



INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
SANTA CATARINA  
CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

Aprovação do curso e Autorização da oferta

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – PRONATEC – MULHERES MIL -  
FIC DE CAMAREIRA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM**

**Parte 1 (solicitante)**

**DADOS DO CAMPUS PROPONENTE**

**1 Câmpus:**

Florianópolis-Continente

**2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:**

81.531.428/0001-62

**3 Complemento:**

**4 Departamento:**

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

**5 Há parceria com outra Instituição?**

**6 Razão social:**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente

**7 Esfera administrativa:**

Federal

**8 Estado / Município:**

Florianópolis

**9 Endereço / Telefone / Site:**

Rua 14 de Julho, 150 – Enseada dos Marinheiros – Coqueiros

**10 Responsável:**

**DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO**

**11 Nome do responsável pelo projeto:**

Fabíola Martins dos Santos

**12 Contatos:**

48 3877-8430

## DADOS DO CURSO

**13 Nome do curso:** Formação Inicial e Continuada de Camareira em Meios de Hospedagem

**14 Eixo tecnológico:**

Turismo, Hospitalidade e Lazer

**15 Forma de oferta:**

Pronatec – Modalidade Mulheres Mil

**16 Modalidade:** Presencial

**17 Carga horária total:** 250 h

## PERFIL DO CURSO

**18 Justificativa do curso:**

O presente projeto se justifica por atender aos anseios da sociedade, permitir melhores condições de trabalho ao público envolvido na formação e garantir a qualidade dos serviços Hoteleiros.

Embora Florianópolis esteja mais que nunca, envolvida por uma aura de positividade para o turismo e, embora ela possa ser vista, num primeiro olhar, como um verdadeiro paraíso do turismo no Brasil, existem aspectos estruturais da cidade que, ao serem observados mais de perto, comprometem a sua consolidação como tal. O crescimento rápido e desenfreado da oferta de serviços relativos ao turismo contrapõe-se ao baixo crescimento qualitativo dos mesmos. A cidade ainda caminha a passos lentos no sentido de uma necessária profissionalização, haja vista a quase inexistente participação pública na formação de profissionais para essa área de atividade. A preocupação do poder público local com a exploração do turismo, pautada na responsabilidade social e na sustentabilidade ambiental, parece existir apenas no discurso dos dirigentes. Como consequência, práticas de turismo sem planejamento, irresponsáveis e depredadoras acabam sendo constantes.

O Setor de Governança dentro de um Hotel é responsável pelas Camareiras, Supervisoras de andares, pelas limpadoras de andares e pelo serviço de lavanderia, higiene e limpeza. Para sistematizar, o Setor de Governança é também responsável pela maior parte física do hotel que abrange as Unidades Habitacionais (apartamentos), corredores, áreas sociais de serviços, a lavanderia e as rouparias.

A presença crescente da área de Turismo e Hospitalidade na economia Catarinense impõe ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) a necessidade de seu envolvimento com esse segmento. O compromisso dessa instituição com a qualificação de trabalhadores para atuarem no mercado profissional está atrelado, não só à identificação de necessidades regionais de qualificação existentes, mas também, à oferta de cursos de qualidade. A partir das necessidades regionais identificadas, ordena-se a oferta de cursos de acordo com as modalidades previstas em Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9394 de 20/12/1996), e com os critérios estratégicos de qualidade previstos pela instituição.

O papel social do IFSC é encontrar os meios para oferecer ensino profissional de qualidade e oferecê-lo de tal forma que contribua para a inserção social do cidadão, através do exercício do trabalho de forma digna. Assim, cabe à Instituição posicionar-se estrategicamente em relação à profissionalização para o turismo, pela definição clara do que seja a prática do turismo responsável, e atuar no sentido de desenvolver nos futuros profissionais da área o senso de responsabilidade socioambiental que a atividade requer.

A Lei Nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal de Educação, Ciência e

Tecnologia de Santa Catarina, reza em suas linhas gerais:

Art. 2º Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, nos termos desta Lei.

Com relação às Finalidades e Características dos Institutos Federais, é mencionado no Art.6º:

I – ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

IV – orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

Ainda, com relação aos Objetivos dos Institutos Federais, no Art.7º:

II – ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

Este projeto é compatível com as políticas, diretrizes e objetivos do IF-SC e de seus mantenedores, além de satisfazer os anseios da comunidade.

