidadosamente estudado para garantir a formação especializada requerida pelo mercado de hospitalidade.

Os convênios com empresas e profissionais do setor para aulas práticas previstas na estrutura curricular visam atingir o objetivo da formação holística do aluno que tomará contato com diferentes tipos de hotéis, de diferentes perfis para públicos variados, tanto na carga horária curricular quanto nas atividades complementares previstas. A estrutura curricular contempla os objetivos do curso item a item, trabalhando Competências, Habilidades e Atitudes.

Na estrutura curricular ainda estão previstas atividades para o desenvolvimento dos talentos e das competências criativas, racionais, organizacionais e relacionais do aluno.

1.2.4.3. OBJETIVOS DO CURSO E O CONTEXTO EDUCACIONAL

O contexto educacional da IES está repleto de desafios e oportunidades que ressoam na frequência exata de seus objetivos.

Os novos desafios do mercado de hospitalidade demandam profissionais com qualificação diferenciada, com perfil empreendedor, capazes de gerar empregos, com visão holística e específica, e aptos a se comunicar de maneira mais sofisticada, demonstrando ter cultura, consciência política, social e ambiental.

Os objetivos da IES vão ao encontro de todas as demandas pertencentes ao contexto que envolve a instituição, a realidade de mercado e da educação no Brasil nos dias de hoje, bem como na sua inserção local e regional.

1.2.4.4. OBJETIVOS DO CURSO E INOVAÇÃO

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Faculdade Roberto Miranda incorporou as mais novas práticas e tecnologias exigidas na atuação do profissional de áreas ligadas à indústria da hospitalidade, incluindo sistemas de aprendizagem onde o aluno aprende fazendo e aprende ensinando (*learning by doing* e *learning by teaching*).

1.3. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O perfil do aluno egresso do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Faculdade Roberto Miranda está de acordo com o estabelecido nas Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, conforme publicado na Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de Janeiro de 2021. O aluno egresso poderá atuar em empreendimentos hoteleiros próprios ou de terceiros, ou ainda prestar serviços de consultoria para hotéis, pousadas, bares, restaurantes, espaços de eventos e outras empresas da área da hospitalidade. Para isso, o aluno desenvolverá um conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes que permitam a atuação assertiva na Gestão de Hospitalidade. Desta forma, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria forma profissionais com um perfil generalista, possuidores das ferramentas necessárias para compreender as necessidades de indivíduos, grupos e comunidade. O caráter empreendedor dos cursos da Faculdade Roberto Miranda estimula o egresso a criar sua própria empresa que, por sua vez, irá gerar mais empregos, contribuindo assim para o desenvolvimento econômico da região em que atua e do País.

PERFIL DO EGRESSO

O aluno egresso do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria poderá atuar em instituições de meios de hospedagem, de turismo e de eventos, por meio da prestação de serviços especializados no planejamento e a operacionalização de espaços, equipes e atividades nos diversos departamentos de hotéis, resorts, flats, spas, entre outros, seja por empresas próprias ou de terceiros.

Para isso, o tecnólogo em hotelaria coordena desde serviços de limpeza, arrumação e ornamentação das unidades habitacionais, salão de refeições, áreas externas e internas, cozinha, até aspectos de gerenciamento, como contratação, orientação e supervisão de funcionários, organização da infraestrutura e instalações do estabelecimento, podendo ainda auxiliar na montagem de novos empreendimentos hoteleiros, definindo planos de marketing e estabelecendo relações com empresários e autoridades locais.

O caráter empreendedor dos cursos da Faculdade Roberto Miranda estimula o egresso a criar sua própria empresa que, por sua vez, irá gerar mais empregos, contribuindo assim para o desenvolvimento econômico da região em que atua e do País.

Aliado ao empreendedorismo, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Faculdade Roberto Miranda possui forte viés na área do luxo, formando o profissional apto a lidar com esse seletivo mercado.

Ao concluir o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, o egresso será capaz de:

1. Entender e descrever o conjunto de atividades da hotelaria ao longo do *ciclo do hóspede*;

2. Entender os processos sequenciais de reserva, recepção, hospedagem, serviços aos hóspedes e fidelização de clientes;
3. Estabelecer e manter relações de negócios com todas as espécies de canais de disponibilização e reservas;
4. Reconhecer as especificidades e as características das diferentes categorias de meios de hospedagem;
5. Dominar todas as facetas dos processos de reserva e vendas na hotelaria;
6. Exercer quaisquer das funções do âmbito das Reservas;
7. Gerenciar as funções de Reserva em hotéis de diferentes categorias e dimensões;
8. Dominar todas as facetas dos processos de recepção na hotelaria;
9. Exercer e ou gerenciar quaisquer das funções de recepção;
10. Conhecer em detalhes os serviços de Alimentos e Bebidas (A&B) e suas responsabilidades dentro do hotel;
11. Gerenciar esses serviços nos hotéis das mais diferentes categorias;
12. Dominar todas as facetas dos processos estratégicos e operacionais com ênfase nas áreas de planejamento hoteleiro, instalações, marketing, vendas e gestão financeira;
13. Gerenciar as atividades operacionais e de melhoria contínua do desempenho em hotéis e redes hoteleiras;
14. Exercer a Controladoria Financeira e/ou a Gestão de Marketing e Vendas em hotéis ou redes hoteleiras;
15. Exercer a Gerência Geral de todas as áreas em hotéis e redes hoteleiras.

Para exercer este nível de capacitação, o programa do curso está estruturado sobre 3 eixos de informação: cultural/conceitual; técnico/operacional; pessoal/gerencial.

As disciplinas de conteúdo operacional compõem 8 (oito) módulos de especialização, a saber:

1. Reservas e conversões;
2. Recepção e check-in;
3. Hospedagem e conciergerie;
4. Alimentos e bebidas;
5. Operações;
6. Finanças;
7. Marketing;
8. Vendas.

As disciplinas de cunho conceitual e gerencial - talento empreendedor e comunicação e expressão - permeiam todos os módulos operacionais, dando suporte a montagem dos planos de trabalho para cada um destes módulos.

1.3.1. COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Aliado ao empreendedorismo, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Faculdade Roberto Miranda possui forte viés na área do luxo, formando profissionais aptos a lidar com esse seletivo mercado, um mercado exigente por serviços com alto grau de complexidade e sofisticação, ampliando seu espectro de atuação. Ao concluir o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, o egresso será capaz de:

1. Reconhecer aspectos sociais, políticos e econômicos que podem impactar o mercado de hospitalidade;
2. Conceber e desenvolver projetos de hotéis considerando fatores econômicos, sociais e legais de modo a satisfazer as exigências dos clientes da forma mais completa e abrangente possível;
3. Utilizar conhecimentos socioeconômicos, culturais e artísticos para adequar propostas e projetos ao seu contexto;
4. Promover a utilização racional de materiais e insumos considerando fatores como custo, durabilidade, manutenção, especificações e legislação;
5. Adaptar cada projeto de acordo com as necessidades do cliente e do público, considerando as condições climáticas, acústicas, lumínicas e energéticas.

Além das competências e habilidades previstas acima, a Faculdade Roberto Miranda, em consonância com os objetivos dispostos em seu projeto pedagógico institucional, desenvolverá nos alunos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria a capacidade de:

1. Reconhecer e definir problemas, equacionar soluções, pensar estrategicamente, introduzir modificações nos processos operacionais e produtivos, atuar preventivamente, transferir e generalizar conhecimentos e exercer, em diferentes graus de complexidade, o processo da tomada de decisão;
2. Desenvolver expressão e comunicação compatíveis com o exercício profissional, inclusive nos processos de negociação e nas comunicações interpessoais ou intergrupais;
3. Refletir e atuar criticamente sobre as esferas da produção e processos, compreendendo sua posição e função na estrutura produtiva sob seu controle e gerenciamento;
4. Desenvolver raciocínio lógico, crítico e analítico para operar com valores e formulações matemáticas presentes nas relações formais e causais entre fenômenos produtivos, administrativos e de controle, bem como se expressando de modo crítico e criativo diante dos diferentes contextos organizacionais e sociais;
5. Exercitar a iniciativa, criatividade, determinação, vontade política e administrativa, vontade de aprender, abertura às mudanças e consciência da qualidade e das implicações éticas do seu exercício profissional;
6. Desenvolver capacidade de transferir conhecimentos da vida e da experiência cotidianas para o ambiente de trabalho e do seu campo de atuação profissional, em diferentes modelos organizacionais, revelando-se um profissional adaptável;

7. Desenvolver capacidade para elaborar, implementar e consolidar projetos em organizações;
8. Desenvolver capacidade para realizar consultoria em gestão hoteleira e áreas correlatas, emitir pareceres e perícias administrativas, gerenciais, organizacionais, estratégicas, operacionais e técnicas.

O egresso da Faculdade Roberto Miranda tem de ser capaz de aprender a conhecer, combinando uma cultura geral com a possibilidade de trabalhar em profundidade um determinado problema em busca de soluções adequadas e viáveis. Um indivíduo capaz de aprender a aprender, para beneficiar-se das oportunidades oferecidas no futuro pela educação continuada, como forma de aprimoramento profissional, intelectual e pessoal.

Ser capaz de aprender a fazer, com o objetivo de adquirir não somente uma qualificação profissional, mas competências e habilidades que permitam enfrentar os diferentes desafios interpostos pela vida em uma sociedade em permanente evolução.

Deve aprender a conviver e, a partir da compreensão do outro, da percepção das interdependências e do respeito aos valores do pluralismo cultural, realizar projetos que tenham em vista o bem comum.

E aprender a ser para agir com autonomia, discernimento e responsabilidade pessoal e social.

Para esse fim, a Faculdade Roberto Miranda agrega a todos os seus programas um eixo de formação dedicado ao desenvolvimento pessoal através da abordagem antropológica dos talentos humanos e do empreendedorismo, incluindo oficinas com a utilização plena de recursos do Psicodrama para o desenvolvimento da criatividade, do raciocínio lógico, das competências organizacionais e das competências relacionais, para apoio ao estudo e exercício em profundidade das Competências Pessoais e Empresariais chave:

1. Criatividade e Visão de Oportunidades
2. Análise de Situações e Tomada de Decisão
3. Planejamento Estratégico e Operacional
4. Mobilização de Conservação de Recursos
5. Comunicação, Persuasão e Negociação
6. Motivação e Liderança de Equipes

1.3.2. O PERFIL DO EGRESSO E AS NECESSIDADES LOCAIS E REGIONAIS

A Faculdade Roberto Miranda está inserida na mais rica cidade da América Latina, uma entre as dez maiores megalópoles mundiais, onde a concentração de riqueza criou um importante nicho de mercado a ser atendido, o mercado de alta gama, mas também um distanciamento de classes e um crescimento urbano desordenado. O egresso do Curso Superior de Tecnologia

em Hotelaria da Faculdade Roberto Miranda será capaz de atuar junto aos clientes mais exigentes, mas também junto aos que mais necessitam.

Em uma região marcada pelo distanciamento entre classes sociais e realidades socioeconômicas, o aluno formado pelo Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Faculdade Roberto Miranda estará pronto para utilizar seu amplo espectro de conhecimentos para atender às diferentes demandas de mercado, mas também atuar como um poderoso agente de transformação social, comportamento este reforçado durante seu curso de graduação.

1.3.3. PROGRAMA DE ATUALIZAÇÃO PERMANENTE (PAP)

O Programa de Atualização Permanente da Faculdade Roberto Miranda atua em quatro frentes para garantir a ampliação do perfil profissional do egresso em função das novas demandas apresentadas pelo mercado.

1. Pesquisa desenvolvida com a cooperação de professores atuantes no mercado permitirá monitorar de forma permanente a aderência do programa à realidade do mundo do trabalho. As pesquisas serão acompanhadas de discussões em grupo com representantes discentes e docentes para melhor alinhamento do conteúdo.
2. Encontros periódicos com empresas e profissionais de destaque para apresentação de processos e tecnologias inovadoras aplicadas à área do curso, permitindo também um intercâmbio entre mercado e academia.
3. Programa de capacitação do docente, incluindo o acesso a feiras internacionais e bolsas de estudo para cursos *stricto sensu*.
4. Participações de membros da sociedade nos órgãos colegiados, garantindo que demandas de natureza social e relacionadas ao entorno e ambiente onde está inserida a Faculdade Roberto Miranda sejam consideradas no planejamento e adequação do conteúdo pedagógico.

Quaisquer outras demandas detectadas pelos corpos docente, discente ou técnico-administrativo poderão ser enviadas diretamente ao Núcleo Docente Estruturante através de e-mail próprio criado para este fim, pedepropap@urm.com.br. O Programa de Atualização Permanente é um item fixo de pauta nas reuniões de todos os órgãos colegiados, garantindo que o tema da inovação seja discutido em todas as decisões institucionais e de curso.

O Programa de Atualização Permanente também prevê atividades para a integração entre os membros da comunidade acadêmica, favorecendo o cumprimento do percurso de formação definido para o perfil do egresso. Para este fim, a Instituição promove uma série de eventos de integração:

- Reunião de docentes e tutores (presencial e a distância)

- Sessões de treinamento para desenvolver competências específicas necessárias ao exercício da docência e tutoria
- Atividades para integração das turmas
- Ações de alinhamento de conteúdo entre professores e tutores de cada módulo.

A Faculdade Roberto Miranda promove também, todos os anos, um **Encontro dos Professores**, tutores e corpo técnico-administrativo onde ocorre a premiação dos profissionais que obtiveram os melhores resultados nas avaliações conduzidas ao longo do ano.

A interação entre docentes, discentes e órgãos colegiados prevista neste programa constitui importante fonte de informação para a revisão das políticas institucionais de ensino, extensão e pesquisa constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da Faculdade Roberto Miranda.

1.3.4. COMPROMETIMENTO DOCENTE, DISCENTE E INSTITUCIONAL

Do ponto de vista do aspecto institucional a IES exige do aluno a elaboração, apresentação e seu comprometimento pessoal com um Plano de Desenvolvimento Pessoal ao longo do curso.

A instituição promove a leitura e debate do perfil profissional do egresso entre os professores do curso, os membros do núcleo docente estruturante (NDE), na CPA e nos demais colegiados da instituição.

1.3.5. PROGRAMA DE ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

O acompanhamento de egressos será feito por meio de comunidade virtual, base de dados da instituição que acompanhará o desenvolvimento do egresso, desde que o mesmo permita, e eventos aos quais os egressos serão convidados. O objetivo do acompanhamento de egresso é retroalimentar os Coordenadores e NDEs sobre o sucesso dos alunos.

A Faculdade Roberto Miranda criou um procedimento ligado ao processo de matrícula onde são coletados os endereços dos discentes nas redes sociais como LinkedIn, Instagram e Facebook. Adicionalmente, os membros do corpo técnico-administrativo do departamento de admissões e coordenação devem “seguir-los” nas redes sociais, criando uma verdadeira rede de “vigilância” sobre seu sucesso e realizações.

Ainda como parte do Programa de Acompanhamento de Egressos, a Faculdade Roberto Miranda mantém um profissional dedicado à curadoria, adequação e difusão das conquistas de seus alunos.

Cabe ao coordenador de cada curso, com apoio do Nape, manter o sistema atualizado e organizar os eventos dos egressos. O Programa de Acompanhamento de Egressos é apresentado em detalhes no item correspondente.

1.3.6. PREPARAÇÃO PARA NOVAS DEMANDAS DO MUNDO DO TRABALHO

O profundo engajamento da Instituição com o segmento de hotelaria, atuando há mais de 20 anos em consultoria para hotéis e a atuação dos docentes no mercado de trabalho, permite à Instituição identificar em tempo real os novos perfis profissionais que serão exigidos pelo mercado.

Além desse engajamento, a conexão permanente da Instituição com os egressos do grupo Alumni (LinkedIn) cria mais uma janela de leitura do mercado de trabalho.

Esta conexão possibilita à Instituição antever as novas demandas do mundo do trabalho e ampliar o perfil de formação do egresso, incluindo novas práticas emergentes.

As novas demandas do mundo do trabalho são um item fixo da pauta da CPA, NDE e do Colegiado de Curso, de forma que a ampliação do perfil de formação do egresso é garantida por um processo permanente e bem estabelecido.

1.3.6.1. PLANO PARA AMPLIAÇÃO DO PERFIL DO EGRESSO

A identificação das novas demandas do mundo por meio do plano de ação descrito, gerará uma sequência de procedimentos para adequação/ampliação do perfil do egresso a novas realidades de mercado.

Procedimentos:

1. Inserção das novas demandas no perfil do egresso
2. Criação de ementas para o desenvolvimento do novo perfil
3. Seleção de referencial bibliográfico
4. Convocação de reunião extraordinária do Corpo Docente
5. Supervisão da aplicação dos novos conteúdos em sala (monitoramento)
6. Inclusão de questões sobre os novos conteúdos na ficha de satisfação
7. Retroalimentação dos dados nas reuniões dos órgãos colegiados envolvidos

1.4. ESTRUTURA CURRICULAR

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria foi concebido em módulos, favorecendo a flexibilidade de trabalho dos professores e alunos, que podem atuar de acordo com suas necessidades de ensino. O curso compreende oito módulos, permitindo que novos alunos ingressem ao início de cada módulo, e recebam uma certificação intermediária ao término deste, caso tenham sido cumpridas todas as exigências acadêmicas do módulo.

1.4.1. POLÍTICAS DE ENSINO UTILIZADAS PARA FORMAÇÃO DA ESTRUTURA CURRICULAR

Os Projetos Pedagógicos dos Cursos oferecidos pela Faculdade Roberto Miranda são concebidos de forma a articular a formação humanística e ético-moral com a tecnológica e científica, por meio da interdisciplinaridade, da transdisciplinaridade e da flexibilidade dos componentes curriculares, com vistas à inserção do educando em um cenário profissional local e global em constante evolução.

As propostas curriculares buscam equilibrar a presença de unidades curriculares teóricas básicas e de unidades curriculares laboratoriais profissionais, centrando toda a ênfase sobre atividades práticas (aprender fazendo) suportados por base conceitual e teórica consolidada no “Estado da Arte” vivido nos ambientes empresariais no país e nos centros de tecnologias de ponta, no exterior.

As unidades curriculares possibilitam ao educando perceber a sua área de conhecimento como campo de interseção de vários saberes, todos necessários para a compreensão das relações dos indivíduos de um determinado grupo social entre si e deles com os demais grupos sociais. Além de ter o objetivo claro de colaborar na formação cidadã, o currículo abre espaço para um trabalho de reciclagem intelectual visando suprir dificuldades na formação acadêmica pré-universitária e colaborar no desenvolvimento da criatividade e da inovação, a partir de constantes exercícios de leitura e escrita, de troca de conhecimentos, percepções e experiências, da valorização do trabalho em grupo e de vínculos de solidariedade e aprendizado constante.

Os cursos oferecidos pela Faculdade Roberto Miranda serão capazes de formar alunos com competências relacionadas a planejar e desenvolver serviços e produtos de forma que as conexões da interdisciplinaridade no universo do exercício da profissão acompanhem as transformações da sociedade, no sentido de promover princípios de cidadania, como respeito à diversidade, prevenção às drogas, educação ambiental e desenvolvimento sustentável equilibrado, mantendo em perspectiva a comunidade em que está inserido.

Há que considerar, também, a necessidade de conhecer História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, e de sua mescla com os movimentos migratórios da Europa e de outras regiões,

essencial para a compreensão do “ser brasileiro” no século XXI e de dar respostas coerentes às demandas da sociedade regional e global.

Todos os currículos da IES e suas respectivas atividades acadêmicas devem observar os princípios acima relacionados, com o fim específico de primar pelo desenvolvimento da sociedade de forma ampla e da prática do exercício profissional responsável, consciente e participativo. De forma concisa, esse processo requer conhecimento de teorias e fundamentos filosóficos e éticos característicos das unidades curriculares de formação histórica, humanística e de atualidades.

O princípio norteador do Ensino, adotado pela Faculdade Roberto Miranda para a efetivação do processo educativo, é o relacionado à formação de Competências, o qual promove além do saber, o saber fazer, efetivando um processo harmonioso entre a teoria e a prática, consolidando a formação técnico-profissional e as matrizes curriculares.

1.4.2. MATRIZ CURRICULAR

A matriz tem uma carga horária total de 1.720hs, sendo 1.600hs/aula compostas pelo núcleo principal de conteúdo com oito módulos, 40 horas/aula de Libras (optativa) e 80 horas de atividades complementares.

MATRIZ CURRICULAR

CARGA HORÁRIA: (HORAS-RELÓGIO)		
Total:	1720h	
De estágio:	0 (NSA)	
De Atividades Complementares:	80h	
Do Trabalho de Conclusão de curso (TCC):	0 (NSA)	
Da Disciplina de Libras:	40h	
Uma (1) hora-aula é igual a 60 minutos.		

1.4.3. ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria foi concebido em módulos, facilitando a flexibilidade de trabalho dos professores e alunos, que podem atuar de acordo com suas necessidades de ensino. O curso compreende oito módulos, permitindo que novos alunos ingressem ao início de cada módulo, e recebam uma certificação intermediária ao término deste, caso tenham sido cumpridas todas as exigências acadêmicas do módulo.

Os Módulos do Curso

O curso compreende oito módulos sequenciais com duração de 200h cada, à exceção do último módulo, que contabiliza 240 horas devido à inclusão do curso de Libras, ofertado como disciplina optativa.

- 1º Módulo: Reservas e Conversões - 200h
- 2º Módulo: Recepção e Check-in - 200h
- 3º Módulo: Hospedagem e Conciergerie - 200h
- 4º Módulo: Alimentos e Bebidas - 200h
- 5º Módulo: Operações - 200h
- 6º Módulo: Finanças - 200h
- 7º Módulo: Marketing - 200h
- 8º Módulo: Vendas - 240h

Os módulos são ofertados sequencialmente e de forma cíclica, ou seja, o aluno ingressante no primeiro módulo concluirá o curso no oitavo módulo, o ingressante no segundo módulo concluirá no primeiro, e assim sucessivamente.

Matérias de amplo espectro, fundamentais ou introdutórias garantem o nivelamento de conhecimentos necessários permitindo a plena utilização da flexibilidade gerada pela estrutura modular.

ATIVIDADES DO CURSO

Cada um dos oito módulos do programa é conduzido na forma de reuniões de trabalho para a montagem das diferentes áreas e departamentos de empreendimentos em hospitalidade, definição de plano de negócio e planejamento estratégico, além de sua efetiva operação e gestão, focalizadas em termos de suas funções Técnico/Operacionais, informações de ordem Cultural/Conceitual e o uso das competências Pessoais/Gerenciais:

1. Análise de Informações e Diagnóstico de Situações;
2. Eleição de Prioridades e Tomada de Decisão;
3. Planejamento Estratégico e Operacional;
4. Mobilização e Organização de Recursos;
5. Comunicações e Atribuição das Pessoas;
6. Motivação, Liderança e Melhoria contínua do Desempenho.

Essas competências aparecem como “pano de fundo” em todos os módulos operacionais tratando de promover o envolvimento do estudante com as realidades sociais, econômicas e culturais e de iniciação à pesquisa e ao ensino, através de:

- a. Programas especiais de capacitação do estudante;
- b. Atividades de monitoria;
- c. Outras atividades laboratoriais além das já previstas no padrão turma/horas-aula;
- d. Atividades de extensão;
- e. Atividades de pesquisa;
- f. Participação em congressos, simpósios etc.;
- g. Cursos presenciais e online;
- h. Outras atividades que se mostrarem adequadas e compatíveis com os objetivos aqui expressos.

A Resolução CONSUP aprovou o Regulamento das Atividades Complementares, no qual é estabelecido um sistema de creditação de horas, baseado em decisões específicas para cada caso, projeto ou atividade específica e em função do trabalho desenvolvido.

As atividades complementares serão realizadas no curso conforme Diretriz Curricular e Catálogo Nacional de Cursos. Elas contemplam o aproveitamento de conhecimentos adquiridos por meio de estudos e práticas apresentadas de diversas formas que possibilitam o enriquecimento do processo de ensino e aprendizagem e propiciam o desenvolvimento da iniciativa, autonomia e criatividade do aluno.

A carga horária das Atividades Acadêmicas Complementares é de 80 horas no curso, sendo requisito indispensável e obrigatório para colação de grau e entrega do diploma.

As Atividades Acadêmicas Complementares podem ser realizadas desde o primeiro semestre do curso, ou a qualquer momento, inclusive durante as férias escolares, respeitados os procedimentos estabelecidos.

Os requisitos, tipos de atividades acadêmicas complementares, documentação exigida, carga horária a ser atribuída às atividades e demais disposições estão definidas em Regulamento das Atividades Acadêmicas Complementares.

As Atividades Acadêmicas Complementares, no curso buscam levar o aluno à autonomia e cooperação e também são fundamentais para torná-lo um profissional abrangente no mercado de trabalho, além de conscientizá-lo de valores éticos e humanísticos e transformá-lo em um agente de transformação em seu meio social.

1.4.4. FLEXIBILIDADE DOS COMPONENTES CURRICULARES E INTEGRALIZAÇÃO

A flexibilidade curricular adotada na Faculdade Roberto Miranda tem como foco acompanhar as demandas do mercado de trabalho e da sociedade, o que permite tanto que a IES estruture seus cursos vinculados à realidade do mercado quanto que o aluno alcance um melhor perfil profissional de conclusão.

Para o alcance desses objetivos a IES adota, dentre outras, as seguintes iniciativas:

- Oferta de disciplinas eletivas que, a critério da IES, poderá levar o aluno a obter uma certificação adicional;
- Inclusão de atividades complementares nas matrizes de todos os cursos;
- Incentivo à inserção de práticas de atividades de pesquisa relacionadas às unidades curriculares ao longo do curso;
- Realização de atividades de extensão;
- Oferta de Certificação Profissional Modular (certificações intermediárias).

Como os cursos oferecidos pela Faculdade Roberto Miranda são modulares, o aluno tem diferentes oportunidades de integralização do curso dentro do percurso de formação escolhido.

Além dos componentes curriculares obrigatórios e complementares, a disciplina de Libras será ofertada como optativa, com uma carga horária de 40 horas/aula.

1.4.5. ACESSIBILIDADE METODOLÓGICA E ESTRUTURA CURRICULAR

O acesso ao conteúdo é garantido para todos os alunos portadores de necessidades especiais. Para este efeito, o Núcleo de Apoio Psicopedagógico (Nape), que oferece orientação, apoio e programas de nivelamento, se ocupa do fomento da acessibilidade metodológica em suas várias dimensões, do início ao fim do curso.

As iniciativas de acessibilidade metodológica têm como finalidade eliminar as barreiras no acesso às metodologias e técnicas de estudo, garantindo o total aproveitamento do aluno independente de porte ou presença de deficiência física.

No ato do ingresso ao curso, conteúdos anteriormente cursados em outras instituições podem ser aproveitados mediante análise curricular da coordenação acadêmica. As disciplinas com equivalência de carga horária poderão ser eliminadas.

1.4.5.1. TREINAMENTO DO CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Para uma educação inclusiva e que atenda às necessidades de alunos portadores de necessidades especiais, os docentes devem ter, além de sua formação inicial e continuada, um conjunto de conhecimentos específicos a respeito da educação inclusiva. Anualmente, serão realizados treinamentos voltados ao corpo docente abordando:

- Preparação de aulas inclusivas;
- Processos de avaliação;
- Diversidade curricular;
- Flexibilização do tempo;
- Utilização de recursos acessíveis.

1.4.5.2. REVISÃO CURRICULAR

A fim de viabilizar a aprendizagem de estudantes em condições adversas ou portadores de necessidades especiais, a Faculdade Roberto Miranda oferece adaptações curriculares sob medida, com a possibilidade de participação em outras turmas e horários, bem como a adequação de trabalhos, apresentações, provas e processos avaliativos.

1.4.5.3. RECURSOS MATERIAIS E SOFTWARES

Além da acessibilidade atitudinal e arquitetônica, a Faculdade Roberto Miranda coloca à disposição da comunidade acadêmica elementos e recursos de acessibilidade instrumental para eliminar barreiras que possam dificultar o uso de ferramentas, instrumentos e utensílios por parte de alunos portadores de necessidades especiais.

São adotadas as seguintes tecnologias assistivas para apoio ao deficiente visual:

Jaws: software que permite ao deficiente visual utilizar o computador com mais facilidade e praticidade por meio de voz sintética, permitindo a leitura do conteúdo escrito na tela. Disponível em: <http://www.freedomscientific.com>

Mecdaisy: permite ao usuário a leitura de um texto a partir de sua narração em áudio, oferecendo adaptação em caracteres ampliados ou impressão em braile.

NVDA: permite que usuários cegos ou com deficiência visual possam acessar e interagir com o sistema operacional Windows e seus aplicativos.

Dosvox: sistema que se comunica com o usuário por meio de voz sintetizada permitindo autonomia ao usuário do computador.

Serão adotadas as seguintes tecnologias e procedimentos para apoio ao deficiente auditivo:

- Vídeos apresentados em sala de aula com legendas;
- Monitores equipados com sistema *closed caption*;
- Acompanhamento extraclasse pelo Nape.

Serão adotadas as seguintes tecnologias e procedimentos para apoio ao aluno com baixa visão:

- Avaliações presenciais em formato digital, braile ou áudio;
- Autorização para acompanhamento por fiscais ou leitores capacitados;
- Material didático em formato .doc ou .pdf;
- Textos impressos fornecidos com aumento de fonte;
- Acompanhamento extraclasse pelo Nape.

