



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais

# **PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO CAMAREIRA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM**

Belo Horizonte

26 de agosto de 2013

## Sumário

1 – Identificação.....	3
2. DADOS GERAIS DO CURSO .....	3
3. JUSTIFICATIVA .....	4
4. OBJETIVOS DO CURSO .....	4
5. PÚBLICO-ALVO .....	4
6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	5
7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO.....	5
8. DIFERENCIAIS DO CURSO .....	5
9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO .....	6
10. MATRIZ CURRICULAR .....	6
11. EMENTÁRIO .....	6
12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS .....	10
13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	11
14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO .....	11
15. INFRAESTRUTURA .....	12
16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE.....	12
17. CERTIFICAÇÃO.....	12
18. BIBLIOGRAFIA .....	12

**PROJETO PEDAGÓGICO  
CAMAREIRA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM**

**1 – Identificação**

<b>Dados da Instituição:</b> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais			
CNPJ	10.626.896.0001/72		
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais		
Endereço: Av. Professor Mário Werneck, 2590			
Bairro: Buritis	Cidade: Belo Horizonte	Estado: Minas Gerais	CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513-5222	Fax: -	Site da Instituição: www.ifmg.edu.br	

<b>Nome do Reitor:</b> Caio Mário Bueno Silva			
Campus ou unidade de ensino que dirige: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais			
Identidade: M1132560 - SSPMG	Matrícula SIAPE: 0272524		
Endereço: Avenida Professor Mário Werneck, nº 2590			
Cidade: Belo Horizonte	Bairro: Buritis	Estado: MG	CEP: 30575-180
Telefone celular: -----	Telefone comercial (31) 2513- 5103	Endereço eletrônico (e-mail) gabinete@ifmg.edu.br	

<b>Proponente:</b> Cláudio Aguiar Vita			
Campus ou unidade de ensino onde está lotado Reitoria		Cargo/Função Coordenador Geral do Pronatec	
Matrícula SIAPE 1185537	CPF 564.558.796-00		
Endereço: Avenida Professor Mário Werneck, nº 2590			
Cidade: Belo Horizonte	Bairro: Buritis	Estado: MG	CEP: 30575-180
Telefone celular (31) 9928-1550	Telefone comercial (31) 2513-5170	Endereço eletrônico (e-mail) claudio@ifmg.edu.br	

**2. DADOS GERAIS DO CURSO**

<b>Nome do curso:</b> Curso de formação inicial e continuada em CAMAREIRA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM
<b>Eixo tecnológico:</b> TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
<b>Carga horária:</b> 200 horas
<b>Escolaridade mínima:</b> Ensino Fundamental Completo
<b>Classificação:</b> ( X ) Formação inicial ( X ) Formação continuada
<b>Número de vagas por turma:</b> 20 a 40 (de acordo com a demanda)

**Frequência da oferta do curso:** de acordo com a demanda

**Periodicidade das aulas:** de acordo com o demandante

**Modalidade da oferta :** Presencial

**Turno:** de acordo com o demandante

### 3. JUSTIFICATIVA

O IFMG é uma instituição pública federal que tem como objetivo oferecer educação pública, gratuita e de qualidade, buscando o desenvolvimento social, tecnológico e econômico do país e da região.

Visando atender a demanda local e regional é que propomos o curso Camareira em Meios de Hospedagem.

### 4. OBJETIVOS DO CURSO

#### **Objetivo Geral:**

Formar profissionais com competência para realizar a arrumação, limpeza e vistoria de apartamentos e áreas comuns dos meios de hospedagem, zelando pelos bens tanto dos hóspedes quanto do empreendimento e respeitando os hábitos, preferências e cultura dos clientes.

