

- [Imprimir em PDF](#)

# INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

PROGRAMA DE APOIO INSTITUCIONAL À EXTENSÃO

AÇÃO: PROJETO DE EXTENSÃO

Edital nº 012 de CBT- Seleção de Projetos de Extensão 2020

## UNIDADE PROPONENTE

Campus:

CBT

Foco Tecnológico:

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

## IDENTIFICAÇÃO

Título:

Estruturação do Laboratório de Turismo e Gastronomia - fase 2

Grande Área de Conhecimento:

CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS

Área de Conhecimento:

TURISMO

Área Temática:

Multidisciplinar

Tema:

Turismo

Período de Execução:

Início: 03/02/2020 | Término: 18/12/2020

Possui Cunho Social:

Sim

## CARACTERIZAÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

<b>Público Alvo</b>	<b>Quantidade Prevista de Pessoas a Atender</b>	<b>Quantidade de Pessoas Atendidas</b>	<b>Descrição do Público-Alvo</b>
Grupos Comunitários	500	--	
Público Interno do Instituto	500	--	

## EQUIPE PARTICIPANTE

## Professores e/ou Técnicos Administrativos do IFSP

Membro	Contatos	Bolsista	Titulação
Nome: *****	Tel.: *****	Não	MESTRE+RSC-III (LEI 12772/12 ART 18)
Matrícula: *****	E-mail: *****		

## DISCRIMINAÇÃO DO PROJETO

### Resumo

O projeto de extensão intitulado "Estruturação do Laboratório de Turismo e Gastronomia", visa conseguir captar recursos para a implantação de um ambiente laboratorial que forneça subsídios para o desenvolvimento das diversas atividades associadas com a área de hospitalidade, provendo ao docente possibilidade de ações práticas e ao discente a oportunidade de vivenciar situações do mercado de trabalho. Com o objetivo de implantar efetivamente um laboratório de hospedagem (recepção de hotel e unidade habitacional), laboratório de eventos e uma cozinha laboratório.

### Justificativa

O laboratório de Turismo e Gastronomia tem como objetivo capacitar o discente em uma ambientação profissional, agregando diversas atividades do curso, propiciando aos docentes uma metodologia adequada para o desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem baseando-se nas competências e habilidades a serem desenvolvidas de acordo com a proposta do curso. O laboratório atenderá a área de Hospitalidade do campus (Bacharelado em Turismo e Ensino técnico em Eventos integrado ao médio). Ambos os planos de curso exigem o laboratório, porém, o mesmo não foi implantado adequadamente. O laboratório irá oferecer a infraestrutura e suporte necessário à execução das atividades programadas no âmbito dos cursos em atendimento às respectivas diretrizes curriculares e projetos pedagógicos. A fase 1 do projeto, já apresenta a planta baixa dos espaços, o inventário dos recursos materiais já existentes, a listagem de recursos materiais considerados essenciais e necessários, o estabelecimento do contato com entidades representativas do setor e o estudo de "padrinhos ou fornecedores" alvos. A fase 2 do projeto, propiciará a oportunidade de implantação de ações práticas relativas ao mesmo.

### Fundamentação Teórica

A área de hospitalidade no Brasil e no Estado de São Paulo é responsável por grande parte do setor produtivo. E os cursos ofertados no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo, campus Cubatão são de suma importância para atender à demanda profissional e da sociedade, oferecendo qualificação profissional. O profissional da área de hospitalidade, deve saber agir com eficácia nos diversos campos ligados à área (hospedagem, eventos, alimentos e bebidas, transporte, agenciamento, dentre outros), garantindo assim o sucesso e a excelência na prestação de serviços, seja em uma atuação direta ou indireta. O Laboratório de Turismo e Gastronomia é uma ferramenta importante para o desenvolvimento de competências e habilidades dos discentes, sendo portanto, uma exigência dos planos de curso.

### Objetivo Geral

Estruturar o Laboratório de Turismo e Gastronomia do IFSP campus Cubatão para atendimento pleno ao PPC do curso de Bacharelado em Turismo e do curso Técnico em Eventos integrado ao ensino médio. Da

mesma maneira, a apropriação do espaço para o oferta de cursos de extensão e FIC, atendendo também a comunidade externa. E apresenta como objetivos específicos: - Promover o desenvolvimento de aulas práticas, inerentes a formação do aluno e compatíveis com disciplinas alocadas na matriz curricular. - Permitir o desenvolvimento de atividades relacionadas ao trabalho de conclusão de curso (TCC) e projeto de Iniciação Científica. - Proporcionar suporte às ações de extensão junto à comunidade.