1.4.6. CARGA HORÁRIA

A carga horária do curso excede a exigência prevista no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia e oferece 1.720h de formação aos seus alunos, a serem integralizadas em até 4 anos. Esta carga horária é suficiente para acomodar, com excelência, todo o percurso de formação do aluno do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria. A definição da carga horária levou em consideração o formato modular do curso, que torna o acesso mais flexível por meio da utilização de seus módulos temáticos, assim como a execução de atividades complementares e projetos interdisciplinares.

1.4.6.1. CARGA HORÁRIA TEÓRICA X PRÁTICA

Os cursos da Faculdade Roberto Miranda utilizam a metodologia *Learning by Doing* (aprender fazendo) e *Learning by Teaching* (aprender ensinando), de forma que a carga horária de atividades práticas estão presentes em todos os módulos através de visitas técnicas, aulas externas e a vivência em hotéis de luxo a cada módulo.

1.4.6.2. FORMA DE ACESSO AO CURSO

Os estudantes serão admitidos por intermédio de processo seletivo aberto a candidatos que tenham concluído o Ensino Médio, sem que isso impeça a admissão por outras formas permitidas pela legislação educacional, como por exemplo aqueles aprovados no Enem. Nos casos de admissão por transferência ou suficiência, os candidatos serão submetidos à entrevista e avaliação dos conhecimentos considerados como pré-requisitos na ocasião. Tanto no edital quanto no Manual do Candidato estão descritos os critérios gerais, as condições de matrícula, as datas das provas e datas de agendamento de provas individualizadas, da divulgação de resultado e o período de matrícula, bem como a relação dos documentos exigidos para ingresso no curso. No edital estarão consignadas as vagas autorizadas e os critérios para utilização das vagas remanescentes.

1.4.6.3. DIAGRAMA DE CERTIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA DO CURSO

Almejando atingir os objetivos de certificação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, a Faculdade Roberto Miranda, levando em consideração o perfil do egresso e as certificações intermediárias proporcionadas, adotou a representação gráfica do perfil de formação abaixo:

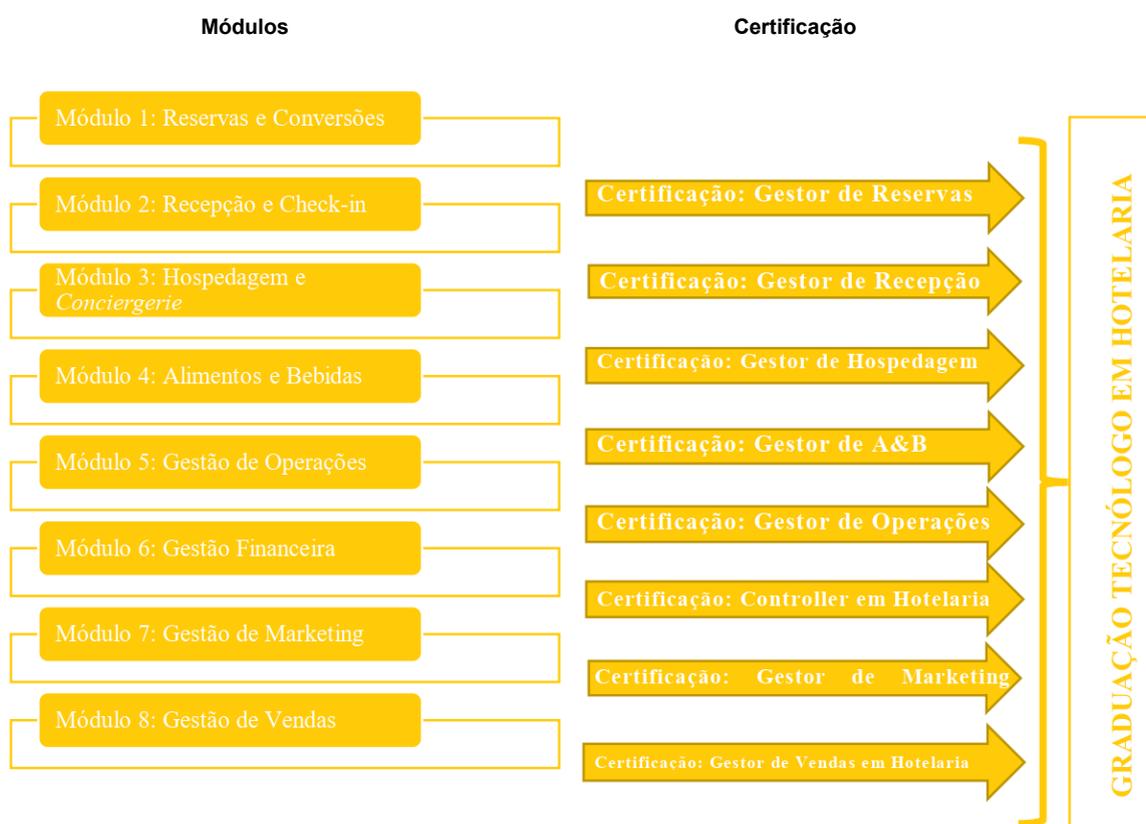


Fig. 1: Diagrama de formação curricular do curso

1.4.6.4. PERCURSO DE FORMAÇÃO

Ao concluir cada um dos módulos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, o aluno receberá a certificação intermediária referente ao módulo cursado, desde que tenham sido atendidos os requisitos acadêmicos para tal, a saber:

- Certificação como Gestor de Reservas
- Certificação como Gestor de Recepção
- Certificação como Gestor de Hospedagem
- Certificação como Gestor de Alimentos e Bebidas
- Certificação como Gestor de Operações
- Certificação como Controller em Hotelaria
- Certificação como Gestor de Marketing
- Certificação como Gestor de Vendas em Hotelaria

Para que seja considerado formado, o discente deverá:

1. Concluir todos os módulos do programa;
2. Cumprir os requisitos acadêmicos com relação a notas e faltas.

O não cumprimento de qualquer um dos itens acima impossibilita a colação de grau.

1.4.6.5. ESTRUTURA CURRICULAR INOVADORA

A estrutura curricular exclusiva da Faculdade Roberto Miranda é uma inovação no mercado de graduação e demonstrou ser uma prática extremamente exitosa.

O formato **modular e cíclico** permite ao aluno maior flexibilidade curricular, graças ao seu formato não hierárquico, que possibilita o ingresso em 4 entradas por ano, ou seja, o aluno que não conseguiu entrar no início do ano tem mais 3 oportunidades de iniciar sua graduação sem prejuízo para seu aprendizado.

Outro ponto inovador da estrutura curricular da Faculdade Roberto Miranda é a **formação intermediária** que permite um ingresso antecipado ao mercado de trabalho e confere a cada módulo um valor importante para a formação do perfil do aluno.

Complementando o ambiente de inovação temos os **projetos práticos** que associam cada disciplina à prática.

1.5. CONTEÚDOS CURRICULARES

Os conteúdos curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Faculdade Roberto Miranda estão alinhados com o perfil e missão da instituição e foram desenvolvidos de modo a conduzir a trajetória do aluno ao perfil profissional proposto para o egresso.

1.5.1. PARÂMETROS PARA SELEÇÃO DE CONTEÚDOS NA ELABORAÇÃO DOS CURRÍCULOS E A INTERDISCIPLINARIDADE

No processo de particularização de cada curso, as práticas interativas persistem e o entrelaçamento e a conexão interdisciplinar assumem uma dimensão maior, na medida em que o processo de ensino/aprendizagem vai sendo consumado.

A estratégia proposta, baseada nas diretrizes e nos princípios pedagógicos definidos neste documento, é a de que, ao se estruturarem os currículos e se definirem os conteúdos das unidades curriculares, o corpo docente, os colegiados de curso e as demais esferas envolvidas participem ativamente na atualização dos liames e dos nexos interdisciplinares, com o intuito de se constituir uma “contextualização” que abarque os conteúdos do curso, consubstanciados na elaboração e no desenvolvimento de projetos integrados.

Por sua vez, os conteúdos curriculares dos diversos cursos devem atender às demandas da sociedade em termos de formação profissional e os princípios estabelecidos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais e pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, bem como estar em consonância com os objetivos do curso para garantir, de forma qualitativa, a formação do profissional que se busca desenvolver.

Os componentes curriculares tratam de possibilitar o desenvolvimento de um aluno autônomo capaz de buscar a direção de seu processo formativo, articular características pessoais e interesses específicos, possibilidades intelectuais, determinações profissionais e sociais. Assim, a escolha dos conteúdos será pautada pelos princípios dos documentos oficiais norteadores do Ensino Superior no Brasil e no perfil do discente que se deseja formar.

Além disso, como diretriz básica, a seleção de conteúdos e a construção dos currículos atenderão os seguintes critérios:

1. Flexibilidade curricular;
2. Superação da visão linear e hierarquizada de saberes;
3. Conhecimento sobre a pluralidade de aquisição, produção e socialização dos conhecimentos;
4. Busca pela interface entre ensino, pesquisa e extensão;

5. Entrelaçamento das habilidades técnicas e humanísticas;
6. Equilíbrio entre os pressupostos da ciência e da tecnologia com as necessidades do homem e da sociedade;
7. Respeito aos conhecimentos dos alunos advindos de suas experiências de vida, articulando-os aos novos conhecimentos construídos no processo de formação;
8. Valorização de metodologias que potencializam a multidisciplinaridade e interdisciplinaridade no processo de ensino-aprendizagem;
9. Comprometimento com os valores éticos e humanísticos;
10. Valorização das políticas ambientais e de acessibilidade.

1.5.2. CONTEÚDOS CURRICULARES E O PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O atingimento do perfil profissional do egresso depende da apropriação de um conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes que permitam a atuação assertiva em qualquer tipo de projeto. Por esta razão, a seleção dos conteúdos tem como princípio norteador a aplicação dos saberes nos projetos aplicados e/ou integradores de cada módulo, enfatizando a relação entre teoria e prática. A gestão de operações com alto grau de complexidade está prevista em todos os módulos e só é possível graças ao nível dos professores da Instituição, profissionais atuantes em alguns dos hotéis mais sofisticados do país.

Os conteúdos curriculares visam o desenvolvimento do talento empreendedor do aluno, o que permitirá que o mesmo monte sua própria empresa ou atue em empresas de terceiros com grande destaque (intraempreendedorismo), além de sensibilizar os alunos para questões sociais, econômicas, culturais, éticas e humanísticas.

1.5.3. ATUALIZAÇÃO DA ÁREA DE HOSPITALIDADE

A Faculdade Roberto Miranda promove painéis de discussão para debate sobre temas relevantes entre docentes, discentes e profissionais atuantes em empresas de destaque no meio. No início de cada ano a Faculdade Roberto Miranda, já há alguns anos, promove o concorrido *Perspectivas da Hotelaria de Luxo*[®], que reúne grandes nomes do segmento trazendo aos painéis de debate o que há de mais atual na área de hospitalidade e perspectivas para o ano vindouro. Esses eventos, abertos para a comunidade acadêmica e para o público geral (Overviews) fornecem uma visão crítica da situação do mercado e trazem debates com especialistas sobre as tendências e perspectivas futuras. Desta forma, a Faculdade Roberto Miranda incentiva a troca de experiências e ajuda a promover o amadurecimento e a profissionalização do mercado de hospitalidade.

Os dados coletados durante os painéis de discussão são utilizados na geração de conhecimento, novas tecnologias e processos pelo Centro de Pesquisa da Faculdade Roberto Miranda. Os relatórios e conteúdos ficam disponíveis para uso na prática docente por toda a comunidade acadêmica, e podem ser aprofundados caso o corpo docente detecte uma tendência ou caso o mercado tenha alguma demanda específica.

Desta forma o programa é permeado com o que há de mais atual em termos de novas e melhores práticas do setor, as tendências e o acesso em primeira mão a qualquer inovação.

1.5.4. CARGA HORÁRIA

A carga horária do curso excede a exigência prevista no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia e oferece **1.720h** de formação aos seus alunos.

O total da carga horária reservado aos componentes curriculares é de 1.640 horas-aula, distribuídas entre conteúdos da disciplina de língua portuguesa; conteúdos voltados às políticas de educação ambiental, da educação em direitos humanos e educação das relações étnico-raciais, história e cultura afro-brasileira, africana e indígena; conteúdos específicos pertinentes ao Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; projetos aplicados/integradores; e a disciplina opcional de Libras.

As 80 horas reservadas para atividades complementares são dedicadas a visitas técnicas, aulas externas e atividades de extensão sob a supervisão do corpo docente e de renomados profissionais do mercado.

1.5.5. BIBLIOGRAFIA

A Faculdade Roberto Miranda coloca à disposição da comunidade acadêmica o acervo da Biblioteca Prof. Roberto Lira Miranda, com livros e fontes de informação de alta relevância que oferecem suporte aos assuntos abordados em cada um dos componentes curriculares. As bibliografias básica e complementar também podem ser acessadas pela comunidade acadêmica na Biblioteca Virtual.

1.5.5.1. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Na biblioteca é possível encontrar pelo menos 3 títulos adequados a cada componente curricular (vide bibliografia básica).

1.5.5.2. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

A bibliografia complementar também excede 5 (cinco) títulos para cada componente curricular e ao menos 2 (dois) exemplares de cada título disponíveis na biblioteca.

1.5.6. ACESSIBILIDADE METODOLÓGICA

A acessibilidade plena aos conteúdos curriculares é garantida em nível de excelência graças às políticas de promoção da acessibilidade da IES. Em relação aos componentes curriculares, a Faculdade Roberto Miranda oferece adaptações sob medida para atender a alunos com necessidades especiais. Neste sentido, as ações de acessibilidade metodológica incluem:

- Software de leitura de livros disponível em tablets na biblioteca
- Intérprete de Libras sob demanda
- Ajuste de processos de avaliação
- Acompanhamento de todas as ações acadêmicas pelo Núcleo de Apoio Psicopedagógico

1.5.7. EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Os conteúdos contemplam a educação ambiental em seus vários aspectos, ramificações e implicações. As disciplinas são:

- Educação Ambiental: Ciência, Tecnologia e Sustentabilidade
- Educação Ambiental: Cidadania, Ambiente e Qualidade de Vida
- Educação Ambiental: Legislação, Acordos e Protocolos Globais

1.5.8. DIREITOS HUMANOS

A educação para os direitos humanos segue as diretrizes nacionais para educação em direitos humanos e permeia todo o curso através de uma série de medidas previstas em seu PDI, PPC e Regimento. Este conteúdo é abordado em profundidade nos componentes *Etnia e Cultura Brasileira: Formação da Cultura Brasileira Contemporânea* e *Etnia e Cultura Brasileira: Os povos indígenas. Colonização e Imigração*.

1.5.9. RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS

A educação das relações étnico-raciais obedecem às DCNs e permeiam os conteúdos curriculares direta e transversalmente, bem como a formação de docentes e equipes administrativas, além da entrega através de disciplinas específicas como:

- Etnia e Cultura Brasileira: Formação da Cultura Brasileira Contemporânea
- Etnia e Cultura Brasileira: os Povos Indígenas. Colonização e Imigração

1.5.10. HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA, AFRICANA E INDÍGENA

Conteúdos exclusivos para tratar a matéria são componentes curriculares do curso na disciplina Etnia e Cultura Brasileira: os Povos Indígenas. Colonização e Imigração

Além de serem tratados no componente curricular específico de maneira direta, a história e cultura afro-brasileira e indígena permeiam os módulos de maneira transversal e dentro dos conteúdos programáticos de outros componentes curriculares na busca da manutenção das raízes da nossa cultura.

1.5.11. NECESSIDADES LOCAIS E REGIONAIS

Os conteúdos curriculares atendem às necessidades locais e regionais quando formam profissionais aptos a atuar na indústria hoteleira em empresas próprias, de terceiros, ou ainda em outras organizações que necessitem de seus serviços a partir de conteúdos que desenvolvam comportamentos e atitudes exigidos para atuação no setor e na região.

1.5.12. COMPONENTES CURRICULARES

Componente Curricular (Disciplina)	Módulo	Carga Horária
Comunicação e Expressão: Língua Portuguesa. Conversação, Leitura e Interpretação	1	20
Projeto Prático: Montagem de um Departamento de Reservas	1	60
Reservas e Conversão	1	120
Educação Ambiental: Ciência, Tecnologia e Sustentabilidade	2	20
Projeto Prático: Montagem de um Departamento de Recepção	2	60
Recepção e check-in	2	120
Comunicação e Expressão: Criação e Redação de Textos, Análise e Revisão	3	20
Hospedagem e Conciergerie	3	120
Projeto Prático: Montagem de um Departamento de Hospedagem	3	60

Educação Ambiental: Cidadania, Ambiente e Qualidade de Vida	4	20
Gestão de Alimentos & Bebidas	4	120
Projeto Prático: Montagem de um Departamento de Alimentos & Bebidas	4	60
Comunicação e Expressão: Discurso e Argumentação, Oratória (Falar em Público)	5	20
Gestão de Operações	5	120
Projeto Prático: Montagem de um Departamento de Operações	5	60
Educação Ambiental: Legislação. Acordos e Protocolos Globais	6	20
Gestão Financeira	6	120
Projeto Prático: Montagem de um Departamento Financeiro	6	60
Etnia e Cultura Brasileira: Os povos indígenas. Colonização e Emigração	7	20
Gestão de Marketing	7	120
Projeto Prático: Montagem de um Departamento de Marketing	7	60
Etnia e Cultura Brasileira: Formação da Cultura Brasileira Contemporânea	8	20
Gestão de Vendas	8	120
Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS (optativa)	8	40
Projeto Prático: Montagem de um Departamento de Trade MKT e Vendas	8	60
Atividades Complementares	8	80
Carga Horária Total		1720h

1.5.13. POLÍTICA DE ATUALIZAÇÃO PERMANENTE

A política de seleção do corpo docente da Faculdade Roberto Miranda, que contrata somente profissionais de mercado atuantes em empresas líderes do segmento, traz para o curso, de maneira natural, o que existe de mais atualizado no setor, criando um diferencial deste curso dentro de sua área profissional e garantindo o contato do aluno com o que existe de mais recente e inovador no mercado.

O contato dos docentes e discentes com conhecimento recente e inovador é reforçado pelo Programa de Atualização Permanente, que criou um ambiente propício à inovação na instituição. Os professores de mercado também trazem componentes sempre atuais para os conteúdos curriculares.

A IES conta, também, com um Estudo de Adequação de cada docente atuante nos seus cursos.

1.5.14. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

O conteúdo de cada componente curricular, suas ementas, objetivos gerais e específicos, tópicos, bibliografia básica e complementar estão detalhados abaixo em consonância com o perfil do egresso e com a proposta pedagógica da Instituição.

1.5.15. CONTATO COM CONTEÚDO RECENTE E INOVADOR

A contratação de professores atuantes no mercado da hotelaria induz o contato com o que há de mais recente no mercado e o fato da Faculdade Roberto Miranda lançar mão de corpo docente de empresas líderes e inclusive internacionais proporciona o acesso ao que existe de mais inovador em termos de conhecimentos e práticas aos nossos alunos.

Como estratégia de manutenção do contato com os mais recentes e inovadores conhecimentos do segmento do curso a Faculdade Roberto Miranda adota como processo de contratação de docentes os critérios elencados abaixo:

1. Estar atuando na área de hotelaria
2. Possuir prática em pesquisa científica
3. Titulação

O detalhamento dos critérios de seleção de docentes estão presentes no item específico sobre o Corpo Docente.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Projeto Prático: Montagem de um Departamento de Reservas

Cód. HOT 1.01

C.H. 60h

Módulo: 1 - Reservas e Conversões

Componente Curricular

Ementa:

Metodologia de projetos segundo o PMI; apresentar ao aluno os modelos de gestão de projetos e capacitar o aluno na execução de um projeto de montagem de um departamento de reservas e conversão.

Objetivo Geral:

Capacitar o aluno a montar um departamento de reservas e conversão para um hotel.

Objetivos Específicos:

O aluno será capaz de:

- Identificar as características de um projeto;
- Identificar os principais componentes de um projeto segundo o *Project Management Institute* – PMI;
- Elaborar um projeto de um departamento de reservas e conversão.

Conteúdo Programático:

- Projetos - o que são e suas características
- PMI – *Project Management Institute*
- O Contexto da Gerência de Projetos
- Os Processos da Gerência de Projetos
- Gerência da Integração do Projeto
- Gerência do Escopo do Projeto
- Gerência do Tempo do Projeto
- Gerência do Custo do Projeto
- Gerência da Qualidade do Projeto
- Gerência dos Recursos Humanos do Projeto
- Gerência das Comunicações do Projeto
- Gerência dos Riscos do Projeto
- Gerência das Aquisições do Projeto
- O processo empreendedor
- Os componentes do departamento de reservas
- Passo a passo para montagem do departamento
- Visita técnica guiada
- Montagem do projeto prático
- Produção do relatório do Projeto Final de módulo
- Apresentação do Relatório do Projeto Final de módulo

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

MIRANDA, Roberto Lira. Além da Inteligência Emocional. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

DRUCKER, Peter F. Inovação e Espírito Empreendedor. São Paulo: Cengage, 2007.

MAGRUGA, Roberto. Gestão Moderna de Call Center e Telemarketing. São Paulo: Atlas.

VIERA, Elenara; CANDIDO, Índio. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003.

COSTA PIMENTA, Roberto da; ROBERTO THIRY-CHERQUES, Hermano. Gestão de Projetos. São Paulo: FGV, 2013.

Bibliografia Complementar:

MIRANDA, Roberto Lira. A Era do Talento. São Paulo: BookMidia, 2001.

HASHIMOTO, Marcos. Espírito Empreendedor nas Organizações. São Paulo: Saraiva, 2012

HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. Gestão de operações hoteleiras. São Paulo: Pearson, 2005.

ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: front office e governança. São Paulo: Thompson, 2004.

VALLEN, J. J. Check-in, check-out: gestão e prestação de serviços em hotelaria. Porto Alegre: Bookman, 2002.

WALKER, John. Introdução à Hospitalidade. São Paulo: Manole, 2002.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Reservas e Conversão

Cód. HOT 1.02 **C.H.** 120h **Módulo:** 1 – Reservas e Conversão

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Reservas na Hotelaria de Luxo. Distribuição on-line. Gestão de Call Centers e Equipes. <i>Revenue Management</i>. Sistemas de Reservas.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Capacitar o aluno a atuar proativamente no setor de reserva e conversões do ramo hoteleiro.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>O aluno será capaz de gerir ou montar um setor de reservas e atuar de forma ativa no setor de conversões; Atuar proativamente em projetos de melhorias dos setores; Utilizar sistemas informacionais como suporte aos processos decisórios.</p>
<p>Conteúdo Programático:</p> <ul style="list-style-type: none">● Localização física do departamento● Postura profissional● Contratos de hospedagem● Fluxo de entrada e saída, Caixa● Permanência do cliente● Livro de reclamações● Ficha Nacional de Registro de Hóspedes (FNRH) e Boletim de Ocupação Hoteleira (BOH)

- Ciclo de reservas e efetuação da reserva
- Sistema informatizado
- Alterar, procurar, reativar, cancelar, *no show* e confirmar reserva.

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de cases; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

MARQUES, Albano. Manual de Hotelaria: políticas e procedimentos. São Paulo: Thes, 2004.

MAGRUGA, Roberto. Gestão Moderna de Call Center e Telemarketing. São Paulo: Atlas

VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: 2003.

Bibliografia Complementar:

LARA, Simone B. Marketing & Vendas na Hotelaria. São Paulo: Futura, 2001.

HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. Gestão de operações hoteleiras. São Paulo: Pearson, 2005.

ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: front office e governança. São Paulo: Thompson, 2004.

VALLEN, J. J. Check-in, check-out: gestão e prestação de serviços em hotelaria. Porto Alegre: Bookman, 2002.

WALKER, John. Introdução à Hospitalidade. São Paulo: Manole, 2002.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Comunicação e Expressão: Língua Portuguesa. Conversação, Leitura e Interpretação

Cód. HOT 1.03 **C.H.** 20h **Módulo:** 1 – Reservas e Conversão

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Fundamentos da língua portuguesa; nova gramática; tipos de comunicação; comunicação verbal; Leitura e interpretação de textos.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Capacitar o aluno nas técnicas de conversação, leitura e interpretação. Desenvolver a leitura e interpretação de textos. Apresentar a neurolinguística e técnicas de psicodrama objetivando melhorar a capacidade de expressão do aluno.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>O aluno poderá ser capaz de gerir ou montar um setor de comunicação, compreender as relações de trabalho em uma agência de propaganda. O aluno será capaz de montar um plano de negócios.</p>

Conteúdo Programático:

- Língua Portuguesa / Conversação
- A comunicação verbal
- Neurolinguística
- Psicodrama
- Leitura e Interpretação de textos
- Habilidades de Leitura
- Interpretação de textos complexos
- Análise de textos
- Nova gramática

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de cases; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

CEREJA, William Roberto. Interpretação de textos: Construindo Competências e Habilidades em Leitura. Atual.2012.

BOFF, Odete Maria. Leitura e produção textual. Rio de Janeiro: Vozes, 2013.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual: Análise de gêneros e compreensão. Parábola. 2013.

Bibliografia Complementar:

BOFF, Leonardo. A águia e a galinha. Petrópolis: Vozes, 2002.

CUNHA, C. F. & CINTRA, L. Nova gramática do português contemporâneo. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2013.

FARACO, Carlos Alberto. Prática de texto. Petrópolis: Vozes, 2011.

INFANTE, U. Do texto ao texto. São Paulo: Scipione, 2002.

BAGNO, MARCOS. A língua de Eulália: novela sociolinguística. São Paulo: Contexto, 2010.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Projeto Prático: Montagem de um Departamento de Recepção e check-in

Cód. HOT 2.01

C.H. 60h

Módulo: 2 - Recepção e check-in

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Metodologia de projetos segundo o PMI; apresentar ao aluno os modelos de gestão de projetos e capacitar o aluno na execução de um projeto de montagem de um departamento de reservas e conversão.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Capacitar o aluno a montar um departamento de Recepção para um hotel.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>O aluno deverá ser capaz de identificar as características de um projeto. Identificar os principais componentes de um projeto segundo o <i>Project Management Institute</i> – PMI. Elaborar um projeto de um departamento de Recepção.</p>
<p>Conteúdo Programático:</p> <ul style="list-style-type: none">● Estruturação de projeto segundo as metodologias do <i>Project Management Institute</i> (PMI)● Os talentos humanos e o Processo Empreendedor● Os componentes do departamento de recepção● Passo a passo para montagem do departamento de recepção● Visita técnica guiada● Produção do relatório do Projeto Final de módulo

- Apresentação do Relatório do Projeto Final de módulo

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

CHANLAT, Jean-François. Gestão Empresarial – Uma perspectiva antropológica. São Paulo: Cengage, 2011.

GUZELA, Guilherme. Excelência em recepção de hotéis. São Paulo: IBPEX, 2012

VALLEN, J. J. Check-in, check-out: gestão e prestação de serviços em hotelaria. Porto Alegre: Bookman, 2002.

PEREZ, Luís Di Muro. Manual prático de recepção hoteleira. São Paulo: Roca, 2014.

COSTA PIMENTA, Roberto da; ROBERTO THIRY-CHERQUES, Hermano. Gestão de Projetos. São Paulo: FGV, 2013.

Bibliografia Complementar:

MARTINS, Carlos Wizard. Como sonhar e realizar seus sonhos. Novo Século 2010

KENNEDY, Hall. A Arte de fazer amigos. Rio de Janeiro: Ediouro, 1988.

GOLEMAN, Daniel. Inteligência Emocional. São Paulo: Objetiva, 1995.

DAL MASO, Cesar Buaes. Gestão da Qualidade em Serviços de Hotelaria. São Paulo: Scortecchi, 2013.

WEISS, Donald. Organizando uma Verdadeira Equipe. São Paulo: Nobel, 1994.

MARQUES, Fábio. Qualidade Total em Serviços. São Paulo: APM Books, 1997

ALBERTIN, Alberto Luiz. Administração de informática: funções e fatores críticos de sucesso. São Paulo: Atlas, 2004.

CÂNDIDO, Índio. Recepção Hoteleira. São Paulo: Atlas, 2002.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Recepção e check-in

Cód. HOT 2.02 **C.H.** 120h **Módulo:** 2 - Recepção e check-in

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Recepção na Hotelaria. Gestão de Equipes. <i>Guest Services</i>. Gestão da Qualidade. Sistemas de Recepção.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Capacitar o aluno a atuar proativamente no setor de recepção e <i>check-in</i> do ramo hoteleiro.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>O aluno será capaz de gerir ou montar um setor recepção e <i>check-in</i>. O aluno será capaz de atuar proativamente em projetos de melhorias dos setores. O aluno será capaz de gerir equipes de recepção em hospitalidade.</p>
<p>Conteúdo Programático:</p> <p>Atitude, postura, comportamento, asseio pessoal, código de vestimenta, operação da recepção, relacionamento, comunicação oral e escrita, turnos, escalas, liderança, motivação, a hierarquia das necessidades humanas, gestão por talentos, comunicação e adaptação, relações com os hóspedes, comunicação, resiliência e proatividade, padronização de procedimentos, adoção de procedimentos <i>premium</i> do mercado do luxo, procedimentos de <i>check-in</i> e <i>check-out</i>, softwares, novos sistemas de <i>self-check-in</i>, e <i>self check-out</i>, modalidades, a operação na prática, utilização plena dos recursos de sistema e CRM.</p>

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de cases; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

GUZELA, Guilherme. Excelência em recepção de hotéis. São Paulo: IBPEX, 2012

VALLEN, J. J. Check-in, check-out: gestão e prestação de serviços em hotelaria. Porto Alegre: Bookman, 2002.