#### **Objetivos Específicos:**

- Executar os procedimentos operacionais de limpeza, higienização, arrumação, vistoria, reposição dos materiais das unidades habitacionais, atendendo às solicitações de clientes internos e externos e zelando pelos objetos pessoais, hábitos, preferências e a cultura de cada hóspede, visando promover a excelência nos serviços prestados;
- Atuar com qualidade profissional, de forma sustentável, crítica, ética e empreendedora, analisando as exigências do mundo do trabalho, a fim de ampliar as possibilidades de inserção profissional e de geração de benefícios para si e para a sociedade.

### 5. PÚBLICO-ALVO

O curso de Camareira em Meios de Hospedagem, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham o Ensino Fundamental Completo.

Respeitada a escolaridade mínima, o curso atenderá prioritariamente:

I - estudantes do ensino médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos;

II - trabalhadores, inclusive agricultores familiares, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores;

III - beneficiários titulares e dependentes dos programas federais de transferência de renda entre outros que atenderem a critérios especificados no âmbito do Plano Brasil sem Miséria;

IV - pessoas com deficiência;

V - povos indígenas, comunidades quilombolas e outras comunidades tradicionais;

VI - adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas;

VII - públicos prioritários dos programas do governo federal que se associem à Bolsa-Formação; e

VIII - estudantes que tenham cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral.

Observações:

1ª) Consideram-se trabalhadores os empregados, trabalhadores domésticos, trabalhadores não remunerados, trabalhadores por conta-própria, trabalhadores na construção para o próprio uso ou para o próprio consumo, de acordo com classificação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), independentemente de exercerem ou não ocupação remunerada, ou de estarem ou não ocupados.

2ª) Os beneficiários (público-alvo) citados acima caracterizam-se como prioritários, mas não exclusivos, podendo as vagas que permanecerem disponíveis serem ocupadas por outros públicos.

3ª) As pessoas com deficiência terão direito a atendimento preferencial em relação as demais.

## 6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O profissional formado em Camareira em Meios de Hospedagem deverá ser capaz de executar os 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.

## 7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO

O profissional formado em Camareira em Meios de Hospedagem executa suas atividades nos meios de hospedagem dos mais diversos tipos como hotéis, pousadas, flats, resorts, albergues, motéis, condotéis, navios e campings e das variadas categorias.

## 8. DIFERENCIAIS DO CURSO

Um diferencial do curso é a proposta didático-metodológica que é centrada na participação de quem aprende, valorizando-se suas experiências e expectativas para o mundo do trabalho, procurando focar o indivíduo como pessoa, observando-se todas as áreas da aprendizagem e individualizando o processo ao máximo, para que todos possam participar.

## 9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO

O curso FIC de Camareira em Meios de Hospedagem, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham escolaridade mínima, Ensino Fundamental Completo.

O acesso ao curso será acertado em comum acordo com os demandantes.

## 10. MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC em Camareira em Meios de Hospedagem, na modalidade presencial, está organizada por componentes curriculares em regime modular, com uma carga horária total de 200 horas.

A hora aula do curso é definida como tendo 60 minutos de duração.

Vale salientar que os componentes curriculares que compõem a matriz estão articulados, fundamentados numa perspectiva interdisciplinar e orientados pelo perfil profissional de conclusão, ensejando uma formação técnico-humanística.

O quadro abaixo descreve a matriz curricular do curso e a seguir é apresentado as ementas.

<b>Ord.</b>	<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Carga Horária Total (hora relógio)</b>
1.	Orientação Profissional e Cidadania	20 h
2.	Fundamentos do Turismo e Hospitalidade	10 h
3.	Saúde, Segurança do Trabalho e Responsabilidade Ambiental	15 h
4.	Ética Profissional	10 h
5.	Relacionamento Interpessoal	15 h
6.	Comunicação e Atendimento ao Cliente	10 h
7.	Matemática Básica Aplicada	15 h
8.	Técnicas de Serviço de Governança	30 h
9.	Equipamentos, Materiais e Produtos de Limpeza	25 h
10.	Técnicas de Serviço de Camareiro	50 h
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>200 h</b>

