



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA-GERAL DA GOVERNADORIA

Resolução CEE/CEP N. 21, de 27 de fevereiro de 2020

Dispõe sobre a **de autorização** do Curso Técnico em **Hospedagem/EaD**, do **Instituto Tecnológico do Estado de Goiás Genervino Evangelista da Fonseca - ITEGO** – Goiás/GO e dá outras providências.

A **CÂMARA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL**, no uso de suas atribuições legais e regimentais, ao deliberar sobre o Processo N. **201814304010407** e com base no Parecer CEE/CEP N. 19, de 27 de fevereiro de 2020,

RESOLVE:

Art. 1º - Autorizar o Curso Técnico em Hospedagem/EaD, pertencente ao Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde no **Instituto Tecnológico do Estado de Goiás Genervino Evangelista da Fonseca**, mantido pelo Poder Público Estadual, Secretaria de Desenvolvimento e Inovação, localizado na Rua Tapuias, 684, Setor Lustosa, Cidade de Cristalina/GO, até a conclusão das turmas em andamento.

Art. 2º - Aprovar o plano de Curso Técnico em Hospedagem/EaD com carga horária total de 900h teórico práticas e as seguintes qualificações:

- Recepcionista de Hotel – 240h;
- Assistente de Governanta – 300h;

Art. 3º - Determinar a inserção do Ato Autorizativo do Curso em epígrafe no SISTEC – Sistema Nacional de Cursos Técnicos – para efeito de validade nacional dos diplomas expedidos.

Art. 4º - Determinar que seja feito, no SISTEC/MEC o registro do Diploma, antes de ser ele entregue ao aluno, apondo-lhe no verso “Diploma registrado no SISTEC/MEC sob nº...../ano....., de acordo com o Art.36-D, da Lei N.9394/96 e Resolução CNE N.03, de 30/09/2009”.

Art. 5º - A presente Resolução entra em vigor na data de sua aprovação.

PRESIDÊNCIA DA CÂMARA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DO CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÁS, em Goiânia, aos 27 dias do mês de fevereiro de 2020.

José Teodoro Coelho – Presidente

Eduardo de Oliveira Silva – Vice-Presidente

Brandina Fátima Mendonça de Castro Andrade

Eduardo Mendes Reed
Elcivan Gonçalves França
Eliana Maria França Carneiro
Flávio Roberto de Castro
Gláucia Maria Teodoro Reis
Guaraci Silva Martins Gidrão
Izekson José da Silva
Jaime Ricardo Ferreira
Jorge de Jesus Bernardo
José Leopoldo da Veiga Jardim Filho
Júlia Lemos Vieira
Manoel Barbosa dos Santos Neto
Márcia Rocha de Souza Antunes
Marcos Elias Moreira
Maria do Rosário Cassimiro
Maria Ester Galvão de Carvalho
Orestes dos Reis Souto
Railton Nascimento Souza
Sebastião Lázaro Pereira
Willian Xavier Machado



Documento assinado eletronicamente por **JOSE TEODORO COELHO, Conselheiro (a)**, em 05/03/2020, às 10:07, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador **000011874316** e o código CRC **F70F75D6**.

COORDENAÇÃO DA CÂMARA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
RUA 23 63 - Bairro SETOR CENTRAL - CEP 74015-120 - GOIANIA - GO - S/C (62)3201-9821



SEI 000011874316

**SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO DO ESTADO DE GOIÁS GABINETE DE
GESTÃO DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO TECNOLÓGICA
INSTITUTO TECNOLÓGICO DO ESTADO DE GOIÁS GENERVINO EVANGELISTA DA FONSECA**

PLANO DE CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM MODALIDADE: EaD

CRISTALINA 2018

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA MANTENEDORA, DA INSTITUIÇÃO E DO CONSELHO DIRETOR

1. MANTENEDORA: SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO E DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO - SED			
1.1. Endereço	Palácio Pedro Ludovico Teixeira, rua 82, nº 400, 5º andar, ala leste, Setor Central – 74.015-908		
1.2. Telefone/Fax	62. 3201.5443		
1.3. E-mail de contato	gabinetedegestao@sed.go.gov.br		
1.4. Sítio	www.sed.go.gov.br		
1.5. CNPJ	21.652.711/0001•10		
2. INSTITUIÇÃO: INSTITUTO TECNOLÓGICO DO ESTADO DE GOIÁS GENERVINO EVANGELISTA DA FONSECA			
2.1. Esfera Administrativa	Estadual		
2.2. Endereço	Rua Tapuias, nº 684, Setor Lustosa. Cidade/UF: Cristalina – GO CEP: 73.850-000		
2.3. Telefone/Fax	(61) 3612-6433 / 1146 (61) 3612-5357		
2.4. Lei de Criação e Denominação	LEI Nº 18.931 de 08 de julho de 2015 “Cria e denomina os Institutos Tecnológicos de Goiás – ITEGOs e dá outras providências”		
2.5. E-mail de contato	ITEGO-cristalina@sed.go.gov.br		
2.6. Sítio da unidade	www.sed.go.gov.br		
2.7. Códigos de identificação:	SISTEC	INEP	IBGE
3. UNIDADE EXECUTORA: CENTRO TECNOLÓGICO DE CRISTALINA			
3.1. CNPJ	17.192.726/0001-76		

**CRISTALINA
2018**

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO – QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

Habilitação	Técnico de Nível Médio em Hospedagem
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma(s) de oferta	Concomitante – a partir do 2º ano Subsequente
Modalidade de Oferta	A distância (semipresencial): 80% virtual no *AVEA e; 20% Presencial (*Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem)
Regime de Funcionamento	Etapas
Duração do Curso	15 meses
Número de turmas	06
Número Máximo de Vagas por turma	30
Total de Vagas	180

ESTRUTURA		IDENTIFICAÇÃO: Saídas intermediárias e de Práticas Profissionais	CBO/CNCT	HORAS
ETAPA 1	QUALIFICAÇÃO	Recepcionista de Hotel	CBO 4221-20	240
ETAPA 2	QUALIFICAÇÃO	Assistente de Governanta	CBO 5131-15	300
ETAPA 3	HABILITAÇÃO	Técnico de Nível Médio em Hospedagem	CNCT	260
	Trabalho de Conclusão de Curso			100
CARGA HORÁRIA TOTAL				900

Para obtenção da Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio em Hospedagem:
 (Etapa 1 + Etapa 2 + Etapa 3 + TCC) = 900 horas)

SUMÁRIO

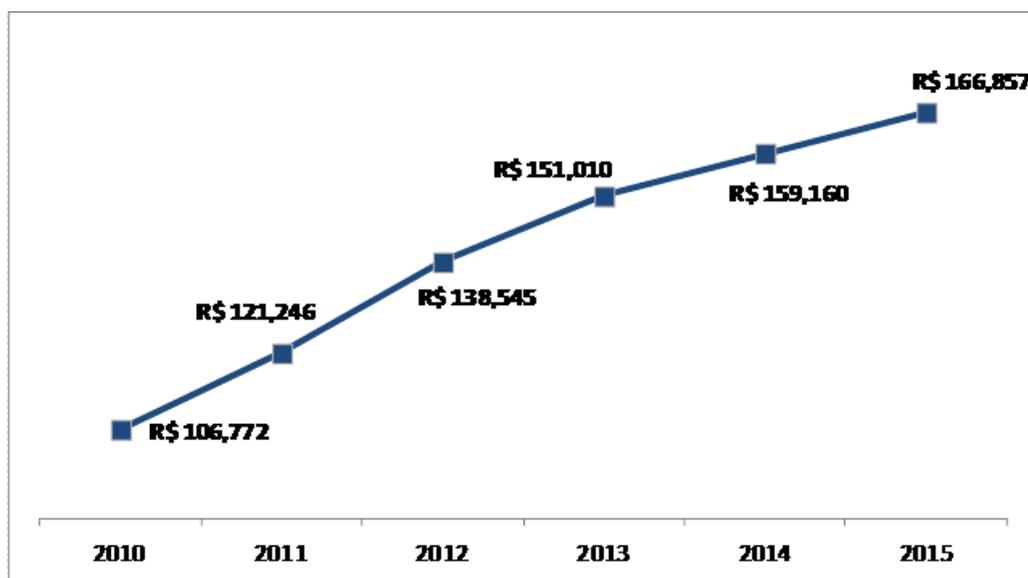
1. JUSTIFICATIVA	5
2. FILOSOFIA E OBJETIVOS DA INSTITUIÇÃO	23
2.1 OBJETIVOS DO CURSO.....	28
2.1.1 Objetivo Geral	28
2.1.2 Objetivos específicos.....	28
3. REQUISITOS DE ACESSO	29
4. INDICATIVO DE VAGAS E TURMAS.....	29
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	30
6. PROPOSTA PEDAGÓGICA	30
6.1 MATRIZ CURRICULAR.....	31
6.2 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	33
6.3 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	57
6.4. ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS E METODOLOGIA INCLUINDO A RELAÇÃO TEORIA/PRÁTICA; FLEXIBILIDADE, INTERDISCIPLINARIDADE E CONTEXTUALIZAÇÃO, E ARTICULAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS OU ETAPAS	58
6.5 CRONOGRAMA DO CURSO	63
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DA AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM E DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	63
7.1. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DA AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM	63
7.1.1 Da recuperação.....	64
7.1.2. Da dependência	65
7.2. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES..	65
8.INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS e RECURSOS TECNOLÓGICOS.....	67
9.PLANTA BAIXA DO ITEGO	69
10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	70
11. PROGRAMA DE FORMAÇÃO CONTINUADA.....	72
12. CERTIFICADOS E DIPLOMAS	73
12.1 Modelo de Diploma.....	74
12.2 Modelo de Certificado	75

1. JUSTIFICATIVA

É de relevante importância situarmos o estado de Goiás. Sendo assim, em relação à economia, de uma forma geral, de acordo com o Instituto Mauro Borges – IMB, as mudanças estruturais vêm ocorrendo nas atividades produtivas de Goiás. Embora com taxas de crescimento menores do que as demais atividades, a indústria tem alterado a estrutura produtiva da economia goiana, bem como o ganho de participação entre os grandes setores. Em período recente, as cadeias produtivas sucroalcooleira e automotiva têm impulsionado o setor industrial do estado, bem como a formação de polos industriais como os de Anápolis e Catalão e o agroindustrial em Rio Verde.

O alto crescimento do setor industrial ocorre por conta de alguns fatores, entre eles se destacam: a localização do estado no território nacional; a produção e exploração de algumas matérias-primas, principalmente de origem agropecuária e extrativa, juntamente com a integração da agroindústria com a agropecuária moderna.

Valor do Produto Interno Bruto de Goiás 2010-13 e projeção para 2014 e 2015 (R\$ bilhões)



Fonte: Instituto Mauro Borges - *PIB de 2014 e 2015 estimado pela metodologia do PIB trimestral.

Na agricultura, Goiás figura entre os maiores produtores em nível nacional de soja, sorgo, milho, feijão, cana-de-açúcar e algodão. O ótimo desempenho do setor agropecuário vem ocorrendo graças ao processo de modernização agrícola, principalmente a partir dos anos 1980.

Na pecuária, o estado é destaque em rebanho bovino e estão entre os maiores produtores nacionais de suínos, equinos, aves, leite e ovos, além do que se mostra bastante competitivo no abate de bovinos suínos e aves.

Ainda, as atividades agropecuárias e minerais são destaques na produção de commodities para exportação, sendo que, historicamente, em média, 75% das exportações goianas são compostas por produtos ligados a soja, carnes e minérios.

O setor de serviços ainda é o maior gerador de renda e empregos no estado. Nessa atividade, o comércio tem peso relevante na economia goiana, tanto o comércio varejista como o atacadista. Este último tem se beneficiado da localização estratégica de Goiás como centro de distribuição para o resto do país, principalmente Norte e Nordeste.

Tudo isso contribui para que Goiás seja a nona economia entre os estados brasileiros. O Produto Interno Bruto goiano cresceu significativamente no período recente, entretanto, o crescimento em termos per capita ainda não foi suficiente para alcançar a média nacional. Não contribui para um melhor desempenho nesse aspecto o crescimento da população no estado, já que Goiás vem apresentando taxas geométricas de crescimento populacional acima da média nacional tendo como fator explicativo a migração proveniente de outras unidades da Federação.

E para melhor situarmos a região e o ITEGO, vamos utilizar o conceito da Microrregião. E dessa forma, podemos dizer que Microrregião é, de acordo com a Constituição brasileira de 1988, um agrupamento de municípios limítrofes. Sua finalidade é integrar a organização, o planejamento e a execução de funções públicas de interesse comum, definidas por lei complementar estadual. O objetivo dessa divisão é de subsidiar o sistema de decisões quanto à localização de atividades econômicas, sociais e tributárias; subsidiar o planejamento, estudos e identificação das estruturas espaciais de regiões metropolitanas e outras formas de aglomerações urbanas e rurais. E dessa forma, o mapa ao lado mostra as microrregiões de Goiás.

De acordo com dados estatísticos atualizados do IMB e de outros órgãos governamentais (IBGE e Ministério do Trabalho e Emprego), localizaremos a Microrregião do Entorno de Brasília, de acordo com aspectos demográficos, econômicos, físicos e socioculturais, entre outros aspectos, para assim, justificar a implementação do curso neste local.



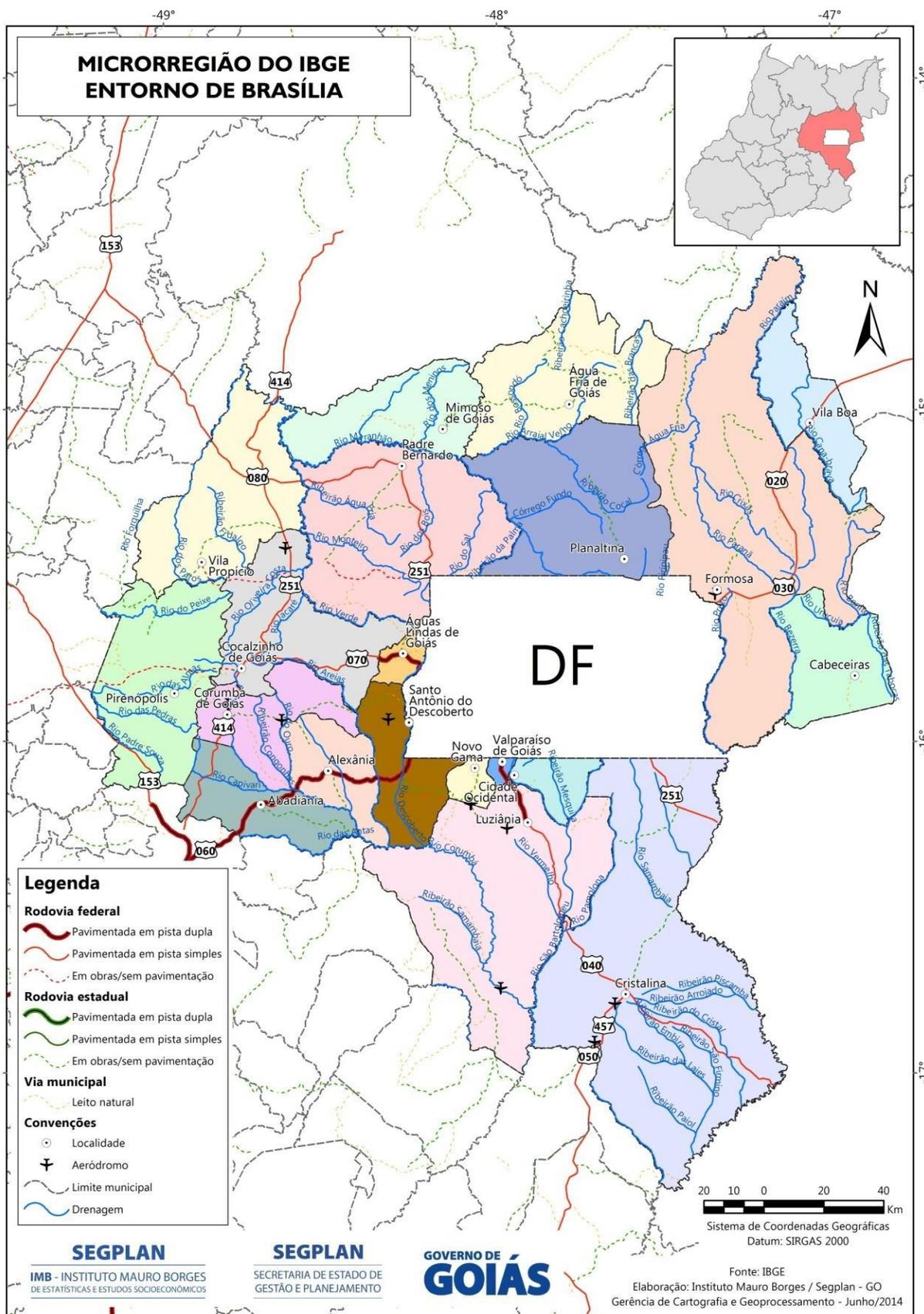
No que tange a demografia, a Microrregião do Entorno de Brasília possui 38.123,74 Km² de área total, e é distribuído em 20 municípios que compõem a Microrregião do Entorno de Brasília são: Abadiânia, Água Fria de Goiás, Águas Lindas de Goiás, Alexânia, Cabeceiras, Cidade Ocidental, Cocalzinho de Goiás, Corumbá de Goiás, Cristalina,

Formosa, Luziânia, Mimoso de Goiás, Novo Gama, Padre Bernardo, Pirenópolis, Planaltina, Santo Antônio do Descoberto, Valparaíso de Goiás, Vila Boa e Vila Propício. E distribuem sua população da seguinte forma:

Na tabela vemos a área territorial e a população da microrregião, e percebemos que as maiores áreas territoriais são de Cristalina, Formosa e Luziânia, entretanto, o município mais populoso é Luziânia, seguido por Águas Lindas de Goiás e Valparaíso de Goiás.

ÁREA TERRITORIAL (KM ²)		POPULAÇÃO ESTIMADA - TOTAL (HABITANTES)					
MUNICÍPIO	2015	1992	1997	2002	2006	2012	2016
Abadiânia	1.045,13	9.443	10.299	11.883	12.967	16.408	18.427
Água Fria de Goiás	2.029,42	3.989	3.679	4.573	4.833	5.184	5.560
Águas Lindas de Goiás	188,385	-	71.752	123.730	168.919	167.477	191.499
Alexânia	847,893	17.074	19.596	20.799	22.689	24.383	26.457
Cabeceiras	1.126,91	6.533	5.827	6.820	6.975	7.444	7.882
Cidade Ocidental	389,983	30.702	34.879	42.769	48.778	58.262	65.520
Cocalzinho de Goiás	1.789,04	10.355	13.253	15.524	17.779	17.827	19.352
Corumbá de Goiás	1.061,96	9.299	8.431	9.758	9.957	10.464	11.024
Cristalina	6.162,09	25.807	29.738	36.047	40.900	48.463	54.337
Formosa	5.811,79	62.309	72.293	82.545	92.331	103.322	114.036
Luziânia	3.961,10	189.092	113.700	154.228	187.262	179.582	196.864
Mimoso de Goiás	1.386,92	3.665	2.505	2.601	2.100	2.668	2.708
Novo Gama	194,992	-	64.416	80.660	96.442	98.135	108.410
Padre Bernardo	3.139,18	16.794	16.949	22.569	25.220	28.601	31.646
Pirenópolis	2.205,01	24.683	20.906	21.244	21.240	23.272	24.604
Planaltina	2.543,68	41.642	61.636	80.770	98.491	82.847	88.178
Santo Antônio do Descoberto	944,145	35.621	53.914	59.611	78.995	64.963	70.950
Valparaíso de Goiás	61,45	-	80.329	103.130	123.921	138.740	156.419
Vila Boa	1.060,17	2.942	2.637	3.381	3.617	4.954	5.615
Vila Propício	2.181,58	-	3.743	4.637	5.001	5.244	5.635
TOTAL: 20	38.130,81	489.950	690.482	887.279	1.068.417	1.088.240	1.205.123

Esses municípios são distribuídos conforme o mapa a seguir:



Em um contexto da qualidade de vida da população, temos abaixo o Coeficiente de Gini que consiste em um número entre 0 e 1, onde 0 corresponde à completa igualdade (no caso do rendimento, por exemplo, toda a população recebe o mesmo salário) e 1 corresponde à completa desigualdade (onde uma pessoa recebe todo o rendimento e as demais nada recebem). Nesse contexto, 25% dos municípios foram pior ou igual ao nível estadual.

