



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ**  
*Campus Aracati*

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**  
**TÉCNICO EM EVENTOS**

Aracati, 2018

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

**INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ**  
*Campus Aracati*

**REITOR**

Virgílio Augusto Sales Araripe

**PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO**

José Wally Mendonça Menezes

**PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

Tássio Francisco Lofti

**PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS**

Ivam Holanda de Sousa

**PRÓ-REITOR DE ENSINO**

Reuber Saraiva de Santiago

**PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO**

Zandra Dumaresq

**DIRETOR-GERAL DO CAMPUS ARACATI**

Márcia de Negreiros Viana

**CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO**

Daniel Padila dos Santos

**CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ENSINO**

Ana Cristina de Lima e Souza Oliveira

**COORDENADORA DO CURSO**

Elsine Carneiro Falcão

**COORDENADOR TÉCNICO-PEDAGÓGICO**

Davidson Moura Lopes Silva

**EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO DO CURSO**

Elsine Carneiro Falcão - Coordenadora do Curso Técnico em Eventos

Lorena Cunha de Sena - Docente

Charles Vasconcelos Vale - Docente

José Afonso dos Santos Santil - Docente

Nataly Pinho Chaves - Docente

Conceição Malveira Diógenes - Docente

Meiriane Rebouças da Silva do Rosário - Pedagoga

**SUMÁRIO**

<b>1. DADOS DO CURSO .....</b>	<b>4</b>
<b>2. APRESENTAÇÃO .....</b>	<b>5</b>
<b>3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO .....</b>	<b>6</b>
<b>4. JUSTIFICAÇÃO PARA CRIAÇÃO DO CURSO .....</b>	<b>9</b>
<b>5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL .....</b>	<b>11</b>
<b>6. OBJETIVOS DO CURSO .....</b>	<b>11</b>
<b>7. FORMAS DE INGRESSO .....</b>	<b>12</b>
<b>8. ÁREAS DE ATUAÇÃO .....</b>	<b>12</b>
<b>9. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL .....</b>	<b>12</b>
<b>10. METODOLOGIA .....</b>	<b>13</b>
<b>11. ESTRUTURA CURRICULAR .....</b>	<b>15</b>
<b>12. FLUXOGRAMA CURRICULAR .....</b>	<b>17</b>
<b>13. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM .....</b>	<b>17</b>
<b>14. PRÁTICA PROFISSIONAL.....</b>	<b>20</b>
<b>15. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS .....</b>	<b>21</b>
<b>16. EMISSÃO DE DIPLOMA .....</b>	<b>21</b>
<b>17. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO .....</b>	<b>22</b>
<b>17.1. AVALIAÇÃO DOCENTE .....</b>	<b>22</b>
<b>18. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO PDI NO ÂMBITO DO CURSO .....</b>	<b>23</b>
<b>19. APOIO AO DISCENTE .....</b>	<b>24</b>
<b>20. CORPO DOCENTE .....</b>	<b>29</b>
<b>21. CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO .....</b>	<b>31</b>
<b>22. INFRAESTRUTURA .....</b>	<b>32</b>
<b>23. ANEXOS .....</b>	<b>40</b>

## **1. DADOS DO CURSO**

- **Identificação da Instituição de Ensino**

<b>Nome:</b> Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará, <i>campus</i> Aracati
<b>CNPJ:</b> 10.744.098/0021-99
<b>Endereço:</b> Rodovia CE 040, KM 137,1; CEP: 62800-000

<b>Cidade:</b> Aracati	<b>UF:</b> CE	<b>Fone:</b> (88) 3303-1000
<b>E-mail:</b> gabinete.aracati@ifce.edu.br	<a href="http://www.ifce.edu.br/aracati">www.ifce.edu.br/aracati</a>	

• **Informações gerais do curso**

<b>Denominação do Curso</b>	Técnico em Eventos
<b>Titulação conferida</b>	Técnico de Nível Médio em Eventos
<b>Nível</b>	Médio
<b>Forma de Articulação com o Ensino Médio</b>	Subsequente
<b>Modalidade</b>	Presencial
<b>Duração</b>	Mínimo 2 semestres
<b>Periodicidade</b>	Anual
<b>Formas de Ingresso</b>	Processo seletivo específico, normatizado por edital, que ocorrerá anualmente ou como transferido ou diplomado, segundo determinações publicadas em Edital;
<b>Número de vagas anuais</b>	30
<b>Turno de funcionamento</b>	matutino e vespertino
<b>Ano e semestre do início do funcionamento</b>	2019. 1
<b>Carga horária dos componentes curriculares (disciplinas)</b>	800 horas
<b>Carga horária do Estágio</b>	-
<b>Carga horária da Prática Profissional</b>	40 horas
<b>Carga Horária Total</b>	880 horas
<b>Sistema de carga horária</b>	01 Crédito = 20 horas
<b>Duração hora/aula</b>	60 min.

## 2. APRESENTAÇÃO

Este documento constitui-se do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, presencial, referente ao eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC. O presente projeto encontra-se baseado no sistema educativo nacional e nos princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados na LDB nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, bem como, nas

resoluções e decretos que normatizam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no sistema educacional brasileiro e demais referenciais curriculares pertinentes a essa oferta educacional.

Estão presentes nesta proposta o marco, e as decisões institucionais explicitadas no Projeto Político-Pedagógico, traduzidas nos objetivos, que zelam pela formação integral do ser humano e com a prática social transformadora; ampliação e aprofundamento de conhecimentos científicos e tecnológicos contemporâneos; articulação entre a teoria e a prática para o domínio da técnica em nível intelectual e qualificação para a gestão e o mundo do trabalho.

A articulação entre a educação profissional técnica de nível médio e o ensino médio dar-se-á de forma subsequente, voltada aos discentes que já tenham concluído o ensino médio, com o intuito de contribuir para aumentar a demanda pelo curso na região, uma vez que há uma população de jovens que já concluíram o Ensino Médio e anseia por fazer um curso no IFCE. Essa forma de atuar na educação profissional técnica objetiva romper com a dicotomia entre educação básica e formação técnica, possibilitando resgatar o princípio da formação humana em sua totalidade, superar a visão dicotômica entre o pensar e o fazer a partir do princípio da politecnia. Assim como também, propiciar uma formação humana e integral em que a formação profissionalizante não tenha apenas uma finalidade em si, nem seja orientada somente pelos interesses do mercado de trabalho, mas se constitui em uma possibilidade para a construção de diversos projetos de vida dos estudantes (Frigotto, Ciavatta e Ramos, 2005).

Diante do exposto, esse curso se compromete a promover formação humana integral por meio de uma proposta de educação profissional e tecnológica que articule ciência, trabalho, tecnologia e cultura, visando à formação do profissional cidadão crítico-reflexivo, competente, técnico e eticamente comprometido com as transformações da realidade na perspectiva da igualdade e da justiça social.

### **3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO**

Após a Proclamação da República muitas indústrias brasileiras já apresentavam algum crescimento, surgindo à necessidade de mão-de-obra qualificada nas mais variadas áreas do conhecimento. As novas atividades exigiam pessoas com conhecimentos especializados e apontava para a necessidade de se estabelecer, de imediato, o ensino profissional. Nesse contexto, em setembro de 1909, o então Presidente do Brasil, Nilo Peçanha, mediante Decreto-Lei nº 7.566, criou nas capitais dos Estados da república, as Escolas de Aprendizes Artífices para

o ensino profissional primário e gratuito.

No Ceará, a Escola de Aprendizes Artífices foi instalada no dia 24 de maio de 1910, na Av. Alberto Nepomuceno, onde funciona, atualmente, a Secretaria Estadual da Fazenda.

Em 1937, na reforma do Ministério da Educação e Saúde Pública, o ministro Capanema, mediante a Lei nº 378, de 13 de janeiro, transformou as Escolas de Aprendizes Artífices em Liceus Profissionais, recebendo, no Ceará, a denominação de Liceu Industrial de Fortaleza.

No Ceará, a denominação passou a ser Liceu Industrial do Ceará, nome que durou apenas um ano, já que em 1942, de acordo com o Decreto nº 4121, de 25 de fevereiro, recebeu o nome de Escola Industrial de Fortaleza.

Em 1942, a Lei Orgânica do Ensino Industrial estabeleceu as bases da organização e do regime do ensino destinado à preparação profissional dos trabalhadores na indústria e definiu o ensino industrial como de 2º grau, em paralelo com o ensino secundário. Os cursos técnicos de três anos prepararam os técnicos para uma nova modalidade de educação; a formação de técnicos de segundo grau para a área industrial seria atribuição das escolas técnicas industriais, que, naquele ano, iniciaram suas atividades.

No Estado do Ceará, a denominação – Escola Técnica Federal do Ceará – surgiu mediante a Lei nº 3552, de 16 de fevereiro de 1953, alterada pelo Decreto-Lei nº 196, de 27 de agosto de 1969, vinculada ao MEC. As mudanças de nome foram decorrentes do sempre renovado papel da Instituição, para uma constante sintonia com os novos horizontes que eram delineados pela permanente dinâmica do progresso muito acelerada nas últimas décadas.

A velocidade do desenvolvimento industrial do país e a penetração gradual de tecnologia de ponta, demandaram a formação de especialistas de diversos níveis, impondo um persistente reestudo na formação desses profissionais. Desse reestudo, nasceram os CEFETs, os Centros Federais de Educação Tecnológica, tendo por objetivo ministrar ensino em nível superior e pós-graduação, visando à formação de profissionais em engenharia civil, industrial e tecnológica, a formação de professores e especialistas para o ensino médio e de formação profissional, formação de técnicos, promoção de cursos de extensão, aperfeiçoamento, atualização profissional e realização de pesquisas na área técnico-industrial.

A denominação de Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará (CEFET-CE) foi oficializada pela Lei nº 8948, de 8 de dezembro de 1994 e regulamentada pelo Decreto-Lei nº 2406/97, de 27 de novembro de 1997 e pelo Decreto de 22/03/99 (DOU de 22/03/99) que implantou a nova entidade.

A necessidade de capacitação de novos profissionais levou o Governo Federal

a sancionar a Lei 11.892 que transformou os Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFET), Escolas Agrotécnicas e Técnicas em Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IF). Com o mesmo status das universidades federais, os IF foram obrigados a oferecer 20% das vagas para a formação de professores; 50% de matrículas no ensino técnico de nível médio; pelo menos 20% de matrículas em cursos de licenciaturas e de formação de professores; e a oferta de curso do Programa Nacional de Integração da Educação Básica com a Educação Profissional na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA (técnico e Formação Inicial Continuada - FIC), na perspectiva de promover a inclusão e atender a demanda regional.

Os IF representam uma nova concepção da educação tecnológica no Brasil e traduzem o compromisso do Governo Federal com os jovens e adultos. Esta nova rede de ensino tem um modelo institucional em que as unidades possuem autonomia administrativa e financeira. A nova instituição tem forte inserção na área de Pesquisa e Extensão para estimular o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas.

Em conformidade a sua missão, que tem como objetivo uma formação integral do cidadão com sua total inserção social, política, cultural e ética, o IFCE, com uma estrutura pluricurricular e multicampi, oferta educação profissional que abrange os níveis básico e superior, nas modalidades presencial e à distância, observando o disposto na Lei no .394/96 e nos demais referenciais que tratam da educação profissional e tecnológica.

Assim, o Instituto Federal do Ceará (IFCE) nasceu com nove campi, e com a expansão, atualmente conta com 33 unidades, espalhadas ao longo do Estado, dentre estes, o Campus Aracati.

#### Histórico do IFCE Campus Aracati

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Aracati é uma Instituição mantida pelo Governo Federal, subordinada à Secretaria de Educação Profissional, que oferece cursos de nível básico, técnico e tecnológico, além de licenciatura e bacharelado, contando com atividades acadêmicas de Ensino, Pesquisa e Extensão.

O Campus Aracati foi inaugurado em primeiro de fevereiro de 2010 como campus avançado de Fortaleza, o qual começou a funcionar no Centro Vocacional Tecnológico - CVT, com a oferta dos cursos de: Agenciamento de Viagens, Aquicultura e Informática.

Foi nessa primeira sede que a Instituição conseguiu passar dos 80 alunos inicialmente matriculados para mais de mil estudantes atendidos em sete anos de

atividade. São alunos oriundos, em sua maioria, de Aracati e municípios circunvizinhos, como: Icapuí, Itaiçaba, Fortim, Beberibe, Jaguaruana, Palhano, Russas. Desde então, o Campus vem avançando e trabalhando para promover uma educação de qualidade para a comunidade local.

Em Agosto de 2016, foi recebido um novo prédio situado à Rodovia CE – 040 visando ampliar a oferta de atendimento de cursos de níveis técnico, superior e pós-graduação que enriqueceu às ações de ensino, pesquisa e extensão à comunidade aracatiense e municípios circunvizinhos. O funcionamento de todas atividades de ensino, pesquisa e extensão nessa nova sede, se deu em outubro de 2017 e a entrega dos novos laboratórios que anteriormente continuavam em funcionamento na sede antiga, entre eles os do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, ocorreu em 2019.

O IFCE – Campus Aracati é uma Instituição comprometida com o desenvolvimento social e regional de forma a atender a comunidade e suas necessidades, contemplando os seguintes Eixos Tecnológicos: Produção Industrial, Hospitalidade e Lazer, Recursos Naturais, Tecnologia da Informação e Comunicação e Formação de Professores.

Dessa forma, atualmente, o Campus oferece uma maior diversidade de cursos em diferentes níveis de ensino. Entre as opções estão os técnicos em Aquicultura, Eventos, Guia de Turismo e Informática; um curso técnico Integrado em Petroquímica, para alunos que fazem o Ensino Médio e a formação técnica no próprio IFCE; e ainda quatro cursos superiores: Bacharelado em Ciência da Computação, Engenharia de Aquicultura, Licenciatura em Química e Tecnologia em Hotelaria, além de contar com as mais diversas atividades de pesquisa e extensão nos diversos eixos.

Nesse contexto o Campus Aracati, ao longo desses anos, vem contribuindo para formação de profissionais qualificados, capazes de atuar no mercado de trabalho, disseminando o conhecimento nas comunidades externas e promovendo a inclusão social em âmbito local e regional.

#### **4. JUSTIFICATIVA PARA A CRIAÇÃO DO CURSO**

A Costa do Litoral Leste do Estado vem apresentando grande potencial de desenvolvimento nos últimos anos a partir de investimentos feitos pelo Governo do Estado. 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 Fortaleza,



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 o Centro de Eventos do Ceará, inaugurado em 2012, estrutura que contribui para maior visibilidade do setor de eventos no Estado; ampliação do Estádio Governador Plácido Castelo, que sediou a Copa do Mundo em 2014, entre outros espaços que possibilitam a realização de eventos, e conseqüentemente, amenizam os impactos negativos da sazonalidade durante a baixa estação.

Diante desses grandes investimentos, a Costa Leste do Estado, formada por municípios importantes como Eusébio, Aquiraz, Pindoretama, Cascavel, Beberibe, Fortim, Aracati e Icapuí, tem mostrado grandes possibilidades de crescimento na área da gastronomia, hotelaria e turismo. Nesse contexto, encontra-se o setor do turismo de eventos que permeia as três categorias citadas e vem assumindo um grande protagonismo na Região Nordeste e – especialmente – no estado do Ceará. Esse segmento do turismo envolve o deslocamento de pessoas interessadas em participar de eventos focados no enriquecimento técnico, científico ou profissional, cultural, consumo, entretenimento, entre outros. O turista de eventos utiliza, ainda, serviços como transporte, hospedagem, alimentação e diversão; mescla atividades de trabalho e de lazer, sendo um consumidor potencial em seu tempo livre, movimentando a economia das cidades sedes. Desta forma, explica-se o grande crescimento de eventos realizados em todo o mundo, assim como os grandes investimentos de destinos turísticos interessados em sediar eventos importantes. Além de movimentar a economia local, os lugares recebem visibilidade e, conseqüentemente, publicidade gratuita. Ao mesmo tempo em que é notória a importância do turismo de eventos, seu crescimento em escala mundial e sua repercussão direta e indireta na economia dos países, nota-se a carência de profissionais qualificados para desempenhar essa atividade. Nessa perspectiva, levando em conta as características do seu entorno, o Instituto Federal do Ceará, Campus Aracati, busca ofertar um curso no formato subsequente voltado para a capacitação técnico-científico de profissionais proativos, dinâmicos e criativos, condizentes com o perfil dos alunos egressos previsto para esse curso, capazes de elaborar, gerir, projetar e executar projetos em eventos, atuando como empreendedores ou colaborando com empresas já existentes.

A partir da criação de um Curso Técnico em Eventos no formato subsequente, objetiva-se oferecer qualificação profissional na produção de conhecimento e de responsabilidade social, ambiental e cultural, apoiada em técnicas de qualidade na prestação de serviços de forma mais rápida e específica. Essa proposta busca formar profissionais que por já possuírem a formação do ensino médio, apresentarão uma base de conhecimento importante, para que num espaço menor de tempo, ou

seja, de dois semestres, possa se oferecer ao mercado qualificação específica na área e também, de forma institucional, minimizar riscos de evasão.

Dando continuidade ao formato de vagas já ofertadas nos demais cursos do IFCE - Campus Aracati, e respeitando a capacidade de carga-horária mínima exigida e até o presente momento apresentada institucionalmente, pretende-se manter a mesma quantidade de vagas (30) e a mesma periodicidade da oferta (anual/vespertina), como anteriormente feita no formato concomitante. Conforme dados apresentados pelo setor de Comunicação do Campus, a cada ano, percebe-se uma grande procura por cursos na modalidade subsequente no Campus do IFCE Aracati. Procura muito superior à que se registra em busca dos cursos concomitantes. Assim, pretende-se com esse novo formato, garantir não somente mais interesse por parte público externo, como também gerar maior índice de permanência e êxito junto aos novos discentes. Certamente os egressos dessa proposta, além de serem capazes de coordenar e implementar um conjunto diversificado de operações que caracterizam o planejamento, organização, realização e avaliação de um evento, também, de forma mais rápida e mais específica, se habilitaram para o mercado que ora se apresenta.

