



HOMOLOGAÇÃO			
D.M.	20	11	97
D.O.U.	21	11	97
Seção I		P. 27264	
ATO: PM. 2158 de 20/11/97			
D.O.U.	21	11	97
Seção I		P. 27263	

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO DESPORTO
CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO

INTERESSADO/MANTENEDORA: Universidade Estácio de Sá/Sociedade de Ensino Superior Estácio de Sá		UF: RJ
ASSUNTO: Reconhecimento do Curso de Hotelaria, bacharelado.		
RELATOR SR. CONSELHEIRO: Carlos Alberto Serpa de Oliveira		
PROCESSO Nº: 23.000.003234/97-47		
PARECER Nº: CES 589/97	CÂMARA OU COMISSÃO: CES	APROVADO EM: 03-11-97

1 – HISTÓRICO:

O Reitor da Universidade Estácio de Sá encaminhou a este Ministério o pedido de reconhecimento do curso de Hotelaria, bacharelado.

A Universidade Estácio de Sá está localizada na capital do Estado do Rio de Janeiro, no bairro do Rio Comprido, próximo à zona sul da cidade, região que se caracteriza por privilegiado desenvolvimento sócio-econômico e, em particular, pelo Turismo.

Oferece, de acordo com dados do processo, 34 cursos de graduação, dos quais 23 já são reconhecidos, e possui 3.255 alunos matriculados em cursos de graduação e 1.254 em pós-graduação.

Originalmente, o curso de Hotelaria recebeu a denominação de curso de Formação de Tecnólogo em Hotelaria e, nessa categoria, foi reconhecido pela Portaria Ministerial nº 530, de 4 de setembro de 1991. Em 1992 reformulou-se sua estrutura curricular para criação do bacharelado em Hotelaria, mediante Resolução nº 13 da Reitoria da Universidade, de acordo com os termos do Parecer nº 19/92-CONSEPE.

Pela Portaria nº 75, de 28 de maio de 1997, foram indicados Luiz Gonzaga Godói Trigo e Luiz Alberto Timossi, professores da Pontifícia Universidade Católica de Campinas, e Nídia de Almeida Cinelli, técnica da DEMEC/RJ, para constituírem a

Comissão Verificadora responsável pela averiguação das instalações físicas e exame de toda a documentação referente às atividades do curso.

As informações que se seguem fundamentam-se no relatório da Comissão Verificadora e nas demais informações constantes no processo.

1. Instalações Físicas

As instalações físicas são destinadas a direção, administração, coordenação, recreação e demais setores, possuem boa infra-estrutura e são apropriadas ao fim a que se destinam.

2. Laboratórios

Os alunos do curso de Hotelaria utilizam-se dos recursos técnicos de 8 laboratórios de Informática, um laboratório de Computação Gráfica, um laboratório de Comunicação (composto de estúdio, equipamentos de fotografia e computação gráfica) e um laboratório de Hotelaria, constituído de cozinha, copa, restaurante, governança e agência de Turismo.

Há convênios firmados com hotéis de categoria internacional e restaurantes da região. Como ilustração, pode ser citado o convênio celebrado com o SENAC de São Paulo, órgão que recebe alunos de outras instituições.

Existe na Instituição um departamento especializado para tratar, com exclusividade, de convênios internacionais.

3. Biblioteca

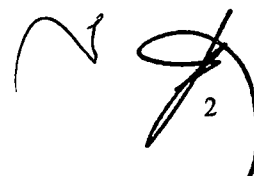
A biblioteca está instalada em área adequada e possui capacidade para atendimento a 240 pessoas. Conta com pessoal capacitado, suficiente para administrá-la.

O acervo se constitui de 49.613 títulos e 73.694 exemplares, referentes a livros, folhetos, periódicos e periódicos com assinatura corrente. Para atenderem ao currículo do curso de Hotelaria, estão disponíveis 7.638 exemplares específicos, dentre os quais se incluem livros, folhetos e revistas nacionais e estrangeiras.