## 11. EMENTÁRIO

<b>Disciplina:</b> Orientação Profissional e Cidadania	<b>Carga horária:</b> 20h
<b>Ementa:</b> Fundamentos da Orientação Profissional; Abordagem Sócio-Histórica; Auto conhecimento; Conhecimento das profissões; Conhecimento do mercado/mundo do trabalho; A escolha e as implicações no mercado de trabalho; Trabalho, família e sociedade; Atual cenário do	

mundo do trabalho: significados sentidos e mudanças do mercado de trabalho na atualidade; Networking; Ética, cidadania, cultura política e democracia; Psicologia Organizacional; Relações Interpessoais; Perfil e Postura Profissional; Currículo e Entrevista; Direitos e Deveres do Cidadão; Legislação Trabalhista.

**Bibliografia:**

CAMPOS, Dinael Corrêa de. **Atuando em psicologia do trabalho, psicologia organizacional e recursos humanos**. LTC: Rio de Janeiro, 2011.

COELHO, Maria Inês de Matos. COSTA, Anna Edith Belicco de. **A educação e a formação humana: tensões e desafios na contemporaneidade**. Artmed: Porto Alegre, 2009.

DAVIS, Keith. **Comportamento humano no trabalho: uma abordagem psicológica**. São Paulo: Pioneira, 1998

FERREIRA, Nilda Teves. **Cidadania: Uma questão para a educação**. Nova Fronteira: Rio de Janeiro, 1993.

MOSES, Barbosa. **A inteligência na carreira profissional**. Ed. United. Press. Campinas: São Paulo, 2000.

**Disciplina:** Fundamentos do Turismo e Hospitalidade

**Carga horária:** 10h

**Ementa:** Contextualização do turismo, Hospitalidade e lazer e evolução histórica; Mercado do turismo, Alimentos & bebidas, Transportes, atrativos turísticos; Eventos e população local; Tipos de Turismo e perfil dos turistas; O profissional do Turismo e Hospitalidade; Qualidade no atendimento ao turista - princípios da hospitalidade; Impactos positivos e negativos do Turismo e Hospitalidade; Importância sócioeconômica do Turismo e Hospitalidade; Sustentabilidade no turismo.

**Bibliografia:**

BARRETO, M. **Manual de iniciação ao estudo do Turismo**. Campinas: Papyrus, 2000.

CASTELLI, G. **Hospitalidade: inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços**. São Paulo: Saraiva, 2010.

COOPER, C. et al. **Turismo, princípios e prática**. Porto Alegre: Bookman, 2001.

SPARROWE, R.T. **Hospitalidade, conceitos e aplicações**. São Paulo: Thomson Pioneira, 2003.

TRIGO, L. G. **Turismo Básico**. São Paulo: Senac, 2002.

**Disciplina:** Saúde, Segurança do Trabalho e Responsabilidade Ambiental

**Carga horária:** 15h

**Ementa:** Noções gerais de segurança do trabalho; Evolução histórica da segurança do trabalho; O ambiente de trabalho e os riscos à saúde; Prevenção de acidentes e doenças relacionadas ao trabalho; O ambiente de trabalho e os riscos à saúde; Prevenção de acidentes e doenças relacionadas ao trabalho; Primeiros socorros; Responsabilidade ambiental.

**Bibliografia:**

ATLAS. **Segurança e medicina do trabalho**. 59 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

SALIBA, Tuffi Messias. **Curso básico de segurança e higiene ocupacional**. São Paulo: LTR, 2008.

SOUTO, Daphis, F. **Saúde no trabalho: uma revolução em andamento**. Rio de Janeiro: SENAC, 2007.