## **5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

- Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.
- Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria o Instituto Federal do Ceará e dá outras providências.
- Lei nº 11.741/2008, altera dispositivos da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- Decreto n. 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional e dá outras providências.
- Catálogo Nacional de Cursos Técnicos;
- Regulamento da Organização Didática no IFCE - ROD;
- Plano de Desenvolvimento Institucional do IFCE - PDI;
- Resolução Nº 6, de 20 de setembro de 2012, Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

- Parecer n. 11 de 2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

## **6. OBJETIVOS DO CURSO**

### **GERAL**

- Formar profissionais de nível técnico aptos a captar, planejar, promover, organizar e avaliar eventos, sejam quais forem as suas tipologias.

### **ESPECÍFICOS**

- Capacitar profissionais para planejar, viabilizar, organizar e executar eventos, adequados à realidade do mercado e público-alvo;
- Disponibilizar para o mercado prestação de serviços qualificados na área de organização de eventos;
- Contribuir para o desenvolvimento socioeconômico da região;
- Promover a capacidade empreendedora e de gestão através da realização de eventos.

## **7. FORMAS DE INGRESSO**

- O ingresso ao Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, na forma subsequente, poderá ser realizado através de processo seletivo aberto ao público (exame de seleção), para o primeiro período do curso, destinado a estudantes que tenham certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente.
- Ademais, serão admitidos alunos diplomados e transferidos de outros cursos técnicos do próprio Instituto Federal do Ceará ou de outras Instituições de ensino, através de edital de seleção específico de admissão de alunos transferidos e diplomados, nos termos dos artigos 53 (transferência interna), 55 (transferência externa), 57 (transferência ex-ofício) e 59 (Diplomados) do Regulamento da Organização Didática (ROD, 2015).

## **8. ÁREAS DE ATUAÇÃO**

- Empresas de eventos; meios de hospedagem; cruzeiros marítimos; restaurantes e buffets; órgãos públicos, dentre outros espaços de eventos.

## **9. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL**

O profissional concluinte do Curso Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial, oferecido pelo IFCE, deverá apresentar um perfil de egresso que o habilite a desempenhar atividades voltadas para prospecção, planejamento, organização, execução e avaliação de eventos.

Ao concluir o curso Técnico Subsequente em Eventos o futuro profissional deverá estar apto a:

- Projetar, planejar, organizar, coordenar, executar e avaliar serviços de apoio técnico e logístico a eventos de diversas classificações e tipologias.
- Utilizar normas de cerimonial e protocolo.
- Operar as ferramentas de marketing e de divulgação.
- Executar procedimentos de recepção e encaminhamentos demandados por eventos.
- Coordenar a decoração de ambientes e o armazenamento e manuseio de gêneros alimentícios servidos em eventos.

## **10. METODOLOGIA**

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.

As aulas expositivas que fazem uso de recursos multimídia proporcionam a criação de um repertório imagético e conceitual ao mesmo tempo em que oportunizam a contextualização dos fenômenos estudados, bem como o levantamento de questões urgentes para o discente relativas a cada aspecto das disciplinas.

As aulas em que estejam presentes as metodologias ativas permitem que o aluno simule situações práticas constituintes das rotinas profissionais futuras, já podendo formular soluções para possíveis situações-problema de forma lúdica e leve, sem que o “erro” seja algo a ser evitado, mas parte natural do processo educativo.

Desse modo se faz necessário entender que o currículo vai muito além das atividades convencionais da sala de aula, pois é tudo que afeta direta ou indiretamente o processo ensino-aprendizagem. Portanto deve-se considerar como atividades complementares, por exemplo: iniciação científica e tecnológica, programas acadêmicos consistentes, programa de extensão, visitas técnicas, eventos científicos além de atividades culturais, políticas e sociais, dentre outras

desenvolvidas pelos alunos durante o curso. É válido destacar a “Semana de Hospitalidade e Lazer - SHOL”, evento realizado periodicamente no Campus IFCE - Aracati, que articula todos os membros do eixo de hospitalidade e lazer, bem como a comunidade local - o que leva a compreensão mais ativa do fazer técnico-profissional dos estudantes.

Ainda sobre essa abordagem, o papel dos educadores é fundamental para consolidar um processo participativo em que o aluno possa desempenhar papel ativo de construtor do seu próprio conhecimento, com a mediação do professor. O que pode ocorrer através do desenvolvimento de atividades integradoras como: debates, reflexões, seminários, momentos de convivência, palestras e trabalhos coletivos.

Em um curso dessa especificidade, assim como as demais atividades de formação acadêmica, as aulas práticas e de laboratório são essenciais para que o aluno possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino. A relação do aluno com a prática deve ser planejada, 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 processos a serem utilizados na aula prática, realizada, simultaneamente, por toda a turma e acompanhada pelo professor. No decorrer do curso, a interação do aluno com a teoria e a prática deve ser aprofundada por meio de atividades que envolvem a criação, o projeto, a construção, análise, e o entendimento dos modelos a serem utilizados. O aluno também deverá ter contato com a análise de artigos, modelos de sucesso, casos práticos e visitas a eventos, cumprindo a observação de todas as fases destes (pré, trans e pós).

Para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para a sustentabilidade ambiental, cabe ao professor do Curso Técnico em Eventos organizar situações didáticas para que o aluno busque através de estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade e os desafios de um organizador de eventos profissional. A articulação entre teoria e prática assim como das atividades de ensino, pesquisa e extensão deve ser uma preocupação constante do professor.

Em relação aos estudantes com necessidades educacionais específicas, além das atividades propostas já citadas, nas quais o professor atuará respeitando e adaptando o conhecimento aos seus ritmos próprios de aprendizagem, esses alunos serão acompanhados pelo Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas - NAPNE, e pela equipe multiprofissional do Campus.

Dessa forma, a metodologia deverá propiciar condições para que o educando

possa vivenciar e desenvolver suas competências: cognitiva (aprender a aprender); produtiva (aprender a fazer); relacional (aprender a conviver) e pessoal (aprender a ser).

## 11. ESTRUTURA CURRICULAR

### Organização Curricular

A organização curricular do Curso Técnico em Eventos, Eixo Tecnológico de Hospitalidade e Lazer, do Instituto Federal de Educação e Tecnologia – IFCE, *Campus Aracati* está estruturado em semestres, de acordo com a matriz curricular. Ele está constituído de dois semestres (Semestres I e II), os quais estão compostos por disciplinas, com atividades teóricas e práticas (pesquisas, práticas em eventos, visitas técnicas, aulas *in loco*, trabalhos de campo, entre outros.) visando contribuir para a formação profissional com qualidade capaz de atender às exigências do mundo do trabalho.

A carga horária das disciplinas e da prática em eventos do Curso Técnico em Eventos, encontram-se devidamente definidas na matriz curricular abaixo e nos planos das disciplinas a seguir:

#### Matriz Curricular do Curso

TÉCNICO EM EVENTOS - Subsequente				
SEM	CÓDIGO	DISCIPLINAS	CH Semestral	CH Semanal
01		Introdução ao Turismo e a Hotelaria	40h	2
		Alimentos & Bebidas	40h	2
		Técnicas de Comunicação Oral	40h	2
		Tecnologias Digitais Aplicada à Eventos	40h	2
		Ética e Relações Interpessoais	40h	2
		Introdução à Eventos	40h	2
		Empreendedorismo	40h	2
		Cerimonial, Protocolo e Etiqueta.	40h	2
		Espanhol Aplicado à Eventos	80h	4
	<b>TOTAL</b>		<b>400h</b>	<b>20h</b>

<b>TÉCNICO EM EVENTOS - Subsequente</b>				
<b>SEM</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINAS</b>	<b>CH Semestral</b>	<b>CH Semanal</b>
<b>02</b>		Organização de Eventos	40h	2
		Inglês Aplicado à Eventos	80h	4
		Técnicas de Comunicação Escrita	40h	2
		Direito do Consumidor	40h	2
		Marketing de Eventos	40h	2
		Gestão Financeira	40h	2
		Lazer e Animação	40h	2
		Eventos Culturais e Artísticos	40h	2
		Prática Profissional em Eventos	40h	2
	<b>TOTAL</b>		<b>400h</b>	<b>20h</b>
<b>DISCIPLINAS OPTATIVAS</b>				
		Educação Física	40h	2
		Libras	40h	2
	<b>TOTAL</b>		<b>80h</b>	<b>4h</b>

<b>SOMATÓRIO DE CARGA HORÁRIA</b>			
	<b>CH DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS</b>	<b>800h</b>	<b>40h</b>
	<b>DISCIPLINAS OPTATIVAS</b>	<b>80h</b>	<b>4h</b>
	<b>TOTAL GERAL</b>	<b>880h</b>	<b>44h</b>

## 12. FLUXOGRAMA CURRICULAR:



## 13. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Conforme o Projeto Político Pedagógico Institucional do IFCE – PPI, a avaliação da aprendizagem deve permear uma visão filosófica e sociológica que vá além da visão técnica de elaboração, aplicação e sistematização de instrumentos de medida.

Considerando-se, então, a aprendizagem como as capacidades ativas do indivíduo – cognitivas ou intelectuais, motoras, de equilíbrio emocional e autonomia pessoal, de relação interpessoal e de inserção e atuação social, pressupõe-se pensar a avaliação numa perspectiva sistêmica e aprofundada. (IFCE, 2018, pág. 42)

Assim, a avaliação da aprendizagem é entendida como um processo contínuo, que se constrói pela investigação da situação do aluno, a fim de ser diagnosticadas suas dificuldades e avanços, com vistas a fazer com que ele possa apropriar-se do conhecimento. A avaliação se configura como instrumento de



acompanhamento dos discentes com o intuito de que os mesmos possam alcançar os objetivos propostos no projeto do curso.

Desse modo, o presente plano do Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, na forma subsequente, concebe a avaliação como um processo contínuo, sistemático e cumulativo.

Nesse processo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa de forma integrada ao processo ensino e 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 e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea a, da LDB Nº. 9.394/96 e com o Regulamento de Organização Didática-ROD do IFCE.

As atividades de avaliação presenciais têm predominância sobre as demais atividades avaliativas, conforme o Decreto 5.622, de 19/12/2005.

A proposta pedagógica do curso prevê atividades avaliativas que funcionem como instrumentos colaboradores na verificação da aprendizagem, contemplando os seguintes aspectos:

- Adoção de procedimentos de avaliação contínua e cumulativa;
- Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- Inclusão de atividades contextualizadas;
- Manutenção de diálogo permanente com o aluno;
- 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;
- 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 escolar é feita por disciplina por semestre, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento. A assiduidade diz respeito à frequência às aulas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e às atividades práticas. O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo do estudante e dos resultados por ele obtidos nas

atividades avaliativas. A sua sistemática será mediante verificações, que consiste de provas escritas ou orais, trabalhos em sala de aula e/ou em domicílio, relatórios referentes a trabalhos, experimentos ou visitas técnicas, projetos orientados, experimentações, elaboração de construtos teóricos, seminários, visitas técnicas, entrevistas ou outros instrumentos, objetivando a uma avaliação progressiva ao longo do semestre.

Para os estudantes que apresentem baixo rendimento escolar, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação - LDB, no Inciso V do art.12 afirma que “Os estabelecimentos de ensino, respeitadas as normas comuns e as do seu sistema de ensino, terão a incumbência de prover meios para a recuperação dos alunos de menor rendimento”. Complementando, o art. 24, no seu inciso V, alínea “e”, afirma que há “obrigatoriedade de estudos de recuperação, de preferência paralelos ao período letivo, a serem disciplinados pelas instituições de ensino em seus regimentos”. Baseado nisso, o IFCE elaborou a nota técnica nº 18/2016/PROEN/IFCE, que trata da recuperação da aprendizagem prevista no Regulamento da Organização Didática – ROD.

Neste plano do Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, considera-se a avaliação como um processo contínuo e cumulativo. Nesse processo, são assumidas as funções diagnóstica, 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 que funcionem como instrumentos colaboradores na verificação da aprendizagem, contemplando os seguintes aspectos:

- Adoção de procedimentos de avaliação contínua e cumulativa;
- Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- Inclusão de atividades contextualizadas;
- Manutenção de diálogo permanente com o aluno;
- 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;
- 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 escolar é feita por disciplinas por etapa considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento. A assiduidade diz respeito à frequência às aulas, sendo necessário ter frequência igual ou superior a 75% por disciplina para que o estudante obtenha aprovação, conforme prevê o Regulamento da Organização Didática - ROD. O aproveitamento escolar 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 no Título III, Capítulo III, Subseção I do Regulamento de Organização Didática do IFCE.

#### **14. PRÁTICA PROFISSIONAL**

Os processos formativos durante um curso técnico não envolvem apenas a dimensão técnico-profissional, mas também outras dimensões da formação humana: trabalho, ciência, tecnologia e cultura, numa proposta de preparação acadêmica multidisciplinar e sistêmica. Dentre essas dimensões incluem-se ações proativas de caráter social na comunidade, participação em associações e entidades, participação em projetos de pesquisa, extensão, condução e execução de projetos de eventos, dentre outras. No decorrer das atividades do curso Técnico em Eventos o aluno poderá desenvolver ações, interdisciplinares que, são consideradas essenciais para a formação do futuro profissional, podendo ser contabilizadas como Práticas Profissionais em Eventos.

A Prática Profissional deve estimular os estudos, a interdisciplinaridade, de permanente e contextualizada atualização profissional específica, sobretudo nas relações com o mundo do trabalho, estabelecidas ao longo do curso, notadamente integrando-as às diversas peculiaridades regionais, culturais e globais. Para cada atividade considerada como Prática Profissional será atribuído um número máximo de horas e exigido do estudante um comprovante para sua validação. O estudante poderá realizar durante o processo do curso, 40 horas de Prática Profissional. Caberá ao Coordenador e/ou professor específico da disciplina Prática do Curso avaliar as solicitações dos estudantes como Prática Profissional e deferir ou não as atividades realizadas pelos alunos do Curso Técnico em Eventos, mediante análise da comprovação correspondente e da carga horária adequada de acordo com o descrito no quadro a seguir. O quadro apresenta as possibilidades de atividades que poderão ser computadas para fins de cumprimento desta exigência.

#### **Carga Horária Prática Profissional**

<b>Atividades</b>	<b>N. máximo de horas</b>	<b>Requisito para validação</b>
Colaboração na organização em eventos voltados à formação profissional na área, no âmbito do IFCE.	10h	Certificado de colaboração
Experiência Profissional comprovada na área (planejamento, organização e produção de eventos).	20h	Declaração
Visitas técnicas à espaços para eventos, acompanhamento de montagem de eventos e/ou participação em eventos.	10h	Declaração / Certificado de realização

## **15. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS**

No Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, o aproveitamento de estudos e a certificação de conhecimentos adquiridos através de experiências vivenciadas, previamente ao início do curso, são tratados nos termos do Capítulo IV do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

## **16. EMISSÃO DE DIPLOMA**

Após a integralização dos componentes curriculares previstos para o curso Técnico de Nível Médio em Eventos, será expedido ao estudante, por “concluir com êxito todas as etapas de estudos previstas na matriz curricular de seu curso”, de acordo com o artigo 167 do Regulamento da Organização Didática do IFCE (ROD), o diploma de **Técnico de Nível Médio em Eventos**.

## **17. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO**

A avaliação do projeto pedagógico tem como objetivo acompanhar as ações e as atividades realizadas de: docentes, técnicos e discentes envolvidos, visando atingir os objetivos propostos para o curso, a descentralização das decisões, a construção e a manutenção do vínculo educação-sociedade. Dessa forma, o acompanhamento e a avaliação deverão legitimar as ações de implantação e as mudanças e melhorias aplicadas.

Serão trabalhadas a conscientização e a disponibilidade por parte de todos os que fazem o curso, ou seja, o docente, o técnico e o discente, como pilares para as

ações que pretendemos concretizar.

Para o acompanhamento e a avaliação do curso serão considerados os ambiente de aprendizagem: sala de aula, laboratórios, atividades externas, entre outros. Poderão ser utilizados como meios e instrumentos de avaliação do projeto do curso: questionários, entrevistas, auto-avaliações, estudo técnico de tendência de mercado, que servirão como mensuração da funcionalidade do projeto, fornecendo dados que embasam as ações corretivas, direcionando-as para o cumprimento dos objetivos traçados para o curso. As ações a serem realizadas no processo de avaliação do curso serão realizadas pelo colegiado do curso.

A avaliação do curso será realizada com periodicidade de dois anos.

### **17.1. AVALIAÇÃO DOCENTE**

A avaliação do desempenho docente é um instrumento para melhoria e verificação da qualidade de ensino. Visa otimizar o aprendizado e o crescimento dos alunos através da avaliação do desempenho produtivo e do crescimento profissional do professor, além de diagnosticar pontos que proporcionem a melhoria da qualidade de ensino e da eficácia dos professores.

Para promover uma avaliação docente criteriosa, o IFCE- Campus Aracati disponibiliza um questionário semestral no sistema Q-Acadêmico referente à conduta docente, o qual deve ser respondido pelos alunos. O mesmo contempla desde critérios técnicos como a preparação das aulas, o cumprimento do plano de ensino, a assiduidade, a pontualidade e domínio de conteúdo até critérios da relação professor-aluno.

Os critérios para avaliação docente constantes no questionário estão abaixo elencadas:

- 1.1. Apresenta o planejamento da disciplina deixando claro seus objetivos?
- 1.2. Cumpre o planejamento apresentado?
- 1.3. Demonstra clareza e objetividade na explicação dos conteúdos da disciplina?
- 1.4. Costuma apontar relevância e/ou aplicação do conteúdo estudado? Integra os conteúdos trabalhados com o(s) objetivo(s) da disciplina?
- 1.5. Estimula os alunos a integrar conhecimento com outras disciplinas?
- 1.6. Indica fontes de consulta adequadas à proposta da disciplina?
- 1.7. Utiliza adequadamente os recursos didáticos disponíveis?
- 1.8. Incentivar e oportunizar os alunos à questionamentos e esclarecimento de dúvidas?
- 1.9. Estabelece uma boa relação com os alunos?
- 1.10. Demonstra capacidade de trabalhar com as diferenças?
- 1.11. É pontual quanto aos horários de início e término das aulas?

- 1.12. É freqüente?
- 1.13. Exige pontualidade dos alunos?
- 1.14. Exige frequência dos alunos?
- 1.15. Lança os conteúdos, notas e frequência dos alunos com regularidade?
- 1.16. Utiliza instrumentos de avaliação adequados ao conteúdo?
- 1.17. Proporciona avaliação processual e contínua dos alunos?
- 1.18. Apresenta previamente os critérios de avaliação?
- 1.19. Exige nas avaliações de aprendizagem os conteúdos desenvolvidos?
- 1.20. Discute o resultado das avaliações com os alunos?

