



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO Nº 063, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2015

Aprovar a criação do curso Técnico Subsequente em Eventos no *campus* de Acaraú.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, considerando a deliberação do colegiado na 35ª reunião, realizada nesta data,

R E S O L V E

Art. 1º Criar o curso Técnico Subsequente em Eventos, no *campus* de Acaraú, considerando os documentos apresentados a este conselho, e autorizar a oferta de 44 vagas por ano, distribuídas em duas turmas.

Parágrafo Único – O curso será ofertado no turno matutino, conforme definido no Projeto Pedagógico do Curso.

Art 2º A interrupção da oferta e/ou a extinção do referido curso deverá ser submetida a este conselho para aprovação, com as devidas justificativas e a apresentação do planejamento de realocação de recursos humanos e de materiais vinculados ao curso.

Virgilio Augusto Sales Araripe
Presidente do Conselho Superior

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 *Acquarium*, 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 fazem 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

Histórico do turismo: origem da palavra turismo, história do turismo através dos tempos, os pioneiros do turismo.

Fundamentação teórica do turismo: conceitos, definições, tipologia e terminologia turística.

Mercado Turístico: A oferta, a demanda e o produto turístico. Características do produto turístico. Os fatores positivos e negativos do turismo. Os impactos do turismo na comunidade. Fatores que influenciam o crescimento da atividade turística. O efeito multiplicador do turismo.

Política de turismo: Conceito de política e política pública. Histórico sobre a política do turismo no Brasil.

Hospitalidade: Histórico da hospitalidade. Conceito de hospitalidade. Hospitalidade doméstica e comercial.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes em DVD);
- Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes;

AVALIAÇÃO

- Será contínua considerando critérios de:
- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.
- Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:
- Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais, relatórios de visitas técnicas etc.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, Reinaldo. **Introdução ao Turismo**. São Paulo: Atlas, 2008.

CASTELLI, Geraldo. **Turismo: Atividade Mercante**. 4ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

LOHMANN, Guilherme. **Teoria do Turismo: conceitos, modelos e sistemas**. São Paulo: Aleph, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 13ªed. Campinas: SP, Papirus, 2003.

COOPER, C. **Turismo: princípios e práticas**. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.

PETROCCHI, M. **Agência de turismo: planejamento e gestão**. São Paulo: Futura, 2003.

Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos:02

Código pré-requisito:

Semestre: 1º

Nível: Técnico	
EMENTA	
Importância do serviço de alimentação para a sociedade. Profissionais de atendimento, como se organizam e quais suas tarefas e técnicas. Utensílios, materiais e técnicas utilizadas durante o serviço de alimentos e bebidas.	
OBJETIVOS	
• Reconhecer a Importância dos serviços de Alimentos e bebidas para a sociedade. • Identificar as funções da equipe de atendimento. • Executar a organização da área de Sala/Bar e as atividades da <i>Mise en place</i>. • Executar as atividades de atendimento e serviço em eventos. • Reconhecer os tipos de serviços e aplicar as técnicas de serviço de alimentos e bebidas.	
PROGRAMA	
• Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas, • Motivação dos clientes, • Equipe de atendimento - Organograma • Organização da área de Sala/Bar. <i>Mise en place</i> • Atividades de atendimento. Tipos de serviços. • Técnicas de serviço em eventos	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<u>Aulas Teóricas 20 h/aula</u> -Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; -Estudo de casos; -Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.	
<u>Atividades práticas 20 h/aula</u> -Manuseio dos materiais e aplicação de técnicas; -Situações de atendimento simuladas;	
AVALIAÇÃO	
-Estudos de casos, -Relatórios técnicos, -Avaliações objetivas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira – 6 ed. – Caixias do Sul:EDUCS, 1999. AMERICA, Instituto de culinaria da. A arte de servir . Roca 2004. Programa Gerencie seu negócio. Bares e restaurantes - Gestão de pequenos negócios . SENAC. CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. Maître D'hotel - técnicas de serviço . EDUCS, 2002. PACHECO, Arisides de Oliveira. Manual de serviço do Garçom . SENAC 2000. SENAC. Sou garçom. SENAC.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Association de la Sommellerie Internationale. Sommelier, profissão do futuro . SENAC SPANG, Rebecca. Invenção do restaurante : Record, 2003.	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: ESPANHOL 1
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 1º
Nível: Técnico
EMENTA
Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita na língua espanhola.
OBJETIVOS
● Conhecer os princípios básicos da língua espanhola através de um trabalho sistemático com as quatro competências linguísticas: ouvir, falar, ler e escrever; ● Dominar o vocabulário básico da língua espanhola; ● Compreender as estruturas gramaticais básicas da língua. Assimilação de estruturas básicas de gramática, fonética, fonologia e vocabulário; ● Introdução de estratégias comunicativas e de aprendizagem que fomentem a autonomia do aprendiz; ● Introdução de elementos culturais da Espanha e Hispano-América como facilitadores da comunicação eficaz.
PROGRAMA

Conteúdo Gramatical

- El alfabeto español;
- Estilo formal e informal;
- Los artículos;
- Género y número de los nombres;
- Los pronombres sujeto;
- Verbos regulares e irregulares en presente de indicativo;
- Preposiciones de lugar y tiempo;
- Adjetivos descriptivos;
- Adjetivos posesivos
- Demostrativos;
- Adverbios de frecuencia;

Conteúdo Lexical

- Los saludos;
- Los adjetivos de nacionalidad;
- Las profesiones;
- Los días de la semana, los meses y las estaciones del año;
- Los colores;
- Las características físicas y de carácter;
- La familia;
- La casa;
- La ciudad
- La hora
- Los alimentos;
- Las partes del cuerpo
- Los estados de ánimo
- Los números.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes em DVD);
- Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.

