

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

PUDS 1º SEMESTRE

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO AO TURISMO E EVENTOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 horas CH Prática: - CH Presencial: 4 horas CH à Distância: 36 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Surgimento e evolução da Atividade Turística. Impactos socioculturais, econômicos e ambientais do turismo. Mercado turístico, segmentação e efeito multiplicador na economia local e global. Infraestruturas necessárias à atividade turística e órgãos envolvidos com a cadeia produtiva do turismo. Conceitos, tipologia e fatores básicos para compreender a atividade turística. Conceitos, características e tipologia dos eventos. Evolução histórica dos eventos. Eventos e Lazer. Eventos e Turismo. Fundamentos de planejamento e organização de eventos. Fases do evento. Importância e influência dos eventos no contexto turístico. Profissionalização do setor. Profissional de eventos: funções, atribuições e campos de trabalho</p>	
OBJETIVO	

- Conhecer o surgimento e a evolução da atividade turística, o desenvolvimento, e os impactos socioculturais, econômicos e ambientais que esta provoca;
- Reconhecer os segmentos do turismo, a importância do efeito multiplicador na economia local e global;
- Conhecer os órgãos que fazem parte do trade turístico;
- Assimilar conhecimentos sobre os conceitos, tipologias, componentes do mercado turístico e estruturas necessárias para o desenvolvimento da atividade turística em determinada região;
- Compreender o funcionamento do mercado de eventos;
- Conhecer a tipologia dos eventos;
- Compreender as fases de organização e planejamento de eventos;
- Identificar os profissionais de eventos e o papel desempenhado por cada um deles.

PROGRAMA

- História do Turismo – Dos primórdios à atualidade.
- O fenômeno turístico como um elemento social, manifestação cultural, atividade econômica e o impacto ambiental/ sustentabilidade.
- Conceitos: deslocamento, passeio, excursão, viagem de turismo, turista, excursionista, etc.
- Classificação econômica da atividade turística.
- Mercado Turístico: Oferta e Demanda. Tipos e formas de turismo (segmento turístico).
- Fatores condicionantes para participar da atividade turística.
- Infraestruturas necessárias para se desenvolver como destino turístico (potencialidades e atrativos turísticos).
- Características do “Produto” Turístico e o contraste com o Produto Industrial.
- Cadeia Produtiva do Turismo e os profissionais que trabalham na atividade.
- Conceituação e evolução histórica dos eventos; Tipologia dos eventos; Eventos e mercado turístico; eventos e entretenimento; planejamento e organização de eventos; mercado de eventos; profissionais do setor.
- Eventos sustentáveis - Eventos verdes.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
 Ferramentas educacionais virtuais (Google Classroom e Plataforma Moodle);
 Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

RECURSOS

Atividades no Ambiente de Aprendizagem Virtual - AVA, vídeos, vídeo-aulas, textos complementares e aulas síncronas.

AVALIAÇÃO

A avaliação será feita por meio de variados instrumentos, como: atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, entre outros.

REFERÊNCIA BÁSICA

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. Pioneira Thomson Learning-SP,2019.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas** / Barueri/SP: Manole, 2007.

ROGERS, Tony. **Eventos: planejamento, organização e mercados**. Campus – RJ: 2011.

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos: da ideia à realidade**. / Brasília, DF: Senac, 6. ed. 2018.

ZOBARAN, Sergio. **Evento é assim mesmo: do conceito ao brinde**. / Ed. Senac Rio. 3. Ed,2012.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BAHL, Miguel. **Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio**. 1. ed. São Paulo: Roca, 2003.

FORTALEZA CONVENTION & VISITORS BUREAU. **Guia para profissionais de eventos: informações turísticas**. 2006.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. São Paulo: Summus,1997.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Eventos: como criar, estruturar e captar recursos**. Thomson Learning, 2006.

NAKENE, Andréa Miranda. **Turismo, hotelaria e eventos: a arte e a técnica profissional do setor**. Rio de Janeiro: Infobook, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ASPECTOS SOCIOCULTURAIS EM EVENTOS**Código:****Carga Horária Total:** 40 horas**CH Teórica:** 40 horas**CH Prática:** -**CH Presencial:** 4 horas**CH à Distância:** 36 horas**CH Prática como
Componente Curricular
(PCC) do ensino:** -**CH Prática Profissional** (*quando esta vier
embutida nos componentes curriculares*): -**Número de Créditos:** 2**Pré-requisitos:** -**Semestre:** 1º**Nível:** Técnico**EMENTA**

Diversidade nos eventos. Valorização da cultura local e a pluralidade de manifestações no Ceará. Acessibilidade. Responsabilidade Social. Ética. Sustentabilidade. O contributo dos eventos socioculturais para o desenvolvimento turístico de uma região.

OBJETIVO

Compreender a importância dos aspectos socioculturais nos eventos, levando em consideração a cultura local e a responsabilidade social.

PROGRAMA

Unidade I: Aspectos Socioculturais

- Conceito antropológico de cultura/s;
- Conceito de Sociocultural;
- O quadro sociocultural de uma comunidade;
- Influência sociocultural.

Unidade II: Cultura Local

- O que é a Cultura Local;
- Valorização da Cultura Local;
- A Cultura Local e Eventos.
- O contributo dos eventos socioculturais para o desenvolvimento turístico de uma região.

Unidade III: Responsabilidade Social e Ética

- Conceitos de Responsabilidade Social;
- Conceitos de Ética;
- A importância de trabalhar os eventos com responsabilidade social e ética.

Unidade IV: Sustentabilidade

- Conceitos de Sustentabilidade;
- A Sustentabilidade e os Eventos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
Ferramentas educacionais virtuais (Google Classroom e Plataforma Moodle);
Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

RECURSOS

Atividades no Ambiente de Aprendizagem Virtual - AVA, vídeos,
vídeo-aulas, textos complementares e aulas síncronas.

AVALIAÇÃO

A avaliação será feita por meio de variados instrumentos, como: atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, entre outros.

REFERÊNCIA BÁSICA

BRITTO, Janaina. **Estratégia para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. São Paulo: Aleph, 2002.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de Eventos - teoria e prática**. São Paulo: Pioneira Tompson. Learning, 2004.

MELO, Francisco de Paula Neto. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2005.

TENAN, Ilka Paulete. **Eventos**. São Paulo: Aleph, 2002.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

FONTES, Nema. **Estratégia para Eventos**. BRITTO, Janaína; São Paulo: Aleph, 2002.

GIAGLIA, Maria Cecília. **Eventos: como criar, estruturar e captar recursos**. Pioneira Thonson: São Paulo, 2006.

TENAN, Ilka Paulete Sevissero. **Eventos**. São Paulo: Aleph., 2002.

WAT, David. **Gestão de eventos em lazer e turismo**. Porto Alegre: Bookman., 2004.

ZANELIA, Luis Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e organização**. São Paulo: Atlas, 2003.

ZOBARAN, Sérgio. **Evento é assim mesmo: do conceito ao brinde**. Rio de Janeiro: SENAC, 2008 (L.C.)

