



**Universidade
Anhembi Morumbi**
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

Escola de Ciências Humanas e Sociais

Guia Rápido do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Curso de Educação a Distância

Universidade Anhembi Morumbi

Fundada em 1970 com o intuito de oferecer o primeiro curso superior de Turismo do Brasil, a Universidade Anhembi Morumbi ampliou sua oferta de cursos em diferentes áreas durante a década de 80. Credenciada como universidade na década de 90, inaugurou seu segundo câmpus, localizado na região da Mooca, para oferta concentrada de cursos na área da Saúde. Nas duas primeiras décadas do novo milênio, a Universidade continuou sua trajetória de expansão com o lançamento de novos câmpus – Morumbi, Vale do Anhangabaú, Paulista 1 e Paulista 2 – e polos de educação a distância em diversas regiões.

Ao longo de sua história, a Anhembi Morumbi tornou-se reconhecida pela oferta de cursos inéditos como: Gastronomia, Aviação Civil, Design Digital, Quiropraxia, Moda, Estética, entre outros.

Em 2005, torna-se uma universidade internacionalizada ao integrar a Rede Internacional de Universidades Laureate, dinamizando ainda mais o binômio “criatividade e inovação” que sempre esteve presente na Anhembi Morumbi. Com a internacionalização, passou a oferecer aos estudantes a oportunidade de formação e atuação mundial por meio de programas exclusivos de intercâmbio para complemento de suas matrizes curriculares, dupla diplomação, estágio internacional, entre outros.

Situada em São Paulo, a Anhembi Morumbi conta, atualmente, com mais de 44 mil estudantes em cursos de graduação e pós-graduação lato sensu, nas modalidades presencial e a distância, além de pós-graduação stricto sensu, e cursos de extensão.

A Universidade tem como missão “Prover educação de alta qualidade, formando líderes e profissionais capazes de responder às demandas do mundo globalizado e contribuir para o progresso social e ambiental com espírito empreendedor e valores éticos”. Sua visão é: “Consolidar nossa posição de liderança no Ensino Superior em todas as áreas de conhecimento em que atuamos, formando o maior número de profissionais diferenciados, por meio da excelência acadêmica, inovação e internacionalidade”.

Nossos valores modelam nossas ações, potencializando ainda mais resultados sempre voltados à educação e a excelência acadêmica, assegurando a perenidade de nossa Instituição, que valoriza a Paixão, Respeito à Diversidade, Trabalho em Equipe, Inovação, Foco em Resultado, Responsabilidade Corporativa, Compromisso Social, Ética e Transparência.

Escola de Ciências Humanas e Sociais

A Escola de Ciências Humanas e Sociais – ECHS surge no segundo semestre de 2016, como fruto da reorganização acadêmica da Universidade, reunindo cursos que pertenciam às antigas Escolas de Negócios, Escola de Comunicação, Escola de Educação e alguns cursos da Escola de Artes, Arquitetura, Design e Moda. Atualmente a ECHS é composta por cinco áreas de atuação, assim segmentadas: Artes, Comunicação, Educação, Negócios, Turismo e Hospitalidade.

A Escola de Ciências Humanas e Sociais tem por objetivos:

- Priorizar a compreensão da realidade contemporânea;
- Desenvolver ambiente acadêmico que privilegie a pesquisa científica aplicada;
- Potencializar Atividades Complementares a fim de ampliar a gama de conhecimento dos estudantes;
- Utilizar e aprimorar a educação a distância utilizando-se de tecnologias de informação e comunicação;
- Utilizar avaliações contínuas – formativas e somativas – estimulando estudantes à proatividade em sua formação e desempenho;
- Estabelecer parcerias no âmbito da comunidade interna, da sociedade civil e do mercado que potencializem a capacidade de formação profissional e humana entre os estudantes;
- Promover a qualificação e a avaliação do pessoal técnico-administrativo e do corpo docente, estimulando-os à permanente qualificação e valorizando-os como centros do processo de ensino-aprendizagem;
- Fortalecer a integração entre estudantes, professores e funcionários.

