

PORTARIA GR 37/2004

**APROVA, AD REFERENDUM DO CONSEPE, O CURRÍCULO E O PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE HOTELARIA, DO CÂMPUS DE CAMPINAS, DA UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO**

O Reitor da Universidade São Francisco, no uso de suas atribuições previstas no Artigo 23, inciso XVIII do Estatuto da Universidade, baixa a seguinte

**PORTARIA**

**Artigo 1º** Fica aprovado, *ad referendum* do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEPE, o currículo e o projeto pedagógico do Curso de Hotelaria, modalidade bacharelado, regime semestral, turno noturno, do câmpus de Campinas, da Universidade São Francisco.

**Artigo 2º** O currículo, ora aprovado, com duração de 8 semestres, será implantado no turno noturno para os alunos ingressantes a partir do ano letivo de 2005, conforme consta anexo.

**Artigo 3º** Esta Portaria entra em vigor nesta data, revogadas as disposições contrárias.

Publique-se e dê-se ciência.

Bragança Paulista, 23 de novembro de 2004.

**Gilberto Gonçalves Garcia, OFM**  
Reitor

Anexo à Portaria GR 37/2004

**CURSO DE HOTELARIA**

C.H. 3.292 h/a – Duração: 8 semestres – Turno Noturno

SEMESTRE	DISCIPLINA	CH TOTAL
1º	Alimentos e Bebidas – Habilidades Básicas	68
	Fundamentos Científicos da Comunicação I	34
	Fundamentos e Dimensões do Turismo	34
	Hospitalidade: História e Tipologia	34
	Inglês Básico	68
	Lazer e Sociedade	34
	Teoria Geral da Administração	68
	Visita Técnica I	34
<b>Total</b>	<b>374</b>	
2º	Administração de Serviços	34
	Alimentos e Bebidas – Sala e Bar	68
	Contabilidade Básica	34
	Fundamentos Científicos da Comunicação II	34
	Hospitalidade: Departamento e Estrutura Organizacional	68
	Inglês Intermediário	68
	Prática Operacional I	60
	Turismo e Meio Ambiente	34
Visita Técnica II	34	
<b>Total</b>	<b>434</b>	
3º	Administração Financeira	68
	Cenários Econômicos Contemporâneos	34
	Espanhol Básico	68
	Estudo do Homem Contemporâneo	34
	Marketing Básico	34
	Matemática Financeira	68
	Prática Operacional II	60
	Sociologia	34
Visita Técnica III	34	
<b>Total</b>	<b>434</b>	
4º	Contabilidade e Custos	68
	Economia e o Setor de Serviços	34
	Espanhol Intermediário	68
	Estatística	68
	Filosofia e Ética Profissional	34
	Gestão de Pessoas	34
	Planejamento e Organização de Eventos	34
	Prática Operacional III	60
Visita Técnica IV	34	
<b>Total</b>	<b>434</b>	
5º	Alimentos e Bebidas – Base Cozinha e Métodos Cocção	68
	Contabilidade Hoteleira	68
	Geografia Geral e do Brasil	68
	Hospedagem: Recepção e Governança	68
	Lazer e Entretenimento	34
	Marketing de Hospitalidade	68
	Planejamento Físico de Hotéis	34
	Prática Operacional IV	60
Visita Técnica V	34	
<b>Total</b>	<b>502</b>	

Continuação do anexo à Portaria GR 37/2004

SEMESTRE	DISCIPLINA	C.H. TOTAL
6º	Alimentos e Bebidas – Elaboração e Execução de Pratos	68
	Cerimonial e Etiqueta	34
	Estratégia Competitiva para Mercado Hoteleiro	68
	Estudo de Viabilidade Hoteleira	34
	Hospedagem Operação do Sistema	68
	Prática Operacional V	60
	Recreação	34
	Teologia e Sociedade	34
	Visita Técnica VI	34
<b>Total</b>	<b>434</b>	
7º	Alimentos e Bebidas – Planejamento e Organização de Cardápios	68
	Comportamento Humano no Trabalho	34
	Compras e Logística	68
	Controles Gerenciais e Análise Financeira	68
	Hospedagem: Planejamento e Gestão	34
	Manutenção e Segurança Patrimonial	34
	Técnica de Implantação de Hotéis e Restaurantes	34
<b>Total</b>	<b>340</b>	
8º	Alimentos e Bebidas – Elaboração e Execução - Festival	68
	Elaboração de Projeto Hoteleiro	68
	Formação de Empreendedores	34
	Hospitalidade e Diversidade Cultural	34
	Hotelaria Hospitalar	34
	Legislação, Hospitalidade e Turismo	34
	Seminários de Atualização	68
<b>Total</b>	<b>340</b>	
<b>CH Total</b>		<b>3.292</b>