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: LINGUAGEM E COMUNICAÇÃO

Código:

Carga Horária Total: 40 horas

CH Teórica: 40 horas **CH Prática:** -
CH Presencial: 4 horas **CH à Distância:** 36 horas

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*): -

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos:

Semestre: 1º

Nível: Técnico

EMENTA

Linguagem e comunicação: fundamentação teórica; elementos da comunicação; funções da linguagem; oratória; texto / textualidade; os diferentes tipos de texto; relação significativa: representação e interpretação; a relação objeto / signo / intérprete nas diferentes linguagens: literatura, artes visuais, cinema; coesão e coerência; revisão de aspectos gramaticais imprescindíveis.

OBJETIVO

- Discutir conceitos ligados à comunicação e à importância na vida profissional e pessoal do aluno.
- Compreender na leitura do texto escrito o significado, as causas e consequências dos fatos abordados, estabelecendo relação com outros textos e seu universo de referência.
- Ler e interpretar diferentes gêneros de textos associando-os às sequências discursivas literárias, jornalísticas, técnico-científicas, instrucionais, publicitárias etc.
- Produzir textos (orais e escritos) com coerência e coesão, considerando as condições de produção e utilizando recursos próprios da oralidade e da escrita em função das especificidades discursivas

PROGRAMA

UNIDADE I: COMUNICAÇÃO

- Teoria da comunicação
- Processo da comunicação
- Elementos da comunicação
- A importância da comunicação
- Coesão e coerência

UNIDADE II: LINGUAGEM

- Linguagem, língua, fala e escrita
- Funções da linguagem
- A linguagem literária e outras linguagens
- Metalinguagem, interdiscursividade e intertextualidade
- Revisão de aspectos gramaticais pertinentes ao curso.

UNIDADE III: TEORIA TEXTUAL

- Tipologias textuais
- O texto literário e outras linguagens
- O texto pictórico e outras linguagens estéticas
- A linguagem cinematográfica
- Hipertexto
- Técnicas de apresentação de trabalho.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
Ferramentas educacionais virtuais (Google Classroom e Plataforma Moodle);
Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

RECURSOS

Atividades no Ambiente de Aprendizagem Virtual - AVA, vídeos,
vídeo-aulas, textos complementares e aulas síncronas.

AVALIAÇÃO

A avaliação será feita por meio de variados instrumentos, como: atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, entre outros.

REFERÊNCIA BÁSICA

BARTHES, Roland. **Elementos de semiologia**. Trad. Izidoro Blikstein. 19ª ed. São Paulo: Cultrix, 2012.

BRAIT, Beth. **Bakhtin: outros conceitos-chave**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2012.

CARRIÈRE, Jean-Claude. **A linguagem secreta do cinema**. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira S.A,

GUIMARÃES, Thelma de Carvalho. **Comunicação e Linguagem**. São Paulo: Pearson, 2002.

KOCH, I.S. & TRAVAGLIA, L.C. **Texto e Coerência**. São Paulo: Contexto, 2002

KOCH, Ingedore da Silva. **A Coesão Textual**. São Paulo: Contexto, 2005

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

EDMEE, Brandi. **Educação da voz falada**. São Paulo: Atheneu, 2002

KLEIMAN, Ângela. **Texto e Leitor: aspectos cognitivos da leitura**. Campinas: Pontes, 2000

KOCH, I.S. & TRAVAGLIA, L.C. **Texto e Coerência**. São Paulo: Contexto, 2002

POLITO, Reinaldo. **Como falar corretamente e sem inibições**. São Paulo: Saraiva, 2003

SERAFINI, Maria Tereza. **Como Escrever Textos**. São Paulo: Globo, 1995

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ASPECTOS CULTURAIS DA GASTRONOMIA EM EVENTOS

Código:

Carga Horária Total: 40 horas

CH Teórica: 40 horas

CH Prática: -

CH Presencial: -

CH à Distância: 40 horas

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*): -

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos: -

Semestre: 1º

Nível: Técnico

EMENTA

Princípios de Alimentos e Bebidas numa perspectiva sociocultural. Hábitos e Cultura Alimentar. Alimentos tradicionais [e ancestrais] do Brasil, Alimentos tradicionais e ancestrais do Nordeste e no/do Ceará. Perspectiva e influência da cultura indígena e africana na alimentação [e nas bebidas] brasileiras. Tendências Gastronômicas do Século XXI. Movimentos Gastronômicos: Slow Food, Fusion Food. Cozinha Molecular. Restrições e Seletividade Alimentar em Eventos.

OBJETIVO

- Conhecer a História da Alimentação no Mundo e a sua influência na cultura gastronômica brasileira e cearense;
- Conhecer a história e a evolução da cultura alimentar africana e a indígena e sua manifestação sociocultural na cultura gastronômica brasileira;
- Compreender as tendências gastronômica do Século XXI e sua aplicabilidade nos eventos;
- Aplicação de alimentos restritivos e seletividade alimentar em eventos.

PROGRAMA

UNIDADE I: História da Gastronomia

- 1.1 Princípios da Alimentação;
- 1.2 História da Alimentação no Mundo e suas influências na cultura gastronômica brasileira;
- 1.3 O caráter cultural e social da Alimentação;
- 1.4 Motivações Alimentares;

UNIDADE II: Tendências Gastronômicas do Século XXI

- 2.1 Comida saudável e consciente;
- 2.2 Sustentabilidade e alimentos locais;
- 2.3 Culinária étnica e fusão de sabores;
- 2.4 Uso de tecnologia na cozinha;
- 2.5 Alimentação consciente e dietas restritivas;
- 2.6 Street food gourmet e food trucks;
- 2.7 Restaurantes com ênfase na experiência;

UNIDADE III: Movimentos Gastronômicos

- 3.1 Nouvelle Cuisine;
- 3.2 *Comfort Food*;
- 3.3 *Slow Food*;
- 3.4 *Food Tech*;

- 3.5 *Mood Food*;
- 3.6 *Mindful Eating*;
- 3.7 *Fusion Cuisine*;
- 3.8 Farm-to-Table;
- 3.9 Molecular Gastronomy;
- 3.10 Raw Food;
- 3.11 Plant-based;
- 3.12 locavore.

UNIDADE IV: Seletividade alimentar e restrições alimentares nos eventos

- 4.1 Planejamento prévio do *menu*
- 4.2 Rótulos/Comunicação efetiva
- 4.3 Restrições alimentares baseadas em alergias; intolerâncias; escolhas dietéticas; crenças religiosas, com base em condições de saúde específicas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
Ferramentas educacionais virtuais (*Google Classroom* e Plataforma *Moodle*)
Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

RECURSOS

Atividades no Ambiente de Aprendizagem Virtual - AVA, vídeos, vídeo aulas, textos complementares e aulas síncronas.