A competência empreendedora e a atuação profissional do estudante, princípios fundamentais da Universidade, têm implicado agilidade na compreensão das tendências do mercado profissional e no planejamento e aplicação do projeto pedagógico das áreas compreendidas nas Ciências Humanas e Sociais. Nesse sentido os cursos que compõem a ECHS têm claros vínculos com mercado e comunidade. Seja por parcerias firmadas com empresas, seja pelo trabalho regular em atividades de extensão, no âmbito institucional ou no interior dos Projetos Pedagógicos de cada curso.

Sobre o curso

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria a distância, alia um projeto pedagógico moderno e a flexibilidade característica de um curso à distância, sem abandonar o desenvolvimento de habilidades fundamentais a essa formação profissional.

O aspecto diferencial é a oferta integral do curso na modalidade à distância, orientado para alunos cuja atuação profissional exige ampla flexibilidade e que possuem um perfil destacadamente disciplinado. A seguir destacam-se alguns diferenciais do curso:

Riqueza de conteúdo: o material didático é composto por conteúdos exclusivos produzidos por professores e profissionais de destaque, acompanhados de recursos multimídia variados;

Conhecimento aplicado: A prática profissional acontece também em projetos integrados ao longo do curso. Em grupos, os alunos são orientados no desenvolvimento de um trabalho partindo do estudo do mercado para concepção e depois viabilidade de implantação de um projeto de criação de um meio de hospedagem.

Encontros presenciais: O curso prevê ainda a realização de provas práticas presenciais no segundo e terceiro período, para que o aluno exercite suas habilidades operacionais inerentes às práticas da atividade hoteleira.

Objetivo Geral do curso

Preparar profissionais para atuar no planejamento, implantação e operacionalização de unidades hoteleiras, reconhecendo e identificando problemas, equacionando soluções, intermediando e coordenando os diferentes níveis do processo de decisão. Visa ainda formar alunos empreendedores do seu próprio negócio, capazes de gerir um meio de hospedagem.

Objetivos Específicos

- Oferecer uma formação pluralista, crítica, aberta e conectiva, articulando áreas de estudo interdependentes e interdisciplinares, estimulando a incorporação de valores e a interação com o mercado de trabalho, com vistas ao desenvolvimento e aprimoramento do setor.
- Desenvolver competências em turismo e hospitalidade nos alunos, tornando-os aptos a conhecer os fundamentos dos serviços de hospitalidade.
- Aprimorar a competência de negócios em turismo e hospitalidade, permitindo a compreensão e o inter-relacionamento das diversas funções gerenciais que suportam a área.
- Dominar códigos funcionais e processos de interação dos agentes integrados ao turismo e aspectos culturais, econômicos e sociais da região em que atua, eticamente e em acordo com os preceitos ambientais e legais.
- Formar profissionais capazes de exercer, com liderança e responsabilidade, o gerenciamento da unidade hoteleira, ou de outras modalidades, direcionadas ao melhor atendimento ao cliente.
- Ampliar a fluência digital do aluno em mídia de ensino à distância, crescentemente exigida em programas de educação corporativa nas empresas.



Público-alvo

O público-alvo do curso é constituído, preponderantemente, por alunos-trabalhadores que não têm agenda compatível para frequentarem um curso regular, motivado por questões profissionais ou de ordem pessoal, necessitando da flexibilidade proporcionada pelas metodologias de ensino à distância, e que possuam a responsabilidade e a disciplina necessária para a condução satisfatória dos seus objetivos acadêmicos, e que buscam a formação em Hotelaria num período de tempo menor que a graduação, para ocupar posições de trabalho principalmente no setor privado em diferentes meios de hospedagem ou em empresas na área de Hospitalidade, em funções operacionais ou de média gerência.