ÍNDICE DE GINI ()

MUNICÍPIO	1991	2000	2010
Abadiânia	0,52	0,56	0,44
Água Fria de Goiás	0,50	0,63	0,61
Águas Lindas de Goiás	0,50	0,46	0,45
Alexânia	0,51	0,57	0,48
Cabeceiras	0,56	0,57	0,50
Cidade Ocidental	0,47	0,51	0,52
Cocalzinho de Goiás	0,57	0,54	0,49
Corumbá de Goiás	0,56	0,60	0,52
Cristalina	0,51	0,61	0,58
Formosa	0,68	0,63	0,56
Luziânia	0,53	0,57	0,51
Mimoso de Goiás	0,51	0,58	0,59
Novo Gama	0,47	0,53	0,49
Padre Bernardo	0,52	0,64	0,57
Pirenópolis	0,54	0,56	0,50
Planaltina	0,46	0,56	0,45
Santo Antônio do Descoberto	0,45	0,52	0,47
Valparaíso de Goiás	0,50	0,54	0,53
Vila Boa	0,51	0,57	0,49
Vila Propício	0,48	0,54	0,52
Estado de Goiás	0,58	0,61	0,56

Abaixo está o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) que é uma medida composta de indicadores de três dimensões do desenvolvimento humano: longevidade, educação e renda. O índice varia de 0 a 1. Quanto mais próximo de 1, maior o desenvolvimento humano. Sendo assim, somente Formosa e Valparaíso de Goiás são melhores do que a média estadual.

ÍNDICE DE DESENVOLVIMENTO HUMANO MUNICIPAL (IDH-M) ()

MUNICÍPIO	1991	2000	2010
Abadiânia	0,410	0,503	0,689
Água Fria de Goiás	0,315	0,481	0,671
Águas Lindas de Goiás	0,387	0,497	0,686
Alexânia	0,378	0,520	0,682
Cabeceiras	0,392	0,546	0,668
Cidade Ocidental	0,538	0,638	0,717
Cocalzinho de Goiás	0,363	0,506	0,657
Corumbá de Goiás	0,333	0,500	0,680
Cristalina	0,474	0,578	0,699
Formosa	0,482	0,598	0,744
Luziânia	0,430	0,550	0,701
Mimoso de Goiás	0,331	0,445	0,665

Novo Gama	0,451	0,546	0,684
Padre Bernardo	0,346	0,484	0,651
Pirenópolis	0,388	0,565	0,693
Planaltina	0,384	0,508	0,669
Santo Antônio do Descoberto	0,409	0,526	0,665
Valparaíso de Goiás	0,531	0,632	0,746
Vila Boa	0,271	0,499	0,647
Vila Propício	0,222	0,437	0,634
Estado de Goiás	0,487	0,615	0,735

Abaixo temos os dados concernentes para a educação, no que tange as matrículas relacionadas aos anos finais do ensino básico.

MATRÍCULAS NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL - TOTAL (ALUNOS)

MUNICÍPIO	2000	2004	2008	2012	2015
Abadiânia	-	-	-	-	-
Água Fria de Goiás	-	-	-	-	-
Águas Lindas de Goiás	-	-	-	-	344
Alexânia	-	-	-	-	-
Cabeceiras	-	-	-	-	-
Cidade Ocidental	-	-	-	-	-
Cocalzinho de Goiás	-	-	-	-	-
Corumbá de Goiás	-	-	-	-	-
Cristalina	-	-	-	-	118
Formosa	-	-	-	94	504
Luziânia	-	61	151	514	1.070
Mimoso de Goiás	-	-	-	-	-
Novo Gama	-	-	-	693	411
Padre Bernardo	-	-	-	-	-
Pirenópolis	-	-	-	-	-
Planaltina	-	-	-	-	-
Santo Antônio do Descoberto	-	-	-	-	-
Valparaíso de Goiás	-	317	308	494	585
Vila Boa	-	-	-	-	-
Vila Propício	-	-	-	-	-
TOTAL: 20	0	378	459	1.795	3.032

MATRÍCULAS NO ENSINO MÉDIO - TOTAL (ALUNOS)

MUNICÍPIO	2000	2004	2008	2012	2015
Abadiânia	571	578	638	713	852
Água Fria de Goiás	115	290	198	182	171
Águas Lindas de Goiás	1.580	5.387	5.464	6.074	6.595
Alexânia	699	826	1.001	964	1.040
Cabeceiras	481	318	345	260	347
Cidade Ocidental	2.068	3.300	2.632	2.470	2.683
Cocalzinho de Goiás	546	775	722	726	777

Corumbá de Goiás	305	392	403	347	301
Cristalina	1.595	1.863	1.651	1.831	1.700
Formosa	5.534	5.099	4.593	5.024	4.598
Luziânia	5.315	7.758	7.939	8.455	7.997
Mimoso de Goiás	97	164	127	88	79
Novo Gama	2.949	3.771	3.493	2.839	2.864
Padre Bernardo	630	1.125	991	994	894
Pirenópolis	714	810	979	858	879
Planaltina	2.698	3.760	3.340	3.346	3.830
Santo Antônio do Descoberto	2.259	3.290	2.454	2.478	2.301
Valparaíso de Goiás	4.527	6.348	5.390	5.075	5.713
Vila Boa	132	247	220	213	193
Vila Propício	-	-	231	230	212
TOTAL: 20	32.815	46.101	42.811	43.167	44.026

Abaixo temos a Taxa de Alfabetização que indica a percentagem de alfabetização - É o percentual das pessoas acima de 10 anos de idade que são alfabetizadas, ou seja, que sabem ler e escrever pelo menos um bilhete simples - da população de um determinado local. Essa medida é um dos indicadores de desenvolvimento de um país, a [Organização das Nações Unidas](#) serve-se aliás deste fator para calcular o [índice de desenvolvimento humano](#). Nesse quesito, todos os municípios estão abaixo da média estadual.

TAXA DE ALFABETIZAÇÃO (%)

MUNICÍPIO	1991	2000	2010
Abadiânia	76,5	84,1	90,17
Água Fria de Goiás	69,2	80,3	86,55
Águas Lindas de Goiás	-	88,1	93,61
Alexânia	72,6	84,3	89,42
Cabeceiras	76,5	84,2	88,24
Cidade Ocidental	-	93,9	94,96
Cocalzinho de Goiás	-	82,3	88,72
Corumbá de Goiás	73,8	82,0	86,16
Cristalina	82,3	87,6	91,74
Formosa	81,7	88,0	92,18
Luziânia	84,4	89,2	92,83
Mimoso de Goiás	65,6	75,3	83,13
Novo Gama	-	89,0	93,73
Padre Bernardo	73,6	82,6	87,26
Pirenópolis	72,2	84,4	90,07
Planaltina	76,3	85,6	90,87
Santo Antônio do Descoberto	77,6	85,7	91,80
Valparaíso de Goiás	-	93,1	96,57
Vila Boa	-	77,2	85,63
Vila Propício	-	75,2	82,45
Estado de Goiás	82,2	89,2	92,68

Os dados abaixo mostram a atividade econômica da microrregião, desagregado por municípios, bem como uma diversidade de dados complementares. Percebemos que o setor com

maior participação foi o de Serviços, seguido pelo setor de Administração Pública e Indústria, por fim, Agropecuária. E os municípios que mais geraram dividendo com as atividades econômicas foram Luziânia, Valparaíso de Goiás, Formosa e Águas Lindas de Goiás.

MUNICÍPIO	VALOR ADICIONADO BRUTO A PREÇOS BÁSICOS - AGROPECUÁRIA (R\$ MIL)		VALOR ADICIONADO BRUTO A PREÇOS BÁSICOS - INDÚSTRIA (R\$ MIL)		VALOR ADICIONADO BRUTO A PREÇOS BÁSICOS - SERVIÇOS (R\$ MIL)		VALOR ADICIONADO BRUTO A PREÇOS BÁSICOS - ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA (R\$ MIL)	
	2010	2013	2010	2013	2010	2013	2010	2013
Abadiânia	25.611	49.348	10.167	17.490	88.369	142.270	34.126	46.816
Água Fria de Goiás	73.177	104.741	9.163	13.552	31.964	41.891	14.319	18.468
Águas Lindas de Goiás	1.105	6.943	95.455	148.518	633.226	1.022.771	317.686	477.661
Alexânia	26.228	52.157	93.459	124.855	170.776	385.410	57.232	80.768
Cabeceiras	79.445	116.265	11.591	27.688	40.833	54.333	16.684	22.703
Cidade Ocidental	8.267	11.847	61.848	88.907	246.502	386.997	116.295	180.497
Cocalzinho de Goiás	32.030	48.711	41.548	62.336	81.371	127.679	40.296	60.115
Corumbá de Goiás	15.103	37.712	3.681	5.407	44.582	65.639	22.865	33.225
Cristalina	492.056	755.256	86.642	195.880	418.572	680.973	114.015	180.189
Formosa	62.230	118.650	155.900	195.045	762.714	1.073.249	222.517	322.718
Luziânia	191.191	252.630	624.926	974.917	1.165.307	1.642.888	395.238	550.458
Mimoso de Goiás	16.884	40.458	1.697	4.098	11.345	19.082	7.384	10.636
Novo Gama	2.465	3.080	44.439	64.367	397.531	582.963	193.039	267.165
Padre Bernardo	56.468	154.431	18.816	36.809	131.615	211.452	65.255	96.404
Pirenópolis	40.802	64.212	45.614	67.424	133.098	194.148	51.723	69.951
Planaltina	36.493	56.210	48.528	83.745	384.428	598.536	185.272	277.336
Santo Antônio do Descoberto	11.863	18.845	26.251	55.728	259.896	390.114	141.179	212.203
Valparaíso de Goiás	453	673	114.704	196.250	928.383	1.337.969	277.873	417.599
Vila Boa	19.580	36.561	11.473	13.063	39.138	48.158	14.845	19.544
Vila Propício	52.418	82.319	7.420	14.608	29.078	40.927	13.416	17.708

TOTAL: 20	1.243.869	2.011.049	1.513.322	2.390.687	5.998.728	9.047.449	2.301.259	3.362.164
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Produção da Microrregião do Entorno de Brasília e de seus Municípios – 2010 a 2013 (IMB)

A tabelas abaixo são relacionados ao emprego. Dessa forma, o número de empregos (postos de trabalho) corresponde ao total de vínculos empregatícios ativos, e como vínculo empregatício entende-se a relação de emprego mantida com o empregador durante o ano-base e que se estabelece sempre que ocorrer trabalho remunerado com submissão hierárquica ao empregador e horário preestabelecido por este. Esta relação pode ser regida pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) ou pelo Regime Jurídico Único, no caso de empregado estatutário. Vemos praticamente em todas as cidades, o crescimento no número de empregos isso mostra que os egressos possuem saídas para o mercado de trabalho.

EMPREGOS - TOTAL (NÚMERO)

MUNICÍPIO	1999	2003	2007	2011	2013	2015
Abadiânia	818	1.150	1.333	1.840	1.956	2.342
Água Fria de Goiás	322	519	552	645	754	860
Águas Lindas de Goiás	1.560	2.802	4.936	8.054	9.415	11.933
Alexânia	870	1.578	2.944	2.937	4.272	4.409
Cabeceiras	386	405	631	1.003	861	925
Cidade Ocidental	1.408	2.069	2.912	3.816	4.177	4.230
Cocalzinho de Goiás	455	717	1.130	1.398	1.542	1.630
Corumbá de Goiás	546	666	974	963	1.052	1.039
Cristalina	3.150	5.381	5.815	10.048	11.333	11.880
Formosa	4.431	7.058	9.263	13.227	15.317	15.560
Luziânia	9.621	13.933	19.670	22.138	22.349	22.654
Mimoso de Goiás	168	212	265	254	334	499
Novo Gama	1.771	2.849	3.765	4.812	5.189	2.909
Padre Bernardo	888	1.371	1.932	2.332	2.598	2.695
Pirenópolis	1.461	1.728	2.485	2.770	3.534	3.276
Planaltina	2.049	2.984	4.659	6.928	7.566	7.129
Santo Antônio do Descoberto	1.475	2.444	3.580	4.876	5.497	4.640
Valparaíso de Goiás	3.926	5.561	7.699	14.546	14.964	17.394
Vila Boa	197	319	678	887	912	795
Vila Propício	165	346	450	423	924	771
TOTAL: 20	35.667	54.092	75.673	103.897	114.546	117.570

* O valor obtido é a soma dos subsetores: Indústria de Extração de Minerais; Indústria de Transformação; Serviços Industriais de Utilidade Pública; Construção Civil; Comércio; Serviços; Administração Pública Direta e Indireta; Agricultura, Silvicultura, Criação de Animais, Extração Vegetal e Pesca; e Atividade não Especificada ou Classificada.

A tabela abaixo mostra o rendimento médio que é determinado pela divisão da massa salarial pelo número de empregos. Quando se fala em número de empregos (postos de trabalho) corresponde ao total de vínculos empregatícios ativos. Nesse contexto, também encontramos o aumento da remuneração média da microrregião, entretanto, ainda estão todos abaixo da média estadual.

MUNICÍPIO	1999	2003	2007	2011	2015
Abadiânia	260,45	380,50	593,07	904,72	1.409,64

Água Fria de Goiás	229,63	387,27	608,41	967,54	1.482,16
Águas Lindas de Goiás	334,13	444,21	729,77	1.085,50	1.438,47
Alexânia	320,78	541,65	867,49	1.154,66	1.738,26
Cabeceiras	204,80	459,95	625,14	978,67	1.596,12
Cidade Ocidental	342,65	547,83	788,29	1.082,67	1.684,58
Cocalzinho de Goiás	296,43	479,86	753,11	1.215,59	1.672,81
Corumbá de Goiás	316,89	413,02	574,95	908,58	1.475,56
Cristalina	332,18	533,75	733,87	1.135,80	1.818,81
Formosa	340,61	471,47	687,38	1.086,40	1.654,32
Luziânia	420,90	626,09	862,95	1.220,86	1.730,97
Mimoso de Goiás	255,26	378,48	591,07	966,86	1.378,29
Novo Gama	341,01	513,49	782,08	1.147,67	1.334,53
Padre Bernardo	328,46	544,57	676,04	1.063,35	1.772,69
Pirenópolis	238,36	394,85	598,82	936,16	1.433,00
Planaltina	318,86	481,54	707,49	1.169,52	1.887,34
Santo Antônio do Descoberto	342,70	460,16	691,03	1.153,42	1.801,54
Valparaíso de Goiás	346,33	547,01	817,83	1.254,81	1.571,80
Vila Boa	327,64	341,47	678,18	1.132,21	1.420,69
Vila Propício	264,81	484,23	685,02	899,01	1.490,80
Estado de Goiás	492,33	699,3	1.028,24	1.467,99	2.186,88

A tabela abaixo mostra os empregos formais entre 2014 e 2015, por setor de atividade econômica e por município, ao final, encontramos o total da microrregião. Assim a maior parte dos empregos formais na microrregião foi originada do setor de comércio, seguida por serviços, administração pública, e por fim, agropecuária. E os municípios que mais geraram empregos foram Luziânia, Valparaíso de Goiás, Formosa e Águas Lindas de Goiás, conforme dados abaixo:

Número de Empregos Formais em 31/12, Variação Absoluta nos anos de 2015 e 2014 por setor de atividade econômica										
IBGE Setor	Abadiânia		Água Fria de Goiás		Águas Lindas de Goiás		Alexânia		Cabeceiras	
	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014
1 - Extrativa mineral	83	95			0	13	7	4	64	89
2 - Indústria de transformação	243	206	4	5	423	525	537	576	23	41
3 - Serviços industriais de utilidade pública	2	2			2	0	1	2		
4 - Construção Civil	16	25	5	0	598	689	70	40	8	8
5 - Comércio	338	291	42	49	3.085	3.044	1.636	1.454	50	57
6 - Serviços	860	778	46	42	2.785	3.110	929	963	54	140

7 - Administração Pública	544	524	308	297	5.000	3.440	812	839	316	222
8 - Agropecuária, extração vegetal, caça e pesca	256	250	455	397	40	24	417	451	410	344
Total	2.342	2.171	860	790	11.933	10.845	4.409	4.329	925	901
	Cidade Occidental		Cocalzinho de Goiás		Corumbá de Goiás		Cristalina		Formosa	
IBGE Setor	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014
1 - Extrativa mineral	2	2	85	70	9	49	10	15	74	78
2 - Indústria de transformaçã o	325	251	120	95	8	30	996	938	995	1.110

3 - Serviços industriais de utilidade pública	33	34	1	1	6	6	3	0	45	50
4 - Construção Civil	113	166	10	43	3	1	521	631	674	306
5 - Comércio	965	958	302	303	134	116	2.307	2.234	4.850	4.754
6 - Serviços	1.104	950	190	184	226	225	1.451	1.305	4.169	4.001
7 - Administração Pública	1.558	1.447	658	511	338	338	1.703	1.739	2.876	2.829
8 - Agropecuária, extração vegetal, caça e pesca	130	120	264	277	315	273	4.889	4.654	1.877	1.671
Total	4.230	3.928	1.630	1.484	1.039	1.038	11.880	11.516	15.560	14.799
	Luziânia		Mimoso de Goiás		Novo Gama		Padre Bernardo		Pirenópolis	
IBGE Setor	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014
1 - Extrativa mineral	55	73	10	9	5	0	161	187	8	9

2 - Indústria de transformação	3.747	3.775	2	2	140	118	92	96	330	897
3 - Serviços industriais de utilidade pública	100	106			36	1			1	1
4 - Construção Civil	1.180	1.313	1	10	115	238	51	66	46	77
5 - Comércio	6.512	5.940	10	7	1.454	1.410	583	547	634	630
6 - Serviços	5.158	4.965	17	11	1.063	1.023	343	332	1.149	1.088
7 - Administração Pública	4.348	4.512	279	198	71	1.898	902	915	835	851
8 - Agropecuária, extração vegetal, caça e pesca	1.554	1.597	180	163	25	23	563	527	273	261
Total	22.654	22.281	499	400	2.909	4.711	2.695	2.670	3.276	3.814
	Planaltina		Santo Antônio do Descoberto		Valparaíso de Goiás		Vila Boa		Vila Propício	
IBGE Setor	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014
1 - Extrativa mineral	166	192	2	11	0	53			109	95
2 - Indústria de transformação	160	153	142	183	575	540	66	66	1	2
3 - Serviços industriais de utilidade pública	14	14	15	16	201	209				
4 - Construção Civil	221	174	48	151	1.877	902			1	0
5 - Comércio	1.744	1.722	1.035	1.039	5.350	5.204	64	63	56	174
6 - Serviços	1.242	1.069	1.257	1.029	5.680	5.320	18	31	32	129
7 - Administração Pública	3.224	2.906	1.989	2.166	3.649	3.977	322	328	265	300

8 - Agropecuária, extração vegetal, caça e pesca	358	312	152	128	62	65	325	440	307	357
Total	7.129	6.542	4.640	4.723	17.394	16.270	795	928	771	1.057
							TOTAL DA MICRORREGIÃO			
IBGE Setor							2015	2014		
1 - Extrativa mineral							916	1110		
2 - Indústria de transformação							8927	9606		
3 - Serviços industriais de utilidade pública							544	557		
4 - Construção Civil							6555	5918		
5 - Comércio							31163	30193		
6 - Serviços							30128	28870		
7 - Administração Pública							29520	29765		
8 - Agropecuária, extração vegetal, caça e pesca							16362	15924		
Total							113040	110465		

Quantidade de empregos por Grandes Setores de Atividade, conforme dados do RAIS/2015.

A tabela abaixo apresenta as 100 ocupações que mais ofereceram postos de trabalho nos últimos cinco anos, bem como as remunerações médias e em SM (salários mínimos), levando-se em conta a variação destes durante os anos.

E vemos que na lista encontramos 826 vagas que foram abertas somente para o cargo de camareiro de hotel, e 438 vagas de recepcionista de hotel, além dessas, encontramos outros cargos que não estão na lista, como por exemplo, 75 vagas para porteiro de hotel, 40 para gerente de hotel e 12 para governanta de hotelaria, dentre outros. Perfazendo assim, quase 1.500 vagas diretamente relacionadas ao curso, não se

levando em conta, cargos correlatos que podem ser ocupados por este profissional, o que excederia em muito as oportunidades. Dessa forma, se mostra a possibilidade real do emprego aos nossos egressos.