## **19 Objetivos do curso:**

Formar trabalhadores para execução dos procedimentos operacionais de limpeza, higienização, arrumação, vistoria, reposição dos materiais das unidades habitacionais, considerando os aspectos da hospitalidade, higiene, sustentabilidade ambiental, relação interpessoal e identidade profissional nas empresas de hospedagem.

## **PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

### **20 Competência geral:**

Operacionalizar a limpeza, higienização e arrumação das áreas habitacional, social e de serviços, considerando os aspectos da hospitalidade, de higiene, sustentabilidade ambiental, relação interpessoal e identidade profissional nas empresas hoteleiras.

### **21 Áreas de atuação do egresso:**

O curso pretende formar um trabalhador capacitado para atuar na função de Camareira no setor de Governança dos meios de hospedagem de turismo, entre os quais hotéis, pousadas e resorts com ética e responsabilidade socioambiental.

## ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

### 22 Matriz curricular:

Unidade Curricular	Carga Horária
Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	39 h
Governança: prática operacional da camareira	60 h
Segurança e saúde do trabalhador	21 h
Responsabilidade ambiental	21 h
Linguagens	21 h
Conhecimento histórico-cultural	12 h
Ética e cidadania	12 h
Vivências Matemática	12 h
Informática	12 h
Vivência Profissional Orientada	40 h
<b>Total</b>	<b>250 h</b>

### 23 Componentes curriculares:

<b>Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>39 horas</b>
<b>Competência</b>	Conhecer conceitos do turismo e da hospitalidade e aplicá-los na rotina operacional da camareira
<b>HABILIDADES</b>	
1. Identificar os tipos de meios de hospedagem e a sua segmentação do turismo; 2. Empregar os princípios da hospitalidade nos contatos com hóspedes e na realização das funções da camareira. 3. Utilizar os termos usuais do turismo e da hotelaria na prestação de serviços.	
<b>BASE TECNOLÓGICA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conceito e abrangência do turismo e da hospitalidade.</li><li>• Segmentação turística.</li><li>• Tipologia hoteleira.</li><li>• Serviços da hotelaria</li><li>• Terminologia do turismo e da hotelaria.</li></ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
DENCKER, Ada de Freitas Maneti (Org.). <b>Planejamento e Gestão em Turismo e Hospitalidade</b> . Thonsom: São Paulo, 2004. LOOCWOOD, A.; MEDLIK S. (Org). <b>Turismo e hospitalidade no século XXI</b> . Tradução Eliana Keeling, John Keeling. Barueri: Manole, 2003. BENI, Mário Carlos. <b>Análise estrutural do turismo</b> . 12 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. <b>Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado</b> . Manole: São Paulo, 2004.	

CAMARGO, Luiz Octavio de Lima. **Hospitalidade. Coleção ABC do Turismo.** ALEPH: São Paulo, 2004.  
 LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI.** Manole: São Paulo, 2003.  
 VIEIRA, Francisco e Silvana Mello. **Hospitalidade: Turismo e estratégias segmentadas.** Cengage Learning: São Paulo, 2011.

### **Governança: prática operacional da camareira**

<b>Carga Horária</b>	<b>60 horas</b>
<b>Competências</b>	Operacionalizar a arrumação, higienização e conservação da unidade habitacional, de acordo com os procedimentos técnicos utilizados pela hotelaria.

#### **HABILIDADES**

1. Realizar a arrumação, higienização e conservação da área habitacional, de acordo com os procedimentos utilizados pelas empresas hoteleiras
2. Aplicar técnicas de limpeza e sanitização de ambientes;
3. Realizar a reposição de amenities e demais itens da unidade habitacional;
4. Realizar a organização do material, equipamentos e locais de trabalho;
5. Utilizar equipamentos e produtos de limpeza do setor dentro dos padrões de higiene e segurança;
6. Preencher relatórios de controle das atividades desenvolvidas na sua rotina de trabalho;
7. Limpar, organizar e abastecer a rouparia de apoio;

#### **BASE TECNOLÓGICA**

- Higiene pessoal e uso de EPI e EPCs;
- Técnicas para arrumação da cama;
- Serviço da camareira
- Tipos de enxoval e *amenities* do hotel;
- Fluxos de limpeza, higienização e arrumação da UH;
- Controles e registros operacionais de uso da camareira;
- Estoque, inventário e rotatividade do enxoval;

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem: Front Office e Governança.** São Paulo: Thomson Pioneira, 2004.  
 VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. **Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços.** Caxias do Sul: Educus, 2003.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira.** 9 ed. Caxias do Sul, RS : EDUCUS, 2003  
 MARQUES, Albano. **Manual de Hotelaria: políticas e procedimentos.** 2 ed. São Paulo: Thex, 2004.  
 MARTIN, Robert J. **Governança: Administração e Operação de Hotéis.** 3 ed. São Paulo: Roca, 2005.