Matriz Curricular

SEMESTRE	DISCIPLINA	CH
1º	COMPORTAMENTO, CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA	80
	COMUNICAÇÃO	80
	GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS	80
	GESTÃO DE MARKETING	80
	PLANEJAMENTO E PROJETO EM EVENTOS	80
		400

SEMESTRE	DISCIPLINA	CH
2º	ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA	80
	GESTÃO DE PESSOAS	80
	GESTÃO DE SALÃO E RESTAURANTE	80
	OPERAÇÕES HOTELEIRAS	80
	TEORIA GERAL DO TURISMO	80
		400

SEMESTRE	DISCIPLINA	CH
3º	DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS	80
	ESTRATÉGIAS MERCADOLÓGICAS	80
	GESTÃO DE HOSPEDAGEM	80
	GESTÃO DE SERVIÇOS DE HOSPITALIDADE	80
	PROJETO INTEGRADO I: TECNOLOGIA EM HOTELARIA	80
		400



SEMESTRE	DISCIPLINA	CH
4º	ANÁLISE E AVALIAÇÃO DE PROJETOS HOTELEIROS	80
	CONTABILIDADE DE CUSTOS	300
	ESTÁGIO CURRICULAR: TECNOLOGIA EM HOTELARIA	80
	OPTATIVA	80
	PROJETO INTEGRADO II: TECNOLOGIA EM HOTELARIA	80
	TÓPICOS ESPECIAIS EM HOTELARIA	80
		700

SEMESTRE	DISCIPLINA	CH
AO LONGO DO CURSO	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	120

CARGA HORÁRIA TOTAL	2020
----------------------------	-------------



Disciplinas

1º SEMESTRE

- **COMPORTAMENTO, CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA – 80h**

A disciplina aborda marketing, imagem e relacionamento pessoal, além de situações do convívio socioprofissional. Contextualiza rituais sociais e profissionais em um ambiente global, enfatizando a comunicação oral e corporal. Aborda o multiculturalismo, normas e leis de protocolo, etiqueta pessoal e profissional, como ferramentas que auxiliam o profissional na sua atuação com o mercado.

- **COMUNICAÇÃO – 80h**

A disciplina discute as variedades linguísticas nos diversos gêneros orais e textuais, a Leitura, interpretação e produção de textos no meio acadêmico e profissional e apresenta técnicas de comunicação oral para o meio acadêmico e profissional.

- **GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS – 80h**

A disciplina explora os conhecimentos e habilidades básicas referentes à gestão da produção de alimentos e bebidas, pautados na legislação de higiene e segurança alimentar. Aborda ainda técnicas de montagem de salão com enfoque no ambiente de eventos.

- **GESTÃO DE MARKETING – 80h**

A disciplina foca a conceituação, planejamento e gestão de marketing nas organizações, questões referentes à segmentação, posicionamento e colocação no mercado, além do composto do marketing: produto, preço, distribuição e promoção. É dada ênfase na abertura de novos mercados e na manutenção ou crescimento em mercados existentes.

- **PLANEJAMENTO E PROJETOS EM EVENTOS – 80h**

A disciplina explora técnicas e ferramentas utilizadas na organização e controle de diferentes tipos de eventos, valendo-se de observações teóricas e práticas extraídas da literatura e de experiências do setor.

2º SEMESTRE

- **ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA – 80h**

Discute sobre o homem no mercado de trabalho influenciado pela diversidade cultural e sociedade do conhecimento, abordando as diferentes identidades sociais e os aspectos étnico-raciais em suas decisões profissionais.

- **GESTÃO DE PESSOAS – 80h**

Discute os principais pressupostos teóricos que fundamentam as políticas e práticas da gestão de pessoas nas organizações e os impactos da sua operacionalização em diferentes instâncias organizacionais. São discutidos o planejamento e o processo de movimentação de pessoas, desenvolvimento humano e organizacional, carreira, desempenho e remuneração, entre outros.

- **GESTÃO DE SALÃO E RESTAURANTE – 80h**

A disciplina apresenta uma breve retrospectiva histórica dos serviços de mesa, introduz o conceito e evidencia a importância do serviço diferenciado de sala. Aborda ainda os diversos tipos de serviços executados, a equipe e as áreas operacionais da sala do restaurante, bem como conhecimentos sobre tipos de clientes para otimizar as vendas destes empreendimentos.

- **OPERAÇÕES HOTELEIRAS – 80h**

Foca o gerenciamento e as atribuições dos departamentos de governança e manutenção, além dos sistemas de gerenciamento de propriedades hoteleiras. Aborda ainda os parâmetros de gestão referentes aos padrões de qualidade e segurança e as relações interdepartamentais das estruturas hoteleiras.