AVALIAÇÃO

A avaliação será feita por meio de variados instrumentos, como: atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, entre outros.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

CASCUDO, Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e Bebidas**. 3ª. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.
FERNANDES, Armesto Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.
FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**. 3ª.ed. São Paulo: Senac SP, 2004.
FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. 2ª. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2011.
SPANG, Rebecca. **Invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

AMERICAN INSTITUTE FOR CANCER RESEARCH. **The New America Plate - Comfort Foods: Recipes for a healthy weight and a healthy life.** 2004, p. 1-36.

BERTOTTI, F. **Comida que emociona.** Revista Vida e Saúde, 2010, p. 10-15.

CORÇÃO, M. **Memória Gustativa e Identidades: de Proust à Cozinha Contemporânea.** s/d. p. 1-10.

GIMENES, M. H. S. G. **Cozinhando a tradição: Festa, Cultura e História no Litoral Paranaense.** 2008. 393 f. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba. 2008.

MENDES, D. **Para alimentar a alma: Tendência lá fora, a comfort food, a comida que desperta bem-estar e o prazer ligado à infância, se populariza no Brasil.** 2007. Disponível em: <<http://www.istoe.com.br/reportagens/detalhePrint.htm?idReportagem=5883&txPrint=completo>>. Acesso em: 2 jun. 2013.

NEUMANN, D. M. C.; SCHUMACHER, D.; REINHARDT, V. H. **A influência cultural, da motivação e das emoções na alimentação saudável.** s/d, p. 850-857.

SCHARF, R. 7 Brazilian comfort foods. Disponível em: <<http://deepbrazil.com/2011/04/18/7-brazilian-comfort-foods>>. Acesso em: 2 jun. 2013.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: CRIATIVIDADE E RECREAÇÃO EM EVENTOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 36 horas CH Prática: 4 horas CH Presencial: 8 horas CH à Distância: 32 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos:	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	

EMENTA

Economia criativa e suas interfaces frente a uma política de desenvolvimento sócio-cultural. Fundamentos do lazer e da recreação. O lazer e a recreação como estratégias de elaboração de eventos. Lazer e recreação para públicos específicos. A atuação profissional dos trabalhadores do lazer e da recreação.

OBJETIVO

Compreender como a economia criativa atua na sociedade e seus benefícios em prol de atividades de lazer e de recreação, possibilitando a geração de emprego, renda e melhoria da qualidade de vida.

PROGRAMA

Unidade 1 - Criatividade e inovação

- Histórico e conceitos iniciais de economia criativa;
- Fundamentos da criatividade e inovação;
- Redes e cidades criativas segundo a UNESCO;
- Economia criativa no Brasil;
- Conhecendo a cidade criativa de Fortaleza,

Unidade 2 -Lazer e recreação para grupos específicos

- Fundamentos do lazer e da recreação;
- Jogos e aplicativos: facilidades x riscos;
- Lazer e recreação para grupos específicos;
- Lazer e recreação no contexto dos Eventos.

Unidade 3 -Lazer e recreação aplicados aos eventos

- Lazer e recreação no contexto dos Eventos.
- Espaços e equipamentos de lazer
- Manifestações culturais do lazer
- Lazer e recreação por espaços

Unidade 4

- O perfil dos trabalhadores do lazer e da recreação;
- Atuação dos trabalhadores do lazer e da recreação por espaços e possibilidades.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas;
Atividades individuais e em equipe.

RECURSOS

Atividades no Ambiente de Aprendizagem Virtual - AVA, vídeos, vídeo-aulas, textos complementares e aulas síncronas.

AVALIAÇÃO

A avaliação ocorrerá por meio da participação nos fóruns, entrega de atividades e avaliação teórica.
A prática ocorrerá a partir do planejamento e execução de atividades recreativas supervisionadas, jogos interativos, dinâmicas em grupo, atividades desportivas.

REFERÊNCIA BÁSICA

BRASIL. Ministério do Turismo. **Cidades Criativas do Brasil**. Brasília:DF, 2016.
IUBEL, Simone Cristina. **Lazer, entretenimento e recreação**. [livro eletrônico]. Curitiba: Inter Saberes, 2014.
REIS, Ana Carla Fonseca; KAGEYAMA, Peter (orgs). **Cidades Criativas - Perspectivas**. São Paulo. Câmara Brasileira do Livro. 2011.
SOARES, Vilmabel. **Dinâmicas de grupos e jogos: psicodrama, expressão corporal, criatividade, meditação, artes**. [livro eletrônico]. Petrópolis, RJ: Vozes, 2017.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

LEITÃO, Cláudia; MACHADO, Ana Flávia. **Por um Brasil criativo: significados, desafios e perspectivas da economia criativa brasileira**. BDMG cultural, 2018.
MARCELLINO, Nelson Carvalho (org). **Lazer e recreação: repertório de atividades por fases da vida**. Papirus, 2013.
REIS JÚNIOR, Dálcio Roberto dos. **A criatividade nas organizações**. [livro eletrônico]. 1ed. Curitiba: InterSaberes, 2021.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS EM EVENTOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 horas CH Prática: - CH Presencial: 4 horas CH à Distância: 36 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos:	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Logística e procedimentos administrativos; secretaria técnica; logística do evento; envio de e-mails; informações gerais; sistemas informatizados e mais utilizados na área; pagamentos; regras para submissão de trabalhos; programação do evento; instruções para área de exposição e comunicação do evento; apoio ao cliente; recepção; secretaria no local; credenciamento; entrega de kits; certificados de participação, apostilas, material didático; secretaria pós evento.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Capacitar os alunos para atuar na administração geral do evento; ● Desenvolver e implantar a Secretaria do Evento; ● Executar procedimentos administrativos em todas as fases do evento (pré, trans e pós eventos); ● Elaborar estratégias de comunicação do evento; ● Planejar e realizar a avaliação do evento. 	
PROGRAMA	

UNIDADE 1: LOGÍSTICA E OPERACIONALIZAÇÃO DE SECRETARIA

Passo a passo do setor em eventos

Secretaria técnica

Logística do evento

Check list

Inscrições de um evento

Tipologia do evento quanto aos tipos de acesso

Formatos de inscrição

Passo a passo para credenciamento

Material para credenciamento

UNIDADE 2: ATENDIMENTO GERAL

Atendimento ao público

Principais solicitações dos clientes

Comunicação do Evento

Criação de email

Modos de envio

Informações Gerais

Principais serviços de apoio em um evento

Sistemas informatizados

Formas de Pagamento

Tipologias de pagamento e suas especificidades

UNIDADE 3: REGRAS PARA SUBMISSÃO DE TRABALHOS

Editais

Tipos de apresentações

Programação do evento

Passo a passo para a elaboração da programação em um evento

Exemplo de programação de um evento

Instruções para área de exposição e comunicação do evento

Itens necessários

Procedimentos técnicos

Recepção

Características do recepcionista

Principais funções

Entrega de kits

Procedimentos de entrega de kits

Material para credenciamento

UNIDADE 4: CERTIFICADOS DE PARTICIPAÇÃO, MATERIAL DIDÁTICO

Elaboração de certificados

Tipos de materiais didáticos

Secretaria pós evento

Atividades executadas pós evento

Avaliação do Evento

Pesquisa de satisfação: elaboração, métodos de aplicação, resultados.