### **SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHADOR**

<b>Carga Horária</b>	<b>21 horas</b>
<b>Competências</b>	Compreender como os hábitos de higiene podem agir na promoção da saúde e aplicar as normas de segurança do trabalho na rotina operacional da camareira.

#### **HABILIDADES**

1. Fazer uso de hábitos de higiene e cuidados com saúde da mulher e da família;

2. Utilizar os equipamentos de prevenção individual e coletiva;
3. Reconhecer os fatores de risco existentes no posto de trabalho;
4. Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho;
5. Verificar os controles de riscos ambientais;
6. Realizar técnicas de primeiros socorros.

#### **BASE TECNOLÓGICA**

- Equipamentos de prevenção individual e coletiva;
- Identificação de riscos de acidentes no ambiente de trabalho (físico, químico, biológico);
- Ergonomia;
- Causas de acidentes de trabalho e,
- Suporte básico de primeiros socorros, como: Cardiorrespiratória; Obstrução de via aérea por corpo Estranho; fratura, luxação, entorse e contusão; ferimentos; hemorragia; queimaduras, síncope; convulsão; envenenamentos.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

INTRODUÇÃO à **higiene ocupacional**. São Paulo: Fundacentro, 2004.  
 MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. **Doenças Ocupacionais – agentes: físico, químico, biológico, ergonômico** – 1. ed. São Paulo; Érica, 2010.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

### **RESPONSABILIDADE AMBIENTAL**

**Carga Horária**                      **21 horas**

**Competências**                      Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental no setor de Governança.  
 Compreender e refletir sobre a relação do homem com a natureza, levando em conta as noções de economia solidária e sustentabilidade.

#### **HABILIDADES**

1. Identificar impactos ambientais relacionados aos empreendimentos, atividades e serviços de hospedagem.
2. Aplicar práticas e medidas que melhorem o ambiente de trabalho e minimizem os impactos da atividade sobre o meio ambiente em geral.
3. Entender a economia solidária como uma prática sustentável e geradora de renda;
4. Problematizar a questão do uso dos recursos naturais e analisar criticamente essa questão.

#### **BASES TECNOLÓGICAS**

- Turismo e sustentabilidade;
- Poluição, impactos ambientais do setor e práticas de minimização;
- Gestão de resíduos sólidos;
- Consumo Consciente e,
- Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica, desigualdades sociais e precariedade do trabalho.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15401/2006: Meios de hospedagem – Sistema de gestão da sustentabilidade – Requisitos**. Rio de Janeiro: ABNT, dez. 2004.

BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. **Considerando mais o**

lixo. 2ª ed, Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
DIAS, R. <b>Turismo sustentável e meio ambiente</b> . São Paulo: Atlas, 2007. 207p. GIACOMINI FILHO, G. <b>Meio ambiente e consumismo</b> . Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.

<b>LINGUAGENS</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>21 h</b>
<b>Competências</b>	Usar a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas da camareira na sua rotina operacional.
<b>HABILIDADES</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reconhecer as diferenças entre língua culta e língua coloquial.</li> <li>2. Reconhecer e usar a norma culta da língua portuguesa, especialmente no setor da governança.</li> <li>3. Comunicar-se com os colegas de trabalho e atender ao cliente através de uma comunicação articulada, objetiva, clara, polida e cortês.</li> <li>4. Produzir gêneros textuais próprios da sua atuação profissional.</li> <li>5. Usar a linguagem corporal a favor de uma boa comunicação.</li> </ol>	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linguagem e Comunicação no contexto profissional da camareira.</li> <li>• Uso da língua coloquial e língua culta e a adequação à situação de comunicação.</li> <li>• Linguagem verbal e linguagem corporal na oralidade.</li> <li>• Gêneros textuais orais e escritos no contexto profissional: correspondência interna via e-mail, currículo, carta de apresentação e entrevista de emprego.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>GOLD, Miriam. <b>Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização</b>. 3ª ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.</p> <p>WEIL, Pierre; TOMPAKW, Ronald. <b>O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal</b>. 19.ed. Petrópolis: Vozes, 1998.</p> <p>ZANOTTO, Normelio. <b>Correspondência e redação técnica: coleção hotelaria</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>ANDRADE, M. M. de; MEDEIROS, J. B. <b>Comunicação em Língua Portuguesa</b>. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>CARNEGIE, Dale. <b>Como falar em público e influenciar pessoas no mundo dos negócios</b>. Rio de Janeiro: Record, 2006.</p> <p>MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. <b>Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT</b>. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>PERROTTI, Edna M. B. <b>Superdicas para escrever bem diferentes tipos de texto</b>. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>PIMENTEL, Carlos. <b>A redação nos negócios</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.</p> <p>POLITO, Reinaldo. <b>Superdicas para falar bem em conversas e apresentações</b>. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>WRIGHT, C.W. <b>Aprenda a falar em público</b>. Tradução de Luísa Ibañes. 3.ed. Rio de Janeiro: Record, 2000.</p>	