PEREZ, Luís Di Muro. Manual prático de recepção hoteleira. São Paulo: Roca, 2014.

Bibliografia Complementar:

DAL MASO, Cesar Buaes. Gestão da Qualidade em Serviços de Hotelaria. São Paulo: Scortecchi, 2013.

WEISS, Donald. Organizando uma Verdadeira Equipe. São Paulo: Nobel, 1994.

MARQUES, Fábio. Qualidade Total em Serviços. São Paulo: APM Books, 1997.

ALBERTIN, Alberto Luiz. Administração de informática: funções e fatores críticos de sucesso. São Paulo: Atlas, 2004.

CANDIDO, Índio. Recepção Hoteleira. São Paulo: Atlas, 2002.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Educação Ambiental: Ciência, Tecnologia e Sustentabilidade

Cód. HOT 2.03 **C.H.** 20h **Módulo:** 2 - Recepção e check-in

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Histórico da educação ambiental. Tecnologia na preservação do meio-ambiente. Pesquisa e desenvolvimento. Utilização de tecnologias e processos sustentáveis.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Compreender a importância das práticas sustentáveis na atividade hoteleira. Fornecer conhecimento acerca das principais ferramentas de sustentabilidade aplicadas à indústria hoteleira.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>O aluno será capaz de identificar oportunidades para implementação de iniciativas sustentáveis. O aluno conhecerá os principais processos para a operação ecologicamente sustentável. O aluno compreenderá o impacto ecológico de sua operação e a importância da prática sustentável.</p>

Conteúdo Programático:

- Fundamentos da Sustentabilidade
- Empresas sustentáveis
- Meio ambiente e responsabilidade socioambiental
- Avaliação da sustentabilidade da operação
- Implantação de processos sustentáveis

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de cases; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

CECHIN, Andrei. A Natureza como Limite da Economia: a Contribuição de Nicholas Georgescu-Roegen. São Paulo: Edusp/Senac, 2010.

MONTIBELLER FILHO, Gilberto. O mito do desenvolvimento sustentável: meio ambiente e custos sociais no moderno sistema produtor de mercadorias. 2. ed. rev. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

SACHS, Ignacy. Caminhos para o Desenvolvimento Sustentável. 3ª edição. Rio de Janeiro: Ed. Garamond, 2008.

Bibliografia Complementar:

TRIGUEIRO, André (org). Meio ambiente no século 21. Rio de Janeiro: Sextante, 2003.

DRUCKER, Peter. Terceiro setor: exercícios de Autoavaliação para empresas. São Paulo: Futura, 2001.

SCARLATO, Francisco Capuano; PONTIN, Joel Arnaldo. cons. RODRIGUES, Sérgio de Almeida. Do nicho ao lixo: ambiente, sociedade e educação. São Paulo: Atual, 1992.

SCOTTO, Gabriela; CARVALHO, Isabel C. de Moura; GUIMARÃES, Leandro Belinaso. Desenvolvimento Sustentável. 3ª edição. Petrópolis: Ed. Vozes, 2008.

KEINERT, Tania Margarete Mezzomo (org.). Organizações sustentáveis: utopias e inovações. – São Paulo: Annablume; Belo Horizonte: Fapemig, 2007.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Projeto Prático: Montagem de um Departamento de Hospedagem

Cód. HOT 3.01 **C.H.** 60h **Módulo:** 3 – Hospedagem e Conciergerie

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Metodologia de projetos segundo o PMI; apresentar ao aluno os modelos de gestão de projetos e capacitar o aluno na execução de um projeto de montagem de um departamento de Hospedagem e concierge.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Capacitar o aluno a montar um departamento de Hospedagem e conversão para um hotel.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>O aluno poderá ser capaz de identificar as características de um projeto. Identificar os principais componentes de um projeto segundo o <i>Project Management Institute</i> – PMI. Elaborar um projeto de um departamento de Hospedagem e concierge.</p>

Conteúdo Programático:

- Estruturação de projeto segundo as metodologias do *Project Management Institute* (PMI)
- Inovação
- Os componentes do departamento de Hospedagem
- Passo a passo para montagem do departamento de hospedagem
- Visita técnica guiada
- Montagem do projeto prático
- Visita técnica guiada
- Produção do relatório do Projeto Final de módulo
- Apresentação do Relatório do Projeto Final de módulo

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

KENNEDY, Hall. A Arte de fazer amigos. Rio de Janeiro: Ediouro, 1988.

GOLEMAN, Daniel. Inteligência Emocional. São Paulo: Objetiva, 1995.

DAVIES, Carlos Alberto. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

COSTA PIMENTA, Roberto da; ROBERTO THIRY-CHERQUES, Hermano. Gestão de Projetos. São Paulo: FGV, 2013.

Bibliografia Complementar:

RUTHERFORD, Denney G. Hotel: Gerenciamento e Operações. São Paulo: Roca, 2004.

VERGARA, Sylvia Helena Constant et al. Excelência no atendimento ao cliente. São Paulo: 2014.

CANDIOTA, Felipe. Brazil Hotels. Rio de Janeiro: Paisagem, 2011.

VIERA, Elenara. Camareira de Hotel. Canoas: Ulbra, 2003.

FARIAS, Roberto Maia. Manual para Lavanderias: a Revolução na Arte de Lavar. Caxias do Sul: Educs, 2006

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Hospedagem e Conciergerie

Cód. HOT 3.02 **C.H.** 120h **Módulo:** 3 - Hospedagem e concierge

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Visão global de serviços hoteleiros. O concierge e seu impacto na satisfação e fidelização do hóspede.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Capacitar o aluno a atuar proativamente no setor de Hospedagem e <i>conciergerie</i> do ramo hoteleiro.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>O aluno será capaz de gerir ou montar um setor de hospedagem e atuar de forma ativa no setor. O aluno será capaz de atuar proativamente em projetos de melhorias dos setores.</p>
<p>Conteúdo Programático:</p> <p>Concepção e planejamento dos serviços hoteleiros, padrões de qualidade mundiais, as funções do concierge, o concierge moderno, introdução aos procedimentos-padrão adotados pela associação dos <i>concierges</i> (<i>Les Clefs D'Or</i>), subcontratação, parcerias estratégicas, o serviço de governança, lavanderia, coordenação e controle.</p>

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de cases; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

CANDIDO, Índio; VIERA, Elenara. Gestão de Hotéis - Técnicas, Operações e Serviços, Caxias do Sul: Educs, 2003.

ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: Front Office e Governança. São Paulo: Thompson, 2004.

DAVIES, Carlos Alberto. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

Bibliografia Complementar:

RUTHERFORD, Denney G. Hotel: Gerenciamento e Operações. São Paulo: Roca, 2004.

VERGARA, Sylvia Helena Constant et al. Excelência no atendimento ao cliente. São Paulo: FGV, 2014.

CANDIOTA, Felipe. Brazil Hotels. Rio de Janeiro: Paisagem, 2011.

VIERA, Elenara. Camareira de Hotel. Canoas: Ulbra, 2003

FARIAS, Roberto Maia. Manual para Lavanderias: a Revolução na Arte de Lavar. Caxias do Sul: Educs, 2006.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Comunicação e Expressão: Criação e redação de textos, Análise e revisão

Cód. HOT 3.03 **C.H.** 20h **Módulo:** 3 - Hospedagem e concierge

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Estilos de reação. Leitura e interpretação de texto. Redação aplicada.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Desenvolver habilidades de leitura e interpretação através de ampla variedade de textos. Aperfeiçoar técnicas de redação aplicadas a diferentes meios e situações.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>Desenvolver habilidades de redação aplicadas aos documentos comumente utilizados na operação hoteleira. Compreender e utilizar elementos textuais como coesão, coerência, clareza e concisão. Principais formas de composição para atingimento de objetivos.</p>

Conteúdo Programático:

- Criação e redação de textos
- A prática da escrita
- Redação empresarial
- Estilos
- Análise e revisão de textos
- Releitura, resenha e produção literária

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de cases; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

CEREJA, William Roberto. Interpretação de textos: Construindo Competências e Habilidades em Leitura. Atual. 2012.

BOFF, Odete Maria. Leitura e produção textual. Rio de Janeiro: Vozes, 2013.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual: Análise de gêneros e compreensão. Parábola. 2013.

Bibliografia Complementar:

BOFF, Leonardo. A águia e a galinha. Petrópolis: Vozes, 2002.

CUNHA, C. F. & CINTRA, L. Nova gramática do português contemporâneo. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2013.

FARACO, Carlos Alberto. Prática de texto. Petrópolis: Vozes, 2011.

INFANTE, U. Do texto ao texto. São Paulo: Scipione, 2002.

BAGNO, MARCOS. A língua de Eulália: novela sociolinguística. São Paulo: Contexto, 2010.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Projeto Prático: Montagem de um Departamento de Alimentos & Bebidas

Cód. HOT 4.01

C.H. 60h

Módulo: 4 - Alimentos & Bebidas

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Metodologia de projetos segundo o PMI; apresentar ao aluno os modelos de gestão de projetos e capacitar o aluno na execução de um projeto de montagem de um departamento de Alimentos & Bebidas.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Capacitar o aluno a montar um departamento de Alimentos & Bebidas para um hotel.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>O aluno poderá ser capaz de identificar as características de um projeto. Identificar os principais componentes de um projeto segundo o Project Management Institute – PMI. Elaborar um projeto de um departamento de Alimentos & Bebidas.</p>

Conteúdo Programático:

- Estruturação de projeto segundo as metodologias do *Project Management Institute* (PMI)
- Resiliência
- Os componentes do departamento de A&B
- Passo a passo para montagem do departamento de A&B
- Visita técnica guiada
- Montagem do projeto prático
- Visita técnica guiada
- Produção do relatório do Projeto Final de módulo
- Apresentação do Relatório do Projeto Final de módulo

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- **Prova do módulo 60%**
- **Projeto Integrador (Prático) 40%**

Bibliografia básica:

DE LA TORRE, Francisco. Administração Hoteleira: Alimentos e Bebidas. São Paulo: Metha, 2002.

MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e restaurantes. São Paulo: Senac, 2010.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Maitre d'Hôtel. São Paulo: Senac, 2003.

COSTA PIMENTA, Roberto da; ROBERTO THIRY-CHERQUES, Hermano. Gestão de Projetos. São Paulo: FGV, 2013.

Bibliografia Complementar:

MEZOMO, I.B. Os serviços de Alimentação. Barueri: Manole, 2002.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de Banquetes. São Paulo: Senac, 2000.

FONSECA, M. T. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes. São Paulo: Senac, 2009.

VASCONCELOS, F.; CAVALCANTE E.; BARBOSA L. Menu: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

TRIGUEIRO, Fernando G. R. Qualidade em Serviços e Atenção ao Cliente. Olinda: Focus, 2001.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Gestão de Alimentos & Bebidas

Cód. HOT 4.02 **C.H.** 120h **Módulo:** 4 - Alimentos & Bebidas

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Aspectos e conceitos do setor de Alimentos e Bebidas. A atuação do gestor dos serviços de alimentação na hotelaria. Normas e regulamentações da área de Alimentos e Bebidas.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Capacitar o aluno a atuar proativamente no setor de Alimentos e Bebidas do ramo hoteleiro.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>O aluno será capaz de gerir ou montar um setor de Alimentos e Bebidas, atuar de forma ativa. O aluno será capaz de atuar proativamente em projetos de melhorias dos setores. O aluno será capaz de identificar os diferentes tipos de serviços disponíveis em um setor de Alimentos e Bebidas.</p>
<p>Conteúdo Programático:</p> <p>Concepção, orçamentação, planejamento, tipos de serviços, <i>mis en place</i>, setups, a escolha dos pratos, menus, precificação, harmonização, copas de andar, pré-preparo, turnos, serviços em alta gastronomia, mesa, salão e restaurantes de luxo.</p>
<p>Metodologia de Ensino:</p>

Aulas expositivas e de laboratório; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de cases; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- **Prova do módulo 60%**
- **Projeto Integrador (Prático) 40%**

Bibliografia básica:

DE LA TORRE, Francisco. Administração Hoteleira: Alimentos e Bebidas. São Paulo: Metha, 2002.

MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e restaurantes. São Paulo: Senac, 2010.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Maitre d'Hôtel. São Paulo: Senac, 2003.

Bibliografia Complementar:

MEZOMO, I.B. Os serviços de Alimentação. Barueri: Manole, 2002.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de Banquetes. São Paulo: Senac, 2000.

FONSECA, M. T. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes. São Paulo: Senac, 2009.

VASCONCELOS, F.; CAVALCANTE E.; BARBOSA L. Menu: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

TRIGUEIRO, Fernando G. R. Qualidade em Serviços e Atenção ao Cliente. Olinda: Focus, 2001.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Educação Ambiental: Cidadania, Ambiente e Qualidade de Vida

Cód. HOT 4.03

C.H. 20h

Módulo: 4 - Alimentos & Bebidas

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <ul style="list-style-type: none">● Educação ambiental formal e informal● A educação ambiental e a formação da cidadania● Meio-ambiente e qualidade de vida
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Apresentar ao aluno a correlação entre educação ambiental e o desenvolvimento da cidadania.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>O aluno será capaz de identificar o conceito de educação ambiental e suas implicações no cotidiano. Compreender o meio-ambiente como fator determinante da qualidade de vida. Implementar políticas ambientais sustentáveis no ramo hoteleiro.</p>
<p>Conteúdo Programático:</p> <ul style="list-style-type: none">● Ecologia e relação com o meio ambiente● Práticas ambientais sustentáveis● Programas de preservação de recursos● Reciclagem e qualidade de vida● Cidadania e a vida em sociedade

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala de aula; leitura dirigida; apresentação de cases; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

CECHIN, Andrei. A Natureza como Limite da Economia: a contribuição de Nicholas Georgescu-Roegen. São Paulo: Edusp/Senac, 2010.

MONTIBELLER FILHO, Gilberto. O mito do desenvolvimento sustentável: meio ambiente e custos sociais no moderno sistema produtor de mercadorias. 2. ed. rev. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

SACHS, Ignacy. Caminhos para o Desenvolvimento Sustentável. 3ª edição. Rio de Janeiro: Ed. Garamond, 2008.

VEIGA, José Eli. Desenvolvimento Sustentável: O desafio do século XXI. 3ª edição. Rio de Janeiro: Garamond, 2008.

BURSZTYN, Maria Augusta Almeida; BURSZTYN, Marcel. Fundamentos de Política e Gestão Ambiental: caminhos para a sustentabilidade. 1. ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2013.

Bibliografia Complementar:

TRIGUEIRO, André (org). Meio ambiente no século 21. Rio de Janeiro: Sextante, 2003.

DRUCKER, Peter. Terceiro setor: exercícios de autoavaliação para empresas. São Paulo: Futura, 2001.

SCARLATO, Francisco Capuano; PONTIN, Joel Arnaldo. cons. RODRIGUES, Sérgio de Almeida. Do nicho ao lixo: ambiente, sociedade e educação. São Paulo: Atual, 1992.

SCOTTO, Gabriela; CARVALHO, Isabel C. de Moura; GUIMARÃES, Leandro Belinaso. Desenvolvimento Sustentável. 3ª edição. Petrópolis: Ed. Vozes, 2008.

KEINERT, Tania Margarete Mezzomo (org). Organizações sustentáveis: utopias e inovações. Belo Horizonte: Fapemig, 2007.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Projeto Prático: Montagem de um Departamento de Operações

Cód. HOT 5.01 **C.H.** 60h **Módulo:** 5 – Gestão de Operações

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Metodologia de projetos segundo o PMI. Modelos de gestão de projetos e capacitar o aluno na execução de um projeto de melhoria na gestão de operações de um hotel.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Capacitar o aluno a montar e gerir as operações de um empreendimento de hospitalidade.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>O aluno será capaz de identificar as características de um projeto. Identificar os principais componentes de um projeto segundo o <i>Project Management Institute</i> – PMI. Elaborar um projeto de melhoria na gestão de operações de um hotel. Capacitar o aluno a identificar as operações desenvolvidas no ambiente hoteleiro.</p>
<p>Conteúdo Programático:</p> <ul style="list-style-type: none">● Estruturação de projeto segundo as metodologias do <i>Project Management Institute</i> (PMI)● <i>Bushido</i> – O código de honra Samurai● Resiliência● Os componentes do departamento de Operações● Passo a passo para montagem do departamento de Operações● Visita técnica guiada

- Produção do relatório do Projeto Final de módulo
- Apresentação do Relatório do Projeto Final de módulo

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. Gestão de operações hoteleiras. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

ROSALINI, Ana Maria. Administração Hoteleira e Treinamento Motivacional. Arke, 2006.

ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lucio et al. Hotel Planejamento e Projeto. São Paulo, 2013.

COSTA PIMENTA, Roberto da; ROBERTO THIRY-CHERQUES, Hermano. Gestão de Projetos. São Paulo: FGV, 2013.

Bibliografia Complementar:

DE LA TORRE, Francisco. Administração Hoteleira: Departamentos. São Paulo: Metha, 2002

DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em Hotelaria. Caxias do Sul: Educ, 2001.

FARAH, Azenha Serra. Fator Humano da Qualidade em Empresas Hoteleiras. Rio de Janeiro: QualityMark, 2005.

CAVASSA, César Ramires. Hotéis – Gerenciamento, Segurança e Manutenção. São Paulo: Roca, 2001.

LINZMAYER, Eduardo. Guia Básico para Administração da Manutenção Hoteleira. São Paulo: Senac, 2012.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Gestão de Operações

Cód. HOT 5.02 **C.H.** 120h **Módulo:** 5 – Gestão de Operações

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Planos de operação, operações logísticas, integração entre os departamentos, gestão de materiais e patrimônio.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Fornecer uma visão global das operações desenvolvidas no ramo da hospitalidade.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>Capacitar o aluno a desenvolver um plano de operações de hospitalidade. Desenvolver competências na gestão de materiais e patrimônio. Contextualizar a operação logística no contexto da hospitalidade.</p>
<p>Conteúdo Programático:</p> <ul style="list-style-type: none">● Planejamento de Operações● O funcionamento global do hotel● A integração de departamentos● Recursos Humanos● Processos avançados de recrutamento, treinamento● Manutenção e patrimônio● Gestão do patrimônio● Plano de manutenção preventiva e corretiva

- Reformas e *Retrofit*
- Planejamento e projetos de reformas, ampliação, *redesign*
- Arquitetura convergente.

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala de aula; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. Gestão de operações hoteleiras. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

ROSALINI, Ana Maria. Administração Hoteleira e Treinamento Motivacional. Arke, 2006

ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lucio et al. Hotel Planejamento e Projeto. São Paulo: Senac, 2013.

Bibliografia Complementar:

DE LA TORRE, Francisco. Administração Hoteleira: Departamentos. São Paulo: Metha, 2002

DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em Hotelaria. Caxias do Sul: EducS, 2001.

FARAH, Azenha Serra. Fator Humano da Qualidade em Empresas Hoteleiras. Rio de Janeiro: QualityMark, 2005.

CAVASSA, César Ramires. Hotéis – Gerenciamento, Segurança e Manutenção. São Paulo: Roca, 2001.

LINZMAYER, Eduardo. Guia Básico para Administração da Manutenção Hoteleira. São Paulo: Senac, 2012.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Comunicação e Expressão: Discurso e Argumentação, Oratória

Cód. HOT 5.03 **C.H.** 20h **Módulo:** 5 – Gestão de Operações

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Teoria e análise do discurso. Técnicas retóricas. Expressões não-verbais.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Desenvolver a capacidade de compreensão dos diferentes tipos de linguagem verbal e não-verbal.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>Apresentar os diferentes tipos de expressão verbal e não-verbal. Desenvolver técnicas de discurso, argumentação e oratória. Treinar o aluno nas boas práticas de comunicação voltada ao atendimento ao cliente interno e externo.</p>
<p>Conteúdo Programático:</p> <ul style="list-style-type: none">● Dicção, entonação, impostação e assertividade● Técnicas de apresentação● Técnicas de argumentação● Apresentações para grande público● Exercícios práticos● Estudo da linguagem não-verbal

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

CEREJA, William Roberto. Interpretação de textos: Construindo Competências e Habilidades em Leitura. Atual, 2012.

BOFF, Odete Maria. Leitura e produção textual. Rio de Janeiro: Vozes, 2013.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual: Análise de gêneros e compreensão. Parábola. 2013.

Bibliografia Complementar:

BOFF, Leonardo. A águia e a galinha. Petrópolis: Vozes, 2002.

CUNHA, C. F. & CINTRA, L. Nova gramática do português contemporâneo. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2013.

FARACO, Carlos Alberto. Prática de texto. Petrópolis: Vozes, 2011.

INFANTE, U. Do texto ao texto. São Paulo: Scipione, 2002.

BAGNO, MARCOS. A língua de Eulália: novela sociolinguística. São Paulo: Contexto, 2010.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Projeto Prático: Montagem de um Departamento Financeiro

Cód. HOT 6.01 **C.H.** 60h **Módulo:** 6 – Gestão Financeira

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <ul style="list-style-type: none">● A Gestão Financeira na prática● Os componentes do departamento financeiro● Passo a passo para montagem do departamento financeiro● Visita técnica guiada● Montagem do projeto prático
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Capacitar o aluno a montar um Departamento Financeiro para um hotel.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>O aluno deverá ser capaz de identificar as características de um projeto. Identificar os principais componentes de um projeto segundo o <i>Project Management Institute</i> – PMI. Elaborar um projeto de um Departamento Financeiro.</p>

Conteúdo Programático:

- Estruturação de projeto segundo as metodologias do *Project Management Institute* (PMI)
- Finanças
- Gestão Fiscal
- Controladoria
- Auditoria
- Projetos de Viabilidade Financeira
- Visita Técnica Guiada
- Produção do relatório do Projeto Final de módulo
- Apresentação do Relatório do Projeto Final de módulo

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala de aula; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

LUNKES, Rogério João; ROSA, Fabricia Silva. *Gestão Hoteleira*. Curitiba: Juruá, 2012.

ZANELLA, Luis Carlos. *Administração de Custos em Hotelaria*. Caxias do Sul: Educus, 2001

BONFATO, Antonio Carlos. *Desenvolvimento de Hotéis: Estudos de Viabilidade*. São Paulo: Senac, 2013.

COSTA PIMENTA, Roberto da; ROBERTO THIRY-CHERQUES, Hermano. *Gestão de Projetos*. São Paulo: FGV, 2013.

Bibliografia Complementar:

SERSON, Fernando M. Hotelaria: a busca da excelência. São Paulo: Cobra, 2000.

DANA, Samy. Introdução a Finanças Empresariais. São Paulo: Saraiva, 2006.

ZANELLA, Luis Carlos; CANDIDO, Indio. Auditoria Interna. Caxias do Sul: EducS, 2002.

ZANELLA, Luis Carlos. Contabilidade para Hotéis e Restaurantes. Caxias do Sul: EducS, 2002

CANDIDO, Indio. Controles em Hotelaria. Caxias do Sul: EducS, 2001.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Gestão Financeira

Cód. HOT 6.02 **C.H.** 120h **Módulo:** 6 – Gestão Financeira

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Introdução à gestão financeira, ambiente de negócios e econômico. Demonstrativos e análises financeiras. Auditoria. Gestão fiscal e tributária.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Introduzir os principais conceitos e variáveis fiscais e financeiros.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>Aplicar os princípios de administração financeira em hotelaria. Detalhar a gestão de fluxo de caixa e análise de demonstrativos. Identificar os sistemas de controle financeiros e de auditoria.</p>
<p>Conteúdo Programático:</p> <ul style="list-style-type: none">● Projetos de Viabilidade● Pesquisa, análise de mercado● Finanças, plano de contas● DRE, Controladoria● Mecânica e sistemas de controle, procedimentos, relatórios● Auditoria● Conferência, sistemas e procedimentos● Gestão Fiscal

- Inteligência fiscal e redução tributária legal

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

LUNKES, Rogério João; ROSA, Fabricia Silva. Gestão Hoteleira. Curitiba: Juruá, 2012

ZANELLA, Luis Carlos. Administração de Custos em Hotelaria. Caxias do Sul: Educs, 2001

BONFATO, Antonio Carlos. Desenvolvimento de Hotéis: Estudos de Viabilidade. São Paulo: Senac, 2013.

Bibliografia Complementar:

SERSON, Fernando M. Hotelaria: a busca da Excelência. São Paulo: Cobra, 2000.

DANA, Samy. Introdução a Finanças Empresariais. São Paulo: Saraiva, 2006.

ZANELLA, Luis Carlos; CANDIDO, Indio. Auditoria Interna. Caxias do Sul: Educs, 2002.

ZANELLA, Luis Carlos. Contabilidade para Hotéis e Restaurantes. Caxias do Sul: Educs, 2002

CANDIDO, Indio. Controles em Hotelaria. Caxias do Sul: Educs, 2001.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Educação Ambiental: Legislação, Acordos e Protocolos Globais

Cód. HOT 6.03 **C.H.** 20h **Módulo:** 6 – Gestão Financeira

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>O desafio das mudanças climáticas frente aos acordos globais para a mitigação de seus efeitos.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Apresentar aos alunos os desafios ambientais do século XXI.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>Identificar a evolução das políticas de mitigação das mudanças climáticas. Apresentar os acordos globais referentes às mudanças climáticas. Apresentar o conceito de pegada ecológica e a importância da conscientização da população.</p>
<p>Conteúdo Programático:</p> <ul style="list-style-type: none">● História da sustentabilidade● Acordos globais para mitigação dos efeitos das mudanças climáticas● Os impactos das emissões de CO²● Pegada ecológica● Programas de redução de emissões

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala de aula; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- **Prova do módulo 60%**
- **Projeto Integrador (Prático) 40%**

Bibliografia básica:

SACHS, Ignacy. Caminhos para o Desenvolvimento Sustentável. 3ª edição. Rio de Janeiro: Ed. Garamond, 2008.

VEIGA, José Eli. Desenvolvimento Sustentável: O desafio do século XXI. 3ª edição. Rio de Janeiro: Garamond, 2008.

BURSZTYN, Maria Augusta Almeida; BURSZTYN, Marcel. Fundamentos de Política e Gestão Ambiental: caminhos para a sustentabilidade. 1. ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2013.

Bibliografia Complementar:

TRIGUEIRO, André (org). Meio ambiente no século 21. Rio de Janeiro: Sextante, 2003.

DRUCKER, Peter. Terceiro setor: exercícios de autoavaliação para empresas. São Paulo: Futura, 2001.

SCARLATO, Francisco Capuano; PONTIN, Joel Arnaldo. cons. RODRIGUES, Sérgio de Almeida. Do nicho ao lixo: ambiente, sociedade e educação. São Paulo: Atual, 1992.

SCOTTO, Gabriela; CARVALHO, Isabel C. de Moura; GUIMARÃES, Leandro Belinaso. Desenvolvimento Sustentável. 3ª edição. Petrópolis: Ed. Vozes, 2008.

KEINERT, Tania Margarete Mezzomo (org). Organizações sustentáveis: utopias e inovações. Belo Horizonte: Fapemig, 2007.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Projeto Prático: Montagem de um Departamento de Marketing

Cód. HOT 7.01 **C.H.** 60h **Módulo:** 7 – Gestão de Marketing

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Visão Geral de Marketing. O composto mercadológico. Análise de forças, fraquezas, oportunidades e ameaças mercadológicas. Matriz Wave.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Capacitar o aluno a desenvolver um projeto de departamento de marketing em uma unidade hoteleira.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none">● Desenvolver um olhar crítico acerca dos fenômenos mercadológicos● Capacitar o aluno a desenvolver um projeto de marketing no setor hoteleiro● Habilitar o aluno a identificar e aplicar os conceitos do composto mercadológico● Desenvolver análise crítica do aluno em relação às forças, fraquezas, oportunidades e ameaças

Conteúdo Programático:

- Estruturação de projeto segundo as metodologias do *Project Management Institute* (PMI)
- Criatividade
- Os componentes do departamento de Marketing
- Passo a passo para montagem do departamento de Marketing
- Visita técnica guiada
- Montagem do projeto prático
- Produção do relatório do Projeto Final de módulo
- Apresentação do Relatório do Projeto Final de módulo

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

GUARDANI, Fátima. Gestão de Marketing em Hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006.

McKENNA, Regis. Marketing de Relacionamento. Rio de Janeiro: Campus, 1996.

CAON, Mauro. Gestão estratégica de serviços de hotelaria. São Paulo: Atlas, 2008.

COSTA PIMENTA, Roberto da; ROBERTO THIRY-CHERQUES, Hermano. Gestão de Projetos. São Paulo: FGV, 2013.

Bibliografia Complementar:

KOTLER, Philip. Marketing. São Paulo: Atlas, 1986.

CHLEBA, Marcio. Marketing Digital. São Paulo: Futura, 2000.

MIRANDA, Roberto Lira; Marketing Voltado para o Turismo. São Paulo: BookMídia, 1999.