Meios de aplicação de pesquisa de satisfação

Modelo de pesquisa de satisfação

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; aulas práticas; análise de vídeos; leituras e discussões de textos; estudo dirigido; pesquisa; atividades práticas simuladas.

RECURSOS

Atividades no Ambiente de Aprendizagem Virtual - AVA, vídeos, vídeo-aulas, textos complementares e aulas síncronas.

AVALIAÇÃO

A avaliação será feita por meio de variados instrumentos, como: atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, entre outros.

REFERÊNCIA BÁSICA

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. Pioneira Thomson Learning-SP,2019.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas** / Barueri/SP: Manole, 2007.

ROGERS, Tony. **Eventos: planejamento, organização e mercados**. Campus – RJ: 2011.

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos: da ideia à realidade**. / Brasília, DF: Senac, 6. ed. 2018.

ZOBARAN, Sergio. **Evento é assim mesmo: do conceito ao brinde**. / Ed. Senac Rio. 3. Ed,2012.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CESCA, Cleuza Gertude Gimenes. **Organização de eventos : manual para planejamento e execução** / 13. ed. 2010

MONTENEGRO, Inês. **Recepcionista de eventos : a saber, o ser, o fazer**. 2016.

REIS, Joel. **Sou produtora de eventos : diário de bordo para o aperfeiçoamento profissional**. Editora Senac São Paulo:Senac Nacional, 2013.

VELOSO, Dirceu. **Organização de eventos e solenidades**. 2003

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 2003.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: LEGISLAÇÃO APLICADA A EVENTOS

Código:

Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 horas CH Prática: - CH Presencial: 4 horas CH à Distância: 36 horas
--------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
-----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos: -

Semestre: 1º

Nível: Técnico

EMENTA

Conceituação e noções de Direito e os fundamentos constitucionais. O processo de formação das leis. Da carreira do técnico em eventos. Legislação de Proteção ao Consumidor. Contratos. Contratos com a Administração Pública. Legislação aplicada à execução de eventos: CLT. Lei Rouanet. Legislação do Simples ao Nacional.

OBJETIVOS

- Ler e interpretar a legislação;
- Aprender sobre a atuação da legislação em eventos no Brasil;
- Compreender, esclarecer e estimular o debate de alguns aspectos sobre a Legislação pertinente para o técnico em eventos, vez que as perspectivas desse profissional são muito amplas tanto no setor público como no setor privado, bem como os seus limites e possibilidades.

PROGRAMA

Unidade 1 - Profissão de Técnico em Eventos e seu Exercício - Projeto de lei de 2017

- 1.1. Introdução a Legislação
- 1.2 Constituição Federal de 1988
- 1.3 Espécies Normativas
- 1.4 Conceituação de Espécies Normativas

Unidade 2 - CBO 3548-20 – O que é?

- 2.1 Técnico em Eventos no setor privado
- 2.2 Consolidação das Leis Trabalhistas
- 2.3 Técnico em Eventos no setor público

Unidade 3 - Dos contratos

- 3.1 Contrato de prestação de serviços
- 3.2 Contrato de locação
- 3.3 Contrato de seguro
- 3.4 Contrato de transporte

Unidade 4 - Código de Defesa do Consumidor

- 4.1 Histórico do Código de Defesa do Consumidor
- 4.2 Estudos dos conceitos: consumidor – fornecedor – produto – serviço
- 4.3 Dos direitos básicos do consumidor
- 4.4 Da responsabilidade pelo fato do produto e do serviço
- 4.5 Da responsabilidade por vício do produto e do serviço

- 4.6 Da oferta
- 4.7 Da publicidade
- 4.8 Das práticas abusivas

Unidade 5 - Legislação aplicada a execução de eventos: CLT

- 5.1 Conceitos de empregado e empregador
- 5.2 Duração da jornada de trabalho
- 5.3 Suspensão e interrupção do contrato de trabalho
- 5.4 Trabalho temporário

Unidade 6- Direitos Humanos

- 6.1 Contextualização dos Direitos Humanos e sua evolução histórica
- 6.2. Declaração dos Direitos Humanos

METODOLOGIA DE ENSINO

Atividades no Ambiente de Aprendizagem Virtual - AVA, vídeos, vídeo-aulas, textos complementares e aulas síncronas.

RECURSOS

Variados instrumentos, como: atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, entre outros.

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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

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

REFERÊNCIA BÁSICA

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

BRASIL. Código Civil. Lei n. 10.046, de 10 de janeiro de 2002. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

BRASIL. Código Tributário Nacional. Lei 5.172 de 25 de dezembro de 1966. 3 ed. São Paulo: Rideel, 2006.

BRASIL Consolidações das Leis Trabalhistas. 9. ed. São Paulo: Rideel, 2003.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

GALVÃO, Aurélio Ferreira. NAVROSKI, Eliane Pires. **Legislação Aplicada a Eventos**. IFPR. Curitiba- PR. 2012 Disponível em: <http://proedu.rnp.br/handle/123456789/553?show=full>

RODRIGUES, Sílvia. Direito Civil – Parte Geral das Obrigações. 30ª. ed.Saraiva, 2002.

MARTINS, S. P. Direito do Trabalho. 24 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

MELLO, C. A. B. Curso de Direito Administrativo. 20 ed. São Paulo: Malheiros Editora, 2006.

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L6533.

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11771.htm

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/112933.htm

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/110098.htm

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/2003/L10.741.htm

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8069.htm

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: GESTÃO FINANCEIRA EM EVENTOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 horas CH Prática: - CH Presencial: 4 horas CH à Distância: 36 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>):
Número de Créditos: 2	

Pré-requisitos: -
Semestre: 1º
Nível: Técnico
EMENTA
Conceitos básicos de planejamento e controle financeiro em eventos. Cálculo das despesas e custos inerentes ao evento. Ferramentas de avaliação da viabilidade financeira do evento. Relatórios de controle e acompanhamento financeiro. Projeção orçamentária-financeira de um evento.
OBJETIVO
Desenvolver a capacidade de análise desde o planejamento, controle e execução financeira na realização de eventos.
PROGRAMA

UNIDADE I – CONCEITOS BÁSICOS

- Receita
- Despesas
- Custos
- Viabilidade financeira

UNIDADE II– CLASSIFICAÇÃO DAS DESPESAS E CUSTOS

- Despesa Variável
- Despesa fixa
- Custos Fixos
- Custos Variáveis

UNIDADE III – ANÁLISE DA VIABILIDADE FINANCEIRA

- Margem de Contribuição
- Break in point (Ponto de equilíbrio)
- Margem de Lucro
- Investimentos financeiros

UNIDADE IV – FERRAMENTAS DE CONTROLE FINANCEIRO

- Planejamento Financeiro
- Projeção Orçamentária
- Execução Orçamentária

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; aulas práticas; análise de vídeos; leituras e discussões de textos; estudo dirigido; pesquisa; seminários práticos.

RECURSOS

atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, entre outros.

