

Área do Conhecimento: CCSO

Curso: HOTELARIA

Periodicidade: ENTRADA CONTÍNUA, UCS TEC

Nome do prepotente: MAGUIL MARSILIO

Prezados,

Segue plano de trabalho para a coordenação do curso de Hotelaria no período de agosto de 2021 a julho de 2023, a partir do modelo proposto no perfil e atribuições dos coordenadores, e baseado nas ações que já foram feitas desde o final de 2018.

Nro	O quê?	Quem?	Quando?	Por quê?	Como?	Produção
1	Demanda relacionadas acadêmicas	Coordenação	Sempre que tiver demanda	Para atender às necessidades dos envolvidos	Depende de demandas	Atendimento presencial, virtual, e/ou via WhatsApp
2	Relação pedagógica aluno e professores	Coordenação	Todo semestre	Articular a relação entre professores, alunos e o conhecimento	Reuniões, atendimentos individual e coletivo, informações por e-mail e outros canais, dentre outros	Conhecimento das diretrizes de ensino da instituição e do curso por parte dos alunos e professores
3	Gestão do currículo do curso (grade curricular)	Coordenação e NDE	Uma vez por semestre	Rever as disciplinas e conteúdos para manter as disciplinas atualizadas conforme as diretrizes do MEC e demandas do setor hoteleiro	Reuniões com o NDE para revisão e validação de alterações no currículo do curso	Atualizações e/ou formação de novo currículo para o curso (similar ao que já foi feito na nova grade de Hotelaria, GRA0033318S)
4	Gestão do ensino com avaliação de habilidades pedagógicas e perfil de professores	Coordenação e NDE	Uma vez por semestre	Avaliar as habilidades pedagógicas e estratégias utilizadas pelos professores, bem como sugerir novos professores para disciplinas novas e/ou específicas	Por meio de reuniões com o NDE, revisão dos planos de ensino e das estratégias de ensino e aprendizagem	ATAs de reuniões com diretrizes para a gestão do ensino no curso de Hotelaria

Nro	O quê?	Quem?	Quando?	Por quê?	Como?	Produção
5	Gestão da atividade discente, atendimento, captação e retenção de alunos	Coordenação	Toda semana	Acompanhar e auxiliar na captação de novos alunos, prover atendimento aos alunos e buscar a retenção de possíveis desistências	Atendimento próximo aos alunos, tratamento individual e personalizado para compreender as demandas e alinhar à proposta do curso, avaliação de currículos para ingressantes por transferência de IES, dentre outros	Relatórios de desempenho do ingresso e retenção de alunos, produção de relatórios de aproveitamento de estudos, dentre outros.
6	Incentivo à integração entre ensino, pesquisa e extensão	Coordenação	Toda semana	Fomentar o interesse dos alunos em efetuar pesquisas e estudos acadêmicos, bem como participar de eventos científicos, eventos do setor, e/ou monitorias, dentre outros	Incentivando os alunos a participar das oportunidades disponíveis na instituição, em entidades patronais, e em eventos do setor, para ampliar seus conhecimentos e vivência acadêmica	Relatórios dos eventos, divulgações em mídias sociais e/ou por outros canais de comunicação
7	Gestão da coordenação do curso	Coordenação	Toda semana	Viabilizar o cronograma de atividades do curso, avaliação de desempenho do curso, comunicados, análise de novos professores, e demais demandas para a gestão do curso	Por meio de canais de comunicação, reunião com a direção do campus e/ou área, bem como articulação com outros setores quando necessário	Busca da melhora do desempenho do curso como um todo
8	Promoção dos programas de gestão acadêmica	Coordenação e NDE	Sempre que tiver demanda	Fomento do pertencimento e dos diferenciais da UCS aos alunos	Por divulgações, conversas com os alunos, ou conforme a demanda.	Produção de textos, e-mails, divulgações, reuniões, dentre outros.
9	Presidir e coordenar o NDE do curso	Coordenação	Reuniões uma a duas vezes por mês	Para alinhar demandas do curso de Hotelaria, como desempenho das aulas/docentes, cursos de extensão, dentre outros.	Reuniões via Google Meeting	Gravação das reuniões e ATAs com definições de cada uma das reuniões.