CBO 2002		Salário Médio Adm.	Admissão	SM
1	621005:Trabalhador Agropecuário em Geral	R\$ 768,84	27.174	R\$ 1,08
2	622020:Trabalhador Volante da Agricultura	R\$ 687,60	25.808	R\$ 0,97
3	521110:Vendedor de Comercio Varejista	R\$ 791,51	17.975	R\$ 1,11
4	717020:Servente de Obras	R\$ 754,68	16.528	R\$ 1,06
5	622115:Trabalhador da Cultura de Milho e Sorgo	R\$ 831,38	11.458	R\$ 1,17
6	784205:Alimentador de Linha de Produção	R\$ 791,17	11.028	R\$ 1,11
7	421125:Operador de Caixa	R\$ 798,05	8.633	R\$ 1,12
8	411005:Auxiliar de Escritório, em Geral	R\$ 863,14	8.218	R\$ 1,21
9	715210:Pedreiro	R\$ 1.118,02	7.181	R\$ 1,57
10	521125:Repositor de Mercadorias	R\$ 761,94	6.756	R\$ 1,07
11	782510:Motorista de Caminhão (Rotas Regionais e Internacionais)	R\$ 1.120,12	6.217	R\$ 1,57
12	513435:Atendente de Lanchonete	R\$ 747,00	5.365	R\$ 1,05
13	521135:Frentista	R\$ 861,85	5.198	R\$ 1,21
14	514320:Faxineiro (Desativado em 2010)	R\$ 781,21	4.833	R\$ 1,10
15	514225:Trabalhador de Serviços de Limpeza e Conservação de Áreas Publicas	R\$ 746,26	4.224	R\$ 1,05
16	511215:Cobrador de Transportes Coletivos (Exceto Trem)	R\$ 679,49	3.743	R\$ 0,95
17	513205:Cozinheiro Geral	R\$ 819,92	3.156	R\$ 1,15
18	411010:Assistente Administrativo	R\$ 1.057,24	3.142	R\$ 1,48
19	514325:Trabalhador da Manutenção de Edificações	R\$ 832,07	2.686	R\$ 1,17
20	782410:Motorista de Ônibus Urbano	R\$ 1.262,74	2.662	R\$ 1,77
21	848510:Açougueiro	R\$ 949,24	2.381	R\$ 1,33
22	422105:Recepcionista, em Geral	R\$ 794,99	2.311	R\$ 1,12
23	841408:Cozinheiro (Conservação de Alimentos)	R\$ 730,75	2.263	R\$ 1,03
24	641015:Tratorista Agrícola	R\$ 1.207,00	2.218	R\$ 1,70
25	783225:Ajudante de Motorista	R\$ 806,06	2.092	R\$ 1,13
26	784105:Embalador, a Mao	R\$ 742,42	2.057	R\$ 1,04
27	517420:Vigia	R\$ 865,65	2.002	R\$ 1,22
28	414105:Almoxarife	R\$ 900,32	1.963	R\$ 1,26
29	641010:Operador de Maquinas de Beneficiamento de Produtos Agrícolas	R\$ 1.258,77	1.853	R\$ 1,77
30	513505:Auxiliar nos Serviços de Alimentação	R\$ 791,72	1.802	R\$ 1,11
31	519110:Motociclista no Transporte de Documentos e Pequenos Volumes	R\$ 779,94	1.646	R\$ 1,10
32	519935:Lavador de Veículos	R\$ 758,68	1.570	R\$ 1,07
33	623110:Trabalhador da Pecuária (Bovinos Corte)	R\$ 944,23	1.504	R\$ 1,33
34	142105:Gerente Administrativo	R\$ 1.759,19	1.500	R\$ 2,47

35	715505:Carpinteiro	R\$ 1.072,58	1.459	R\$ 1,51
36	521130:Atendente de Farmácia - Balconista	R\$ 790,67	1.430	R\$ 1,11
37	252305:Secretaria Executiva	R\$ 818,73	1.426	R\$ 1,15
38	782310:Motorista de Furgão ou Veículo Similar	R\$ 1.013,94	1.393	R\$ 1,42
39	782305:Motorista de Carro de Passeio	R\$ 1.022,23	1.330	R\$ 1,44
40	513405:Garçom	R\$ 764,20	1.298	R\$ 1,07
41	414110:Armazenista	R\$ 876,75	1.269	R\$ 1,23
42	517410:Porteiro de Edifícios	R\$ 799,17	1.173	R\$ 1,12
43	421105:Atendente Comercial (Agência Postal)	R\$ 738,52	1.116	R\$ 1,04
44	782405:Motorista de Ônibus Rodoviário	R\$ 1.331,77	1.095	R\$ 1,87
45	412205:Continuo	R\$ 769,51	1.092	R\$ 1,08
46	914405:Mecânico de Manutenção de Automóveis, Motocicletas e Veículos Similares	R\$ 938,44	1.081	R\$ 1,32
47	716610: Pintor de Obras	R\$ 1.115,32	1.074	R\$ 1,57
48	783210:Carregador (Armazém)	R\$ 875,33	1.074	R\$ 1,23
49	848305:Padeiro	R\$ 986,96	1.042	R\$ 1,39
50	521140:Atendente de Lojas e Mercados	R\$ 904,45	1.024	R\$ 1,27
51	992225:Auxiliar Geral de Conservação de Vias Permanentes (Exceto Trilhos)	R\$ 728,23	962	R\$ 1,02
52	517330:Vigilante	R\$ 1.043,71	945	R\$ 1,47
53	783215:Carregador (Veículos de Transportes Terrestres)	R\$ 844,19	941	R\$ 1,19
54	231205:Professor da Educação de Jovens e Adultos do Ensino Fundamental (Primeira a Quarta Serie)	R\$ 992,95	939	R\$ 1,39
55	521115:Promotor de Vendas	R\$ 854,82	923	R\$ 1,20
56	413110:Auxiliar de Contabilidade	R\$ 1.012,76	899	R\$ 1,42
57	512105:Empregado Domestico nos Serviços Gerais	R\$ 726,81	898	R\$ 1,02
58	710205:Mestre (Construção Civil)	R\$ 2.397,42	893	R\$ 3,37
59	715545:Montador de Andaimés (Edificações)	R\$ 1.670,85	863	R\$ 2,35
60	732120:Instalador de Linhas Elétricas de Alta e Baixa - Tensão (Rede Aérea e Subterrânea)	R\$ 1.046,47	858	R\$ 1,47
61	715305:Armador de Estrutura de Concreto	R\$ 1.075,30	839	R\$ 1,51
62	223405:Farmacêutico	R\$ 2.355,05	833	R\$ 3,31
63	513315:Camareiro de Hotel	R\$ 776,10	826	R\$ 1,09
64	848505:Abatedor	R\$ 826,83	821	R\$ 1,16
65	715615:Eletricista de Instalações	R\$ 1.061,76	801	R\$ 1,49
66	410105:Supervisor Administrativo	R\$ 1.521,28	793	R\$ 2,14
67	142305:Gerente Comercial	R\$ 1.605,34	767	R\$ 2,25
68	391205:Inspetor de Qualidade	R\$ 1.059,62	729	R\$ 1,49

69	521105:Vendedor em Comercio Atacadista	R\$ 911,16	712	R\$ 1,28
70	716405:Gesseiro	R\$ 1.070,69	705	R\$ 1,50
71	782220:Operador de Empilhadeira	R\$ 1.125,77	702	R\$ 1,58
72	724315:Soldador	R\$ 1.218,46	680	R\$ 1,71
73	623305:Trabalhador da Avicultura de Corte	R\$ 719,97	677	R\$ 1,01
74	354145:Vendedor Pracista	R\$ 1.113,59	677	R\$ 1,56
75	716510:Ladrilheiro	R\$ 1.159,43	657	R\$ 1,63
76	519940:Leiturista	R\$ 723,62	657	R\$ 1,02
77	141410:Comerciante Varejista	R\$ 877,42	636	R\$ 1,23
78	724440:Serralheiro	R\$ 906,50	626	R\$ 1,27
79	771105:Marceneiro	R\$ 932,05	585	R\$ 1,31
80	354125:Assistente de Vendas	R\$ 1.337,30	583	R\$ 1,88
81	622110:Trabalhador da Cultura de Cana-De-Açúcar	R\$ 632,25	566	R\$ 0,89
82	911305:Mecânico de Manutenção de Maquinas, em Geral	R\$ 1.479,99	500	R\$ 2,08
83	620105:Supervisor de Exploração Agrícola	R\$ 1.471,83	488	R\$ 2,07
84	782515:Motorista Operacional de Guincho	R\$ 1.631,76	483	R\$ 2,29
85	715315:Armador de Estrutura de Concreto Armado	R\$ 1.243,91	483	R\$ 1,75
86	521120:Demonstrador de Mercadorias	R\$ 768,57	480	R\$ 1,08
87	413210:Caixa de Banco	R\$ 925,37	471	R\$ 1,30
88	351605:Técnico em Segurança no Trabalho	R\$ 1.968,28	461	R\$ 2,76
89	514120:Zelador de Edifício	R\$ 809,84	453	R\$ 1,14
90	513425:Copeiro	R\$ 752,76	441	R\$ 1,06
91	422120:Recepcionista de Hotel	R\$ 812,06	438	R\$ 1,14
92	623115:Trabalhador da Pecuária (Bovinos Leite)	R\$ 947,72	435	R\$ 1,33
93	411025:Auxiliar de Cartório	R\$ 1.100,42	434	R\$ 1,55
94	951105:Eletricista de Manutenção Eletroeletrônica	R\$ 1.448,97	422	R\$ 2,04
95	413225:Escriturário de Banco	R\$ 1.827,65	420	R\$ 2,57
96	622315:Trabalhador na Olericultura (Raízes, Bulbos e Tubérculos)	R\$ 688,30	417	R\$ 0,97
97	411030:Auxiliar de Pessoal	R\$ 913,52	416	R\$ 1,28
98	414205:Apontador de Mão-De-Obra	R\$ 1.310,99	409	R\$ 1,84
99	724110:Encanador	R\$ 1.213,00	405	R\$ 1,70
100	231210:Professor de Nível Superior do Ensino Fundamental (Primeira a Quarta Serie)	R\$ 730,72	402	R\$ 1,03
	517405:Porteiro (Hotel)	R\$ 798,99	75	R\$ 1,12
	141505:Gerente de Hotel	R\$ 1.584,58	40	R\$ 2,23
	513115:Governanta de Hotelaria	R\$ 942,00	12	R\$ 1,32
	510120:Chefe de Portaria de Hotel	R\$ 939,11	9	R\$ 1,32
	513110:Mordomo de Hotelaria	R\$ 1.000,00	2	R\$ 1,40

As 100 Ocupações que mais empregaram na Microrregião do Entorno de Brasília nos últimos cinco

anos: quantidade de empregados, Remuneração Média, e em Salários Mínimos. Fonte MTE/Caged.

Em relação à vocação e as potencialidades dos municípios da Microrregião do Entorno de Brasília e regiões semelhantes, e seus respectivos Arranjos Produtivos Locais – APL, que são aglomerações de empresas, localizadas em um mesmo território, que apresentam especialização produtiva e mantêm vínculos de articulação, interação, cooperação e aprendizagem entre si e com outros atores locais, tais como: governo, associações empresariais, instituições de crédito, ensino e pesquisa. Temos a dizer que:

ARRANJO PRODUTIVO LOCAL	CIDADE PÓLO	COTEC/ITEGO	IDENTIFICAÇÃO	MUNICÍPIOS
Fruticultura de Luziânia	Luziânia	ITEGO Cristalina	Inativo	Luziânia
Mandioca em Cristalina, Luziânia e Planaltina	Cristalina	ITEGO Cristalina	Inativo	Cristalina, Luziânia, Planaltina
Artesanato Mineral de Cristalina	Cristalina	ITEGO Cristalina	Ativo	Cristalina

Em relação a informações relativas aos investimentos públicos e privados, a Microrregião do Entorno de Brasília é contemplada nesse sentido. Como por exemplo, o Governo vem investindo em programas que garantem o desenvolvimento tecnológico do Estado, assim, Goiás se prepara para dar um salto em competitividade. E nesse contexto, foi lançada a maior plataforma de incentivo à inovação do Brasil, o Inova Goiás, que receberá mais de 1 bilhão de reais em investimentos e o suporte de parcerias entre Governo, Prefeituras, Universidades, Sebrae, Instituições de pesquisa e o setor produtivo. O programa vai facilitar o acesso às novas tecnologias, dinamizar o papel das empresas e fomentar o potencial de cada região. Com isso Goiás vai se projetar como um dos 3 estados que mais inovam no País, abrindo novos caminhos para o futuro.

Este programa do Governo do Estado irá abranger diversas áreas, como o setor produtivo, órgãos do Estado, Universidades e Instituições de Tecnologia e inovação, isso fará que o Estado prepare e qualifica a mão de obra, para que as novas empresas possam investir na economia do Estado de Goiás e gerar novas vagas de empregos. E nesse contexto, a competitividade e desenvolvimento é o foco para fazer o Estado crescer, ampliando novos horizontes para os cidadãos goianos, buscando assim, melhorar a qualidade dos serviços públicos prestados pelo o Governo do Estado de Goiás e aumentando a produtividade do setor produtivo com o desenvolvimento tecnológico e com inovação.



Fazer diferente, investir em novas e modernas estratégias, dar um passo à frente, por isso o Governo do Estado de Goiás criou o Inova Goiás, para apoiar o setor privado, o setor público e a população, com medidas planejadas e inovados. E nesse contexto, a inovação tem um conceito amplo e objetivos claros:

tornar organizações mais competitivas, manter negócios vivos e garantir a sustentabilidade do planeta. É inovando que o Governo de Goiás vai colocar o Estado em um novo patamar de competitividade e desenvolvimento.

Em relação a informações relativas aos investimentos públicos e privados, o Entorno de Brasília é contemplado nesse sentido. A referida região que entre outras atividades têm o turismo e no comércio e agronegócio como as principais fontes de arrecadação. Cristalina é um município goiano que participa da microrregião do entorno de Brasília. No setor turístico, essa região conta com municípios que têm o turismo como relevante fator de desenvolvimento, como as localidades de Pirenópolis, Formosa e Corumbá de Goiás.

Cristalina é um município com significativo comércio de joias, artesanato mineral e pedras preciosas, com destaque para a produção mineral do quartzo. Encontram-se peças de ouro e prata, artesanatos minerais em cristal de rocha e outros quartzos como ametista, topázio, quartzo rosa e verde, entre outros.

A atividade turística em Cristalina concentra-se no setor de compras e no ecoturismo. A realização de compras de pedras preciosas – como o Mercado do Cristal e a Feira de Cristais; a contemplação da Pedra Chapéu do Sol; e a visitação à Reserva Particular de Patrimônio Natural Linda Serra dos Topázios, exemplo de conservação ambiental e abrigo da biodiversidade, são alguns atrativos turísticos da localidade.

A cidade conta também com infraestrutura turística, com empreendimentos hoteleiros para receber os turistas. A capacitação dos profissionais para a prestação de serviços relacionados à hospedagem é essencial para que haja qualidade nos serviços, e o técnico em hospedagem tem papel fundamental nesse processo.

O curso técnico em hospedagem é importante para a região, pois, o profissional do setor de turismo deverá compreender as atividades, inter-relacionadas ou não, referentes a oferta de produtos e a prestação de serviços de hospitalidade e lazer.

Os serviços de hospitalidade e lazer incluem o agenciamento e operação, a promoção do turismo. Este curso ainda possibilitará ao egresso organizar e viabilizar os serviços de hospitalidade adequados aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da clientela. Além de otimizar o turismo como agente de qualidade de vida, já que estamos vivendo um momento mundial em que o homem busca meios para aumentar sua expectativa de vida com mais qualidade.

E para que este curso seja plenamente exequível, se decidiu por utilizar a modalidade a distância, pois, vem auxiliar na democratização do saber e contribuir com o desenvolvimento social, cultural e tecnológico, além de oferecer possibilidades de qualificação profissional e o acesso à cidadania como direito da pessoa social por apresentar flexibilidade pedagógica, aprendizagem individualizada, sem entraves geográficos e/ou temporais.

Essa flexibilidade possibilita à Educação a Distância (EaD) tratar de maneira individualizada os alunos com ritmos diferentes, pois permite a cada um desenvolver atividades em seu próprio tempo, exigindo do estudante uma aprendizagem autônoma baseada nos princípios do aprender a aprender, construindo caminhos para um saber responsável. Por outro lado, torna possível a capacitação de muitos profissionais que em outra estrutura estariam impossibilitados de dar continuidade aos seus estudos.

Tendo em vista todos os argumentos acima, justifica-se a oferta do Curso Técnico em Hospedagem no ITEGO, como oferta de curso de educação profissional na modalidade à distância. E por fim, em relação ao tempo previsto para a oferta do curso que são 15 (quinze) meses, preveem a conclusão de até 180 (cento e oitenta) alunos concluintes, e estes discentes, podem ser plenamente absorvidos pela área de serviços, indústria, agricultura, comércio e pelos projetos governamentais existentes na microrregião.

2. FILOSOFIA E OBJETIVOS DA INSTITUIÇÃO

A formação integral no homem se vislumbra a partir de fundamentos básicos no currículo e na prática da instituição sobre as categorias (trabalho, ciência, técnica, tecnologia e cultura), tendo por direcionamento que o trabalho é alicerce e cultura em um grupo social. Dessa forma, esta sociedade deve oferecer oportunidades para que seus indivíduos tenham noções da práxis dos conhecimentos científicos construídos e estabelecidos. Essa práxis se deu a partir das relações do homem e o ambiente, o homem consigo mesmo e em suas relações sociais em diversos contextos.

Ao se pensar em formação integral como formação no homem, não se pode admitir a dualidade da relação da práxis de base humanista e o saber técnico, e sim, a integração entre elas para o cidadão completo, através de propostas que dialoguem essas diretrizes.

[...] a formação integrada ou o ensino médio integrado ao ensino técnico significa que a educação geral torna-se parte inseparável da educação profissional em todos os campos onde se dá a preparação para o trabalho (...) nos processos produtivos, (...) nos processos educativos como a formação inicial, como o ensino técnico, tecnológico ou superior. (CIAVATTA, 2005).

Sendo assim, na educação profissional e tecnológica, a lógica laboral do trabalho é foco central para a prática educativa, e, além disso, é um valor moral e de agregação social, como dialoga Castel (1999) em que o homem é um ser que possui o trabalho como um elo com o centro social que o circunda. Outrossim, o trabalho é motivador cultural, emocional e físico para o ser humano, criando a consciência social de seu lugar no ambiente que vive, como também no mundo.

Além do trabalho, desenvolver construções sobre âmbito da cultura é de relevância para a formação integral do homem. A cultura por ser o agrupamento de práticas que se formam e se moldam no âmago de determinada sociedade, é deveras importante para o desenvolvimento de processos metodológicos para formação de um indivíduo manumitido, completo.

As influências dos processos culturais no que tange a hegemonia da produção cultural, como afirma Gramsci (1995) têm relevância nas definições das diretrizes educacionais, refletindo assim, logicamente na educação tecnológica. E dessa forma, culturalmente devemos ver a educação fora do âmbito do custo benefício, ou seja, da mais valia, advinda da construção e apropriação do saber pelo aluno. E sim, deve ser pensada pela ótica da emancipação e autonomia do indivíduo.

Nesse sentido, a tecnologia encontra espaço na construção do indivíduo pois é o direcionamento que encontramos com a globalização que é cada dia mais forte. E o conhecimento científico, baseado na ciência, é fator concomitante, agregador e complementar à tecnologia, tendo em vista, conforme Gama (1986) a tecnologia ser vista duplamente, em primeiro como uma ciência aplicada e em segundo em um contexto maior social, histórico e cultural. Enfim, a tecnologia é conceituada por Gama (1986) que diz que:

[...] tecnologia não é um agregado de técnicas ou disciplinas. Tecnologia não é técnica, não é o conjunto das técnicas. Então, tecnologia não é o fazer, mas sim o estudo do fazer, é o conhecimento sistematizado, é o raciocínio racionalmente organizado sobre a técnica". (GAMA, 1986).

Dessa forma, vemos que a tecnologia afeta o indivíduo em seu modo de vida, e sendo

assim, a educação profissional deve analisar os limites da tecnologia e a ciência, e aplicar no ensino, desviando-se somente do âmbito da educação técnica, e sim, buscar a formação completa para ele.

Enfim, a educação é um direito reconhecido e a preocupação com sua qualidade é de suma importância para a sociedade. Dessa forma, somente poderíamos conquistar tal intento no momento em que pensamos a educação como formação de cunho integral, ou seja, dará o horizonte possível para que se trabalhe a construção do cidadão completo, levando em conta serem conhecedores e críticos, em relação aos direitos básicos e fundamentais.

Sendo assim, o ITEGO busca a promoção da formação baseada na visão humanística, e com os fundamentos nos seguintes princípios norteadores que visam:

- ✓ justiça social, com igualdade, cidadania, ética, emancipação e sustentabilidade ambiental;
- ✓ gestão democrática, com transparência de todos os atos, obedecendo aos princípios da autonomia, da descentralização e da participação coletiva nas instâncias deliberativas;
- ✓ formação humana integral, com a produção, a socialização e a difusão do conhecimento científico, técnico-tecnológico, artístico-cultural e desportivo;
- ✓ inclusão social quanto às condições físicas, intelectuais, culturais e socioeconômicas dos sujeitos, respeitando-se sempre a diversidade;
- ✓ natureza pública e laica da educação;
- ✓ educação como direito social e subjetivo; e
- ✓ democratização do acesso e garantia da permanência e da conclusão com sucesso, na perspectiva de uma educação de qualidade socialmente referenciada.

Dessa forma, os princípios filosóficos e norteadores do ITEGO, apresentam e têm consonância com os fundamentos para a educação nacional, no que tange a Constituição Federal (CF) de 1988, a Lei de Diretrizes e Bases das Educação (LDB) e as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) e, em especial, no que tange a educação profissional.

A CF de 1988 assegura, mesmo que indiretamente, o direito à educação profissional e tecnológica, e vamos abarcar nesse contexto, o nível médio técnico. Logo no início da CF, em seu artigo primeiro aborda sobre os valores sociais do trabalho e cidadania, que são fundamentos do estado democrático de direito. Além desse, o artigo terceiro expõe da seguinte forma:

Art. 3º, construir uma sociedade livre, justa e solidária; garantir o desenvolvimento nacional; erradicar a pobreza e a marginalidade; reduzir as desigualdades sociais e regionais e promover o bem de todos, sem preconceitos de origem, raça, sexo, cor, idade e quaisquer outras formas de discriminação (BRASIL, 1988).