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Resolução e discussão reflexiva dos estudos de casos

Avaliação, por meio da aplicação simulada, na construção de um projeto financeiro de eventos.

REFERÊNCIA BÁSICA

FREZATTI, Fábio. **Orçamento Empresarial: planejamento e controle gerencial**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2015.

CHIAVENATO, A. **Gestão Financeira – uma abordagem teórica**. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2022.

SOUZA, Alceu; CLEMENTE, Ademir. **Decisões financeiras e análise de investimentos: fundamentos, técnicas e aplicações**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

GITMAN, Lawrence J. **Princípios de administração financeira**. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

MORANTE, Antonio Salvador; JORGE, Fauzi Timaco. **Administração Financeira: decisões de curto prazo, decisões de longo prazo, indicadores de desempenho**. São Paulo: Atlas, 2009.

SANTI FILHO, Armando de; OLINQUEVITH, José Leônidas. **Análise de Balanços para Controle Gerencial: enfoque sobre o fluxo de caixa e previsão de rentabilidade**. São Paulo: Atlas, 2009.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

PUDS 2º SEMESTRE

DISCIPLINA: ALIMENTOS E BEBIDAS PARA EVENTOS

Código:

Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 32 horas CH Prática: 8 horas CH Presencial: 8 horas CH à Distância: 32 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos:	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Concepção e composição de mesas para banquetes. Jantares sociais e empresariais. Festas sociais. <i>Mise-en-place</i> das mesas. Modalidades de Serviços. Técnica de Alicate. Serviços adequados a cada evento. Montagem e orçamento de cardápio. Ficha técnica. Controle de estoque de utensílios. Contratação de fornecedores de alimentos e bebidas. Uso do <i>catering</i>. <i>Eventos Gastronômicos</i>. Compreender a importância dos eventos gastronômicos para o lugar. Conceitos, cardápios e porcionamento. Os concursos, exposições, mostras, feiras, etc. Os principais eventos gastronômicos mundiais, brasileiros e cearenses e suas relações.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender conceitos básicos sobre a organização e operacionalização de banquetes, festas sociais e outras recepções diversas; ● Aprender as principais técnicas de serviços e sua importância para a qualidade no atendimento; ● Conhecer os principais utensílios de serviço, bem como a importância do controle de estoque dos mesmos; ● Estudar o conceito de <i>mise en place</i>, bem como, elaborar diversos tipos de <i>mise en place</i> em consonância com a proposta do cardápio do evento; ● Estudar a elaboração de cardápios para as diversas modalidades de eventos, bem como, parâmetros gerais sobre porcionamento de alimentos e bebidas; ● Estudar a ficha técnica como ferramenta de controle e entender o processo de terceirização de serviços; ● Conhecer os principais itens de composição do enxoval de mesa e elaboração de dobraduras de guardanapos; ● Estudar sobre a importância dos eventos gastronômicos para o desenvolvimento local. 	

PROGRAMA

UNIDADE 01- ORGANIZAÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO DE BANQUETES

- Concepção e composição de mesas para banquetes.
- Jantares sociais e empresariais.
- Festas sociais

UNIDADE 02: EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Mobiliário e Utensílios de serviço
- Técnicas de Limpeza e Higienização de utensílios
- Controle de estoque de utensílios.

UNIDADE 03- ENXOVAL PARA EVENTOS

- Principais itens do Enxoval de Mesa
- Oficina de Dobraduras de Guardanapos

UNIDADE 04- MISE EN PLACE

- Noções gerais sobre Mise en place para eventos
- Tipos de Mise en Place

UNIDADE 05- TÉCNICAS DE SERVIÇOS

- Uso do alicate
- Modalidades de Serviços
- Técnicas de Bandejamento

UNIDADE 06:FERRAMENTAS DE CONTROLE E TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS

- Noções Gerais sobre Ficha Técnica
- Contratação de fornecedores de alimentos e bebidas.
- Uso do *catering*

UNIDADE 07: CARDÁPIO E PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

- Estruturação de cardápio para eventos (alimentos e bebidas)
- Montagem e orçamento de cardápio

UNIDADE 08: EVENTOS GASTRONÔMICOS

- Os concursos, exposições, mostras, feiras, etc.
- Os principais eventos gastronômicos mundiais, brasileiros e cearenses e suas relações.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; aulas práticas; análise de vídeos; leituras e discussões de textos; estudo dirigido; pesquisa; seminários práticos, aulas práticas.

RECURSOS

Variados instrumentos, como: atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, aulas práticas em laboratório.

AVALIAÇÃO

As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios teóricos e práticos e trabalhos.

REFERÊNCIA BÁSICA

CARVALHO, Mariana Aldrigui, **A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários**. Instituto de Culinária da América. [tradução Mariana Aldrigui Carvalho] São Paulo: Roca, 2004.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 3.ed. Caxias do Sul: Educs, 2007.

KUCHER, Débora e REIS, Juliana. **Serviço Memorável em alimentos e bebidas: um guia para maitres e supervisores de bares e restaurantes**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019.

PANTANELA, Sérgio. **Apostila: Fundamentos de Eventos e Buffet**. Universidade Anhembí Morumbi. São Paulo, 2009.

SENAC, DN. **Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial**. Silvia Marta Vieira (Coord); Alexandre Augusto Freire Carauta. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2002.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CABRAL, Breno Fernandes Tinoco. **Manual Prático de Serviços e Técnicas a mesa**. Natal (RN): Central de Cópias, 1995.

CANDIDO, Índio e Vieira; Elenara Vieira de. **Maitre d'hôtel – técnicas de serviço**. Caxias do Sul, Educs, 2002.

LIONEL, Maitre. **Restaurante: técnicas de serviços**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 1993.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. 3ª Edição. São Paulo (SP): SENAC-SP, 2004.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Bar**. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996.

VASCONCELLOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar e BARBOSA, Lourdes. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: MARKETING EM EVENTOS**Código:****Carga Horária Total:** 40 horas**CH Teórica:** 40 horas **CH Prática:** -
CH Presencial: 8 horas **CH à Distância:** 32 h**CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:** -**CH Prática Profissional** (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*):**Número de Créditos:** 2**Pré-requisitos:** -**Semestre:** 2**Nível:** Técnico**EMENTA**

Apresentação dos principais conceitos e teorias do marketing e suas aplicações em eventos. As tendências do mercado de eventos. Noções de marketing digital. Plano de marketing e plano de comunicação. Composto de Marketing; Componentes do Mix de Comunicação. Orientação para elaboração e prática de eventos indicados para o perfil, as necessidades e os desejos do público-alvo, observadas suas especificidades de concepções de valor, precificação, entrega, divulgação, promoção e atendimento.

OBJETIVO

OBJETIVO GERAL

- Apresentar os principais conceitos, teorias e práticas do marketing e suas aplicações na área de eventos.
- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**
- Entender o conceito e o sistema do Marketing, bem como sua evolução;
- Perceber a importância do marketing como ferramenta estratégica na realização de eventos;
- Compreender o comportamento do consumidor de eventos;
- Implementar estratégias de produto, precificação, promoção e distribuição para empresas de eventos
- Compreender a relevância e os elementos dos planejamentos de marketing e de comunicação.
- Compreender o marketing digital e as transformações socioculturais e econômicas nas redes sociais e nas plataformas digitais.