AVALIAÇÃO

- Será contínua considerando critérios de:
Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.
- Será materializada por meio dos seguintes instrumentos:
Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais etc.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO Viudez, F. *et al.* **Español en Marcha**. Madrid, SGEL, 2006. (4 níveis)
 CORTÉS, Maximiano, **Guía de usos y costumbres de España**, Madrid, Edelsa, 2003.
 DICCIONARIO escolar Santillana de la lengua española. Barcelona: Santillana, 1997.
 FANJUL, Adrián, (org). **Gramática de español paso a paso: con ejercicios**. São Paulo: Moderna, 2005.
 FERNÁNDEZ, Gretel Eres. (Coord.). **Expresiones Idiomáticas: valores y usos**. São Paulo: Editora Ática. 2004.
 HERMOSO, A. González, **Conjugar es fácil en español**. Madrid: Edelsa, 1997
 HERMOSO, A. González, CUENOT J.R. ALFARO, M. Sánchez: **Gramática de español lengua extranjera**. Madrid, Edelsa, 1998.

SEÑAS. **Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños**. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALARCOS LLORACH, Emilio. **Gramática de la Lengua Española**. Madrid: Espasa Calpe, 2002.
AGUIRRE BELTRÁN, Blanca. **El español por profesiones, Servicios Turísticos**, SGEL, Madrid, 1994.

Castro, F. **Uso de la gramática española**. Madrid. Edelsa, 2000.

Marcos de la Losa, M. C. e M.R. Obra (1997): **Punto final. Curso superior ELE**. Madrid, Edelsa.

MILANI, E.M. **Gramática de espanhol para brasileiros**. São Paulo: Saraiva, 2000.

Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: INGLÊS 1

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 1º

Nível: Técnico

EMENTA

Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita na língua inglesa.

OBJETIVOS

- Proceder apresentação pessoal em inglês;
- Nomear objetos e pedir e dar a localização de objetos;
- Pedir e dar informações pessoais utilizando o idioma;
- Falar sobre cidades e países;
- Descrever pessoas;
- Falar sobre clima e estações do ano.

PROGRAMA

- Verbo to be;
- Adjetivos possessivos ;
- Artigos;
- Números de 0 a 100;
- Plurais;
- Perguntas com where, what, when, how, what time, how much;
- Conjunções;
- Alfabeto;

● Pronomes possessivos; ● Preposições de lugar.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
- Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (listening, writing, speaking and reading).	
AVALIAÇÃO	
-Avaliações orais e escrita; -Participação nas aulas; -Avaliações de compreensão auditiva (listening)	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
RICHARDS, J. C., HULL, J., PROCTOR, S. <i>Interchange Intro. 4ª. Edição.</i> Cambridge University Press, Cambridge, 2012. Oxford Photo Dictionary. Oxford University Press; 2nd edition (April 28, 2008).	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para estudantes brasileiros de inglês Português – inglês / inglês-português. Inglaterra, Oxford University Press, 2009. EASTWOOD, J. <i>Oxford Practice Grammar.</i> New York, Oxford University Press, 2001. MURPHY, Raymond, ALTMAN, Roann. <i>Grammar in Use: reference and practice for intermediate students of English.</i> New York: Cambridge University Press, 2004.	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: ÉTICA PROFISSIONAL E RELAÇÕES INTERPESSOAIS
Carga Horária: 40 horas carga horária teórica: 30h carga horária prática: 10h
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 1º
Nível: Técnico
EMENTA
● Fundamentos da ética geral e profissional. ● Princípio da ética. ● Código de ética profissional. ● Responsabilidade social e ambiental. ● Relações Humanas.

• Marketing pessoal. • O papel da comunicação nas relações interpessoais;
OBJETIVOS
• Compreender a especificidade da ética e sua relação com os fundamentos interdisciplinares histórico-filosóficos, sócio-econômicos, políticos e ambientais; imprescindíveis à compreensão da construção do caráter ético do ser humano, aplicando a reflexão ética à prática profissional. • Discutir a responsabilidade social e ambiental das organizações. • Explicar os fatores que determinam um relacionamento harmonioso no ambiente social e profissional. • Refletir sobre apresentação pessoal e postura profissional adequada ao ambiente de trabalho.
PROGRAMA
• A importância da ética profissional: conceitos e princípios. • Código de ética: Condições para ser um(a) profissional ético. • O turismo sustentável: evolução da percepção dos problemas ambientais do turismo e desenvolvimento turístico sustentável. • Marketing pessoal: imagem pessoal e auto imagem; proatividade, empatia e profissionalismo; entrevista de emprego; currículo, carta de apresentação e de agradecimento; networking - etc. • Etiqueta Empresarial: como agir em diferentes situações sociais; uso de telefone celular; relacionamento interpessoal e ambiente de trabalho; vida pessoal versus vida profissional; hierarquia; etc. • Comunicação Interna e Externa: qualidade no atendimento; comunicação pessoal e profissional; agenda, comunicação telefônica; mensagens orais e escritas; imagem pessoal e imagem da empresa; relações públicas - etc. • Afrodescendência e ética nas relações interpessoais.
METODOLOGIA DE ENSINO
• Será trabalhada por meio de aulas expositivas contextualizando os conteúdos de maneira dialogada, buscando problematizar os conceitos com vivências a partir de exemplos. • Serão aplicadas avaliações de questões objetivas e subjetivas que visem medir o aprendizado dos alunos.
AVALIAÇÃO
- Será contínua considerando critérios de: Participação dos alunos nas aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. - Será materializada por meio dos seguintes instrumentos: Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais, etc.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<u>CAMARGO, Marculino.</u> Fundamentos de ética geral e profissional. 9. ed. Petrópolis, RJ : Vozes, 2010. DIAS, Reinaldo. Turismo Sustentável e Meio Ambiente. 1ª edição.-4.reimpr.- São Paulo: Atlas, 2008. GRUN, Mauro. Ética e Educação Ambiental a conexão necessária. 14ª edição. Papirus Editora.

Campinas-Sp, 2012.

VIEIRA, Maria Christina de Andrade Vieira. Comunicação Empresarial etiqueta e ética nos negócios. 3ª edição. SENAC, São Paulo, 2007.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos**: planejamento e operacionalização. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LANGFORD, Beverly. **Etiqueta essencial**. 1.ed. São Paulo, SP: Clio Editora, 2012.

MATARAZZO, Cláudia. **Etiqueta sem frescura**. São Paulo, SP: Planeta, 2011.

NASCIMENTO, O. E. Caudio. **Educação e Afrodescendência**. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/arquivos/conferencia/documentos/claudio_nascimento.pdf. Acesso em: 16 de julho de 2015.

Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 1º

Nível: Técnico

EMENTA

A língua como instrumento de comunicação, expressão e compreensão. Redação técnica, científica e literária. Reflexão sobre a noção de texto: leitura, produção e interpretação de textos; expositivo – argumentativo.

OBJETIVOS

- Compreender a língua como instrumento de comunicação;
- Reconhecer a diversidade linguística e parâmetros de adaptação ao texto de produção;
- Possibilitar a apropriação de diversos gêneros textuais, com foco na área de atuação do profissional em eventos;

PROGRAMA

I – Linguagem e comunicação

- Linguagem, língua e fala
- Teoria da comunicação

• Variação linguística • Língua padrão / língua culta	
II – O texto • Conceito de texto • Articulação de elementos temáticos (unidade temática) • Articulação estruturais (unidade estrutural)	
III – Leitura de diferentes tipos de textos • A leitura do texto literário • A leitura do texto científico	
IV – Produção de textos • Resumo (seleção de ideia principal / apagamento de ideia secundária; paráfrase) • Artigos • Produção de textos técnicos: requerimento, ata, e-mail, ofício, memorando, circular, parecer e laudo • Produção de portfólio para registros das atividades práticas do curso.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
-Aulas teóricas e/ou práticas -Trabalhos em equipe -Exercícios programados -Seminários -Produção textual	
AVALIAÇÃO	
- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade - Trabalhos individuais e em grupo - Avaliações escritas individuais - Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários - Produções textuais - Produção de portfólio com registro das atividades realizadas no curso.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BELTRÃO, Odacir e BELTRÃO, Mariúsa. Correspondência – linguagem e comunicação . São Paulo: Atlas, 2002. FARACO, Carlos Alberto e TEZZA, Cristóvão. Prática de texto – língua portuguesa para nossos estudantes . Petrópolis, RJ: Vozes, 1992. FÁVERO, Leonor. Coesão e coerência textuais . São Paulo: Ática, 1999.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GARCIA, O. Comunicação em Posa Moderna . Rio de Janeiro: Fundação Gétulio Vargas, 1992. KOCH, Ingedore G. Villaça. Argumentação e Linguagem . 7. ed. São Paulo: Cortez, 2002. SERAFINI, Maria Tereza. Como escrever textos . 9 ed. São Paulo: Globo, 2002.	
Supervisor do Curso _____	Setor Pedagógico _____

Carga Horária: 40 horas	Teórica: 16h	Prática: 24h
Número de Créditos: 02		
Código pré-requisito: Sem pré-requisito		
Semestre: 1º		
Nível: Técnico		
EMENTA		
História da gastronomia mundial. Estilos gastronômicos. Planejamento e elaboração de cardápios para eventos. Tabus, tradições, culturas, influências e preferências alimentares. Execução de cardápios para eventos.		
OBJETIVOS		
• Conhecer e identificar os fundamentos da gastronomia; • Planejar e executar cardápios adequados a cada tipo de evento; • Criar cardápios de acordo com o tipo de serviço.		
PROGRAMA		
• Breve histórico da alimentação e da gastronomia • Revoluções alimentares • Elaboração de cardápios para os diversos tipos de eventos • Tabus, tradições, influências e preferências alimentares • Execução de cardápios para eventos		
METODOLOGIA DE ENSINO		
• Aulas Expositivas e dialogadas; • Utilização de recursos áudio visuais (data-show, filmes em DVD); • Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes; • Aulas práticas e oficinas (café da manhã, coffee break, brunch, almoço, jantar, coquetel)		
AVALIAÇÃO		
Será contínua considerando critérios de: • Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos, aulas práticas e oficinas. Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: • Prova prática e oficina.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400 G. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 2.ed. Rio de Janeiro : Senac		

Nacional, 2009.
TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária**. 2.ed. Caxias do Sul. RS : Educs, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARHAM, Peter. **A Ciência da culinária**. São Paulo, SP: Roca, 2002.
BITTMAN, Mark. **Tudo e mais um pouco: da escolha dos ingredientes às técnicas culinárias – 1000 receitas para cozinhar do básico ao sofisticado**. volume 1. São Paulo : Leya, 2011.

Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A EVENTOS

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 1º

Nível: Técnico

EMENTA

- Evolução histórica dos eventos;
- Conceituação, tipologia, classificação e características de Eventos;
- Análise da importância e da influência dos eventos no contexto turístico.
- Eventos e Meio Ambiente.

OBJETIVOS

- Compreender a evolução histórica dos Eventos no Brasil e no mundo;
- Conhecer sobre os eventos ligados as tradições afro-brasileira e indígenas;
- Identificar a conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos;
- Compreender as áreas de atuação profissional do segmento de eventos;
- Analisar a influência do segmento de eventos no desenvolvimento do turismo.
- Identificar as alternativas para a sustentabilidade no setor de eventos.

PROGRAMA

- Evolução histórica dos Eventos: história dos eventos através dos tempos.
- Tradições culturais: eventos afro-brasileira e indígenas.
- Fundamentação teórica dos eventos: conceitos, definições, tipologia dos eventos.
- Importância e contribuição dos eventos na atividade econômica.
- Mercado de evento: eventos e hotelaria, eventos e gastronomia, eventos e educação ambiental.

• Atuação do profissional do segmento de eventos.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
• Exposição de assuntos dados pelo professor, bem como aulas dialogadas com os alunos; • Utilização de recursos áudio visuais (retroprojektor, data-show, filmes em DVD); • Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes; • Visitas técnicas.	
AVALIAÇÃO	
-Será contínua considerando critérios de: Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. -Será materializada por meio dos seguintes instrumentos: Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais etc.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ANDRADE, Renato Breno. Manual de eventos. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002. MATIAS, M. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 6. ed. Barueri: Manole, 2013. MELO NETO, F. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2005. OLIVEIRA, A. Augusto de. Manual de eventos turísticos. Fortaleza (CE), 2004.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
TENAN, Ilka Paulete Svissero. Eventos. São Paulo (SP) : Aleph, 2002. ZANELLA, Luis Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo (SP): Atlas, 2003. VIERA, Elenara Viera de. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: MATEMÁTICA APLICADA
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 1º
Nível: Técnico
EMENTA
Domínio de cálculos básicos. Operações com Números Racionais. Propriedades operatórias de soma e multiplicação dos números reais. Resolução de Equações. Situações-problema. Noções básicas de cálculo e raciocínio lógico.
OBJETIVOS