Agrupando, portanto, uma gama de aspectos que proporcionam ao docente uma reflexão sobre o seu desempenho profissional, entendemos que os resultados deste questionário podem influenciar positivamente na qualidade da ação educativa proporcionando impacto positivo na aprendizagem do aluno. No mesmo questionário ainda é possível apresentar sugestões, por meio de uma questão aberta, para a melhoria do desempenho do docente, do curso e da Instituição.

## **18. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES NO PDI NO ÂMBITO DO CURSO**

O Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI do IFCE, *Campus Aracati* contempla as ações ligadas ao curso uma vez que está voltado para atender de forma plena ao ensino, a pesquisa e a extensão. Estes três eixos trazem relação direta com o curso e estão expressas nas ações de: programas de monitoria; programa institucional de bolsas de iniciação científica; oferta de cursos de extensão em áreas diversas; eventos na área do curso; adequação e implantação de laboratórios diversos, voltados para a área de eventos. Além disso, o PDI possui uma política de atendimento aos discentes com apoio e acompanhamento pedagógico, estímulo a permanência, prática profissional, entre outras ações.

## **19. APOIO AO DISCENTE**

As estratégias e ações de apoio ao discente serão promovidas pelo IFCE *Campus Aracati* visando continuamente a melhoria do processo de ensino/aprendizagem, bem como a permanência e êxito dos discentes na instituição conforme a seguir, descritas.

- **Atendimento Individualizado ao Discente**

Os professores envolvidos no curso estão sob o regime de dedicação exclusiva, o que possibilita na sua carga-horária docente, atendimento ao discente que necessitar de acompanhamento individualizado. Para isso cada docente, disponibilizará semanalmente, no mínimo, uma hora-aula e no máximo quatro, para orientação e atendimento ao estudante. Esses horários deverão ser previamente e amplamente divulgados aos discentes. Dependendo da disponibilidade de bolsas, serão organizados grupos de alunos monitores, supervisionados por docentes, que atendam os alunos com dificuldades de aprendizagem em determinados componentes curriculares do curso.

- **Assistência Estudantil**

A Assistência Estudantil é entendida em uma perspectiva da educação como direito e um compromisso com a formação integral do sujeito. Configura-se como uma política pública que estabelece um conjunto de ações que buscam reduzir as desigualdades socioeconômicas e promover a justiça social no percurso formativo dos estudantes.

Esta se destina aos estudantes matriculados na Rede EPCT, independente de nível e modalidade de ensino, prioritariamente os que se encontram em situação de vulnerabilidade social. Entendendo “vulnerabilidade social” como processos de exclusão, discriminação ou enfraquecimento dos grupos sociais e sua capacidade de reação, como situação decorrente da pobreza, privação e/ou fragilização de vínculos afetivo relacionais e de pertencimento social e territorial.

A Assistência Estudantil do *Campus* é bem consolidada e trabalha voltada para democratizar as condições de permanência dos alunos do IFCE; minimizar os efeitos das desigualdades sociais no êxito escolar; reduzir as taxas de retenção e evasão e promover a inclusão social por meio da educação. A equipe atualmente é composta pelos profissionais da Coordenação de Assuntos Estudantis (um assistente social, uma enfermeira, uma técnica de enfermagem, uma nutricionista, um psicólogo e dois assistentes de alunos) e pelos profissionais da Coordenação Técnico-Pedagógica (duas pedagogas, uma técnica em assuntos educacionais e um docente licenciado). A equipe, ao longo do semestre letivo, desenvolve projetos e ações sócio educativas ligados a programas distribuídos nas áreas temáticas: trabalho; educação e cidadania; saúde; cultura; arte; desporto e Lazer; alimentação; nutrição e auxílios em forma de pecúnia.

As atividades são realizadas pela equipe multiprofissional conforme a Política de Assistência Estudantil do IFCE, considerando a interdisciplinaridade de saberes envolvidos, mas respeitando as atribuições de cada setor, conforme a formação

profissional, a saber:

- Serviço Social: orientação social sobre direitos e deveres no âmbito das políticas educacionais e de proteção social; escuta qualificada; acolhimento e encaminhamento de demandas para a rede de serviços sócio assistenciais; seleção socioeconômica para concessão dos auxílios aos discentes; mobilização e organização social; apoio à constituição das entidades estudantis, entre outras.
- Serviço de Enfermagem: orientação sobre questões relacionadas aos cuidados com a saúde; atendimento em primeiros socorros; escuta qualificada e encaminhamento à rede municipal de saúde (ações intersetoriais); coordenação de atividades referentes à promoção e prevenção em saúde.
- Serviço de Psicologia Escolar: orientação sobre questões relacionadas aos cuidados em saúde mental; escuta qualificada e avaliação de demandas relacionadas ao sofrimento emocional e a transtornos de aprendizagem, articulando intervenções em equipe e/ou encaminhamentos à rede municipal de saúde ou de assistência psicossocial; participação em intervenções psicopedagógicas; orientação profissional/vocacional.
- Assistente de Alunos: Intermediará o processo comunicativo entre alunos e servidores (docentes e técnicos); fará o monitoramento do ensino; orientação dos alunos quanto ao cumprimento das regras da instituição; assistência geral ao discente, esclarecendo dúvidas e encaminhando demandas.
- Serviço de Nutrição: responsável pela administração da unidade de alimentação e nutrição, incluindo a responsabilidade técnica da produção e distribuição de refeição da mesma. Visa à oferta de uma alimentação adequada e saudável, favorecendo a permanência do estudante e cooperando para o combate à evasão escolar e a promoção de hábitos alimentares saudáveis; atua nos programas de educação e assistência nutricional, desenvolvendo ações com a equipe multiprofissional tendo em vista a promoção da saúde e segurança alimentar e nutricional, prestando, também, assessoria às atividades de ensino, pesquisa e extensão.
- Setor Técnico-Pedagógico: conhecido pela sigla CTP é responsável pelo planejamento, acompanhamento e avaliação de ações pedagógicas desenvolvidas no *Campus* com vistas à formulação e reformulação contínua de intervenções pedagógicas que favoreçam o alcance de resultados satisfatórios quanto ao processo ensino-aprendizagem. As atividades da CTP sempre buscam o sucesso do desempenho acadêmico dos estudantes.



Convém destacar que as atribuições desse setor são interrelacionadas e interinfluentes, pois, o modo como são conduzidas afetam de alguma forma as ações dos outros setores da instituição. Dentre as ações que realiza: orientação educacional; acompanhamento do rendimento escolar dos alunos (paralelamente à assessoria a professores); avaliação e intervenção em caso de problemas de aprendizagem; coordenação e acompanhamento das monitorias voluntárias e atendimento pedagógico.

- **Semana da Integração**

O Departamento de Ensino, Coordenação Técnico Pedagógica, Coordenação de Assuntos Estudantis, Coordenadores dos Cursos e outros setores do *Campus*, realiza semestralmente, um evento de integração com os alunos novatos, orientados pela nota técnica Nº 01/2014- PROEN/DAE/DCS, que trata dos procedimentos operacionais do processo de acolhida dos alunos novatos no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) a fim de:

- I. Estimular a integração entre os alunos novatos e destes com os veteranos, corpo docente, servidores técnico-administrativos e funcionários terceirizados do IFCE:
- II. Possibilitar aos alunos maior conhecimento sobre o IFCE e seus impactos nos âmbitos municipal, estadual e federal:
- III. Informar os serviços prestados pelo IFCE aos discentes, bem como as atribuições e as respectivas equipes de atendimento com seus respectivos horários.

Durante três dias, os alunos têm acesso a uma programação envolvendo diversas atividades como apresentação dos setores que compõem o *Campus* e também os seus servidores. Existe a realização de palestras e oficinas abordando temas variados como: sistema acadêmico; plataforma SISAE; Plano de Estudos, uso da Biblioteca Virtual Universitária - BVU, como também apresentação dos docentes e técnicos da instituição. No decorrer da programação há atividades artístico culturais (apresentação musical, teatro e momento específico com o Eixo, organizado pelo Coordenador do Curso, contando com a participação de docentes, discentes e egressos entre outros colaboradores).

- **NAPNE**

O Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas - NAPNE é um núcleo permanente que tem por finalidade promover o

acesso, a permanência e o êxito educacional do discente com necessidades educacionais específicas no IFCE e tem como princípios norteadores: cultura de inclusão; dignidade da pessoa humana; crença no potencial de superação do ser humano; universalização do acesso à educação e acolhimento à diversidade.

Baseados nesses princípios e, nos demais elencados no seu regulamento (Resolução nº 50/2014), o núcleo tem como objetivos a quebra das barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais, a potencialização do processo ensino-aprendizagem por meio da utilização de novas tecnologias e de comunicação que facilitem esse processo e a contribuição para a inserção da pessoa com necessidades educacionais específicas no IFCE e em espaços sociais, por exemplo.

Conforme consta no regulamento, o núcleo deve ser constituído por uma equipe multidisciplinar do *Campus* (pedagogo; assistente social; psicólogo; docentes e técnico-administrativos, dentre outros), bem como discentes e membros da sociedade civil. No *Campus Aracati*, o NAPNE foi implantado recentemente e conta com sete (07) membros formalizados via portaria institucional, dentre servidores e discentes, destes, três (03) membros fazem parte da comissão gestora com disponibilidade de carga-horária para desenvolver as ações, conforme plano de ação já estabelecido.

O *Campus* conta com uma servidora técnico-administrativa Intérprete-Tradutora, que faz parte do NAPNE e atende aos alunos surdos da instituição. Sua chegada tem sido um diferencial e contribui para a permanência e êxito do referidos discentes e para o futuro ingresso de novos alunos surdos no *Campus Aracati*. Ressalta-se, ainda, que o NAPNE para atuar plenamente e dar passos mais largos no apoio a esses estudantes com necessidades educacionais específicas, necessitar contar com a colaboração dos docentes, técnico-administrativos e dos demais discentes.

- **Coordenação de Controle Acadêmico**

O Controle Acadêmico é responsável pelo acompanhamento, via sistema acadêmico institucional, de todos os processos da vida acadêmica do discente, como matrícula, frequência escolar, trancamento de matrícula, conclusões de estágios, alunos concludentes, entre outros aspectos da vida escolar. Seus membros orientam os discentes para melhor cuidar dos trâmites legais da vida acadêmica, assim como realiza ações no que compete ao setor para contribuir com a permanência e êxito estudantil.

- **Colegiado de Curso**

O colegiado de curso (Resolução nº 50/2017) é órgão normativo, executivo,

consultivo e de planejamento acadêmico de atividades de ensino, pesquisa e extensão, que será constituído para cada um dos Cursos Técnicos e de Graduação do IFCE, para exercer as atribuições e seguir a constituição prevista nesta norma. É constituído pelo coordenador do curso, um (01) pedagogo e respectivo suplente, quatro (04) docentes e respectivos suplentes e dois (02) discentes e respectivos suplentes. Dentre as atribuições do colegiado, em seu art. 4º, inciso V da referida resolução supramencionada, diz que lhe compete “ propor soluções para as questões administrativas e pedagógicas do curso, tais como aquelas que tratam de evasão, reprovação, retenção, entre outras”. Sendo assim, o colegiado é um fórum importante de discussão e deliberações de apoio ao discente para favorecer sua permanência e êxito estudantil.

- **Biblioteca**

A biblioteca do IFCE *Campus Aracati* disponibiliza aos usuários cadastrados, o empréstimo domiciliar de livros. As formas de empréstimo e outras informações sobre os produtos e serviços são estabelecidas conforme regulamento de funcionamento próprio da biblioteca. Ela dispõe de cabines para estudo individualizado com computadores ligados à internet. Os alunos também podem acessar a Biblioteca Virtual Universitária (BVU), disponibilizada pelo IFCE, por meio do endereço eletrônico: [ttp://bvu.ifce.edu.br/login.php](http://bvu.ifce.edu.br/login.php) e realizar o login com o número de matrícula para discentes ou matrícula Siape para docentes e técnicos administrativos. A BVU é composta por milhares de livros em mais de 50 áreas do conhecimento, incluindo temáticas locais. O acervo virtual é constantemente atualizado, de acordo com os contratos realizados com editoras parceiras.

## 20. CORPO DOCENTE DO CURSO

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

**Tabela 1 – Corpo Docente do Curso Técnico em Eventos – *Campus Aracati***

Docente	Titulação
Áfia Suely Santos da Silva de Almeida	Bacharel em Economia Doméstica Especialista em Ciência de Alimentos Especialista em Formação Pedagógica para Docência na Educação Profissional e Tecnológica Mestra em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Charles Vasconcelos Vale	Graduado em Artes Visuais - IFCE Mestre em Comunicação - UFC
Conceição Malveira Diógenes	Bacharel em Turismo Mestra em Gestão de Negócios Turísticos Doutora em Geografia com ênfase em Organização do Espaço Pós-Doutora em Geografia
Edson Vieira de Paula Júnior	Graduado em Direito Mestre em Direito Público (UFC) / Direito Constitucional. Área de concentração: ordem jurídico constitucional.
Elsine Carneiro Falcão	Guia de Turismo Bacharel em Turismo Tecnóloga em Hotelaria Mestra em Meio Ambiente e Desenvolvimento
Eveline Porto Sales Aguiar	Tecnóloga em Gestão de Turismo Especialista em Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação Mestra em Gestão de Negócios Turísticos
Irislany Cazumba Parente Pinho	Graduada em Letras Especialista em Linguística Aplicada ao Ensino de Língua Estrangeira Mestranda em Ensino do Espanhol para Professores de Brasileiros
José Afonso dos Santos Santil	Bacharel em Turismo Mestre em Turismo e Hotelaria
Joab Frankley da Silva Dantas	Bacharel em Ciências Sociais Pós-graduado (Lato Sensu) em Educação Profissional Integrada à Educação Básica na Modalidade Educação de Jovens e Adultos (PROEJA)
José Roberto de Souza Brito	Licenciado em Letras-Português

	Mestre em Linguística
Lorena Cunha de Sena	Bacharel em Turismo Especialista em Marketing Especialista em Formação Pedagógica para Docência na Educação Profissional e Tecnológica Mestre em Administração
Lorena Lima Barbosa	Graduada em Letras Especialista em Linguística Aplicada Mestra em Linguística Doutora em Linguística
Mônica de Sousa Viegas Nunes	Bacharel em Ciências Contábeis Licenciatura Plena em Matemática Especialista em Auditoria Mestre em Computação Aplicada
Nataly Pinho Chaves	Graduada em Letras (Português - Literaturas) Mestra em Literatura
Valdiane Rodrigues Canuto	Tecnóloga em Hotelaria Especialista em Turismo e Hotelaria Mestre em Políticas Públicas e Gestão da Educação Superior
Carina Teixeira de Oliveira	Técnica em Telecomunicações Graduada em Telemática-Informática Especialista em Formação Pedagógica para Docência na Educação Profissional e Tecnológica Mestre em Engenharia Elétrica Doutora em Informática Pós-Doutora em Computação

## 21. CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

<b>Nome</b>	<b>Cargo</b>
Márcia de Negreiros Viana	Diretora Geral
Ana Cristina de Lima e Souza Oliveira	Diretora de Ensino
Alexsandro Amaral de Brito	Assistente Administrativo (CCA)
Antonio Vasconcelos Barbosa	Auxiliar de biblioteca
Felipe Santiago Freitas de Souza	Assistente de alunos (Coordenador de Estágios e Egressos))
Flávia Régia Holanda da Silva	Assistente Social
Jerfesson Rodrigues Carneiro	Chefe de Gabinete
Jarina Mara Pereira Marinho	Téc. Administrativo (CCA)
Quezia Melo Martins	Coordenadora de Assuntos Estudantis Assistente de Alunos
Juarina Ana da Silveira de Sousa	Técnica em Assuntos Educaçãois
Kézia Cristiane dos Santos Dantas	Pedagoga
Marcela Lima Silveira	Enfermeira
Maria Rachel Vieira Boaventura	Médica

Maria Francymeire Rodrigues	Auxiliar Biblioteca
Mariana Cavalcante Theophilo Gaspar de Oliveira	Nutricionista
Marli Chaves dos Santos Moreira	Assistente Administrativo (Ensino)
Meiriane Rebouças da Silva do Rosário	Pedagoga
Názia Holanda Torres	Bibliotecária/Documentalista
Quézia Melo Martins	Técnica de Enfermagem Coordenadora do NAPNE
Valdir Ricardo Honorato da Silva	Auxiliar de Biblioteca
Viviane Paiva de Lima	Coordenadora de Controle Acadêmico

## 22. INFRAESTRUTURA

- **Biblioteca**

A biblioteca do IFCE – *Campus Aracati* funciona de 07 às 21 horas de segunda a sexta-feira. O setor dispõe de 04 servidores, sendo 01 bibliotecário e 03 auxiliares de biblioteca. Este setor funciona com o empréstimo domiciliar automatizado de livros de acordo com o regulamento interno.

O espaço é dividido em *hall* de exposição, balcão de atendimento, salão de leitura e estudo, espaço reservado ao acervo, laboratório de informática, sala de estudo individual, salas de estudo em grupo, banheiros e coordenação. É um ambiente climatizado, possui boa iluminação e acessibilidade, serviço de referência, armários guarda-volumes e computadores com acesso à internet para pesquisa.

→ **Biblioteca Virtual Universitária (BVU)**

Todos os *Campi* do IFCE disponibilizam o acesso à Biblioteca Virtual Universitária (BVU), para os discentes e servidores, através do site: <http://bvu.ifce.edu.br/login.php>. Para ter acesso o usuário deve realizar o *login* com o número de matrícula para discentes ou o número do SIAPE, para docente e técnicos administrativos.

A BVU é composta por livros nas mais variadas áreas do conhecimento, incluindo: Ciências Biológicas, Ciências Ambientais, Física, Pesca, Engenharia, Gastronomia e Administração, entre outras. O acesso à biblioteca virtual oferece mecanismos de busca simples e avançada que proporciona eficácia na recuperação dos títulos. A biblioteca do *Campus* de Aracati dispõe de computadores para acessar a BVU e também realiza orientações de acesso e uso da plataforma para usuários da instituição.

### → Portal de Periódicos - CAPES

O Portal de Periódicos, da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), é uma biblioteca virtual que reúne e disponibiliza a instituições de ensino e pesquisa no Brasil o melhor da produção científica em nível mundial. Este portal encontra-se disponível para todos os *Campi* do IFCE, permitindo dessa forma que os docentes, discentes e servidores possam acessar através de rede local.