Pode-se considerar o acervo suficiente para o desenvolvimento do curso.

4. Organização Curricular

O curso de Hotelaria não dispõe de currículo mínimo previamente estabelecido pela legislação.



O currículo pleno apresentado é composto de disciplinas apropriadas ao exercício da profissão e às exigências do mercado de trabalho e possui carga horária de 3.225 horas-aula, não computadas as horas destinadas a Educação Física. A integralização ocorre em 7 períodos letivos, no mínimo, e 10, no máximo. São oferecidas 60 vagas no turno noturno, e o regime de matrícula é semestral.

5. Corpo Docente

A relação nominal de 28 professores, com as disciplinas que lecionam e sua titulação máxima, apresenta o seguinte quadro:

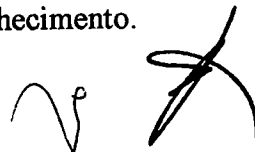
- 1 Doutor em Ciências da Saúde;
- 15 Mestres, nas áreas de Administração Pública (4), Educação (2), Psicologia, Sociologia, Ciências, Comunicação, Letras, Produção Civil, Ciências Contábeis, Desenvolvimento Social do Brasil e Ciências Ambientais;
- 5 mestrandos em Educação;
- 7 Especialistas, em Metodologia do Ensino Superior (3), Engenharia Econômica e Administrativa, Análise de Sistemas, Administração Financeira e Demografia.

Corresponde a 57% o índice de Mestres e Doutores identificado no corpo docente.

Existe, implantado, um Plano de Carreira Docente, que considera, para fim de ascensão profissional, o tempo de serviço efetivamente prestado pelo professor à Instituição.

Durante os trabalhos de verificação, a Comissão informou ter entrevistado docentes, dirigentes, alunos e funcionários, e os resultados favoreceram o aprimoramento da avaliação do processo pedagógico do curso de Hotelaria. Observou-se que existe fidelidade entre a proposta curricular e as atividades práticas correspondentes, e foi ressaltada a elevada qualidade dos laboratórios de Alimentos e Bebidas, Governança e Cozinha Pedagógica.

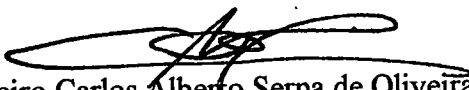
A SESu/MEC observou também durante o exame dos autos, que, embora a Instituição esteja realizando um dos primeiros cursos de bacharelado em Hotelaria no País, apresenta um trabalho altamente qualificado, pelo que sugere seu reconhecimento.



2 – VOTO DO RELATOR

Pelo exposto, somos de parecer favorável ao reconhecimento do curso de Hotelaria, bacharelado, ministrado pela Universidade Estácio de Sá, mantida pela Sociedade de Ensino Superior Estácio de Sá, com sede na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, pelo prazo de 5 (cinco) anos.

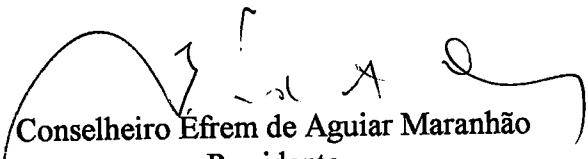
Brasília, **3** de novembro de 1997

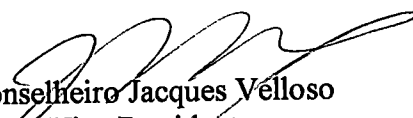

Conselheiro Carlos Alberto Serpa de Oliveira
Relator

3- DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Superior acompanha o Voto do Relator.

Sala das Sessões, em **03** de novembro de 1997.


Conselheiro Efreim de Aguiar Maranhão
Presidente


Conselheiro Jacques Velloso
Vice-Presidente

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO DESPORTO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR/DOES
COORDENAÇÃO GERAL DE ANÁLISE TÉCNICA

SIAPRO
OK

RELATÓRIO SESu/COTEC Nº 332 /97

Processo nº : 23000.003234/97-47
Interessada : SOCIEDADE DE ENSINO SUPERIOR ESTÁCIO DE SÁ
Assunto : Reconhecimento do curso de Hotelaria, bacharelado,
ministrado pela Universidade Estácio de Sá, com sede na
cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro.