- **TEORIA GERAL DO TURISMO – 80h**

Proporciona base teórica indispensável à formação de um profissional da área de Turismo e hospitalidade, com postura ética e visão crítica da atividade turística. Oferece subsídios para o aluno identificar de forma sistêmica os vários elementos que compõe o setor bem como apresenta a terminologia técnica desta área do conhecimento.

3º SEMESTRE

- **DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS – 80h**

A disciplina discute os desafios contemporâneos do homem enquanto profissional, destacando-se: os desafios sociais, os desafios éticos, os desafios do mercado globalizado e os desafios políticos.

- **ESTRATÉGIAS MERCADOLÓGICAS – 80h**

Estuda de maneira intensiva as etapas de elaboração e a implantação de um plano estratégico de marketing. Parte do atendimento e satisfação das necessidades dos clientes, passando pela análise do mercado e dos concorrentes, a fim de determinar os produtos a serem ofertados e as estratégias de atuação. Fornece instrumentos para avaliar e analisar os resultados alcançados pelo marketing da empresa.

- **GESTÃO DE HOSPEDAGEM – 80h**

A disciplina trata da conceituação técnica e das políticas e processos envolvidos na gestão de receitas. Resgata a visão operacional e interdepartamental dos meios de hospedagem para embasar a tomada de decisão na otimização de receitas, custos e lucros, sempre apoiados na ética. Trata ainda dos principais sistemas de reservas para o correto manejo da gestão de hospedagem.

- **GESTÃO DE SERVIÇOS DE HOSPITALIDADE – 80h**

Trata de temas cruciais a um manejo otimizado dos serviços de hospitalidade, abordando técnicas para o correto dimensionamento dos processos operacionais, sistema e auditoria de qualidade, melhoria contínua, manual de procedimentos e terceirização de serviços. Apresenta ainda as principais tendências na gestão dos empreendimentos hoteleiros e o impacto das novas tecnologias.

- **PROJETO INTEGRADO I: TECNOLOGIA EM HOTELARIA – 80h**

A disciplina promove uma metodologia contemporânea de ensino-aprendizagem organizado por intermédio de um agrupamento de atividades programadas, orientadas a fomentar a aprendizagem baseada em projetos de Hotelaria promovendo corresponsabilidade do aluno no processo educacional. Enfoque é dado ao empreendedorismo e criatividade.

4º SEMESTRE

- **ANÁLISE E AVALIAÇÃO DE PROJETOS HOTELEIROS – 80h**

Aborda a criação, desenvolvimento e gestão de projetos hoteleiros considerando as quatro dimensões da administração: planejamento, organização, direção e controle. Utiliza ainda da análise mercadológica e macro econômica para a avaliação e diagnóstico de projetos.

- **CONTABILIDADE DE CUSTOS – 80h**

Apresenta os conceitos e procedimentos fundamentais adotados pela Contabilidade, necessários à elaboração dos demonstrativos financeiros básicos (balanço patrimonial e demonstração do resultado), bem como discute as relações de custo-volume-lucro, alavancagem e formação de preços.

- **PROJETO INTEGRADO II: TECNOLOGIA EM HOTELARIA – 80h**

A disciplina promove uma metodologia contemporânea de ensino-aprendizagem organizado por intermédio de um agrupamento de atividades programadas, orientadas a fomentar a aprendizagem baseada em projetos de hotelaria promovendo corresponsabilidade do aluno no processo educacional. Enfoque é dado à construção de uma análise do mercado hoteleiro.

- **TÓPICOS ESPECIAIS EM HOTELARIA – 80h**

Com uma visão prática e operacional dos serviços de hospitalidade, sobretudo, dos que envolvem a prestação de Alimentos e Bebidas, trata da correta abordagem e atendimento profissional dos hóspedes/clientes e o correto manejo de conflitos, em um contexto multicultural e globalizado.