DIAS, Sergio Roberto. Gestão de Marketing. São Paulo: Saraiva, 2006.

HILLER, Marcos. Branding, a arte de construir Marcas. São Paulo: Trevisan, 2012.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Gestão de Marketing

Cód. HOT 7.02 **C.H.** 120h **Módulo:** 7 – Gestão de Marketing

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Elementos do composto mercadológico. Ambiente competitivo. Posicionamento da empresa. Gerenciamento de marca.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Apresentar elementos e variáveis envolvidas nos estudos mercadológicos.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>Apresentar o aluno técnicas de gerenciamento dos elementos do composto de marketing. Utilização das ferramentas de marketing para o atingimento de objetivos empresariais. Apresentar o papel do marketing no gerenciamento de marcas.</p>
<p>Conteúdo Programático:</p> <ul style="list-style-type: none">● Planejamento Estratégico● Concepção de propostas de serviços e posicionamento de mercado● Comunicação no Mercado do Luxo● Canais, ferramentas e estratégias de comunicação com o mercado do luxo● Gestão de preços● Posicionamento estratégico de preços, público alvo, demandas e agregação de valor● Branding e gestão da marca● Coesão e consistência

- Ações de Marketing
- Desenvolvimento de ações de marketing
- Ações promocionais e de comunicação na prática

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala de aula; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

GUARDANI, Fátima. Gestão de Marketing em Hotelaria. São Paulo: Ed. Atlas, 2006.
McKENNA, Regis. Marketing de Relacionamento. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 1996.
CAON, Mauro. Gestão estratégica de serviços de hotelaria. São Paulo, Ed. Atlas, 2008.

Bibliografia Complementar:

KOTLER, Philip. Marketing. São Paulo: Ed. Atlas, 1986.
CHLEBA, Marcio. Marketing Digital. São Paulo: Ed. Futura, 2000.
MIRANDA, Roberto Lira. Marketing Voltado para o Turismo. São Paulo: BookMidia, 1999.
DIAS, Sergio Roberto. Gestão de Marketing. São Paulo: Ed. Saraiva, 2006.
HILLER, Marcos. Branding, a arte de construir Marcas. São Paulo: Ed. Trevisan, 2012.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Etnia e Cultura Brasileira: Os povos indígenas. Colonização e Emigração

Cód. HOT 7.03

C.H. 20h

Módulo: 7 – Gestão de Marketing

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Diversidade cultural. Cultura indígena. A diversidade cultural no mundo atual. Racismo e preconceito. Respeito aos direitos humanos e a Declaração Universal dos Direitos Humanos.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Apresentar os diferentes elementos culturais envolvidos na formação da identidade brasileira.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>Apresentar a Declaração Universal de Direitos Humanos. Debater os conceitos de racismo e preconceito. Identificar políticas de afirmação da diversidade nas empresas. Apresentar a formação cultural brasileira.</p>

Conteúdo Programático:

- Os povos indígenas
- Colonização
- Emigração
- Respeito às tradições
- Políticas étnico-raciais nas corporações
- Racismo e preconceito
- Respeito aos direitos humanos
- Declaração Universal dos Direitos Humanos

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

ARNAUT, Luiz e LOPES, Ana Mônica. História da África: uma introdução. Belo Horizonte: Crisálida, 2008.

BENTO, Maria Aparecida Silva e CARONE, Iray (Orgs.). Psicologia Social do Racismo: Estudos sobre branquitude e branqueamento no Brasil. Petrópolis: Vozes, 2002.

DUARTE, Eduardo de Assis (Org.). Machado de Assis afro-descendente. Rio de Janeiro/Belo Horizonte: Pallas/Crisálida, 2007.

Bibliografia Complementar:

JESUS, Carolina Maria de. Quarto de despejo: Diário de uma favelada. São Paulo: Ática, 2007.

LOPES, Nei. Dicionário Escolar Afro-Brasileiro. São Paulo: Selo Negro, 2006.

MUNANGA, Kabengele. Negritude: usos e sentidos. Belo Horizonte: Autêntica, 2009.

PRANDINI, Paola. Cruz e Souza. São Paulo: Selo Negro, 2011.

SANTOS, Joel Rufino dos. A Escravidão no Brasil. São Paulo: Melhoramentos, 2013.

SOUZA, Marina de Mello e. África e Brasil Africano. São Paulo: Ática, 2006.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Projeto Prático: Montagem de um Departamento de Trade Marketing e Vendas

Cód. HOT 8.01 **C.H.** 60h **Módulo:** 8 – Gestão de Vendas

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Departamentos de vendas - CASES de sucesso. Os componentes do departamento de vendas. Passo a passo para montagem do departamento de vendas. Visita técnica guiada. Montagem do projeto prático.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Capacitar o aluno a desenvolver um projeto de departamento de marketing e vendas em uma unidade hoteleira.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>Desenvolver um olhar crítico acerca dos fenômenos de vendas. Capacitar o aluno a desenvolver um projeto de vendas no setor hoteleiro. Habilitar o aluno a identificar e aplicar as principais técnicas de vendas e trade marketing. Desenvolver habilidades de negociação.</p>

Conteúdo Programático:

- Estruturação de projeto segundo as metodologias do *Project Management Institute* (PMI)
- Departamento de Trade Marketing
- Departamento de Vendas
- Características de uma negociação
- Psicologia do consumidor
- Visita técnica guiada
- Produção do relatório do Projeto Final de módulo
- Apresentação do Relatório do Projeto Final de módulo

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala de aula; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

LARA, Simone B. Marketing e Vendas na Hotelaria. São Paulo: Ed. Futura, 2001.

MIRANDA, Roberto Lira. Estratégias e Técnicas Avançadas de Gestão e Vendas. São Paulo: Ed BookMidia, 1999.

WANDERLEY, José Augusto. Negociação Total. São Paulo: Ed. Gente, 1998.

Bibliografia Complementar:

MIRANDA, Roberto Lira. Você vende para...Trade Marketing sem Miopia. São Paulo: Ed. BookMidia, 2004

CRAINER, Stuart; DEARLOVE, D.Gestão - Como envolver e motivar a equipe para o sucesso. São Paulo: BookMan, 2014.

HERSEY, Paul; BLANCHARD, Ken. Psicologia para Administradores: Liderança Situacional, São Paulo: EPU, 1986.

MIRANDA, Roberto Lira; Roberto de Ávila. Como Montar e Gerir uma Pousada. São Paulo: Ed. BookMidia, 2004.

QUINTEIRO, Eudosia Acuña. O Poder da Voz e da Fala do Telemarketing. São Paulo: Ed. Summus, 2009.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Gestão de Vendas

Cód. HOT 8.02 **C.H.** 120h **Módulo:** 8 – Gestão de Vendas

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Principais conceitos e componentes estratégicos de vendas. Posicionamento de vendas e criação de valor. Técnicas de negociação.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Capacitar o aluno a montar e gerir um setor de vendas em um empreendimento hoteleiro.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>Capacitar o aluno nas técnicas de negociação. Capacitar o aluno a identificar as principais oportunidades de vendas em diferentes cenários.</p>

Conteúdo Programático:

- Vendas na hotelaria de luxo
- Estratégias de vendas para produtos de luxo, apelos e argumentos de vendas, Negociação
- Técnicas de negociação
- Gestão de Equipes de Vendas
- Planejamento de atuação e controle de equipes
- Eventos e Grupos
- Prospecção no mercado de eventos e grupos
- Vendas Corporativas
- Relações com agências corporativas, cúpula empresarial e parcerias comerciais

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala de aula; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

LARA, Simone B. Marketing e Vendas na Hotelaria. São Paulo: Ed. Futura, 2001.

MIRANDA, Roberto Lira. Estratégias e Técnicas Avançadas de Gestão e Vendas. São Paulo: Ed BookMidia, 1999.

WANDERLEY, José Augusto. Negociação Total. São Paulo: Ed. Gente, 1998.

Bibliografia Complementar:

MIRANDA, Roberto Lira. Você vende para...Trade Marketing sem Miopia. São Paulo: Ed. BookMidia, 2004

CRAINER, Stuart; DEARLOVE, D.Gestão - Como envolver e motivar a equipe para o sucesso. São Paulo: BookMan, 2014.

HERSEY, Paul; BLANCHARD, Ken. Psicologia para Administradores: Liderança Situacional, São Paulo: EPU, 1986.

MIRANDA, Roberto Lira; Roberto de Ávila. Como Montar e Gerir uma Pousada. São Paulo: Ed. BookMidia, 2004.

QUINTEIRO, Eudosia Acuña. O Poder da Voz e da Fala do Telemarketing. São Paulo: Ed. Summus, 2009.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Etnia e Cultura Brasileira: Formação da Cultura Brasileira Contemporânea

Cód. HOT 8.03

C.H. 20h

Módulo: 8 – Gestão de Vendas

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>Elementos de formação da cultura brasileira. Miscigenação e choque cultural. Formação da identidade brasileira.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Debater os elementos de formação da raça e cultura brasileira.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>Apresentar os diferentes elementos culturais envolvidos na formação da cultura brasileira e os aspectos históricos. Apresentar a miscigenação como indutor da diversidade cultural. Debater as políticas afirmativas da diversidade.</p>
<p>Conteúdo Programático:</p> <ul style="list-style-type: none">● A formação étnica do brasileiro● Cultura, história e atualidade● Fusão de raças e culturas● A identidade brasileira● O futuro das etnias no Brasil

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- Prova do módulo 60%
- Projeto Integrador (Prático) 40%

Bibliografia básica:

DEL PRIORE, Mary. HISTORIAS DA GENTE BRASILEIRA. Ed. Leya, 2016.

NOVINSKY, Anita et alii. OS JUDEUS QUE CONSTRUIRAM O BRASIL. São Paulo: Ed. Planeta.2015.

IACOCCA, Angelo. Retratos da Imigração Italiana no Brasil. São Paulo: Ed. Brasileira, 2012.

Bibliografia Complementar:

TOLEDO, Edilene; CANO, Jefferson. Imigrantes No Brasil do Século XIX. Atual 2003

Compilação do Editor Imigração Japonesa / Arte e Ciência / 2009

STARLING, Heloisa / Brasil – Uma Biografia / Cia. das Letras / 2015

MUNANGA, Kabengele. Negritude: usos e sentidos. Belo Horizonte: Autêntica, 2009.

PRANDINI, Paola. Cruz e Souza. São Paulo: Selo Negro, 2011.

SANTOS, Joel Rufino dos. A Escravidão no Brasil. São Paulo: Melhoramentos, 2013.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Língua Brasileira de Sinais - Libras (Optativa)

Cód. HOT 8.03 **C.H.** 40h **Módulo 8:** Gestão de Vendas

Componente Curricular
<p>Ementa:</p> <p>As línguas de sinais. Cultura do surdo. Comunicação básica em Libras.</p>
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Entender a condição do sujeito surdo na sociedade e mercado de trabalho.</p>
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>Apresentar os principais conceitos sobre surdez e comunicação com surdos. Compreender os conceitos básicos relacionados à Libras. Debater mitos e preconceitos em relação às línguas de sinais e comunidades surdas.</p>
<p>Conteúdo Programático:</p> <ul style="list-style-type: none">● Aspectos históricos e inclusão de surdos na sociedade● A Língua Brasileira de Sinais como meio integrador● Comunicação básica em Libras● Interpretação de sinais da pessoa surda● O intérprete de Libras e a inclusão social

Metodologia de Ensino:

Aulas expositivas; apresentação de conteúdo e discussão em sala de aula; leitura dirigida; apresentação de projetos; visitas técnicas; elaboração e apresentação de trabalho experimental.

Avaliação:

A avaliação do aluno será realizada por meio dos seguintes instrumentos:

- **Prova do módulo 60%**
- **Projeto Integrador (Prático) 40%**

Bibliografia básica:

DAMÁZIO, Mirlene Ferreira Macedo. Atendimento educacional especializado: pessoa com surdez. Brasília: SEESP/SEED/MEC, 2007.

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE SANTA CATARINA-CEFET. Aprendendo língua brasileira de sinais como segunda língua: nível básico. Santa Catarina: CEFET/NEPES, 2007.

PERLIN, Gladis.; QUADROS, R. Ouvinte o outro do ser surdo. In: QUADROS, Ronice Muller de. (Org.). Estudos Surdos I. Petrópolis - RJ: Arara Azul, 2006, v. I, p. 165-185.

Bibliografia Complementar:

PERLIN, Gladis.; QUADROS, R. Ouvinte o outro do ser surdo. In: QUADROS, Ronice Muller de. (Org.). Estudos surdos II. Petrópolis: Arara azul, 2007.

PERLIN, Gladis.; QUADROS, R. Ouvinte o outro do ser surdo. In: QUADROS, Ronice Muller de. (Org.). Estudos surdos III. Petrópolis: Arara azul, 2007.

PERLIN, Gladis.; QUADROS, R. Ouvinte o outro do ser surdo. In: QUADROS, Ronice Muller de. (Org.). ESTUDOS surdos IV. Petrópolis: Arara Azul, 2009. v.4 (Série Pesquisas).

RONICE Muller de. (Org.). Estudos Surdos I. Petrópolis - RJ: Arara Azul, 2006, v. I, p. 165-185.

RONICE Muller de. (Org.). Estudos surdos II. Petrópolis: Arara azul, 2007.

1.6. METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino adotada pela Faculdade Roberto Miranda, fundamentada nos *Quatro I's do Aprendizado*⁵ (Inspiração, Informação, Instrumentação e Interação)⁵, tem como principal objetivo proporcionar uma formação coerente com o perfil do egresso postulado neste PPC. O ensino do graduando é pautado pelo caráter teórico-prático nas disciplinas básicas e laboratoriais, onde a execução de conceitos discutidos em aulas expositivas, inquisitivas e participativas, consolida o aprendizado e confere ao aluno a prática requerida ao exercício da profissão. O estudo de casos e a montagem de projetos fazem parte central do elenco de metodologias de ensino onde o aluno é levado a desenvolver postura crítica e profissional sobre os aspectos tecnológicos e éticos que envolvem as situações analisadas. As ações educativas implementadas na Faculdade Roberto Miranda também têm por base os quatro pilares da educação preconizados pela Unesco (1998):

- Aprender a conhecer, combinando uma cultura geral com a possibilidade de trabalhar em profundidade um determinado problema em busca de soluções adequadas e viáveis. Também implica aprender a aprender, para beneficiar-se das oportunidades oferecidas pela educação continuada, como forma de aprimoramento profissional, intelectual e pessoal.
- Aprender a fazer, com o objetivo de adquirir não somente uma qualificação profissional, mas competências e habilidades que permitam enfrentar os diferentes desafios interpostos pela vida em uma sociedade em permanente evolução.
- Aprender a conviver e, a partir da compreensão do outro, da percepção das interdependências e do respeito aos valores do pluralismo cultural, realizar projetos que têm em vista o bem comum.
- Aprender a ser para agir com autonomia, discernimento e responsabilidade pessoal e social.

A metodologia de ensino da Faculdade Roberto Miranda está orientada especificamente para a formação de profissionais, empreendedores e intraempreendedores, em áreas de crescimento necessário e acelerado da demanda, como arquitetura e urbanismo, turismo, hotelaria, a indústria de eventos, gestão empresarial e a própria educação. Nessas áreas, mais do que entregar conhecimento, a Faculdade Roberto Miranda se propõe forjar a competência de seus alunos, entendida como competência a capacidade de converter conhecimentos novos em comportamentos cada vez mais produtivos e adequados; em outras palavras, como a capacidade de gerar desempenho otimizado.

⁵ Registro 572951 Fundação Biblioteca Nacional

Para esse fim, adota em sua metodologia para o desenvolvimento de conteúdos em todos os seus programas um eixo de formação dedicado ao desenvolvimento pessoal através da abordagem antropológica dos talentos humanos e do empreendedorismo, incluindo oficinas com a utilização plena de recursos do Psicodrama para o desenvolvimento da criatividade, do raciocínio lógico, das competências organizacionais e das competências relacionais, para apoio ao estudo e exercício em profundidade das Competências Pessoais e Empresariais chave:

1. Criatividade e Visão de Oportunidades
2. Análise de Situações e Tomada de Decisão
3. Planejamento Estratégico e Operacional
4. Mobilização e Conservação de Recursos
5. Comunicação, Persuasão e Negociação
6. Motivação e Liderança de Equipes

A participação em debates de alto nível sobre todos esses temas ajuda a forjar egressos que são cidadãos do mundo e profissionais de ponta e classe mundial nas áreas em que atuarão.

Para alcançar os propósitos dispostos no perfil do egresso, a Faculdade Roberto Miranda desenvolveu uma abordagem focada especificamente nos processos de identificação, acesso, valorização e exercício dos talentos naturais do ser humano desenvolvidos ao longo do processo evolutivo como resposta aos desafios ambientais e competitivos crescentes, assim sintetizados:

1. Talentos Corporais (Inteligência Corporal / Cinestésica): Todas as aptidões do ser humano foram desenvolvidas através de um longo processo de aprendizado que demandou milhares de anos de evolução da espécie. As primeiras aptidões do homem e de todos os seres vivos são aquelas essenciais ao atendimento de suas necessidades fisiológicas básicas e imediatas. Ao longo de milênios, o homem exercitou suas aptidões corporais para a busca de alimentação e acasalamento, enfrentamento ou fuga de ameaças.
2. Talentos Organizacionais (Inteligência Organizacional): Utilizando apenas seus talentos corporais, o homem teria entrado em processo de extinção, vencido pelos animais mais fortes e mais rápidos. Ele precisava evoluir. Tornar-se mais forte, mais rápido... ou mais inteligente. Enveredou pela última alternativa. A ciência afirma que, em seu processo evolutivo, o homem “optou pelo córtex”. Aprendeu a proteger-se, a organizar e a conservar recursos. Abandonou a vida nômade e iniciou a agricultura e a pecuária.

3. **Talentos Sociais (Inteligência Social / Emocional):** Passou a viver sempre em grupos, para atacar melhor e defender-se melhor. Aprendeu a comunicar-se, primeiro por sinais e sons. Com o tempo, desenvolveu uma linguagem verbal, falada e escrita. Organizou comunidades e estruturas de produção e comando. Fez isso melhor do que os insetos. Evoluiu das respostas instintivas para as respostas intelectuais. Desenvolveu a inteligência superior.
4. **Talentos Críticos (Inteligência Crítico / Racional):** Começou a observar e a analisar o ambiente ao seu redor. A qualificar, quantificar, avaliar, comparar e compreender. Começou a imitar a natureza, descobrindo o domínio do fogo, o magnetismo, a eletricidade, a fundição dos metais, as primeiras ferramentas e as máquinas elementares, como a roda, a alavanca e o plano inclinado. Desenvolveu as ciências matemáticas, a medicina e outras ciências humanas.
5. **Talentos Criativos (Inteligência Criativa):** Inventou coisas que não existiam na natureza. Criou e desenvolveu as artes, as ferramentas e as máquinas complexas. Inventou a máquina a vapor, o motor elétrico e os motores de combustão. O automóvel, o avião, a lâmpada elétrica, a fotografia, o rádio, a televisão e o computador. Criou as empresas, a indústria e os processos de produção e administração de negócios.

Esses talentos encarados ao longo de séculos como rigorosamente inatos, podem, no entanto, ser desenvolvidos durante toda nossa vida e em qualquer momento dela, da mesma forma como desenvolvemos nosso conhecimento e, portanto, são considerados pela IES como essenciais para a formação do indivíduo. A metodologia de ensino e a avaliação discente adotada também buscam uma formação coerente com o perfil do egresso postulado no PDI. O ensino do graduando é pautado pelo caráter teórico-prático nas disciplinas básicas e laboratoriais, onde a execução de conceitos discutidos em aulas expositivas consolida o aprendizado e confere ao aluno a prática requerida ao exercício da profissão. O estudo de casos e soluções de problemas fazem parte do elenco de metodologias de ensino, onde o aluno é levado a desenvolver postura crítica e profissional sobre os aspectos tecnológicos e éticos que envolvem as situações analisadas.

1.6.1. METODOLOGIA PARA O DESENVOLVIMENTO DE CONTEÚDOS

O desenvolvimento de conteúdos para os cursos de graduação e pós-graduação da Faculdade Roberto Miranda obedece à metodologia retro descrita “*Quatro I's do Aprendizado*®”. Essa metodologia propõe o desenvolvimento de conteúdos de maneira estruturada ao exigir do docente o uso de quatro jogos de aprendizado na preparação de seus conteúdos. As abordagens distintas ampliam a acessibilidade ao conteúdo, gerando maior autonomia ao discente.

Essa metodologia permite também a transformação do conhecimento prático em conteúdo didático por meio de sua divisão em quatro formatos distintos, que multiplicam e aprofundam a exploração dos conteúdos. O docente deve estruturar os conteúdos de forma que estes forneçam:

Inspiração

Através da utilização de pré-works, Fichas de Introdução ao Aprendizado, vídeos, imagens ilustrativas, e histórias reais, o docente tratará de movimentar o foco do interesse dos discentes para a busca de respostas no âmbito do tema levando-os a perguntar e predispor-se a ouvir, antes de mais nada (colocar a audiência no “modo” de aprendizagem).

Ao incluir esta estratégia no desenvolvimento de seus conteúdos, o docente criará, naturalmente, uma nova forma de acesso ao seu conteúdo, e gerará *insights* importantes para o desenvolvimento do processo de aprendizagem e do próprio aluno.

Informação

A metodologia para o desenvolvimento de conteúdos adotada pela Faculdade Roberto Miranda prevê o enriquecimento das aulas com informações técnicas e científicas em profundidade, fornecidas aos alunos por meio de diversas plataformas e atividades como leitura de textos e artigos pré-aula, leituras de apoio e uso intensivo de vasta bibliografia básica e complementar.

O enriquecimento dos conteúdos com informação técnico-científica é uma estratégia de aprendizagem para discentes que têm o raciocínio lógico-analítico como pólo de dominância cerebral.

Instrumentação

Os docentes devem estimular a relação teoria-prática por meio do uso de processos, planilhas, esquemas, tabelas oferecidas com instruções de preenchimento passo a passo no desenvolvimento de seus conteúdos. A instrumentação é uma estratégia de aprendizagem que constitui mais uma forma de acesso do aluno ao conteúdo, pois permite utilizar na prática as teorias e conceitos adquiridos.

Conteúdos ricos em instrumentos práticos facilitam o aprendizado de discentes que têm como pólo de dominância cerebral talentos preventivo-organizacionais.

Interação (*learning by teaching*)

O uso de exercícios e atividades em grupo que permitam a interação e a cooperação entre os alunos integra a metodologia de desenvolvimento de conteúdos da Faculdade Roberto Miranda. A interação entre discentes ao redor de trabalhos e projetos práticos é uma estratégia de aprendizagem consolidada que aproxima teoria e prática, multiplica o

aprendizado, cria um ambiente de relacionamento que aumenta a aderência aos cursos, gerando importante rede de relacionamentos para o sucesso profissional do aluno.

A oportunidade de interagir com os colegas e expor seus pontos de vista e sentimentos pessoais atrai e facilita o aprendizado de alunos que têm talentos relacionais como pólo de aptidões mais bem desenvolvido, e movimenta a inteligência emocional naqueles que precisam desse reforço.

1.6.2. FERRAMENTAS DE APRENDIZADO

A Faculdade Roberto Miranda prevê em sua metodologia o uso de ferramentas que auxiliam no processo de aprendizagem, batizadas de Ferramentas de Aprendizado.

Entre as ferramentas utilizadas estão os *preworks* (trabalhos preparatórios para aulas) também chamadas de exercícios ou atividades pré-aula, composto de leituras prévias, estudo de casos (CASE METHOD), leitura de artigos para elaboração de resenhas, formulação de perguntas para debate de abertura de aulas entre outras.

Além disso os docentes preparam junto com a Faculdade uma ficha explicativa de cada aula e/ou disciplina contendo os objetivos da disciplina, qual a utilidade prática do conteúdo, o que o aluno deve absorver prioritariamente, o que se espera do aluno, os tópicos daquela aula/disciplina constantes na ementa, o currículo do professor, o exercício sugerido de sedimentação do aprendizado, links de interesse e a bibliografia básica e complementar da disciplina. Essa ficha explicativa inicialmente batizada de Ficha de Introdução ao Tópico deu origem à sigla (FIT), hoje Ficha de Introdução ao Aprendizado.

A FIT (Ficha de Introdução ao Tópico) auxilia o docente na preparação de sua aula, alinhando os objetivos do módulo, da disciplina e da aula em si. Ao prover informações sobre a finalidade prática e formas de utilização do conteúdo solicitado, a FIT direciona a preparação da aula e auxilia o professor a converter sua experiência prática em conteúdo didático bem estruturado.

1.6.3. ESTRATÉGIAS DE APRENDIZAGEM

A Faculdade Roberto Miranda adota várias estratégias de aprendizagem que são atendidas com excelência pela metodologia de ensino utilizada.

São estratégias adotadas pela instituição visando garantir o aprendizado do aluno:

Estratégia de Aprendizagem	Metodologia
A divisão dos conteúdos de acordo com o sistema de representação dos alunos	Os <i>Quatro I's do Aprendizado</i> [®]
O uso de abordagens que facilitem a compreensão dos conteúdos	Os <i>Quatro I's do Aprendizado</i> [®]
Gerar um curso vibrante e dinâmico	Utilização transversal de campos do saber e intensiva atividade prática (Projeto Aplicado)
A inclusão de tecnologias inovadoras para motivar a presença e participação nas aulas	Treinamento dos docentes na utilização das tecnologias adquiridas
A utilização de ferramentas de aprendizagem para aumento do interesse do aluno	Inclusão intensiva de trabalhos práticos (<i>Learning by Doing</i> e <i>Learning by Teaching</i>)
A utilização de ferramentas de aprendizagem para maximização do aproveitamento	Exercícios e leituras pré-aula (<i>Pework</i>)
A utilização de ferramentas de sedimentação do aprendizagem	Exercício de sedimentação do aprendizagem por disciplina/módulo
Impulsionamento dos estudos em áreas específicas	Certificações intermediárias
Fomentar a participação em trabalhos e atividades	Acompanhamento contínuo de atividades
Fomento aos estudos	Avaliações por módulo e/ou disciplina
Aumentar o aproveitamento do discente em sala de aula	Ficha de Introdução ao Aprendizado (FIT)

1.6.3.1 ACOMPANHAMENTO DAS ATIVIDADES

A Faculdade Roberto Miranda adota, em sua metodologia, um calendário com prazos de entrega de *preworks*, provas, exercícios de sedimentação do aprendizagem, provas de módulo (incluindo conteúdos da bibliografia) e consecução de atividades complementares. O coordenador de curso e os assistentes têm controle das atividades do aluno.

1.6.4. ACESSIBILIDADE METODOLÓGICA

A fim de viabilizar a aprendizagem de estudantes em condições adversas ou portadores de necessidades especiais, a Faculdade Roberto Miranda oferece adaptações curriculares sob medida e a possibilidade de participação em outras turmas e horários. Além disso, a Faculdade Roberto Miranda tem à disposição dos discentes o Núcleo de Apoio Psicopedagógico (Nape) que oferece orientação, apoio e programas de nivelamento.

1.6.4.1. PROGRAMA DE NIVELAMENTO

O programa de nivelamento visa atender aos alunos que eventualmente tenham dificuldade em acompanhar as aulas.

Este programa compreende, nos primeiros semestres dos cursos, aulas de nivelamento em português e matemática com supervisão de professores sendo gratuito e facultativo a todos os alunos da Faculdade Roberto Miranda. Ao longo do curso os alunos que precisarem de apoio em outras disciplinas serão atendidos pelos professores RTI e RTP, que dedicarão parte de suas horas às atividades de apoio ao discente. A Faculdade Roberto Miranda ainda oferece o Curso de Libras como disciplina optativa.

1.6.5. AUTONOMIA DO DISCENTE

A autonomia do discente foi conceituada pelo grande educador Paulo Freire como o processo que leva o estudante a assumir a responsabilidade pela própria aprendizagem. Assim, o professor deve atuar como um guia que indica o caminho para que o próprio aluno construa seu conhecimento e vença suas próprias dificuldades. A metodologia adotada pela Faculdade Roberto Miranda permite ao aluno maduro ter opções para construir seu caminho em direção ao aprendizado.

Um robusto programa pedagógico, aliado a uma biblioteca de nível excelente e um corpo docente experiente permitem que o discente defina temas e áreas de interesse para explorar durante o período de integralização do curso em trabalhos intermediários, oferecendo a possibilidade de aperfeiçoar conceitos para aplicação nos projetos dos módulos. Além disso, os conteúdos são oferecidos por meio de múltiplas plataformas (*preworks*, artigos, trabalhos, vídeos, seminários, exercícios etc), dando maior liberdade de escolha quanto à forma de acesso aos conteúdos.

1.6.6. DA TEORIA À PRÁTICA

As aulas extra-classe, visitas técnicas e atividades complementares oferecidas pela Faculdade Roberto Miranda estimulam, no discente, a tangibilização de conceitos teóricos abordados

durante as aulas. O programa de estágio não obrigatório complementa o vínculo entre academia e mercado, tornando o aluno apto a desenvolver suas atividades profissionais. O núcleo de atividades profissionais e a metodologia *learning by doing* e *learning by teaching*, tratam do estímulo da relação teoria-prática.