**Disciplina:** Ética Profissional

**Carga horária:** 10h

**Ementa:** Fundamentação e definição da Ética e Moral; Objetivos e Importância da Ética Profissional; Ética e Responsabilidade Moral e Profissional; Comportamento Ético Profissional; Segredo Profissional; Valor Social da Profissão; Ética em Equipes Multidisciplinares; Compreensão do Comportamento Humano e ético; Assédio e Exploração Sexual.

**Bibliografia:**

CHALITA, Gabriel Benedito Isaacc. **Os dez mandamentos da ética**. Nova Fronteira: Rio de Janeiro, 2003.

FERREL, JOHNFRAEDRICH, FERREL, Linda e Arruda, Cecília. **Ética empresarial: dilemas, tomadas de decisões e casos**. Reichmann e Aflonso:Rio de Janeiro, 2001.

NALINI, José Renato. **Ética geral e profissional**. 8ª ed. Editora Revista dos tribunais: São Paulo, 2011.

SÁ, Antônio Lopes de. **Ética profissional**. Atlas: São Paulo, 1996.

**Disciplina:** Relacionamento Interpessoal

**Carga horária:** 15h

**Ementa:** Conceito; Princípios para fortalecer relacionamentos; Relacionamento Interpessoal no trabalho; Feedback; Trabalho em equipe.

**Bibliografia:**

BOM SUCESSO, E. de P. **Relações Interpessoais e Qualidade de Vida no Trabalho**. Rio de Janeiro: QualityMark, 1992

MOSCOVICI, F. **Desenvolvimento Interpessoal: Treinamento e Grupo**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2003.

MOSCOVICI, F. **Equipes Dão Certo: A Multiplicação do Talento Humano**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1996.

TAIFEL, H. **Grupos humanos e categorias sociais** (Vol. I e Vol. II). Lisboa:Horizonte, 1983.

**Disciplina** Comunicação e Atendimento ao Cliente

**Carga horária:** 10h

**Ementa:** Situações cotidianas e especiais; Colocar-se no lugar do cliente; Aspectos da Comunicação; Falar de improviso; Comunicação verbal e não-verbal; Perfil do cliente.

**Bibliografia:**

FROLDI, Albertina; O'NEAL, Helen. **Comunicação Verbal - Um Guia Prático para Você Falar em Público**. Pioneira, 2002.

PRA - Profissionais da Performance Research Associates. **Atendimento Nota 10**. Rio de Janeiro:

Sextante (GMT), 2009.

VIGNERON, J. **Comunicação Interpessoal e Formação Permanente** – Série Saber. Coleção Formação permanente. São Paulo: Angellara Editora, 1997.

**Disciplina** Matemática Básica Aplicada

**Carga horária:** 15h

**Ementa:** Grandezas diretas e inversamente proporcionais; Razões e proporções e médias; Regra de três simples; Desconto simples.

**Bibliografia:**

BEZERRA, M. Jairo. **Matemática para o ensino médio**. São Paulo: Scipione, 2000.

BIANCHINI, E. & PACCOLA, H. **Curso de Matemática**. São Paulo, Editora Moderna, 1998.

IEZZI, Gelson et all. **Coleção Fundamentos da Matemática Elementar**. São Paulo, Atual, 1985.

LIMA, E. L.; Carvalho, P. C. P.; Wagner, E. & Morgado, A. C. **A Matemática do Ensino Médio**. Vols. I a III (Coleção Professor de Matemática), IMPA / VITAE, 1998.

SPINELLI, Walter. **Matemática Comercial e Financeira**. Editora Ática, 2003.

**Disciplina** Técnicas de Serviço de Governança

**Carga horária:** 30h

**Ementa:** Funções da área de Governança; A governanta: atribuições e responsabilidades; Serviços de Limpeza e Organização; Gerenciamento de serviços de lavanderia e rouparia; Armazenamento e Estoque; Lavanderia e Rouparia.

**Bibliografia:**

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006.

\_\_\_\_\_. **Excelência em hotelaria: uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1994.