PROGRAMA

1. Conceito e principais fundamentos do Marketing

- Introdução ao Marketing de Eventos
- Tipos de Marketing
- Origens históricas e evolução do Marketing
- Tendências do mercado de eventos

2. Plano de marketing

- Análise situacional
- Sistema de informação de marketing em eventos e pesquisa de mercado
- Comportamento do consumidor
- Estratégias e composto promocional em eventos - Os 4Ps do Marketing (Produto, Preço, Ponto de venda e Promoção)

3. Plano de comunicação

- Mix de comunicação e promoção em eventos: (Propaganda, promoção de vendas e relações públicas; Vendas pessoais; Marketing direto e on-line; Casos de promoção em eventos)
- Técnicas publicitárias: Briefing de campanha publicitária; Técnicas de peças publicitárias impressas, online.
- Noções de design, programação visual, identidade visual.

4. Marketing Digital

- Redes sociais, algoritmos e bolhas digitais
- Noções de metaverso e internet das coisas (5G) e as mudanças no mercado de eventos

METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina acontecerá no ambiente virtual de aprendizagem (Moodle), onde estarão os materiais didáticos, as atividades assíncronas e ocorrerão as interações entre a turma e o docente.

Nos encontros presenciais, poderão ser utilizados o quadro branco e o projetor de slides, bem como laboratórios para eventuais aulas práticas com utilização de tecnologias digitais. Os encontros presenciais e/ou síncronos online primaram por contemplar atividades em que a interação seja primordial: aulas de esclarecimento de dúvidas, aulas práticas, apresentação de seminários, debates, defesas de propostas, etc.

RECURSOS

Material didático-pedagógico
Recursos audiovisuais
Laboratório de informática
Plataforma Moodle

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Cada avaliação terá seus critérios e instruções detalhadamente esclarecidos para os alunos.

- Leitura de textos e debates
- Atividades / trabalhos de pesquisa / seminários
- Avaliações escritas
- Elaboração de projetos
- Atividades práticas no ambiente virtual de aprendizagem (uso de ferramentas e recursos digitais).

REFERÊNCIA BÁSICA

FERREIRA JUNIOR, Achiles Batista. AZEVEDO, Ney Queiroz. **Marketing digital**: uma análise do mercado 3.0 - 1º Edição. InterSaberes. E-book. (280 p.). Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/30493/pdf/0>>.

HOYLE JR., Leonard H. **Marketing de eventos**. São Paulo: Atlas, 2003.

KOTLER, P. **Administração de Marketing**, 12. ed. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2006.

MELO NETO, F. P. **Marketing de eventos**. 3.ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2001.

SARQUIS, Aléssio Bessa. **Marketing para pequenas empresas**, São Paulo, SP: SENAC, 2008

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

AMBRÓSIO, Vicente. **Plano de marketing**: um roteiro para a ação. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

GIACAGLIA, Maria Célia. **Eventos**: como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Thomson Pioneira, 2005.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho R. **Planejamento estratégico**. São Paulo: Atlas, 2006.

WILLIAMS, R. **Design para quem não é designer**: noções básicas de planejamento visual. São Paulo: Callis, 2009.

Coordenador do Curso**Setor Pedagógico****DISCIPLINA: CONTROLE DE QUALIDADE EM SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS****Código:****Carga Horária Total:** 40 horas**CH Teórica:** 40 horas**CH Prática:** -**CH Presencial:** -**CH à Distância:** 40 horas**CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:** -**CH Prática Profissional** (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*): -**Número de Créditos:** 2**Pré-requisitos:** -**Semestre:** 2**Nível:** Técnico**EMENTA**

Princípios gerais de qualidade, Boas práticas no serviço de alimentação, Procedimentos Operacionais Padronizados, Doenças transmitidas pelos alimentos.

OBJETIVO

- Conhecer os princípios gerais do controle de qualidade, destacando sua importância no setor de eventos;
- Identificar as normas de padrões de qualidade em serviços de alimentos e bebidas no setor de eventos, especificados pelos órgãos competentes;
- Compreender as principais doenças transmitidas pelos alimentos, reconhecendo a importância da implantação dos programas de controle de qualidade na prevenção das mesmas.

PROGRAMA

I. Princípios Gerais de Controle de Qualidade

- Definição de qualidade e de controle de qualidade
- Princípios da qualidade total.
- Metas, estratégias e indicadores de qualidade.
- A necessidade da qualidade em serviços de alimentos e bebidas;
- Etapas do Controle de Qualidade em alimentos e bebidas.
 - Controle da matéria prima
 - Controle dos alimentos e bebidas em fase de preparação
 - Controle dos alimentos e bebidas prontos

II. Boas Práticas no Serviço de Alimentação

- Objetivos
- Conceitos Básicos
- Tipos de Contaminação
- Microrganismo em alimentos
- Protocolos de Seguranças
- Legislação que regulamenta as Boas Práticas do Serviço de Alimentação

III. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

- Objetivos
- Conceitos básicos
- Legislação que regulamenta os Procedimentos Operacionais Padronizados

IV. Doenças Transmitidas pelos Alimentos

- Conceitos básicos
- Doenças transmitidas por fungos
- Doenças transmitidas por bactérias

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas síncronas em ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVA) e plataformas digitais.

Leituras de materiais teóricos e de aprofundamento.

Discussões de temas e de casos concretos de eventos em fórum do AVA.

Resolução de questões, quizzes, simuladores e elaboração de tarefas relacionadas ao tema.

RECURSOS

Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas.

Plataforma virtual para aula síncrona (google meet).

Textos de fundamentação e de suporte, laboratório.

AVALIAÇÃO

Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe. Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.

- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Provas.

REFERÊNCIA BÁSICA

KOBLITA, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Editora Guanabara Koogan, 2011. 301p.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico em alimentos**. 8 Ed São Paulo: Varela. 2020. 479p.

STANGARLIN, L; SERAFIN, A, L; MEDEIROS, L. B; SACCOL. A. L. F. **Instrumentos para diagnósticos de boas práticas de manipulação em serviços de alimentação**. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio. 2014. 222p.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

FRANCO, B. D. G. M; FRANCO, M. L. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu.2008. 198p.

LIMA, U. A. **Matéria primas dos alimentos: Parte I – Origem animal**. Parte II – Origem animal. São Paulo: Blucher. 2010. 410 p.

SÃO JOSE, J. F. B; ABRANCHES; M.V. **Microbiologia e higiene de alimentos: teoria e prática**. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio. 2019. 272p.

TANCREDE, R. P; SILVA, Y; MARIN, V. A. **Regulamento técnico sobre higiênico-sanitárias, manual de boas práticas para indústrias/serviços de alimentação**. Rio de Janeiro: L.F.Livros de veterinária Ltda. 2006. 212p.