ATIVIDADES COMPLEMENTARES – 120h

Atividades práticas e/ou teóricas, relacionadas ao contexto do curso que contribuem na formação profissional mais ampla do aluno, envolvendo alternativa ou simultaneamente, produção, pesquisa. Intercâmbio, visitas técnicas, participação em eventos e outras consideradas próprias ao curso.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A Universidade Anhembi Morumbi desenvolve a avaliação de aprendizagem em duas etapas: N1 e N2. A N1 consiste em uma série de atividades desenvolvidas ao longo do semestre que permitem avaliar o estudante continuamente. A N2 consiste em uma prova presencial individual.

A nota final do estudante (NF) é obtida a partir da média entre N1 e N2, considerando os pesos, respectivamente de, 40% e 60%. É considerado aprovado o estudante que atingir média de aprovação conforme estabelecido em Regimento Acadêmico.

O estudante tem direito a realizar prova de segunda chamada no caso de ter perdido a oportunidade de cumprir a prova na data estipulada, ou se desejar melhoria de nota. Se, eventualmente, for reprovado o estudante deverá cumprir novamente a disciplina em regime de dependência.

FREQUÊNCIA

A avaliação do desempenho escolar além do aproveitamento abrange também aspectos de frequência.

A Universidade adota como critério para aprovação a frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina. O estudante que ultrapassar esse limite está automaticamente reprovado na disciplina. Nas disciplinas e cursos a distância a frequência é apurada a partir da completude das atividades propostas no ambiente de aprendizagem e seguem o mesmo critério para aprovação.

COORDENAÇÃO

Direção da Escola de Ciências Humanas e Sociais

Prof. Pós-Dr. Luiz Alberto Farias

Pós-doutor Comunicação pela Universidade de Málaga (2016). Doutor em Comunicação e Cultura pela Universidade de São Paulo (2006); mestre em Comunicação e Mercado (2000), especialista em Teoria da Comunicação (1995) e graduado em Relações Públicas (1990) pela Faculdade Casper Líbero; graduado em Jornalismo pela Universidade Cruzeiro do Sul (2001). Professor visitante na Universidade de Málaga (2016) e professor-orientador de Doutorado da Universidade Nova de Lisboa (Portugal) e da Universidade de Málaga. É diretor Acadêmico das Escolas de Ciências Humanas e Sociais da Universidade Anhembi Morumbi, onde também atua como professor colaborador no programa de pós-graduação Stricto Sensu em Comunicação. É professor-doutor da Escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo desde 2003, onde atua no programa de pós-graduação Stricto Sensu em Ciências da Comunicação como professor permanente desde 2011. Ganhador do Prêmio Aberje - Educador do Ano "James Hefernan" (2014). Foi presidente da Abrapcorp e da ABRP, e diretor da Intercom. É editor da Organicom Revista Brasileira de Comunicação Organizacional e Relações Públicas (Qualis B1). Autor e co-autor de diversos livros no Brasil e no exterior.



Coordenação do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria EAD

Profa. Ms. Silvia Barreto Valente

Mestre em Ciências da Comunicação pela Universidade de São Paulo (ECA-USP), Pós-graduada em Marketing pela Escola Superior de Propaganda em Marketing (ESPM – SP) e graduada em Turismo pela Escola de Comunicação e Artes da Universidade em São Paulo (ECA-USP). Larga experiência profissional em empresas de grande porte nas áreas de Turismo e Marketing, e na organização de Eventos Corporativos. Atua há mais de 15 anos como docente universitária e atualmente é também coordenadora dos cursos de Turismo, Hotelaria e Tecnólogos de Eventos e Hotelaria da Escola de Turismo e Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi.

Anhembi Morumbi para você

Você, estudante, é parte integrante da comunidade acadêmica da Universidade Anhembi Morumbi e pode desfrutar de toda infraestrutura que a Universidade oferece.

São seis campi com instalações modernas, laboratórios de última geração, bibliotecas com acervo abundante, além de academias de ginástica.

- **Campus Mooca** - Rua Dr. Almeida Lima, 1134
- **Campus Morumbi** - Av. Roque Petroni Jr., 630
- **Campus Paulista** – Av. Paulista, 2000
- **Campus Paulista 2** – Rua Treze de Maio, 1266
- **Campus Vale do Anhangabaú** - Rua Líbero Badaró, 487
- **Campus Vila Olímpia** - Rua Casa do Ator, 275