MANUAL DE CONDUTA HOTELEIRA. **Competitividade dos Pequenos Meios de Hospedagem**. CET/UnB, 2008.

PETROCCHI, Mário. **Hotelaria: planejamento e gestão** 2ª edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

**Disciplina** Equipamentos, Materiais e Produtos de Limpeza

**Carga horária:** 25h

**Ementa:** Máquinas de lavar; Máquinas extratoras; Máquinas secadoras; Calandras; Prensas; Manutenção; Produtos; Processo de lavagem; Tipos de sujeiras.

**Bibliografia:**

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006.

\_\_\_\_\_. **Excelência em hotelaria: uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1994.

MANUAL DE CONDUTA HOTELEIRA. **Competitividade dos Pequenos Meios de Hospedagem**. CET/UnB, 2008.

PETROCCHI, Mário. **Hotelaria: planejamento e gestão** 2ª edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

**Disciplina** Técnicas de Serviço de Camareiro

**Carga horária:** 50h

**Ementa:** Camareira: importância e comportamento profissional; Descrição do cargo; Preparação do trabalho; Previsão de material; Entrada e saída do hóspede; Apartamento parte 1: aspectos físicos e regulamento; Apartamento parte 2: arrumação e limpeza; Roupas dos hóspedes; Minibar; Limpeza e arrumação de áreas comuns; Relatórios.

**Bibliografia:**

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006.

\_\_\_\_\_. **Excelência em hotelaria: uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1994.

MANUAL DE CONDUTA HOTELEIRA. **Competitividade dos Pequenos Meios de Hospedagem**. CET/UnB, 2008.

PETROCCHI, Mário. **Hotelaria: planejamento e gestão** 2ª edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

## 12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS

Como metodologia de ensino entende-se o conjunto de ações docentes pelas quais se organizam e desenvolvem as atividades didático-pedagógicas, com vistas a promover o desenvolvimento dos conhecimentos, habilidades e atitudes relacionadas a determinadas bases tecnológicas, científicas e instrumentais.

Tendo-se como foco principal a aprendizagem dos discentes, serão adotados tantos quantos instrumentos e técnicas forem necessários. Neste contexto, encontra-se abaixo uma síntese do conjunto de princípios pedagógicos que podem ser adotados no decorrer do curso:

- Envolver os alunos na avaliação de seu processo educativo visando uma tomada de consciência sobre o que sabem e o que precisam e/ou desejam aprender;
- Propor, negociar, planejar e desenvolver projetos envolvendo os alunos e a equipe docente, visando não apenas simular o ambiente profissional, mas também desenvolver habilidades para trabalho em equipe, onde os resultados dependem do comprometimento e dedicação de todos e os erros são transformados em oportunidades ricas de aprendizagem;
- Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos e seus conhecimentos prévios, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- Problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;
- Respeitar a cultura específica dos discentes, referente a seu pertencimento social, étnico-racial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);
- Adotar diferentes estratégias didático-metodológicas (seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, grupos de estudos, estudos dirigidos, atividades práticas e outras) como atividades avaliativas;
- Adotar atitude interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas educativas, isto é, assumir que qualquer aprendizado, assim como qualquer atividade, envolve a mobilização de

competências e habilidades referidas a mais de uma disciplina, exigindo, assim, trabalho integrado dos professores, uma vez que cada um é responsável pela formação integral do aluno;

- Utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Adotar técnicas flexíveis de planejamento, prevendo mudanças e rearranjos futuros, em função da melhoria no processo de aprendizagem.

Nota-se uma variedade de técnicas, instrumentos e métodos de ensino a nossa disposição. Esse ecletismo é resultado das diversas teorias pedagógicas adotadas ao longo dos tempos. Diante dessa diversidade, os docentes deverão privilegiar metodologias de ensino que reconheçam o professor como mediador do processo de ensino.