● Introduzir conceitos fundamentais de Matemática; ● Desenvolver a capacidade de solucionar problemas, bem como examinar com sentido crítico e sistemático; ● Compreender e operacionalizar as técnicas para a resolução de problemas; ● Desenvolver no aluno habilidades de raciocínio lógico e espírito de investigação	
PROGRAMA	
● Números Reais; ● Operações com números reais; ● Propriedades operatórias de soma e multiplicação dos números reais; ● Frações; ● Razão ● Proporção; ● Porcentagem; ● Potenciação; ● Regra de três Simples e Composta; ● Equações ● Sistemas e unidades de medidas; ● Resolução de situações problemas	
METODOLOGIA DE ENSINO	
-Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação). -Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados; -Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos.	
AVALIAÇÃO	
-A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade e participação; -Avaliações escritas; -Trabalhos individuais e em grupo.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de Matemática Elementar Vol.1. São Paulo: Atual, 2004. IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de Matemática Elementar Vol.11. São Paulo: Atual, 2004	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
LORENZATO, S. Para aprender Matemática. Campinas: Autores associados, 2006. NUNES, Terezinha. Educação Matemática 1 : números e operações numéricas , São Paulo : Cortez, 2005.	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: INFORMÁTICA BÁSICA
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 1º
Nível: Técnico
EMENTA
Evolução dos computadores. Funcionamento de um computador. Sistema Operacional Windows. Edição de textos, planilhas e apresentações utilizando o pacote <i>office</i> .
OBJETIVOS
• Conhecer os componentes básicos de um computador; • Definir e diferenciar <i>hardware</i> e <i>software</i>; • Compreender o funcionamento de um computador; • Identificar diferentes tipos de sistemas operacionais; • Utilizar o sistema operacional Windows; • Criar e editar textos utilizando softwares de processamento de texto; • Criar e manipular planilhas eletrônicas; • Desenvolver apresentações de slides;
PROGRAMA
• Introdução à Informática História dos computadores; Gerações de Computadores; • <i>Hardware</i> e <i>Software</i>; • Componentes de Entrada, Saída e Entrada/Saída; • Sistemas Operacionais; • Sistema Operacional Windows Estrutura de diretórios; Configurações do Painel de Controle; • Internet; • Microsoft Word Formatação de Fontes e cores; Marcadores; Tabelas; Inserção símbolos e outros elementos não-textuais; Cabeçalho e Rodapé; Marca d'água; Configurações de página; Colunas; Mala direta; • Microsoft Excel Conceitos de planilha; Operações básicas entre células; Funções básicas com conjuntos de células; Gráficos; • Microsoft Power Point

Criação e configuração de slides; Temas; Transições de Slides; Animações;	
METODOLOGIA DE ENSINO	
- Aulas expositivas teóricas e aulas práticas.	
AVALIAÇÃO	
- Avaliações Teóricas e Práticas	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
COX, Joyce et al. Microsoft Office System 2007: passo a passo . Porto Alegre: Brookman, 2008. 646 p. (Passo a Passo) COX, Joyce. Microsoft Office Word 2007: passo a passo . Porto Alegre: Brookman, 2007. 405 p. (Passo a Passo) FRYE, Curtis D. Microsoft Office Excel 2007: passo a passo . Porto Alegre: Brookman, 2007. 381 p. (Passo a Passo)	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
xxx	
Supervisor do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: CONTABILIDADE APLICADA
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 2º
Nível: Técnico
EMENTA
História da contabilidade, conceitos, princípios fundamentais, balanço patrimonial débito e crédito. Finanças, fluxo de caixa, contabilidade de custos, conceito e classificação.
OBJETIVOS
- Desenvolver um conhecimento básico dos princípios contábeis e balanço patrimonial, elementos básicos de finanças, fluxo de caixa, receita e despesa e sua aplicação. - Aprender a classificar os custos, conhecer ponto de equilíbrio e a formação de preços.
PROGRAMA
Introdução, história da contabilidade, objetivos, funções e finalidades,

● balanço patrimonial, ● noções de débito e crédito ● tipos de sociedade, ● fluxo de caixa, cheques, nota fiscal comum e eletrônica, duplicata, TED e DOC., ● Noções de custos fixos e variáveis, ● despesas e ponto de equilíbrio, ● custo no comércio, no serviço e formação de preços	
METODOLOGIA DE ENSINO	
-Aulas expositivas e dialogadas; -Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes em DVD); -Folha de ofício, cartolina	
AVALIAÇÃO	
-Atividades teóricas e práticas; -Tarefas em grupo -Seminários -Avaliação escrita e frequência	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ATHAR, RAIMUNDO ABEN. Introdução à Contabilidade / Raimundo Aben Athar – São Paulo: Prentice Hall, 2005 Equipe de professores da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade da USP; Coordenação Sérgio Contabilidade Introdutória Ludicibus – 11.ed.-São Paulo: atlas, 2010 CREPALDI, Silvio Aparecido. Curso básico de Contabilidade de Custos -5.ed.-São Paulo	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FERRARI, Ed Luiz., CONTABILIDADE GERAL . 3ª ed, Rio de Janeiro: Impetus, 2002 VISCONTI, Paulo, NEVES, Silvério das. CONTABILIDADE DE CUSTOS: Um enfoque Direto e Objetivo . 4ª ed. São Paulo: frase, 1997	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: CERIMONIAL E PROTOCOLO		
Carga Horária: 40 horas	Teórica: 24h	Prática: 16h
Número de Créditos: 02		
Código pré-requisito:		
Semestre: 2º		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Visão geral do cerimonial. Protocolo, etiqueta, check list e roteiro do cerimonial.		
OBJETIVOS		