TAVELLA, A. **Boas práticas de fabricação para serviços de alimentação**. São Paulo: Editora SENAI-SP. 1ª Edição. 2018. 80p.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 24 horas CH Prática: 16 horas CH Presencial: 16 horas CH à Distância: 24 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	

Cerimonial, Protocolo e Etiqueta - Fundamentação histórica do cerimonial e do protocolo; ritos e importância na formação cultural das civilizações. Ordem geral de precedência e as particularidades dos poderes Executivo, Legislativo e Judiciário, níveis federal, estadual e municipal. Símbolos Nacionais – forma e apresentação. Normas e comportamentos. Ética no cerimonial e no protocolo oficial. Conhecimento de calendário de datas comemorativas. Uso adequado de trajes. Afinação de bandeira. Formas de tratamento. Composição de mesa. Ordem de precedência. Uso da bandeira oficial. Uso do hino nacional e outros símbolos. Cerimonial público. Decreto 70.274/1972.

OBJETIVO

- Levar ao aluno o conhecimento de Cerimonial e Protocolo indispensável ao sucesso de um evento, buscando conhecer a formação histórica desta prática humana e suas funções no âmbito público e privado;
- Estudar a precedência pública e privada para o bom êxito do ato de receber e acolher autoridades e convidados nos eventos sejam eles públicos ou privados para trazer harmonia ao convívio social;
- Estudar como a legislação afeta a esta área do conhecimento.

PROGRAMA

UNIDADE 1 - CERIMONIAL E PROTOCOLO

- 1.1. Pressupostos históricos.
- 1.2. Ritos e formação cultural.
- 1.3. Etiqueta.
- 1.4. Cerimonial e Protocolo.

UNIDADE 2 - CERIMONIAL PÚBLICO E PRIVADO

- 2.1. Funções do Cerimonial.
- 2.1. Cerimonial Público.
- 2.2. Cerimonial Privado.
- 2.3. Cerimonial à Mesa.
- 2.4. Cerimonial Eclesiástico. (Ritos e tradições culturais, específicos; • Cerimonial no Vaticano; • Eventos eclesiais mais executados; • Protocolo Eclesiástico; e • Ordem de Precedência na Igreja.)
- 2.5. Cerimonial Empresarial (• Ritos e tradições culturais, específicos; • Protocolo específico; • Eventos empresariais mais utilizados; • Ordem de precedência entre o Presidente, o Vice-Presidente e os executivos da empresa; e • Critérios utilizados na precedência empresarial.)

UNIDADE 3 - PRECEDÊNCIA

- 3.1. Precedência Pública
- 3.2. Decreto Federal Nº 70.274/1972
- 3.3. Resolução nº 263, de 30 de outubro de 2003 (cerimonial do STF)

3.4. Critérios para se aplicar a ordem de precedência

3.5. Precedência Social

UNIDADE 4 - MONTAGEM DE MESA E AFINAÇÃO DE BANDEIRAS

4.1. Tipos de Cabeceiras

4.2. Precedência a mesa

4.3. Montagem de mesa

4.4. Lei nº 5.700, de 1º de setembro de 1971 (uso dos símbolos nacionais)

UNIDADE 5 – FORMAS DE TRATAMENTO

5.1. Decreto Nº 9758/2019

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas dialogadas com o auxílio de equipamento informatizado tais como data show, computador com projetor, TV, filmes, auditório com mesa de honra para realizar a aplicabilidade do estudo, em cerimonial público, demonstrando o lado prático. Laboratório de A & B para realização da aplicabilidade do conhecimento em cerimonial privado. Visitas programas da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará com o intuito de analisar o Cerimonial e Protocolo. As avaliações serão processuais podendo ser em forma de avaliação convencional e/ou apresentação de seminários. As aulas presenciais e práticas contarão com carga horária de 16 horas, devendo desenvolver-se no *Campus* Fortaleza nas dependências dos auditórios e do Laboratório de Sala Bar da área de Turismo, Hospitalidade e Lazer, além de visita à Assembleia Legislativa do Estado.

RECURSOS

Recursos audiovisuais: Data show, Computador com projetor, TV

Laboratórios: Auditórios, Laboratório de Sala Bar

Insumos de laboratório: Papel 60 kg, Computador com impressora, Prismas de mesa.

AValiação

Apresentação de seminários. Análise de estudos de casos. Avaliação escrita, individual e em grupo. Avaliação de atividades práticas em laboratórios, momento em que o aluno será avaliado pelo uso das técnicas corretas em montagem de mesa de honra e mesa de jantares.

REFERÊNCIA BÁSICA

GONÇALVES, Luiziâna. **Etiqueta, Cerimonial e Protocolo**. Governo do Estado do Ceará: s/d. Disponível em: https://educacaoprofissional.seduc.ce.gov.br/images/material_didatico/eventos/eventos_etiqueta_cerimonial_e_protocolo.pdf. Consultado em 04 Nov 2022.

LARA, Larissa Mongrueel Martins de. **Cerimonial e protocolo**. Ponta Grossa: UEPG/NUTEAD, 2017. Disponível em: <https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/206202/2/Cerimonial%20e%20Protocolo%20-%20UAB%20%28uma%20a%20uma%29.pdf>. Consultado em 04 Nov 2022.

OLIVERIA, Alan Santos. **Organização de Eventos, Protocolo e Cerimonial**: do público ao corporativo, do presencial ao digital. Curitiba: Editora InterSaberes: 2022.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BAERNA, Marta. PEDROSA, Sergiana. **Cerimonial Contemporâneo**: operacionalização das normas protocolares. Brasília: Editora Thesaurus, 2014.

GAMBIROSIO, Stefania. C. **Receber bem e organizar festas perfeitas**. São Paulo: Nova Cultural, 1995.

MATARAZZO, Cláudia. **Gafe não é pecado**. São Paulo: Melhoramentos, 1996.

MEIRELES, Gilda Fleury. **Protocolo e cerimonial**. Normas, ritos e pompa. Omega. São Paulo: 2001.

VIRGÍNIA, Bárbara. **Etiquetas sem etiquetas**. São Paulo: Loyola, 1995.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: GESTÃO DE RISCOS EM EVENTOS

Código:

Carga Horária Total: 40 horas

CH Teórica: 40 horas **CH Prática:** -
CH Presencial: 8 horas **CH à Distância:** 32 horas

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*): -

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos: -

Semestre: 2

Nível: Técnico

EMENTA

Princípios, termos, classificação e definições de risco. Planejamento da gestão de riscos em eventos. Identificação e classificação dos riscos de eventos. Análise qualitativa e quantitativa de riscos. Planejamento do tratamento ou das respostas aos riscos. Monitoramento de riscos. Implementação de ações de tratamento ou resposta aos riscos. Segurança no trabalho e atendimento pré-hospitalar em eventos.

OBJETIVO

Compreender a importância e a aplicabilidade da gestão de riscos para realização de eventos numa perspectiva segura e profissional.