O acesso ao portal fora das dependências do IFCE pode ser realizado através de acesso remoto onde o usuário fará a autenticação do vínculo institucional, e terá assim disponível a produção científica. O portal é composto por mais de 37 mil periódicos com texto completo, 128 bases de referência e 11 bases específicas para patentes, além de livros, enciclopédias, normas técnicas e conteúdo audiovisual. A Biblioteca do *Campus* Aracati, realiza orientações de acesso.

O IFCE- Campus Aracati é dotada de acervo bibliográfico mínimo para o desenvolvimento do curso.

- ❖ ASHLEY, Patrícia Almeida (coord.). Ética e responsabilidade social nos negócios. 2ª ed. Saraiva, São Paulo 2005.
- ❖ BARRETO, Maria Fernanda Mazziotti (org.). Dinâmica de Grupo: história prática e vivências. Alínea, Campinas SP 2006.
- ❖ FRITZEN, Silvino José. Exercícios práticos de dinâmicas de grupo. Vol.1 36ª ed. Vozes, Petrópolis, RJ 2006.
- ❖ FRITZEN, Silvino José. Relações humanas interpessoais: nas convivências grupais e comunitárias. 16ª ed. Vozes, Petrópolis, RJ 2007.
- ❖ HERKENHOFF, João Baptista. Cidadania para todos: o que toda pessoa precisa saber a respeito de cidadania. Thex, Rio de Janeiro 2002.
- ❖ BENI, Mário Carlos. Análise Estrutural do Turismo. 12ª ed. Senac, São Paulo 2007.
- ❖ CARVALHO, Ligia (coord.). Meu negócio é turismo. Governo Federal.
- ❖ COOPER, Chris. Turismo: princípios e práticas. 2ª ed. Bookman, São Paulo 2001.



- ❖ NORTON, Peter. Introdução à Informática. Ed. Makron Books.
- ❖ MANZANO, Maria Izabel N. G. & MANZANO, André Luiz N.G. Estudo Dirigido de Informática Básica. 4ª edição, Ed. Érica.
- ❖ REJOWSKI, Mirian et.al. Turismo no percurso do tempo. 2ª ed. Aleph, São Paulo 2003.
- ❖ CRUZ, Rita de Cássia Arizada. Introdução à Geografia do Turismo. 2ª ed. Roca, São Paulo 2003.
- ❖ FOGLIATTI, Maria Cristina et al. Sistema de gestão ambiental para empresas. Interciência, Rio de Janeiro, 2008.
- ❖ PEDRINI, Alexandre de Gusmão(org.). Metodologia em educação ambiental. Vozes, Petrópolis, RJ, 2007.
- ❖ PEREIRA NETO, João Tinoco. Gerenciamento do lixo urbano: aspectos técnicos e operacionais. UFV, Viçosa-MG, 2007.
- ❖ CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9ª ed. Educ, Caxias do Sul 2003.
- ❖ TANKE, Mary L. Administração de recursos humanos em hospitalidade. 2ª ed. Thomson São Paulo 2004.
- ❖ AGUIRRE, Rafael Sanjuabenito et.al. Recreação e turismo para todos. Educ, Caxias do Sul 2003.
- ❖ MIRANDA, Simão de. 101 atividades recreativas para grupos em viagens de turismo. 4ª ed. Papirus, São Paulo 2001.
- ❖ GUIDES, Rough. ESPANHOL-ESSENCIAL PARA VOCÊ SE COMUNICAR BEM. 1 ed. Publifolha, 2008.
- ❖ IBARRA-KÁTTAN, Juan. ESPANHOL PARA BRASILEIROS. 1 ed. Thomson Learning, 2005.
- ❖ MICHAELIS TOUR ESPANHOL: GUIA DE CONVERSAÇÃO. 9ª ed. Melhoramentos, 2004.
- ❖ BADARÓ, Rui Aurélio De Lacerda. Direito do Turismo: história e legislação no Brasil e no exterior. 2ª ed. rev. Senac, São Paulo 2005.
- ❖ BOITEUX, Bayard do Coutto. Legislação de Turismo: tópicos de direito aplicados ao turismo. 2ª ed. Elsevier, Rio de Janeiro 2005.
- ❖ MILARÉ, Edis. Direito do ambiente: doutrina, jurisprudência, glossário. 5ª ed. Revistas dos Tribunais, São Paulo, 2007.
- ❖ ROCCO, Rogério (org.). Legislação brasileira do meio ambiente. 2ª ed. DP&A, Rio de Janeiro, 2005; WENDLAND, Edson; SCHALCH, Valdir(org.).
- ❖ Pesquisas em meio ambiente: subsídios para gestão de políticas públicas. v.2 Rima, São Carlos, 2003.
- ❖ ALVES JÚNIOR, Nilo. Turismo religioso: caminhos da fé. Sebrae, Fortaleza

2003.

- ❖ GASTAL, Susana. Turismo, imagem e imaginários. Aleph, São Paulo 2005.
- ❖ MONICA, Laura Della. Turismo e folclore: um binômio a ser cultuado. 2ª ed. Global, São Paulo, 2001.
- ❖ CESCO, Cleuza Gertrude Gimenes. Organização de Eventos. 8ª ed. Summus, São Paulo 1997.
- ❖ GOMES, Sara. Guia do cerimonial: do trivial ao formal. 5ª ed. LGE, Brasília, 2007.
- ❖ ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4ª ed. Atlas, São Paulo 2008.
- ❖ RITA MENDONÇA; ZYSMAN NEIMAN. ECOTURISMO NO BRASIL. Manole, 2005.
- ❖ NEIMAN, Zysman. MEIO AMBIENTE: EDUCAÇÃO E ECOTURISMO. Manole, 2002.
- ❖ COSTA, Cortês Patrícia. ECOTURISMO: COLEÇÃO ABC DO TURISMO. Aleph, 2002.
- ❖ TAVARES, Adriana de Menezes. CITY TOUR: COLEÇÃO ABC DO TURISMO. Aleph, 2002.
- ❖ PETROCCHI, Mario et.al. Agências de turismo: planejamento e gestão. 3ª ed. Futura, São Paulo 2003.
- ❖ CRUZ, Décio Torres. Inglês para turismo e hotelaria. Disal, São Paulo 2005
- ❖ OLIVEIRA, Luciano Amaral. English for tourism students. Roca, São Paulo, 2001.
- ❖ RUSCHMANN, Doris; SOLHA, Toledo Karina. PLANEJAMENTO TURÍSTICO. 1 ed. Manole, 2005.
- ❖ BRAGA, Débora Cordeiro. PLANEJAMENTO TURÍSTICO -TEORIA E PRÁTICA. 1 ed. Campus, 2006.
- ❖ TORRES, Zilah Barbosa. Animação Turística. Roca, 2004.
- ❖ LARIZZATTI, F. Marcos. LAZER E RECREAÇÃO: PARA O TURISMO. 1 ed. Sprint, 2005.
- ❖ CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: e o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 5ª ed. Atlas, São Paulo 2006.
- ❖ CHIAVENATO, Idalberto. Recursos Humanos. 8ª ed. Atlas, São Paulo 2006.
- ❖ CORRÊA, Henrique L.; CAON, Mauro. Gestão de Serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. 1ª ed. Atlas, São Paulo, 2006.
- ❖ FITZSIMMONS, James A.; FITZSIMMONS, Mona J. Administração de serviços: operações, estratégias e tecnologia da informação. 4ª ed. Bookman, Porto Alegre, 2005.

- ❖ GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de Segurança e saúde no trabalho. 3ª ed.LTR, São Paulo, 2006.
- ❖ VERGARA, Sylvia Constant. Gestão de pessoas. 5ª ed. Atlas, São Paulo 2006.
- ❖ GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3ª ed. Manole, Barueri, SP, 2008.
- ❖ Organização Mundial de Turismo. Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo. Roca, São Paulo 2003.
- ❖ SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviço de alimentação. Varela, São Paulo,1995.
- ❖ BIFANO, Elidie P. et al. Marketing de incentivo:uma visão legal. Manole, Barueri, SP, 2008.
- ❖ PETROCCHI, Mario. Marketing para destinos turísticos. Futura, São Paulo 2005.
- ❖ LA TORRE, Francisco De. Sistema de Transportes Turísticos. 1ª ed. Roca, 2002.
- ❖ NEGRINE, Airton et.al. Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico. Educs, Caxias do Sul, 2001.

→ **Biblioteca virtual**

- ❖ CZAJKOWSKI, Adriana. Eventos: uma estratégia baseada em experiências. Curitiba: Intersaberes, 2017.
- ❖ MATIAS, Marlene. A Arte de receber em eventos. Barueri: Manole, 2014.
- ❖ MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2012.
- ❖ PETROCCHI, Mario. Marketing para destinos turísticos. Futura, São Paulo 2005.

● **Infraestrutura física e recursos materiais**

O *Campus Aracati* possui infraestrutura física para realização de aulas e pesquisas em laboratórios, os quais estão em fase de implantação e/ou adequação para a plena utilização; biblioteca e demais dependências necessárias para o uso da comunidade acadêmica. Além disso, o *Campus* possui um quadro de servidores técnico-administrativos para que todos os espaços e recurso possam ser efetivamente utilizados por todos. A seguir está apresentada a infraestrutura do *Campus Aracati*.

### Infraestrutura do *Campus Aracati*

Dependências	Quantidade
Recepção e Protocolo	01
Auditório	01
Biblioteca com salas de estudos	01 (salas individuais – 06 e estudo em grupo – 02)
Coordenação da Tecnologia da Informação	01
Controle Acadêmico	01
Casa de bombas	01
Coordenação Técnica Pedagógica	01
Representação Estudantil	01
Serviço Social	01
Depósito de material esportivo	01
Depósito de material de limpeza	01
Enfermagem	01
Nutrição	01
Coordenação de Ensino	01
Sala dos Professores	01
Coordenação de Cursos	04
Coordenação de Pesquisa e Extensão/Incubadora/NAPNE/NEABI	01
Assuntos Estudantis/Estágios e egressos	01

Infraestrutura	01
Almoxarifado e Patrimônio	01
Terceirizados	01
Execução Orçamentária e Financeira	01
Comunicação Social	01
Sala de Reuniões	01
Gestão de Pessoas	01
Aquisições e Contratações	01
Sala de Direção-Geral	01
Projetos culturais	01
Administração e Planejamento	01
Salas de aula	10
Laboratórios de Informática	05
Laboratórios diversos	08
Banheiros	11
Copas	2

- **Infraestrutura de laboratórios**

Voltada para o suporte das atividades práticas do curso, objetivando a aproximar o discente das ações que os desafiam a relacionar a teoria e prática nas disciplinas teóricas de sala de aula e práticas em ambientes orientados para esse fim.

- **Infraestrutura de laboratórios de informática conectado à internet**

<b>LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA</b>	<b>Quantidade = 05</b> <b>Área individual (m2) = 49,70</b>
<b>Descrição</b>	
<p>Laboratórios de informática devidamente equipados para atender as aulas práticas do curso, na disciplina Informática e demais atividades previstas nos componentes curriculares. Abaixo os equipamentos e materiais diversos:</p> <p><b>Equipamentos e materiais diversos</b></p> <p>30 computadores cada um contando com processadores de 3.0 Ghz, 4 GB de memória RAM e 500GB de HD, distribuídos em uma área de 40 m<sup>2</sup> com iluminação, ventilação, link de internet de mínimo 10mbps de velocidade e distribuição espacial adequada para o bom andamento das atividades pedagógicas.</p>	

<b>N.O.</b>	<b>Equipamento</b>	<b>Quant.</b>
01	Mesa para computador, acompanhada de cadeira	24
02	Computador	24

- **Laboratórios Específicos do Curso**

<b>LABORATÓRIO DE ALIMENTOS &amp; BEBIDAS</b>
Laboratório equipado com refrigeradores, fornos elétricos, microondas, fogão industrial.
<b>LABORATÓRIO DE HOSPITALIDADE E LAZER</b>
Laboratório equipado para assistência aos cursos do Eixo de Hospitalidade e Lazer: Técnico em Eventos, Técnico em Guia de Turismo e Tecnólogo em Hotelaria.

- **Referências**

CNCT. Catálogo nacional dos cursos técnicos. 3 ed.2014.

FRIGOTTO, G. Concepções e mudanças no mundo do trabalho e o ensino médio. In: FRIGOTTO, G.; CIAVATTA, M.; RAMOS, M. (Org.). Ensino médio integrado: concepção e contradições. São Paulo: Cortez, 2005. p. 57-82.

GALDINO, Elton John Oliveira et al. **Plano de desenvolvimento institucional de Aracati**. 2. ed. Aracati: Ifce, 2014. 82 p. Disponível em: <<https://ifce.edu.br/instituto/documentos-institucionais/plano-de-desenvolvimento-institucional/campus/aracati.pdf>>. Acesso em: 01 maio 2018.

PRATA, Gabriele Gruska Benevides et al. **Plano de desenvolvimento institucional**. Fortaleza: Ifce, 2014. 172 p. Disponível em: <<https://ifce.edu.br/caucaia/menu/administracao-e-planejamento/plano-de-desenvolvimento-institucional-pdi/pdi-2014-2018.pdf/view>>. Acesso em: 01 maio 2019.

Regulamento da Organização Didática – ROD/ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. - Fortaleza, 2015. 63p.

## 23. ANEXOS

### Ementas e bibliografias - PUD

#### SEMESTRE I

<b>DISCIPLINA: Introdução ao Turismo e Hotelaria</b>	
<b>Código:</b>	Nacional
<b>Carga horária total:</b>	40
<b>Número de créditos:</b>	2

<b>Pré-requisitos:</b>	Sem pré-requisitos
<b>Semestre:</b>	1
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente
<b>EMENTA</b>	
<p>O fenômeno turístico suas definições e conceitos. Evolução Histórica, o mercado turístico ( produto, demanda e oferta). Os prestadores de serviços turísticos. Impactos positivos e negativos do desenvolvimento da atividade turística . As novas tecnologias, as Smarts Citys e o turismo. A cadeia produtiva do turismo e o papel dos meios de hospedagem, sua estrutura e funcionamento. A história e evolução da hotelaria. Classificação dos meios de hospedagem.</p>	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
<p>Compreender os conceitos básicos do fenômeno turístico.  Perceber a importância do estudo do turismo como ciência e como ele pode contribuir como suporte à atuação profissional.  Conhecer o desenvolvimento da história da hotelaria e consequentes tendências atuais da hotelaria no mercado.  Conhecer e analisar os diferentes segmentos de meios de hospedagem.  Identificar as diversas demandas e associá-las às expectativas do atendimento da prestação de serviços.  Identificar e avaliar a interdependência entre setores.  Identificar siglas, códigos e termos que globalizam o serviço hoteleiro.  Conhecer “<i>in loco</i>” os ambientes hoteleiros.</p>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE I – O FENÔMENO TURÍSTICO</b>  Evolução histórica do turismo; conceitos de turismo, turista e excursionista; Formas ou tipos de turismo.  Termos técnicos do turismo;  Turismo como atividade econômica; Impactos do Turismo;</p> <p><b>UNIDADE II – O MERCADO TURÍSTICO</b>  Mercado turístico, cadeia produtiva do turismo; Oferta turística; Demanda turística; A hotelaria como componente da oferta turística  História da Hotelaria e Elementos históricos; a hotelaria no Brasil, USA, Europa, Ásia; Classificação dos serviços de hospedagem.</p> <p><b>UNIDADE III - TRANSFORMAÇÕES DO TURISMO</b>  O turismo criativo,  O turismo de base comunitária,  Turismo de massas e os grandes fluxos,  As novas tecnologias, as cidades inteligentes e o turismo.</p> <p><b>UNIDADE IV - GESTÃO DE TURISMO E HOTELARIA</b>  Bases conceituais de hospitalidade e gestão da hotelaria;  Gestão da atividade turística;  Órgãos ligados ao turismo (privado e público)  Tipos de classificação hoteleira internacional; classificação hoteleira nacional pela EMBRATUR; termos e siglas internacionais;  A importância do marketing para o turismo e a hotelaria</p>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	



As aulas serão expositivas-dialógicas buscando associar a teoria e a prática. Serão realizados estudos/pesquisas em equipe e apresentados de forma coletiva e individual. Os alunos participarão de atividades de campo (visita e/ou viagens técnicas) para observar e analisar a dinâmica do mercado turístico.

## RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;

## AVALIAÇÃO

A avaliação se dará de forma continuada ao longo de toda a disciplina, os critérios a serão:

- Atividade de campo.
- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de idéias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

Durante as aulas práticas (visitas e viagens técnicas) os alunos serão avaliados por seu desempenho e participação nas atividades.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BARRETTO, Margarita. **Manual de Iniciação ao Estudo de Turismo**. Campinas – SP. Papirus, 1995.
- BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 11. ed. São Paulo: Senac, 2006.
- CHON, Kye-Sung & SPARROWE, Raymond. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. Pioneira: São Paulo-SP, 2003.
- DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira (Org.). **Gestão de Turismo e hotelaria**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. 282 p.
- DIAS, Reinaldo. **Introdução ao Turismo**. São Paulo: Atlas, 2008.
- WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. Manole: Barueri – SP, 2002. DAVIES, Carlos Albertos. **Cargos em hotelaria**. Educus: Caxias do Sul, 1997. DUARTE, Vladir. **Adm. Dos sistemas hoteleiros**. SENAC: São Paulo, 1996.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BARTHOLO, Roberto; SANSOLO, Davis Gruber; BURSZTYN, Ivan. **Turismo de base comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras**. *Rio de Janeiro: Letra e Imagem*, 2009, 76-91.
- DE LIMA CAMARGO, Luiz Octávio. **Turismo, hotelaria e hospitalidade**. *Revista Turismo em Análise*, 2002, 13.1: 7-22.
- OMT. **Introdução ao Turismo**. São Paulo: Roca, 2001.
- REIS, Juvenal. **Apostila da História da Hotelaria**. CEATEL (Senac-SP)
- SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. **Introdução ao Turismo e Hotelaria**. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 1998.