1.6.7. RECURSOS METODOLÓGICOS E INOVAÇÃO

O estado da arte da tecnologia está presente em todos os aspectos da metodologia da Faculdade Roberto Miranda. A metodologia *Learning by Doing* e *Learning by Teaching* fornecem oportunidades muito ricas de transferência de conhecimento e de tecnologia, uma vez que se aproveita de saberes de professores e parceiros com experiência de mercado internacional para desenvolver conhecimentos e habilidades nos discentes. A inovação está presente durante a aula, com conceitos e métodos inovadores, mas também e principalmente nas atividades extra-classe e estágio, onde os discentes têm contato direto com a inovação tecnológica colocada à serviço da indústria da hospitalidade. O centro de pesquisas, intercâmbio e desenvolvimento da Faculdade Roberto Miranda no Vale do Silício, berço da inovação mundial, conecta docentes e discentes diretamente com o que há de mais inovador em termos de tecnologias educacionais, modelos de negócios e novas práticas para o setor de hotelaria.

Todas as disciplinas são ministradas de forma que o aluno tenha a possibilidade de interagir com o professor, tirando suas dúvidas e participando ativamente do processo de ensino-aprendizagem. Da mesma forma, professores RTI e RTP estarão disponíveis para esclarecer dúvidas, orientar e auxiliar na execução de trabalhos ou pesquisas acadêmicas.

1.6.7.1 METODOLOGIAS ATIVAS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Para Barbosa & Moura (2003) “a aprendizagem ativa ocorre quando o aluno interage com o assunto em estudo – ouvindo, falando, perguntando, discutindo, fazendo e ensinando – sendo estimulado a construir o conhecimento ao invés de recebê-lo de forma passiva do professor”. Neste sentido, a Faculdade Roberto Miranda, fiel ao compromisso de acionar sistematicamente os *Quatro I's do Aprendizado*[®], levando os alunos a 1. Perguntar e ouvir com atenção; 2. Acolher as respostas; 3. Registrar para memorização; 4. Compartilhá-las e discuti-las em grupos, incentiva seus docentes, através das propostas registradas no Manual do Professor para que atuem mais como orientadores, supervisores e facilitadores do processo de aprendizagem do que como transmissores de informações, trabalhando os conteúdos das unidades curriculares e dos módulos na forma de estudos de caso com apresentação de problemas reais referentes ao mercado de trabalho que devem ser devidamente solucionados pelos discentes e apresentados de forma a que o aluno torne-se ator do processo de aprendizagem e participante ativo da construção de seu conhecimento.

Para garantir que os assuntos tratados nas aulas sejam corretamente internalizados pelos alunos, a IES promove exercícios de sedimentação do aprendizado em cada unidade curricular do curso. Esses exercícios, individuais e/ou em grupos, são orientados pelos docentes e envolvem leituras e reinterpretação de textos, pesquisas, debates, jogos, áudio ou vídeo, podcasts, redação de resenhas e apresentação de resumos e plataforma (apresentações conduzidas pelos alunos). As visitas técnicas guiadas (extracurriculares) e troca de informações no ambiente do aluno (no site da escola) fazem parte, também, dessas orientações e atividades.

A postura cidadã, crítica e reflexiva é estimulada e construída na discussão destes casos sob o ponto de vista ético e legal, levando em consideração os direitos humanos, a realidade brasileira e as relações étnico-raciais e a educação ambiental e de acessibilidade.

1.7. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

As Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica facultam à instituição a inclusão do estágio supervisionado obrigatório, e não há menção a este quesito no Catálogo Nacional de Cursos de Tecnologia. Diante da natureza prática do programa e da intensa interação com professores atuantes no mercado, a Faculdade Roberto Miranda **não inclui o estágio curricular obrigatório** em seu PPC.

1.8. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO - RELAÇÃO COM REDE DE ESCOLAS

Não se aplica

1.9. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO - RELAÇÃO TEORIA E PRÁTICA

Não se aplica

1.10. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Os alunos desenvolverão atividades complementares visando assegurar a formação de profissionais com um perfil generalista, possuidores das ferramentas necessárias para compreender as necessidades de indivíduos, grupos e comunidade, traduzindo-as em projetos relevantes, inovadores e disruptivos, contribuindo assim com a construção e propagação do patrimônio cultural, científico, tecnológico e com a valorização do capital humano.

As atividades complementares previstas para os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria estão divididas em quatro grandes áreas: visitas guiadas a feiras e mostras, visitas técnicas a hotéis e espaços de eventos, atividades laboratoriais práticas junto a grandes fornecedores e fabricantes do segmento.

Feiras e mostras visitadas (exemplos e sugestões):

- Equipotel São Paulo
- EquipHotel Paris
- BDNY New York
- Casa Cor São Paulo¹⁰ (Casa Hotel)
- High Design¹⁰
- FISPAL
- Expolav
- Perspectivas da Hotelaria de Luxo[®] (evento próprio)
- Outros

Hotéis e espaços de eventos (exemplos e sugestões):

- Rosewood
- Fasano
- Unique
- Palácio Tangará
- Hotel Tivoli Mofarrej
- Hotel Blue Tree
- Outros

Atividades Laboratoriais Complementares (exemplos e sugestões):

- Prática e procedimentos de hospedagem (laboratório de hospedagem)
- Prática e procedimentos de produção e serviço (laboratório de A&B)
- Prática de sistemas (laboratório de informática)
- Prática de empreendedorismo (incubadora de empresas)

As visitas guiadas darão aos alunos a dimensão prática dos seus estudos quando têm a possibilidade de conhecer os empreendimentos hoteleiros e todos os processos e recursos

envolvidos em sua gestão, observando as rotinas de trabalho desde prospecção do cliente à hospedagem e prestação de serviços hoteleiros, passando pelas rotinas administrativas, de finanças, marketing e vendas; visitar empreendimentos hoteleiros e demais meios de hospedagem os alunos verificarão a implementação do projeto e aplicação prática do conceito e soluções adotadas.

Aos alunos é solicitada a elaboração de relatórios com descrição das percepções colhidas nas visitas, os quais são previamente estruturados pela IES para que o aluno extraia informações relevantes de cada visita para debates em sala, de forma a contribuir com seu aprendizado.

Além das visitas guiadas e as atividades complementares descritas, os alunos terão atividades internas nos laboratórios e espaços da faculdade e de parceiros, proporcionando conhecimentos especializados imprescindíveis para o profissional atuante na indústria de hospitalidade. A realização de atividades práticas, notadamente a concepção, planejamento e gestão de empreendimentos hoteleiros, permeia todos os conteúdos oferecidos nos módulos do curso. Além de utilizar toda a infraestrutura laboratorial da Faculdade Roberto Miranda para fins acadêmicos nos projetos práticos/integradores, os alunos da Faculdade Roberto Miranda poderão participar, como atividade complementar, de atividades e processos acompanhados por seus professores em suas respectivas empresas.

A carga horária mínima das Atividades Acadêmicas Complementares é de **80 horas**, podendo ser estendida, não superando 20% da carga horária total do curso. Essas atividades são requisito indispensável e obrigatório para colação de grau e entrega do diploma, conforme disposto no Projeto Pedagógico do Curso.

As Atividades Acadêmicas Complementares adquiridas fora do ambiente acadêmico serão reconhecidas mediante processo de avaliação buscando levar o aluno à autonomia e cooperação e também são fundamentais para torná-lo um profissional abrangente no mercado de trabalho, além de conscientizá-lo de valores éticos e humanísticos e transformá-lo em um agente de transformação em seu meio social.

1.10.1. CARGA HORÁRIA

A carga horária regulamentada pela IES para as **Atividades Complementares é de 80 horas** podendo ser estendida, não superando 20% da carga horária total do curso. As atividades exigidas do aluno visam potencializar seu aproveitamento, como a elaboração de resenhas, artigos e relatórios, multiplicando o número de horas dedicadas às atividades complementares em nível de excelência.

1.10.2. DIVERSIDADE DE ATIVIDADES

As atividades permeiam todos os setores e segmentos do curso, pois estão presentes em cada um dos módulos, obedecendo a carga horária definida no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

Atividades práticas executadas nas visitas e nas atividades exigidas dos alunos visando seu máximo aproveitamento compreendem aquelas de planejamento/replanejamento das ações observadas, contato e preenchimento de formulários e outros instrumentos de supervisão e a operação direta, a coleta de informações e observação de processos para o desenvolvimento e apresentação de projetos alinhados com a realidade do mercado.

Os alunos serão ainda envolvidos em questões ligadas à elaboração de relatórios e à apresentação do aprendizado obtido nas atividades complementares.

Será exigido do aluno a elaboração de relatórios e pareceres técnicos preparando-o para a vida profissional.

1.10.3. FORMAS DE APROVEITAMENTO

A quantidade de oportunidades e acessos gerados pela IES nos mais diversos segmentos relacionados ao curso e principalmente a pluralidade de enfoques em cada atividade potencializarão as formas de aproveitamento, uma vez que regulamentadas para que o aluno atinja um perfil profissional de conclusão capaz de ser aproveitado em dezenas de campos de atuação ligados à indústria de hospitalidade.

As visitas guiadas darão aos alunos a dimensão prática dos seus estudos, momento em que têm a possibilidade de conhecer as áreas administrativas e produtivas de empreendimentos hoteleiros, obter informações e observar as rotinas de trabalho nos mais diversos cargos e setores, sempre acompanhados por gestores de cada setor que lhes fornecem informações preciosas sobre aspectos específicos do trabalho.

Aos alunos é solicitada a elaboração de relatórios com descrição das percepções colhidas nas visitas, os quais são previamente estruturados pela IES para que o aluno extraia informações relevantes de cada visita para debates em sala de aula, de forma a contribuir com seu aprendizado.

Além das visitas guiadas, os alunos terão atividades nos laboratórios do curso envolvendo a concepção, planejamento e operação de hotéis e eventos.

1.10.4. ADERÊNCIA À FORMAÇÃO

As atividades complementares do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Faculdade Roberto Miranda foram desenvolvidas buscando a excelência na aderência à formação geral e específica do discente, proporcionando:

Formação Discente	Atividade Complementar
Desenvolvimento do Senso Estético	Visitas a feiras e mostras, eventos e vitrines
Estudos Sociais e Econômicos	Visitas a comunidades carentes
Estudos Ambientais	Visitas a ambientes degradados
Informática Aplicada	Atividades laboratoriais internas e externas
Organização de eventos de luxo	Visitas a eventos de luxo
Eventos sociais	Visitas a locais de eventos
Eventos esportivos	Visita a estádios e centros esportivos
Eventos beneficentes	Visitas a ONGs, Associações e Fundações
Eventos corporativos	Visitas a centros de exposições
Eventos político-governamentais	Visitas a eventos públicos no Palácio dos Bandeirantes e comícios
Eventos artístico-musicais	Visitas a museus e teatros
Eventos turístico-recreativos	Visitas a hotéis e resorts
Eventos culturais	Visitas a centros culturais

Gestão em Reservas	Visitas a departamentos de reservas em hotéis e operadores de viagem
Gestão em Recepção	Visitas a departamentos de recepção em hotéis
Gestão em Hospedagem	Visitas a hotéis e acompanhamento de procedimentos
Gestão em Alimentos e Bebidas	Visitas a hotéis, restaurantes e locais de eventos
Gestão de Operações	Visitas a hotéis e acompanhamento de procedimentos
Gestão de Finanças	Visitas ao departamento financeiro de hotéis e verificação de sistemas
Gestão de Marketing	Visitas a departamentos de marketing de hotéis, agências e assessorias de imprensa especializadas no setor
Gestão de Vendas	Visitas a departamentos de vendas de hotéis, agências e operadoras de viagem

1.10.5. REGULAÇÃO E GESTÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Graças aos **sistemas de geolocalização**, mecanismo inovador do controle da participação dos alunos nas atividades complementares propostas pode ser feito através de sistemas de rastreamento remotos, pelo acompanhamento de um professor às visitas ou mesmo de pronta responsabilidade do aluno, mediante comprovante/registro das atividades/visitas.

Relatórios de visitas técnicas podem ser preenchidos à maneira tradicional (física) ou diretamente nos celulares dos alunos durante a atividade, permitindo ao coordenador e docentes a gestão em tempo real de presença, dúvidas e avaliação do aproveitamento.

O Centro de Pesquisa, Intercâmbio e Desenvolvimento da Faculdade Roberto Miranda no Vale do Silício, berço mundial da tecnologia, gera uma inexorável conexão com a inovação e

as mais modernas ferramentas tecnológicas para uso nas atividades complementares previstas para os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

1.11. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria **não apresenta trabalho de conclusão de curso** como componente obrigatório. Neste projeto optou-se pelo desenvolvimento de *Projetos Práticos* realizados pelos alunos e orientados por professor responsável ao longo de cada módulo de aprendizagem, sendo o mesmo projeto apresentado ao final de cada módulo do curso.

1.12. MECANISMOS DE APOIO AO DISCENTE

Em função de sua especificidade e objetivando facilitar a operacionalização dos mecanismos de apoio ao discente criou-se o Núcleo de Apoio Pedagógico e Psicopedagógico (Nape) que descrevemos a seguir.

1.12.1. PROCEDIMENTOS DE APOIO AO DISCENTE

O atendimento ao aluno será feito pelos coordenadores, pelo atendimento psicopedagógico, pela ouvidoria, pela secretaria e pelo *student concierge*.

O atendimento aos alunos nas questões pertinentes ao seu pleno desenvolvimento acadêmico e suas questões relativas ao curso escolhido serão atendidas pelo coordenador de curso ou assistente de coordenação de cursos que atenderá os alunos.

1.12.2. NAPE - NÚCLEO DE APOIO PEDAGÓGICO E PSICOPEDAGÓGICO EXTRACLASSE

O apoio pedagógico aos docentes e discentes é oferecido pelo Nape, Núcleo de Apoio Psicopedagógico, composto pela secretária geral, pela psicopedagoga e pelos membros do NDE de cada curso. O atendimento pode ser feito de maneira presencial na instituição ou em sessões a distância agendadas pelo email nape@urm.com.br.

O Nape é um órgão de assessoramento didático-pedagógico da Faculdade Roberto Miranda dedicado ao acompanhamento e apoio à operacionalização de atividades acadêmicas. Suas atividades incluem:

- Criar procedimentos de recepção ao discente;
- Recepcionar o discente;
- Promover eventos para integração dos primeiro-anistas;
- Promover atividades de integração intra-grupos e intergrupos;
- Coletar dados sobre desejos e necessidades dos discentes;

- Prestar informações sobre o funcionamento de todos os processo da instituição;
- Cuidar da guarda, disponibilização e atualização de manuais dos discentes;
- Auxiliar na solução de conflitos entre discentes;
- Oferecer acolhimento e aconselhamento para discentes em situações de fragilidade social, pessoal e acadêmica;
- Acompanhar os programas de atividades práticas e complementares;
- Acompanhar, junto ao coordenador de curso, a evolução do aluno egresso;
- Organizar, junto aos coordenadores de cursos, eventos de egressos.

1.12.2.1. AÇÕES DE ACOLHIMENTO E PERMANÊNCIA

O atendimento psicopedagógico será ofertado aos alunos também em período extra-aula por psicopedagoga em local apropriado ou por meio de videoconferência agendada previamente por email. Casos excepcionais a critério da psicopedagoga podem ser atendidos durante o período de aulas.

O Nape conta com uma sala exclusiva para acolhimento e permanência, oferecendo ambiente de segurança física e emocional para discentes que necessitem de orientação psicossocial ou simplesmente orientação acadêmica e profissional.

A Faculdade Roberto Miranda conta com ouvidor instituído e de atuação independente que recepcionará as demandas dos alunos e dará o devido encaminhamento à solicitação dos mesmos. Este ouvidor estará disponível pelos seguintes canais:

ouvidoria@urm.com.br

Whatsapp: 11 94366.2738

Secretaria: Através de formulário próprio

O *student concierge* tem a função de auxiliar os alunos em relação às dificuldades não pedagógicas, como hospedagem, alimentação, transporte, atividades de entretenimento, carteirinha de estudante entre outros.

1.12.2.2. ACESSIBILIDADE METODOLÓGICA E INSTRUMENTAL

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico será responsável por: apoiar e orientar o educando em sua trajetória acadêmica, instrumentalizando-o para construção/reconstrução do conhecimento e para formação de novos saberes, baseado em critérios de cientificidade que permitam a atuação consciente do profissional junto ao mundo do trabalho; analisar e encaminhar as demandas dos alunos, no que diz respeito às dificuldades de aprendizagem e/ou financeiras; implementar um programa de nivelamento acadêmico, que possibilite ao educando condições de equidade e prosseguimento de estudos; orientar os alunos na

organização dos diretórios estudantis ou acadêmicos; implementar ações que visem acompanhar os egressos dos cursos de graduação da IES. Desses resultados, retroalimentar as propostas pedagógicas dos cursos e fomentar a iniciação científica como princípio pedagógico e educativo dos discentes.

Facilitar o acesso e a permanência do estudante da Faculdade Roberto Miranda aos programas de intercâmbio acadêmico e cultural e iniciação científica faz parte de seus objetivos.

1.12.2.3. ACESSIBILIDADE PLENA

Todos os cursos da IES atendem de maneira excelente aos critérios de acessibilidade, cumprindo em sua totalidade as exigências das leis, decretos e portarias que regulamentam as condições de acessibilidade.

1.12.3. PROGRAMA DE NIVELAMENTO

O programa de nivelamento visa atender aos alunos que eventualmente tenham dificuldade em acompanhar as aulas. Este programa compreende, nos primeiros semestres dos cursos, um programa de nivelamento em português e matemática desenvolvido no turno da manhã após o horário de encerramento das aulas, sendo gratuito e facultativo a todos os alunos da Faculdade Roberto Miranda. Ao longo do curso os alunos que precisarem de apoio em outras disciplinas serão atendidos pelos professores RTI e RTP, que dedicarão parte de suas horas às atividades de apoio ao discente.

1.12.4. ACOMPANHAMENTO DE ESTÁGIOS NÃO-OBIGATÓRIOS

O Núcleo de Apoio Pedagógico e Psicopedagógico da Faculdade Roberto Miranda acompanha a contratação, a documentação e o desenvolvimento do discente em atividades de estágios curriculares não-obrigatórios. O regulamento de estágios está disponível na secretaria da instituição.

1.12.5. ATIVIDADES EXTRACURRICULARES

Conforme previsto no PDI e no PPC, está prevista a participação dos discentes em dezenas de atividades extracurriculares não computadas como atividades complementares, tais como:

1. Visitação a feiras, congressos, fóruns e simpósios do setor (não previstos anteriormente em *Atividades Complementares*)
2. Participação em reuniões setoriais

3. Incentivo a visitas a outros setores e segmentos da Gestão de Hotelaria
4. Visitas a eventos setoriais sociais e comerciais

1.12.6. CENTRO ACADÊMICO

A IES incentiva a associação de alunos em centros acadêmicos para complementar seu aprendizado por meio do exercício da convivência e do pensamento associativo extraclasse.

1.12.7. PROGRAMAS DE INTERCÂMBIO

A Faculdade Roberto Miranda tem convênios de desconto e cooperação educacional com algumas das maiores Universidades do mundo, a University of Central Florida, em Orlando, o Menlo College em Palo Alto, no Vale do Silício e o grupo SEG (Swiss Education Group) o maior grupo de Universidades da Suíça.

Os convênios celebrados com as instituições estrangeiras permitem aos discentes da Faculdade Roberto Miranda obterem diplomas de dupla certificação na metade do tempo e com a metade do investimento que teriam sem o convênio de cooperação bilateral estabelecido.

Além disso, a Faculdade Roberto Miranda possui unidade própria nos Estados Unidos, localizada no coração do Vale do Silício, região ao sul de São Francisco, conhecida como berço da inovação e do empreendedorismo.

1.12.8. PROGRAMA DE ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

Assim que o aluno da Faculdade Roberto Miranda cumprir todos os requisitos acadêmicos para a colação de grau o mesmo será incluído na comunidade de *Alumni* da Instituição, favorecendo o relacionamento entre ex-alunos e potencializando a geração de negócios.

Seus dados de contato também serão incluídos em mailing mantido especificamente para este fim, garantindo que sejam convidados para todos os eventos promovidos pela faculdade, incluindo os eventos de divulgação científica.

Ao ex-aluno é garantido o acesso vitalício às instalações e sistemas Institucionais, incluindo os materiais atualizados do curso que fez (Conteúdo Dinâmico RMEC). Além de ser convidado a participar da Pesquisa de Autoavaliação Institucional, o aluno egresso será incentivado a contribuir com informações sobre sua trajetória no mercado que poderão servir de subsídio para o Centro de Pesquisas e para o Programa de Atualização Permanente da Faculdade.

O acompanhamento do desenvolvimento de egressos será feito por meio de comunidade virtual e ações junto à base de dados da instituição, incluindo convites para eventos e outras atividades, como pesquisas, redação de artigos, palestras, aulas na própria instituição como docente, painéis de debate e indicação para trabalhos reais oriundos do rico ambiente profissional da Faculdade Roberto Miranda. O objetivo do acompanhamento de egresso é oferecer suporte continuado para o seu sucesso e retroalimentar os Coordenadores e NDEs sobre o sucesso dos alunos.

A Faculdade Roberto Miranda criou um procedimento ligado ao processo de matrícula onde são coletados os endereços dos discentes nas redes sociais como LinkedIn, Instagram e Facebook. Adicionalmente, os membros do corpo técnico-administrativo do departamento de admissões e coordenação devem “seguir-los” nas redes sociais, criando uma verdadeira rede de “vigilância” sobre seu sucesso e realizações.

Ainda como parte do Programa de Acompanhamento de Egressos, a Faculdade Roberto Miranda mantém um profissional dedicado à curadoria, adequação e difusão das conquistas de seus alunos.

Cabe ao coordenador de cada curso, com auxílio do Nape, manter o sistema atualizado e organizar os eventos dos egressos.

1.12.9. INCUBADORA DE EMPRESAS

A Faculdade Roberto Miranda oferece aos discentes ambiente para o desenvolvimento da prática empresarial no Brasil e nos Estados Unidos da América. O aluno da Faculdade Roberto Miranda tem acesso a ambientes para desenvolvimento de negócios em caráter experimental com apoio de mentores em inovadoras incubadoras empresariais. Além disso, a Faculdade Roberto Miranda, através de uma ação inédita, conveniou-se com fundos de investimento anjo para captação de investimentos para a abertura de negócios dos alunos, bem como convênios com entidades financeiras para financiamento empresarial de baixo custo.

1.13. GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA

Os resultados das avaliações tanto internas quanto externas do curso e da Faculdade Roberto Miranda devem ser analisados pela CPA, CONSEPE e Colegiado de Cursos. A partir desta análise, cada órgão colegiado deve apresentar um relatório sobre os pontos fortes e fracos da Faculdade Roberto Miranda e as soluções propostas para cada ponto fraco evidenciado, sendo o mesmo encaminhado para as instâncias superiores de acordo com o Regimento Interno da Faculdade Roberto Miranda.

1.13.1. PROJETO DE AUTOAVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

A autoavaliação é realizada pela Comissão Própria de Avaliação - CPA constituída pelo Coordenador da CPA, um representante docente, um representante técnico-administrativo, um representante discente e um representante da sociedade civil organizada.

Os objetivos da autoavaliação institucional da Faculdade Roberto Miranda são:

- Gerar conhecimento para a tomada de decisão dos dirigentes da instituição em relação à melhoria contínua de qualidade dos serviços de educação superior ofertados;
- Por em questão os sentidos do conjunto de atividades e finalidades cumpridas pela instituição;
- Identificar as potencialidades da instituição e as possíveis causas dos seus problemas e pontos fracos;
- Aumentar a consciência pedagógica e capacidade profissional do corpo docente e técnico-administrativo;
- Fortalecer as relações de cooperação entre os diversos atores institucionais;
- Tornar mais efetiva a vinculação da instituição com a comunidade;
- Julgar acerca da relevância científica e social de suas atividades e produtos;
- Prestar contas à sociedade sobre os serviços desenvolvidos.

Semestralmente, a CPA solicitará que a comunidade acadêmica (corpos docente, discente e técnico-administrativo) responda o questionário de autoavaliação institucional, considerando as particularidades de cada segmento.

1.13.1.1. DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

Os dados obtidos em cada questionário serão tabulados e analisados pelos membros da CPA que, por sua vez, farão a divulgação para a comunidade acadêmica.

1.13.1.2. UTILIZAÇÃO DOS RESULTADOS

Os resultados obtidos das autoavaliações e avaliações externas (avaliação de curso, ENADE, CPC, credenciamento, autorização, ouvidoria e outros) serão discutidos entre os membros da CPA, as coordenações de curso e a diretoria. As coordenações de curso levarão os resultados para os respectivos Núcleos Docentes Estruturantes a fim de participar aos professores do curso as questões levantadas pelos alunos e propor melhorias.

As sugestões de melhoria advindas dos professores serão analisadas e discutidas pelos membros da CPA, coordenadores e diretoria para, conjuntamente, buscarem formas de sanar os pontos fracos e melhorar continuamente os pontos fortes.

Anualmente será elaborado o Relatório de Autoavaliação Institucional considerando os resultados e as ações de melhoria realizadas em cada semestre do ano e os cinco eixos de avaliação que contém as dez dimensões definidas no Sinaes, segundo Nota Técnica do INEP/DAES/CONAES N° 065, de 09 de outubro de 2014. Esta Nota Técnica determinou mudança nos núcleos e dimensões do Relatório de Autoavaliação Institucional, para estar de acordo com o relatório final, também orientou a categorização e ordem das questões da pesquisa e definiu o primeiro ano após a autorização de início do curso como o do primeiro relatório parcial de uma série de três, onde o último, o relatório integral, fará balanço do triênio da avaliação interna da instituição terminando ao final do segundo ano.

1.13.2. APOIO INSTITUCIONAL

O Programa de Atualização Permanente da Faculdade Roberto Miranda | PAP, criado para manter a atuação da IES alinhada com os desejos e necessidades dos discentes, docentes, tutores, corpo técnico administrativo e mercado (perfil do egresso) incentiva uma participação ampla na proposição de mudanças em sistemas, processos, recursos e qualquer frente que possa contribuir para a manutenção e o êxito dos discentes.

O PAP conseguiu criar um ambiente de segurança psicológica dentro da Faculdade Roberto Miranda, propício à inovação, incluindo como item fixo na pauta de reuniões de órgãos colegiados, como CONSU, CONSEPE, NDE e CPA, a leitura de sugestões obtidas nos canais de comunicação do programa presentes no site e em outros canais.

A possibilidade de fazer pedidos inusitados ao “programa” foi incentivada pela criação de um e-mail informal e convidativo: pedepropap@urm.com.br.

Discentes, docentes, corpo técnico-administrativo e sociedade têm acesso direto aos órgãos colegiados pela página principal do site por meio de um formulário simples onde podem postar sugestões, reclamações e elogios sem a necessidade de se identificarem.

1.14. ATIVIDADES DE TUTORIA

Não se aplica

1.15. CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA

Não se aplica

1.16. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

Os meios de comunicação oferecidos aos discentes e docentes da Instituição permitem uma comunicação fluída e acesso rápido e direto entre professores, alunos e instituição contribuindo de maneira excelente para o desenvolvimento do processo pedagógico do curso e tem sua acessibilidade plena garantida pelas políticas de promoção da acessibilidade que antevêm procedimentos e equipamentos para acesso de todos os discentes às tecnologias de informação e comunicação oferecidas.

1.16.1. ATENDIMENTO INSTANTÂNEO

A comunicação instantânea via aplicativos de celular foi implantada com sucesso na Instituição. Cada departamento tem um número para recepção de mensagens instantâneas.

Grupos em aplicativos de comunicação instantânea criados pela coordenação de cursos permitem aos discentes e docentes a resolução instantânea de demandas, dúvidas e sugestões de maneira superior aos demais meios de comunicação, como e-mail e formulários pelo site e secretaria, que permanecem abertos aos alunos e professores.

1.17. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA)

Não se aplica. O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é presencial e não prevê atividades à distância.

1.18. MATERIAL DIDÁTICO

Não se aplica. Não há previsão de materiais didáticos neste PPC.

1.19. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é modular e oferece certificações intermediárias: Gestor de Reservas, Gestor de Recepção, Gestor de Hospedagem, Gestor de Alimentos e Bebidas, Gestor de Operações, Gestor Financeiro, Gestor de Marketing e Gestor de Vendas. Este formato permite que a IES promova avaliações intermediárias e específicas do processo de ensino e aprendizagem ao longo do curso.

Cada módulo tem um trabalho (projeto prático - integrador) com nota e uma prova que têm sua nota (60%) somada e dividida com a nota dada pela banca para o seu trabalho (40%), que pode ser individual ou em grupo, de acordo com a orientação do corpo docente de cada módulo.

É facultado ao professor solicitar trabalhos adicionais se julgar necessário.

O sistema de avaliação, portanto, engloba a avaliação do trabalho apresentado à banca após longa orientação dentro das aulas, o trabalho adicional (se solicitado) e as provas onde o aluno tem de responder questões pontuais, conceituais e técnicas a respeito dos temas tratados em cada componente curricular do programa.