● Compreender a importância do cerimonial. ● Conhecer as responsabilidades do Mestre de Cerimônias. ● Identificar os aspectos básicos e indispensáveis no cerimonial, como: Bandeiras, hinos, traje e formas de tratamento. ● Desempenhar as funções de mestre de cerimônia.	
PROGRAMA	
● Visão geral do cerimonial no mundo ● As normas de cerimonial público e a ordem geral de precedência ● Protocolo ● Bandeira e hino nacional ● As formas de tratamento ● Os convites ● Os trajes ● O mestre-de-cerimônias e suas funções ● As competências do cerimonial	
METODOLOGIA DE ENSINO	
- Aulas teóricas e/ou práticas - Trabalhos em equipe - Exercícios programados	
AVALIAÇÃO	
- Prova escrita - Elaboração de um roteiro de cerimonial.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CESCA, Cleuza; GIMENES, Gertrudes. Organização de eventos : manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997. NUNES, Marina Martinez. Cerimonial para executivos : uma guia para execução e supervisão de eventos empresariais. Porto Alegre: Sagra Luzzatto, 1999. OLIVEIRA, J.B. Como promover eventos : cerimonial e protocolo na prática. São Paulo: Madras, 2000. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos : planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GOMES, Sara. Guia do cerimonial: do trivial ao formal . 5. ed. Brasília: LGE, 2007.	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO E PRÁTICA DE EVENTOS		
Carga Horária: 80 horas	CH Teórica: 40 h	CH Prática: 40h
Número de Créditos: 04		
Código pré-requisito:		

Semestre: 2º
Nível: Técnico
EMENTA
• Planejamento e organização de eventos: definição de diretrizes; • Elaboração do projeto: implementação, controle e promoção de eventos; • Captação de eventos; • O mercado de eventos e suas tendências; • O mercado de eventos no Ceará; • Prática de eventos: execução das três fases de um evento: pré-evento, transevento (evento) e pós-evento.
OBJETIVOS
• Compreender as etapas do planejamento e execução de eventos; • Analisar o mercado do segmento de Eventos no Ceará; • Conhecer as etapas de um evento; • Promover prática de eventos.
PROGRAMA
• Planejamento de eventos: Processo de planejamento, organização, controle, execução de eventos. Instrumentos de controle do planejamento, Recepção e atendimento, Publicidade e comunicação; Instalações e equipamentos, Manutenção. Diagnóstico e Análises de eventos. • Captação de eventos: etapas da captação, Convention & Visitors Bureau. • Etapas de um evento: concepção, pré-evento, transevento (evento) e pós-evento. • Documentos de eventos: memorando, ofício, ata, convite, planilhas orçamentárias, checklist etc. • Prática de eventos.
METODOLOGIA DE ENSINO
• Aulas teóricas: 40h -Aula expositiva – quadro branco, data show; -Aulas dialogadas, propondo debate com os alunos; -Recursos audiovisual (retroprojektor, data-show, notebook); -Exibição de filmes e documentários sobre o assunto; • Aulas práticas: 40 h - Elaboração e organização de um evento pelos alunos.
AVALIAÇÃO
-Será contínua considerando critérios de: Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. -Será materializada por meio dos seguintes instrumentos: Participação do discente nas atividades propostas em cada etapa da execução de um evento; Realização de um evento pelos alunos da disciplina.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ANDRADE, Renato Breno. Manual de eventos. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002. BETTEGA, Maria Lúcia (Org.) Eventos e cerimonial: simplificando as ações. 3.ed.Caxias do Sul (RS) : EDUCS, 2002. GOMES, Onilda. Cerimonial e protocolo: dois momentos de censura teatral no Brasil. Fortaleza (CE): Governo do Estado/ Sebrae-Ce, 2005.

JOLLES, R. **Como conduzir seminários e workshops**. São Paulo: Papirus, 2000.
 MELO NETO, F. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2005.
 OLIVEIRA, A. Augusto de. **Manual de eventos turísticos**. Fortaleza (CE), 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos**. São Paulo (SP) : Aleph, 2002.
 ZANELLA, Luis Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. São Paulo (SP): Atlas, 2003.
 VIERA, Elenara Viera de. **Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.

Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: INGLÊS 2

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 2º

Nível: Técnico

EMENTA

Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita na língua inglesa.

OBJETIVOS

- Compreender e aplicar técnicas de comunicação oral em inglês nas seguintes situações:
- Conhecer as diferentes formas de falar a hora em inglês;
- Perguntar e responder sobre ações no presente contínuo;
- Perguntar e responder usando o presente simples;
- Falar sobre membros da família;
- Descrever rotina;
- Descrever uma casa ou apartamento e falar da mobília;
- Falar sobre trabalho.

PROGRAMA

- Verbos no presente simples e presente contínuo;
- Horas;
- Dias da semana;
- Expressões para falar sobre o tempo;
- Verbo there to be para descrever salas;
- Perguntas e respostas no presente usando Do e Does;
- Transportes;

● Falar sobre rotina diária.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
-Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (<i>listenhing, writing, speaking and reading</i>).	
AVALIAÇÃO	
-Avaliações orais e escrita; -Participação nas aulas; -Avaliações de compreensão auditiva (<i>listening</i>)	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
RICHARDS, J. C., HULL, J., PROCTOR, S. <i>Interchange Intro. 4ª. Edição</i> . Cambridge University Press, Cambridge, 2012. LIMA, Juarez et all. Inglês para hotelaria e turismo . Editora Premium, 2011.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para estudantes brasileiros de inglês Português – inglês / inglês- português. Inglaterra, Oxford University Press, 2009. EASTWOOD, J. <i>Oxford Practice Grammar</i> . New York, Oxford University Press, 2001. MURPHY, Raymond, ALTMAN, Roann. Grammar in Use: reference and practice for intermediate students of English . New York: Cambridge University Press, 2004. Oxford Photo Dictionary . Oxford University Press; 2nd edition (April 28, 2008).	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 2º
Nível: Técnico
EMENTA
Conceitos de empreendedorismo: como surge o empreendimento, plano de negócios, Estágios de desenvolvimento, o empreendedor como executivo planejamento na pequena e média empresa, as pessoas na empresa, e a organização.
OBJETIVOS
● Conhecer as incertezas e riscos no mundo dos negócios; ● Dinâmica empresarial e a complexidade do ambiente, pelas demandas e pelas mudanças, desafios e oportunidades; ● Entender os meios e as técnicas de gestão disponíveis;