\_\_\_\_\_  
Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Setor Pedagógico

<b>DISCIPLINA: Alimentos e Bebidas</b>			
<b>Código:</b>	Nacional		
<b>Carga horária total:</b>	40	CH Teórica: 30	CH Prática: 10
<b>Número de créditos:</b>	2		
<b>Pré-requisitos:</b>	Sem pré-requisitos		
<b>Semestre:</b>	1		
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente		
<b>EMENTA</b>			
Estrutura física e funções da empresa restaurativa, sua tipologia e importância social. Funcionamento dos meios de apoio: restaurante, bar e cozinha. Noções de higiene. Serviços em restaurantes e bares. Conhecimento básico sobre serviço de bebidas.			
<b>OBJETIVO(S)</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer a história e a evolução dos meios de restauração.</li> <li>● Classificar os vários meios de restauração existentes</li> <li>● Conhecer o perfil do profissional, atribuições, responsabilidades da área de Alimentos e Bebidas.</li> <li>● Desenvolver noções de higiene na prática de alimentos e bebidas.</li> </ul>			
<b>PROGRAMA</b>			
<b>UNIDADE I – CONTEXTUALIZANDO O RESTAURANTE</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Surgimento do restaurante.</li> <li>● Tipologia de restaurantes.</li> <li>● Motivos que levam as pessoas a frequentar e escolher restaurantes.</li> </ul>			
<b>UNIDADE II – NOÇÕES DE HIGIENE</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● A importância da higiene na cozinha;</li> <li>● Proteção dos alimentos, higiene pessoal, equipamentos e utensílios.</li> <li>● Boas práticas de manipulação dos alimentos.</li> <li>●</li> </ul>			
<b>UNIDADE III – SERVIÇO EM ALIMENTOS E BEBIDAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cargos e funções em alimentos e bebidas.</li> <li>● Mise en place e montagem de mesas para eventos.</li> <li>● Estrutura e montagem do salão.</li> <li>● Tipos de serviços.</li> <li>● Cardápio de alimentos e bebidas para eventos</li> </ul>			
<b>UNIDADE IV – BEBIDAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Classificação de bebidas.</li> <li>● Como servir bebidas.</li> <li>● Classificação e elaboração de coquetéis.</li> </ul>			

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas dialogadas e mediadas com atividades práticas no laboratório de alimentos e bebidas.	
<b>RECURSOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Computadores <i>desktop</i> (CPU, teclado e mouse) com acesso à Internet</li> <li>• Projetor multimídia</li> <li>• Quadro branco</li> <li>• Pincéis para quadro branco</li> <li>• Insumos alimentícios e bebidas para realização de aula prática.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos envolvidos no processo de ensino-aprendizagem nos quais os alunos serão avaliados desde a sua participação nas atividades propostas, pontualidade e por meio da realização de avaliações formativas de cunho teórico e práticas.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b>. 9. ed. rev. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. <b>Alimentos e bebidas</b>. 4. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010.</p> <p>FONSECA, Marcelo Traldi. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes</b>. 6. ed. São Paulo: Senac, 1999.</p> <p>MANUAL de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de São Paulo: Roca, 2003.</p> <p>MATIAS, Marlene. <b>A Arte de receber em eventos</b>. Barueri: Manole, 2014. 178 p. ISBN 9788520436561. Disponível em: &lt;<a href="http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520436561">http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520436561</a>&gt;. Acesso em: 21 mai. 2018.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual do bar</b>. São Paulo: Senac, 2010.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>AGUIAR, Eveline Porto Sales. <b>Fundamentos de alimentos e bebidas</b>. Aracati: [s.n.], [2012?]. 81p.</p> <p>KNIGHT, John Barton. <b>Gestão, planejamento e operação de restaurantes</b>. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>MELO NETO, Francisco Paulo de. <b>Criatividade em eventos</b>. São Paulo: Contexto, 2012. 122 p. ISBN 9788572441544. Disponível em: &lt;<a href="http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788572441544">http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788572441544</a>&gt;. Acesso em: 21 mai. 2018.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b> <hr/>	<b>Setor Pedagógico</b> <hr/>

<b>DISCIPLINA: Técnicas de Comunicação Oral</b>	
<b>Código:</b>	Nacional

<b>Carga Horária:</b>	40h
<b>Número de Créditos:</b>	02
<b>Código pré-requisito:</b>	Sem pré-requisito
<b>Semestre:</b>	1º semestre
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente
<b>EMENTA</b>	
O idioma e o corpo como instrumento de comunicação, expressão e compreensão. Reflexão sobre a noção de texto: leitura, produção e interpretação de textos.	
<b>OBJETIVO</b>	
<p><b>OBJETIVO GERAL:</b> Compreender a fala e o corpo como textos e como mecanismos de comunicação, interação e inserção sociocultural.</p> <p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b> Reconhecer e dominar recursos corporais e orais para diferentes fins comunicativos;</p> <p>Compreender e assimilar práticas para eficiente articulação verbal oral;</p> <p>Conhecer as possibilidades de adequações linguísticas frente aos contextos comunicativos ligados às atividades laborais de eventos.</p>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>I - Postura Comunicativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>_ Linguagem corporal;</li> <li>_ Articulação vocal - noções de fonética e fonologia;</li> <li>_ Fatores de comunicação (psicológico, social, moral, cultural);</li> </ul> <p><b>II – Linguagem e comunicação</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Linguagem, língua e fala;</li> <li>- Teoria da comunicação;</li> <li>- Variação linguística;</li> <li>- Língua padrão / língua culta;</li> </ul> <p><b>III – O texto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceito de texto;</li> <li>- Sequências textuais;</li> <li>- Coerência;</li> <li>- Coesão.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	

Aulas teóricas e/ou práticas;  
Trabalhos em equipe;  
Exercícios programados;  
Seminários;

### **AVALIAÇÃO**

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

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CEGALLA, D.P. Novíssima Gramática da Língua Portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008. 696 p.

CEREJA, W.R.; MAGALHÃES, T.C. Texto e interação. São Paulo: Editora Atual, 2013.

FERREIRA, R.M. Correspondência comercial e oficial: com técnicas de redação. São Paulo: Ática, 2004. 238 p.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BECHARA, E. Moderna gramática portuguesa. Rio de Janeiro: Lucerna, 2001.

KOCH, I.V. Linguagem e Argumentação. A inter-ação pela linguagem. 3a. ed. São Paulo: Contexto, 1997.

PLATÃO, F.S.; FIORIN, J.L. Para entender o texto: leitura e redação. São Paulo: Ática, 2007. 431 p.

MARTINS, Dileta Silveira. Português Instrumental: com as atuais normas da ABNT. São Paulo: Atlas, 2004.

FERREIRA, Delson Gonçalves. Análise sintática: teoria e prática. Belo Horizonte: Bernardo Álvares, 1965.

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

### **DISCIPLINA: Tecnologias Digitais Aplicada à Eventos**

**Código:**

Nacional

**Carga horária total:**

40

CH Teórica:

10

CH Prática: 30

**Número de créditos:**

2

<b>Pré-requisitos:</b>	Sem pré-requisitos
<b>Semestre:</b>	S1
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente
<b>EMENTA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos Básicos; Lógica Computacional. Sistemas Operacionais; Hardware, Software; Fundamentos de Redes de Computadores e Internet; Nuvens Computacionais.</li> </ul>	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a importância da computação na sociedade e a sua forte influência nos diferentes ramos da atividade humana.</li> <li>• Compreender os elementos e princípios básicos de <i>software</i> e <i>hardware</i> dos computadores.</li> <li>• Utilizar os recursos de sistemas operacionais para manipular arquivos e configurações básicas.</li> <li>• Utilizar aplicativos básicos de produtividade em escritório, como processador de textos, planilha eletrônica e software para apresentação.</li> <li>• Explorar os recursos das redes de computadores e da Internet.</li> <li>• Manipular sistemas, tecnologias e ferramentas <i>desktop</i> e <i>web</i> da computação capazes de otimizar a divulgação, organização e realização de eventos.</li> <li>• Implementar ideias inovadoras no contexto da computação aplicada a eventos.</li> <li>• Participar e promover transformação no seu campo de trabalho, na sua comunidade e na sociedade na qual está inserido, de forma crítica e reflexiva.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE I – INTRODUÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos Básicos de Computação</li> <li>• Lógica Computacional</li> </ul> <p><b>UNIDADE II – SISTEMAS OPERACIONAIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definições e Funcionamento dos Sistemas Operacionais</li> <li>• Tipos de Sistemas Operacionais (Windows e Unix)</li> <li>• Interação com Sistemas Operacionais</li> </ul> <p><b>UNIDADE III – HARDWARE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Componentes Funcionais de um Computador</li> <li>• Dispositivos de entrada de dados, saída e interface</li> <li>• Processamento</li> <li>• Armazenamento</li> <li>• Comunicação</li> <li>• Interface</li> <li>• Tipos de computadores</li> </ul> <p><b>UNIDADE IV– SOFTWARE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicativos de Escritório</li> <li>• <i>Software</i> para Gestão de Eventos</li> </ul> <p><b>UNIDADE V– FUNDAMENTOS DE REDES DE COMPUTADORES E INTERNET</b></p>	

- Arquiteturas
- Protocolos
- Redes Móveis e Sem Fio
- Gerenciamento de Redes de Computadores
- Ferramentas Web
- Correio Eletrônico
- Transferência de Arquivos
- Navegadores
- Redes Sociais
- Construção de Sites na Web

## **UNIDADE VI – NUVENS COMPUTACIONAIS**

- Utilização dos dados
- Compartilhamento dos dados
- Backup dos dados
- Instalação e Utilização de Ferramentas

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas dialogadas e mediadas com atividades práticas no laboratório.

### **RECURSOS**

- Computadores *desktop* (CPU, teclado e mouse) com acesso à Internet
- Projetor multimídia
- Quadro branco
- Pincéis para quadro branco

### **AVALIAÇÃO**

- A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos envolvidos no processo de ensino-aprendizagem nos quais os alunos serão avaliados desde a sua participação nas atividades propostas, pontualidade e através de provas teóricas e práticas, participação em sala de aula.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Estudo Dirigido de Informática Básica. 7. ed. São Paulo: Editora Érica, 2007.

MARÇULA, Marcelo; BENINI FILHO, Pio A. Informática: Conceitos e Aplicações. 3. ed. São Paulo: Editora Érica, 2008.

MARIMOTO, Carlos E. Hardware II: o Guia Definitivo. 7. ed. Editora Sul Editores, 2013.

MONTENEGRO, Gildo A. Microsoft Word versão 2002 Passo a Passo. Editora Makron Books, 2002.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ALVES, William P. Informática Fundamental: introdução ao Processamento de Dados. 1. ed. São Paulo: Editora Érica, 2010.

Sites e portais web.

<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____
--------------------------------------	----------------------------------

<b>DISCIPLINA: Ética e Relações Interpessoais</b>	
<b>Código:</b>	<b>Nacional</b>
<b>Carga horária total:</b>	<b>40</b> CH Teórica: <b>40</b> CH Prática: <b>0</b>
<b>Número de créditos:</b>	<b>02</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	Sem pré-requisitos
<b>Semestre:</b>	<b>S1</b>
<b>Nível:</b>	<b>Técnico de Nível Médio - Subsequente</b>
<b>EMENTA</b>	
<p>Princípios da Administração Pública. Ética e Moral. Moralidade dos comportamentos. Missão, visão e valores das Organizações. Código de Ética. Reputação Profissional. Dilemas éticos contemporâneos. Liderança.</p>	
<b>OBJETIVO(S)</b>	



- Compreender e relacionar os princípios da Administração Pública com a prática profissional
- Refletir sobre a ética e a moral na contemporaneidade
- Refletir sobre a Moralidade dos comportamentos aplicando a realidade e a casos concretos
- Compreender a importância da visão, missão e valores para as organizações
- Entender o papel dos códigos de ética para o exercício das profissões
- Refletir sobre a importância da Reputação na trajetória profissional
- Refletir e debater acerca de dilemas éticos contemporâneos
- Compreender aspectos relevantes sobre a liderança.

## **PROGRAMA**

## **1. Princípios da Administração Pública**

1.1 - Princípios implícitos ao texto Constitucional

1.2 - Princípios explícitos ao texto Constitucional

1.3 - Aplicação por analogia destes princípios a prática profissional de forma geral

## **2. Ética e Moral**

### **3. Moralidade dos comportamentos**

3.1 - Moral

3.2 - Amoral

3.3 - Imoral

### **4. Missão, visão e valores das Organizações**

### **5. Códigos de Ética**

5.1 - Conceito

5.2 - Exemplos

### **6. Reputação Profissional**

### **7. Dilemas éticos contemporâneos**

7.1 - Ética na internet

7.2 - A Igualdade e suas implicações

7.3 - Refugiados

7.4 - Meio Ambiente

7.5 - Experimentos com animais

7.6 - Aborto

7.7 - Eutanásia

7.8 - Ricos e Pobres

7.9 - Outros dilemas éticos

### **8. Liderança**

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Exposição oral dialogada dos conteúdos.
- Aplicação de exercícios e estudos dirigidos.
- Exposição e debate de vídeos
- Pesquisa de Campo.
- Viagem de Estudo ou aulas de campo
- Seminários e debates.

## **RECURSOS**

- Pincel para quadro branco
- Recursos Audiovisuais
- Material didático-pedagógico

## **AVALIAÇÃO**

- Exercícios e estudos dirigidos
- Avaliação Escrita
- Apresentação de Seminários
- Produção de Artigo e/ou de textos

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

SINGER, Peter; Jefferson Luís Camargo (Trad.). **Ética Prática**. 4.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2018.

SENAC. DN. **Ética e trabalho**. Rio de Janeiro : Senac DN, 2012.

BOFF, Leonardo. **Ética e moral: a busca dos fundamentos**. 8. ed. Petrópolis : Vozes, 2012.

Sousa, Vanilson Portela. **Ética e Relações Interpessoais**. [S.l.: s.n.], [2011?].

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALENCASTRO, Mario Sergio Cunha. **Ética empresarial na prática: liderança gestão e responsabilidade corporativa**. 2.ed. Curitiba: Intersaberes, 2016. (livro eletrônico, BVU)

FRITZEN, Silvino José. **Relações humanas interpessoais: nas convivências grupais e comunitárias**. 16. ed. Petrópolis : Vozes, 2007.

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 4. ed. Barueri : Manole, 2014.

BRAGA JUNIOR, Antonio Djalma; MONTEIRO, Ivan Luiz. **Fundamentos da ética**. Curitiba: Intersaberes, 2016. (livro eletrônico, BVU)

RODRIGUES, Zita Ana Lago. **Ética na gestão pública**. Curitiba: Intersaberes, 2016. (livro eletrônico, BVU)

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

### DISCIPLINA: Introdução à Eventos

**Código:** Nacional

**Carga horária total:** 40

**Número de créditos:** 2

**Pré-requisitos:** Sem pré-requisitos

**Semestre:** 1

<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente
<b>EMENTA</b>	
<p>Abrangência dos eventos na área de turismo. Importância do mercado de eventos para o turismo. Conceitos e definições de eventos. Cadeia produtiva dos eventos (efeito multiplicador). Classificação e tipologia dos eventos. Criatividade em eventos. O papel do organizador de eventos. Componentes da cadeia produtiva de eventos. O processo de captação de eventos.</p>	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender a importância do mercado de eventos para a área de turismo.</li> <li>- Conceituar o que são eventos.</li> <li>- Compreender o impacto de um evento na cadeia produtiva do turismo, através de seu efeito multiplicador.</li> <li>- Diferenciar as tipologias e caracterização dos eventos.</li> <li>- Entender as principais características de um organizador de eventos.</li> <li>- Conhecer os principais organismos que fazem parte da cadeia produtiva dos eventos.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>I – Abrangência dos eventos na área do turismo.</b>  - Importância do mercado de eventos para o turismo  - Mercado de eventos</p> <p><b>II – Conceitos e definições de eventos</b>  - Definição</p> <p><b>III – Cadeia produtiva dos eventos</b>  - Principais elementos do trade turístico envolvidos na execução de um evento  - Efeito multiplicador dos eventos  - Impactos dos eventos</p> <p><b>IV – Caracterização e tipologia dos eventos</b>  - Classificação de Eventos</p> <p><b>V – O organizador de eventos</b>  - Perfil profissional  - Funções do organizador de eventos</p> <p><b>VI – Organismos da cadeia produtiva de eventos</b>  - CVB – Convention and Visitors Bureau  - ABEOC – Associação Brasileira de Empresas de Eventos  - Outros organismos</p>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<p>Aulas expositivas - dialogadas, com o uso de recursos áudio-visuais; palestras e seminários; atividades de pesquisa no laboratório de informática; uso de vídeos; estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina e estudos de caso.</p>	

## RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, notas de aulas, aplicativos.
- Recursos Audiovisuais: data show, vídeos.

## AVALIAÇÃO

Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade; trabalhos individuais e em grupo; avaliações escritas individuais e avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. Organização de Eventos. São Paulo: Summus, 1997.

CZAJKOWSKI, Adriana. Eventos: uma estratégia baseada em experiências. Curitiba: Intersaberes, 2017.

MATIAS, Marlene. Organização de eventos: Procedimentos e Técnicas. Barueri: Manole, 2010.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAHL, Miguel. Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003.

PANOSSO NETTO, Alexandre, Ansarah, Marília Gomes dos Reis (ed.). Segmentação do Mercado Turístico: estudos, produtos e perspectivas.

RUSCHMANN, Doris Van de Meene; Solha, Karina Toledo (org.). Turismo: uma visão empresarial.

PANOSSO NETTO, Alexandre, Ansarah, Marília Gomes dos Reis (ed.). Segmentação do Mercado Turístico: estudos, produtos e perspectivas.

ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4ª ed. Atlas, São Paulo 2008.