Nro	O quê?	Quem?	Quando?	Por quê?	Como?	Produção
10	Revisão do Projeto Pedagógico do Curso (PPC)	Coordenação, colegiado e NDE	Uma vez por semestre	Revisar elementos que possam ser aprimorados, rever adequações com as diretrizes do MEC e com aderência com as demandas do setor	Reuniões específicas do NDE para revisão do PPC	Alterações e/ou adequações em disciplinas, atividades, dentre outros.
11	Revisão dos planos de ensino das disciplinas do curso de Hotelaria	Coordenação e NDE	Uma vez por semestre	Revisar os planos de ensino das disciplinas para verificar a adequação quanto às diretrizes do MEC, compartilhamento com outros cursos, identidade e formação proposta no curso	Reuniões específicas do NDE para revisão dos planos de ensino	Novos planos de ensino e/ou atualizados para exporem melhor as diretrizes do MEC
12	Relacionamento com entidades do setor de Turismo, Hotelaria e Hospitalidade da Região das Hortênsias	Coordenação	Uma a duas vezes por mês	Relacionamento para unir demandas de cursos de extensão, atividades e eventos onde os alunos possam participar	Contato periódico e/ou por demandas	Atividades de integração academia e mercado para vivência profissional dos alunos
13	Fomento de atividades para promoção do conhecimento e da área de atuação do curso de Hotelaria	Coordenação e NDE	Duas a três vezes durante o semestre	Promoção da área da Hotelaria, Turismo e Hospitalidade, bem como promoção da instituição e do curso	Por meio de eventos, participação de eventos externo, sejam virtuais e/ou presenciais	Divulgação da UCS e do curso nas áreas de Hotelaria, Turismo e Hospitalidade
14	Divulgação e explicação do PPC e PDI	Coordenação	Uma vez por semestre, no início do semestre	Divulgação para conhecimento dos alunos sobre as diretrizes do plano pedagógico do curso e o alinhamento do mesmo com o PDI da UCS	Reunião no início do semestre com todos os alunos	ATA de reunião com os alunos sobre o assunto

Nro	O quê?	Quem?	Quando?	Por quê?	Como?	Produção
15	Participação em eventos científicos	Coordenação, NDE e professores	Duas a três vezes por semestre	Incentivar a participação dos alunos em eventos científicos acadêmicos para fomento de pesquisas, produção de artigos e ações relacionadas à academia	Dialogando sobre a importância da pesquisa acadêmica para a sociedade e para a formação dos alunos	Controle da participação de alunos em eventos acadêmicos da instituição, como Semintur UCS, ou de eventos externos, ANPTUR, etc.
16	Palestras de profissionais da área da Hotelaria	Coordenação, NDE e professores	Uma a duas vezes por semestre	Motivar os alunos com o relato de profissionais de sucesso na área da Hotelaria, Turismo e Hospitalidade	Palestra presenciais e/ou virtuais (lives) promovidas pela coordenação e/ou professores e/ou alunos	Encontros com profissionais de destaque no setor
17	Acompanhar as avaliações acadêmicas	Coordenação	Todo semestre	Acompanhar as avaliações das disciplinas para verificar a aderência com o PPC do curso	Dialogando com os professores sobre as práticas utilizadas e sugerindo melhorias a partir das diretrizes institucionais	Melhora no desempenho das atividades avaliativas das disciplinas do curso
18	ENADE	Coordenação, NDE e professores	Todo semestre	Indicar elementos das avaliações do ENADE para serem inseridas nas atividades avaliativas das disciplinas a fim de preparar os alunos para a prova do ENADE	Dialogando com os professores para inserção das diretrizes das avaliações do ENADE para serem inseridas nas avaliações	Alterações no formato das avaliações para refletirem parte do modelo de avaliação da prova do ENADE
19	Captação de alunos	Coordenação, NDE e professores	Todo semestre	Utilizar os eventos programados no campus, eventos externos, monitorias, dentre outras atividades, para divulgar o curso e fomentar a entrada de novos alunos	Aproveitando as atividades programadas para convidar possíveis interessados no curso	Aumento da captação de alunos para o curso
20	Mídias sociais	Coordenação e relacionamento com o mercado	Toda semana	Divulgar assuntos pertinentes aos curso, à área, e da instituição como um todo, seja na UCS sede ou no campus Hortênsias	Divulgações no Instagram e no Facebook com ações do curso, notícias da instituição e do setor, dentre outros	Material gráfico, textos, reportagens, que são expostas nas mídias sociais do curso