Vemos com tal direcionamento que a educação, neste caso, a profissional, é uma forma indiscutível de cumprir esses objetivos republicanos. Ao lermos o inciso XIII do art. 5º da CF, fica evidente a importância da relação entre educação e o trabalho ao citar que: “é livre o exercício de qualquer trabalho, ofício ou profissão, atendidas as qualificações profissionais que a lei estabelecer” (BRASIL, 1988). Nesse sentido, a CF prossegue em seu artigo 6º, que fundamenta a educação como um direito social fundamental para os indivíduos.

Mesmo não estando explícita na CF, a relação que há entre a educação profissional e os princípios norteadores do estado de direito é notória, no momento em que alimenta a formação e desenvolvimento do potencial do indivíduo através da educação, com vista ao trabalho útil, como algo além de sustento próprio, e sim, voltado à própria dignidade humana. Como corroboração deste, o artigo 205 da CF afirma que:

A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho (BRASIL, 1988).

Por fim, para que se realize satisfatoriamente este intento constitucional, a formação deverá ser adequada e compromissada com o desenvolvimento completo do indivíduo, tendo em vista que uma formação deficitária irá frustrar o próprio indivíduo, além de ocasionar uma série de consequências em toda a sociedade, com o rompimento do tecido social.

Em relação à Lei de Diretrizes e Bases (LDB), vemos que expõe acerca da educação profissional técnica de nível médio no artigo 36, incluído pela Lei 11.741/2008. Vemos as relações entre as filosofias e diretrizes do ITEGO, dentre outros, nos seguintes pontos em que aborda:

Art. 36-B. A educação profissional técnica de nível médio será desenvolvida nas seguintes formas:

[...]

I - os objetivos e definições contidos nas diretrizes curriculares nacionais estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação; [...] ([Incluído pela Lei nº 11.741, de 2008](#)).

Art. 36-D. Os diplomas de cursos de educação profissional técnica de nível médio, quando registrados, terão validade nacional e habilitarão ao prosseguimento de estudos na educação superior ([Incluído pela Lei nº 11.741, de 2008](#)).

Parágrafo único. Os cursos de educação profissional técnica de nível médio, nas formas articulada concomitante e subsequente, quando estruturados e organizados em etapas com terminalidade, possibilitarão a obtenção de certificados de qualificação para o trabalho após a conclusão, com aproveitamento, de cada etapa que caracterize uma qualificação para o trabalho ([Incluído pela Lei nº 11.741, de 2008](#)).

Dessa forma, encontramos respaldo na relação entre a escola e o trabalho, que forma o indivíduo e que dá oportunidade a eles. Nesse sentido, a filosofia do ITEGO que busca esse intento, é de salutar importância e um mecanismo forte na sociedade.

Por fim, em relação às Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e as filosofias e orientações do ITEGO, encontramos concordância por buscar itinerários formativos diversos e atualizados para que dê maiores possibilidades ao aluno que aqui ingressar, e ao ser egresso, ter maior possibilidade de empregabilidade, orientando assim, uma trajetória educacional consistente.

Além disso, o ITEGO é baseado nas dimensões do trabalho, da tecnologia, da ciência e da cultura. A partir do devido apoio nas DCNs para tal intento, propiciando dessa forma, além da qualificação profissional, o aumento do nível de escolaridade – com qualidade técnica e humanista – para os alunos.

Assim, deixamos claro a comunhão entre os princípios norteadores da educação profissional técnica para nível médio, como versa o art. 6, da Resolução nº 6, que define DCNs para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, e que se dispõe da seguinte forma:

Capítulo II Princípios Norteadores

Art. 6º São princípios da Educação Profissional Técnica de Nível Médio:

- I - relação e articulação entre a formação desenvolvida no Ensino Médio e a preparação para o exercício das profissões técnicas, visando à formação integral do estudante;
- II - respeito aos valores estéticos, políticos e éticos da educação nacional, na perspectiva do desenvolvimento para a vida social e profissional;
- III - trabalho assumido como princípio educativo, tendo sua integração com a ciência, a tecnologia e a cultura como base da proposta político-pedagógica e do desenvolvimento curricular;
- IV - articulação da Educação Básica com a Educação Profissional e Tecnológica, na perspectiva da integração entre saberes específicos para a produção do conhecimento e a intervenção social, assumindo a pesquisa como princípio pedagógico;
- V - indissociabilidade entre educação e prática social, considerando-se a historicidade dos conhecimentos e dos sujeitos da aprendizagem;
- VI - indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem;
- VII - interdisciplinaridade assegurada no currículo e na prática pedagógica, visando à superação da fragmentação de conhecimentos e de segmentação da organização curricular;
- VIII - contextualização, flexibilidade e interdisciplinaridade na utilização de estratégias educacionais favoráveis à compreensão de significados e à integração entre a teoria e a vivência da prática profissional, envolvendo as múltiplas dimensões do eixo tecnológico do curso e das ciências e tecnologias a ele vinculadas;
- IX - articulação com o desenvolvimento socioeconômico-ambiental dos territórios onde os cursos ocorrem, devendo observar os arranjos socioprodutivos e suas demandas locais, tanto no meio urbano quanto no campo;
- X - reconhecimento dos sujeitos e suas diversidades, considerando, entre outras, as pessoas com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades, as pessoas em regime de acolhimento ou internação e em regime de privação de liberdade;
- XI - reconhecimento das identidades de gênero e étnico-raciais, assim como dos povos indígenas, quilombolas e populações do campo;
- XII - reconhecimento das diversidades das formas de produção, dos processos de trabalho e das culturas a eles subjacentes, as quais estabelecem novos paradigmas;
- XIII - autonomia da instituição educacional na concepção, elaboração, execução, avaliação e revisão do seu projeto político-pedagógico, construído como instrumento de trabalho da comunidade escolar, respeitadas a legislação e normas educacionais, estas Diretrizes Curriculares Nacionais e outras complementares de cada sistema de ensino;
- XIV - flexibilidade na construção de itinerários formativos diversificados e atualizados, segundo interesses dos sujeitos e possibilidades das instituições educacionais, nos termos dos respectivos projetos político-pedagógicos;
- XV - identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso, que contemplem conhecimentos, competências e saberes profissionais requeridos pela natureza do trabalho, pelo desenvolvimento tecnológico e pelas demandas sociais, econômicas e ambientais;
- XVI - fortalecimento do regime de colaboração entre os entes federados, incluindo, por exemplo, os arranjos de desenvolvimento da educação, visando à melhoria dos indicadores educacionais dos territórios em que os cursos e programas de Educação Profissional Técnica de Nível Médio forem realizados;
- XVII - respeito ao princípio constitucional e legal do pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas.

Então, estes princípios são congruentes com as filosofias e diretrizes norteadoras deste ITEGO, que buscam o completo desenvolvimento aos nossos alunos, e por consequência, indivíduos capacitados e aptos à execução de seu perfil profissional de conclusão, com pleno conhecimento, habilidade e atitude em seu local de trabalho.

Em vista aos argumentos apresentados anteriormente, da construção, da formação integral/omnilateral por meio do currículo para oferecer ao aluno a visão crítica e proativa no trabalho, este ITEGO se alinhou a este intento através de suas filosofias com base nas leis da educação nacional, e além do que, a necessidade de se trabalhar o vínculo da teoria e da prática de forma dinâmica. Segundo Kuenzer (2004), é importante que haja, desde o início da formação, a relação entre prática e teoria. No caso da educação profissional e tecnológica é de extrema necessidade essa relação para a autonomia do indivíduo e sua formação técnica, para que haja a plena capacidade ao aluno, futuro trabalhador. Nesse sentido, o autor prossegue indicando a intenção de se ter a conexão entre o conhecimento prático e o científico ao aluno, no que diz que:

[...] precisará ter não só um amplo domínio sobre as diferentes formas de linguagem, mas também sólida formação teórica para exercer a diferenciação crítica sobre seus usos e finalidades não explicitadas; do ponto de vista educativo, será necessário ampliar e aprofundar o processo de aquisição do conhecimento para evitar o risco da banalização da realidade com todos os seus matizes de injustiça social através da confusão entre o real e o virtual, com sérias implicações éticas (KUENZER, 2004, p. 4).

Almejam-se situações que levem o aluno a aprender a pensar, a aprender a aprender, aprender a ser e a conviver, para mobilizar e articular com pertinência conhecimentos, habilidades, atitudes e valores em níveis crescentes de complexidade.

Nesse sentido, a organização dos conteúdos privilegia o estudo contextualizado, ao agregar competências profissionais com as novas tecnologias, orientando o estudante ao adquirir autonomia para enfrentar diferentes situações com criatividade e flexibilidade. Tendo em vista que, atualmente vemos um quadro de crise do emprego formal, mudanças das ocupações e do conteúdo ocupacional - desaparecendo algumas profissões e surgindo outras, passando a exigir maior mobilidade - navegabilidade profissional, mais versatilidade - laboralidade do trabalhador, com tendências à formação geral e foco no trabalho em equipes polivalentes, com funções múltiplas e desempenho de variados papéis dentro do processo produtivo.

Dessa forma, os fundamentos pedagógicos balizadores adotados pelo ITEGO e relativos a estratégias de construção de competências e habilidades para os nossos alunos são:

- ✓ a integração entre conhecimento geral e conhecimento específico como princípio norteador da construção dos diversos itinerários formativos presentes na Instituição;
- ✓ a formação técnica e tecnológica e a criação de tecnologia como constructos histórico-sociais, culturais e econômicos;
- ✓ a integração entre teoria e prática;
- ✓ a formação básica sólida, capacitando o aluno-trabalhador, jovem e adulto, de maneira autônoma na sua relação com as demandas de conhecimentos oriundos do mundo do trabalho.
- ✓

Assim, a equipe do ITEGO pauta o desenvolvimento do seu trabalho através de encontros coletivos e discussões ampliadas, levando em consideração a realidade que circunda a Instituição, sua comunidade escolar, pois, certamente, a realidade social afeta diretamente todos seus segmentos e deve contribuir para orientar todo o fazer escolar, transformando-a em objeto de planejamento, currículo adequado às demandas do mundo do trabalho, potencial de aprendizagem e sucesso de todo o processo educacional.

Enquanto instituição de educação profissional comprometida com o desenvolvimento tecnológico, econômico e social do seu entorno, está capacitada a fazer continuamente uma “leitura” correta do ambiente externo para alimentar seus processos educacionais e produtivos, assim como para dar resposta adequada e em tempo aos anseios, expectativas e demandas da comunidade a qual está inserida.

2.1 OBJETIVOS DO CURSO

2.1.1 Objetivo Geral

O curso Técnico em Hospedagem tem o objetivo de formar profissionais técnicos capazes de dar o suporte necessário ao desenvolvimento e qualificação do ramo de hospedagem, nos mais variados segmentos e setores, colaborando para o desenvolvimento social, respeitando, preservando e valorizando as características culturais, históricas e ambientais locais e regionais.

2.1.2 Objetivos específicos

- ✓ Executar procedimentos operacionais de reservas, utilizando técnicas específicas, considerando as políticas estabelecidas, e controlar a disponibilidade de ocupação das unidades habitacionais do meio de hospedagem;
- ✓ Executar procedimentos operacionais para venda, montagem, estruturação e controle dos espaços de eventos dos meios de hospedagem;
- ✓ Realizar os procedimentos operacionais de atendimento ao hóspede na chegada, permanência e saída do meio de hospedagem;
- ✓ Supervisionar e operacionalizar a higienização e arrumação das unidades habitacionais, das áreas sociais e de serviços;
- ✓ Controlar materiais de suprimentos das unidades habitacionais, de higiene e limpeza e equipamentos do setor de governança;
- ✓ Planejar a rotina operacional das atividades diárias e a alocação de pessoal nos setores de governança e recepção nos meios de hospedagem;
- ✓ Aplicar os princípios da responsabilidade socioeconômica e ambiental no setor de hospedagem;
- ✓ Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho.

3. REQUISITOS DE ACESSO

As matrículas são destinadas para jovens e adultos que buscam uma profissionalização de nível técnico, na modalidade educação a distância. O candidato deverá ter concluído ou estar cursando o Ensino Médio.

O candidato ao curso deverá passar por um Processo Seletivo. O nível de escolaridade e a idade constituirão os indicadores para definição do perfil de acesso do candidato ao curso proposto. Assim sendo, deverão ser exigidos como requisitos no ato da matrícula, que deverá ser apresentado à Secretaria Acadêmica do ITEGO todos os documentos indicados no Edital de Processo Seletivo de Alunos:

Constituem requisitos de acesso:

1. Idade mínima de 16 (dezesesseis) anos, no ato da matrícula;
2. Declaração da unidade escolar de que esta regularmente matriculada e frequentando a partir da segunda série do Ensino Médio, por qualquer via de ensino ou comprovante de conclusão do Ensino Médio;
3. Ser aprovado em Processo de Seleção;
4. Apresentar as seguintes documentações: Fotocópia da carteira de identidade, CPF, Reservista (quando for o caso), Certidão de Nascimento ou Casamento, Título Eleitoral e Comprovante de Votação, comprovante de endereço e comprovante de Conclusão do Ensino Médio - todos os documentos devem ser apresentados acompanhados dos originais;
5. Conhecimento básico em Informática.

Quando o curso for ofertado por meio de Programas Especiais ou em parcerias os requisitos para acesso atenderão ao especificado nos respectivos Editais de Processos Seletivos de Alunos publicados pelo órgão demandante.

Os candidatos aprovados e classificados no referido processo de seleção serão chamados à matrícula até o limite das vagas existentes, atendida a ordem de classificação no exame de seleção, conforme edital.

No ato da matrícula inicial, o candidato deverá apresentar à Secretaria Acadêmica todos os documentos indicados e em conformidade com os requisitos de acesso, definido pelo MEC.

4. INDICATIVO DE VAGAS E TURMAS

O ITEGO prevê até 6 (seis) entradas, de até 25 alunos, por etapa, ao longo de três anos, sendo inicialmente previstas ofertas para o turno noturno e, caso haja demandas, nos demais turnos.

CRONOGRAMA DE OFERTA DO CURSO							ANO IV	
Histórico	ANO I		ANO II		ANO III			
Oferta 1	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa		
Oferta 2	-	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa	
Oferta 3	-	-	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa
Nova vagas/Etapas	30	30	30	30	30	30	-	-
Total de vagas	180 vagas							

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

A formação aponta para a necessidade de proporcionar ao aluno o desenvolvimento de habilidades e competências que capacite o profissional a assumir, não apenas uma única ocupação, e sim uma formação ampla, capaz de garantir mobilidade no exercício da profissão, prontidão para aceitar e provocar mudanças, capacidade de ousar, de criticar e de manter a sua autonomia intelectual de forma ética e responsável.

É o profissional com competência para gerenciar seu próprio negócio, ou de terceiros. Por conseguinte, poderá atuar na recepção e governança em meios de hospedagem, executar atividades operacionais de recepção, atendimento e suporte a clientes, serviços de andares, comercialização e marketing de produtos turísticos, além da realização de reservas, mensageria e concierge em meios de hospedagem. Supervisionará a manutenção dos equipamentos.

O profissional orientará suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços, presta suporte ao hóspede durante sua estada, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação.

6. PROPOSTA PEDAGÓGICA

Esta Proposta Pedagógica contempla a oferta de curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, Técnico em Hospedagem, na modalidade a distância foi elaborada em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais e com as normativas do Conselho Estadual de Educação para a Educação Profissional e Tecnológica, segundo os respectivos Eixos Tecnológicos e em conformidade com os Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos e o previsto na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO, bem como as especificidades do setor produtivo, em atendimento às demandas da própria REDE ITEGO e demais esferas governamentais.

O currículo, concebido a partir do Perfil Profissional de conclusão previsto para o curso, observando das demandas sociais e do setor produtivo, está organizado por etapas, com a possibilidade de saídas intermediárias de qualificações profissionais, compondo itinerários formativos, que poderá ainda contemplar etapa suplementar, destinada à especialização, devendo esta conter carga horária mínima de 25% (vinte e cinco por cento) do mínimo exigido para o curso ao qual está vinculada.

A concepção pedagógica norteadora do curso ora apresentada tem como foco privilegiado o desenvolvimento pleno do aluno, tomando-se por referência sua bagagem vivencial, no intuito de promover uma coerente relação entre teoria e prática. Nesse sentido, é incentivada e valorizada a interferência do aluno no contexto instrucional, situando-o no centro do processo educativo como agente dinâmico de sua própria aprendizagem.

Na definição das ações educacionais, são utilizadas as ideias de Paulo Freire, quando se diz que ensinar exige métodos sistemáticos, pesquisa, respeito aos saberes do educando, ser crítico, inclusive sobre a prática, a estética e a ética, aceitando o novo e rejeitando qualquer forma de discriminação, reconhecendo e assumindo uma identidade cultural.

A organização curricular foi estruturada para contemplar as competências profissionais do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer voltado à inovação do mercado, com foco no perfil profissional de conclusão, prevendo situações que levem o aluno a aprender a pensar, a aprender a aprender, aprender a ser e a conviver, para mobilizar e articular com pertinência conhecimentos, habilidades, atitudes e valores em níveis crescentes de complexidade, com a previsão de uma saída intermediária.

Nesse sentido, a organização dos conteúdos privilegia o estudo contextualizado, agregando competências profissionais com as novas tecnologias, orientando-o adquirir autonomia para enfrentar diferentes situações com criatividade e flexibilidade.

6.1 MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular estruturada neste plano de curso procura garantir, na organização das Etapas, a coerência com os perfis profissionais de conclusão do curso e das respectivas Etapas, ainda estreita correlação entre as competências: conhecimentos, habilidades e atitudes, descritas (bases científicas, tecnológicas e instrumentais), bem como com as estratégias pedagógicas a serem utilizadas pelos professores.

As Etapas são desdobradas em Componentes Curriculares intrinsecamente coerentes entre si e com as demais etapas do curso, sendo caracterizados como unidades em que se estabelecem de forma clara e objetiva, as relações e as correlações entre os conhecimentos de bases tecnológicas, científicas e instrumentais e as capacidades de colocá-los em prática (habilidades) em um determinado contexto profissional;

O currículo do curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem, com 900 horas, está estruturado em 03 (três) etapas organizadas da seguinte forma:

Etapas I – com terminalidade ocupacional: **Recepcionista de Hotel - CBO 4221-20**, 240 horas.

Etapas II – com terminalidade ocupacional: **Assistente de Governanta - CBO 5131-15**, com 300 horas.

Etapas III – com: Habilitação **Técnico de Nível Médio em Hospedagem, CNCT**, 260 horas para aulas teóricas e 100 horas para Trabalho Conclusão Curso.

Como o curso será oferecido na modalidade de EaD o Estágio Supervisionado será substituído pelo Trabalho de Conclusão de Curso, com 100 (cem) horas.

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM				
Componentes Curriculares		Total	EaD	Presencial
			80%	20%
Etapa I	Ambientação em EaD	30	24	6
	Empreendedorismo	30	24	6
	Ética e Relações	30	24	6
	Informática Básica	30	24	6
	Português Instrumental	30	24	6
	Matemática Básica	30	24	6
	Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	60	48	12
	SOMA Cargas Horárias - Etapa I		240 horas	192 horas
Qualificação Profissional: Recepcionista de Hotel - CBO 4221-20				
Componentes Curriculares		Total	EaD	Presencial
			80%	20%
Etapa II	Fundamentos de Administração	30	24	6
	Serviços de Lavanderia	50	40	10
	Governança	60	48	12
	Gestão de Serviços Hoteleiro	50	40	10
	Lazer, Entretenimento e Eventos	50	40	10
	Língua Inglesa	30	24	6
	Metodologia Científica	30	24	6
SOMA Cargas Horárias - Etapa II		300	240	60
Qualificação Profissional: Assistente de Governanta - CBO 5131-15				
Componentes Curriculares		Total	EaD	Presencial
			80%	20%
	Responsabilidade Social	30	24	6
Etapa III	Língua Espanhola	30	24	6
	Planejamento e Marketing Turístico	50	40	10
	Gestão de Pessoas	30	40	10
	Legislação Aplicado ao Turismo e à Hotelaria	60	48	12
	Serviços de Alimentos e Bebidas	60	48	12
	Subtotal	260	208	52
	TCC (Trabalho de Conclusão de Curso)	100	80	20
	SOMA Cargas Horárias - Etapa III		360	288
Habilitação Técnica: Técnico de Nível Médio em Hospedagem, CNCT				
Total de Carga Horária do Curso: 900 horas				

6.2 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O currículo do curso está organizado, de forma a possibilitar aos alunos a construção das competências, CHA: Conhecimentos, Habilidades e Atitudes, caracterizadas no Perfil Profissional de Conclusão, ensejando o desenvolvimento da capacidade de mobilização e articulação do saber aprender (conhecimento), saber fazer (habilidades) e do saber ser e saber conviver (atitudes) e, constituir-se como meio para orientação à prática pedagógica.

A correlação prevista com relação aos Componentes Curriculares, deverá existir, também, em relação às referências bibliográficas (Bibliografia Básica e Complementar), fontes sobre as quais se assentam as bases tecnológicas, científicas e instrumentais.