I - HISTÓRICO

O Reitor da Universidade Estácio de Sá encaminhou a este Ministério o pedido de reconhecimento do curso de Hotelaria, bacharelado.

A Universidade Estácio de Sá está localizada na capital do Estado do Rio de Janeiro, no bairro do Rio Comprido, próximo à zona sul da cidade, região que se caracteriza por privilegiado desenvolvimento sócio-econômico e, em particular, pelo Turismo.

Oferece, de acordo com dados do processo, 34 cursos de graduação, dos quais 23 já são reconhecidos, e possui 3.255 alunos matriculados em cursos de graduação e 1.254 em pós-graduação.

Originalmente, o curso de Hotelaria recebeu a denominação de curso de Formação de Tecnólogo em Hotelaria e, nessa categoria, foi reconhecido pela Portaria Ministerial nº 530, de 4 de setembro de 1991. Em 1992 reformulou-se sua estrutura curricular para criação do bacharelado em Hotelaria, mediante a Resolução nº 13 da Reitoria da Universidade, de acordo com os termos do Parecer nº 19/92-CONSEPE.

Pela Portaria nº 75, de 28 de maio de 1997, foram indicados Luiz Gonzaga Godói Trigo e Luiz Alberto Timossi, professores da Pontifícia Universidade Católica de Campinas, e Nídia de Almeida Cinelli, técnica da DEMEC/RJ, para constituírem a Comissão Verificadora responsável pela averiguação das instalações físicas e exame de toda a documentação referente às atividades do curso.

II - MÉRITO

As informações que se seguem fundamentam-se no relatório da Comissão Verificadora e nas demais informações constantes processo.

1. Instalações Físicas

As instalações físicas são destinadas a direção, administração, coordenação, recreação e demais setores, possuem boa infraestrutura e são apropriadas ao fim a que se destinam.

2. Laboratórios

Os alunos do curso de Hotelaria utilizam-se dos recursos técnicos de 8 laboratórios de Informática, um laboratório de Computação Gráfica, um laboratório de Comunicação (composto de estúdio, equipamentos de fotografia e computação gráfica) e um laboratório de Hotelaria, constituído de cozinha, copa, restaurante, governança e agência de Turismo.

Há convênios firmados com hotéis de categoria internacional e restaurantes da região. Como ilustração, pode ser citado o convênio celebrado com o SENAC de São Paulo, órgão que recebe alunos de outras instituições.

Existe na Instituição um departamento especializado para tratar, com exclusividade, de convênios internacionais.

3. Biblioteca

A biblioteca está instalada em área adequada e possui capacidade para atendimento a 240 pessoas. Conta com pessoal capacitado, suficiente para administrá-la.

O acervo se constitui de 49.613 títulos e 73.694 exemplares, referentes a livros, folhetos, periódicos e periódicos com assinatura corrente. Para atenderem ao currículo do curso de Hotelaria, estão disponíveis 7.638 exemplares específicos, dentre os quais se incluem livros, folhetos e revistas nacionais e estrangeiras.

Pode-se considerar o acervo suficiente para o desenvolvimento do curso.

Rec-11

4. Organização Curricular

O curso de Hotelaria não dispõe de currículo mínimo previamente estabelecido pela legislação.

O currículo pleno apresentado é composto de disciplinas apropriadas ao exercício da profissão e às exigências do mercado de trabalho e possui carga horária de 3.225 horas-aula, não computadas as horas destinadas a Educação Física. A integralização ocorre em 7 períodos letivos, no mínimo, e 10, no máximo. São oferecidas 60 vagas no turno noturno, e o regime de matrícula é semestral.

A grade curricular constitui o Anexo I deste Relatório.