De acordo com a regulamentação expressa no Regimento, a avaliação do rendimento acadêmico é feita por disciplina (componente da Unidade Curricular) incidindo sobre a frequência e o aproveitamento. A frequência às aulas e demais atividades escolares, permitida apenas aos matriculados, é obrigatória. É considerado reprovado na disciplina o aluno que não obtenha, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de frequência às aulas e demais atividades programadas, independente dos demais resultados obtidos.

A cada verificação de aproveitamento é atribuída uma nota, expressa em grau numérico de zero a dez. Será atribuída nota 0 (zero) ao aluno que não fizer a verificação na data fixada, bem como àquele que estiver usando meios fraudulentos. As médias são expressas em números inteiros ou em números inteiros mais cinco décimos. Será considerado reprovado o aluno que não obtiver, na unidade curricular, média final igual ou superior a três. Atendida a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) e demais atividades escolares, o aluno será aprovado: independente do exame final, **o aluno que obtiver nota de aproveitamento não inferior a 7 (sete)**, correspondente à média aritmética, sem arredondamento, das notas dos trabalhos escolares e provas; mediante exame final o aluno que, tendo obtido nota de aproveitamento inferior a 7 (sete), porém não inferior a 3 (três), obtiver nota final não inferior a 5 (cinco), correspondente à média aritmética, sem arredondamento, entre a nota de aproveitamento e a nota de exame final. O aluno reprovado por não ter alcançado frequência ou média mínima exigida, deve repetir a unidade curricular no módulo seguinte. É promovido ao módulo seguinte o aluno aprovado em todas as unidades curriculares do módulo cursado, admitindo-se, ainda, a promoção com dependência.

Em resumo, os procedimentos e as formas de avaliação do processo ensino-aprendizagem dar-se-ão pela média aritmética entre a nota do trabalho do módulo e a nota da prova de cada unidade curricular pertencente ao módulo.

1.19.1. METODOLOGIA - PROCEDIMENTOS E PROCESSOS ADICIONAIS

Como procedimento adicional de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem, o planejamento acadêmico da Faculdade Roberto Miranda tem por base as análises dos instrumentos de pesquisa utilizados na CPA e apresentados à comunidade. Estes instrumentos de avaliação garantem o caráter plural da autoavaliação e permitem que gestores identifiquem os pontos fortes e fracos da IES, assim como as oportunidades de melhorias advindas do processo de autoavaliação. Este modelo de autoavaliação cíclica permite que a Faculdade Roberto Miranda produza relatórios que indicam a necessidade de melhorias contínuas em seus processos de ensino aprendizagem, gestão e interação com a comunidade na qual está inserida.

1.19.2. REGULAÇÃO E GESTÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

A sede da Faculdade Roberto Miranda no Vale do Silício, berço mundial da tecnologia, gera uma inexorável conexão com a inovação e as mais modernas ferramentas tecnológicas para uso nas atividades complementares previstas para os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

Existem diversos caminhos disponíveis ao discente para atingir seus objetivos: recorrer ao auxílio de professores, solicitar reuniões com docentes (mentoria), acessar o vasto acervo bibliográfico oferecido, obter ajuda instantânea pelos grupos de WhatsApp com a coordenação, de forma que todas as ferramentas estão à sua disposição permitindo-lhe escolher a forma de acesso que melhor se adequa às suas necessidades e ao seu perfil de aprendizagem.

1.19.3. PARTICIPAÇÃO DISCENTE NO ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DO PPC

Conforme previsto no PDI e no regulamento da IES, o discente tem participação obrigatória em todos os órgãos colegiados que visam o acompanhamento e avaliação do PPC.

A partir de avaliações realizadas de maneira contínua, a CPA e o NDE têm os elementos necessários e a missão de planejar ações concretas e contínuas para melhoria dos processos avaliativos da Instituição.

1.19.4. AÇÕES DE MELHORIA DOS PROCESSOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Os resultados obtidos pelos discentes nas avaliações de Ensino e Aprendizagem apontam com precisão os pontos de melhoria dos processos.

É função da CPA e do NDE planejar ações concretas para a melhoria contínua das avaliações dos processos de ensino e aprendizagem a partir dos dados obtidos.

1.20. NÚMERO DE VAGAS

O número de vagas ofertado (80 vagas) para o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Faculdade Roberto Miranda está fundamentado em análises conduzidas pelo seu centro de pesquisas junto à comunidade acadêmica que comprovam sua adequação à dimensão de seu corpo docente e às condições de infraestrutura física e tecnológica para ensino e pesquisa.

O estudo levou em conta aspectos quantitativos e qualitativos e sua versão mais recente está publicada e disponível no portal do centro de pesquisas da Faculdade em www.luxurymarketreview.com.

A partir de 2008, deu-se no Brasil um grande crescimento do mercado de luxo, o que gerou uma corrida das grandes marcas de luxo mundial em busca do mercado brasileiro. No auge do BRICS (bloco econômico emergente formado por Brasil, Rússia, Índia, China e África do Sul) o nível de investimento no setor de bens e serviços de luxo atingiu patamares nunca antes vistos na América do Sul.

A explosão de marcas de luxo gerou consequências imediatas no Brasil e, de maneira especial, na cidade de São Paulo. Em 31 de maio de 2008, foi inaugurado em São Paulo o Shopping Cidade Jardim, trazendo grifes internacionais de luxo tais como Hermès, Valentino, Dior, Jimmy Choo, Emilio Pucci, Rolex, Corsage, Giorgio Armani, Canali e Tag Heuer e também lojas da Chanel, Prada, Cartier, Red Valentino, Louis Vuitton, Salvatore Ferragamo, Gucci, Ermenegildo Zegna, Tiffany & Co., Montblanc e Longchamp, bem como uma loja da famosa estilista Carolina Herrera, aberta no ano de 2010 (única da marca em todo o Brasil).

Segundo dados da GFK (respeitada empresa de pesquisas mundial fundada em 1934 e sediada na Alemanha) em “2009, mesmo com a crise financeira mundial, o mercado de luxo faturou US\$ 6,45 bilhões no Brasil, 8% a mais do que em 2008” sendo que, no mundo, o faturamento desse mercado em 2014 atingiu a marca de 317 bilhões de dólares.

Como exemplo desse crescimento no mercado de luxo aponta-se a inauguração do Shopping JK Iguatemi (junho de 2012) bem como a ampliação das marcas de grife na rua Oscar Freire reconhecidamente um dos pontos de comércio mais elegantes da cidade (considerada pela Mystery Shopping International a oitava rua mais elegante do mundo).

Conforme publicação do Jornal Brasil Econômico, “A queda da confiança do consumidor em relação à economia, inclusive entre os mais ricos, impacta diversos setores. Porém, o mercado de luxo ainda consegue manter, em 2015, sua constante evolução dos últimos anos. O crescimento real do setor no Brasil será de 4% neste ano em comparação a 2014, segundo estimativas da Euromonitor, empresa de pesquisa de mercado.”

De acordo com pesquisas realizadas pelo Instituto Euromonitor International, o Brasil é, depois da China, um dos mercados com crescimento mais promissor para produtos de luxo. E

a cidade de São Paulo, onde residiam, em 2014, mais de 20.000 milionários, é a grande geradora de demanda por produtos e serviços de luxo da América do Sul.

O Município de São Paulo, centro da região metropolitana mais densa e dinâmica do país, possui uma população de 11.513.836 habitantes (IBGE) distribuída em uma área de 1.509 km², com densidade demográfica de 7.569,41 habitantes por km².

O grau de urbanização do Município é de 99,10% e o Produto Interno Bruto (PIB) é de R\$ 570,76 bilhões, com renda per capita da população fixada em R\$ 48.275 no ano de 2013 (fonte: SEADE).

Ainda segundo dados do SEADE o município possui o 21º maior PIB do mundo, representando, isoladamente, 10,7% de todo o PIB brasileiro e 36% de toda a produção de bens e serviços do estado de São Paulo, sendo sede de 63% das multinacionais estabelecidas no Brasil, além de ter sido responsável por 28% de toda a produção científica nacional em 2005.

Em 2019, o PIB paulista cresceu 2,5%, mais do que o dobro do nacional (1,1%), gerando 579 mil empregos, segundo reportagem do Valor Econômico com base em dados do Banco Mundial, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e Fundação Seade.

Informações do IBGE apontam que a cidade de São Paulo é uma das cidades mais populosas do planeta e sua região metropolitana, com mais de 20 milhões de habitantes, já é a quarta maior aglomeração urbana do mundo (2021).

A implantação desta IES na cidade de São Paulo justifica-se por ser a capital paulista uma das metrópoles do luxo mundial, pólo de atração para estudantes de todo o estado e outras capitais e cidades brasileiras.

Além de identificar as carências de oferta de formação profissional especializada para os segmentos do luxo, a Faculdade Roberto Miranda, ciente de que a demanda crescente do mercado brasileiro e mundial por mais empregos passava, necessariamente, pela criação de mais empresas e formação de mais empresários, houve por bem agregar, na época, à sua solicitação de credenciamento enquanto instituição de ensino superior (IES), autorizações para a abertura de cursos de graduação e profissionalizantes, iniciando pela Gestão em Hotelaria de Luxo (autorizada junto com seu credenciamento) e projetando, para os anos seguintes, solicitar novas autorizações cobrindo as áreas de Gestão de Eventos, Administração & Empreendedorismo, Arquitetura e Urbanismo, entre outras.

É sabido que as escolas superiores de mais alto nível localizadas em São Paulo, têm atraído estudantes de todo o Brasil, à exemplo do que já acontecia e acontece, há muitos anos, com as melhores instituições de ensino dos Estados Unidos, em vários segmentos profissionais, e, principalmente Suíça e França na área da hospitalidade. Esse fenômeno continua em andamento e clama pelo estabelecimento, em São Paulo, de escolas capazes de suprir essa

demanda em igualdade de condições e, até, vantagem sobre suas congêneres na América do Norte e Europa.

A criação e o desenvolvimento desta IES tem contribuído, portanto, de maneira efetiva, para o atendimento da demanda por desenvolvimento socioeconômico, tecnológico e cultural em nossa área de abrangência, enquanto promove a formação cultural e tecnológica necessária à atuação na região onde está inserida e incentiva a geração de emprego e renda para profissionais quando se propõe a formar mais empresários e geradores de empregos.

Em longo prazo, a acumulação de riqueza, fenômeno inexorável da economia, favorece o surgimento de oportunidades para egressos da Faculdade Roberto Miranda, e o foco da instituição na formação de empregadores transforma essa oportunidade em uma importante ferramenta de desenvolvimento sustentável para o nosso país.

2. CORPO DOCENTE

2.1. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE - NDE

O NDE é composto por cinco professores, sendo um deles o coordenador do curso, contratados em Regime de Tempo Parcial (RTP) ou Regime de Tempo Integral (RTI). Suas principais funções são: elaborar relatório de estudo de adequação docente, assessorar no planejamento, organização e desenvolvimento do curso; acompanhar e diagnosticar eventuais desvios na realização do projeto pedagógico; participar na elaboração e atualização do projeto pedagógico; participar de outras atividades de interesse para o aperfeiçoamento do projeto pedagógico do curso e melhoria do perfil do egresso levando em conta as Diretrizes Curriculares Nacionais, Catálogo Nacional de Cursos, e as novas demandas do mundo do trabalho, além de verificar o impacto do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do estudante, entre outras. O NDE é responsável, ainda, pelo planejamento de procedimentos para garantir a continuidade de seu próprio trabalho garantindo a permanência de seus membros, com ações como a aceleração da progressão prevista no Plano de Carreira Docente para membros que completarem o mandato até o ato regulatório seguinte.

A participação dos professores nas atividades desse órgão colegiado dar-se-á por meio das ações de seus representantes eleitos que opinam, discutem, deliberam e votam sobre o planejamento, organização e desenvolvimento dos cursos, acompanhando e diagnosticando eventuais desvios na realização do projeto pedagógico e do aperfeiçoamento do curso e da melhoria do perfil do egresso.

A IES conta com uma estratégia de renovação do NDE através da escolha de seus membros por e entre seus pares, tendo sempre participação ativa na construção do Projeto Pedagógico do Curso, além de debater constantemente as melhores práticas de ensino e inovação

2.1.1. MEMBROS DO NDE

Composição	Titulação	Regime
Egberto Gomes Franco (Coordenador do Curso)	Doutor	RTI
Miguel Valione Junior	Mestre	RTP

Miguel Armando de Cabral Brandão de Noronha Feio	Mestre	RTP
Rita de Cássia Pinotti	Mestre	Horista
Pablo Telles de Caldas	Especialista	RTI

2.1.2. MEMBROS DA CPA

Nome: PAULO ROBERTO MARTINS COSTA

Cargo: Membro da Sociedade

Nome: PABLO TELLES DE CALDAS

Cargo: Diretor

Nome: EGBERTO GOMES FRANCO

Cargo: Coordenador de Curso

Nome: ROSANA DOS REIS LIMAS

Cargo: Secretária Acadêmica

Nome: MIGUEL VALIONE JUNIOR

Cargo: Docente

2.1.3. PROCEDIMENTOS PARA PERMANÊNCIA

A Faculdade Roberto Miranda adota uma política que incentiva os docentes a participarem ativamente do núcleo docente estruturante:

- Hora-aula diferenciada;
- Prioridade em vagas em eventos internacionais;
- Deferência especial em eventos;
- Precedência nas cerimônias da instituição;
- Pin de lapela com brasão da Instituição em cor diferenciada
- Sala de reunião com infraestrutura completa e serviços de A&B.

2.2. EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

Não se aplica. Curso 100% presencial.

2.3. ATUAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO

Para atendimento da demanda existente, e gestão do curso em nível de excelência, capaz de garantir uma relação muito próxima com os docentes e discentes, o coordenador dedica ao menos 40 horas semanais à coordenação do curso.

Além da dedicação em tempo integral, o coordenador do curso conta com o suporte de 1 (um) coordenador acadêmico e 2 (dois) assistentes de coordenação, todos em regime de tempo integral.

A resposta instantânea a demandas de docentes e discentes na IES é garantida graças à atuação do coordenador em conjunto com esta equipe de coordenação com o uso de tecnologia por meio de aplicativo de comunicação em tempo real.

O coordenador acadêmico e os assistentes de coordenação apoiam as operações diárias do curso e dão suporte aos professores, bem como o apoio logístico para o bom funcionamento do curso.

A coordenação de curso atua de forma integrada aos professores e NDE, sendo que ao início de cada módulo os professores e a coordenação se reúnem para definir o desenvolvimento do projeto integrador do módulo, quais os desafios que serão solicitados aos docentes. A atuação da coordenação de curso junto ao Núcleo Docente Estruturante (NDE) pode ser verificada pelas atas de reunião do NDE, nas quais são discutidos os tópicos relevantes para a condução do curso. Coordena as visitas técnicas com apoio da equipe de coordenação acadêmica, define com o NDE e com os professores os desafios a serem propostos aos alunos no projeto integrador. Os alunos têm acesso livre à coordenação. A representatividade nos colegiados superiores da FRM pode ser verificada pelas Atas das reuniões.

A coordenação de curso atua apoiando as demandas de extensão e pesquisa na IES, sendo a pesquisa fortemente ligada ao projeto integrador desenvolvido pelos alunos e no desenvolvimento do Centro de Pesquisas da Faculdade e da Revista Luxury Market Review.

O plano de ação do coordenador é acessível aos integrantes do curso, onde docentes, discentes e membros dos órgãos colegiados têm acesso, bem como os indicadores de desempenho da coordenação que são disponíveis e públicos.

O coordenador de curso tem autonomia para extrair toda a potencialidade do corpo docente e atua de maneira a favorecer a integração entre docentes, discentes, coordenação e corpo técnico-administrativo.

A atuação do coordenador nos órgãos superiores gera, naturalmente, um processo de melhoria contínua.

2.3.1. REGIME DE TEMPO INTEGRAL

O regime de trabalho do Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é de tempo integral, o que permite ao mesmo uma dedicação intensiva à coordenação do curso, mantendo a relação entre o número de vagas anuais pretendidas e as horas semanais dedicadas à coordenação.

A forma de contratação escolhida (RTI) contempla uma carga horária de 40 horas semanais e o Coordenador, que não tem carga horária de docência maior que 6 (seis) horas semanais, pode dedicar 34 horas por semana à coordenação do curso.

Portanto, a relação entre o número de vagas anuais ofertadas (80) e as horas semanais dedicadas à coordenação (34) é de 2,35 horas.

O regime de tempo integral permite ao coordenador a implantação e sustentação seguras das políticas institucionais de ensino, extensão e pesquisa constantes no PDI.

2.3.2. REPRESENTATIVIDADE NOS COLEGIADOS SUPERIORES

O Coordenador do Curso participa do NDE, da CPA, CONSEPE e do CONSU, o que lhe confere representatividade ímpar para manutenção da excelência do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

2.3.3 PLANO DE AÇÃO DA COORDENAÇÃO

Em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional da Faculdade Roberto Miranda, são previstos indicadores de desempenho da coordenação garantindo a efetividade do aprendizado, o cumprimento do percurso pedagógico e o atingimento do perfil do egresso definido neste PPC.

São indicadores de desempenho da Coordenação:

- Desempenho do corpo docente e corpo tutor;
- Padronização de instrumentos avaliativos;
- Padronização da documentação de aula (slides, FIT e *preworks*);
- Índice de satisfação da turma;
- Taxa de evasão.

O relatório de desempenho do coordenador é de domínio público acessível pelo ambiente do aluno, para docentes e discentes.

2.3.3.1. RELATÓRIO DE ADEQUAÇÃO DOCENTE

O relatório de adequação docente é um instrumento de registro, análise e comprovação da qualidade dos profissionais que atuam e atuarão no curso de Hotelaria.

Este documento consta de critérios e fichas de análises de cada docente, realizada pela coordenação do curso e pelo seu NDE.

A coordenação do curso de Hotelaria selecionou os docentes para a composição de seu quadro. Foram analisados currículos, feitas entrevistas e análises de produção acadêmica, bem como da experiência no ensino superior e no âmbito profissional da área do curso.

Foi levado em consideração o perfil do egresso de Hotelaria e da experiência do docente, em relação à sua titulação, à sua produção acadêmico-científica e a sua experiência na docência, trabalhando a bibliografia utilizada e avançando com a indicação de artigos e outros materiais.

O relatório de adequação docente está disponível para consulta, nos arquivos da IES.

2.3.4. ADMINISTRAÇÃO DO CORPO DOCENTE

O coordenador tem autonomia para administração da potencialidade do corpo docente do seu curso, o que favorece a integração e permite um processo de melhoria contínua.

A recomendação de contratação ou substituição de membros do corpo docente é feita pelo coordenador com base nos resultados de avaliação dos discentes e pelos discentes.

Também faz parte de seu plano de ação a observação do relatório de estudo de adequação docente realizado pelo NDE.

O pedido de treinamento, capacitação, contratação ou substituição de membro do corpo docente é apresentado pelo coordenador e debatido em reunião ordinária ou extraordinária do Núcleo Docente Estruturante de acordo com a necessidade. Que delibera e apresenta o pedido ao Conselho Superior da Faculdade para validação. Porém o coordenador em conjunto com o NDE tem autonomia para administração da potencialidade do corpo docente do seu curso e garantir sua melhoria contínua.

2.4. REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DO CURSO

Em consonância com o Regulamento da Faculdade Roberto Miranda, a atuação do Coordenador de Curso está fundamentada nos artigos transcritos abaixo:

Art. 21 - A coordenação didática de cada curso está a cargo de um Coordenador de Curso escolhido e designado pelo Diretor da Faculdade Roberto Miranda, para um mandato máximo de dois anos, podendo ser reconduzido.

Art. 22 - O Coordenador de Curso pode ter o término de seu mandato antecipado, a critério do Diretor da Faculdade Roberto Miranda.

Art. 23 - Compete ao Coordenador de Curso:

I. convocar e presidir as reuniões de docentes das várias áreas de estudos ou disciplinas afins que compõem o Curso;

II. acompanhar a execução das atividades programadas, bem como a assiduidade dos professores e alunos;

III. supervisionar o cumprimento das atribuições de cada docente do curso, dando ciência de irregularidades ao Diretor da Faculdade Roberto Miranda;

IV. coordenar a elaboração e sistematização das ementas e programas de ensino das disciplinas do currículo pleno do curso para apreciação e aprovação do órgão respectivo;

V. apresentar, semestralmente, ao Diretor da Faculdade Roberto Miranda, relatório de suas atividades e das de sua coordenação, bem como as indicações bibliográficas necessárias para o próximo período letivo;

VI. sugerir a contratação ou dispensa do pessoal docente e monitores;

VII. propor ou encaminhar proposta, na forma deste Regimento, para a criação de cursos sequenciais, de pós-graduação e o desenvolvimento de projetos de pesquisa e programas de extensão ou eventos extracurriculares, culturais ou desportivos;

VIII. fomentar e incentivar a produção científica e intelectual dos corpos docente e discente;

IX. sugerir medidas para aperfeiçoar o perfil do curso, em função de suas características profissionais e sociais;

X. sugerir e implementar atividades relacionadas com a avaliação interna e externa do curso, mormente aqueles concernentes à avaliação institucional e aos mecanismos de avaliação do sistema federal de ensino;

XI. exercer as demais atribuições que lhe sejam previstas em lei e neste Regimento.

O Coordenador do Curso é pivô da relação entre docentes, discentes e a instituição e tem representatividade nos colegiados superiores.

As políticas de contratação do corpo docente privilegiam a relação do coordenador com os professores e a contratação em regime de tempo integral pressupõe que a atuação do coordenador possa continuar a ser exercida de maneira excelente, no que diz respeito à gestão do curso (dedicação integral ao curso), à relação com os docentes e discentes (gabinetes privativos de trabalho com espaço de reunião com docentes e atendimento de discentes) e sua representatividade nos colegiados superiores.

2.4.1. REGIME DE TEMPO INTEGRAL

O regime de trabalho do Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é de tempo integral, o que permite ao mesmo uma dedicação intensiva à coordenação do curso, mantendo a relação entre o número de vagas anuais pretendidas e as horas semanais dedicadas à coordenação.

A forma de contratação escolhida (RTI) contempla uma carga horária de 40 horas semanais e o Coordenador, que não tem carga horária de docência maior que 6 (seis) horas semanais, pode dedicar 34 horas por semana à coordenação do curso.

Portanto, a relação entre o número de vagas anuais ofertadas (80) e as horas semanais dedicadas à coordenação (34) é de 2,35 horas.

O regime de tempo integral permite ao coordenador a implantação e sustentação seguras das políticas institucionais de ensino, extensão e pesquisa constantes no PDI.

2.4.2. REPRESENTATIVIDADE NOS COLEGIADOS SUPERIORES

O Coordenador do Curso participa do NDE, da CPA, CONSEPE e do CONSU, o que lhe confere representatividade ímpar para manutenção da excelência do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

2.4.3 PLANO DE AÇÃO DA COORDENAÇÃO

Em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional da Faculdade Roberto Miranda, são previstos indicadores de desempenho da coordenação garantindo a efetividade do aprendizado, o cumprimento do percurso pedagógico e o atingimento do perfil do egresso definido neste PPC.

São indicadores de desempenho da Coordenação:

- Desempenho do corpo docente e corpo tutor;
- Padronização de instrumentos avaliativos;
- Padronização da documentação de aula (slides, FIT e *preworks*);
- Índice de satisfação da turma;
- Taxa de evasão.

O relatório de desempenho do coordenador é de domínio público acessível pelo ambiente do aluno, para docentes e discentes.

2.4.4. ADMINISTRAÇÃO DO CORPO DOCENTE

O coordenador tem autonomia para administração da potencialidade do corpo docente do seu curso, o que favorece a integração e permite um processo de melhoria contínua.

A recomendação de contratação ou substituição de membros do corpo docente é feita pelo coordenador com base nos resultados de avaliação dos discentes e pelos discentes.

Também faz parte de seu plano de ação a observação do relatório de estudo de adequação docente realizado pelo NDE.

O pedido de treinamento, capacitação, contratação ou substituição de membro do corpo docente é apresentado pelo coordenador e debatido em reunião ordinária ou extraordinária do Núcleo Docente Estruturante de acordo com a necessidade. Que delibera e apresenta o pedido ao Conselho Superior da Faculdade para validação. Porém o coordenador em conjunto com o NDE tem autonomia para administração da potencialidade do corpo docente do seu curso e garantir sua melhoria contínua.

2.4.5. EXPERIÊNCIA DO COORDENADOR

Prof. Dr. Egberto Gomes Franco possui graduação em Engenharia Metalúrgica pela Universidade Presbiteriana Mackenzie (1987), mestrado em Engenharia de Materiais pela Universidade Presbiteriana Mackenzie (2000) e doutorado em Ciências pela Universidade de São Paulo (2005). Árbitro das revistas: Revista Produção Online (1676-1901), - Revista Ciências Exatas (1516-2893), SIMPOI_ FGV (Simpósio de Administração da Produção, Logística e Operações Internacionais), professor titular do Centro de Ensino Superior de Barueri, pesquisador do Instituto de Eletrotécnica e Energia e professor da Faculdade de Administração São Paulo. Tem experiência na área de Engenharia de Materiais, Sustentabilidade, Inovação e Empreendedorismo, atuando principalmente nos seguintes temas: células a combustível, inovação e empreendedorismo. Docência em universidades e

faculdades desde 1988 nas áreas de engenharia e administração. Responsável por dezenas de consultorias para hotéis em engenharia, manutenção, processos e inovação.

2.5. CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO

O corpo docente do curso foi cuidadosamente selecionado para oferecer a melhor formação tanto teórica quanto prática aos alunos do curso. Para aproximar a sala de aula da realidade do mercado, a Faculdade Roberto Miranda buscou trazer professores com experiência dentro e fora da docência, cuidadosamente equilibrando os conhecimentos e saberes mais relevantes para cada uma das disciplinas. Esse posicionamento faz com que o processo de recrutamento e seleção de professores seja mais criterioso e difícil, uma vez que o docente deve, ao mesmo tempo, concentrar conhecimentos de mercado atestando sua atuação de maneira excelente, e atender aos exigentes requisitos de experiência e titulação acadêmica adotados pela Faculdade Roberto Miranda.

Para demonstrar aos profissionais de mercado e possíveis membros do corpo docente a importância da experiência na área acadêmica, fomentando assim a continuidade da titulação de profissionais com carreiras já estabelecidas porém sem titulação, o Núcleo Docente Estruturante realizou um relatório de estudo que envolveu os membros da comunidade acadêmica para verificar a importância da experiência profissional, acadêmica, domínio das metodologias, técnicas e ferramentas na definição do corpo docente e corpo tutor. Assim, foi definido que todos os membros do corpo docente e do corpo de tutores devem possuir títulos de pós-graduação, sendo que a maior parte deve possuir titulação *stricto sensu*.

2.5.1. RELAÇÃO ENTRE CORPO DOCENTE E DESEMPENHO EM SALA DE AULA

Para atender ao Perfil Profissional do Egresso, o NDE realizou levantamento entre os demais órgãos colegiados e corpo docente dos cursos de pós-graduação da Faculdade Roberto Miranda objetivando definir o perfil do corpo docente do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria. Foi definido que as experiências profissional e acadêmica de todos os docentes devem apresentar total aderência ao desempenho esperado em aula. Foi definido ainda que pelo menos 60% do corpo docente deve possuir titulação *stricto sensu*. Estes critérios visam garantir que os docentes tenham total capacidade para analisar conteúdos dos componentes curriculares, enfatizando sua importância para a atuação profissional e acadêmica do discente, fomentando o raciocínio crítico com base em literatura atualizada. Espera-se ainda que os docentes possibilitem aos discentes o acesso a conteúdos e pesquisas de ponta, fazendo a relação entre teoria, prática e perfil do egresso.

2.5.2. GRUPOS DE ESTUDO E GRUPOS DE PESQUISA

A Faculdade Roberto Miranda possui um Centro de Pesquisa voltado à criação de conteúdos, pesquisa de mercado, desenvolvimento de novas tecnologias e processos. Os trabalhos, artigos e pesquisas podem ser utilizados pelos próprios alunos em suas atividades acadêmicas e/ou profissionais, e estão também disponíveis para consulta pela internet. Caso o corpo docente detecte uma tendência ou o mercado tenha alguma demanda, estudos podem ser aprofundados ou realizados sob demanda.

Todos os conteúdos são publicados em www.luxurymarketreview.com, revista científica do Centro de Pesquisas, Intercâmbio e Desenvolvimento da Faculdade Roberto Miranda.

Convênios com outros centros de pesquisa e periódicos do setor ao redor do mundo permitem aos docentes e discente o acesso a conteúdos de pesquisa de ponta, entre eles:

- Euromonitor;
- Luxury Daily;
- Jing Daily.

2.5.3. TABELA DE TITULAÇÃO

O curso conta com 6 docentes, sendo que mais de 51% possuem titulação de pós-graduação *stricto sensu*.

Nome	Titulação
Ana Maria Prado Faião	Mestre
Daniela Uliana Reigado	Especialista
Davi Rodrigues Poit	Doutor
Egberto Gomes Franco	Doutor
Jeferson Munhoz	Mestre
Miguel Angelo Hemzo	Doutor
Miguel Armando de Cabral Brandão de Noronha Feyo	Mestre
Miguel Valione Junior	Mestre
Pablo Telles de Caldas	Especialista
Rita de Cássia Pinotti	Mestre

Docentes com titulação *stricto sensu*: 80%

Docentes com Mestrado: 5 // Docentes com Doutorado: 3

2.6. REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO

Em sua vigência, o curso conta com 6 docentes, sendo que o corpo docente contratado em regimes RTP, RTI, e Horistas (CLT ou Contrato PJ) considerada pelo estudo do NDE como suficiente para a dedicação à docência, o atendimento aos discentes, a participação no colegiado, o planejamento didático e a preparação e correção das avaliações de aprendizagem.