ETAPA I

ETAPA I		
COMPONENTE: AMBIENTAÇÃO EM EaD		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)	CARGA HORÁRIA EM EaD (24h)	CARGA HORÁRIA PRESENCIAL (6h)
EMENTA		
As noções e concepções das legislações em EaD. Utilização do Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA). Conhecendo as ferramentas da plataforma <i>Moodle</i> . Conhecimentos sobre as didáticas utilizadas na EaD.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIAS (C-H-A)	
Conhecer o ambiente em EaD e suas principais funções.	Compreender a dinâmica de desenvolvimento do curso, identificando o ambiente virtual e as diferentes interfaces disponíveis para a sua utilização; entender os conceitos de EaD e suas características básicas.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Concepções e legislações em EaD; o Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA); ferramentas da Plataforma <i>Moodle</i> ; didática da Educação a Distância.	Entrar e utilizar o ambiente e suas interfaces; acessar o sistema operacional e seus aplicativos para o desenvolvimento do curso; utilizar o AVEA a partir da sua linguagem para argumentar, discutir e expressar opiniões com clareza e coerência lógica; executar as instruções técnicas publicadas no ambiente.	ter compromisso; ser atencioso; possuir ética.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
MENEZES, Vera Lúcia. Interação e Aprendizagem em Ambiente Virtual . 1. ed. Belo Horizonte: UFMG, 2010.		
PEREIRA, Alice Sybis. Ambiente Virtual de Aprendizagem em Diferentes Contextos . 1. ed. Ciência		

Moderna, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVES, L. NOVA C. (Org.). **Educação a distância**: uma nova concepção e aprendizado e interatividade. São Paulo: Futura, 2003.

SILVA, M (org.). **Educação Online**: teorias, práticas, legislação, formação corporativa. São Paulo: Loyola, 2003.

COMPONENTE: EMPREENDEDORISMO		
CARGA HORÁRIA DO DISCIPLINA (30 h)	OFERTA EM EAD - (26 h)	OFERTA PRESENCIAL - (4 h)
EMENTA		
<p>Empreendedorismo: Conceitos e Importância. Conhecendo um empreendedor: Perfil e Características. O Processo Empreendedor: Identificando e Avaliando Oportunidades. Desenvolvendo um Plano de Negócios: como elaborar um Plano de Negócios. Determinação e Captação de Recursos. Gestão da Empresa: Introdução à Gestão. Formalizando o Negócio. Cenário de trabalho atual e futuro: a Busca por Soluções Práticas.</p>		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
<p>Estar apto para compreender os conceitos introdutórios sobre o Empreendedorismo e sua importância, o perfil e as características do empreendedor, bem como se desenvolve todo o processo de empreender.</p>	<p>Conhecer as características inerentes ao perfil de um empreendedor, sabendo identificar as técnicas empreendedoras adotadas no cotidiano administrativo para uma melhor compreensão sobre a importância da criatividade e inovação para o sucesso dos empreendimentos.</p> <p>Saber diferenciar Empreendedorismo e Intraempreendedorismo, bem como Negócios e Oportunidades, para que não haja dúvidas no entendimento dos conceitos de Inovação e Invenção.</p>	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
<p>Noções sobre a importância do Empreendedorismo, e também sobre o perfil, as características e o processo empreendedor; interpretação das oportunidades através da devida identificação e avaliação das mesmas; distinção básica das etapas de desenvolvimento de um Plano de Negócios; compreensão sobre captação de</p>	<p>Aplicar os conceitos sobre Empreendedorismo, mediante o conhecimento do perfil e características do mesmo; empreender baseado no processo empreendedor, identificando e avaliando oportunidades; desenvolver um Plano de Negócios, determinando a</p>	<p>Dedicar-se aos estudos acerca do Empreendedorismo; possuir ética; ser presente, assíduo e pontual naquilo que lhe for proposto no decorrer do curso.</p>

recursos para uma devida gestão da organização; percepção sobre a formalização de um negócio mediante a análise do cenário atual e futuro.	melhor fonte de captação de recursos; gerir a empresa devidamente formalizada; analisar o cenário atual e futuro de trabalho na busca de soluções práticas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo : dando asas ao espírito empreendedor. 4 ed. São Paulo: Manole, 2012.		
DORNELAS, José. Empreendedorismo : transformando ideias em negócios. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2016.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
ARAÚJO FILHO, Geraldo Ferreira de. Empreendedorismo criativo . Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2007.		
BERNARDES, Cyro. Você pode criar empresas . São Paulo: Saraiva, 2009.		
CAVALCANTI, Marly; FARAH, Osvaldo Elias; MARCONDES, Luciana Passos. Empreendedorismo estratégico : criação e gestão de Pequenas Empresas. São Paulo: Cengage Learning, 2008.		

COMPONENTE: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30 h)	OFERTA EM EAD - (26 h)	OFERTA PRESENCIAL - (4 h)
EMENTA		
Investigação dos fundamentos ontológico-sociais da ética. Comparação e análise dos elementos teórico-filosóficos das questões éticas da atualidade. Estudo do processo de construção de um <i>ethos</i> profissional, o significado de seus valores e as implicações éticas no trabalho.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Ser capaz de entender o conceito de ética e aplicar seus princípios nos relacionamentos interpessoais em seu ambiente de trabalho.	Compreender a importância do estudo da história do pensamento ético, aplicando os seus valores em situações diversificadas; relacionar o estudo teórico desta ciência com sua relevância à análise crítica do <i>ethos</i> profissional; transmitir um clima de confiança e cooperação no ambiente profissional.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Os fundamentos ontológicos e sociais da ética; os elementos teórico-filosóficos das	Aplicar as teorias pertinentes à ética profissional;	Respeitar aos colegas de trabalho; ter sigilo diante da

<p>questões éticas da atualidade; o processo de construção de um <i>ethos</i> profissional; as implicações práticas da ética no trabalho.</p>	<p>listar ações éticas favoráveis ao bom convívio social no campo de trabalho; argumentar a favor da importância da ética no campo de trabalho; usar os princípios éticos do campo de trabalho; empregar a legislação e os códigos de ética profissional nas relações pessoais, profissionais e comerciais. adotar as regras, regulamentos e procedimentos organizacionais. Promover a imagem da organização.</p>	<p>obtenção de informações administrativas; ser proativo na busca de resolução de problemas.</p>
---	---	--

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando**: introdução à Filosofia. 4 ed. São Paulo: Moderna, 2009.
SÁ, Antônio Lopes de. **Ética Profissional**. 9 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AGUILAR, F. **A ética nas empresas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.
SILVA, N. P. **Ética, indisciplina & violência nas escolas**. Petrópolis: Vozes, 2004.
KUNG, H. **Projeto de ética mundial**. São Paulo: Paulinas, 1993.

COMPONENTE: INFORMÁTICA BÁSICA

CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30 h)	OFERTA EM EAD - (26 h)	OFERTA PRESENCIAL - (4 h)
EMENTA		
<p>Conceituação de sistemas operacionais, hardware, software, internet e suas ferramentas. Estudo de editores de texto, planilhas e apresentações eletrônicas. Debate sobre segurança da informação.</p>		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
<p>O aluno demonstrará conhecimento básico em informática, acessando softwares, aplicativos e navegadores da internet com o</p>	<p>Demonstrar conhecimento em sistemas operacionais, hardware e software, conceitos de internet e suas ferramentas, editores de textos, planilhas eletrônicas e softwares de apresentações eletrônicas. Assimilar conceitos de segurança da informação, de modo a prevenir a perda de</p>	

fim de realizar pesquisas e atividades na Plataforma Moodle.	informações importantes no ambiente computacional.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Introdução ao sistema operacional; Introdução à internet; Editores de textos; Planilhas eletrônicas; Apresentações eletrônicas; Noções de segurança da informação.	Operar aplicativos e diferenciar conceitos referentes ao sistema operacional; Reconhecer os principais elementos que compõem o conceito de navegação na web; Desenvolver, estruturar e formatar textos, utilizando o software de edição de textos; Desenvolver, estruturar e formatar planilhas, utilizando o software de planilhas eletrônicas; Desenvolver, estruturar e formatar apresentações, utilizando o software de apresentação eletrônica; Aplicar normas e procedimentos de segurança da informação no desenvolvimento das atividades profissionais.	Interesse por aprender os conceitos de informática; Pro atividade no uso da Plataforma Moodle; Integração com a turma por meio do fórum e das ferramentas de interação disponíveis.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
LAUREANO, Marcos Aurélio Pchek. Sistemas operacionais . 1. ed. Curitiba: LT, 2012. _____. Segurança da informação . 1. ed. Curitiba: LT, 2012.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel Navarro Garcia. Estudo Dirigido de Microsoft Word 2013 . 1. ed. São Paulo: Érica, 2013. MANZANO, André Luiz N. G. Estudo Dirigido de Microsoft Excel 2013 . 1. ed. São Paulo: Érica, 2013. _____. Estudo Dirigido de Microsoft Powerpoint 2013 . 1. ed. São Paulo: Érica, 2013. REZENDE, Denis A.; ABREU, Aline F. Tecnologia da informação aplicada a sistemas de informação empresariais . 9. ed. São Paulo: Atlas, 2013.		

COMPONENTE: PORTUGUÊS INSTRUMENTAL		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30 h)	OFERTA EM EAD - (26 h)	OFERTA PRESENCIAL - (4 h)

EMENTA		
<p>Reflexão sobre a língua portuguesa como fonte de comunicação oral e escrita. Estudo da linguagem falada e escrita, em seus diversos níveis de linguagem. Relação entre os gêneros textuais/discursivos e noções de leitura e produção escrita. Busca de compreensão da prática de elaboração de textos oficiais e acadêmicos, considerando os aspectos linguístico-gramaticais aplicados ao texto em seus diversos gêneros.</p>		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
<p>O aluno deve desenvolver competências de comunicação, de modo que seja capaz de produzir textos orais e escritos, tanto no âmbito profissional como no pessoal.</p>	<p>Compreender a língua portuguesa como língua materna, geradora de significação e integradora da organização do mundo e da própria identidade; e também conhecer formas de se comunicar com eficácia, tanto na escrita, quanto na oralidade. Além disso, compreender noções de texto e textualidade, levando em conta a importância da coerência e da coesão. Ademais, conhecer o funcionamento e as formas de produzir textos em língua portuguesa, e, por fim, saber produzir textos técnicos e empresariais, obedecendo a norma culta e a estrutura preestabelecida de cada gênero.</p>	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
<p>Conceitos e elementos de comunicação; Noção de texto e principais critérios de textualidade; Métodos de produção de texto; Técnicas de leitura de textos; Produção de textos técnicos e comerciais.</p>	<p>Identificar diferentes possibilidades de comunicação; Utilizar regras básicas da língua portuguesa, na elaboração dos textos, observando a ortografia, concordâncias verbal e nominal, acentuação e pontuação; Empregar a articulação textual que propicia a coerência e a coesão; Analisar os recursos de coesão e os aspectos linguísticos responsáveis pela coerência; Estruturar parágrafos, trechos e textos com base em diferentes modos de construção de raciocínio; Reconhecer e produzir textos técnicos e empresariais, utilizando vocabulário específico.</p>	<p>Ter pro atividade para exercitar a comunicação no ambiente de trabalho, estudo e lazer; Ter disposição para rever conceitos de língua, comunicação e texto; Ter disciplina no aprendizado de tipos de textos técnicos e oficiais.</p>

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CEREJA, William Roberto. Gramática: texto, reflexão e uso. 4. ed. São Paulo: Atual, 2012. MEDEIROS, João. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos e resenhas. 12 ed. São Paulo: Atlas, 2014.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa. São Paulo: Nova Fronteira, 2009.

COMPONENTE: MATEMÁTICA BÁSICA		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30 h)	OFERTA EM EAD - (26 h)	OFERTA PRESENCIAL - (4 h)
EMENTA		
Estudo da potenciação, radiciação, razão, porcentagem e proporção. Comparação e análise entre equação do 1º e equação do 2º grau.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O estudante será capaz de calcular e aplicar os conceitos básicos de matemática.	Compreender os conceitos básicos da matemática, possibilitando ao aluno desenvolver habilidades e o raciocínio lógico-matemático, usando estratégias de resolução de problemas aplicadas à área do conhecimento em suas atividades profissionais.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Regras para cálculos matemáticos; Números decimais, potenciação, porcentagem; Equação de 1º e 2º grau; Regra de três; Razão e proporção.	Aplicar conceitos, propriedades e operações no campo dos conjuntos numéricos: naturais, inteiros, racionais ou reais; Fazer arredondamentos, algoritmos e estimativas mentais de resultados aproximados; Resolver situações-problema, envolvendo conhecimentos numéricos decimais e fracionários; Resolver atividades, envolvendo equações, inequações e sistemas de equações do 1º e 2º grau; Resolver problemas de grandezas e medidas, utilizando o cálculo de porcentagem e regras de três; Resolver situações-problema que envolvam juros simples e compostos; Organizar e analisar informações.	Respeito com os colegas de trabalho; Sigilo diante das informações financeiras da empresa; Proatividade na busca de resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, Fernando César Marra; ABRÃO, Mariângela. **Matemática básica para decisões administrativas**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

SILVA, Sebastião Medeiros. **Matemática básica para cursos superiores**. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TIBONI, Conceição Gentil Rebelo. **Estatística básica** - Para os cursos de Administração, Ciências Contábeis, Tecnológicos e de Gestão. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

COMPONENTE: FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE

CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60 h)	OFERTA EM EAD - (52 h)	OFERTA PRESENCIAL - (8 h)
EMENTA		
Estudo dos fundamentos do turismo e da hospitalidade: conceituação, tipos e formas. Análise do mercado turístico. Noções sobre política e economia no contexto do turismo. Conhecimento sobre planejamento turístico.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O cursista será capaz de conceituar os fundamentos do turismo e da hospitalidade e terá noções sobre o cenário, o mercado e o planejamento turístico.	Compreender os fundamentos do turismo e da hospitalidade e caracterizar a área turística, considerando as diversas variáveis envolvidas. Entender também os conceitos de mercado, política, planejamento e economia relacionados à área de turismo e de hospitalidade.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Turismo e hospitalidade (forma, tipologia e conceito); Entendimento do funcionamento do mercado turístico e do cenário turístico do Brasil; Política e economia turística; Planejamento turístico.	Distinguir os diferentes posicionamentos quanto à conceituação do turismo; Identificar a tipologia turística; Investigar o contexto econômico, cultural e tecnológico em que a atividade turística está inserida; Aplicar conhecimentos acerca da relevância do planejamento na atividade turística; Analisar os elementos fundamentais que compõem um plano de desenvolvimento	Ter senso crítico sobre o entendimento da área turística; Ter consciência político-ambiental e prezar por um turismo sustentável.

	turístico.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
BARRETO, Margarida. Manual de iniciação ao estudo do turismo . 20. ed. São Paulo: Papyrus, 2014.		
IGNARRA, Luis Renato. Fundamentos do turismo . 3. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2013.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
KRIPPENDORF, Jost. Sociologia do turismo : para uma nova compreensão do lazer e das viagens. São Paulo: Aleph, 2009.		
PANOSSO NETTO, Alexandre. Produtos turísticos e novos segmentos de mercado - Planejamento, criação e comercialização . São Paulo: Manole, 2014.		
RUSCHMANN, Doris Van de Meene. Turismo e planejamento sustentável : a proteção do meio ambiente. 16. ed. Campinas: Papyrus, 2013.		

ETAPA II

COMPONENTE: FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30 h)	OFERTA EM EAD - (26 h)	OFERTA PRESENCIAL - (4 h)
EMENTA		
Discussão sobre o que os administradores fazem e como fazem as coisas acontecerem. Análise sobre as organizações e seus princípios. Estudo sobre planejamento, controle, coordenação/direção, motivação e outros tipos de organizações.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno será capaz de identificar fatores da história da Administração, compreendendo os princípios básicos que fundamentam as teorias da Administração.	Compreender as principais teorias que influenciaram a Administração, articulada ao processo produtivo, com o objetivo de visualizar e identificar as áreas administrativas. Além disso, ter o conhecimento dos processos administrativos de planejar, organizar, dirigir e controlar, adquirindo, assim, conhecimento e atitude para atuar nas áreas administrativas. Ademais, identificar funções e responsabilidades no interior do processo produtivo e na estrutura e organização do sistema administrativo vigente nas organizações.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Noções sobre as organizações, as atividades organizacionais e sobre quem está presente nelas; Noções sobre os princípios da organização;	Aplicar os princípios da Administração no processo de trabalho; Aplicar as técnicas necessárias para conduzir a atividade	Ter postura e ser ético; Ser presente, assíduo e pontual naquilo que lhe for proposto.

<p>Conceituação básica de planejamento, controle e coordenação/direção; Tipos de organização.</p>	<p>administrativa; Aplicar os métodos necessários para gerir a atividade administrativa; Implementar modelos administrativos e formas de gestão; Diagnosticar e interpretar situações administrativas diversas; Intervir nos métodos e práticas de gestão para melhorá-los.</p>	
---	---	--

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração: Teoria, processo e prática**. 4. ed. São Paulo: Campus, 2007.
LACOMBE, Francisco; HEILBORN, Gilberto. **Administração princípios e tendências**. São Paulo: Saraiva, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à teoria geral da Administração**. 7. ed. São Paulo: Campus, 2006.
MAXIMIANO, A. C. Amaru. **Introdução à Administração**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2004.
PEREIRA, Anna Maris. **Introdução à Administração**. São Paulo: Pearson –Prentice Hall, 2004.
STEPHEN, P. Robbins; DECENZO, David A. **Fundamentos de Administração: conceitos essenciais e aplicações**. 4. ed. São Paulo: Pearson – Prentice Hall, 2004.

COMPONENTE: SERVIÇOS DE LAVANDERIA

CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (50 h)	OFERTA EM EAD - (42 h)	OFERTA PRESENCIAL - (8 h)
EMENTA		
<p>Compreensão dos procedimentos e das rotinas da governança. Introdução à lavanderia hoteleira. Estudo da lavanderia: pessoal, processos e custos.</p>		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
<p>O cursista será capaz de conhecer os processos e os serviços de lavanderia e compreender a supervisão e a organização dos serviços de lavanderia no setor hoteleiro</p>	<p>Compreender o conceito de governança e lavanderia em um meio de hospedagem e conhecer os procedimentos e as rotinas dos serviços da governança. Entender acerca da supervisão e da organização dos serviços de lavanderia no setor hoteleiro, conhecendo, ainda, os processos de uma lavanderia no que tange aos seus custos e à sua implantação. Por fim, garantir a qualidade na prestação desses serviços.</p>	

CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
As competências e as funções do pessoal de governança em um meio de hospedagem; Caracterização do pessoal da área de lavanderia; Procedimentos da lavanderia hoteleira; Entendimento dos processos, custos e implantação de uma lavanderia.	Investigar o conceito de governança no meio de hospedagem; Examinar procedimentos e rotinas da Lavanderia; Aplicar conhecimentos acerca dos serviços, das condições e dos equipamentos utilizados na lavanderia; Identificar o pessoal de uma lavanderia hoteleira; Aplicar procedimentos relacionados à rouparia dos hóspedes; Analisar os custos e a implantação de uma lavanderia em um meio de hospedagem.	Ter disciplina para cumprir normas e manuais de procedimento; Ser ético durante todos os processos de trabalho e no relacionamento com os clientes; Ser organizado e prezar pela higiene; Demonstrar responsabilidade; Prezar pela qualidade dos serviços prestados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FARIAS, Roberto M. **Manual para lavanderias: a revolução na arte de lavar**. 2. ed. Caxias do Sul/RS: Educs, 2016.

YANES, Adriana Figueiredo. **Governança em hospedagem**. São Paulo: Érica, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio. **Lavanderia hoteleira: técnicas e operações**. Caxias do Sul/RS: Educs, 2003.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

OLIVEIRA, B. Giovanna; SPENA, Rossana. **Serviços em hotelaria**. São Paulo: Senac, 2013.

COMPONENTE: GOVERNANÇA		
CARGA HORÁRIA	OFERTA EM EAD - (52 h)	OFERTA PRESENCIAL - (8 h)
DO COMPONENTE (60 h)		
EMENTA		
Noções de qualidade no atendimento e na prestação de serviços na hotelaria. Estudo sobre governança: pessoal, procedimentos e supervisão. Debate sobre a profissional camareira e as rotinas de arrumação.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O cursista será capaz de conhecer as rotinas de arrumação e a organização realizadas pela profissional camareira e	Compreender as responsabilidades e os procedimentos dos serviços da governança, além de caracterizar o pessoal e conhecer sobre a organização e a supervisão dos serviços. Entender também os procedimentos e os	

compreender os procedimentos de supervisão do setor de governança na hotelaria.	serviços de camareira, como rotinas de arrumação, buscando a qualidade no atendimento e na prestação de serviços.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Procedimentos e rotinas da governança em um meio de hospedagem; Noções de supervisão na área de governança; Pessoal da área de governança; Procedimentos da profissional camareira; Rotinas de arrumação e organização de unidades habitacionais realizadas pela camareira. .	Executar e analisar procedimentos, rotinas e ocorrências da área de governança no meio de hospedagem; Identificar os recursos utilizados para a realização da supervisão da área de governança; Estruturar o pessoal da área de governança; Investigar as funções e o comportamento profissional da camareira; Executar rotinas de arrumação e organização de unidades habitacionais e áreas sociais.	Ter disciplina para cumprir normas e manuais de procedimento; Ser ético durante todos os processos de trabalho; Ter discrição e profissionalismo no relacionamento com os hóspedes; Ter empatia no atendimento aos clientes; Ter organização e demonstrar responsabilidade; Prezar pela qualidade dos serviços prestados.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016. YANES, Adriana Figueiredo. Governança em hospedagem . São Paulo: Érica, 2014.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
BRASIL. Guia da Camareira . Salvador: Ministério do Turismo, Instituto de Hospitalidade, 2007. COSTA, Rodrigues. Introdução à gestão hoteleira . 4. ed. Lisboa: Lidel, 2013. OLIVEIRA, B. Giovanna; SPENA, Rossana. Serviços em hotelaria . São Paulo: Senac, 2013.		