5. Corpo Docente

A relação nominal de 28 professores, com as disciplinas que lecionam e sua titulação máxima, apresenta o seguinte quadro:

- 1 Doutor em Ciências da Saúde;
- 15 Mestres, nas áreas de Administração Pública (4), Educação (2), Psicologia, Sociologia, Ciências, Comunicação, Letras, Produção Civil, Ciências Contábeis, Desenvolvimento Social do Brasil e Ciências Ambientais;
- 5 mestrandos em Educação;
- 7 Especialistas, em Metodologia do Ensino Superior (3), Engenharia Econômica e Administrativa, Análise de Sistemas, Administração Financeira e Demografia.

Corresponde a 57% o índice de Mestres e Doutores identificado no corpo docente.

Existe, implantado, um Plano de Carreira Docente, que considera, para fim de ascensão profissional, o tempo de serviço efetivamente prestado pelo professor à Instituição.

A relação nominal do corpo docente constitui o Anexo II deste Relatório.

6. Considerações Finais

Durante os trabalhos de verificação, a Comissão entrevistou docentes, dirigentes, alunos e funcionários, e os resultados favoreceram o aprimoramento da avaliação do processo pedagógico do curso de Hotelaria. Observou-se que existe fidelidade entre a proposta curricular e

as atividades práticas correspondentes, e foi ressaltada a elevada qualidade dos laboratórios de Alimentos e Bebidas, Governança e Cozinha Pedagógica.

Esta Secretaria pôde observar, durante o exame dos autos, que, embora a Instituição esteja realizando um dos primeiros cursos de bacharelado em Hotelaria no País, apresenta um trabalho altamente qualificado.

Todos os requisitos legais foram preenchidos, e as condições com que se apresenta o curso permitem, s.m.j., sugerir seu reconhecimento.

III - CONCLUSÃO

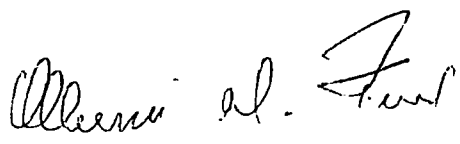
O presente processo deve ser encaminhado à Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, com indicação favorável ao reconhecimento do curso de Hotelaria, bacharelado, ministrado pela Universidade Estácio de Sá, mantida pela Sociedade de Ensino Superior Estácio de Sá, com sede na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro.

À consideração superior.

Brasília, 25 de agosto de 1997.



MARTA CALDEIRA DUARTE
Coordenadora Geral de Análise Técnica
DOES/COTEC



ERNANI LIMA PINHO
Diretor do Departamento de Organização Superior
SESu/DOES

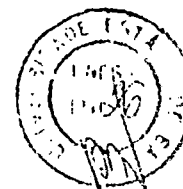
ESTRUTURA CURRICULAR - CURSO HOTELARIA
BACHARELADO

1º PERÍODO

DISCIPLINAS	CRÉDITOS		C. HORÁRIA		PRÉ REQUISITOS
	T	P	T	P	
X Introdução Administração I X	4		60		
X Introdução Economia I	4		60		
X Sociologia Geral	4		60		
X Geografia Geral I	4		60		
X Matemática	4		60		
X Português I X	4		60		
X Educação Física I		1		30	
X Introdução ao Turismo I	4		60		
TOTAL	28	1	420	30	

2º PERÍODO

DISCIPLINAS	CRÉDITOS		C. HORÁRIA		PRÉ REQUISITOS
	T	P	T	P	
X Introdução Administração II X	4		60		Introdução Administração I
X Geografia Geral II	4		60		Geografia Geral I
X Sociologia do Lazer	4		60		Sociologia Geral
X Português II X	4		60		Português I
X Introdução ao Turismo II	4		60		Introdução ao Turismo I
X Introdução à Economia II	4		60		Introdução à Economia I
X Estatística	4		60		Matemática
X Educação Física II		1		30	Educação Física I
TOTAL	28	1	420	30	