Nome	Regime de Contratação
Miguel Valione Junior	RTP
Egberto Gomes Franco	RTI
Miguel Armando de Cabral Brandão de Noronha Feyo	RTP
Pablo Telles de Caldas	RTI
Jeferson Munhoz	Horista
Rita de Cássia Pinotti	Horista

2.6.1. ATENDIMENTO INTEGRAL DA DEMANDA

O planejamento de regime de trabalho dos docentes da Faculdade Roberto Miranda permite o atendimento integral da demanda, considerando além da dedicação à docência, o atendimento aos discentes, incluindo consultas extraclasse, a participação nos colegiados, o planejamento didático, incluindo reuniões de trabalho para análise e utilização das orientações da CPA, preparação de exercícios pré-aula, preparação de aulas, avaliações e sua correção conforme previsto no manual do professor.

O regime de tempo integral permite aos docentes uma atuação consistente na área de ensino e pesquisa conforme preconizado pelo PDI, bem como participar de atividades de extensão.

2.6.2. MANUAL DO PROFESSOR

As atividades dos membros do corpo docente da Faculdade Roberto Miranda estão descritas no Manual do Professor, que contém o detalhamento de suas funções, a carga horária total sugerida por atividade e o sistema de registro e acompanhamento de seu desempenho.

Os docentes têm acesso ao seu manual, que contempla ainda a metodologia de ensino da Instituição, ementas de sua(s) disciplina(s), modos alternativos de preparo de aulas, dicas atualizadas de práticas de ensino e acesso aos seus resultados.

2.6.3. CAPACITAÇÃO DOS DOCENTES

Em um processo de melhoria contínua, a Faculdade Roberto Miranda oferece cursos de capacitação e oportunidades de participação em eventos no Brasil e no Exterior.

Além disso a Faculdade Roberto Miranda poderá realizar reuniões de treinamento interno para integração dos docentes, incluindo almoços seguidos de atividades didático-educacionais que reforçam a interdisciplinaridade, reduzem a sobreposição de conteúdos e trazem para “a mesa” pontos de melhoria identificados pela Comissão Própria de Avaliação para discussão com os docentes.

Nos encontros são premiados docentes que obtiveram pontuação elevada nos relatórios de avaliação dos alunos.

2.6.4. INDICADORES DE PERFORMANCE (KPIs)

A Faculdade Roberto Miranda trabalha com diversas métricas de acompanhamento e registro de indicadores chave de performance. Dentre elas:

- Presença dos alunos em sala
- Inadimplência
- Evasão
- Pontuação nos diversos quesitos da ficha de avaliação
- Ausência de reclamações na coordenação, secretaria e ouvidoria
- Acompanhamento dos prazos de upload de *preworks* e slides
- Existência de exercício de sedimentação do aprendizado
- Envio de artigos para a revista científica
- Prazos de correção de provas e trabalhos

Os indicadores chave de performance (Key Performance Indicators - KPIs) são apurados pela coordenação, tesouraria, controladoria e direção da Faculdade e levados ao conhecimento dos professores e da CPA para planejamento e gestão do processo de melhoria contínua do curso.

2.6.5. CARGA HORÁRIA POR ATIVIDADE

A Faculdade Roberto Miranda trabalha com processos avançados de utilização do tempo. Faz parte da capacitação do corpo docente o curso de gestão do tempo, que divide a carga horária do trabalho docente de maneira dinâmica considerando o nível de importância e urgência de cada uma das atividades.

2.6.6. MELHORIA CONTÍNUA

A documentação descritiva contendo os registros da performance dos docentes deve ser enviada para a Comissão Própria de Avaliação e o Núcleo Docente Estruturante ao final de cada módulo para ser utilizada no planejamento de ações de melhoria na atuação dos docentes e nos processos envolvendo o curso.

2.7. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO CORPO DOCENTE

A contratação de docentes profissionais de mercado é uma das marcas registradas da Faculdade Roberto Miranda, que tem desde 2012 em seu Corpo Docente da Pós-Graduação nomes como François Delahaye, diretor da rede de hotelaria Dorchester Collection (Plaza Athénée Paris), Christian Boyens, diretor da LVMH Hotel Management, Fabio Grego, diretor de projetos da América Latina para Hyatt Hotels, Lurence Bloch, gerente geral do Plaza Athénée Paris, entre outros. Esse é um pilar que transmitirá o sucesso de seu curso de MBA - Gestão em Hotelaria de Luxo® (Pós-Graduação Lato Sensu) um dos mais concorridos do país, para o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

O Núcleo Docente Estruturante conduziu um estudo sobre a experiência profissional dos docentes e a aderência com cada um dos conhecimentos, habilidades e competências desejáveis no perfil do egresso (relatório de estudo de adequação docente).

Além disso, a Faculdade Roberto Miranda conseguiu reunir docentes com titulação para obter avaliação 5 também neste quesito. Outra marca registrada da Instituição, que possui avaliação 5 tanto em Conceito Institucional quanto em Conceito de Curso.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Faculdade Roberto Miranda contará com um corpo docente que traz aos alunos a certeza de uma formação consistente e pautada na realidade de mercado.

2.7.1. QUADRO EXEMPLO EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

DOCENTE	Empresa atual Perfil Profissional
Prof. Me. Miguel Valione Júnior	Diretor de Criação e Planejamento na Valione 360° - Agência de comunicação integrada e eventos
Prof. Dr. Egberto Gomes Franco	Consultor de grandes hotéis de convenção e pousadas
Prof. Me. Rita de Cássia Pinotti	Gerente de contas (Hotel Transamérica) Key Account Manager (Transamerica)

	Group) Executiva de vendas (Hotel Gran Melia)
Prof. Me. Miguel Armando de Cabral Brandão de Noronha Feyo	Consultor em marketing , Duo Stratagegy, https://www.miguelfeyo.com.br/
Prof. Esp. Pablo Telles de Caldas	Organizador e coordenador de Eventos Internacionais : <ul style="list-style-type: none"> - Luxury Architecture Summit® Milan - Luxury Hotel Architecture Summit® New York
Prof. Ms. Jeferson Munhoz	CMO na Hotel Care (gestão e operação hoteleira) e Diretor no Grupo Tok (vendas e marketing hoteleiro).

2.7.2. RELAÇÃO ENTRE A EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL E DESEMPENHO EM SALA DE AULA

Conforme descrito no item [Corpo Docente: Titulação](#), o relatório de estudo realizado pelo NDE ressalta a importância da experiência profissional na definição do corpo docente, determinando a estrita observância à aderência da prática profissional do docente ao conteúdo apresentado em sala de aula. Desta forma, o discente poderá relacionar a teoria e exemplos apresentados em sala a aplicações práticas e reais, mais uma vez enfatizando a relação entre a academia e o mundo do trabalho. Esta determinação visa ainda promover a aplicação da interdisciplinaridade, uma vez que aplicações práticas no mercado sempre envolvem a interface com profissionais de áreas correlatas, fornecedores, consultores e outros, trazendo linguagens e saberes diversos para dentro da sala de aula.

2.7.2.1. CONJUNTO DE COMPETÊNCIAS

Como o curso é dinâmico e está em permanente evolução, as competências necessárias a cada docente serão determinadas pelo coordenador do curso, e submetidas à apreciação do NDE. A cada semestre, o conjunto de competências definidas será revisado, e o corpo docente será adequado conforme o caso.

2.8. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO BÁSICA

Não se aplica

2.9. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR

A maioria dos docentes previstos/comprometidos a lecionarem no Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria têm experiência de mais de 3 anos no magistério superior.

2.9.1. RELAÇÃO ENTRE EXPERIÊNCIA ACADÊMICA E DESEMPENHO EM SALA DE AULA

Conforme descrito no item [Corpo Docente: Titulação](#), o relatório de estudo realizado pelo NDE ressalta a importância da experiência acadêmica na definição do corpo docente, determinando a estrita observância à titulação e tempo de experiência docente. Dessa forma o docente poderá promover ações para identificar as dificuldades dos alunos e expor o conteúdo em linguagem aderente às características da turma. O docente mais experiente terá maior facilidade para apresentar exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares e elaborar atividades específicas para promover a aprendizagem dos alunos, ajustar seu conteúdo e apresentação durante o semestre, realizar avaliações, exercer liderança e ter sua produção reconhecida.

O relatório de estudos do NDE está disponível na secretaria da Instituição juntamente com cópias dos currículos Lattes, comprovando a experiência na docência do ensino superior.

2.9.2. PROCESSO AVALIATIVO E UTILIZAÇÃO DOS DADOS

O perfil dos docentes da Faculdade Roberto Miranda que coadunam experiência profissional em empresas líderes de mercado e experiência no exercício da docência do ensino superior, somado à análise dos resultados obtidos nas avaliações do processo de ensino-aprendizagem permitem tanto uma redefinição rápida e precisa da prática docente quanto a liberdade destes professores de altíssimo nível para liderar processos de mudança que são incentivados e reconhecidos pela instituição.

2.10. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Não se aplica. Curso 100% presencial.

2.11. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA TUTORIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Não se aplica. Curso 100% presencial.

2.12. ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO

O Colegiado de Curso é regido pelo Regulamento da Faculdade Roberto Miranda, no qual está exposto o papel do colegiado de curso e suas atribuições.

O Colegiado congrega representantes dos corpos docente e discente de cada curso de graduação da Faculdade Roberto Miranda.

O Colegiado de Curso é presidido por seu coordenador, substituído em suas faltas e impedimentos por um suplente, ambos escolhidos pelo Diretor para mandato de 2 (dois) anos, permitida a recondução.

Os representantes do corpo docente em número de 3 (três) são nomeados pelo Diretor, a partir de lista quádrupla composta por seus pares, para mandato de dois anos, permitida a recondução.

Os representantes do corpo de tutores em número de 2 (dois) são nomeados pelo Diretor, a partir de lista quádrupla composta por seus pares, para mandato de dois anos, permitida a recondução.

O representante discente em número de 1 (um) é nomeado pelo Diretor, a partir de lista quádrupla indicada pelos órgãos de representação, para mandato de 1 (um) ano, vedada a recondução.

O Colegiado de Curso reúne-se, ordinariamente, em datas fixadas no calendário escolar e, extraordinariamente, quando convocado pelo Coordenador do Curso, por iniciativa própria, por solicitação do Diretor ou a requerimento de um terço (1/3) de seus membros.

Compete a cada Colegiado de Curso:

1. distribuir encargos de ensino, pesquisa e extensão entre seus professores, respeitadas as especialidades;
2. deliberar sobre os programas e planos de ensino das disciplinas;
3. pronunciar-se sobre aproveitamento de estudos e adaptações de alunos;

4. estipular diretrizes para o desenvolvimento da prática profissional, projeto de estágio, formas de articulação teoria/prática, sistema de supervisão;
5. exercer as demais competências que lhe sejam previstas em lei e neste Regimento.
6. expedir normas complementares para a organização e o funcionamento dos cursos e sua articulação com os demais órgãos da Faculdade Roberto Miranda.

Todas as decisões e regulamentações do colegiado são registradas em ata, que é datada, numerada e arquivada na secretaria da Faculdade Roberto Miranda. Todas as decisões serão encaminhadas por e-mail para os órgãos colegiados e publicadas em sistema próprio para acompanhamento de processos. Semestralmente, será feita a revisão das demandas geradas pelo colegiado, utilizando a relação entre solicitações feitas e atendidas como medida de sua eficácia e eficiência. Ao detectar uma relação abaixo de 80%, os processos de registro, comunicação e encaminhamento deverão ser revistos.

Ao Colegiado de Curso aplicam-se, no que couber, as normas relativas aos colegiados superiores.

2.13. TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO

Não se aplica. Curso 100% presencial.

2.14. EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Não se aplica. Curso 100% presencial.

2.15. INTERAÇÃO ENTRE TUTORES, DOCENTES E COORDENADORES DE CURSO A DISTÂNCIA

Não se aplica. Curso 100% presencial.

2.16. PRODUÇÃO CIENTÍFICA, TÉCNICA, ARTÍSTICA E CULTURAL

O corpo docente da Faculdade Roberto Miranda é responsável por grande número de publicações, artigos e vasta produção científica, incluindo anais de congressos, criação de conteúdos, materiais didático-instrucionais e publicações em revistas e anuários de grande circulação e relevância. Mais de 50% dos docentes têm mais de 9 (nove) produções científicas, culturais, artísticas ou tecnológicas produzidas/publicadas nos últimos 3 anos.

Todas as produções de professores poderão ser publicadas no website do Centro de Pesquisa da Faculdade Roberto Miranda, no endereço www.luxurymarketreview.com.

3. INFRAESTRUTURA

3.1. ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES EM TEMPO INTEGRAL

Os docentes em tempo integral (RTI) têm à sua disposição espaço para trabalho e reuniões exclusivo e individual, contando com iluminação natural e LED, isolamento acústico, ventilação natural, ar condicionado de última geração, acessibilidade plena e conforto. A sala conta com telefone e acesso à internet wi-fi banda larga (fibra ótica), computador de uso exclusivo e notebooks adicionais sob demanda, além de armários individuais com chave para guarda de material e equipamentos pessoais com segurança. O professor ainda tem à sua disposição todos os insumos necessários à realização de suas atividades, como materiais de escritório, quadro e canetas para planejamento e reuniões. Esses espaços viabilizam ações acadêmicas como planejamento didático-pedagógico e o atendimento a discentes e orientandos, atendendo às necessidades da instituição.

3.2. ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR

O coordenador de curso tem à sua disposição um espaço exclusivo para trabalho e reuniões, atendimento a alunos e professores. Este espaço permite ações acadêmico-administrativas e o atendimento de indivíduos ou grupos com privacidade, contando com iluminação natural e LED, isolamento acústico, ventilação natural, ar condicionado de última geração, acessibilidade plena e conforto, além de quadro de planejamento de ações, e tela grande para videoconferências com computador dedicado. Conta também com telefone e acesso à internet fibra ótica. O coordenador do curso receberá um computador portátil exclusivo para sua utilização.

3.3. SALA COLETIVA DE PROFESSORES

A sala dos professores da Faculdade Roberto Miranda possui todas as facilidades para viabilizar o trabalho e descanso do docente, com os recursos de tecnologia e comunicação apropriados ao número de docentes. Possui espaço individual para a guarda de equipamentos e materiais com chave, poltronas para descanso, bate-papo e lazer, cafeteira e frigobar.

3.3.1. EQUIPAMENTOS

Existe mais de um computador disponível por docente, em proporção suficiente para atender aos professores todos os turnos.

A sala dos professores tem internet wi-fi banda larga (fibra ótica) exclusiva, com a maior capacidade disponível no mercado.

Os professores têm à sua disposição impressoras, insumos de escritório, arquivo e nichos para arquivo e guarda de materiais.

Projeter LCD, tela, TV LED e sonorização. Café, água, leite, chá e snacks, além de acesso exclusivo à copa para o preparo de lanches rápidos.

3.3.2. DIMENSÃO

A sala dos professores comporta até 10 professores simultaneamente.

3.3.3. CONFORTO

Ventilação natural e ar-condicionado de última geração, iluminação natural e iluminação artificial em cenários para estudo, reunião, trabalho e descanso. Poltronas em linho e couro.

3.4. SALAS DE AULA

As salas de aula da Faculdade Roberto Miranda atendem de maneira excelente aos critérios de quantidade (salas já estão disponíveis para todos os anos e períodos do curso), iluminação natural e artificial ditadas pelos padrões mundiais exigidos para a educação, dimensões superiores às exigidas por aluno, acústica e níveis de reverberação planejados, isolamento acústico e sonorização. Possuem ainda ventilação natural cruzada, ar condicionado de última geração e acessibilidade plena.

A relação entre o tamanho das salas (aprox. 50m²) e o número de alunos por turma (40 alunos) permite grande comodidade e conforto aos discentes. É facultado aos professores a solicitação de alteração de layout e configuração de sala para melhor atender à estratégia pedagógica, oportunizando assim distintas situações de ensino-aprendizagem tais como workshops, psicodrama, dinâmicas, formação de grupos de trabalho e reuniões em grupo.

Todas as áreas têm acessibilidade plena para portadores de necessidades especiais de acordo com a legislação em vigor.

3.4.1. SALAS DE AULA (DESCRIÇÃO)

1º ano: Sala Profa. Maria do Carmo de Ávila

- Capacidade para 40 alunos
- Metragem de 49m²
- Projetores LCD FULL HD
- Equipamento de áudio
- Ar condicionado
- Iluminação em LED
- Computadores

2º ano: Sala Profa. Aparecida Righini

- Capacidade para 40 alunos
- Metragem de 49m²
- Projetores LCD FULL HD
- Equipamento de áudio
- Ar condicionado
- Iluminação em LED
- Computadores

3º ano: Sala Prof. Ricardo Miranda

- Capacidade para 40 alunos
- Metragem de 49m²
- Projetores LCD FULL HD
- Equipamento de áudio
- Ar condicionado
- Iluminação em LED
- Computadores

4º ano: Sala Oscar Niemeyer

- Capacidade para 40 alunos
- Metragem de 49m²
- Projetores LCD FULL HD
- Equipamento de áudio
- Ar condicionado
- Iluminação em LED
- Computadores

Estúdio EaD

A Faculdade Roberto Miranda conta com estúdio de última geração para gravação de videoaulas e transmissão de aulas remotas síncronas. O estúdio conta com:

- Ilha de edição
- Câmera
- Refletores
- Monitores
- Teleprompter
- Tela chroma key

O estúdio EaD também pode ser utilizado pelo corpo docente na realização de trabalhos acadêmicos.

3.4.2. PLANO DE MANUTENÇÃO

O Plano de Manutenção Geral da instituição prevê a checagem detalhada de todos os equipamentos e infraestrutura ao final de cada período letivo, permitindo que todos os reparos necessários sejam feitos durante o período de recesso, em preparação para o próximo período

letivo. Além disto, o coordenador de curso ou assistente fará uma verificação diária dos equipamentos atestando seu bom estado de funcionamento.

3.5. LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA

Os alunos da Faculdade Roberto Miranda têm à sua disposição um laboratório de informática de última geração com equipamentos para todos os alunos utilizarem simultaneamente e equipamentos de reserva, adicionais.

Acessibilidade plena, internet banda larga com a maior velocidade disponível no mercado (acesso dedicado), rede sem fio wi-fi e softwares de última geração garantidos pela política de atualização de equipamentos e softwares.

Espaço físico com conforto e comodidade para os discentes.

O laboratório é equipado com ar-condicionado, projetor e tela de projeção.

3.5.1. REDE WIRELESS

A Faculdade Roberto Miranda tem rede sem fio com internet por fibra ótica em todas as áreas da sua sede, disponível 24hs para os alunos, colaboradores e docentes.

3.5.2. TORRES DE TABLETS E NOTEBOOKS

Além dos equipamentos disponíveis no laboratório de informática e biblioteca, os alunos têm à sua disposição notebooks e tablets (torres de acesso) que podem ser utilizados no lounge de estudo e convivência bem como em qualquer dependência da faculdade, todos conectados à internet através de banda larga pela rede sem fio (wi-fi).

3.5.3. ACESSO AOS EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA

Os alunos da Faculdade Roberto Miranda possuem livre acesso aos laboratórios de informática, desde que dentro de seu horário de funcionamento e respeitando seu regulamento interno, cabe ainda ao aluno respeitar os técnicos e pessoal de apoio que estejam nos laboratórios de informática.

3.5.4. PLANO DE MANUTENÇÃO

O Plano de Manutenção da Faculdade Roberto Miranda também prevê a avaliação periódica do funcionamento e qualidade dos equipamentos. A adequação e pertinência do hardware e software serão medidos por meio das pesquisas de autoavaliação e verificações intermediárias colhidas através de formulários de satisfação preenchidos pelos alunos em cada módulo.

Quando detectada, a necessidade de atualização de equipamentos ou programas do laboratório de informática deve ser comunicada ao professor, tutor ou membro do corpo técnico-administrativo, que deve então encaminhar a solicitação ao CONSU, que tomará as providências necessárias para garantir as condições de acesso e usabilidade dos equipamentos e software. Solicitações e sugestões de novos equipamentos ou softwares também podem ser encaminhadas pelos canais de comunicação do Programa de Atualização Permanente.

3.6. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

O acervo físico da Biblioteca Prof. Roberto Lira Miranda está tombado, informatizado e adequado às unidades curriculares, aos conteúdos do curso, além de referendado pelo relatório de adequação do NDE quanto à relação entre o número de vagas autorizadas e o número de exemplares (ou assinaturas de acesso) disponíveis.

A IES possui contrato que garante o acesso ininterrupto pelos usuários e ambos, tanto o acervo físico quanto o virtual, estão registrados em nome da IES.

A assinatura de periódicos especializados suplementam o acervo, oferecendo aos discentes conteúdos complementares sobre cada uma das unidades curriculares.

Às belíssimas instalações físicas no Campus da Avenida Paulista foram adicionados contratos com grandes editoras que ampliaram ainda mais o acesso, que já era de 1 livro para cada 3 alunos, para o mundo virtual, que permite que nossos alunos tenham acesso a um universo ainda superior de títulos.

O número de títulos por Unidade Curricular excede os padrões de excelência exigidos.

3.7. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Da mesma forma, a bibliografia complementar faz parte do acervo que está tombado, informatizado e adequado às unidades curriculares, aos conteúdos do curso, além de referendado pelo relatório de adequação do NDE também quanto à relação entre o número de vagas autorizadas e o número de exemplares (ou assinaturas de acesso) disponíveis.

A IES possui contrato que garante o acesso ininterrupto pelos usuários e ambos, tanto o acervo físico quanto o virtual, estão registrados em nome da IES.

A assinatura de periódicos especializados suplementa o acervo, oferecendo aos discentes conteúdos complementares sobre cada uma das unidades curriculares.

Às belíssimas instalações físicas no Campus da Avenida Paulista foram adicionados contratos com grandes editoras que ampliaram ainda mais o acesso, que já era de 1 livro para cada 3 alunos, para o mundo virtual, que permite que nossos alunos tenham acesso a um universo ainda superior de títulos.

O número de títulos por Unidade Curricular excede os padrões de excelência exigidos também para a bibliografia complementar.

3.8. LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA

Em uma Faculdade que se propõe a formar empresários geradores de empregos, o laboratório de práticas empresariais é um laboratório didático de formação básica.

Os conteúdos teóricos ministrados em sala de aula tornam-se projetos reais nos laboratórios de formação básica da Faculdade Roberto Miranda. Desta forma, os alunos podem iniciar seus negócios em ambiente favorável, cercados de experts (docentes e outros empresários) já a partir do primeiro ano do ensino superior.

3.8.1. INCUBADORA DE EMPRESAS

Espaço dedicado à criação, início de operação e mentoria para Startups de alunos. Mais do que espaço para uma empresa júnior, um ambiente de inovação com livre acesso de investidores anjo e fundos de *venture capital* para crescimento exponencial dos negócios dos alunos.

Composto de infraestrutura completa para desempenho empresarial compreendendo, iluminação natural e LED, arejamento natural e ar-condicionado de última geração, banda larga de internet (fibra ótica), computadores, torre de tablets e notebooks, mesas e cadeiras de trabalho, salas comunitárias, *booths* (cabines) para calls e reuniões privativas, salas de reunião, sofás, poltronas, copa com geladeira e micro-ondas, café, vending machines, toaletes, acessibilidade plena e equipamentos como projetores, impressoras, telas grandes para vídeo conferências, quadros de planejamento e insumos de escritório, o laboratório de formação básica da Faculdade Roberto Miranda representa o estado da arte para o sucesso empresarial do aluno.

3.8.2. NORMAS DE FUNCIONAMENTO, UTILIZAÇÃO E SEGURANÇA

As normas específicas de funcionamento de cada laboratório são descritas mais detalhadamente nos respectivos Manuais de Utilização, porém todos seguem as mesmas diretrizes básicas, garantindo a adoção de melhores práticas de utilização e conservação, assim como o alinhamento com as Políticas Pedagógicas da Faculdade Roberto Miranda.

3.8.2.1. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

O horário de funcionamento dos laboratórios é das 08 às 23hs, de segunda à sexta, e poderão ser utilizados pelos alunos no desenvolvimento de suas atividades práticas e para estudos individuais ou em grupo, obedecendo às regras de utilização.

3.8.2.2. REGRAS DE UTILIZAÇÃO

As aulas práticas previstas no Projeto Pedagógico de Curso terão acompanhamento do professor e do técnico de equipamentos e manutenção.

Alunos que desejarem utilizar o laboratório para estudos individuais ou em grupo deverão solicitar na secretaria preenchendo requerimento próprio para esta finalidade.

3.8.2.3. NORMAS DE SEGURANÇA

As normas de segurança para utilização dos laboratórios estão contidas no Manual de Utilização do laboratório. O aluno compromete-se a dar ciência e seguir as normas com o objetivo de preservar a sua própria segurança e a de seus colegas.

3.8.2.4. LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA, ATUALIZAÇÃO, ACESSIBILIDADE E INSUMOS

A Incubadora de Empresas da Faculdade Roberto Miranda fornece a todos os cursos da Instituição o ambiente empresarial adequado para o desenvolvimento dos negócios dos alunos, sejam eles *startups*, firmas de consultoria, hotéis, escritórios de arquitetura ou agências de eventos.

Foi criada com base no perfil profissional do egresso, visando atender a todos os requisitos do currículo do curso. O laboratório tem acessibilidade plena e equipamentos atualizados constantemente, bem como disponibilidade total de insumos.

3.8.2.5. ACESSIBILIDADE PLENA

A Faculdade Roberto Miranda possui acesso total e absoluto aos portadores de necessidades especiais. Seu projeto arquitetônico, hidráulico, de iluminação, sinalização e mobiliário foi especialmente estudado para compreender acesso irrestrito a cadeirantes e portadores de necessidades especiais no aspecto mais amplo de sua concepção.

A IES possui:

1. local de atendimento prioritário com assento exclusivo no balcão de atendimento, nas salas de aula e na biblioteca;
2. atendimento de recepção com espaço adaptado à altura e à condição física de cadeirantes;
3. intérpretes de Língua Brasileira de Sinais (Libras), além de apoios técnicos que atendem pessoas que não se comunicam em Libras e para pessoas surdocegas;

4. pessoal capacitado para prestar atendimento às pessoas com deficiência visual, mental e múltiplas, assim como às pessoas idosas;
5. recuo adequado, no estacionamento, para embarque e desembarque de pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida;
6. adequada sinalização ambiental, considerando as deficiências físicas, auditivas, visuais, mentais e múltiplas, pessoas com mobilidade reduzida ou idosas, em todos os espaços da Faculdade;
7. divulgação, em lugar visível, do direito de atendimento prioritário das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida em todos os locais de atendimento;
8. autorização para a entrada e permanência de cão-guia ou cão-guia de acompanhamento em todos os espaços da edificação;
9. local de atendimento específico para pessoas portadoras de deficiências físicas, auditivas, visuais, mentais e múltiplas, pessoas com mobilidade reduzida ou idosas, caso necessário;
10. atendimento prioritário de idosos, seguido de portadores de deficiências físicas, auditivas, visuais, mentais e múltiplas, pessoas com mobilidade reduzida.

Em relação aos artigos 20 e 21 do Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, a Faculdade Roberto Miranda possui acessos adaptados a portadores de deficiência ou pessoas com mobilidade reduzida em todas as instalações. Possui também superfície acessível para atendimento às pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, conforme os padrões das normas técnicas de acessibilidade da ABNT em todos os balcões de atendimento, que incluem, entre outros, secretaria, lanchonete e biblioteca.

A Faculdade Roberto Miranda dispõe de sanitários acessíveis destinados ao uso por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida, masculino e feminino, com entradas independentes dos sanitários coletivos, obedecendo às normas técnicas de acessibilidade da ABNT.

Todo o prédio possui condição de acesso e utilização de todos os ambientes para pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, incluindo salas de aula, biblioteca, área de lazer e sanitários, conforme determina o artigo 24 do Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004.

A Faculdade Roberto Miranda também coloca à disposição de alunos, professores e funcionários portadores de deficiência ou com mobilidade reduzida ajudas técnicas, permitindo o acesso às atividades escolares e administrativas em igualdade de condições com as demais pessoas.

Da mesma forma, a Faculdade Roberto Miranda explana e divulga normas sobre o tratamento a ser dispensado a professores, alunos e funcionários portadores de deficiência, com o objetivo de coibir e reprimir qualquer tipo de discriminação, bem como esclarece quanto à aplicabilidade de possíveis sanções pelo descumprimento dessas normas.

No que se refere ao artigo 25 do Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, o estacionamento possui 2% do total de vagas para veículos que transportem pessoas com atendimento prioritário definidas do Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, todas em local próximo à entrada principal, de fácil acesso à circulação de pedestres, com especificações técnicas de desenho e traçado, conforme o estabelecido nas normas técnicas de acessibilidade da ABNT. A permanência de veículos nessas vagas é condicionada ao porte de identificação confeccionado e fornecido pelos órgãos de trânsito.