Nro	O quê?	Quem?	Quando?	Por quê?	Como?	Produção
21	FESTURIS – Feira Internacional de Turismo de Gramado	Coordenação e NDE	Início de novembro de cada ano	Participação do campus, do curso e dos alunos, na maior feira de Turismo do sul do Brasil e de abrangência internacional, para fomento de novos alunos, fortalecimento da imagem do curso, do campus e da instituição. As atividades fomentam a relação academia e mercado	Convidando os alunos a participar das ações durante o período da feira	Os alunos podem vivenciar o contato com empresas do setor de Turismo, Hotelaria, Gastronomia, Eventos e Hospitalidade, do Brasil e do exterior, o potencializa a sua experiência acadêmica, profissional e pertencimento ao curso e ao setor
22	Cursos de extensão específicos da área	Coordenação e NDE	Todo semestre	Importante para a formação complementar dos alunos, para destaque do curso no mercado e para fomento de novos alunos	Criando novos cursos de extensão que estejam alinhados com o projeto pedagógico do curso para ampliar a formação dos alunos e para captar novos alunos pelas divulgações no mercado	Produzir de três a cinco cursos de extensão por semestre específicos para a área do Turismo, Hotelaria, Eventos e Hospitalidade
23	Evento de 45 anos do curso de Hotelaria	Coordenação, NDE, professores e alunos	Início de 2023	Importante divulgar e valorizar que o curso de Hotelaria foi o primeiro do Brasil, com início em 1978, e dando abertura aos trabalhos na área da Hospitalidade para a UCS. Em 2023 completa emblemáticos 45 anos, o que torna pertinente uma comemoração e ampla divulgação	Evento comemorativo com alunos, professores, entidades e profissionais do mercado. A formação do evento pode ser de forma única (um dia), ou alinhado a outros eventos (como o Semintur, ou o congresso de Gastronomia, etc.)	Encontro que promoverá o curso amplamente durante a pré-divulgação do evento, durante a sua realização, e com reportagens após a sua conclusão.
24	UCS Summer School – Turismo e Gastronomia	Coordenação, NDE e professores	Fevereiro de 2022 e fevereiro de 2023	Curso de extensão de férias importante para integração de novos alunos, captação de alunos externos e divulgação dos cursos de Hotelaria e Gastronomia da UCS Hortênsias	Curso de extensão intensivo durante uma semana com atividades lúdicas e práticas na temática da Hospitalidade, Hotelaria, Turismo e Gastronomia	Aulas com atividades diferenciadas para prover uma experiência diferenciada de aprendizado, convivência e integração entre os alunos

