

MEC - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



CURSO TÉCNICO EM EVENTOS

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

CAMPUS ACARAÚ - 2015

ÍNDICE

1. EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	2
2. INFORMAÇÕES GERAIS	3
3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	4
3.1 Justificativa	4
3.2 Objetivos do Curso	8
3.2.1 Gerais	8
3.2.2 Específicos	8
3.3 Formas de acesso	9
3.4 Áreas de atuação	9
3.5 Perfil esperado do futuro profissionalismo	9
3.6 Metodologia	10
4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	12
4.1 Matriz curricular	13
4.2 Prática Profissional	14
4.3 Avaliação do projeto do curso	15
4.4 Avaliação da aprendizagem	16
4.5 Diploma	20
4.6 PUDs	20
5. CORPO DOCENTE	48
6. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	50
7. INFRAESTRUTURA	51
8. REFERÊNCIAS	53

1. EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

Virgílio Augusto Sales Araripe

REITOR

Reuber Saraiva de Santiago

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Toivi Masih Neto

DIRETOR GERAL – CAMPUS ACARAÚ

Luciano Lima Sobrinho

CHEFE DE DEPARTAMENTO DE ENSINO

Amaurícia Lopes Rocha Brandão

Armando Matos Fontenele Júnior

Gabriele Gruska Benevides Prata

Maria Elisângela de Sousa

Rosaline Ferreira de Oliveira

SISTEMATIZAÇÃO DO PLANO DE CURSO

Lara Söldon Braga Holanda - Pedagoga

ASSESSORIA TÉCNICO-PEDAGÓGICA

2. INFORMAÇÕES GERAIS

DENOMINAÇÃO DO CURSO	Curso Técnico em Eventos
EIXO TECNOLÓGICO	Hospitalidade e Lazer
TITULAÇÃO	Técnico em Eventos
MODALIDADE DE OFERTA	Presencial
DURAÇÃO DO CURSO	02 semestres - 01 ano
REGIME ESCOLAR	Semestral
REQUISITO DE ACESSO	Ensino Médio Completo
INÍCIO DE FUNCIONAMENTO	Junho/2016 (2016.1)
Nº DE VAGAS SEMESTRAIS	35
TURNOS DE OFERTA	Matutino
CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS:	800 horas

3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

3.1 JUSTIFICATIVA

O Conselho Mundial de Estudos do Conselho Mundial de Viagens e Turismo (WTTC), por meio de estudos constatou que o turismo contribui com 9,5% para aumento da economia global. No Brasil, o impacto resultou em 9,2% do Produto Interno Bruto (PIB), que representa 443,7 bilhões de reais gerados pela atividade (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2014).

Em 2014, o Ceará recebeu 3.141.406 turistas, gerando receita de 5.624,7 milhões de reais, impacto de 11% do PIB (SETUR, 2014). No Estado, o turismo expande-se a partir do Programa de Ação para o Desenvolvimento do Turismo do Nordeste (PRODETUR-NE), fase I e II, e PRODETUR Nacional. Segundo o Banco do Nordeste, o PRODETUR tem como objetivo:

Contribuir para o desenvolvimento socioeconômico do Nordeste do Brasil por meio do desenvolvimento da atividade turística. Especificamente, o Programa contemplou iniciativas do setor público em infraestrutura básica e desenvolvimento institucional, voltadas tanto para a melhoria das condições de vida das populações beneficiadas quanto para a atração de investimentos do setor privado ligados ao turismo (BNB, 2005, p.5).

A atividade turística é relevante aos aspectos econômico, social, cultural e político, o que desperta interesse das instâncias dos Governos Federal, Estadual e Municipal, que investem maciçamente no setor. Esse aumento de investimentos gera a criação de novos programas, com destaque para: “Programa Nacional de Regionalização do Turismo”.

Em 2008, foram investidos mais de R\$ 1 bilhão no estado. E em 2010, cerca de R\$ 1,2 bilhões destinados a ampliação e recuperação de rodovias estaduais e para construção e ampliação de infraestrutura de apoio ao turismo, como: Aeroporto Internacional Pinto Martins, Aeroporto Dragão do Mar e o Aeroporto Internacional de Jericoacoara, situados nos municípios de Aracati e Cruz, respectivamente. Obras que facilitarão o acesso de turistas aos litorais leste e oeste.