3º PERÍODO

DISCIPLINAS	CRÉDITOS		C. HORÁRIA		PRÉ REQUISITOS
	T	P	T	P	
X Contabilidade Geral	4		60		
X Psicologia Geral	4		60		
X Introdução à Hotelaria	6		90		Introdução ao Turismo II
X Administração de Pessoal	4		60		Introdução Administração II
X Métodos de Técnicas e Pesquisa	4		60		Estatística
X Geografia do Brasil	4		60		
X Inglês I	4		60		
TOTAL	30		450		

4º PERÍODO

DISCIPLINAS	CRÉDITOS		C. HORÁRIA		PRÉ REQUISITOS
	T	P	T	P	
X Marketing I	4		60		
X Processamento de Dados	4		60		
X Transporte I	4		60		Introdução ao Turismo II
X Gerência de Animação e Esportes	4		60		
X Administração Financeira	4		60		Contabilidade Geral
X História Contemporânea	4		60		
X Inglês II	4		60		Inglês I
TOTAL	28		420		

5º PERÍODO

DISCIPLINAS	CRÉDITOS		C. HORÁRIA		PRÉ REQUISITOS
	T	P	T	P	
X Administração de Vendas	4		60		Introdução Administração II
X Nutrição	4		60		
X Informática Aplicada	4		60		Processamento de Dados
X Gerência Operacional de Restauração	4		60		Introdução à Hotelaria
X Marketing Hoteleiro	4		60		Marketing I
X Gerência Operacional de Habitações I	4		60		Introdução à Hotelaria
X Psicologia das Relações Humanas	2		30		Psicologia Geral
X Economia Internacional	2		30		
TOTAL	28		420		



6º PERÍODO

DISCIPLINAS	CRÉDITOS		C. HORÁRIA		PRÉ REQUISITOS
	T	P	T	P	
X Estágio I	2	2,5	30	75	
X Gerência Operacional de Alimentos e Bebidas I	4		60		Nutrição
X Gerência Operacional de Habitações II	4		60		Gerência Operacional de Habitação I
X Laboratório de Alimentos e Bebidas I		2		60	Nutrição
X Administração de Material	4		60		Introdução à Administração II
X Regulamentação e Normas para Hotel	4		60		
X Italiano	4		60		
TOTAL	22	4,5	330	135	

7º PERÍODO

DISCIPLINAS	CRÉDITOS		C. HORÁRIA		PRÉ REQUISITOS
	T	P	T	P	
X Gerência Operacional de Alimentos e Bebidas II	4		60		Gerência Operacional de Alimentos e Bebidas I
X Projeto Hoteleiro	4		60		Marketing Hoteleiro
X Laboratório de Alimentos e Bebidas II		2		60	Laboratório de Alimentos e Bebidas I
X Estágio II	2	2	30	60	
X Noções de Enologia	4		60		
X Saneamento e Higiene e Medicina do Trabalho	4		60		
X Manutenção do Hotel	4		60		
X Espanhol	4		60		
X Francês	4		40		
TOTAL	30	4	450	120	

A duração do Curso de Bacharelado em Hotelaria, será de 3.225 horas-aula, correspondendo a 194 créditos teóricos e 120 créditos práticos, não computadas as cargas horárias de Educação Física, integralizadas, no mínimo em 7 e no máximo de 10 períodos letivos.