\_\_\_\_\_  
**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_  
**Setor Pedagógico**

## DISCIPLINA: Empreendedorismo

**Código:**

Nacional

**Carga horária total:** 40h

CH Teórica: 40h

**Número de créditos:**

02

**Pré-requisitos:**

Sem pré-requisitos

<b>Semestre:</b>	1º Semestre
<b>Nível: Técnico</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente
<b>EMENTA</b>	
O espírito empreendedor; Entendendo o mundo dos negócios; Focalizando o novo negócio; Providências iniciais.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer as bases conceituais acerca do empreendedorismo.</li> <li>● Desenvolver ferramentas para fomentar a cultura e prática do empreendedorismo</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>Módulo I –O espírito empreendedor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Origens do pensamento empreendedor</li> <li>– Características</li> <li>– O que torna um negócio bem sucedido</li> </ul> <p><b>Módulo II – Entendendo o mundo dos negócios;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– O que é um negócio</li> <li>– O ambiente de negócios</li> <li>– As oportunidades</li> </ul> <p><b>Módulo III – Focalizando o novo negócio;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– O que é uma empresa</li> <li>– Tipos e tamanhos</li> <li>– Como escolher um negócio adequado</li> </ul> <p><b>Módulo IV – Providências iniciais;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– O que fazer e por onde começar</li> <li>– Investimento</li> <li>– Potencialidades e riscos</li> </ul> <p><b>Módulo V – Planejando o negócio;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– O plano de negócio</li> <li>– Elaborando o plano de negócio</li> </ul> <p><b>Módulo V – Gerenciando o negócio;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Gerenciando a equipe</li> <li>– Gerenciando a produção</li> <li>– Gerenciando o Marketing</li> <li>– Gerenciando as finanças</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Apresentação oral com recursos audiovisuais, estudo de casos, exercícios, leitura dirigida, resenhas, discussões em grupo e elaboração de trabalho de campo em grupo.	

<b>RECURSOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quadro branco e pincel;</li> <li>• Recursos Audiovisuais;</li> <li>• Projetor de slides.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Uma Avaliação individual , um trabalho em grupo e um trabalho individual.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>CHIAVENATO, Idalberto. <b>Empreendedorismo: Dando asas ao espírito empreendedor.</b> 3 ed. São Paulo: Saraiva, 2008.</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo Corporativo: Como ser um empreendedor, inovar e se diferenciar da sua empresa.</b> 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>HISRICH, Robert D. PETERS, Michael P. <b>Empreendedorismo.</b> 5 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2004.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo: transformando ideias em negócios.</b> 4 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.</p> <p>DONATO, José Varelãs. <b>Empreendedorismo e estratégia: estudo da criação de duas empresas no setor de.</b> Fortaleza: Banco do Nordeste 2014.</p> <p>SALIM, César Simões. <b>Introdução ao Empreendedorismo.</b> Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.</p> <p>DURANTE, Vilmar Agostinho. <b>O segredo é nunca desistir.</b> Curitiba: CEM - Central de Excelência Moveleira, 2012.</p> <p>ESCARLATE, Luiz Felipe. <b>Aprender a Empreender.</b> Brasília, DF: Sebrae, 2010.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b> <hr/>	<b>Setor Pedagógico</b> <hr/>

<b>DISCIPLINA: Cerimonial, Protocolo e Etiqueta</b>			
<b>Código:</b>	Nacional		
<b>Carga horária total:</b>	40h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 10h
<b>Número de créditos:</b>	2		
<b>Pré-requisitos:</b>	Sem pré-requisitos		
<b>Semestre:</b>	1		
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente.		



<b>EMENTA</b>
Visão geral do cerimonial. Protocolo, etiqueta, checklist e roteiro do cerimonial. Etiqueta.
<b>OBJETIVO(S)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desempenhar as funções de mestre de cerimônia.</li> <li>- Aprender a elaborar script e roteiros de eventos.</li> <li>- Desempenhar com competência técnica as funções de mestre de cerimônia.</li> <li>- Conduzir o cerimonial de um evento, independente de sua tipologia.</li> </ul>
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visão geral do cerimonial no mundo</li> <li>- As normas de cerimonial público e a ordem geral de precedência</li> <li>- Protocolo</li> <li>- Bandeira e hino nacional</li> <li>- As formas de tratamento</li> <li>- Os convites</li> <li>- Os trajes</li> <li>- O mestre-de-cerimônias e suas funções</li> <li>- As competências do cerimonial.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas teóricas e/ou práticas, trabalhos em equipe, exercícios programados.
<b>RECURSOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Material didático-pedagógico: livros, notas de aulas.</li> <li>• Recursos Audiovisuais: data show, vídeos.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
Prova escrita individual e elaboração de um roteiro de cerimonial
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<p>GOMES, Sara. Guia do cerimonial: do trivial ao formal. 5ª ed. LGE, Brasília, 2007.</p> <p>LUKOWER, Ana. Cerimonial e Protocolo. 4 ed. São Paulo, Contexto, 2015.</p> <p>MATIAS, Marlene. A arte de receber em eventos. Barueri, SP: Manole, 2014.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<p>BAHL, Miguel. Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003.</p> <p>BRITTO, Janaína. Estratégia para Eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002 (Turismo).</p> <p>CZAJKOWSKI, Adriana. Eventos: uma estratégia baseada em experiências. Curitiba: Intersaberes, 2017.</p> <p>GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de Eventos: teoria e prática. São Paulo: Pioneira Tompson</p>

Learning, 2004.

ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

### **DISCIPLINA: Espanhol Aplicado à Eventos**

**Código:**

Nacional

**Carga Horária Total:**

CH Teórica: 80

**Número de Créditos:**

04

**Pré-requisitos:**

Sem pré-requisitos

**Semestre: 1**

1

**Nível: Técnico**

Técnico de Nível Médio - Subsequente

### **EMENTA**

Desenvolvimento das competências comunicativas do aprendiz de língua espanhola para situações específicas de eventos.

### **OBJETIVO**

Desenvolver a competência comunicativa, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, com foco na aplicabilidade do idioma. Compreender a gramática funcional, ou seja, aprofundar o estudo da gramática a partir de seu uso na comunicação e dominar léxico específico voltado para situações de Turismo e Hospitalidade, mas especificamente na área de Eventos.

### **PROGRAMA**

- Estrutura linguística (Alfabeto espanhol; Verbo **Llamarse** no presente do indicativo; Pronomes pessoais) / Repertório vocabular (Saudações e despedidas; Informações pessoais).
- Estrutura linguística (Verbos regulares no presente do indicativo; Numerais; Pronomes

personais; Adjetivos pátrios; Los artículos/ El sustantivo) / Repertório vocabular (Informações pessoais).

- Estrutura linguística (Verbos no presente do indicativo; Usos de **ser y tener**; Numerais; Contrações: **al – del**; Adjetivos) / Repertório vocabular (Profissões; Descrição de lugares).
- Estrutura linguística (Verbos no presente do indicativo; Usos de **hay y estar**; Numerais / Repertório vocabular (Alojamentos; Descrição de cidades: estabelecimentos e lugares públicos; Meios de transporte)
- Estrutura linguística (Verbos no presente do indicativo) / Repertório vocabular (Horários habituais; Os dias da semana).
- Estrutura linguística (Verbo Gustar) / Repertório vocabular (Alimentos – Tipos de refeições / Instruções para uma mesa de gala)
- Repertório vocabular (Hotel: reservas / Serviços do hotel) / Estrutura linguística (Formas de tratamento)
- Repertório vocabular (Organização de eventos / Recepção de participante de eventos / Contratação de espaços para congressos e feiras) Estrutura linguística (Formas de tratamento).

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

Os conteúdos serão ministrados de forma expositiva e prática, com uso de recursos audiovisuais. Os textos utilizados em sala serão de variados tipos e gêneros. A estrutura linguística será estudada de forma contextualizada. Durante as aulas serão aplicados exercícios abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral.

## **AVALIAÇÃO**

A avaliação da disciplina Espanhol Aplicado a Eventos terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, constando de exercícios de estrutura linguística e repertório vocabular, provas e seminários baseados em assuntos relacionados ao Turismo e Hospitalidade, mas especificamente na área de Eventos. Serão considerados aspectos qualitativos como: participação nas aulas; assiduidade e pontualidade; cumprimento de prazos na entrega de trabalhos e exercícios.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

PINILLA, R.; MATEO, A. S. **EL Exprés**: curso intensivo de español. 3º Ed. Madrid: SGEL, 2010.  
ANTOLÍN, L. **Bienvenidos**: Español para profesionales: Turismo y hostelería: Nivel 1. Madrid: Enclave ELE, 2004.  
**SEÑAS: Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños** / Universidad de Alcalá de Henares. Departamento de Filología; (tradução Eduardo Brandão e Claudia Berliner). - São Paulo: Martins Fontes, 2002.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

MORENO, C.; TUTS, M. **Cinco Estrellas**: español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.  
 MORENO, C.; FERNÁNDEZ, G. E. **Gramática Contrastiva del español para brasileños**. Madrid:SGEL, 2007.  
 GONZALEZ HERMOSO. A. **Conjugar es fácil en español**. Madrid: Edelsa, 1997.

<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____
--	--------------------------------------

## SEMESTRE II

<b>DISCIPLINA: Organização de Eventos</b>	
<b>Código:</b>	Nacional
<b>Carga horária total:</b>	40h                      CH Teórica: 40h
<b>Número de créditos:</b>	2
<b>Pré-requisitos:</b>	Sem pré-requisitos
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente
<b>EMENTA</b>	
<p>Importância dos eventos como segmento fomentador do turismo, em contribuição para a baixa sazonalidade. Caracterizar, programar, captar eventos, organizar e executar eventos. O evento como instrumento de comunicação. Etapas da organização de um evento: do projeto ao pós-evento.</p>	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender as articulações entre as diferentes comissões responsáveis pelos eventos observando as competências de cada uma;</li> <li>- Conhecer as técnicas de recepção e promoção de vendas em eventos.</li> <li>- Capacitar os alunos na capacitação para atuar no mercado de trabalho.</li> </ul>	

## PROGRAMA

### **I - A importância dos eventos**

O evento como instrumento de comunicação

### **II - Terceirização de serviços, logística, assessoria de imprensa, promoção e captação de eventos.**

### **III - Etapas da organização de um evento**

Pré-evento

Evento

Pós-evento

### **IV - Projeto de evento:**

Elaboração e execução do projeto.

## METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; estudo de casos; trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

## RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, notas de aulas, aplicativos.
- Recursos Audiovisuais: data show, vídeos.

## AVALIAÇÃO

Avaliação escrita, participação em sala de aula, exercícios e trabalhos de pesquisa, relatórios, planejamento e realização de um evento.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRITTO, Janaína. Estratégia para Eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002 (Turismo).

CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. Organização de Eventos. 8ª ed. Summus, São Paulo 1997.

ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Renato Brenol. Manual de Eventos. 3 ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2007.

BAHL, Miguel. Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003.

BIFANO, Elidie P. Marketing de Incentivo: uma visão geral. Barueri, São Paulo: Manole, 2008.

CZAJKOWSKI, Adriana. Eventos: uma estratégia baseada em experiências. Curitiba: Intersaberes, 2017.

MELO NETO, Francisco Paulo de. Marketing de Eventos. Rio de Janeiro: Sprint, 2007.

<b>Coordenador do Curso</b> <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>	<b>Setor Pedagógico</b> <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>
--	--

<b>DISCIPLINA: Inglês Aplicado a Eventos</b>	
<b>Código:</b>	Nacional
<b>Carga horária total:</b>	80
<b>Número de créditos:</b>	04
<b>Pré-requisitos:</b>	Sem pré-requisitos
<b>Semestre:</b>	02
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente
<b>EMENTA</b>	
Noções básicas de língua inglesa, envolvendo situações aplicadas a eventos e tópicos gramaticais básicos.	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Desenvolver noções básicas para comunicação oral e escrita em língua inglesa, principalmente em situações relacionadas a eventos; Identificar e utilizar estruturas gramaticais básicas da língua inglesa.	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE I – EVERYDAY COMMUNICATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presenting</li> <li>- Verb to be</li> <li>- Definite and indefinite article</li> </ul> <p><b>UNIDADE II – LOCATIONS AND DIRECTIONS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buildings and places in a city</li> <li>- Prepositions of place</li> <li>- Locations and directions</li> <li>- Simple present</li> </ul> <p><b>UNIDADE III – MONEY AND TIME</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vocabulary related to money and time</li> <li>- Currencies, prices, hours, months, days of the week</li> <li>- Numbers</li> </ul> <p><b>UNIDADE IV – IN A RESTAURANT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food and beverages</li> </ul>	

- Meals, silverware, dishes
- Use of would, can, could

#### **UNIDADE V – TOURISM INFORMATION**

- Giving tourism information
- Weather, touristic attractions
- Plurals
- Countable and uncountable nouns

#### **UNIDADE VI – BUSINESS COMMUNICATION**

- Kinds of events
- Objects, frequency words
- Present continuous

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas e dialogadas, com auxílio da lousa, de data show e de aparelho de som. Práticas de diálogo com situações relacionadas a eventos.

### **RECURSOS**

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais.

### **AVALIAÇÃO**

- Participação em sala de aula;
- Prova escrita;
- Prova oral
- Trabalhos em grupos.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CRUZ, Décio Torres. **Inglês para Turismo e Hotelaria**. Barueri, SP: Diasal, 2005.  
 FAXINO, André; PERUSSO, André. **Inglês para profissionais do Turismo**. Baruei, SP: Diasal, 2010. **(Indicado para compra)**  
 OLIVEIRA, Luciano Amaral. **English for Tourism students**. São Paulo, SP: Roca, 2001.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CARTUREGLI, Maria Genny. **Dicionário Inglês-Português: turismo, hotelaria e comércio exterior**. 4 ed. São Paulo: Aleph, 2004.  
 MURPHY, R. **English Grammar in Use**. Cambridge: Cambridge University Press, 2007..  
 SOANES, C. **Oxford Dictionary Portuguese/English/Portuguese**. Oxford: OUP, 2005.  
 TOMSON, A. J. E MARTINET, A. V. **A Practical English Grammar**. China: Oxford Press, 2002.  
 TORRES, Nelson. **Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado**. 11. ed. São Paulo:

Saraiva, 2014.	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

<b>DISCIPLINA: Técnicas de Comunicação Escrita</b>	
<b>Código:</b>	Nacional
<b>Carga Horária:</b>	40h
<b>Número de Créditos:</b>	02
<b>Código pré-requisito:</b>	Sem pre-requisitos
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente
<b>EMENTA</b>	
Tópicos gramaticais. Redação técnica, científica e literária.	
<b>OBJETIVO</b>	
<p><b>OBJETIVO GERAL:</b> Compreender o texto como parte ativa da comunicação social e a norma culta como instrumento de inserção do sujeito em contextos formais de interação.</p> <p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b> Conhecer recursos de coesão textual;</p> <p>Assimilar noções basilares da norma culta;</p> <p>Praticar usos e autocorreção textuais na elaboração de gêneros ligados ao trabalho em eventos.</p>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>I – Elementos coesivos e tópicos gramaticais de coesão:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concordância verbal e nominal;</li> <li>- Regência;</li> <li>- Uso dos pronomes e dos conectivos (conjunções, preposições);</li> </ul> <p><b>II – Leitura de diferentes tipos de textos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● A leitura do texto literário</li> <li>– Fatores de coerência (conhecimento de mundo, conhecimento partilhado, inferências, situacionalidade, informatividade, focalização, intertextualidade, consistência e relevância);</li> <li>● A leitura do texto científico</li> </ul>	



- Estratégias de leitura: visão preliminar ou *previewing*, leitura seletiva espontânea ou *skimming* e leitura seletiva indagatória ou *scanning*;
- Leitura de gráficos e tabelas;
- Identificação do propósito e intenção do autor;
- Posicionamento do leitor diante o texto;

### **III – Produção de textos**

- Resumo (seleção de ideia principal / apagamento de ideia secundária; paráfrase)
- Tópicos sobre a estrutura frasal;
- Artigos
- citação direta e indireta;
- coesão;
- Produção de textos técnicos: requerimento, ata, e-mail, ofício, memorando, circular, parecer;
- Produção de textos ligados à atividades de eventos: cerimonial, solenidade, dentre outros.

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas teóricas e/ou práticas;  
Trabalhos em equipe;  
Exercícios programados;  
Seminários;

## **AVALIAÇÃO**

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

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CEGALLA, D.P. Novíssima Gramática da Língua Portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008. 696 p.

CEREJA, W.R.; MAGALHÃES, T.C. Texto e interação. São Paulo: Editora Atual, 2013.

FERREIRA, R.M. Correspondência comercial e oficial: com técnicas de redação. São Paulo: Ática, 2004. 238 p.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BECHARA, E. Moderna gramática portuguesa. Rio de Janeiro: Lucerna, 2001.

KOCH, I.V. Linguagem e Argumentação. A inter-ação pela linguagem. 3a. ed. São Paulo: Contexto, 1997.

PLATÃO, F.S.; FIORIN, J.L. Para entender o texto: leitura e redação. São Paulo: Ática, 2007. 431 p.

MARTINS, Dileta Silveira. Português Instrumental: com as atuais normas da ABNT. São Paulo: Atlas, 2004.

FERREIRA, Delson Gonçalves. Análise sintática: teoria e prática. Belo Horizonte: Bernardo

Álvares, 1965.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

### DISCIPLINA: Direito do Consumidor

<b>Código:</b>	Nacional
<b>Carga horária total:</b>	Teórica: 40
<b>Número de créditos:</b>	02
<b>Pré-requisitos:</b>	Sem pré - requisitos.
<b>Semestre:</b>	02
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente

### EMENTA

A concepção de Direito, sua divisão metodológica e didática. O Código de Defesa do consumidor: Breve histórico e sua posição no ordenamento jurídico brasileiro. Princípios Fundamentais do Código de defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90). Responsabilidade Civil pelo Código de Defesa do Consumidor. Proteção Contratual pelo Código de Defesa do Consumidor. A Prestação de serviços na realização de Eventos de forma Geral à luz do Código de Defesa do Consumidor.

### OBJETIVO (S)

- Compreender a regulamentação técnico jurídica acerca das relações consumeristas no Brasil.
- Abordar a normatização jurídica pertinente aos aspectos de relações de consumo de bens e serviços que envolvem a realização de eventos em suas mais variadas modalidades.
- Conhecer o Direito do Consumidor aplicado à prática profissional na realização de eventos e seus instrumentos de regulação, monitoramento e fiscalização.

### PROGRAMA

**Unidade I** -Noções Gerais de Direito: Direito, Lei e Justiça;  
**Unidade II** – Posição Topográfica do Código de defesa do Consumidor em nosso ordenamento jurídico pátrio: A natureza de suas normas jurídicas cogentes;  
**Unidade III** – Princípios Fundamentais do Código de Defesa do Consumidor;  
**Unidade IV** – Responsabilidade Civil no Código de Defesa do Consumidor;  
**Unidade V** – Proteção Contratual pelo Código de Defesa do Consumidor: Noção jurídica de cláusulas abusivas contratuais;  
**Unidade VI** – Prestação de serviços e a noção Jurídica de Boa fé objetiva;

**Unidade VII** – Estudo de casos aplicados a atividade profissional de realização de eventos.

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivas com a utilização de projetor multimídia, quadro branco e pincel;
- Visitas técnicas á órgãos públicos e privados (ONGs) de defesa do consumidor;
- Estudo de casos, palestras, seminários, exposição de vídeos e documentários;
- Estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina.