Dentre as obras para desenvolvimento do turismo, destacam-se Centro de Eventos do Ceará, inaugurado em 2012, estrutura que contribui para maior visibilidade do setor de evento no Estado; ampliação do Estádio Governador Plácido Castelo, que sediou a Copa do Mundo em 2014, além de receber espetáculos de artistas

internacionais como Paul MacCartney, Elton John, entre outros. Espaços que possibilitam a realização de eventos, e consequentemente, ameniza os impactos negativos da sazonalidade durante a baixa estação. O Estado também está prestes a receber o *Acquaruim*, com previsão para 2017. Obra que pretende revitalizar a área situada próxima a Ponte Metálica e Praia de Iracema, cartões postais do Ceará.

Paralelo a estas ações, o investimento em divulgação contribui para alavancar a imagem do estado como um dos principais destinos turísticos do Nordeste. Em 2012, a Secretaria de Turismo do Ceará (SETUR –CE) iniciou o Plano de Marketing Turístico. De acordo com a SETUR, o plano é consolidado a partir de estudos de mercado, que permitirão diretrizes para a divulgação de destinos cearenses nos próximos dez anos, além de definir os métodos para a captação de turistas e de eventos para o Estado (HÔTELIER NEWS, 2012).

Diante da relevância socioeconômica do turismo para o Ceará, faz-se necessário que as instituições de ensino, ofertem cursos na área de turismo e hospitalidade, com o intuito de capacitar profissionais para o mercado de trabalho, capazes de exercer funções com qualidade, contribuindo para a imagem positiva e aumento da demanda turística no Estado.

Dessa forma, considerando o desenvolvimento do município de Acaraú e municípios do entorno, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, *Campus* Acaraú, propõe o Curso Técnico em Eventos, da área de Turismo e Hospitalidade, a fim de capacitar profissionais que atendam a demanda do setor de eventos e para o fortalecimento do eixo, que já possui Curso Técnico Subsequente em Restaurante e Bar.

O município de Acaraú situa-se a 255 km de Fortaleza, com acesso pelas rodovias: CE-085, BR-222, CE-354 e pelas BR 402 e 403. Sendo a primeira conhecida como Rota do Sol Poente, que interliga a capital cearense a Jericoacoara, praia conhecida mundialmente e que recebe milhares de turistas todos os anos. Os municípios que faz entorno com Acaraú são: Bela Cruz, Cruz, Itarema, Jijoca de Jericoacoara, Marco e Morrinhos, que formam o Baixo Acaraú (Figura 01).



Figura 01: Mapa dos municípios do Baixo Acaraú
Fonte: cns.saude.ce.gov.br

As atividades econômicas do município são pesca, aquicultura, agricultura e pecuária. Destaca-se a produção de lagosta e camarão da costa negra, exportado para vários países da Europa. Devido a relevância para economia da região, Acaraú realiza todos os anos o Festival Internacional do Camarão, evento que em 2015, chega a 5ª edição. Caracteriza-se como um dos principais eventos do município, com exposições, palestras, concursos gastronômicos e shows artísticos. Diante disso, constata-se a urgência em se ofertar curso nesta área.

Outros eventos de destaque no município são Carnaval, intitulado Acaraú Folia, realizado na Praça do Centenário. O evento oferece ao público que compra os abadás, atrações locais e nacionais. E os Festejos de aniversário do município, comemorado no dia 31 de julho, realizado na Praça do Centenário, na última semana do mês de julho, reúne exposições e feiras que contemplam a agricultura familiar, desfile e eleição da Miss Acaraú, Festival de Quadrilha Junina e shows com atrações locais e nacionais.

O Curso Técnico em Eventos também contribuirá com a capacitação de profissionais ofertando a demanda de vagas de trabalho desta área no entorno. Segundo Ministério do Turismo, o Ceará recebeu aproximadamente 143 mil turistas durante o carnaval, destacam-se como principais polos receptores Fortaleza, Aquiraz, Aracati e Jericoacoara. Estimou-se que o impacto econômico foi de R\$ 140 milhões e o gasto *per capita* de R\$ 979 no estado, durante o período do Carnaval. De acordo com a Secretaria de Turismo do Ceará, Fortaleza lidera a escolha dos turistas, com 99% de preferência.

Em seguida aparecem Canoa Quebrada (89,5%), Jijoca de Jericoacoara (88,1%), Cumbuco (85,3%), Porto das Dunas (88,2%), Praia das Fontes e Morro Branco (83,6%) (O ACARAÚ, 2015).