ANEXO II - Protocolo nº 23000.003234/97-47

	Nome do Professor	Disciplina (s)	Titulação
1.	Ana Shirley de França Moraes	Português I e II	Licenciada em Letras Especialização em Metodologia do Ensino Superior Mestre em Educação
2	Angela Maria Carneiro de Carvalho	Administração de Pessoal Administração de Vendas	Bacharel em Ciências Administrativas e em Ciências Contábeis Mestre em Administração Pública
3	Antônio Augusto de Freitas Assis	Economia Internacional	Matemático Especialização em Engenharia Econômica e Administrativa
4	Carlos Augusto Ascênio de Menezes	Processamento de Dados Informática Aplicada	Engenheiro Elétrico Especialização em Análise de Sistemas
5	Carlos Roberto Fernandes de Araújo	Administração Financeira	Bacharel em Administração Pública Mestre em Administração Pública
6	Carlos Roma Vieira da Fonseca	Geografia do Brasil História Contemporânea	Licenciado em História Especialização em Metodologia do Ensino Superior
7	Célia Maria Cortez Neves de Oliveira	Introdução ao Turismo I e II Gerência de Animação e Esporte	Bacharel em Turismo Especialização em Metodologia do Ensino Superior Mestranda em Educação
8	Cristina Conceição Nogueira Figueiredo	Administração de Material	Bacharel em Ciências Econômicas Especialização em Administração Financeira
9	Eduardo Olímpio Mota Fialho	Estatística	Bacharel em Ciências Estatísticas Especialização em Demografia
10	Elka do Couto Coelho de Carvalho	Nutrição Gerência Operacional de Alimentos e Bebidas I Noções de Enologia	Nutricionista Especialização em Administração de Serviços de Nutrição Mestranda em Educação
11	Enadir Silveira Tripoli	Psicologia das Relações Humanas Psicologia Geral	Bacharel e Licenciada em Psicologia Mestre em Psicologia
12	Ezilda Duarte Ferreira	Sociologia Geral Sociologia do Lazer	Bacharel e Licenciatura em Ciências Sociais Mestre em Ciências Sociais - A/C Sociologia
13	Gerson Rodrigues da Rocha	Matemática	Matemático Mestre em Ciências
14	Heloísa Maria Leiras Matos	Métodos e Técnicas de Pesquisa	Licenciada em Português-Literatura Especialização em Metodologia do Ensino Superior Mestre em Educação

15	Izabel Leventoglu	Espanhol	Bacharel e Licenciada em Letras (Português-Espanhol) Licenciada em Pedagogia Mestre em Comunicação
16	Lílian Manes de Oliveira	Italiano	Licenciada em Letras Mestre em Letras
17	Márcio Coelho Barbosa	Transporte I Manutenção de Hotel	Bacharel em Ciências Econômicas Mestre em Engenharia Civil - A/C Produção Civil
18	Maria de Lourdes Aguiar Teixeira	Geografia Geral I e II	Licenciada em Geografia Bacharel em Direito Especialização em Metodologia do Ensino Superior Mestranda em Educação
19	Maria Tereza do Menino Jesus Guimarães Maldonado	Introdução à Hotelaria Gerência Operacional de Habitações I e II	Bacharel em Turismo Especialização em Metodologia do Ensino Superior Mestranda em Educação
20	Miriam Francisca Chincalla	Inglês I e II	Licenciada em Português-Inglês Especialização em Didática do Ensino Superior
21	Paulo Cesar Gerales	Saneamento, Higiene e Medicina do Trabalho	Médico Especialização em Administração Escolar Especialização em Administração e Organização Hospitalar Mestre em Medicina - A/C Saúde Coletiva Doutor em Ciências da Saúde
22	Paulo José Adenes Júnior	Contabilidade Geral	Bacharel em Ciências Contábeis Mestre em Ciências Contábeis
23	Rovigati Danilo Aliryo	Introdução à Economia I e II	Bacharel em Ciências Econômicas Especialização em Metodologia do Ensino Superior Mestre em EPB A/C Desenvolvimento Social do Brasil
24	Rui Otávio Bernardes de Andrade	Gerência Operacional de Alimentos de Bebidas II Estágio I e II	Bacharel em Administração Mestre em Administração Pública
25	Sebastião Vieira da Silva	Gerência Operacional de Restauração Laboratório de Alimentos e Bebidas I e II	Tecnólogo em Hotelaria Licenciatura em Estudos Sociais Especialização em Didática e Metodologia do Ensino Superior
26	Sérgio Ciodaro Coimbra	Regulamento e Normas para Hotel	Bacharel em Direito Mestrando em Educação
27	Victor Cláudio Paradela Ferreira	Projeto Hoteleiro	Bacharel em Administração Mestre em Administração Pública
28	Volmer Avelino Silvío Paula da Silveira	Introdução à Administração I e II	Bacharel em Comunicação Social Mestre em Ciências Ambientais