COMPONENTE: GESTÃO DE SERVIÇOS HOTELEIROS		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (50 h)	OFERTA EM EAD - (42 h)	OFERTA PRESENCIAL - (8 h)
EMENTA		
Estudo da estrutura administrativa dos serviços de hospedagem. Análise da tipologia dos meios de hospedagem. Debate sobre a gestão de serviços de hotelaria.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O cursista será capaz de distinguir os serviços ofertados pela hotelaria e compreender os procedimentos de gestão utilizados nas organizações do	Conhecer os serviços executados e descrever a estrutura administrativa da área de hotelaria, distinguindo os diversos meios de hospedagem. Caracterizar também os procedimentos de gestão realizados nas organizações do setor hoteleiro, compreendendo a administração de	

setor hoteleiro.	serviços da área de hospitalidade.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
A estrutura administrativa nos meios de hospedagem e a distinção dos departamentos; O processo de gestão das organizações hoteleiras; A diversidade dos meios de hospedagem e suas respectivas características em relação à prestação de serviços hoteleiros.	Identificar a diversidade dos meios de hospedagem; Discriminar os serviços ofertados pelo setor de hospedagem; Executar processos administrativos no setor de hotelaria; Aplicar conhecimentos de gestão de serviços de acordo com o meio de hospedagem; Analisar a qualidade dos serviços hoteleiros; Realizar serviços hoteleiros, considerando a qualidade do serviço e a satisfação do cliente.	Ser organizado e responsável; Ser ético no ambiente do trabalho e no relacionamento com os hóspedes e os colegas de trabalho; Ter bom relacionamento pessoal e capacidade de trabalhar em equipe; Ter compreensão acerca da importância da qualidade dos serviços prestados.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016. OLIVEIRA, B. Giovanna; SPENA, Rossana. Serviços em hotelaria . São Paulo: Senac, 2013.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lúcio de; JORGE, Wilson Edson. Hotel: planejamento e projeto . 10. ed. São Paulo: Senac, 2013. COSTA, Rodrigues. Introdução à gestão hoteleira . 4. ed. Lisboa: Lidel, 2013. IGNARRA, Luis Renato. Fundamentos do turismo . 3. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2013.		

COMPONENTE: LAZER, ENTRETENIMENTO E EVENTOS		
CARGA HORÁRIA D DO COMPONENTE (50 h)	OFERTA EM EAD - (42 h)	OFERTA PRESENCIAL - (8 h)
EMENTA		
Introdução ao estudo do lazer. Reflexões sobre o tempo livre e a qualidade de vida. Estudo do lazer e do entretenimento na hotelaria. Conceituação, planejamento e organização de eventos.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O cursista será capaz de distinguir os serviços ofertados pela hotelaria e compreender os procedimentos de gestão	Conhecer as definições de lazer e entretenimento, realizar procedimentos de criação de atividades de lazer e compreender o conceito e o planejamento de eventos. Entender também os processos da organização de eventos,	

utilizados nas organizações do setor hoteleiro.	além de determinar o papel do lazer na melhoria da qualidade de vida dos indivíduos.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
O lazer e a qualidade de vida; Atividades de lazer e entretenimento na hotelaria; Conceituação e características dos eventos; Planejamento e organização de eventos.	Investigar os conceitos de lazer, entretenimento e eventos; Identificar a importância do lazer na sociedade; Realizar atividades de lazer em um meio de hospedagem; Analisar as características dos eventos; Realizar etapas de planejamento e organização de eventos; Contribuir com a satisfação e a qualidade de vida dos clientes.	Ter organização; Ser capaz de lidar com adversidades; Demonstrar responsabilidade; Ter empatia no relacionamento com os hóspedes; Ser proativo e criativo na execução de atividades de lazer e de eventos
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas . 6. ed. Barueri: Manole, 2013. PINA, L. W.; RIBEIRO, Olívia Cristina Ferreira. Lazer e recreação na hotelaria . 2. ed. São Paulo: Senac, 2012.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016. IGNARRA, Luis Renato. Fundamentos do turismo . 3. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2013. MARCELLINO, Nelson Carvalho (Org.). Lazer e cultura . Campinas: Alinea, 2007. ZANELLA, Luis Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.		

COMPONENTE: LÍNGUA INGLESA		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)	OFERTA EM EAD - (26 h)	OFERTA PRESENCIAL - (4 h)
EMENTA		
Noções de gramática da língua inglesa. Análise da língua inglesa no contexto turístico. Estudo de vocabulário técnico-profissional		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O cursista terá noções do vocabulário e será capaz de interpretar textos técnicos da língua inglesa relacionados ao setor de Turismo e Hotelaria.	Conhecer o vocabulário básico e a estrutura gramatical da língua inglesa relacionados à área turística e hoteleira, além de entender estratégias de leitura da língua inglesa, a partir de textos técnicos do setor turístico. Aperfeiçoar a linguagem verbal para aprimorar a comunicação com hóspedes e turistas no ambiente profissional.	

CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Noções de gramática; Formas de apresentação pessoal; Nacionalidades; Vocábulo e expressões utilizados para comunicação em viagens, hotéis e restaurantes; Noções de expressões de tempo, preposições de lugar e numerais ordinais; Vocabulário técnico-profissional.	Aplicar a estrutura gramatical básica da língua inglesa; Aplicar estratégias de leitura em textos técnicos em inglês; Identificar vocábulos e expressões da língua inglesa relacionadas ao setor de turismo e hospitalidade; Expressar-se na língua inglesa, por meio da leitura e escrita, utilizando expressões da área do turismo e da hotelaria; Exercitar a comunicação da língua inglesa no ambiente profissional.	Ter curiosidade para aprender uma nova língua; Ter persistência no aprendizado de novos vocábulos e na leitura e interpretação de textos da língua inglesa; Ter proatividade para exercitar a comunicação no ambiente de trabalho, relacionando conhecimento e prática.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRAXINO, André; PERUSSO, André. **Inglês para profissionais de turismo**. São Paulo: Disal, 2011.
SOUZA, Adriana G F. et al. **Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental**. 2 ed. São Paulo: Disal, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LINS, Luis Marcio Araújo. **Inglês instrumental - Estratégias de leitura e compreensão textual**. São Paulo: LM Lins, 2010.
OXFORD ESCOLAR. **Dicionário para estudantes brasileiros de inglês: Português/Inglês-Inglês/Português**. Oxford: Oxford University Press, 2009.

COMPONENTE: METODOLOGIA CIENTÍFICA

CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30 h)	OFERTA EM EAD - (26 h)	OFERTA PRESENCIAL - (4 h)
EMENTA		
<p>Pesquisa científica: conceito, finalidades, tipos, métodos e técnicas de pesquisa. Procedimentos técnicos e metodológicos de preparação, execução e apresentação da pesquisa científica. Formas de elaboração dos trabalhos acadêmicos. Normas técnicas. Metodologias de pesquisa em computação. Abordagens qualitativas e quantitativas. Métodos de pesquisa: tradicionais, emergentes e de interface. Socialização do conhecimento.</p>		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Conhecer a relevância da pesquisa acadêmica e seus	Demonstrar a importância dos passos metodológicos e referências teóricas da pesquisa para o aprofundamento do conhecimento e desenvolvimento da ciência; escolher um dos	

passos metodológicos, estando habilitado para produzir um TCC.	temas estudados no curso, a partir do delineamento do processo de pesquisa do mesmo a partir de aportes teóricos, da descrição das estruturas necessárias à elaboração do pré-projeto e do relatório final de curso, explicitando sua elaboração a partir das normas de textos acadêmicos e preparando o texto final do mesmo, sob as regras da ABNT.	
--	---	--

CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
<p>Conceito, finalidades, tipos, métodos e técnicas de pesquisa científica;</p> <p>procedimentos técnicos e metodológicos de preparação, execução e apresentação da pesquisa científica;</p> <p>formas de elaboração dos trabalhos acadêmicos;</p> <p>normas técnicas;</p> <p>metodologias de pesquisa;</p> <p>métodos de pesquisa: tradicionais, emergentes e de interface.</p>	<p>Traçar o cronograma de pesquisa;</p> <p>desenvolver as estruturas necessárias para elaborar o pré-projeto e o relatório de final de curso;</p> <p>implementar as estruturas necessárias para elaborar o relatório final de curso;</p> <p>utilizar as normas da ABNT para elaboração de pré-projeto e o relatório final de curso;</p> <p>separar material bibliográfico para pesquisa;</p> <p>produzir um pré-projeto de TCC.</p>	<p>Apresentar proatividade para traçar um cronograma de ações para a pesquisa;</p> <p>ter cuidado na seleção de material para pesquisa;</p> <p>organizar o registro das citações do material bibliográfico.</p>

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GIL, Antônio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARROS, Aidil Jesus da Silveira. **Fundamentos de metodologia científica: um guia para a iniciação científica**. São Paulo: Makron Books, 2000.

CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de. **Construindo o saber: Metodologia científica: fundamentos e técnicas**. Campinas: Papirus, 2002.

KOCHE, José Carlos. **Fundamentos de Metodologia Científica: Teoria da Ciência e Iniciação a pesquisa**. Petrópolis: Vozes, 2006.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Atlas, 2007.

ETAPA III

COMPONENTE: RESPONSABILIDADE SOCIAL		
CARGA HORÁRIA	OFERTA EM EAD - (26 h)	OFERTA PRESENCIAL - (4 h)
DO COMPONENTE (30 h)		
EMENTA		
Análise sobre os conceitos da responsabilidade social para aplicá-los na vida pessoal e disseminá-los por meio de ações no mundo corporativo. Estudo analítico da ABNT NBR 16001 e de propostas de ações a serem implementadas em uma organização.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O discente perceberá sua responsabilidade pessoal no desenvolvimento de ações solidárias para com o seu semelhante e sustentáveis em relação à tríade: meio ambiente, economia e sociedade.	Conhecer as normas reguladoras das ações de responsabilidade social, levando-se em conta os marcos históricos geradores e a emergente necessidade da responsabilidade social. Preparar ações nos processos educativos fomentadores da sustentabilidade; entendendo, também, que a responsabilidade social é uma construção histórica na qual todos os agentes sociais possuem parcela de contribuição em seu desenvolvimento e implantação.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Histórico da responsabilidade social no mundo contemporâneo e no Brasil; Principais normas e certificações: ABNT NBR ISO 26000: 2010 – Diretrizes da responsabilidade social; e, ABNT NBR 16001: 2012 – Responsabilidade social – Sistema de gestão – Requisitos; Responsabilidade social e inovação (conceitos e finalidades).	Conceituar responsabilidade social; Relacionar os marcos históricos geradores da responsabilidade social e o atual contexto empresarial no Brasil; Apontar os desafios pertinentes à relação entre a responsabilidade social e a inovação; Propor ações comprometidas com a sustentabilidade; Aplicar os princípios da responsabilidade social no mundo corporativo.	Respeito com o meio ambiente; Cuidado na seleção dos materiais recicláveis produzidos no espaço de trabalho; Solidariedade para com os colegas de trabalho; Ser empreendedor.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
ASHLEY, P. A. (Coord.). Ética e responsabilidade social nos negócios . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2006. PONCHIROLLI, O. Ética e responsabilidade social empresarial . 1. ed. Curitiba: Juruá, 2007.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
ALMEIDA, J. A problemática do desenvolvimento sustentável. In: BECKER, D. (Org.). Desenvolvimento sustentável: necessidade e/ou possibilidade? Santa Cruz do Sul: Edunisc,		

1999.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR ISO 26000**: diretrizes sobre responsabilidade social. 1. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2010.

_____. **NBR 16001: 2012**: responsabilidade social: sistema de gestão: requisitos. 1. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2012.

COMPONENTE: LÍNGUA ESPANHOLA		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30 h)	OFERTA EM EAD - (26 h)	OFERTA PRESENCIAL - (4 h)
EMENTA		
Noções de gramática da língua espanhola. Análise da língua espanhola no contexto turístico. Estudo de vocabulário técnico-profissional.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O cursista terá noções do vocabulário e será capaz de interpretar textos técnicos na língua espanhola relacionados ao setor de Turismo e Hotelaria.	Conhecer o vocabulário básico e a estrutura gramatical da língua espanhola relacionados à área turística e hoteleira, além de entender as estratégias de leitura da língua espanhola, a partir de textos técnicos do setor turístico. Aperfeiçoar a comunicação escrita e verbal para estabelecer comunicação eficiente com hóspedes e turistas no ambiente profissional.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Uso das formas gramaticais na língua espanhola; Expressões utilizadas na área turística; Diálogos relacionados à área de turismo e hotelaria; Vocábulo relacionados à hospedagem; Vocábulo relacionados ao comércio em geral, restaurantes e transporte; Vocabulário técnico-profissional com termos utilizados no meio turístico.	Assimilar a estrutura gramatical da língua espanhola; Interpretar textos técnicos na língua espanhola; Expressar-se na língua espanhola, por meio da leitura e escrita, utilizando expressões da área do turismo e da hotelaria; Aplicar vocábulos e expressões relacionadas ao setor de turismo e hospitalidade na rotina do trabalho; Exercitar a comunicação da língua espanhola no ambiente profissional.	Ter curiosidade para aprender uma nova língua; Ter persistência no aprendizado de novos vocábulos e na leitura e interpretação de textos da língua espanhola; Ter proatividade para exercitar a comunicação no ambiente de trabalho, relacionando conhecimento e prática.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
MILANI, Esther Maria. Gramática de espanhol para brasileiros . 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. WILDNER, Ana Kaciara; OLIVEIRA, Leandra Cristina de; SOBOTTKA, Mary Anne Warken. Espanhol		

para o turismo. Florianópolis: IFSC, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DICIONÁRIO Larousse. **Espanhol/Português - Português/Espanhol**. Rio de Janeiro: Larousse, 2011.

MOND, Dorothy. **A prática leva à perfeição - Vocabulário Espanhol**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2013.

COMPONENTE: PLANEJAMENTO E MARKETING TURÍSTICO		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (50 h)	OFERTA EM EAD - (42 h)	OFERTA PRESENCIAL - (8 h)
EMENTA		
<p>Conceituação de planejamento turístico. Entendimento sobre programas e projetos de desenvolvimento turístico. Caracterização dos agentes do planejamento turístico. Definição de marketing e mercado. Noções de serviços turísticos e comportamento do cliente.</p>		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
<p>O cursista será capaz de conceituar planejamento e marketing, relacionando-os com o mercado turístico e hoteleiro.</p>	<p>Conhecer as especificidades do planejamento turístico, entendendo os métodos e as etapas de planejamento. Compreender também as características do marketing no setor turístico e hoteleiro e caracterizar as ferramentas de marketing, tendo percepção acerca da necessidade dos clientes.</p>	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
<p>Conceitos, objetivos e etapas do planejamento turístico; Aspectos de programas de desenvolvimento do turismo; Caracterização de agentes relacionados ao planejamento turístico; Conceito de marketing e de mercado; Comportamento do cliente e relevância da qualidade na prestação de serviços turísticos e hoteleiros.</p>	<p>Aplicar os conhecimentos sobre as especificidades do planejamento e marketing turístico nas rotinas do trabalho; Aplicar técnicas de planejamento na execução dos serviços; Discernir os agentes da área turística e hoteleira; Utilizar ferramentas de marketing conforme a demanda do mercado turístico; Analisar a necessidade dos clientes; Aplicar estratégias, prezando a qualidade na prestação de serviços.</p>	<p>Ter percepção e observação nos processos para a realização do planejamento; Ter organização e responsabilidade; Contornar situações adversas que possam surgir nas atividades relacionadas ao planejamento; Ser ético no ambiente do trabalho e no relacionamento com os clientes; Prezar pela qualidade dos produtos e dos serviços ofertados.</p>

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
IGNARRA, Luis Renato. Fundamentos do turismo . 3. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2013.
RUSCHMANN, Doris Van de Meene. Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente . 16. ed. Campinas: Papirus, 2013.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
BARRETO, Margarida. Manual de iniciação ao estudo do turismo . 20. ed. São Paulo: Papirus, 2014.
CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.
PANOSSO NETTO, Alexandre; ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Eds.). Produtos turísticos e novos segmentos de mercado - Planejamento, criação e comercialização . São Paulo: Manole, 2014.

COMPONENTE: GESTÃO DE PESSOAS		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30 h)	OFERTA EM EAD - (26 h)	OFERTA PRESENCIAL - (4 h)
EMENTA		
Evolução na gestão de pessoas. Planejamento de pessoal: o primeiro passo. Atração de pessoas: recrutamento interno. Recrutamento externo: vantagens e desvantagens. Seleção de pessoas. Técnicas de Seleção: provas. Entrevista de seleção. Integração/ambientação. Desenvolvimento de Competências. Processo de treinamento: etapas. Processo de Treinamento: planejamento. Tecnologias de Treinamento. Desenvolvimento de pessoas. Sistemas de remuneração. Gestão estratégica de carreira. Qualidade de vida no trabalho - QVT.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno deverá estar apto a compreender o fluxo evolutivo da gestão de pessoas, considerando todos os dispositivos necessários para gerir coerentemente o cotidiano burocrático dos recursos humanos na organização.	Compreender os processos da gestão de pessoas em uma organização. Além disso, diferenciar as competências e desenvolvimento entre as pessoas através de um ideal recrutamento, seleção e treinamento.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Noções sobre gerenciamento organizacional; Compreensão sobre Planejamento Organizacional; Distinção entre	Aplicar os conceitos de Gestão de Pessoas na organização; Desenvolver o Planejamento de Pessoal; Promover o Recrutamento, a Seleção e o Treinamento de Pessoal;	Estar determinado a dedicar-se aos estudos acerca da Gestão de Pessoas; Comprometer-se com as análises e comparações apresentadas e que lhe permitirão posições mais

Recrutamento, Seleção e Treinamento de pessoas; Compreensão sobre competências e desenvolvimento de pessoas; Relação entre gestão estratégica e qualidade no trabalho.	Desenvolver competências nos colaboradores da empresa; Desenvolver e aplicar os sistemas de remuneração na organização; Praticar a Gestão Estratégica de Carreira em prol dos colaboradores; Promover Qualidade de Vida no Trabalho.	concretas ao final dos estudos; Ser presente, assíduo e pontual naquilo que lhe for proposto no decorrer do curso.
--	---	---

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DESSLER, Gary. **Administração de Recursos Humanos**. São Paulo: Pearson, 2008. LACOMBE, FRANCISCO. **Recursos Humanos: Princípios e Tendências**. São Paulo: Saraiva, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. Rio de Janeiro: Campus, 1999. DUTRA, Joel Souza. **Gestão de Pessoas: modelo, processos, tendências e perspectivas**. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2008. GIL, ANTONIO CARLOS. **Gestão de Pessoas: Enfoque nos Papéis Profissionais**. São Paulo: Atlas, 2007. MARRAS, Jean Pierre. **Administração de Recursos Humanos: do operacional ao estratégico**. 3. ed. São Paulo: Futura, 2000.

COMPONENTE: LEGISLAÇÃO APLICADA AO TURISMO E À HOTELARIA

CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60 h)	OFERTA EM EAD - (52 h)	OFERTA PRESENCIAL - (8 h)
EMENTA		
Caracterização histórica da legislação turística brasileira. Noções dos fundamentos constitucionais do turismo. Estudo do patrimônio turístico.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O cursista será capaz de compreender a legislação vigente aplicada ao setor de turismo e hotelaria e conhecer acerca do conceito de turismo sustentável.	Perceber a importância da legislação relacionada ao turismo e à hospitalidade e conhecer o contexto histórico da legislação turística brasileira, considerando os princípios constitucionais. Conceituar o patrimônio turístico e a sustentabilidade da atividade turística, demonstrando preocupação e comprometimento com a preservação do meio ambiente.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Legislação turística e hoteleira em seu contexto histórico e constitucional; Conceito de patrimônio turístico;	Identificar os conceitos e os princípios da legislação turística; Analisar a legislação turística em seu contexto histórico; Investigar fundamentos	Agir de acordo com as normas da legislação turística e hoteleira; Ser ético e agir conforme a legalidade, aplicando os

<p>Conceituação de turismo sustentável; A normatização no setor de turismo e hotelaria.</p>	<p>constitucionais para a compreensão da legislação da área de turismo e hospitalidade; Identificar a normatização do setor de turismo e de hotelaria; Utilizar a legislação turística e hoteleira no exercício profissional; Aplicar a sustentabilidade em relação ao patrimônio turístico.</p>	<p>conceitos e os princípios da legislação turística e hoteleira no exercício da profissão; Comprometer-se com o bem-estar social e a preservação ambiental.</p>
---	--	--

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FONSECA NETO, J. Dilson. **Turismo e hotelaria**: comentários à legislação. São Paulo: LiberArs, 2016.
MARTINEZ, Regina Célia; GARCIA, José Ailton (Orgs.). **Direito e turismo**. São Paulo: Saraiva, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BADARÓ, R. A. L. **Turismo e direito** - Convergências. 2. ed. São Paulo: Senac, 2014.
CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.
RUSCHMANN, Doris Van de Meene. **Turismo e planejamento sustentável**: a proteção do meio ambiente. 16. ed. Campinas: Papirus, 2013.