O município de Jijoca de Jericoacoara é classificado pelo Ministério do Turismo como destino indutor. Jericoacoara é conhecida mundialmente, recebendo turistas o ano inteiro. O lugar para amenizar impactos da sazonalidade, também oferece a demanda turística eventos, entre os quais: Jeri Sabor, Reveillon de Jericoacoara, Festival de Cinema Digital, Jeri Sport Music Festival. Sendo mais um mercado de trabalho para os egressos do Curso Técnico em Eventos atuarem.

Segundo Montes e Coriolano (2003), o turismo de eventos é um dos segmentos do turismo que mais cresce, apresenta como vantagens em relação a outros segmentos: menor sensibilidade ao preço; viagens mais curtas, mais frequentes e em meio de semana; menos sujeito à sazonalidade; prazo mais curto; menos sensível a recessões; gasto médio é alto, em muitos casos as despesas são custeadas pela empresa, assim o viajante pode usufruir outros atrativos no núcleo receptor. Eventos têm papel fundamental na área de turismo, propiciando equilíbrio ao mercado, uma vez que ocorre na alta e média temporada; reduzir os impactos negativos em cenários de crises.

O mercado de eventos no turismo exige profissionais capacitados. Dessa forma, nos últimos anos cresce o número de cursos nesta área, destinados a atender a demanda em expansão. As empresas investem em treinamento, qualidade e padronização. O público-alvo é bastante exigente e específico. Assim, o mercado de trabalho está ligado, sobretudo, ao profissionalismo, seriedade e competência, além de ser um segmento que busca diferenciais e criatividade.

Segundo Ansarah (1999, p.75),

(...) organizar ou sediar eventos tem se tornado uma forma de os países promoverem a sua imagem, de se apresentarem ao mundo e de gerarem lucros para a cidade ou região anfitriã (...) haverá uma explosão de festivais (música, cinema, arte, entre outros) e eventos esportivos, de comemorações históricas e de feiras.

Observa-se assim, que o segmento de eventos contribui para promoção da imagem local, desenvolvimento econômico, por meio da geração de emprego e renda. O turismo de eventos envolve número significativo de agentes, tais como: estado e

município, entidades promotoras de eventos, mídia, patrocinadores, empreendimentos turísticos, melhoria e ampliação de infraestrutura básica e turística etc.

Segundo Cartilha de Segmentação Turística criada pelo Ministério do Turismo, a área de eventos é impulsionadora de movimento nacional e internacional para realização de eventos com finalidades e interesses diversos (BRASIL, 2006). Nesse sentido, o Brasil vem despontando como destino de eventos e negócios, principalmente nas áreas de telecomunicações, biotecnologia, finanças, moda, esporte, entre outras.

O Brasil tem sediado eventos de repercussão nacional e internacional, como ECO-92, Rio + 10, Fórum Social Mundial, Copa do Mundo 2014, Rock *in* Rio. Em 2016, Jogos Olímpicos.

Por todos os motivos supracitados, considera-se de extrema importância a oferta de um Curso Técnico em Eventos no município de Acaraú, tendo em vista os benefícios, com destaque a oferta de profissionais qualificados ao mercado de trabalho e desenvolvimento do potencial empreendedor, por meio da criação de empresas júnior, quando os alunos possam oferecer serviços de produção de eventos as demais coordenações de cursos do *campus*, proporcionando vivência na área.

3.2 OBJETIVOS DO CURSO

3.2.1 GERAL

- Capacitar profissionais de nível técnico para desenvolver atividades relacionadas à captação, planejamento e organização de eventos, compreendendo o mercado de eventos e suas interfaces entre os setores de turismo, hospitalidade e lazer.

3.2. 2 ESPECÍFICOS

- Desenvolver competências e habilidades relacionadas ao planejamento, organização e execução de eventos;
- Atuar de acordo com as normas e padrões de qualidade, respeitando a legislação vigente;
- Contribuir para o desenvolvimento socioeconômico da região.
- Promover a capacidade empreendedora.

3.3 FORMAS DE ACESSO

O Curso Técnico Subsequente em Eventos é destinado a estudantes portadores de certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente. O acesso se dá por processo análise de histórico escolar do aluno para o primeiro período do curso. O curso será ofertado no turno matutino.

3.4 ÁREAS DE ATUAÇÃO

O profissional atuará nos procedimentos técnicos relacionados ao planejamento e organização de eventos, como: elaboração de projetos, captação, negociação, marketing, promoção e avaliação de eventos.

Conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnico do MEC – Ministério da Educação, esse profissional deverá auxiliar e atuar na prospecção, no planejamento, na organização, na coordenação e na execução dos serviços de apoio técnico e logístico de eventos e cerimoniais, utilizando o protocolo e etiqueta formal. Deve ser capaz de realizar procedimentos administrativos, financeiros e operacionais relativos a eventos, recepcionar e promover serviços de eventos.

Deve ainda ser capaz de coordenar e organizar a área de alimentos e bebidas de um evento, desde a organização de banquetes, a produção de gêneros alimentícios servidos em eventos, controle higiênico-sanitário no armazenamento e manuseio de alimentos e bebidas.

O profissional técnico em eventos poderá atuar em hotéis que possuam estrutura para eventos, empresas privadas organizadoras de eventos, instituições ligadas ao setor público, *Convention and Visitors Bureau*, empresas de alimentação que organizem e executem eventos gastronômicos, espaços para eventos, como Centro de Eventos do Ceará, entre outros.

3.5 PERFIL DO EGRESSO

Ao concluir o curso Técnico em Eventos o aluno deverá estar apto à:

- Planejar e organizar eventos;
- Organizar os processos de um evento, envolvendo desde captação até execução;
- Recepcionar e promover serviços de eventos;

- Produzir eventos turísticos, identificando as melhores estratégias de negócio e desenvolvendo o processo de marketing de eventos;
- Coordenar e organizar a área de alimentos e bebidas de um evento, desde a organização de banquetes, produção de gêneros alimentícios servidos em eventos, controle higiene e manipulação e armazenamento e manuseio de alimentos e bebidas.

3.6 METODOLOGIA DE ENSINO

A construção do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos é planejada a partir de estratégias metodológicas, que possibilitarão condições de aprendizagem, que contribuam para permanência e êxito do discente durante o curso.

O fazer pedagógico consiste no processo de construção e reconstrução da aprendizagem na dialética da intenção da tarefa partilhada, em que todos são sujeitos do conhecer e aprender, visando à construção do conhecimento, partindo da reflexão, do debate e da crítica, numa perspectiva criativa, interdisciplinar e contextualizada.

Para isso, é necessário entender que currículo vai muito além de atividades convencionais em sala de aula, uma vez que afeta direta ou indiretamente o processo ensino-aprendizagem.

Nesta abordagem, o papel dos educadores é fundamental para consolidar o processo participativo, que permita ao discente desempenhar papel ativo de construtor do próprio conhecimento, com mediação do professor. Por meio de atividades integradoras como: debates, reflexões, seminários, momentos de convivência, palestras, oficinas e trabalhos coletivos.

O curso também possibilitará ao aluno atividades técnicas, que contribuam para formação, por meio de aulas práticas em laboratório, essenciais para que o aluno possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino. O contato do discente com a prática deve ser planejado, considerando os diferentes níveis de profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos, tipo de atividade, objetivos, competências e habilidades específicas.

Inicialmente, o aluno deve ter contato com os procedimentos a serem utilizados na aula prática, realizada, simultaneamente, por toda a turma e acompanhada pelo professor.

No decorrer do curso, o contato do aluno com a teoria e a prática deve ser aprofundado por meio de atividades interdisciplinares, no caso deste curso a realização de evento ao final do curso. Atividade prática que permitirá ao aluno conhecer por meio da prática as fases para realização de eventos.

A atividade interdisciplinar (Prática Profissional, item 4.2) terá início no primeiro semestre do curso quando discentes orientados pelos docentes, pesquisaram sobre os temas transversais relevantes também para sua formação como cidadãos ao pesquisarem sobre a cultura afro-brasileira e indígena.

A atividade possibilita o estabelecimento de relações entre as disciplinas do curso e entre ensino, pesquisa e extensão. Para o planejamento e execução do evento na disciplina de Planejamento, Organização e Prática de Eventos, no segundo semestre. Os discentes devem realizar pesquisa sobre o tema no primeiro semestre, configurando-se como atividade de pesquisa. O evento realizado como atividade interdisciplina no segundo semestre, apresenta-se como atividade de ensino, já que possibilitará ao aluno relacionar prática com teoria. E extensão quando o instituto recebe a comunidade local para transmitir conhecimentos sobre temas transversais de relevância para formação do cidadão.

A atividade interdisciplinar acontecerá da seguinte maneira: quando alunos realizarem o primeiro semestre do curso no primeiro semestre do ano, realizarão pesquisas sobre a cultura afro-brasileira, para planejar para o segundo semestre evento sobre a consciência negra, comemorada no dia 20 de novembro. E quando estes ingressarem no segundo semestre letivo, realizarão pesquisa sobre cultura indígena e realizarão, na semana do dia 18 de abril, evento que celebre a cultura indígena.