• Entender os elementos e processos da lucratividade; • Compreender os limites entre os ideais e o que é possível entre sonhos e objetivos.	
PROGRAMA	
• O Processo Empreendedor; • Identificação de Oportunidades; • Análise de Riscos; • O Processo de Tomada de Decisão; • Criação do Plano de Negócios; • Implementação do Plano de Negócios; • Tendências do Empreendedorismo.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
-Aulas Expositivas; -Apresentação de slides, vídeos e debates; -Atividades práticas.	
AVALIAÇÃO	
-Provas escritas, seminários e participação.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael, P.; SHEPHERD, Dean A. Empreendedorismo . 7. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2009 DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa . 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2009 DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios . 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BARON, Robert A.; SHANE Scott A. Empreendedorismo: uma visão do processo . 1. ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2007	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 2º
Nível: Técnico
EMENTA
Introdução à Saúde, Higiene, e Segurança do Trabalho, CIPA – Comissão Interna de Prevenção de

Acidentes, SESMT – Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho Coletivo, Riscos Profissionais, Administração da Higiene e Segurança do Trabalho na Empresa, Prevenção e Combate a Incêndio, Identificação e uso de extintores. Noções de Primeiros Socorros, Legislação Brasileira sobre saúde e segurança no trabalho. A aplicação da Segurança do Trabalho nas áreas de pesca, aquicultura e empresas de beneficiamento do pescado.

OBJETIVOS

- Dar conhecimento aos alunos das normas vigentes na Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA – que tem como objetivo a prevenção de acidentes e doenças decorrentes do trabalho, de modo a tornar compatível permanentemente o trabalho com a preservação da vida e a promoção da saúde do trabalhador;
- Capacitar os alunos nas técnicas e diretrizes no combate a incêndio;
- Dar ciência aos alunos da existência das normas regulamentadoras de higiene, saúde e segurança do trabalho, e como agir nas várias situações perigosas no ambiente do restaurante ou cozinha.

PROGRAMA

- Introdução à higiene, saúde e segurança do trabalho:
- CIPA – comissão interna de prevenção de acidentes:
- Sesmt – serviço especializado em engenharia de segurança, e medicina do trabalho:
- Riscos profissionais:
- Administração da higiene e segurança do trabalho na empresa:
- Prevenção e combate à incêndio:
- Nr – 23:
- Identificação e uso de extintores.
- Noções de primeiros socorros.
- Legislação brasileira sobre saúde e segurança no trabalho.
- A aplicação da segurança do trabalho nas áreas de eventos e cozinha

METODOLOGIA DE ENSINO

-As aulas deverão ser desenvolvidas, sempre que possível, por meio de demonstrações práticas..
 -Deverá ser transmitido ao aluno técnicas e conhecimentos que o habilite a utilizar os equipamentos e agir de forma segura em caso de incêndio, acidente ou evacuação.
 -A parte prática individual é obrigatória. Os alunos deverão ser orientados sobre as vestimentas apropriadas e a segurança durante as aulas práticas

AVALIAÇÃO

-A avaliação teórica será realizada por meio de 02 (duas) provas escrita, ao final do curso, versando sobre os conteúdos de todas as disciplinas.
 -A avaliação prática será realizada ao longo do desenvolvimento da disciplina, por meio de análise do desempenho de cada aluno, feita pelo instrutor, durante as demonstrações práticas e os exercícios desenvolvidos. O resultado deverá ser registrado em documento próprio e arquivado em local seguro.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas: **NR-5, NR-6, NR- 23**. . Ed. Rio de Janeiro, 1975.
 BRASIL. Marinha do Brasil. Diretoria de Portos e Costas. **Manual do Curso Especial Básico de Combate a Incêndio**. Rio de Janeiro, 2002.
 BRASIL. Centro de Adestramento "Almirante Marques de Leão". **Manual de Combate à Incêndio**. Rio de Janeiro, 1998.
 FALCÃO, Roberto José Kassab. **Tecnologia de Proteção Contra Incêndio**. Edição 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHIAVENATO, Idalberto. **Recursos humanos**: Edição Compacta, 3ª edição- São Paulo: Atlas 1994.

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de Pessoas: O novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 12 ed. São Paulo: Campus, 1999.

RIBEIRO, Antonio de Lima. **Gestão de Pessoas**. São Paulo: Editora Saraiva 2005.

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESTUDO DE BEBIDAS

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 2º

Nível: Técnico

EMENTA

Conhecimento dos tipos de bebidas existentes no mercado, seja alcoólica ou não alcoólica. Conhecer as características das bebidas não alcoólicas, e sua utilização em diferentes tipos de eventos, Identificar as bebidas alcoólicas e conhecer sua origem histórica, processo de produção e forma de apresentação e serviço em eventos.

Identificar os diferentes tipos de vinho e as diferenças na forma de serviço em restaurantes e eventos.

Conhecer e executar técnicas de coquetelaria e receitas de drinks.

OBJETIVOS

- Conhecer os TIPOS de bebidas alcoólicas e não alcoólicas e seus subgrupos.
- Conhecer a história de cada um dos grupos de bebidas alcoólicas, as bebidas ancestrais indígenas, assim como identificar seus ingredientes, processo produtivo, formas de consumo e comercialização.
- Identificar de vinhos, sua classificação, conservação e forma de serviço.
- Conhecer e executar técnicas de coquetelaria e receitas de drinks.

PROGRAMA

- TIPOS de bebidas e subgrupos
- Fermentação e Destilação
- Bebidas não alcoólicas e sua utilização em diferentes tipos de eventos.
- Bebidas alcoólicas, história, produção e forma de apresentação e serviço
- Enologia
- Coquetelaria

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas 28 h/aulas

-Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais e demonstração de insumos e produtos;