COMPONENTE: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS

CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60 h)	OFERTA EM EAD - (52 h)	OFERTA PRESENCIAL - (8 h)
EMENTA		
<p>Introdução aos serviços de alimentos e bebidas. Caracterização dos cargos e das funções do setor de alimentos e bebidas de um meio de hospedagem. Estudo do restaurante e da cozinha no contexto turístico.</p>		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
<p>O cursista será capaz de identificar as responsabilidades e conhecer os procedimentos de funcionamento relacionados ao setor de serviços de alimentos e bebidas.</p>	<p>Conhecer as especificidades do setor de serviços de alimentos e bebidas, caracterizando seus cargos e funções em um meio de hospedagem. Compreender também os procedimentos e o funcionamento de restaurante e cozinha, conhecendo sobre materiais, mobiliários e utensílios do setor de alimentos e bebidas, além de reconhecer a importância da qualidade de produção e na prestação dos serviços relacionados ao setor de alimentos e bebidas.</p>	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
<p>Estudo de procedimentos, rotinas, ocorrências, preparação e montagem do setor de alimentos e bebidas em um meio</p>	<p>Executar e analisar procedimentos, rotinas e ocorrências do setor de alimentos e bebidas em um</p>	<p>Ter disciplina para cumprir normas e manuais de procedimento; Ser ético durante os</p>

de hospedagem; Conhecimento sobre qualidade de produtos e serviços relacionados ao setor de alimentos e bebidas; Estruturação do pessoal da área de alimentos e bebidas; Identificação e conhecimento do funcionamento do restaurante e da cozinha.	meio de hospedagem; Avaliar a qualidade dos produtos, serviços e atendimentos realizados no setor de alimentos e de bebidas; Conduzir a preparação e a montagem de produtos do setor de alimentos e bebidas; Realizar serviços de atendimento relacionados à área de alimentos e bebidas; Prestar atendimento aos clientes, prezando pela qualidade do serviço.	processos de trabalho e ter profissionalismo no relacionamento com os clientes; Ter organização e responsabilidade; Ter empatia no atendimento; Prezar pela qualidade na prestação dos serviços.
--	---	---

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.
DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul/RS: Educ, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA, Rodrigues. **Introdução à gestão hoteleira**. 4. ed. Lisboa: Lidel, 2013.
FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. Rio de Janeiro: Senac, 2005.
OLIVEIRA, B. Giovanna; SPENA, Rossana. **Serviços em hotelaria**. São Paulo: Senac, 2013.

TCC - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (100 h)	OFERTA EM EAD - (80h)	OFERTA PRESENCIAL - (20 h)
EMENTA		
Elaboração, orientação e entrega do Trabalho de Conclusão do Curso - TCC (artigo científico, relatório, monografia e/ou afins) obedecendo às normas e regulamentos metodológicos.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Demonstrar desenvolvimento lógico e fundamentado de um tema específico, a ser apresentado de acordo com as formalidades técnicas exigidas pela metodologia científica.	Compreender o conhecimento científico e tecnológico numa perspectiva interdisciplinar, definindo as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades; reorganizar os recursos necessários e plano de produção, identificando as fontes para o desenvolvimento do projeto.	

CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
<p>Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho: definições, terminologia, simbologia etc; definição dos procedimentos metodológicos; elaboração e análise dos dados de pesquisa: seleção, codificação, relatório e tabulação; formatação de trabalhos acadêmicos.</p>	<p>Classificar os recursos necessários para o desenvolvimento do TCC; utilizar de modo racional os recursos destinados ao TCC; redigir relatórios sobre o desenvolvimento do TCC; construir gráficos, planilhas, cronogramas e fluxogramas; comunicar ideias de forma clara e objetiva por meio de textos e explicações orais; organizar as informações, os textos e os dados, conforme formatação definida.</p>	<p>Apresentar proatividade para traçar ações para pesquisa; selecionar material para pesquisa cuidadosamente; ter organização no registro das citações do material bibliográfico.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007.</p> <p>Maria C. M. de C. Construindo o saber: metodologia científica: fundamentos e técnicas. 24 ed. Campinas: Papyrus, 2015.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
<p>SEVERINO, A. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Cortez, 1986.</p> <p>SILVA, Edna Lúcia da; MENEZES, Estera Muszkat. Metodologia da Pesquisa e Elaboração de Dissertação. 3 ed. rev. atual. Florianópolis: Laboratório de Ensino a Distância da UFSC, 2001.</p> <p>GIL, Antônio Carlos. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 1996.</p> <p>RUDIO, Franz Victor. Introdução ao Projeto de Pesquisa Científica. Petrópolis: Vozes, 1981.</p> <p>RUIZ, J. A. Metodologia Científica. São Paulo: Atlas, 1996.</p> <p>VERGARA, Sylvia Const. Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração. São Paulo: Atlas, 2000.</p>		

6.3 POSSIBILIDADES DE SAÍDAS INTERMEDIÁRIAS

O curso prevê em seu itinerário formativo, saídas intermediárias com terminalidade, definidas seus perfis profissionais, com observância à CBO, que identificam uma ocupação de mercado. Conforme quadro a seguir:

ESTRUTURA		IDENTIFICAÇÃO: Saídas intermediárias e de Práticas Profissionais	CBO/CNCT	HORAS
ETAPA 1	QUALIFICAÇÃO	Recepcionista de Hotel	CBO 4221-20	240

ETAPA 2	QUALIFICAÇÃO	Assistente de Governanta	CBO 5131-15	300
ETAPA 3	HABILITAÇÃO	Técnico de Nível Médio em Hospedagem	CNCT	260
	Trabalho de Conclusão de Curso			100
CARGA HORÁRIA TOTAL				900

6.3 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, fundamental para a integralização do currículo, e, conseqüentemente, para diplomação com a Habilitação de Técnico em Hospedagem, é uma atividade acadêmica que consiste na sistematização, registro e apresentação de conhecimentos culturais, científicos e tecnológicos, adquiridos e produzidos na área do curso, como resultado do trabalho de pesquisa de investigação científica e extensão, com a finalidade de estimular a curiosidade e o espírito questionador do acadêmico e para transferência de conhecimentos e tecnologias.

O trabalho proporciona ao estudante a oportunidade de revelar seu domínio quanto à elaboração de uma proposta de trabalho que demonstre capacidade de análise, resolução de problemas, propostas de melhorias entre outros aspectos que, de forma geral, irão comprovar os conhecimentos acadêmicos e técnicos construídos pelo aluno durante o curso.

O TCC, quando previsto no plano de curso, é obrigatório e sua carga horária de 100 horas está acrescida ao mínimo exigido para o curso. Ele é precedido de 30 horas para o estudo de Metodologia Científica, quando será disponibilizado ao aluno o Manual de TCC para auxiliá-lo na formatação e orientações de ABNT. O TCC abrange 100 horas para desenvolvimento e pesquisa para elaboração do trabalho escrito.

As competências, habilidades, bases tecnológicas, critérios de avaliação, linhas de pesquisa, normas de elaboração e estruturação (registro) e de apresentação (oral) são definidas na época de execução para que os padrões estabelecidos atendam com mais eficiência ao perfil da turma e às necessidades de mercado.

O processo de realização do TCC está disciplinado por Instrução Normativa Interna, de modo a garantir ao aluno total apoio para realização desta atividade acadêmica, sendo obrigatória a assistência (orientação) por parte de um professor orientador.

Além do TCC, o ITEGO, a fim de fortalecer a relação teoria-prática, deverá sempre que possível, planejar e executar outras formas de prática profissional, como, por exemplo, situações de vivência, aprendizagem e trabalho como: experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como: laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

6.4. ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS E METODOLOGIA INCLUINDO A RELAÇÃO TEORIA/PRÁTICA; FLEXIBILIDADE, INTERDISCIPLINARIDADE E CONTEXTUALIZAÇÃO, E ARTICULAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS OU ETAPAS

O Instituto Tecnológico do Estado de Goiás de Educação a Distância Léo Lince do Carmo Almeida realizará a coordenação dos cursos dessa modalidade em todo o território goiano, por meio da REDE ITEGO.

Os cursos são estruturados em 03 (três) etapas, nas quais são distribuídos os componentes curriculares. Cada componente curricular tem carga horária que varia de 30 a 60 horas. O aluno deve cumprir 20% da respectiva carga horária, presencialmente, com duração de 01h30m ou 04h, dependendo do cronograma aprovado.

Carga horária dos cursos: as cargas horárias são definidas na Organização Curricular de cada curso e estão postadas no AVEA, sendo ministradas em estudos síncronos e assíncronos. O aluno deve cumprir uma carga horária de Prática Profissional de 100 (cem) horas, já integralizadas nas respectivas cargas horárias, na forma de Trabalho de Conclusão de Curso - TCC.

Atores envolvidos neste curso e que irão direcionar o planejamento das atividades:

1. No ITEGO:
 - a. Professor Regente (1 para cada componente curricular);
 - b. Supervisor de Eixo Tecnológico;
 - c. Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas;
 - d. Coordenador de Unidade.
2. Equipe da SED-Centralizada – ITEGO Léo Lince/Pronatec:
 - a. Coordenador Pedagógico do Programa;
 - b. Coordenador de Curso (Conteudista de cada Curso);
 - c. Coordenador de Tutoria (Professores Regentes a Distância);
 - d. Coordenador da Plataforma *Moodle*;
 - e. Coordenador do AVEA;
 - f. Coordenação Pedagógica (Conteudista Pedagógico);
 - g. Gestor de Resultados.

A relação com a nominata dos servidores e respectivos contatos fica disponibilizada no Espaço PEDAGÓGICO do AVEA.

A média final, para fins de aprovação no componente, será por pontuação e frequência. O aluno deve obter no mínimo 60 pontos e 50% de frequência no componente para a realização das atividades presenciais e a distância, não podendo extrapolar o limite mínimo de 75% na etapa/curso.

As atividades avaliativas são: Fórum de Discussão, Envio de Arquivo do Encontro Presencial, Atividade Formativa e Avaliação de Reação, conforme discriminação abaixo:

O fórum de discussão será realizado no AVEA e organizado conforme temas relacionados aos respectivos componentes. Os temas a serem discutidos serão formulados pelo coordenador de curso e disponibilizados por ele mesmo no AVEA.

Em relação à periodicidade, a cada duas semanas, a partir do início de cada componente curricular, será disponibilizado um tópico específico (fórum);

Cada tópico do fórum ficará disponível para resposta/participação até o último dia do período para realização das atividades pendentes, conforme “Cronograma Geral dos Cursos Técnicos em EAD - Oferta 2018”, disponível no AVEA em Pedagógico.

Por exemplo: um componente curricular que possui 60 horas (4 semanas) terá dois fóruns de discussão distintos, pois, a cada duas semanas, a partir do início do componente, haverá uma nova questão para discussão. A primeira será no início da semana um e, a segunda a partir do início da terceira semana.

O aluno deverá ser estimulado a fazer várias postagens, participando de forma ativa. No entanto, para fins de pontuação, deverá realizar, no mínimo, em cada tópico por fórum, uma participação efetiva/eficaz.

Em relação à pontuação e à frequência, o fórum de discussão valerá 34 pontos, distribuídos da seguinte forma, conforme a carga horária do componente:

Carga Horária	Fórum de Discussão	Pontos	Frequência por Fórum
Componente 30h	Um fórum	34 pontos (duas	30%
Componente 50h	Dois fóruns	17 + 17 = 34 pontos (quatro semanas);	15% + 15%
Componente 60h	Dois fóruns	17 + 17 = 34 pontos (quatro semanas);	15% + 15%

O envio de arquivo do encontro presencial será incluído no AVEA pelos alunos, no decorrer ou após o encontro presencial, conforme atividade realizada.

Importante: aqueles alunos que não forem ao encontro presencial poderão realizar as atividades, com orientação do professor, e enviar o arquivo posteriormente, mas não receberão a frequência respectiva.

O enunciado do Envio de Arquivo será postado no AVEA, por meio da ferramenta fórum, e a resposta dos alunos também deve ser postada no AVEA, exclusivamente por meio da ferramenta “Envio de Arquivo”.

ETAPAS PARA REALIZAÇÃO DA ATIVIDADE:

Passo 1. Os encontros presenciais serão elaborados, em conjunto, pelo Professor Regente e pelo Supervisor de Eixo. Essas atividades devem ser pensadas e construídas, conforme modelo constante no AVEA em PEDAGÓGICO -> Modelo de Documentos -> FORMULÁRIO - Plano de Aula, observando-se também o Cronograma dos Prazos para Postagem e, por fim, após a construção, deverão ser postadas pelo supervisor de eixo no AVEA, em Atividades Equipe ITEGO.

Após serem validadas pelo coordenador de curso/centralizada, as atividades serão postadas pelo próprio coordenador no AVEA para o aluno.

Ao concluir o encontro presencial, o Professor Regente deverá redigir um relatório sucinto de como foram aplicadas as estratégias e a metodologia sugeridas no “Plano de Aula”.

Também devem ser postadas fotos em casos de sucesso, de acordo com o curso e o componente.

Este relatório deverá ser elaborado a partir do modelo disponibilizado no AVEA, em PEDAGÓGICO -> Modelo de Documentos -> FORMULÁRIO – Relatório de Aula.

Dessa forma, para os encontros presenciais, é imperiosa a utilização de estratégias de ensino-aprendizagem, pensada numa metodologia operatória, o que significa que a atividade não pode contemplar apenas o conteúdo, mas sim sua possibilidade real de aplicação ou de simulação.

O uso dessas estratégias visa garantir que o aluno inserido no curso técnico tenha o direito de usufruir de uma construção integrada, participando de um processo que não dissocie teoria e prática e que culmine numa melhor preparação para a atuação profissional, metodologia ativa. É necessário e oportuno, também, observar o previsto na descrição dos componentes curriculares e na composição das competências (Conhecimentos, Habilidades e Atitudes – CHA), especialmente o previsto para as habilidades que se esperam construir/desenvolver por meio das atividades práticas, nas quais deve ser centrado o processo de avaliação.

O professor regente deverá acompanhar as postagens dos alunos para proceder às respectivas avaliações. Não obstante, o supervisor de eixo e o coordenador de curso acompanharão as postagens para o bom andamento do componente.

Ratificamos a necessidade de as atividades serem realizadas e ministradas, numa perspectiva que empregue modelos lúdicos e inovadores, instigando o aluno à crítica e à busca pelo conhecimento (pesquisa), se tornando protagonista de seu aprendizado.

Neste contexto, sem o objetivo de esgotar as possibilidades, expomos algumas metodologias:

ATIVIDADE	DESCRIÇÃO
Proposição de ações específicas para visitas técnicas	As visitas técnicas deverão ser realizadas a partir do trabalho do professor de prática de formação. Entretanto, essa visita deverá se constituir como eixo norteador entre os componentes curriculares da etapa. Nesse caso, o professor formador deve fornecer ao cursista a descrição detalhada de uma observação para ser feita na visita técnica e que, por sua vez, seja inerente ao componente curricular em questão.
Seminário temático	O professor deve propor um seminário temático que permita ao cursista associar, questionar, inferir e construir um parecer crítico que será socializado de modo criativo. Esse seminário deverá acontecer em sala, e os cursistas poderão se organizar em equipe para realizar as etapas propostas pelos professores.
Proposição de questões para direcionamento de entrevistas	As entrevistas com profissionais da área acontecerão sob orientação do professor de prática de formação. Cabe ao professor formador propor aos cursistas questões que devem ser respondidas a partir dessa entrevista, considerando o que é específico no seu componente curricular.

Estudo de Caso	O professor deve indicar um texto para o trabalho e com ele questões norteadoras. Pode ser, inclusive, o texto do material didático. Nessa atividade, é importante que as questões sejam elaboradas numa perspectiva operatória, permitindo análise crítica da realidade apresentada. Essa estratégia de ensino tem como objetivo promover a autonomia do estudante em relação ao professor. Assim, ocorre a consolidação do que foi aprendido.
----------------	---

ATIVIDADE	DESCRIÇÃO
Elaboração de texto-síntese a partir de pesquisa	Serão propostos temas para pesquisa que mobilizem o cursista a uma análise do conteúdo de forma dinâmica. Deverá ser orientada uma ação de pesquisa via internet e outros registros que possibilitem identificações do contexto abordado no componente curricular. Após comparações e inferências, ele deverá produzir um texto-síntese com os elementos estabelecidos pelo professor.
Práticas de Laboratório	Desde que não seja possível realizar uma prática de laboratório dentro das ações da prática de formação, e numa perspectiva interdisciplinar, o professor do componente curricular pode planejar uma atividade prática a ser realizada pelos cursistas num ambiente de laboratório. Essa atividade deve ser planejada detalhadamente, a fim de que o tutor possa desenvolvê-la com qualidade, alcançando eficazmente o objetivo pretendido.

No planejamento pedagógico, a cada duas semanas de aula deverá ser realizado um encontro presencial. Esta atividade ficará disponível no AVEA, para os alunos faltantes, até o último dia do período para a conclusão das atividades, conforme Cronograma Geral dos Cursos Técnicos em EAD - Oferta 2018, postado no AVEA, em Pedagógico.

Em relação à pontuação e à frequência, o Envio de arquivo do encontro presencial valerá 40 pontos, distribuídos da seguinte forma, conforme a carga horária do componente:

Carga Horária	Envio de arquivo do encontro presencial	Pontos	Frequência por encontro presencial
Componente (30h)	Um envio de arquivo	40 pontos (duas semanas)	20%
Componente (50h)	Dois envios de arquivos	40 pontos (quatro semanas)	20%
Componente (60h)		20 pontos por envio	10% por envio

O professor regente deverá fazer o detalhamento do encontro presencial, como também do “Envio de Arquivo” proposto, especificando os critérios de avaliação e uma chave de resposta para o “Envio de Arquivo”.

A atividade formativa é única e individual, terá 20 questões, independentemente da carga horária do componente, e será realizada no AVEA, durante o período para a conclusão das atividades, conforme Cronograma Geral dos Cursos Técnicos em EAD - Oferta 2017, postado no AVEA, em Pedagógico.

Em relação à pontuação e à frequência, a Atividade Formativa (Questionário) valerá 20 pontos, distribuídos da seguinte forma, conforme a carga horária do componente:

Carga Horária	Avaliação Final	Pontos	Frequência por
30 horas	Questionário	20 pontos	30%
50 horas			30%
60 horas			30%

Acerca das questões a serem utilizadas na atividade formativa, o Supervisor de Eixo e o Professor Regente devem encaminhar a quantidade de 30 questões (que serão utilizadas na primeira avaliação e substituídas nas recuperações). O modelo a ser seguido está no AVEA em Pedagógico -> Modelo de Documentos -> “Formulário / Modelo -> Atividade Formativa -> Banco de questões”. Impreterivelmente os prazos indicados no cronograma devem ser seguidos para que os outros Prazos de Postagem na plataforma não sejam prejudicados.

Os alunos realizarão uma Avaliação de Reação (desempenho do professor regente, avaliação do material didático e autoavaliação do aluno) no final de cada componente curricular. Essa avaliação será feita no AVEA e tem o objetivo de promover a reflexão do aluno a respeito de sua participação e comprometimento com o seu processo de aprendizagem, do desempenho do professor e das condições de oferta do curso. Portanto, não há questões com o conceito de certo ou errado.

Em relação à pontuação e à frequência, a Atividade Formativa - Avaliação de Reação - valerá seis pontos, distribuídos da seguinte forma, conforme a carga horária do componente:

Carga Horária	Avaliação de Reação	Pontos	Frequência por
30 horas	Avaliação de Reação	6 pontos	20%
50 horas			20%
60 horas			20%

Por fim, o quadro de pontuação com o total de 100 pontos será:

Atividade	Forma	Pontuação máxima	Frequência	Frequência total
Envio de Arquivo (Relatório da Atividade Prática)	Presencial	40 pontos	20%	20%

Atividade Formativa	AVEA	20 pontos	30%	80%
Fórum de Discussão		34 pontos	30%	
Avaliação de Reação		6 pontos	20%	
SOMA		100 pontos		1

6.5 CRONOGRAMA DO CURSO

O curso, organizado em Etapas, neste caso, com terminalidade, não possui correspondência com o ano civil, mas com o cumprimento da carga horária prevista na organização curricular e poderá ter início a qualquer época do ano civil, bastando, para tanto, o cumprimento das horas aulas previstas no plano de curso de acordo com sua natureza.

7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DA AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM E DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

7.1. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DA AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM

O processo de avaliação da aprendizagem previsto para ser adotado nesta Instituição deverá abranger todos os momentos e recursos utilizados pelos professores, com vistas ao acompanhamento do processo formativo dos educandos e sempre servirá para verificar como está sendo desenvolvida a sua proposta pedagógica, na tentativa de aperfeiçoá-la, ao longo do processo de formação do aluno.