Ao final da disciplina de Planejamento, Organização e Prática de Eventos, os alunos devem entregar *portfólio* ao docente da disciplina, para arquivo na coordenação sobre a vivência do aluno durante o evento.

Os docentes também abordarão temas ligados ao meio ambiente, despertando aos discentes reflexões sobre a educação ambiental. Com intuito de formar profissionais preocupados com a conservação dos recursos naturais. Estimulando a criação de alternativas que amenizem o uso excessivo dos recursos, propondo a reutilização, reciclagem e reaproveitamento dos materiais durante a elaboração de eventos. Pela disposição das disciplinas na matriz do curso, observa-se que a interdisciplinaridade é possível em cada atividade proposta no semestre em questão.

Quanto a relação do curso Técnico em Eventos com os demais cursos, é possível uma vez que os discentes também podem realizar práticas profissionais em eventos realizados em outros cursos da instituição. Como já acontece com os discentes do curso Técnico em Serviço de Restaurante e Bar, também do eixo de Turismo e Hospitalidade, que realizam práticas ligadas a atividades de eventos, devido a disciplina de Prática de Eventos, nos eventos da instituição.

Alguns eventos que os discentes participaram foram: recepcionista de eventos de colação de grau do *campus*, Semana do Meio Ambiente (2011), Arraiá do IFCE – *Campus* Acaraú (1ª, 2ª e 3ª edição atuaram na organização e barracas juninas). A partir da 4ª edição os discentes atuaram nas barracas juninas. Além de outros eventos, como colaboração na organização do evento I Onda da Física, Semana da Biologia, Semana da Pesca e Universo IFCE. Além de eventos externos, como o Festival Internacional do Camarão.

Estes são exemplos de parcerias que existem entre o curso Técnico em Serviço de Restaurante e Bar e que pode ser aplicado ao curso Técnico em Eventos, também do mesmo eixo.

O objetivo é capacitar profissionais com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos a atuarem no mercado de trabalho exercendo cidadania e contribuindo para a sustentabilidade ambiental.

Assim, considerou-se estratégias metodológicas capazes de abordar questões, como: atividades complementares e paralelas com foco no desenvolvimento sociocultural e desportivo do aluno (atividades intercalasse, gincanas, atividades artísticas e culturais, políticas e sociais, etc.), iniciação científica e tecnológica, programas acadêmicos consistentes, programa de extensão, visitas técnicas, eventos científicos.

Com isso, observa-se que a metodologia adotada propicia condições para que o educando possa vivenciar e desenvolver competências: cognitiva (aprender a aprender); produtiva (aprender a fazer); relacional (aprender a conviver) e pessoal (aprender a ser).

4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Eventos está estruturado em dois semestres letivos, compostos por disciplinas, com atividades teóricas e práticas (práticas de laboratório, visitas técnicas, aulas de campo, trabalhos de campo, etc.), visando contribuir para a formação profissional com qualidade e capaz de atender às exigências do mercado de trabalho.

As cargas horárias das disciplinas do Curso Técnico em Eventos encontram-se devidamente estabelecidas na matriz curricular a seguir e nos programas de unidades didáticas – PUD, dispostos no item 4.6 deste documento.

Com objetivo de aprimorar os conhecimentos teóricos os alunos também realizarão durante o curso Práticas Profissionais. Atividade interdisciplinar que será abordada no item 4.2.

4.1 MATRIZ CURRICULAR

MATRIZ CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM EVENTOS				
IFCE - <i>Campus Acaraú</i>				
SEM	Disciplina	Professor	CH Semestral	CH Semanal
I	Fundamentos do Turismo e Hospitalidade	Rosaline	40	2
	Serviços de Alimentos e Bebidas	Armando	40	2
	Espanhol	Ermelinda	40	2
	Inglês I	Cândida	40	2
	Ética Profissional e Relações Interpessoais	Elisângela	40	2
	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	Camila	40	2
	Gastronomia para Eventos	Gabriele	40	2

	Introdução a Eventos	Amaurícia	40	2
	Matemática Aplicada	Cledinardo	40	2
	Informática Básica	Diego	40	2
SUBTOTAL CARGA HORÁRIA SEM. I			400h	20h