<b>CONHECIMENTO HISTÓRICO-CULTURAL</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>12 horas</b>
<b>Competências</b>	Conhecer o contexto histórico-cultural do trabalho na sociedade e na hotelaria. Compreender sobre os princípios da ética e da cidadania nas relações profissionais de trabalho.
<b>HABILIDADES</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Refletir sobre o papel do trabalhador em especial da camareira nas empresas hoteleira;</li> <li>2. Desenvolver atitudes voltadas para prática da cidadania;</li> <li>3. Aplicar os princípios da ética na atividade profissional da camareira.</li> </ol>	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A base histórica para construção dos direitos sociais e suas dimensões;</li> <li>• Sociedade e trabalho;</li> <li>• Princípios gerais da moral, ética e cidadania;</li> <li>• Ética no trabalho;</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Apostila Conhecimento histórico-cultural.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>FERREIRA, Jorge; NEVES, Lucília de Almeida Neves (Org.). <b>O Brasil Republicano</b>. São Paulo: Civilização Brasileira, 2003. v. 4.</p> <p>FREIRE, Paulo. <b>Educação e mudança</b>. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.</p> <p>LARAIA, Roque de Barros. <b>Cultura: um conceito antropológico</b>. Rio de Janeiro: 1989.</p>	

<b>ÉTICA E CIDADANIA</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>12 horas</b>
<b>Competências</b>	Compreender os princípios da ética e cidadania e sua relação com o contexto de vida e trabalho sua realidade sócio cultural.
<b>HABILIDADES</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estabelecer as relações existentes entre a ética e a cidadania;</li> <li>2. Analisar a relação que a ética estabelece com a vida e o trabalho;</li> <li>3. Desenvolver atitudes que correspondam aos princípios da ética e da cidadania.</li> </ol>	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução à ética; a vida o ser humano, suas relações e seu agir; fundamentos éticos</li> <li>• indispensáveis à formação do profissional de panificação; a ética e a prática profissional;</li> <li>• reflexão crítica sobre direitos humanos e cidadania.</li> <li>• 1. Princípios gerais da moral, ética e cidadania;</li> <li>• 2. Princípios de relacionamentos interpessoais;</li> <li>• 3. Ética no trabalho.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p><b>Ética e cidadania: Construindo valores na escola e na sociedade/</b> Secretaria de Educação Básica, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2007. 84p</p> <p>COVRE, Maria de Lourdes Manzini. <b>O que é cidadania</b>. São Paulo: Brasiliense, 1995.</p> <p>VALLS, Álvaro. <b>O que é ética</b>. São Paulo: Brasiliense, 1986.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
BOFF, Leonardo. <b>Ética da vida</b> . 2.ed. Brasília: Letraviva, 2000	

<b>VIVÊNCIAS MATEMÁTICA</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>12 horas</b>
<b>Competências</b>	Fazer uso das operações básicas de matemática nas situações demandadas na rotina operacional da camareira.
<b>HABILIDADES</b>	
1. Aplicar os conhecimentos da matemática para realização de inventário do enxoval, produtos e materiais de uso no setor de Governança;	
<b>BASE TECNOLÓGICA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matemática básica.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
GIOVANNI, José Ruy; BONJORNIO, José Roberto; JUNIOR, José Ruy Giovanni. <b>Matemática Fundamental</b> . Volume Único. Ed. FTD.	

<b>INFORMÁTICA</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>12 horas</b>
<b>Competências</b>	Utilizar o computador e ferramentas digitais básicas que permitam acesso a arquivos e registros de informações. Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais
<b>HABILIDADES</b>	
1. Operar o computador de forma a ter acesso a arquivos, registro e organização de dados 2. Ler e produzir textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais). 3. Buscar e identificar informações na internet.	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leitura e produção de textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais).</li> <li>• Busca e identificação de informações na internet.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. <b>Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social</b> . São Paulo: Paulinas, 2005.	