Nesse sentido, avaliação e aprendizagem deverão ser partes constitutivas de um mesmo processo, visando sempre à construção do conhecimento e a constituição de competências, ensejando aos alunos se tornarem criativos, autônomos, participativos e reflexivos, de forma a torná-los agentes de mobilização social. Os professores, mobilizadores e orientadores desse processo deverão fazer uso de diversos instrumentos de avaliação, constituindo para cada aluno um portfólio, o que lhes possibilitará observar e registrar todos os resultados e progressos alcançados pelos alunos, interagir e refletir sobre os aspectos que precisam ser melhorados, orientá-los diante das dificuldades apresentadas, reconhecer formas diferentes e individuais de aprendizagens.

A adoção desse processo exigirá, por parte dos docentes, o acompanhamento contínuo, sistemático e individual de cada aluno, mediante interpretação qualitativa dos conhecimentos produzidos e reorganizados pelos alunos, com vistas ao perfil de competências almejado.

Poderão ser utilizados como instrumentos de avaliação entre outros: avaliações escritas e orais, elaboração de textos ou artigos, pesquisas, relatórios, seminários, estudos de caso, atuação em situações hipotéticas de trabalho, projetos, fichas de avaliação de desempenho de atividades de laboratórios e estágio supervisionado. Todos os resultados deverão compor o portfólio do aluno.

Nesse processo serão consideradas as seguintes dimensões da avaliação:

- a **Diagnóstica** – na medida em que caracterize o desenvolvimento do aluno no processo

ensino-aprendizagem, sempre procurando identificar avanços e dificuldades e realizar as intervenções necessárias.

- **a Processual** – na medida em que reconhece que a aprendizagem acontece em diferentes tempos, por processos singulares e particulares de cada sujeito, obedece a ritmos próprios e lógicas diversas, levando em consideração saberes e experiências já construídas, a partir das quais, se realizam novas aprendizagens e se ressignificam os saberes antigos.

- **a Formativa** – na medida em que os alunos têm consciência das atividades que desenvolvem, dos objetivos da aprendizagem e que participam na regulação dessas atividades, de forma consciente, segundo estratégias metacognitivas que precisam ser compreendidas pelos professores. Quando podem expressar os erros como hipóteses de aprendizagens, o que sabem e o que não sabem e o que ainda precisam saber.

- **a Somativa** – aquela que expressa o resultado final e que, no caso dessa instituição, se efetivará por meio de análise de toda produção de cada aluno e que resultará em um relatório final, onde deverá ser evidenciado o perfil de competências adquiridas em cada módulo ou etapa de escolarização.

Esse relatório, emitido ao final dessas etapas será encaminhado à secretaria escolar, para fins de registro final e deverá ser o instrumento utilizado para a transcrição das competências que caracterizam o perfil de formação dos alunos nos históricos escolares.

Para fins de registro dos resultados da avaliação, serão considerados os seguintes conceitos: **APTO** para aqueles que conseguiram desenvolver as competências exigidas no currículo; e **NÃO APTO** para aqueles que não conseguiram atingi-las.

7.1.1 Da recuperação

A RECUPERAÇÃO é desenvolvida, prioritariamente, com orientação e acompanhamento de estudos, de acordo com dados concretos da situação do aluno, sendo realizada no processo educativo e paralelo ao período letivo. A recuperação, no processo educativo, é uma intervenção contínua em cada conteúdo ministrado e visa superar, imediatamente, as dificuldades, detectadas no processo de aprendizagem, devendo acontecer em momentos presenciais e virtuais, a serem agendados na instituição, para atendimento individualizado pelo professor mediador no componente curricular de cada etapa.

Serão disponibilizadas ao aluno oportunidades de recuperação para situações específicas:

- **Recuperação Paralela:** é uma atividade acadêmica que ocorre concomitantemente ao desenvolvimento dos componentes curriculares. Fica sujeito à recuperação paralela o estudante que não alcançar o conceito final no componente curricular de APTO.
- **Plantão Pedagógico:** tem a finalidade de **tirar dúvidas** sobre os assuntos a serem avaliados e orientar o aluno para uma nova oportunidade de avaliação, sendo disponibilizado nos 03 (três) turnos, possibilitando assim, plena condição de acesso a todos os envolvidos no processo.

O objetivo do Plantão Pedagógico é oportunizar aos alunos uma retomada de conteúdos

já trabalhados e que eventualmente não tenham sido devidamente compreendidos pelos alunos, uma vez que os professores devem realizar uma retomada, na própria aula, quando estas dificuldades são apresentadas.

Nos Cursos Técnicos, será oportunizado por Professor designado pela Coordenação, podendo ser realizado até 02 (duas) vezes por semana, em horário diferente ao que o aluno estuda. Acontecerá em sala preparada para tal fim, com duração máxima de 03 (três) horas por aluno ou grupo de alunos, observando-se o que foi estabelecido no planejamento professor/coordenador.

- **Importante:** Se o aluno não puder comparecer em horário de contra turno, poderá assistir em seu horário normal de aula, assumindo a responsabilidade quanto ao índice permitido pela lei para faltas (25%) e, estar atento quanto aos assuntos perdidos no dia.

Finalmente, será considerado apto aos certificados de qualificações e ao diploma na respectiva habilitação, o aluno que obtiver conceito **(APTO)**, ter sido aprovado no TCC e frequência igual ou superior a **75%** da carga horária prevista para o curso e seus respectivos módulos.

7.1.2. Da dependência

Ficará em **DEPENDÊNCIA** o aluno que não obtiver aprovação nas atividades avaliativas previstas para o componente/etapa, exclusivamente em termos de nota ou conceito, mas que ainda terá oportunidade de realizar novos processos de recuperação a serem disponibilizados pelo ITEGO.

A quantidade máxima de componentes curriculares a que um aluno pode ficar em Dependência, está limitada a 40% (quarenta) dos componentes previstos na matriz curricular do curso, desde que não sejam pré-requisitos.

7.2. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Em conformidade com as Resoluções CNE/CEB nº 006/2012 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e CEE nº 004/2015, que fixa normas para a oferta de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Educação Profissional Tecnológica de Graduação e Pós-Graduação para o Sistema Educativo do Estado de Goiás, e dá outras providências.

Art. 36 **Para prosseguimento de estudos**, a instituição de ensino pode **promover o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores** do estudante, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional, que tenham sido desenvolvidos:

I - em **qualificações profissionais** e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;

II - em cursos destinados à **formação inicial e continuada ou qualificação** profissional de, no mínimo, **160 horas** de duração, **mediante avaliação do estudante**;

III - em **outros** cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, **mediante avaliação do estudante**;

IV - ... CNE/CEB nº 06/2012 – Grifo nosso

Art. 15 **Para fins de aproveitamento de estudos e/ou experiências anteriores**, diante da perspectiva do prosseguimento de estudos, **a instituição de educação receptora deverá avaliar e reconhecer, total ou parcialmente**, os conhecimentos e as habilidades adquiridas tanto nos cursos de Educação Profissional, como os adquiridos na prática laboral pelos trabalhadores. CEE nº 04/2015. – Grifo nosso

O procedimento para a validação de aproveitamento de estudos e experiências anteriores dar-se-á:

a) requerimento por meio de requerimento formal do aluno, solicitando e justificando, a necessidade de ***aproveitamento de estudos e/ou experiências anteriores, realizado*** no início do primeiro componente, nos termos do Regimento Interno, para instrução do respectivo processo;

O requerimento deverá acompanhar:

1. Histórico escolar, original e fotocópia, com carga horária e aprovação no (s) componente (s) curricular (s), em atendimento ao art. 36 da Resolução CNE/CEB nº 06/12, item I e II;

2. Plano de ensino com as ementas dos componentes curriculares solicitados, devidamente autenticados pela instituição de origem.

3. Outro documento que comprove a realização de estudos ou de experiências, conforme cada caso, em atendimento ao Art. 36 da Resolução CNE/CEB nº 06/12, item III;

b) instauração de uma Comissão Especial para condução do processo;

c) a Comissão Especial, deverá verificar necessidade de:

1. convocar especialista para a análise documental;

2. compor banca para aplicação de avaliação;

3. elaboração de instrumentos e de estratégias para verificação dos conhecimentos e/ou experiências, em laboratório e/ou outras práticas adequadas à situação;

4. recursos e insumos necessários a realização de todas as atividades previstas;

d) deve ainda observar:

1. a perfeita correspondência ou superação do previsto nos documentos apresentados versus a ementa, o programa/plano de ensino e a carga horária pretendida, quer em outra instituição ou no próprio ITEGO;

2. a elaboração de relatório analítico descritivo, consubstanciando os conhecimentos e habilidades prévias do aluno versus os conhecimentos e habilidades requeridas pela Instituição, emitindo parecer favorável ou não ao requerimento;

3. uma vez finalizado o Processo de Solicitação de Aproveitamento de Estudos deverá encaminhar à direção da Instituição, para conhecimento e encaminhamento à Secretaria Acadêmica para os trâmites legais.

8. INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS e RECURSOS TECNOLÓGICOS

O ITEGO possui as seguintes instalações físicas, equipamentos e recursos tecnológicos, conforme dados abaixo:

Quantidade	Espaços Físicos	Mobiliário e Equipamentos
01	Sala da Gestão e secretaria e Biblioteca	02 Balcão fechado 02 Mesas para escritório 04 Cadeiras giratórias 04 Armários fechados 02 Impressoras (Sendo um preto e branco e uma colorida). 02 Computadores com kit multimídia (Equipamento do bolsa futuro). 01 Notebook 02 Arquivo suspenso 01 Picotador de papel 861 Livros do acervo
01	Sala de apoio pedagógico	02 Armários fechado 02 Mesas para escritório 02 Cadeiras giratórias

		01 Arquivo cinco gavetas
		21 Estante
		01 Computador (Equipamento do bolsa futuro)
02	Laboratórios de Informática	02 Mesa para o professor
		45 Cadeiras
		02 Quadros branco
		45 Mesas de computador
		15 Computadores com acesso a internet
		19 Estabilizador
		01 Arquivo 4 gavetas
02	Sala de aulas interativas	02 Lousas interativas
		02 Mesas para escritório
		02 Cadeiras giratórias
		02 Armários fechado
		48 Carteiras
		01 Quadro Branco

10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

Os cursos técnicos a distância da REDE ITEGO possuem uma equipe de apoio segundo as diretrizes estabelecidas pela SED. A equipe é composta por:

FUNÇÃO/LOCAL DE ATUAÇÃO	RESPONSABILIDADES
COORDENADOR DE UNIDADE ITEGO	Organiza e supervisiona o ambiente físico, administrativo e pedagógico do ITEGO. Apoia o aluno e demais servidores diretamente na unidade.
GESTOR DE CONTEÚDO Centralizada	É o responsável pela supervisão do conteúdo a ser ministrado nos cursos, em todas as Unidades da REDE ITEGO, bem como, no suporte às necessidades de produção, atualização e disponibilização de novos conteúdos. Atua como apoio aos profissionais do ITEGO, nas questões pedagógicas.
PROFESSOR MEDIADOR A DISTÂNCIA ITEGO	Atua diretamente no Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA), sendo o elo de comunicação entre a equipe de apoio local/ITEGO, o gestor de conteúdo e o estudante. Esse profissional irá acompanhar o aluno, na plataforma, no desenvolvimento de suas atividades individuais e em grupo, na execução de suas tarefas e atividades avaliativas, no esclarecimento de suas dúvidas em relação aos conteúdos específicos e ao uso das tecnologias disponíveis no curso. A comunicação entre o aluno e seu tutor se dará regularmente por e-mail, pelo AVEA e demais ferramentas de comunicação, incluindo redes sociais. É de responsabilidade do professor mediador-tutor acessar diariamente a caixa de mensagens recebidas e respondê-las quando solicitado.
SUPERVISOR DE EIXO ITEGO	É o representante e apoio do professor mediador a distância no ITEGO de cada cidade. Atua no suporte, planejamento e execução das atividades práticas. O aluno poderá esclarecer com ele dúvidas quanto ao acesso ao curso, às atividades propostas, às avaliações, às aulas práticas, entre outros.
APOIO ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS E ACADÊMICAS ITEGO	Atua no ITEGO e dá suporte a todas as atividades administrativas e acadêmicas, incluindo ações no AVEA, também é o responsável por zelar pelo laboratório e equipamentos de informática, necessários a execução do curso.

QUADRO DE PESSOAL TÉCNICO-PEDAGÓGICO E DOCENTE			
a. Técnico-Pedagógico			
Ord.	Nome do Servidor	Área de Atuação Técnica	Formação/ Qualificação -Experiência Profissional - Curriculum Vitae (Resumo)

	Denise de Oliveira Rocha	Apoio às atividades acadêmicas e administrativas		Curso Técnico em Informática Superior em Tecnólogo Recursos Humanos Telefonista, recepcionista e secretaria na COCARI.
	Samira Rocha Saenz	Supervisor de Eixo Tecnológico		Bacharel em Administração Coordenação em EAD do Instituto Federal Goiano. Tutoria no programa bolsa futuro. Tutoria em EAD do Instituto Federal Goiano. Coordenação em EAD. Experiência em Secretaria.
b. Docente				
Ord	Nome do Servidor	Cargo	Área de Atuação/Componente	Formação -Experiência Profissional - Curriculum
01	AMANDA SANTANA VIEIRA	Professor Regente	Responsabilidade e Social	Licenciatura em Ciências Biológicas Professora na empresa colégio Jean Piaget (2014) período matutino;
02	LANA CARLA TISO	Professor Regente	Responsabilidade e Social	Biologia com especialização e mestrado Plataforma Lattes. 10 anos de docência em Ensino Médio, Graduação e Qualificação profissional
03	MAURIVÂNIA APARECIDA DE FARIAS	Professor Regente	Ética E Relações Internacionais	Administração/Docência do Ensino Superior, Gestão de Pessoas -Prefeitura Municipal de Cristalina/Go (2012- Atualmente, concursada): Auxiliar Administrativo. -ANHANGUERA UNIDERP – Polo Cristalina-GO (2012/2013): Tutoria no Curso de Administração.
04	PORFÍRIO SANTANA PEIXOTO	Professor regente		Graduação em tecnologia de redes de informação Experiência em sala de aula e secretaria de educação, assistência em coordenação de curso de faculdade e atendimento na secretaria financeira e acadêmica
05	VICENTE DE PAULO RESENDE JÚNIOR	Professor regente	Psicologia	Psicologia Professor de filosofia do ensino médio do colégio Jean Piaget, desde 2014, atuação na área clínica de psicologia.

C. Déficit Pessoal Técnico Pedagógico

Contratados conforme cronograma do curso, via Processo Seletivo Simplificado (PSS).

Aos cursos ofertados via Programa Nacional de Acesso ao Ensino e Emprego (PRONATEC), objeto de Termo de Adesão firmado entre esta Secretaria e a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do MEC (SETEC/MEC), já está assegurado o corpo docente, cuja seleção é realizada conforme cronograma de execução do curso, com os editais publicados no sítio da Secretaria de Desenvolvimento do Estado de Goiás - <http://www.sed.go.gov.br/ciencia-tecnologia-e-inovacao/pronatec.html?id=2245:pronatec-bolsa-formacao-editais-2018&catid=66>

11. PROGRAMA DE FORMAÇÃO CONTINUADA

A informação e o conhecimento são requisitos indispensáveis para a vida profissional. Todos, sem exceção, precisam reavaliar seus conceitos, suas crenças e sua prática (incluindo sucessos e fracassos) para ir em busca de renovação e atuar com mais segurança em seu cotidiano profissional.

Assim, consciente de sua responsabilidade frente ao mundo globalizado, o ITEGO, estabelece uma sistemática de aperfeiçoamento profissional técnico do pessoal docente, técnico e administrativo da equipe visando contribuir de forma significativa para o desenvolvimento do profissional de cada colaborador, objetivando facilitar a reflexão sobre a própria prática elevando-a a uma consciência coletiva.

O programa de formação continuada acontece bimensalmente, através de encontros, cada um com duração de 04 horas, com todos os colaboradores da instituição, na utilização das semanas de planejamento no início de cada semestre letivo, além de cursos específicos programados pela mantenedora.

É previsto no Calendário Anual, sendo entregue logo no início do ano. A programação do encontro é realizada em reuniões com o grupo gestor para planejamento e organização. A abordagem metodológica é baseada em momentos de reflexão; dinâmicas de grupo; palestras com temas motivacionais, comunicação, planejamento, instrumentos e processos utilizados na instituição constituindo oportunidade para que os profissionais possam estar envolvidos constantemente em processos de desenvolvimento e de atualização profissional em consonância com os objetivos da instituição.

12. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

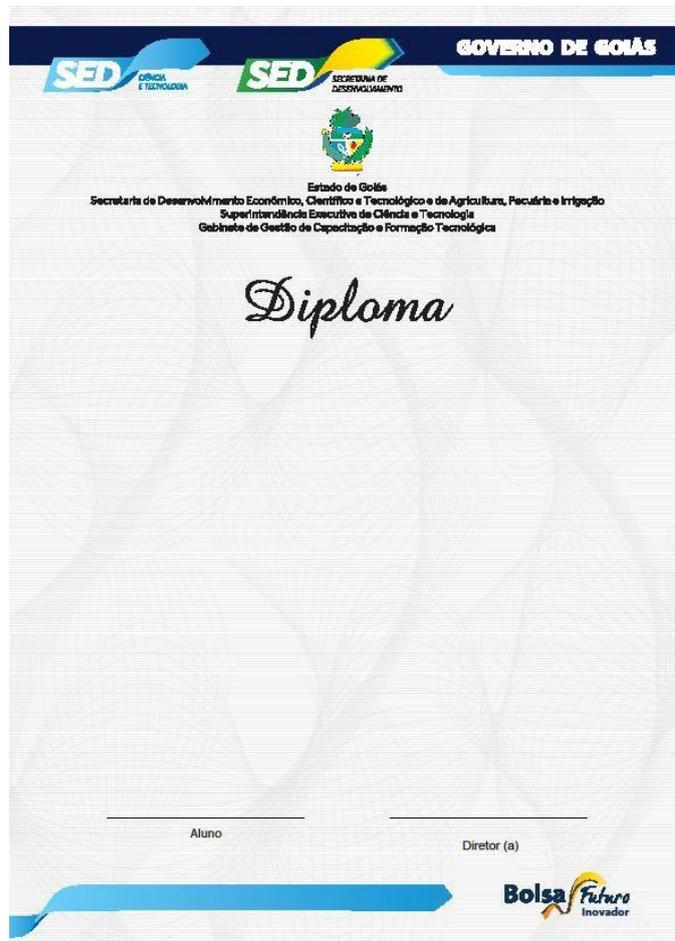
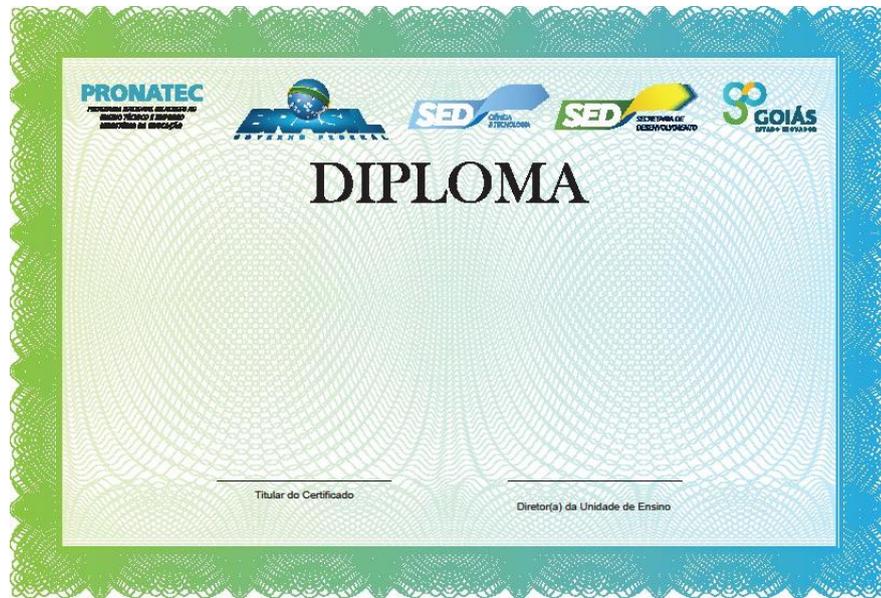
Aos concluintes dos cursos serão emitidos:

Certificados de Qualificação Profissional com o título da ocupação certificada. Diploma de Técnico com o título da respectiva habilitação profissional, mencionando a área a qual o mesmo se vincula.

Os certificados e diplomas deverão ser acompanhados de históricos escolares explicitando as competências definidas no perfil profissional de conclusão do curso. (Conforme anexo). Somente serão emitidos os certificados para as etapas com terminalidade e diplomas para a habilitação técnica, condicionados à aprovação e frequências mínimas exigidas.

A Secretaria Acadêmica reserva-se no direito de emitir os certificados e diplomas em até 120 (cento e vinte) dias após a conclusão da Etapa/Curso; caso necessária comprovação, nesse ínterim, será emitida uma Declaração.

12.1 Modelo de Diploma



12.2 Modelo de Certificado