SEM	Disciplina	Professor	CH Semestral	CH Semanal
II	Contabilidade Aplicada	Ney	40	02
	Cerimonial e Protocolo	Gabriele	40	02
	Planejamento, Organização e Prática de Eventos	Amaurícia	80	04
	Inglês II	Cândida	40	02
	Empreendedorismo	Rachel	40	02
	Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho	Max	40	02
	Estudo de Bebida	Armando	40	02
	Marketing de Eventos	Amaurícia	40	02
	Lazer e Animação	Emerson	40	02
SUBTOTAL CARGA HORÁRIA SEM II			400h	20h
CARGA HORÁRIA TOTAL			800	
EDUCAÇÃO FÍSICA (OPTATIVA)			40	02

4.2 PRÁTICA PROFISSIONAL

Os discentes do curso Técnico em Eventos realizarão durante o curso farão atividades interdisciplinares configuradas como Prática Profissional. A carga horária será de 40h, que corresponde a prática de eventos, no PUD de Planejamento, Organização e Prática de Eventos. Em que o aluno deverá exercitar a realização de eventos, seja qual for a sua tipologia, atuando nas fases de concepção, planejamento, organização e execução de eventos.

O evento de conclusão do curso contemplarão os componentes curriculares obrigatórios que possibilitarão ao aluno o conhecimento e compreensão de sua origem, como: a investigação sobre as culturas afro-brasileiras e indígenas. Como citado no item 3.6.

Ao final do curso o aluno deve entregar a coordenação para arquivamento (*portfólio*) que por meio de fotos e textos explique a trajetória discente no curso. A formatação do documento será abordada pelo docente da disciplina de Comunicação Oral e Escrita.

A atividade contemplará ensino, pesquisa e extensão, promovendo ao aluno alinhar teoria e prática. Durante o primeiro semestre do curso os alunos pesquisaram sobre os temas a serem abordados durante o evento. Estudo que contribuirá no planejamento e execução do evento no segundo semestre do curso. Onde os alunos promoverão evento que terá como público comunidade acadêmica e local.

A prática profissional do discente será complementada, por meio de participação em eventos ligados ao setor de Comunicação e Eventos do *Campus Acaraú*. O discente poderá atuar como recepcionista, auxiliar no planejamento e execução dos eventos. Ao final, o aluno receberá declaração de participação no evento, especificando a função desempenhada. Para formalizar a parceria, será criado documento que especifique esta relação entre coordenação e setor de Comunicação e Eventos.

O discente também deverá relatar esta prática, inserindo-a em outro tópico no *Portfólio* de Prática Profissional a ser entregue e arquivado na coordenação do curso.

4.3 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

A avaliação do projeto pedagógico tem como objetivo acompanhar as ações e as atividades realizadas por docentes, técnicos e discentes, tendo como objetivos propostos a descentralização das decisões, a construção e a manutenção de vínculo educação-sociedade. Dessa forma, acompanhamento e avaliação devem legitimar ações de implantação de mudanças e melhorias necessárias.

Serão trabalhadas conscientização e disponibilidade por parte de todos os que fazem o curso - docente, técnico e discente -, como pilares para ações que possibilitem a concretização das propostas.

O acompanhamento e a avaliação serão aplicados no ambiente de atuação de todos os integrantes: sala de aula, estágios, visitas técnicas, seminários, atividades complementares, defesas e apresentações de trabalhos de término de curso, práticas e nas relações entre docentes, discentes e técnicos.

Os meios e instrumentos utilizados na avaliação do projeto do curso serão: registro das ações em livro específico e adequado, acompanhamento por parte dos orientadores em sala, questionários, entrevistas, autoavaliações, apresentações de trabalhos, seminários de avaliação, relatórios, etc., que servirão como mensuração da funcionalidade do projeto, fornecendo dados que embasem as ações corretivas direcionando-as para o cumprimento dos objetivos traçados para o curso.

Quanto à periodicidade, deverão ser utilizadas avaliações sistemáticas e continuadas, com espaços para uma reflexão crítica e autocrítica do desempenho do curso e de seus integrantes, estando essas atividades devidamente registradas e documentadas para servir de suporte para as avaliações subsequentes. Assim, a cada ano, após o egresso de cada turma, docentes, discentes e técnicos administrativos ligados diretamente ao curso Técnico e Eventos se reunirão para análise e reavaliação do PPC do curso.