### **RECURSOS**

- Utilização de projetor multimídia;
- Quadro branco e pincel.

### **AVALIAÇÃO**

- Provas escritas individuais ou em equipes;
- Relatório de atividades individuais ou em grupos;
- Realização de seminários, estudos dirigidos, apresentação de trabalhos;
- Resumos e/ou resenhas de textos aplicados às temáticas expostas em sala de aula, exposição de vídeos e documentários.
- Análise de aspectos qualitativos como frequência, pontualidade e participação em sala de aula e nas atividades propostas.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

MAMEDE, Gladston. **Direito do Turismo: Legislação Específica Aplicada**. São Paulo. Editora Atlas. 2001.  
DORTA, Lurdes. **As Leis e o Turismo: Uma Visão Panorâmica**. São Paulo. Editora Roca. 2003.  
BOITEUX, Bayard do Coutto. **Legislação de Turismo: Tópicos de Direito aplicados ao Turismo**. 2ª ed. Rio de Janeiro. Editora Elsevier. 2005.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. **Turismo: História e legislação no Brasil e no Exterior**. 2ª ed. São Paulo. Editora Senac .2005.  
**E book:** MACHADO, Costa (org.) / SALVADOR, Paulo ( coord.) : **Código de Defesa do Consumidor interpretado artigo por artigo, parágrafo por parágrafo**.  
**E book:** AZEVEDO, Ney Queiroz de. **Direito do Consumidor**, 1ª ed.  
CASTILHO, Natália. **Justiça e Direito do Cidadão**. Fortaleza. Editora: Demócrito Rocha. 2014.  
**E book:** SOUZA, Sérgio Iglesias Nunes. **Responsabilidade Civil por Danos de Personalidade**.

**Coordenador do Curso**

---

**Setor Pedagógico**

---

<b>DISCIPLINA: Marketing de Eventos</b>	
<b>Código:</b>	Nacional
<b>Carga Horária:</b>	40h
<b>Número de Créditos:</b>	02
<b>Código pré-requisito:</b>	Sem pré-requisito
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente
<b>EMENTA</b>	
<p>Conceitos e evolução do Marketing. Gestão de marketing. Importância do marketing. Atividades do marketing. Mandamentos do marketing. O marketing como agente de mudanças. Conceitos fundamentais: orientação de marketing, definição dinâmica de marketing, ambiente de marketing (variáveis que influenciam o mercado), processo de marketing: pesquisa de marketing, análise, estratégia, implementação de programas, controle e avaliação. O marketing e o público-alvo. Segmentação de mercado. Composto mercadológico: mix de marketing. O plano de marketing (plano de ação). Ciclo de vida de um produto. Marketing de serviços e de eventos. As novas tecnologias e o marketing.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conhecer a importância do marketing como agente de mudanças, muito além do que um conceito ou uma estratégia)</li> <li>- Conceituar e entender a evolução do marketing.</li> <li>- Compreender a importância do marketing para o mercado de eventos.</li> <li>- Avaliar a importância da segmentação de mercado para a área de eventos.</li> <li>- Compreender as principais fases de elaboração de um plano de marketing.</li> <li>- Demonstrar o papel das novas tecnologias como ferramentas de marketing.</li> <li>- Desenvolver competências necessárias para elaboração de planos de marketing para eventos.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p>I – Conceitos e evolução do marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Conceitos e evolução</li> <li>– Importância do Marketing</li> <li>– Equívocos sobre o marketing</li> </ul>	

- Atividades do marketing

## II – Conceitos fundamentais

- Orientações de marketing
- Ambiente de marketing (variáveis de influenciam o mercado)
- Processo de marketing: pesquisa de marketing, análise, estratégia, implementação de programas, controle e avaliação.

## III – O marketing e o público-alvo (target): segmentação de mercado – Conceito de target

- Pesquisa de marketing
- Temas para pesquisa de marketing
- Conceito de segmentação de mercado
- Bases para a segmentação: vantagens e critérios

## IV – Composto mercadológico: mix de marketing (variáveis controladas pelo marketing – os 4 P's)

- Produto
- Distribuição/Praça
- Preço
- Promoção (composto promocional: promoção de venda, propaganda, venda pessoal e relações públicas).

## V – O plano de marketing (plano de ação)

- Conceito, importância e utilidade
- Questões que um plano de marketing responde
- Estrutura de um plano de marketing (etapas para elaboração e implementação): sumário

executivo, análise ambiental, análise SWOT, metas e objetivos, estratégias de marketing, ações táticas, implementação, avaliação e controle.

## VI– Marketing de eventos

- Abordagem, objetivos, desafios, o evento como um produto, planejamento de um evento, tipos de eventos e resultados esperados.
- Tendências do Marketing de Eventos e Novas Oportunidades – Técnicas de marketing aplicadas aos eventos.
- Venda de espaços em eventos técnicos e comerciais.
- Participação das agências de viagens e turismo.
- Participação da imprensa e órgãos de divulgação.
- Apresentação/lançamento público de um evento: FAM-TUR.

## VII – A importância das novas tecnologias

- Os novos canais de comunicação.
- Estratégias do marketing digital.

– E-commerce e plataformas para eventos

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas teóricas e/ou práticas;  
Trabalhos em equipe;  
Exercícios programados;  
Seminários;

## **AVALIAÇÃO**

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

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (org). Turismo: segmentação de mercado. 4a. ed. São Paulo: Futura, 1999.
- BAHL, Miguel. Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Rocca, 2003.
- BRITTO, Janaína & FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.
- CANTON, Antônia Marisa. Eventos: ferramenta de sustentação para as organizações do terceiro setor. São Paulo: Rocca, 2002.
- ESMERALDO, Luis Régis Azevedo (Coordenadora: Cassandra Ribeiro de Oliveira e Silva.). Captação e coordenação de eventos em meios de hospedagem. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.
- KOTLER, Philip. Administração de Marketing: análise, planejamento, implementação e controle. 4.ed. São Paulo: Atlas, 1994.
- LOVELOCK, Christopher; WIRTZ, Jochen; HEMZO, Miguel Angelo. Marketing de serviços: pessoas, tecnologia e estratégia. **São Paulo**, 2011.
- MELO NETO, Francisco Paulo de. Marketing de eventos. São Paulo: STS, 1999.
- MOTA, Keila, C. N. Marketing Turístico: promovendo uma atividade sazonal. São Paulo: Atlas, 2001.
- MOTA, Keila, C. N. Marketing Turístico (Coordenadora: Cassandra Ribeiro Joye). Fortaleza: UAB/IFCE, 2011.
- PETROCCHI, Mário. Marketing para destinos turísticos: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2004.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- LAS CASAS, Alexandre Luzzi. Plano de Marketing para micro e pequena empresa. São Paulo: Atlas, 1999.
- WESTWOOD, John. O plano de Marketing. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1996.

<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____
--------------------------------------	----------------------------------

<b>DISCIPLINA: Gestão Financeira</b>	
<b>Código:</b>	Nacional
<b>Carga horária total:</b>	40 horas
<b>Número de créditos:</b>	02
<b>Pré-requisitos:</b>	Sem pré requisito
<b>Semestre:</b>	2º semestre
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente
<b>EMENTA</b>	
A base conceitual e os aspectos financeiros de uma empresa.	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Desenvolver a base conceitual e as ferramentas para resolver situações gerenciais relacionadas à prática da gestão financeira.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- O papel e o ambiente da administração financeira;</li> <li>- Criação de valor;</li> <li>- As principais demonstrações financeiras;</li> <li>- A tributação da pessoa jurídica;</li> <li>- Análise das Demonstrações Financeiras;</li> <li>- O valor do dinheiro no tempo;</li> <li>- Capital de giro e financiamento a curto prazo;</li> <li>- Administração de caixa e títulos negociáveis;</li> <li>- Administração de duplicatas a receber e estoques.</li> </ul>	

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Apresentação oral com recursos audiovisuais, estudo de casos, exercícios, leitura dirigida, resenhas, discussões em grupo e elaboração de trabalho de campo em grupo.	
<b>RECURSOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Material didático-pedagógico;</li> <li>• Recursos Audiovisuais;</li> <li>• Listas de exercícios.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Uma Avaliação escrita, um trabalho em grupo, um trabalho individual e notas de participação.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>ROSS, Stephen A. <b>Princípios de administração financeira</b>. São Paulo: Atlas, 2011.</p> <p>GITMAN, Lawrence J. <b>Princípios de Administração financeira</b>. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.</p> <p>SANTOS, Edno Oliveira dos. <b>Administração financeira da pequena e média empresa</b>. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>JACQUES, Ian. <b>Matemática para economia e administração</b>. 6. ed. São Paulo: Pearson, 2010.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. <b>Administração financeira: uma abordagem introdutória</b>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.</p> <p>EDITORA INTERSABERES. <b>Administração empresarial</b>. Disponível em: &lt;<a href="http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788544303153">http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788544303153</a>&gt;. Acesso em: 16 abr. 2018.</p> <p>CRUZ, June Alisson Westarb. <b>Gestão financeira moderna: uma abordagem prática</b>. Curitiba: InterSaberes, 2013. Disponível em: &lt;<a href="http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582128947">http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582128947</a>&gt;. Acesso em: 16 abr. 2018.</p> <p>MEGLIORINI, Evandir; Vallim, Marco Aurélio. <b>Administração Financeira: uma abordagem brasileira</b>. São Paulo: Pearson, 2009. Disponível em: &lt;<a href="http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576052067">http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576052067</a>&gt;. Acesso em: 16 abr. 2018.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____



<b>Código:</b>	Nacional
<b>Carga horária total:</b>	40                      CH Teórica: 30                      CH Prática: 10
<b>Número de créditos:</b>	02
<b>Pré-requisitos:</b>	Sem pré-requisitos
<b>Semestre:</b>	2º.
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente
<b>EMENTA</b>	
<p>Importância do lazer e da recreação, a animação no contexto turístico, perfil do profissional de lazer/animação/recreação, atividades de lazer/animação/recreação, passos para programação de uma atividade recreativa.</p>	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender e reconhecer o papel e a importância do lazer, da recreação e da animação para o setor turístico e de eventos;</li> <li>- Conhecer e compreender os antecedentes históricos do lazer, da recreação e da animação turística;</li> <li>- Dotar os alunos de uma formação específica (conceitos teóricos e técnicos) relativa ao lazer, à recreação e à animação turística que lhes permita adquirir competências necessárias para sua atuação como técnico em eventos;</li> <li>- Traçar o perfil do profissional de lazer/animação turística/recreação e suas funções dentro de um programa de lazer e animação turística para eventos e enumerar as suas funções;</li> <li>- Desenvolver habilidade prática na elaboração e aplicação de atividades de lazer e recreação.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>1 – ANTECEDENTES HISTÓRICOS DO LAZER E DA RECREAÇÃO</b></p> <p>1.1 Lazer e tempo livre: das sociedades tradicionais às sociedades pós-industriais</p> <p>1.2 Evolução do conceito de lazer e da recreação.</p> <p>1.3 Características e objetivo do lazer e da recreação</p> <p>1.4 Valores e interesses abrangidos pelo lazer</p> <p><b>2 – A ANIMAÇÃO NO CONTEXTO TURÍSTICO</b></p> <p>2.1 Histórico e evolução da animação turística (a importância dos Club Med no surgimento e evolução da animação turística)</p> <p>2.2 Conceitos, objetivos e tipologia da animação turística.</p> <p>2.3 Os conceitos “produto-animação” e “animação do produto”</p> <p><b>3 – PERFIL DO PROFISSIONAL DE LAZER/ANIMAÇÃO/RECREAÇÃO</b></p> <p>3.1 O perfil e características do profissional do lazer/animação/recreação</p> <p>3.2 Postura profissional</p> <p>3.3 Locais de atuação: Acantonamento e acampamento, colônia de férias, ruas de lazer, escolar, natureza, clubes sociais, empresas privadas, navios, ônibus, academias e clubes de ginástica, festas e hotelaria.</p> <p><b>4. ATIVIDADES DE LAZER/ANIMAÇÃO/RECREAÇÃO</b></p> <p>4.1 Brincadeiras e jogos: conceito, classificação e diferenças.</p> <p>4.2 Tipos de atividades: Dinâmicas de grupo, Estafetas ou revezamentos, Jogos educativos, Jogos populares infantis (jogos tradicionais), Jogos de volta à calma, Jogos na natureza, Jogos sensoriais,</p>	

Jogos simbólicos, Jogos desportivos, Matroginástica, Gincanas.  
4.3 Passos para programação de uma atividade recreativa.

## METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas-dialógicas, com o uso de recursos audiovisuais, atividades de pesquisa no laboratório de informática (de acordo com a disponibilidade), palestras e seminários, visitas técnicas (de acordo com a disponibilidade de recursos), estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina e estudos de caso.

## RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Uso de laboratórios de informática;
- Material para aplicação de atividades práticas.

## AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina de Lazer e Animação ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD, do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claro os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Avaliações escritas individuais (trabalhos e provas)
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários
- Entrega de um projeto escrito (em grupo) e aplicação prática de uma atividade de lazer e recreação para um público específico, podendo ser realizada internamente ou em algum equipamento da cidade de Aracati, conforme disponibilidade de recursos.

Obs.: Para a atividade prática, a avaliação se dará da seguinte forma: trabalho escrito (avaliação do grupo), atividade prática (avaliação individual de cada aluno quanto ao seu desempenho na atividade - envolvimento, comprometimento, postura, desenvolvimento e criatividade).

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- AGUIRRE, R. S. *et. al.* **Recreação e turismo para todos**. Caxias dos Sul: EDUCS, 2003. (Coleção Turismo).
- MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Estudos do lazer: uma introdução**. 5.ed. Campinas: Autores Associados, 2012.
- MIAN, Robson. **Turismo: atividade para recreação e lazer**. São Paulo: Texto Novo, 2004.
- PINA, Luiz Wilson. **Lazer e recreação na hotelaria**. São Paulo: Editora Senac, 2012.
- SANTIL, José Afonso dos Santos. **Animação turística cultural**. Recife: Imprima, 2016.
- TORRES, Zilah Barbosa. **Animação turística**. 3.ed. São Paulo: Roca, 2004.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- COOPER, Chris. **Turismo: princípios e práticas**. São Paulo: Roca, 2003.
- URRY, John. **O olhar do turista**. 3.ed. São Paulo: Studio Nobel, 2001.
- DIAS, Reinaldo. **Fundamentos do turismo: conceitos, normas e definições**. Campinas, SP: Alínea,

2007.

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

PEARCE, Douglas. G. **Desenvolvimento em turismo: temas contemporâneos**. São Paulo: Contexto, 2002.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

## DISCIPLINA: Eventos Culturais e Artísticos

**Código:**

Nacional

**Carga horária total:**

40h

CH Teórica: 30h

CH Prática: 10h

**Número de créditos:**

02

**Pré-requisitos:**

Sem pré-requisitos

**Semestre:**

2º

**Nível:**

Técnico de Nível Médio - Subsequente

### EMENTA

Noções gerais de Eventos culturais e artísticos. Tipos e definições de eventos culturais: feira; mostra; exposição. Tipos e definições de eventos artísticos: festival; recital; concerto; sarau; espetáculo; exposição individual/coletiva. A importância da Curadoria para a arte e a cultura contemporâneas. Elaboração de evento artístico-cultural.

### OBJETIVO(S)

Distinguir os variados eventos produzidos pela arte e pela cultura. Valorizar as expressões locais e regionais com ênfase em seus eventos. Produzir um evento artístico-cultural que envolva a comunidade interna e externa do IFCE - campus Aracati.

### PROGRAMA

#### UNIDADE I – EVENTO CULTURAL

- Conceito(s) de cultura;
- A indústria cultural;
- Tipos e definições de eventos culturais;
- Exposição, feira, mostra;
- Elaboração de evento cultural.

#### UNIDADE II – EVENTO ARTÍSTICO

- Conceito(s) de arte;
- Tipos e definições de eventos artísticos;

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Espetáculo, recital, concerto, exposição, sarau;</li> <li>▪ Noções de curadoria;</li> <li>▪ O autor como produtor – o produtor como autor;</li> <li>▪ A pós-produção nas artes;</li> <li>▪ Elaboração de evento artístico.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p>As aulas serão em parte expositivo-dialógicas, noutra, práticas, fazendo uso de debates, aulas de campo, visitas guiadas e participação e produção em/de eventos artísticos e culturais em âmbitos locais/regionais. Os recursos didáticos essenciais são o quadro branco e o projetor de slides.</p> <p>As aulas irão partir de questões teóricas elementares visando, sobretudo, a aplicação destas no plano prático, a saber, a participação e produção de eventos artístico-culturais.</p>
<b>RECURSOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quadro branco e pincel;</li> <li>• Recursos Audiovisuais;</li> <li>• Projetor de slides.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participação do aluno nas proposições didáticas individuais tais como: avaliações dissertativas, trabalhos de pesquisa, relatórios técnicos, projetos de curadoria etc.;</li> <li>- Inventividade e o uso de recursos diversificados nas atividades coletivas (seminários, produção de mostras, feiras e/ou exposições artístico-culturais);</li> <li>- Assiduidade;</li> <li>- Pontualidade.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<p>GIACAGLIA, Maria Cecília. <b>Organização de eventos: teoria e prática</b>. São Paulo: Cengage Learning, 2012.</p> <p>GOMBRICH, E. H. <b>A história da arte</b>. Tradução: Álvaro Cabral. Rio de Janeiro: LTC, 2013.</p> <p>MATIAS, Marlene. <b>Organização de eventos: procedimentos e técnicas</b>. São Paulo: Manole, 2010.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. <b>Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização</b>. São Paulo: Atlas, 2008.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<p>BENJAMIN, Walter. <b>O autor como produtor</b>. In: _____. Obras escolhidas. Vol.1: Magia e técnica, estética e política. Tradução: Sérgio Paulo Rouanet. São Paulo: Editora Brasiliense, 2011. P.129- 146.</p> <p>BOURRIAUD, Nicolas. <b>Pós-produção: como arte reprograma o mundo contemporâneo</b>. Tradução: Denise Bottmann. São Paulo: Martins Fontes, 2009.</p> <p>GALVÃO, Roberto. Aracati: <b>Labirintos de sonho e luz</b>. Fortaleza: SEBRAE/CE, 2006.</p> <p>HORKHEIMER, Max. ADORNO, Theodor W. <b>A indústria cultural: o Iluminismo como</b></p>

**mistificação de massa.** In: LIMA, Luiz Costa. Teoria da cultura de massa. São Paulo: Paz e Terra, 2011. P.179-238.

JANSON, H. W. **Iniciação a história da arte.** Tradução: Jefferson Luiz Camargol. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

OBRIST, Hans Ulrich. **Uma breve história da curadoria.** São Paulo: BEI Comunicação, 2010.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

### **DISCIPLINA: Prática Profissional em Eventos**

**Código:** Nacional

**Carga horária total:** 40h CH Prática: 40h

**Número de créditos:** 02

**Pré-requisitos:** Sem pré-requisitos

**Semestre:** 2º

**Nível:** Técnico de Nível Médio - Subsequente

### **EMENTA**

Planejamento e gerenciamento estratégico de eventos. Estratégias dos eventos em todas as etapas. Gerenciamento de recursos humanos nos eventos. Aplicação e vivência em campo, através da participação em eventos internos e externos.