Salienta-se a necessidade dos docentes estarem permanentemente atentos ao comportamento; concentração; atenção; participação e expressões faciais dos alunos, uma vez que estes são excelentes parâmetros do processo educacional.

### 13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem ultrapassa a perspectiva da mera aplicação de provas e testes para assumir uma prática diagnóstica e processual com ênfase nos aspectos qualitativos. Para tanto, a avaliação deve se centrar tanto no processo como no produto.

Quando realizada durante o processo ela tem por objetivo informar ao professor e ao aluno os avanços, as dificuldades e possibilitar a ambos a reflexão sobre a eficiência do processo educativo, possibilitando os ajustes necessários para o alcance dos melhores resultados. Durante o processo educativo é conveniente que o professor esteja atento à participação efetiva do aluno através da observação da assiduidade, pontualidade, envolvimento nos trabalhos e discussões.

No produto, várias formas de avaliação poderão se somar, tais como trabalhos individuais e/ou em grupo; testes escritos e/ou orais; demonstração de técnicas em laboratório; dramatização; apresentação de trabalhos; portfólios; seminários; resenhas; autoavaliação, entre outros. Todos estes instrumentos são bons indicadores da aquisição de conhecimentos e do desenvolvimento de habilidades e competências. Ressalta-se a importância de se expor e discutir os mesmos com os alunos no início de cada módulo.

No desenvolvimento deste curso, a avaliação do desempenho escolar será feita por componente curricular (podendo integrar mais de um componente), considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento.

A assiduidade diz respeito à frequência diária às aulas teóricas, práticas e aos trabalhos escolares. A mesma será registrada diariamente pelo professor, no Diário de Classe, por meio de chamada ou lista de presença.

O aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo e processual do estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas.

A avaliação docente será feita, pelos alunos, por meio do preenchimento de formulário próprio ao final de cada módulo e autoavaliação.

### 14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO

O aluno será considerado apto a qualificação e certificação desde que tenha aproveitamento

mínimo de 60% (sessenta por cento) e frequência maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento).

## 15. INFRAESTRUTURA

As instalações disponíveis para o curso deverão conter: sala de aula com carteiras individuais para cada aluno, biblioteca, data show e banheiro masculino e feminino.

A biblioteca deverá estar equipada com o acervo bibliográfico necessário para a formação integral e específica do aluno e contemplando materiais necessários para a prática dos componentes curriculares.

## 16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE

O IFMG, por meio do Programa de Assistência Estudantil, irá conceder gratuitamente aos alunos: uniforme, material escolar, seguro escolar, auxílio financeiro para transporte e lanche, com a finalidade de melhorar o desempenho acadêmico e minimizar a evasão.

Visando ainda garantir a permanência e o êxito escolar, aos alunos que apresentarem dificuldade de aprendizagem será disponibilizado, pelos professores, apoio pedagógico.

Incentivar-se-á a montagem de grupos de estudos a fim de minimizar as dificuldades individuais encontradas no decorrer do processo de aprendizagem.

Caberá ao professor de cada componente curricular informar, ao serviço pedagógico, a relação de alunos infrequentes. Esses dados contribuirão para que essa equipe trace estratégias preventivas e de reintegração dos ausentes.

Vale ressaltar que durante todo o curso, os alunos serão motivados a prosseguir seus estudos por meio dos demais cursos ofertados pelo IFMG.

## 17. CERTIFICAÇÃO

Após conclusão do curso o estudante receberá o Certificado de Qualificação Profissional em Camareira em Meios de Hospedagem do Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, Carga Horária: 200 horas.

## 18. BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Guia Pronatec de Cursos Fic**. Brasília, DF, 2012. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/fic/>

\_\_\_\_\_. Congresso Nacional. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01. Número 253, 30 de dezembro de 2008.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro. Inovações e Projeto Político-Pedagógico: uma relação regulatória ou emancipatória? **Caderno Cedes**, Campinas, v. 23, n. 61, p. 267-281, dezembro de 2003.