4.4 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Neste plano do Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, considera-se a avaliação como um processo contínuo, sistemático e cumulativo. Nesse processo, são assumidas as funções formativa e somativa de forma integrada ao processo ensino-

aprendizagem, as quais devem ser utilizadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Igualmente, deve funcionar como indicadores na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A proposta pedagógica do curso prevê atividades avaliativas – seminários, visitas técnicas, prática profissional, instrumentos que possibilitam a avaliação integrada e processual que funcionem como instrumentos colaboradores na verificação da aprendizagem, contemplando os seguintes aspectos:

- Adoção de procedimentos de avaliação contínua, sistemática e cumulativa, que devem ser aplicados durante o processo;
- Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- Inclusão de atividades contextualizadas e interdisciplinares;
- Manutenção de diálogo permanente com o aluno, com atendimentos individuais (assistência psicopedagógica), para levantamento de problemas e encaminhamento para a orientação pedagógica, cujos resultados devem ser devidamente registrados em livro específico e adequado à situação;
- Definição de conhecimentos significativos;
- Divulgação dos critérios a serem adotados na avaliação;
- Exigência dos mesmos critérios de avaliação para todos os alunos;
- Divulgação dos resultados do processo avaliativo;
- Estratégias cognitivas e metacognitivas como aspectos a serem considerados na correção;
- Incidência da correção dos erros mais frequentes
- Importância conferida às aptidões dos alunos, aos seus conhecimentos prévios e ao domínio atual dos conhecimentos que contribuam para a construção do perfil do futuro egresso.

A avaliação do desempenho é feita processualmente durante as duas etapas do semestre, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento. A assiduidade diz respeito à frequência às aulas, aos trabalhos, aos exercícios de aplicação e às atividades práticas. O aproveitamento é avaliado através de acompanhamento contínuo do estudante e dos resultados por ele obtidos nas atividades avaliativas. Os critérios de verificação do desempenho acadêmico dos estudantes são tratados pelo Regulamento de Organização Didática do IFCE – ROD.

É considerado reprovado na disciplina o aluno que não obtenha a média mínima de aproveitamento semestral e sua correspondente frequência mínima no total

de aulas e demais atividades programadas no semestre letivo. De acordo com o ROD, o aluno que obtiver reprovação em três ou mais disciplinas ficará retido no semestre reprovado.

Como instrumentos de avaliação do desenvolvimento de competências e aquisição de habilidades, deverão ser usados os seguintes critérios: trabalho de pesquisa e/ou de campo (devem ser feitos durante todo o processo de aprendizagem); provas subjetivas com análise, interpretação e síntese; projetos interdisciplinares; resolução de situações-problema.

Os critérios de notas e médias esta pautado no Regulamento de Organização Didática - ROD do IFCE:

Art. 9º - A avaliação da aprendizagem será continua sistemática e cumulativa (...).

Art. 10 - Na avaliação, predominarão os aspectos qualitativos sobre os quantitativos (...)

Parágrafo único - O processo de avaliação será orientado pelos objetivos, definidos nos planos de cursos.

Art. 11 - As técnicas de avaliação da aprendizagem deverão ser formuladas de modo que levem o discente ao hábito da pesquisa, à reflexão, à criatividade e estimulem a capacidade de autodesenvolvimento;

Art. 12 - A avaliação da aprendizagem se realizará mediante verificações consistindo de provas, trabalhos em sala de aula e/ou em domicílio, projetos orientados, experimentações práticas, entrevistas ou outros instrumentos, considerando uma avaliação progressiva ao longo do semestre/ano.

Art. 13 - A sistemática de avaliação se desenvolverá em duas etapas, para o ensino técnico e ensino técnico integrado e, em quatro etapas, para o ensino médio, não havendo etapas na educação superior

Art. 26 - A nota do semestre será a média ponderada das avaliações parciais, devendo o discente obter, no mínimo, média 6,0 para aprovação.

Art. 28 - A aprovação do rendimento acadêmico, por níveis de ensino, far-se-á aplicando-se a fórmula abaixo:

$$X_s = \frac{2X_1 + 3X_2}{5} \geq 6,0$$

LEGENDA:

$X_s \rightarrow$ Média do semestre

$X_F \rightarrow$ Média Final

$AF \rightarrow$ Avaliação Final

Caso o aluno não atinja média 6,0 para aprovação, mas tenha obtido no semestre, no mínimo 3,0, fará prova de recuperação, que deverá ser aplicada 72 horas, após divulgação da média semestral. A nota da prova de recuperação deverá ser somada a média semestral e dividida por 2 e deverá ser igual ou superior a 5,0, para que o aluno tenha aprovação. Veja fórmula:

$$X_F = \frac{X_s + AF}{2} \geq 5,0$$

LEGENDA:

$X_s \rightarrow$ Média do semestre

$X_F \rightarrow$ Média Final

$AF \rightarrow$ Avaliação Final

No processo de avaliação da aprendizagem, deverão ser usados os seguintes instrumentos:

- Trabalho de pesquisa e/ou de campo com apresentação escrito/ oral
- Provas objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese;
- Provas práticas;

- Simulações de guiamento;
- Resolução de situações-problemas (exercícios que abordam a necessidade do curso).