### **OBJETIVO(S)**

Vivenciar na prática o planejamento, execução, divulgação, produção e avaliação de eventos.

### **PROGRAMA**

- I – Planejar e executar o projeto no mundo real.
- II – Elaboração e aplicação de um projeto aplicativo.
- III - Participação em eventos institucionais.

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Planejamento e Realização de Eventos, Seminários, Palestras, Eventos Temáticos e Oficinas com profissionais da área.

## RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Recursos Audiovisuais;
- Projetor de slides.
- Espaços Multifuncionais;
- Salas de Aula;
- Auditório.

## AValiação

A avaliação da disciplina será através da participação e envolvimento do aluno em todas as etapas e fases do planejamento à execução dos eventos, assim como seu desempenho durante as atividades.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Cengage  
MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. São Paulo: Manole, 2010.  
ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**.  
São Paulo: Atlas, 2008.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRITTO, Janaína. **Estratégia para Eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. São Paulo: Aleph, 2002 (Turismo).

CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. **Organização de Eventos**. 8ª ed. Summus, São Paulo 1997.

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de Eventos**. 3 ed. Caxias do Sul, RS: Educ, 2007.

BRITTO, Janaína. **Estratégia para Eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. São Paulo: Aleph, 2002 (Turismo).

CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. **Organização de Eventos**. 8ª ed. Summus, São Paulo 1997.

CZAJKOWSKI, Adriana. **Eventos: uma estratégia baseada em experiências**. Curitiba: Intersaberes, 2017.

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Marketing de Eventos**. Rio de Janeiro: Sprint, 2007.

## DISCIPLINAS OPTATIVAS

DISCIPLINA: Educação Física			
<b>Código:</b>	Nacional		
<b>Carga Horária Total:</b>	<b>40h</b>	CH Teórica:20h	CH Prática: 20h

<b>Número de Créditos:</b>	02
<b>Pré-requisitos:</b>	Sem pré-requisitos
<b>Semestre:</b>	
<b>Nível: Técnico</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente
<b>EMENTA</b>	
1. Aptidão Física. Princípios do Treinamento Físico. Cultura Corporal. Ginástica e dança. Esportes individuais. Esportes coletivos.	
<b>OBJETIVO</b>	
<p>1. Compreender os conceitos de aptidão física, atividade física, saúde e qualidade de vida, considerando os principais riscos, benefícios e adaptações associadas à prática sistemática de atividade física.</p> <p>2. Identificar os princípios do treinamento físicos, de modo a entender as adaptações sofridas pelo organismo com a prática regular de atividade física.</p> <p>3. Vivenciar as manifestações da cultura corporal.</p> <p>4. Vivenciar a dança contemporânea e tradicional, com enfoque em seu contexto histórico e relevância social.</p> <p>5. Reconhecer nas convivências no âmbito esportivo maneiras eficazes de diálogo e crescimento coletivo.</p>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>Unidade I</b></p> <p>1. Aptidão Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atividade Física e Aptidão Física.</li> <li>• Sedentarismo.</li> <li>• Saúde e Qualidade de Vida.</li> </ul> <p>2. Princípios da atividade Física</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individualidade Biológica, Sobrecarga e Adaptação.</li> <li>• Especificidade, Continuidade, Volume e Intensidade.</li> </ul> <p><b>Unidade II</b></p> <p>3. Cultura corporal</p> <p>3.1. Ginástica e dança</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contexto sócio histórico e vivência prática.</li> </ul> <p>3.2. Esportes individuais</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noções básica e vivência prática.</li> </ul>	

### 3.3. Esportes coletivos

- Noções básicas e vivência prática.

## METODOLOGIA DE ENSINO

Será utilizada a abordagem de cunho sócio histórico que atrela os conteúdos estudados na disciplina à dinâmica sócio-política da instituição de ensino e à realidade da comunidade, de modo a articular o conhecimento produzido, o contexto escolar e a realidade do aluno. A disciplina será desenvolvida por meio de aulas práticas e teóricas, enquanto o conteúdo será apresentado de modo expositivo, dialogado e interativo.

## AVALIAÇÃO

Será realiza em caráter diagnóstico, processual e formativo.

Quanto à avaliação: trabalho, prova escrita e atividades práticas.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COLETIVO DE AUTORES. **Metodologia do ensino da educação física**. 2ª ed. Revisada, São Paulo: Cortez, 2009.

MATTOS, Mauro Gomes de; NEIRA, Marcos Garcia. **Educação Física na adolescência: construindo o conhecimento na escola**. 5ª edição. São Paulo: Phorte, 2008.

NAHAS, M. V. **Atividade física, saúde e qualidade de vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo**. 5. ed. rev. atual. Londrina: Midiograf, 2010. 318p.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. **Constituição federal**. Brasília: Câmara dos Deputados, 1988.

\_\_\_\_\_. **Lei Zico**. Lei Federal n. 8.672/1993 de 06 de julho de 1993.

\_\_\_\_\_. **MINISTÉRIO DO ESPORTE. Política Nacional do Esporte**. Resolução de N°. 05/Conselho Nacional do Esporte de 14 de junho de 2005.

BENDA, Rodolfo Novellino & GRECO, Pablo Juan. **Iniciação esportiva universal: da aprendizagem motora ao treinamento técnico**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2001.

BRACHT, Valter. **Educação física e aprendizagem social**. 2004.

\_\_\_\_\_. **Sociologia crítica do esporte: uma introdução**. 3ª ed. – Ijuí: Editora Unijuí, 2005.

DARIDO, Suraya Cristina. SOUZA JÚNIOR, Osmar Moreira de. **Para ensinar educação física: possibilidades de intervenção na escola**. 7º ed. - São Paulo: Papyrus Editora, 2007.

FERREIRA, MARCOS Santos. “Aptidão física na educação física escolar: ampliando o enfoque”. *In: Revista*

**Brasileira de Ciências do Esporte**. v. 22, n. 2, p. 41-54, jan 2001. Disponível em:

<http://www.rbce.cbce.org.br/index.php/RBCE/article/viewFile/411/336>. Acesso em 26 de abril de 2018.

FREIRE, João Batista. **Pedagogia do Futebol**. 2º Edição. Campinas, SP. Autores Associados, 2006.

VOSER, Rogério da Cunha; SANTINI, Joarez. **Ensino dos esportes coletivos**. 1ª ed. - São Paulo: Phorte

Editora, 2008. BRACHT, Valter. **Educação física e aprendizagem social**. 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



<b>DISCIPLINA: Libras – Língua Brasileira de Sinais</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total:</b>	40 h      CH Teórica:40 h
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Pré-requisitos: -</b>	Sem pré-requisito
<b>Semestre:</b>	-
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio - Subsequente
<b>EMENTA</b>	
<p>Histórico e Fundamentos da educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe. Noções de variação. Prática de Libras: desenvolver a expressão visual-gestual. Programa: Contextualização da Educação Inclusiva: conceituação e histórico. Fundamentos da educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais. Noções básicas e léxico, de morfologia e de sintaxe. Noções de variação linguística aplicada à linguagem de sinais. Noções práticas: desenvolver a expressão visual-gestual.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<p>-Ter contato com a Língua Brasileira de Sinais, e com a comunidade surda. Objetivos específicos: -Desenvolver dinâmicas explorando a língua de sinais; -Aprimorar a expressão corporal e facial; -Analisar a importância da Ética na tradução e interpretação; -Enfatizar língua, cultura surda, identidade e história de surdos, aproximando o público alvo da disciplina à comunidade surda.</p>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>Unidade I – A Língua de Sinais Brasileira e a Constituição Linguística do Sujeito Surdo</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 - Breve introdução aos aspectos clínicos, educacionais e sócio-antropológicos da surdez.</li> <li>1.2 - Introdução a Libras: alfabeto manual ou datilológico</li> <li>1.3 - Nomeação de pessoas e de lugares em Libras</li> <li>1.4 - Prática introdutória da Libras: vocabulário básico da Libras</li> <li>1.5 - Noções gerais da gramática de Libras: Alfabeto Dactilológico; Sinais de Nomes.</li> <li>1.6 - Cumprimentos; Calendário; Numerais Cardinais/ Quantidade/ Valores Monetários / Hora e Minuto.</li> <li>1.7 - Meios de Transporte e Meios de Comunicação.</li> <li>1.8 - Relação de Parentesco.</li> <li>1.9 - Tipos de Frases e Cores; Estados e capitais; Brasília e cidades satélites; Profissões e Tipos de verbos.</li> </ol> <p><b>Unidade II – Noções Básicas de Fonologia e Morfologia das Libras</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 - Parâmetros primários da Libras</li> <li>2.2 - Parâmetros secundários da Libras</li> </ol>	

- 2.3 - Componentes não-manuais
- 2.4 - Aspectos morfológicos da Libras: gênero, número e quantificação, grau, pessoa, tempo e aspecto
- 2.5 - Práticas introdutórias de Libras: diálogo e conversação com frases simples.

### **Unidade III – Noções Básicas de Morfossintaxe**

- 3.1 - A sintaxe e incorporação de funções gramaticais
- 3.2 - O aspecto sintático: a estrutura gramatical do léxico em Libras
- 3.3 - Verbos direcionais ou flexionados
- 3.4 - A negação em Libras
- 3.5 - Práticas introdutórias de Libras: diálogo e conversação com frases simples.
- 3.6 - Variação em Língua de Sinais

### **Unidade IV – Conhecendo dos Aspectos que Envolvem a Língua de Sinais**

- 4.1 - Histórico sobre a Língua Brasileira de Sinais
- 4.2 - A educação bilíngue e os surdos
- 4.3 - LIBRAS e Língua Portuguesa
- 4.4 - A família e o surdo
- 4.5 - O intérprete de LIBRAS
- 4.6 - Surdocegueira

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

Serão ministradas aulas expositivas, debates, estudos dirigidos, pesquisas e seminários; Serão utilizados como recursos didáticos Data Show; Pincel/Quadro Branco; Textos e material impresso em geral.

## **AVALIAÇÃO**

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD, do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Serão realizados trabalhos individuais e/ou em grupo e provas escritas.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- CAPOVILLA, F.C.; RAPHAEL, W.D.; MAURICIO, A.C. Novo Deit-Libras: **Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da Língua de Sinais Brasileira (Libras) baseado em Linguística e Neurociências Cognitivas**, 3ª. edição, Volume 1 e 2: I a Z. São Paulo, SP: Edusp, 2013. 2800 p.
- COUTINHO, D. **LIBRAS e Língua Portuguesa: Semelhanças e diferenças**. João Pessoa: Arpoador, 2000.
- QUADROS, R.M.; KARNOPP, L. **Língua de Sinais Brasileira: Estudos Linguísticos**. Porto Alegre, Artmed, 2004. 221 p.
- SACKS, O.W. **Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos**. São Paulo: Companhia das Letras. 1998.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- CADER-NASCIMENTO, F.A.A. *e al.* **Descobrimo a surdocegueira: educação e comunicação**. São Carlos: EdUFSCar, 2005.
- CASTRO JUNIOR, G. **Variação Linguística em Língua de Sinais Brasileira: foco no léxico**. Dissertação de Mestrado, Brasília: UnB, 2011.
- CASTRO, A.R.; CARVALHO, I.S. **Comunicação por língua brasileira de sinais: livro básico**/Alberto Rainha de Castro e Ilza Silva de Carvalho. Brasília: Df, 2005.
- SKLIAR, C. **A Surdez: um olhar sobre as diferenças**. Porto Alegre: Mediação. 1998 BRASIL.

Decreto 5.626 de 22 de dezembro de 2005. Brasília. 2005.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ  
CAMPUS DE ARACATI

**PARECER PEDAGÓGICO**

<b>Processo:</b> 23483.000315.2019-95	<b>Análise n°:</b> 01
<b>Assunto:</b> Análise técnico-pedagógica para implantação do curso Técnico subsequente em Eventos.	
<b>Interessado:</b> Campus Aracati.	
<b>Responsável pela Análise:</b> Kézia Cristiane dos Santos Dantas (Pedagoga)	<b>DATA:</b> 18/02/19

## 1. INTRODUÇÃO

O presente parecer constitui-se da análise técnico-pedagógica do PPC do curso Técnico subsequente em Eventos, referente ao eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, submetido à CTP para emissão de Parecer, através do processo: 23483.000315.2019-95. Este projeto pedagógico de curso se propõe a implantação do curso técnico subsequente em Eventos no turno diurno, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - Campus Aracati, destinado a estudantes oriundos do ensino médio.

## 2. MÉRITO

A análise do presente documento mostra que o Projeto Pedagógico do Curso em questão atende às normativas legais para sua implantação, a saber: Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996; Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004; Resolução Nº 6, de 20 de setembro de 2012; Resolução CONSUP nº 35, de 22 de junho DE 2015 (Regulamento da Organização Didática no IFCE – ROD); Plano de Desenvolvimento Institucional do IFCE – PDI – Campus Aracati, Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e outras.

A análise deste projeto, verificou que o PPC do curso técnico subsequente em Eventos apresenta relações coerentes entre os objetivos do curso, o perfil profissional e estrutura curricular, que contemplam a proposta pedagógica do curso, considerando a natureza e eixo tecnológico no qual está inserido – Hospitalidade e Lazer.

A estrutura curricular atende às competências Geral, humanística e Profissional do técnico em Eventos, favorecendo uma prática e uma aprendizagem significativa, atendendo a uma formação profissional e humana.

A relação estabelecida entre os objetivos, o perfil profissional e a estrutura curricular conduz à prática interdisciplinar, apontando para o reconhecimento da necessidade de uma educação profissional e tecnológica integradora de conhecimentos científicos, experiências e saberes advindos do mundo do trabalho, possibilitando assim, a construção do pensamento tecnológico crítico e a capacidade de intervir em situações concretas.

A matriz curricular do curso apresenta em seus componentes curriculares, elementos necessários ao atendimento do perfil profissional expresso, demonstrando aspectos coerentes de interligação entre as temáticas que o curso pretende abordar. O currículo apresenta-se contextualizado com a realidade atual da profissão, buscando de forma dinâmica e integradora, abordar para além das questões da profissionalização, conduzindo o profissional técnico a uma formação que aborde temáticas humanas e de relevância para o mundo contemporâneo tais como: questões ambientais, culturais, artísticas e éticas.

As unidades curriculares apresentam-se de forma contextualizada com o mundo do trabalho por meio dos conteúdos específicos da formação do técnico, abordando temáticas das

diversas áreas do profissional em Eventos, contemplando seus mais relevantes ambientes de atuação. A organização sequencial das disciplinas se mostram coerentes, partindo das questões básicas para as mais complexas do conhecimento, e alinham de forma coerente os objetivos, os conteúdos, metodologia e avaliação bem como recursos pedagógicos utilizados. Os conteúdos estão coerentes com a natureza das disciplinas e a carga-horária planejada se apresenta suficiente para que os conhecimentos sejam internalizados pelos estudantes ao longo dos semestres.

Os planos de Unidade didática – PUDs, que compõe o PPC estão elaborados de forma coerente com a natureza da disciplina e os objetivos do curso. Assim, os estudantes podem ter acesso aos conhecimentos teóricos e práticos, necessários a formação do técnico em Eventos.

Em atendimento aos aspectos concernentes às práticas interdisciplinares, a matriz curricular do curso, além de sinalizar as mais variadas possibilidades de diálogo entre as disciplinas, tem como componente obrigatório à integralização do curso as práticas profissionais, que sinalizam várias alternativas ao estudante para que este mobilize os conhecimentos adquiridos ao longo do curso na colaboração em organização de eventos, no acompanhamento e montagem de eventos ou participando de formação complementar de extensão e etc... possibilitando o enriquecimento e consolidação da sua formação.

A metodologia de ensino e aprendizagem apresentada atende às diretrizes para a educação profissional, relacionando-se aos princípios norteadores contidos na normativa que estabelece as bases para a educação profissional técnica de nível médio. Tal metodologia está coerente com o perfil do curso Técnico em Eventos, assegurando a indissociabilidade entre teoria e prática, a interdisciplinaridade, a contextualização e a flexibilidade nas estratégias educacionais. Além disso, o projeto metodológico destaca a importância da interação entre o aluno e os aspectos sociais e abrange o pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas.

Desse modo, a metodologia abordada no PPC contribui para o cumprimento da missão do Instituto Federal, com intuito de inserir o aluno, como cidadão, nos diversos aspectos da sociedade, da política, da cultura e da ética.

No que concerne à avaliação, o PPC entende esta como um processo contínuo e cumulativo, a proposta pedagógica de avaliação do curso assume funções diagnóstica, 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 instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, demonstrando coerência com a proposta pedagógica da Instituição.

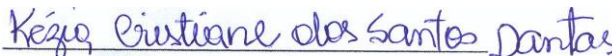
### **3. PARECER**

Nesta avaliação, aprovo este PPC, por considerar que o mesmo está em acordo com as exigências legais educacionais e atende as orientações institucionais e da Pró-reitoria de Ensino – PROEN.

Retorne-se à Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico de Curso (PPC), para tramitação junto a instâncias superiores.

### **4. FECHO**

Data: 18/02/2019

  
Kézia Cristiane dos Santos Dantas (Pedagoga)