Nro	O quê?	Quem?	Quando?	Por quê?	Como?	Produção
25	Convênios com empresas do setor de Turismo, Hotelaria, Eventos e Gastronomia	Coordenação	Todo semestre	A aproximação com empresas de grande porte do setor pode fomentar de atividades onde os alunos possam participar e/ou trabalhar, o que pode facilitar inserção dos mesmos no mercado. Esta ação está alinhada ao atendimento dos novos postos de trabalho que devam surgir até 2023, visto que há projetado mais de 2 bilhões de reais em investimento de novos empreendimentos turísticos (parques, hotéis, etc.) na Região das Hortênsias	Estreitando o relacionamento com empresas de grande porte do setor turísticos, similar ao que já é feito na parceria com o FESTURIS e com a LAGHETTO HOTÉIS, e ampliar para outras grandes empresas.	Participação dos alunos em eventos, atividades, e/ou ações promovidas por empresas do setor do turismo, hotelaria e hospitalidade, para estreitar relacionamentos entre empresas, a instituição, o curso de Hotelaria e os alunos
26	Ações integradas com o curso de Gastronomia	Coordenação	Todo semestre	Ações integradas com o curso de Gastronomia da UCS Região das Hortênsias em eventos internos e externos, e a partir de atividades de disciplinas compartilhadas. Estas ações fomentam a integração entre os alunos, maior pertencimento aos cursos envolvidos e à instituição	Participação dos alunos do curso de Hotelaria em ações do curso de Gastronomia, e vice-versa, para fortalecimento dos cursos da área da Hospitalidade na UCS Região das Hortênsias	Participação dos alunos em atividades que promovam o pertencimento à instituição e às suas áreas de atuação dentro da hospitalidade
27	Diretório acadêmico UCS Hospitalidade	Coordenação, NDE, professores e alunos	Todo semestre	É importante motivar os alunos a assumirem a posição de protagonistas para o fomento da área em que atuam, dentro dos cursos de Hotelaria e Gastronomia da UCS Região das Hortênsias	Reunião com os alunos para a nova gestão do DA de Hospitalidade, com cronograma de ações, integrando as ações projetadas para os cursos de Hotelaria e Gastronomia	Auxílio na produção das atividades programadas (eventos, palestras, etc.) e fomento de novas atividades formadas exclusivamente pelo DA em Hospitalidade

Este plano de trabalho vislumbra o crescimento do curso que deve ocorrer ao longo dos próximos anos a partir da retomada do turismo nacional, impulsionado pela alta demanda de turistas que terá maior dificuldade para viagens internacionais devido a diversos fatores (câmbio, redução da oferta de voos, aumento nos valores das viagens, restrições alfandegárias e sanitárias, dentre outros). Além do aumento significativo da demanda turística na Região das Hortênsias que possui uma previsão de muitos novos investimentos, o que irá prover muito novos empregos, potencializando a entrada de alunos no curso de Hotelaria. A previsão para os próximos anos é de cinco mil novos empregos diretos nos novos empreendimentos que estão surgindo até o final de 2022.

O comportamento do curso de Hotelaria desde o ano de 2018 apresenta uma leve tendência de crescimento, mesmo com a crise causada pela pandemia do Coronavírus, que interferiu de forma drástica no setor de serviços, principalmente no setor do turismo e da hotelaria. Em 2018 houve a entrada de 6 alunos, em 2019 entraram 11 alunos (nova grade curricular), em 2020 entraram 5 alunos, e neste ano até o momento entraram 7 alunos, sendo que tivemos 12 alunos inscritos no curso (mesmo com pandemia e aulas síncronas). Dessa forma, com a retomada do turismo na Região das Hortênsias a entrada de novos alunos deve ser superior aos números atuais, seguindo o crescimento que estava se encaminhando entre 2018 e 2019. O objetivo de entrada de alunos a partir de 2022/2023 é de 25 novos alunos por ano.

Todas as estimativas expostas neste plano de trabalho são reflexo da experiência no cargo de coordenador do curso de Hotelaria desde o ano de 2018 e pela ativa participação em ações no mercado da Região das Hortênsias, seja em projetos de pesquisa, participação em eventos, reuniões com entidades de classe, cursos de extensão, e/ou consultorias. Dessa forma, as projeções estão baseadas no histórico das ações efetuadas no curso, novas ações que podem ser feitas, e tendências do setor da hotelaria na Região das Hortênsias.

Fico à disposição para maiores esclarecimentos.

Obrigado,

Prof. Maguil Marsilio

mmarsilio@ucs.br

(54) 99912-0029