As questões são construídas a partir de reunião entre docentes de disciplinas específicas com docentes de disciplinas básicas - matemática, comunicação oral e escrita, informática e contabilidade. Criando situações-problemas focadas a realidade do discente.

4.5 DIPLOMA

O IFCE outorgará Diploma de Técnico em Eventos aos discentes que concluírem com êxito a carga horária total de 800 horas e apresentação do certificado de conclusão do ensino médio.

4.6 PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DE TURISMO E HOSPITALIDADE
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 1º
Nível: Técnico
EMENTA
Evolução histórica do turismo. Tipologia do Turismo. Mercado turístico. Política de turismo. Planejamento turístico. Hospitalidade.
OBJETIVOS
• Conhecer a evolução histórica do turismo; • Conhecer os fundamentos da atividade turística através dos conceitos, tipologia e terminologia; • Visualizar os impactos do turismo; • Compreender a importância do planejamento turístico. • Entender o mercado turístico e suas características em um mundo globalizado. • Conhecer a política de turismo do Brasil. • Compreender a importância da hospitalidade.
PROGRAMA

		industrial, fogão doméstico de 2 bocas, batedeira industrial, forno industrial, geladeiras, freezers, mesas de trabalho. Ambos os espaços contam com utensílios de cozinha como: facas, tábuas de corte, panelas, pratos, travessas, assadeiras, bacias, talheres etc. e são utilizados conforme a necessidade do professor.
--	--	--

8. REFERÊNCIAS

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Turismo: segmentação de mercado**. São Paulo: Futura, 1999.

BNB. BANCO DO NORDESTE DO BRASIL. S.A. **Relatório Final de Projeto: Programa de Desenvolvimento do Turismo no Nordeste**. ETENE, 2005.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

GOVERNO FEDERAL. Presidência da República. Casa Civil. Sub-Chefia de Assuntos Jurídicos. **Lei Nº 11.788 de 25 de setembro de 2008**.

GOVERNO FEDERAL. Presidência da República. Casa Civil. Sub-Chefia de Assuntos Jurídicos. **LDB – Lei de Diretrizes e Bases Nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996**.

HÔTELIER NEWS. **Turismo do Ceará apresenta primeira fase de Plano de Marketing**. Disponível em: <http://www.hoteliernews.com.br/noticias/turismo-do-ceara-apresenta-primeira-fase-de-plano-de-marketing-3826>. Acesso em: 09 mar 2015.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. **Resolução Nº 72 de 20 de dezembro de 2011**.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. **Resolução Nº 4 de 16 de março de 2012**.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Cartilha de Segmentação Turística**. 2006. Disponível em www.turismo.gov.br. Acesso em: 19 jul 2015.

_____. **Plano Nacional de turismo 2013-2016**. Disponível: http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/noticias/todas_noticias/Noticiaas_download/PNT_2013-2016.pdf. Acesso: 14 jun 2014.

MONTES, Valéria Alves e CORIOLANO, Luiza Neide M. T. **Turismo de eventos: promoções e parcerias no Brasil**. In: *Turismo em análise*, v.14, n.1, maio/2003.

O Ceará deve receber 143 mil turistas no carnaval, estima ministério. Acesso em: <http://www.oacarau.com/2015/01/ceara-deve-receber-143-mil-turistas-no.html#ixzz3>

RN1od3s. Disponível em: 19 jul 2015.

PERRENOUD, Philippe. **Construir as competências desde a escola**. Porto Alegre: ARTMED, 1999.

IFCE. **ROD – Regulamento da Organização Didática**. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia IFCE – *Campus* Fortaleza. 2010.

SECRETARIA DO TURISMO DO CEARÁ - SETUR-CE. **Indicadores turísticos (1995-2013), fev 2014**. Disponível em: <http://www.setur.ce.gov.br/categorial/estudos-e-pesquisas/Indicadores%2014.pdf>. Acesso: 22 set 2014.

VASCONCELLOS, C. S. **Avaliação da aprendizagem: práticas de mudança**. São Paulo: Libertad, 1998.