Sobre o artigo 2426 do Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, o atendimento às pessoas portadoras de deficiência auditiva e visual é feito por meio de ajuda técnica (instrumentos, equipamentos ou tecnologia adaptados), favorecendo a autonomia pessoal, total ou assistida.

Consoante ao artigo 27, o elevador existente na Faculdade Roberto Miranda atende aos padrões das normas técnicas de acessibilidade da ABNT. Ele permite o acesso e a movimentação cômoda de pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida, de acordo com o que especifica as normas técnicas de acessibilidade da ABNT. O andar em que a pessoa se encontra está sinalizado junto às botoeiras externas dos elevadores, além de oferecer piso tátil e rotas de fuga também adaptadas ao uso de pessoas com necessidades especiais.

Enfim, a Faculdade Roberto Miranda atende ao art. 16, inciso VII, alínea “c” do Decreto n 5.773/2006 e Decreto n 5.296 de 02 de dezembro de 2004 em sua plenitude.

3.8.3. LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA - SERVIÇOS

Os laboratórios didáticos de formação básica da Instituição contam com serviços de apoio técnico, manutenção de equipamentos e tempo reservado para atendimento à comunidade.

3.8.3.1. APOIO TÉCNICO

Os docentes e discentes contam com apoio técnico em tempo integral para utilização dos laboratórios didáticos de formação básica.

3.8.3.2. PROGRAMA DE MANUTENÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

Esse programa é feito através de parceria firmada com fornecedores de móveis e equipamentos do setor, incluindo:

- Saint Gobain (vidros, vidros acústicos)
- Interface (carpetes e forros acústicos)
- Hunter Douglas (persianas e cortinas)
- Artefacto (móveis)
- Saint James (peças de decoração)
- DeFragoso (texturas)

Os laboratórios da Faculdade Roberto Miranda têm a sua disposição uma linha de fornecimento e manutenção contínua de equipamentos.

O programa de manutenção e atualização dos equipamentos dos laboratórios didáticos especializados, prevê reuniões semestrais com os fornecedores visando a substituição/atualização dos equipamentos.

As parcerias garantem que a IES receba os lançamentos do mercado em primeira mão, graças ao longo relacionamento com o setor.

3.8.3.3. CONTROLE E REPOSIÇÃO DE INSUMOS

O programa de relacionamento contínuo com fornecedores permite uma linha contínua de fornecimento de insumos para os laboratórios. Parcerias firmadas pela instituição que perduram por mais de 15 anos permitem aos alunos acesso a uma profusão de insumos necessários às práticas laboratoriais de seus cursos.

3.8.3.4. PROGRAMAS PARA A COMUNIDADE

A IES abrirá vagas em aulas e realizará workshops específicos em seus laboratórios para participação de indivíduos da sociedade.

Os insumos excedentes serão doados a instituições beneficentes, tais como materiais construtivos e de acabamento.

3.9. INFRAESTRUTURA DE LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS

Os Laboratórios Específicos da Faculdade Roberto Miranda visam dar ao discente aprofundamento prático sobre o conteúdo abordado nos componentes curriculares do curso. O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria conta com o Laboratório de Práticas de Hospedagem, onde o aluno terá contato com equipamentos e práticas de hospedagem em hotelaria. Os alunos contam ainda com o Laboratório de Alimentos e Bebidas, onde poderão ter contato com todas as atividades do departamento em importantes hotéis da região.

Todos os laboratórios têm normas específicas de funcionamento, utilização e segurança, de modo a atender a todas as vagas pretendidas com o dobro de espaço previsto por aluno, e são montados com todos os equipamentos necessários às práticas do curso. Todos os laboratórios da Instituição contam com acessibilidade plena, conforme previsto nas Políticas de Promoção da Acessibilidade e Atendimento Prioritário previstas neste PPC.

3.9.1. LABORATÓRIO DE PRÁTICAS DE HOSPEDAGEM

Convênio firmado com a Rede Estanzola de Hotéis permitirá aos alunos a prática de hospedagem em ambiente reservado exclusivamente para este fim durante suas aulas práticas, com normas de funcionamento, utilização e segurança.

Quatro quartos de hotel de alto padrão, devidamente equipados, que comportam 10 alunos simultaneamente cada, atendendo a todos os 40 alunos com espaço de 2,2m² por aluno em ambiente climatizado, iluminado e que atende de maneira excelente aos requisitos das disciplinas que o requerem.

Parcerias da IES com fabricantes de amenidades, roupa e demais insumos da hotelaria permitem o fornecimento ininterrupto e em quantidade e qualidade excelentes para uso dos discentes nas aulas práticas.

3.9.2. LABORATÓRIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Laboratório com capacidade para até 40 alunos, implantado com suas respectivas normas de funcionamento, utilização e segurança, com a quantidade de equipamentos superior a necessária para as práticas previstas nos componentes curriculares que envolvem alimentos e bebidas.

O laboratório de alimentos e bebidas contempla as atividades de cozinha, bar e restaurante, absolutamente equipados e com insumos disponíveis em quantidade e qualidade para todos os alunos, como roupa, louças, copos, talheres, utensílios de cozinha, bar e restaurante, bem como insumos alimentares para a prática didática das disciplinas relacionadas a alimentos e bebidas.

Instalado na sede da IES, o laboratório oferece acesso a equipamentos de última geração que são utilizados nos principais hotéis do mundo.

3.9.3. NORMAS DE FUNCIONAMENTO, UTILIZAÇÃO E SEGURANÇA

As normas específicas de funcionamento de cada laboratório são descritas mais detalhadamente nos respectivos Manuais de Utilização, porém todos seguem as mesmas diretrizes básicas, garantindo a adoção de melhores práticas de utilização e conservação, assim como o alinhamento com as Políticas Pedagógicas da Faculdade Roberto Miranda.

3.9.3.1. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

O horário de funcionamento dos laboratórios é das 08 às 23hs, de segunda à sexta, e poderão ser utilizados pelos alunos no desenvolvimento de suas atividades práticas e para estudos individuais ou em grupo, obedecendo às regras de utilização.

3.9.3.2. REGRAS DE UTILIZAÇÃO

As aulas práticas previstas no Projeto Pedagógico de Curso terão acompanhamento do professor e do técnico de equipamentos e manutenção.

Alunos que desejarem utilizar o laboratório para estudos individuais ou em grupo deverão solicitar na secretaria preenchendo requerimento próprio para esta finalidade.

3.9.3.3. NORMAS DE SEGURANÇA

As normas de segurança para utilização dos laboratórios estão contidas no requerimento de solicitação de uso e no Manual de Utilização do laboratório. O aluno compromete-se a dar ciência e seguir as normas com o objetivo de preservar a sua própria segurança e a de seus colegas.

3.9.3.4. LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS, ATUALIZAÇÃO, ACESSIBILIDADE E INSUMOS

Os laboratórios didáticos especializados da Instituição foram criados com base nas necessidades do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, visando atender a todos os requisitos do currículo do curso. Todos os laboratórios têm acessibilidade plena e equipamentos atualizados constantemente, bem como disponibilidade total de insumos.

3.9.3.5. ACESSIBILIDADE PLENA

A Faculdade Roberto Miranda possui acesso total e absoluto aos portadores de necessidades especiais. Seu projeto arquitetônico, hidráulico, de iluminação, sinalização e mobiliário foi especialmente estudado para compreender acesso irrestrito a cadeirantes e portadores de necessidades especiais no aspecto mais amplo de sua concepção.

A IES possui:

1. local de atendimento prioritário com assento exclusivo no balcão de atendimento, nas salas de aula e na biblioteca;
2. atendimento de recepção com espaço adaptado à altura e à condição física de cadeirantes;
3. intérpretes de Língua Brasileira de Sinais (Libras), além de apoios técnicos que atendem pessoas que não se comunicam em Libras e para pessoas surdocegas;
4. pessoal capacitado para prestar atendimento às pessoas com deficiência visual, mental e múltiplas, assim como às pessoas idosas;
5. recuo adequado, no estacionamento, para embarque e desembarque de pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida;
6. adequada sinalização ambiental, considerando as deficiências físicas, auditivas, visuais, mentais e múltiplas, pessoas com mobilidade reduzida ou idosas, em todos os espaços da Faculdade;
7. divulgação, em lugar visível, do direito de atendimento prioritário das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida em todos os locais de atendimento;
8. autorização para a entrada e permanência de cão-guia ou cão-guia de acompanhamento em todos os espaços da edificação;
9. local de atendimento específico para pessoas portadoras de deficiências físicas, auditivas, visuais, mentais e múltiplas, pessoas com mobilidade reduzida ou idosas, caso necessário;
10. atendimento prioritário de idosos, seguido de portadores de deficiências físicas, auditivas, visuais, mentais e múltiplas, pessoas com mobilidade reduzida.

Em relação aos artigos 20 e 21 do Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, a Faculdade Roberto Miranda possui acessos adaptados a portadores de deficiência ou pessoas com mobilidade reduzida em todas as instalações. Possui também superfície acessível para

atendimento às pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, conforme os padrões das normas técnicas de acessibilidade da ABNT em todos os balcões de atendimento, que incluem, entre outros, secretaria, lanchonete e biblioteca.

A Faculdade Roberto Miranda dispõe de sanitários acessíveis destinados ao uso por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida, masculino e feminino, com entradas independentes dos sanitários coletivos, obedecendo às normas técnicas de acessibilidade da ABNT.

Todo o prédio possui condição de acesso e utilização de todos os ambientes para pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, incluindo salas de aula, biblioteca, área de lazer e sanitários, conforme determina o artigo 24 do Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004.

A Faculdade Roberto Miranda também coloca à disposição de alunos, professores e funcionários portadores de deficiência ou com mobilidade reduzida ajudas técnicas, permitindo o acesso às atividades escolares e administrativas em igualdade de condições com as demais pessoas.

Da mesma forma, a Faculdade Roberto Miranda explana e divulga normas sobre o tratamento a ser dispensado a professores, alunos e funcionários portadores de deficiência, com o objetivo de coibir e reprimir qualquer tipo de discriminação, bem como esclarece quanto à aplicabilidade de possíveis sanções pelo descumprimento dessas normas.

No que se refere ao artigo 25 do Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, o estacionamento possui 2% do total de vagas para veículos que transportem pessoas com atendimento prioritário, todas em local próximo à entrada principal, de fácil acesso à circulação de pedestres, com especificações técnicas de desenho e traçado, conforme o estabelecido nas normas técnicas de acessibilidade da ABNT. A permanência de veículos nessas vagas é condicionada ao porte de identificação confeccionado e fornecido pelos órgãos de trânsito.

Sobre o artigo 24 do Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, o atendimento às pessoas portadoras de deficiência auditiva e visual é feito por meio de ajuda técnica (instrumentos, equipamentos ou tecnologia adaptados), favorecendo a autonomia pessoal, total ou assistida.

Consoante ao artigo 27, o elevador constante na Faculdade Roberto Miranda atende aos padrões das normas técnicas de acessibilidade da ABNT. Ele permite o acesso e a movimentação cômoda de pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida, de acordo com o que especifica as normas técnicas de acessibilidade da ABNT. O andar em que a pessoa se encontra está sinalizado junto às botoeiras externas dos elevadores, além de oferecer piso tátil e rotas de fuga também adaptadas ao uso de pessoas com necessidades especiais.

Enfim, a Faculdade Roberto Miranda atende ao Decreto n 5.296 de 02 de dezembro de 2004 em sua plenitude.

3.9.4. LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS - SERVIÇOS

Os laboratórios didáticos especializados da Instituição contam com serviços de apoio técnico, manutenção de equipamentos e tempo reservado para atendimento à comunidade.

3.9.4.1. APOIO TÉCNICO

Os docentes e discentes contam com apoio técnico em tempo integral para utilização dos laboratórios didáticos especializados.

3.9.4.2. PROGRAMA DE MANUTENÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

Através de parceria firmada com fornecedores de móveis e equipamentos do setor, incluindo:

- Saint Gobain (vidros, vidros acústicos)
- Interface (carpetes e forros acústicos)
- Hunter Douglas (persianas e cortinas)
- Artefacto (móveis)
- Saint James (peças de decoração)
- DeFragoso (texturas)

Os laboratórios da Faculdade Roberto Miranda têm a sua disposição uma linha de fornecimento e manutenção contínua de equipamentos.

O programa de manutenção e atualização dos equipamentos dos laboratórios didáticos especializados, prevê reuniões semestrais com os fornecedores visando a substituição/atualização dos equipamentos.

As parcerias garantem que a IES receba os lançamentos do mercado em primeira mão, graças ao longo relacionamento com o setor.

3.9.4.3. CONTROLE E REPOSIÇÃO DE INSUMOS

O programa de relacionamento contínuo com fornecedores permite uma linha contínua de fornecimento de insumos para os laboratórios. Parcerias firmadas pela instituição que perduram por mais de 15 anos permitem aos alunos acesso a uma profusão de insumos necessários às práticas laboratoriais de seus cursos.

3.9.4.4. PROGRAMAS PARA A COMUNIDADE

A IES abrirá vagas em aulas e realizará workshops específicos em seus laboratórios para participação de indivíduos da sociedade.

Os insumos excedentes serão doados a instituições beneficentes, tais como materiais construtivos e de acabamento.

3.10. LABORATÓRIOS DE ENSINO PARA A ÁREA DE SAÚDE

Não se aplica.

3.11. LABORATÓRIOS DE HABILIDADES

Não se aplica.

3.12. UNIDADES HOSPITALARES E COMPLEXO ASSISTENCIAL CONVENIADOS

Não se aplica.

3.13. BIOTÉRIOS

Não se aplica.

3.14. PROCESSO DE CONTROLE DE PRODUÇÃO OU DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO

Não se aplica.

3.15. NÚCLEO DE PRÁTICAS JURÍDICAS

Não se aplica

3.16. COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

Não se aplica.

3.17. COMITÊ DE ÉTICA NA UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS

Não se aplica.

3.18. AMBIENTES PROFISSIONAIS VINCULADOS AO CURSO

Não se aplica.

3.19. PLANO DE PROMOÇÃO DE ACESSIBILIDADE E ATENDIMENTO PRIORITÁRIO

Como prescreve o § 1o do Art. 6º do Decreto nº 5.296/2004, a Faculdade Roberto Miranda possui:

- local de atendimento prioritário com assento exclusivo no balcão de atendimento, nas salas de aula e na biblioteca;
- atendimento de recepção com espaço adaptado à altura e à condição física de pessoas em cadeiras de rodas;
- intérpretes de Língua Brasileira de Sinais (Libras), além de possuir apoios técnicos que atendem pessoas que não se comunicam em Libras e para pessoas surdocegas;
- pessoal capacitado para prestar atendimento às pessoas com deficiência visual, mental e múltiplas, assim como às pessoas idosas;
- recuo adequado, no estacionamento, para embarque e desembarque de pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida;
- adequada sinalização ambiental, considerado as deficiências físicas, auditivas, visuais, mentais e múltiplas, pessoas com mobilidade reduzida ou idosas, em todos os espaços da Faculdade Roberto Miranda;
- divulgação, em lugar visível, do direito de atendimento prioritário das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida em todos os locais de atendimento;
- autorização para a entrada e permanência de cão-guia ou cão-guia de acompanhamento em todos os espaços da edificação;
- local de atendimento específico para pessoas portadoras de deficiências físicas, auditivas, visuais, mentais e múltiplas, pessoas com mobilidade reduzida ou idosas, caso necessário;
- atendimento prioritário de idosos, seguido de portadores de deficiências físicas, auditivas, visuais, mentais e múltiplas, pessoas com mobilidade reduzida.

Em relação aos artigos 20 e 21, a Faculdade Roberto Miranda possui acesso a todas as instalações. Possui também superfície acessível para atendimento às pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, conforme os padrões das normas técnicas de acessibilidade da ABNT em todos os balcões de atendimento, que incluem, entre outros, secretaria, lanchonete e biblioteca.

A Faculdade dispõe de sanitários acessíveis destinados ao uso por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida, com entrada independente dos sanitários coletivos, obedecendo às normas técnicas de acessibilidade da ABNT.

Todo o prédio possui condição de acesso e utilização de todos os ambientes para pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, incluindo salas de aula, biblioteca, área de lazer e sanitários, conforme determina o artigo 24.

A Faculdade Roberto Miranda também coloca à disposição de alunos, professores e funcionários portadores de deficiência ou com mobilidade reduzida ajudas técnicas, permitindo o acesso às atividades escolares e administrativas em igualdade de condições com as demais pessoas.

Da mesma forma, a Faculdade explana e divulga normas sobre o tratamento a ser dispensado a professores, alunos e funcionários portadores de deficiência, com o objetivo de coibir e reprimir qualquer tipo de discriminação, bem como esclarece quanto à aplicabilidade de possíveis sanções pelo descumprimento dessas normas.

No que se refere ao artigo 25, o estacionamento possui 2% do total de vagas para veículos que transportem pessoas com atendimento prioritário definidas do Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, todas em local próximo à entrada principal, de fácil acesso à circulação de pedestres, com especificações técnicas de desenho e traçado, conforme o estabelecido nas normas técnicas de acessibilidade da ABNT. A permanência de veículos nessas vagas é condicionada ao porte de identificação confeccionado e fornecido pelos órgãos de trânsito.

Sobre o artigo 26, o atendimento às pessoas portadoras de deficiência auditiva e visual é feito por meio de ajuda técnica (instrumentos, equipamentos ou tecnologia adaptados), favorecendo a autonomia pessoal, total ou assistida.

Consoante ao artigo 27, o elevador constante na Faculdade Roberto Miranda atende aos padrões das normas técnicas de acessibilidade da ABNT. Ele permite o acesso e a movimentação cômoda de pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida, de acordo com o que especifica as normas técnicas de acessibilidade da ABNT. O andar em que a pessoa se encontra está sinalizado junto às botoeiras externas dos elevadores.

3.19.1. DISPOSITIVOS, SISTEMA E MEIOS DE COMUNICAÇÃO PARA DEFICIENTES VISUAIS

A Faculdade Roberto Miranda oferece em sua sede sinalização em braille em todas as interfaces de contato com alunos e professores bem como piso tátil, autorização de entrada de cão-guia e equipe de apoio treinada e orientada para atendimento de pessoas com necessidades especiais de acordo com o decreto 5.296 de 02 de dezembro de 2004. Os deficientes ainda contam com o serviço do student concierge para guiá-los a partir e até o ponto mais próximo de transporte público, bastando este solicitar o serviço ao departamento ou à secretaria.

3.19.1.1. RECURSOS DIDÁTICOS DE APOIO AO DEFICIENTE VISUAL

Tecnologias assistivas adotadas pela Faculdade Roberto Miranda.

Jaws: software que permite ao deficiente visual utilizar o computador com mais facilidade e praticidade por meio de voz sintética, permitindo a leitura do conteúdo escrito na tela. Disponível em: <http://www.freedomscientific.com>

Mecdaisy: permite ao usuário a leitura de um texto a partir de sua narração em áudio, oferecendo adaptação em caracteres ampliados ou impressão em braile.

NVDA: permite que usuários cegos ou com deficiência visual possam acessar e interagir com o sistema operacional Windows e seus aplicativos.

Dosvox: sistema que se comunica com o usuário por meio de voz sintetizada permitindo autonomia ao usuário do computador.

3.19.2. SERVIÇOS DE TRADUTOR E INTÉRPRETE DA LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS

A Faculdade Roberto Miranda oferecerá ao aluno com deficiência auditiva, intérprete de Linguagem Brasileira de Sinais (Libras), livros em braile ou áudiolivros, e arquivos digitais das aulas. Durante as avaliações, caso seja necessário, um intérprete de Libras estará presente.

3.19.2.1. EQUIPAMENTOS E SISTEMAS

Os portadores de deficiência auditiva terão à sua disposição computadores portáteis com programas especiais como o Virtual Vision, que analisa os programas em busca de informações que podem ser lidas para o usuário, possibilitando a navegação em páginas da internet, telas e textos presentes em diversos aplicativos onde o áudio prevalece. Os vídeos utilizados em sala de aula possuem legenda e todos os monitores de televisão na faculdade são equipados com o sistema closed caption, que permite ao portador de deficiência auditiva ler em tempo real o que está sendo dito na televisão.

3.19.2.2. RECURSOS DIDÁTICOS DE APOIO AO DEFICIENTE AUDITIVO

Além da presença da tradutora intérprete de Libras, o aluno com deficiência auditiva terá à sua disposição leituras de apoio, legendas em vídeos e filmes, e closed caption nos materiais audiovisuais utilizados em sala de aula e como material de estudo, permitindo pleno acesso e uso de todo e qualquer material didático-instrucional utilizado pela IES.

3.20. POLÍTICAS DE PROMOÇÃO DA ACESSIBILIDADE E ATENDIMENTO PRIORITÁRIO

A fim de cumprir sua função social e possibilitar o completo desenvolvimento de seu corpo discente, a Faculdade Roberto Miranda ofertará a seu corpo docente, discente e técnico administrativo palestras e treinamentos de forma a orientar e capacitar seus funcionários e profissionais da comunidade local. As palestras e treinamentos serão apontados no calendário acadêmico. Em função das diferentes necessidades de cada indivíduo, a Faculdade Roberto Miranda ofertará:

- ao aluno considerado cego (cego – pessoa que tem ausência total da visão até a perda da projeção da luz) avaliações presenciais adaptadas em formato digital, braille ou áudio, ou fiscais/leitores capacitados para acompanhamento da prova. O material didático produzido pela Faculdade Roberto Miranda será ofertado em arquivo digital em formato .doc ou .pdf, além do acompanhamento do aluno para sua locomoção e o bom aproveitamento do discente em sala de aula.
- ao aluno com baixa visão (possui campo visual entre 5% e 30%) serão ofertados arquivos .doc ou .pdf, avaliações em fonte aumentada e, caso necessário, a ajuda de fiscais/leitores. Os textos impressos serão fornecidos com aumento de fonte.
- ao aluno com deficiência auditiva (o deficiente auditivo utiliza-se de prótese para correção da audição, ao passo que a pessoa surda tem a perda total da audição) serão ofertados, quando necessário, intérprete em Linguagem Brasileira de Sinais (Libras), livros em Libras e arquivos digitais das aulas. Durante as avaliações, caso seja necessário, a presença de um intérprete de Libras.
- ao aluno com deficiência física, cadeirante ou portador de prótese serão ofertados recursos de mobilidade e assistência à locomoção pela equipe da Faculdade Roberto Miranda.
- ao aluno com necessidades educacionais específicas, acompanhamento extra classe promovido pelos professores RTI e RTP, além de acompanhamento dos monitores.

No caso das avaliações, estas serão adequadas às necessidades específicas de cada aluno. Por exemplo, no caso de alunos com TDAH diagnosticado, os alunos poderão utilizar-se de diferentes mecanismos de avaliação que sejam mais adequados às suas necessidades. Assim como no caso de TDAH, todas as necessidades de nossos alunos serão avaliadas e atendidas por meio da atuação conjunta do corpo docente e administrativo da Faculdade Roberto Miranda objetivando a formação integral de todos os nossos alunos. No caso específico de paralisia cerebral, o aluno será acompanhado por fiscal/leitor nas avaliações e quando necessário poderá recorrer ao corpo docente e administrativo para suprir necessidades específicas.

3.21. POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL

A IES atende ao requisito legal instituído pela lei No 9.795 de 27 de abril de 1999 e decreto No 4.281 de 25 de junho de 2002 através da implantação direta de disciplinas ligadas ao meio ambiente, entre elas:

Educação Ambiental: Ciência, tecnologia e sustentabilidade, que analisa casos de sucesso de empresas sustentáveis e sua importância;

Educação Ambiental: Cidadania, ambiente e qualidade de vida, que traz a educação ambiental para o nível de consciência do indivíduo como cidadão e agente de transformação e,

Educação Ambiental: Legislação, acordos e protocolos globais, que preparam o aluno para desafios pertencentes à inter-relação global e seus protocolos nas relações comerciais internacionais.

A Educação Ambiental também está disposta de maneira transversal, nas matérias pertencentes à disciplina de gestão de operações, onde a educação ambiental se faz presente de forma importante no consumo consciente, na preservação de energia, substituição por fontes renováveis e pela prática da reciclagem e tratamento de resíduos.

3.22. DISCIPLINA DE LIBRAS

O requisito legal estabelecido pelo decreto No 5.626/2005 foi atendido em sua plenitude pela IES através da: Oferta de disciplina de libras como componente curricular (optativo);

Capacitação de docente para a instrução de libras;

Capacitação de profissional para atendimento em libras e difusão da oferta de material e conteúdo que permita acesso à capacitação em libras.

A atualização dos docentes e equipe técnico-administrativa prevê também a atualização dos conhecimentos em LIBRAS.

3.23. PLANO DE CARREIRA

O Plano de carreira da Faculdade Roberto Miranda apresenta dois níveis de enquadramento:

- a) baseado nos processos abordados no item "Políticas de Qualificação", enquadra os funcionários segundo seu desempenho, conforme deliberações do CONSUP;
- b) leva em conta o tempo de trabalho na instituição, ou seja, para cada 5 anos (quinquênio), será acrescido 5% no salário do funcionário.

Além disso, a Faculdade Roberto Miranda estimula o desenvolvimento dos professores por meio de participação em congressos e eventos da área, oferta de cursos de aperfeiçoamento docente, inclusive na Língua Brasileira de Sinais LIBRAS.

O atendimento ao requisito legal também consta do plano de promoção de acessibilidade e atendimento prioritário da IES.

3.24. INFORMAÇÕES ACADÊMICAS

A IES afixará em local visível junto à Secretaria de alunos, as condições de oferta do curso, informando:

1. Número do ato autorizativo expedido pelo MEC, com a data de publicação no Diário Oficial da União;
2. Nome dos dirigentes da instituição e coordenador de curso efetivamente em exercício;
3. A relação dos professores que integram o corpo docente do curso, com a respectiva formação, titulação e regime de trabalho
4. A matriz curricular do curso;
5. Os resultados obtidos nas últimas avaliações realizadas pelo Ministério da Educação, quando houver;
6. O valor corrente dos encargos financeiros a serem assumidos pelos alunos, incluindo mensalidades, taxas de matrícula e respectivos reajustes e todos os ônus incidentes sobre a atividade educacional.

A instituição manterá em página eletrônica própria, e também na biblioteca, para consulta dos alunos ou interessados, registro oficial devidamente atualizado das informações referidas acima, além dos seguintes elementos:

- a. O projeto pedagógico do curso e componentes curriculares, sua duração, requisitos e critérios de avaliação;
- b. O conjunto de normas que regem a vida acadêmica, incluídos o Estatuto ou Regimento que instruíram os pedidos de ato autorizativo junto ao MEC;
- c. Uma descrição da biblioteca quanto ao seu acervo de livros e periódicos, relacionada à área do curso, política de atualização e informatização, área física disponível e formas de acesso e utilização;
- d. A descrição da infraestrutura física destinada ao curso, incluindo laboratórios, equipamentos instalados, infraestrutura de informática e redes de informação.

3.25. PROCESSO SELETIVO

O edital de abertura do vestibular ou processo seletivo do curso, será publicado no mínimo 15 (quinze) dias antes da realização da seleção, ocorrerá com pelo menos as seguintes informações:

- I. A denominação e habilitações de cada curso abrangido pelo processo seletivo;
- II. O ato autorizativo de cada curso, informando a data de publicação no Diário Oficial da União, observado o regime da autonomia, quando for o caso;
- III. O número de vagas autorizadas, por turno de funcionamento, de cada curso e habilitação, observado o regime da autonomia, quando for o caso;
- IV. O número de alunos por turma;
- V. O local de funcionamento de cada curso;
- VI. Quais são as normas de acesso;
- VII. O prazo de validade do processo seletivo.

3.26. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

A expedição do diploma considera-se incluída nos serviços educacionais prestados pela instituição, não ensejando a cobrança de qualquer valor, ressalvada a hipótese de apresentação decorativa, com a utilização de papel ou tratamento gráfico especial, por opção do aluno.

ANEXO I - FICHA DE INTRODUÇÃO AO APRENDIZADO (MODELO)



FICHA DE INTRODUÇÃO AO APRENDIZADO

Módulo Nome do Módulo	Disciplina Nome da Disciplina
Objetivos do módulo Esta é a descrição dos objetivos do módulo, que devem ser compartilhados por todas as disciplinas. Frases curtas, iniciadas por verbos no infinitivo, descrevendo o que o aluno deve saber ao final da disciplina. Não deve ser uma descrição do módulo.	
Objetivos da disciplina Objetivos específicos a cada disciplina. Cada FIT do módulo terá um ou mais objetivos de disciplina distintos.	
Finalidade prática e formas de utilização Aqui deve ser respondida a pergunta: "o que o aluno poderá fazer ou conseguir com o conhecimento adquirido na disciplina?"	
O que extrair da aula Descreve os pontos mais importantes que o aluno levará para sua prática profissional, serve como fundamento para a "Finalidade prática".	
Outputs As expectativas de Faculdade Roberto Miranda em termos práticos quanto ao tema abordado.	
Tópicos que serão abordados <ul style="list-style-type: none">• Tópico 1• Tópico 2• Tópico 3• Tópico 4• Tópico 5• Tópico 6	
Professor Inserir mini-biografia do professor.	
Bibliografia Básica Inserir bibliografia básica	
Bibliografia Complementar Inserir bibliografia complementar	