-Visita Técnica; Atividades práticas 12 h/aulas -Organização de espaços e materiais para serviço de bebidas; -Manuseio de utensílios no serviço de bebidas; -Oficinas de produção de drinks e degustação de tipos diferentes de bebidas	
AVALIAÇÃO	
-Atividades práticas; -Avaliações objetivas	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à Enologia . SENAC, 1996. STANDAGE, Tom. Historia do mundo em 6 copos . Zahar, 2005 SANTOS, José Ivan, DINHAM, Robert. O essencial em cervejas e destilados . SENAC, 2006. RICCETTO, Luli Neri. Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas . SENAC, 2011	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. Maître D'hotel - técnicas de serviço . EDUCS, 2002 JACKSON, Michael. Whisky - O guia mundial definitivo . SENAC, 2011 GALVÃO, Saul. A cozinha e seus vinhos . SENAC, 2008	
Supervisor do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: MARKETING EM EVENTOS
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 2º
Nível: Técnico
EMENTA
• Definição de Marketing; • Marketing e o meio ambiente; • Segmentação e Posicionamento; • Mix de marketing em eventos, pesquisa de mercado e sistema de informações de Marketing.
OBJETIVOS
• Analisar e discutir os fundamentos e objetivos do Marketing; • Compreender o mix de marketing em eventos; • Identificar, selecionar e solucionar problemas mercadológicos no atendimento.
PROGRAMA
• Origens históricas do Marketing;

• Conceito e principais fundamentos do Marketing; • Mix de comunicação; • Ferramentas de Marketing; • Pesquisa de mercado: tipos, assertividade e aplicações; • Marketing pessoal: imagem pessoal e autoimagem; proatividade, empatia e profissionalismo; • Comunicação Interna e Externa: qualidade no atendimento; comunicação pessoal e profissional; agenda, comunicação telefônica; mensagens orais e escritas; imagem pessoal e imagem da empresa; relações públicas - etc.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
-Aulas expositivas; -Apresentação de slides, vídeos e debates; -Atividades práticas	
AVALIAÇÃO	
-Será contínua considerando critérios de: • Participação dos alunos nas aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. -Será materializada por meio dos seguintes instrumentos: • Avaliação de Trabalhos Individuais, Avaliação de Trabalhos Coletivos, Seminários e Provas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
KOTLER, P. Administração de Marketing , 12. ed. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2006. McDONALD, Malcolm. Planos de marketing , 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008. MELO NETO, F. P. Marketing de eventos . 3.ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2001. SARQUIS, Aléssio Bessa. Marketing para pequenas empresas , São Paulo, SP: SENAC, 2008	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
KOTLER, Philip. Marketing Essencial – Conceitos, Estratégias e Casos . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. MALHOTA, N. Pesquisa de Marketing: métodos, teoria e prática , POA: Bookman, 2005.	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: LAZER E ANIMAÇÃO
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 2º
Nível: Técnico
EMENTA
Antecedentes históricos do lazer. A divisão do tempo para a compreensão do lazer. Lazer e tempo

livre. O trinômio tempo livre, lazer e turismo. Evolução do conceito de lazer a partir da Revolução Industrial. A importância do lazer na vida moderna. Valores e interesses abrangidos pelo lazer. Atividades de lazer. Lazer – fundamentos e funções. A animação no contexto turístico: histórico e evolução da animação turística. Objetivos da animação turística. Os âmbitos da animação. Diferença entre animação e atração turística (prerrogativas da animação turística). Animação – conceitos e tipologia. Espaços para animação: características, tipos e destinação. A animação e a satisfação das necessidades dos indivíduos: adequação das atividades às diversas faixas etárias. Benefícios da animação no desenvolvimento de comunidades regionais. A animação turística como forma de interpretação do patrimônio. Campo de atuação. Perfil do profissional de animação turística e suas funções dentro de um programa de animação turística. Estruturação de programas e projetos de animação.

OBJETIVOS

Compreender do lazer e a animação turística como um binômio motivador de desenvolvimento da atividade turística

PROGRAMA

- Antecedentes históricos lazer
- A Divisão do tempo e o tempo de lazer
- A divisão do tempo para a compreensão do lazer.
- Lazer e tempo livre.
- O trinômio tempo livre, lazer e turismo
- Evolução do conceito de lazer a partir da Revolução Industrial
- A importância do lazer na vida moderna
- Valores e interesses abrangidos pelo lazer
- Atividades de lazer. Lazer
- Fundamentos e funções.
- A animação no contexto turístico: histórico e evolução da animação turística.
- Objetivos da animação turística.
- Os âmbitos da animação.
- Diferença entre animação e atração turística (prerrogativas da animação turística).
- Animação – conceitos e tipologia.
- Espaços para animação: características, tipos e destinação.
- A animação e a satisfação das necessidades dos indivíduos: adequação das atividades às diversas faixas etárias.
- Benefícios da animação no desenvolvimento de comunidades regionais.
- A animação turística como forma de interpretação do patrimônio.
- Campo de atuação.
- Perfil do profissional de animação turística e suas funções dentro de um programa de animação turística.
- Estruturação de programas e projetos de animação.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas teóricas e/ou práticas
- Trabalhos em equipe
- Exercícios programados

AVALIAÇÃO

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CAMARGO, Luiz O. Lima. **O que é lazer**. São Paulo: Brasiliense, 1999. (Coleção primeiros passos).
 _____. **Educação para o lazer**. São Paulo: Moderna, 1998.
- CAMARGO, Luiz O. Lima & ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Animação turística: um fenômeno da moda? Turismo em análise**. n.2, v.2, p. 31-42, nov.1991.
- DJUKITCH, Alexandre. **Animação turística**. Recife: EMPETUR – Empresa Pernambucana de Turismo. 1982.
- DUMAZEDIER, Jofre. **Sociologia empírica do lazer**. São Paulo: Perspectiva, 1979.
 _____. **Lazer e cultura popular**. São Paulo:Atlas, 1993.
 _____. **Planejamento do lazer no Brasil: a teoria sociológica da decisão**. São Paulo:SESC-CODES/DICOTE-CELAZER, 1980.
- ISAIAMA, H. F. **Lazer em estudo**. São Paulo:Papirus, 2010
- LARIZZATTI, M. F. **Lazer e recreação para o turismo**. São Paulo:Sprint, 2005.
- TORRES, Zilah Barbosa. **Animação turística**. Recife:ETFPE, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BRAGA, R. **Animação turística**: notas para um aprendizado. Manaus:IEP/Status, 1996.
- CAVALLARI, Vinicius Ricardo; ZACHARIAS, Vany. **Trabalhando com recreação**. São Paulo:Ícone, 1998.
- SANTIL, José Afonso dos Santos. **Animação turística cultural**: uso e resgate de manifestações culturais e folclóricas em hotéis-resort. 2001. 214 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Centro de Educação Superior II, Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI, Balneário Camboriú – SC, 2001.

Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

5. CORPO DOCENTE (diretamente relacionado ao curso)

O quadro de docentes é composto por professores do IFCE, com formação e experiência profissional condizentes com as competências que exige cada disciplina.

Docente	Regime de trabalho	Titulação
Amaurícia Lopes Rocha Brandão	DE	Graduação: Gestão em Empreendimentos Turísticos Graduação: Publicidade e Propaganda Especialização: Turismo e Meio Ambiente Mestrado: Gestão de Negócios Turísticos
Armando Matos Fontenele Junior	DE	Graduação: Hotelaria Mestrado: Desenvolvimento e Meio Ambiente
Camila Maria Marques Peixoto	DE	Graduação: Letras

		Mestrado: Linguística Doutorado: Linguística
Cândida Salete Rodrigues Melo	DE	Graduação: Letras Mestrado: Linguística Aplicada
Cledinaldo Bernardo Laurentino	DE	Graduação: Matemática Mestrado: Matemática
Diego Aguiar Sousa	DE	Graduação: Engenharia de Computação Especialização: Engenharia Industrial Mestrado: Engenharia de Teleinformática
Emerson de Melo Freitas	DE	Graduação: Educação Física Especialização: Treinamento Esportivo
Ermelinda Lopes da Silva	DE	Graduação: Letras Espanhol Especialização: Formação de Tradutores
Francisco Aleudiney Monte Cunha	DE	Graduação: Administração de Empresas Mestrado: Engenharia de Produção
Gabriele Gruska Benevides Prata	DE	Graduação: Engenharia de alimentos e Gastronomia Especialização: Ciência de alimentos Mestrado: Ciência e Tecnologia de Alimentos
Maria Elisângela de Sousa	DE	Graduação: Tecnologia de Alimentos Especialização: Educação Comunitária em Saúde
Max William de Pinho Santana	DE	Graduação: Engenharia de Pesca / Bacharel em Ciências Náuticas Mestrado: Engenharia de Pesca
Rachel Lima Serra	DE	Graduação: Administração Mestrado: Especialização
Rosaline Ferreira de Oliveira	DE	Graduação: Turismo

		Mestrado: Desenvolvimento e Meio Ambiente
--	--	--

6. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO (diretamente relacionado ao curso)

Técnico Administrativo	Regime de trabalho	Titulação
Francisco Alberto da Silva Oliveira	30h/ Controle Acadêmico	Graduado em Hotelaria
Lara Söldon Braga Holanda	30h / CTP	Graduada em Pedagogia
Juliane Vargas	30h / CTP	Graduada em Pedagogia
Francisco de Assis Magalhães Araújo	40h / CTP	Graduado em Pedagogia
Geraldo Alves Parente Junior	40h / Controle Acadêmico	Ensino Médio
Marcia Pinto Bandeira de Melo Malafaia	40h/Assistente de Aluno	Graduada em Pedagogia
Francisca das Chagas de Paulo	40/Bibliotecária	Graduada em Biblioteconomia
Janaína Mesquita da Silva	40/Auxiliar de Biblioteca	Ensino Médio

7. INFRA-ESTRUTURA

O quadro a seguir, apresenta a estrutura física necessária ao funcionamento do Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, na forma subsequente.

Qtde	Espaço Físico	Descrição
02	Salas de Aula	Com 35 carteiras, disponibilidade para utilização de notebook com projetor multimídia.
01	Sala de Professores	Espaço com 03 computadores, 03 mesas para computadores, telefone, gelágua, 04 armários para docentes e 02 armários para armazenar material coletivo, mesa de reunião e 15 cadeiras
01	Sala de Coordenação	Espaço para atendimento ao discente. Possui 03 mesa, 06 cadeiras e 01 armário para arquivo de documentos do curso.
01	Auditório	Com 125 lugares, projetor multimídia, notebook, sistema de caixas acústicas e microfones.

		O espaço é utilizado como laboratório de prática de eventos.
01	Biblioteca	04 cabines com computadores para pesquisa; 03 mesas para estudo em grupo; acervo bibliográfico e multimídia.
01	Laboratório de Informática	20 mesas com computadores, softwares e projetor multimídia.
01	Laboratório de Línguas Estrangeiras	30 cabines com computadores, som amplificado, televisão 33", DVD player.
01	Laboratório Sala/Bar	Espaço climatizado que simula o ambiente de atendimento de um restaurante, com 4 mesas e material de restaurante, como: bandejas, taças e copos diversos, pratos, talheres, toalha de mesa, guardanapo de tecido e outros utensílios específicos para a prática de arrumação de mesas e simulação de atendimento e serviço de garçom. O laboratório também serve às aulas práticas de bar e coquetelaria, onde o professor ensina receitas e técnicas de coquetelaria e preparação de sucos e <i>drinks</i>. O laboratório está equipado com geladeira/freezer, extrator de suco e liquidificador. Para as aulas práticas inclui materiais como: coqueteleira, copos e taças diversos, isopor, tábua de corte, bandeja, balde de gelo, bebidas diversas e outros utensílios específicos de bar.
01	Laboratório Organização de Eventos	Espaço destinado simulação de eventos de pequeno porte, com 35 cadeiras, 01 <i>datashow</i> , 01 geláqua, 01 caixa de som, 02 microfones sem fio, 01 mesa redonda, onde os alunos poderão executar práticas relacionadas as atividades de captação, planejamento, organização e avaliação de eventos.
01	Laboratório Manipulação de Alimentos	Os espaços para manipulação, que envolvem o pré-preparo e preparo de alimentos, são utilizados pelo docente para apresentar técnicas de produção culinária. Estes espaços funcionam tanto para aulas práticas como para suporte a eventos didáticos e institucionais que ocorrem semestralmente. Durante esses momentos, os alunos praticam o que foi ensinado em aulas teóricas, bem como são estimulados a criar. Há dois espaços utilizados como laboratório de alimentos. O primeiro é um espaço utilizado em parceria com a Merenda Escolar e está equipado com fogão industrial, forno, geladeira industrial, liquidificador industrial, batedeira industrial e 3 bancadas de trabalho com 5 pias. O segundo é menor e está equipado com: liquidificador, fogão

		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.