### **Metodologia da Execução do Projeto**

A fase 1 do projeto, já possibilitou a elaboração do inventário dos recursos materiais existentes, as necessidades de adaptações no espaço físico e a necessidades essenciais para o funcionamento adequado do laboratório. Dessa maneira, para a fase 2 propõem-se: - Visita a feiras do mercado de hospitalidade; - Contato com possíveis parceiros do setor para a captação de recursos (diagnóstico já realizado). - Execução de procedimentos internos para a concretização da abertura de chamadas públicas para o estabelecimento de parcerias. - Elaboração do manual de boas práticas de uso dos espaços do laboratório de Turismo e Gastronomia (horário de funcionamento, agendamento, normas de uso, segurança, manutenção, dentre outros aspectos). O aluno extensionista participará do projeto conhecendo o seu teor na íntegra, auxiliando na identificação de possíveis mudanças no decorrer do processo. Agendará e participará das reuniões a serem realizadas com empresas do trade parceiras. Criará o manual de utilização dos espaços que compõem o Laboratório de Turismo e Gastronomia, auxiliando em todo o processo de estruturação do espaço, vinculando o referencial teórico do curso da área de hospitalidade com necessidades reais dos espaços laboratoriais.

### **Resultados Esperados e Disseminação dos Resultados**

- Interdisciplinaridade entre os componentes curriculares. - Oportunidades de práticas mercadológicas de empresas que atuam nas áreas de Gestão, Turismo, Eventos, Alimentos e Bebidas, e Hospitalidade. - Capacitação e atualização técnica prática. - Utilização dos espaços para atividades de ensino, pesquisa e extensão

### **Referências Bibliográficas**

BARRETO, M. Manual de iniciação ao estudo do turismo. ANSARAH, M. F. R. Turismo. Como aprender, como ensinar. ZABALA, A.; ARNAU, L. Como aprender e ensinar competências.

### **Processo de Elaboração do Projeto**

A elaboração do projeto surgiu a partir da necessidade apresentada pelo grupo docente, de apresentar a teoria relacionada com as atividades práticas. Portanto, buscando apresentar um melhor ambiente de trabalho docente e atender a comunidade (interna e externa) de distintas maneiras, o Laboratório de Turismo e Gastronomia, possibilitará a ampliação das atividades docentes, de ensino, pesquisa, extensão e inovação no campus Cubatão.

### **Necessidade de equipamentos do Campus**

- Computadores com acesso a internet. - Telefone.

### **Necessidade de espaço físico do Campus**

- Sala com computador e linha telefônica.

## Recurso financeiro do Campus

- Atualmente, não é necessário investimento financeiro do campus.

### Metas

- 1 - - Visita a feiras do mercado de hospitalidade
- 2 - Contato com possíveis parceiros do setor para a captação de recursos (diagnóstico já realizado).
- 3 - - Execução de procedimentos internos para a concretização da abertura de chamadas públicas para o estabelecimento de parcerias
- 4 - Elaboração do manual de boas práticas de uso dos espaços do laboratório de Turismo e Gastronomia (horário de funcionamento, agendamento, normas de uso, segurança, manutenção, dentre outros aspectos).

## CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Meta	Atividade	Especificação	Indicador(es) Qualitativo(s)	Indicador Físico		Período de Execução	
				Indicador Quantitativo	Qtd.	Início	Término
1	1	- Visita a feiras do mercado de hospitalidade	Feedback	1	4	03/02/2020	31/10/2020
2	2	Contato com possíveis parceiros do setor para a captação de recursos (diagnóstico já realizado).	Feedback	Feedback	200	03/02/2020	30/09/2020
3	3	- Execução de procedimentos internos para a concretização da abertura de chamadas públicas para o estabelecimento de parcerias	Feedback	Feedback	2	03/02/2020	15/06/2020
4	4	Elaboração do manual de boas práticas de uso dos espaços do laboratório de Turismo e Gastronomia (horário de funcionamento, agendamento, normas de uso, segurança, manutenção, dentre outros aspectos). Espaço Eventos - 04/2019 Espaço Agenciamento - 06/2019 Espaço Hoteleiro - 09/2019 Espaço Gastronomia - 11/2019	Manuais	Manuais	4	03/02/2020	07/11/2020

## PLANO DE APLICAÇÃO

Classificação da Despesa	Especificação	PROEX (R\$)	DIGAE (R\$)	Campus Proponente (R\$)	Total (R\$)
TOTAIS		0	0	72000.00	72000.00

<b>Classificação da Despesa</b>	<b>Especificação</b>	<b>PROEX (R\$)</b>	<b>DIGAE (R\$)</b>	<b>Campus Proponente (R\$)</b>	<b>Total (R\$)</b>
339018	Auxílio Financeiro a Estudantes	0	0	72000.00	72000.00
<b>TOTAIS</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72000.00</b>	<b>72000.00</b>

### **CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO**

<b>Despesa</b>	<b>Mês 1</b>	<b>Mês 2</b>	<b>Mês 3</b>	<b>Mês 4</b>	<b>Mês 5</b>	<b>Mês 6</b>	<b>Mês 7</b>	<b>Mês 8</b>	<b>Mês 9</b>	<b>Mês 10</b>	<b>Mês 11</b>	<b>Mês 12</b>
339018 - Auxílio Financeiro a Estudantes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

### **Anexo A**

### **MEMÓRIA DE CÁLCULO**

<b>CLASSIFICAÇÃO DE DESPESA</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANT.</b>	<b>VALOR UNITÁRIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
TOTAL GERAL					-