<b>VIVÊNCIA PROFISSIONAL ORIENTADA</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>40 horas</b>
<b>Competência</b>	Oportunizar a integração com o ambiente de trabalho, no exercício de troca de experiências e na reflexividade da trajetória de vida.
<b>HABILIDADES</b>	
1. Desenvolver atividades que retratam as suas experiências de vida, histórias, lugares, pessoas, sentimentos, momentos vividos e revividos. Esta atividade converge para sistematização do mapa da vida específico da modalidade Mulheres Mil de forma orientada enriquecida de novos conhecimentos, experiências e possibilidades. 2. Elaboração do Mapa da Vida.	
<b>BASE TECNOLÓGICA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta Unidade Curricular complementa de forma integrada as bases das demais unidades curriculares do curso.</li> </ul>	

<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. <b>Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços</b> . Caxias do Sul: EducS, 2003.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
MARQUES, Albano. <b>Manual de Hotelaria: políticas e procedimentos</b> . 2 ed. São Paulo: Thex, 2004.

## **METODOLOGIA E AVALIAÇÃO**

### **24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:**

A avaliação primará pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando a análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Deverá ainda obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e ainda a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.

### **25 Metodologia:**

A metodologia interdisciplinar de formação profissional com base em competências adota uma prática pedagógica que emprega o desenvolvimento do espírito científico, desenvolvendo no aluno a iniciativa e a pró-atividade como ferramentas para resolver situações desafiadoras tendo como base uma formação integral do cidadão. Com isso, conduz o aluno a um processo de auto-formação e ajudando-o a alcançar sua autonomia.

## **ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO**

### **26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:**

As instalações disponíveis para o curso: salas de aula, biblioteca, laboratório de Informática, sala dos professores, laboratório de hotelaria. As salas de aulas equipadas com carteiras, mesa e cadeira para professor, quadro branco, pincel e apagador. Os recursos didáticos audiovisuais de qualidade (data show e computador). O laboratório de hotelaria adequado para atender as 25 alunas com todos os materiais e utensílios seguindo os padrões higiênico-sanitários.

### **27 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horaria):**

Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	Hotelaria, Turismo	39h
Governança: prática operacional da camareira	Hotelaria, Turismo	60h
Segurança e saúde do trabalhador	Segurança do Trabalho, Segurança e Higiene do Trabalho	21h
Responsabilidade ambiental	Meio Ambiente, Química ou Saneamento, Geografia, Geologia, Química, Biologia, Engenharia Sanitária ou Engenharia Ambiental	21h
Linguagens	Letras, Artes	21h
Conhecimento histórico-cultural	História	12h

Ética e cidadania	Direito, Administração	12h
Vivências Matemática	Matemática, Economia, Administração ou Ciências Contábeis.	12h
Informática	Informática	12h
Vivência Profissional Orientada	Orientação Pedagógica	40h

### Parte 3 (autorização da oferta)

#### 28 Justificativa para oferta neste Campus:

O Instituto Federal de Santa Catarina possui papel importante dentro do contexto turístico da cidade de Florianópolis. O Campus Florianópolis Continente é ícone na oferta de curso do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Dentro deste cenário, apontamos o curso de Camareira em Meios de Hospedagem como uma forma de atender a um público feminino que atualmente encontra-se em situação de vulnerabilidade social com o objetivo de oportunizar o acesso à educação profissional, ao emprego e renda. A modalidade Mulheres Mil faz parte das ações do programa Brasil Sem Miséria, articulado com a meta de erradicação da pobreza extrema, estabelecida pelo governo federal.

#### 29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Este curso proporciona formação para um posto de trabalho importante e também complementa a formação de camareiras. A partir desta formação a aluna poderá seguir o itinerário formativo na área de Hotelaria. O eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer tem uma ampla oferta de cursos que envolve além dos serviços de hospedagem, também serviços complementares como o de lazer, alimentação, passeios entre outros. O mercado de trabalho na referida área oferece um amplo campo de trabalho para os egressos.

#### 30 Frequência da oferta:

Conforme demanda.

#### 31 Periodicidade das aulas:

2-4 vezes por semana

#### 32 Local das aulas:

Campus Florianópolis-Continente ou outro local apropriado conforme o demandante.

#### 33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2014-2	Noturno	1	25	25

#### 34 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

#### 35 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental Completo

#### 36 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

#### 38 Corpo docente que atuará no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.