PROGRAMA

UNIDADE I – INTRODUÇÃO AO ESTUDO DOS RISCOS E SEGURANÇA

- Princípios e legislação
- Termos e definições de risco
- Classificação de riscos
- Segurança no trabalho
- Atendimento pré-hospitalar em eventos

UNIDADE II – GESTÃO DE RISCOS

- Planejamento da gestão de riscos: fases e processos
- Identificação dos riscos
- Mensuração do risco
- Análise qualitativa do risco
- Análise quantitativa do risco
- Planejamento das respostas aos riscos
- Matriz de responsabilidades
- Monitoramento dos riscos
- Implementação das ações de resposta aos riscos

METODOLOGIA DE ENSINO

Videoaulas expositivas síncronas e assíncronas em ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVEA) e plataformas digitais.

Leituras de materiais teóricos e de aprofundamento.

Discussões de temas e de casos concretos de eventos em fórum do AVEA.

Resolução de questões, quizzes, simuladores e elaboração de tarefas relacionadas ao tema.

RECURSOS

Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas.
Plataforma virtual para aula síncrona (google meet).
Textos de fundamentação e de suporte.

AVALIAÇÃO

Avaliação formativa e somativa que levará em consideração:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam posicionamento ou produção individual e em equipe;
- Organização, coerência e objetividade de ideias e clareza na elaboração de trabalhos técnicos escritos;
- Desempenho cognitivo em avaliações formais bimestrais.

Avaliação será constituída por:

- Trabalho 1: produção técnica parte 1 (bimestre 1)
- Avaliação formal (bimestre 1)
- Trabalho 2: produção técnica parte 2 (bimestre 2)
- Avaliação da participação global: aulas, avaliações, fóruns e quizzes (bimestre 2)

REFERÊNCIA BÁSICA

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR ISO 31000:** Gestão de riscos - Princípios e diretrizes. Rio de Janeiro: ABNT, 2009.

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE. **Um Guia do Conhecimento em Gerenciamento de Projetos** (Guia PMBOK). 6. ed. Newtown Square, PA: Project Management Institute, 2017.

RUPPENTHAL, Janis Elisa. **Gerenciamento de riscos**. Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria; Colégio Técnico Industrial de Santa Maria; Rede e-Tec Brasil, 2013.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CAVALIERI, Marco Antônio Ribas. Gestão de Riscos. In: MEZZADRI, Fernando Marinho; SONODA-NUNES, Ricardo João. (Orgs.). **Gestão e Governança do Esporte Brasileiro**. Francisco Beltrão-PR: Berzon Gráfica e Editora, 2021.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOBRE DESASTRES. **Capacitação em gestão de riscos**. 2. ed. – Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2016.

MALFA, Rosemeire de Fátima Peixoto; GLÓRIA JUNIOR, Irapuan. Identificação dos riscos em projetos de eventos. **Iberoamerican Journal of Project Management**, v.10, n.2, pp.18-34, 2019.

PEIXOTO, Neverton Hofstadler. **Curso técnico em automação industrial: segurança do trabalho**. 3. ed. Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria : Colégio Técnico Industrial de Santa Maria, 2010.

TRANCHITELLA, Marina. **O gerenciamento de riscos em eventos esportivos: um estudo com corridas de rua**. Dissertação (Mestrado em Gestão do Desporto) - Faculdade de Desporto da Universidade do Porto, 2013.

TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO. **Referencial básico de gestão de riscos**. Brasília: TCU, Secretaria Geral de Controle Externo (Segecex), 2018.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO EM EVENTOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 horas CH Prática: - CH Presencial: 8 horas CH à Distância: 32 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>):
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	

Semestre: 2°

Nível: Técnico

EMENTA

Empreendedorismo. Espírito empreendedor. Teoria da inovação. Estratégia e forças competitivas. Cenários e prospecção. Plano de Negócios.

OBJETIVO

Compreender e conduzir o processo empreendedor, desenvolvendo a percepção da realidade em busca de oportunidades de negócios sustentáveis no âmbito da formação específica, bem como desenvolver um pensamento criativo, motivado e estratégico.

PROGRAMA

UNIDADE I – Empreendedorismo e espírito empreendedor

- Principais conceitos e definições de Empreendedorismo.
- O perfil e principais características dos empreendedores.
- Habilidade e competências empreendedoras.

UNIDADE II – Teoria da Inovação

- Teoria da inovação e desenvolvimento (Schumpeter).
- O papel do empreendedor no processo de inovação.
- Destruição criativa.

UNIDADE III – Estratégia e forças competitivas

- Gestão Estratégica.
- Análise SWOT.
- Cinco forças competitivas de Porter.

UNIDADE IV – Cenários

- Tipologia dos cenários.
- Prospecção tecnológica.
- Método Delphi.

UNIDADE V – Plano de Negócios

- Modelo Canvas.
- Plano de Marketing.
- Elaboração do Plano de Negócios.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas síncronas em ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVA) e plataformas digitais.

Leituras de materiais teóricos e de aprofundamento.

Discussões de temas e de casos concretos de eventos em fórum do AVA.

Resolução de questões, quizzes, simuladores e elaboração de tarefas relacionadas ao tema.

Atividades práticas de elaboração de projetos de empreendedorismo.

RECURSOS

Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas.

Plataforma virtual para aula síncrona (google meet).

Textos de fundamentação e de suporte.

AVALIAÇÃO

A avaliação ocorrerá por meio da participação nos fóruns, entrega de atividades, prova e elaboração do plano de negócios.

REFERÊNCIA BÁSICA

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.

DORNELAS, José. **Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios** – 5.ed. Rio de Janeiro: Empreende/LTC, 2014.

DRUCKER, Peter F. **Inovação e Espírito Empreendedor - Entrepreneurship - Prática e Princípios**: São Paulo: Editora Pioneira, 1985.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

COZZI, A. et. al. **Empreendedorismo de base tecnológica**. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

DORNELAS, José. **Empreendedorismo para visionários: desenvolvendo negócios inovadores para um mundo em transformação** – 1. ed. Rio de Janeiro: Empreende/LTC, 2014.

GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni. **Empreendedorismo**: Curitiba: Ed. do Livro Técnico, 2010.

HISRICH, Robert D. **Empreendedorismo**. Tradução de Lene Belon Ribeiro. 5.ed. Porto Alegre: Bookman, 2004

LEITE, Emanuel F. **O Fenômeno do Empreendedorismo** - Criando Riquezas. 3ª edição. Recife: Bagaço, 2003, 557 p.

RODRIGUES, Sofia. **Empreendedorismo**. EduWeb, 2008.

SCHUMPETER. Joseph Alois. **Teoria do desenvolvimento econômico: Uma investigação sobre lucro, capital, crédito e ciclo econômico**. São Paulo: Nova Cultural, 1988

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: TECNOLOGIA E INOVAÇÃO PARA EVENTOS

Código:

Carga Horária Total: 40 horas

CH Teórica: 40 horas **CH Prática:** -
CH Presencial: 4 horas **CH à Distância:** 32 horas

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*): -

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos: -

Semestre: 2º

Nível: Técnico

EMENTA

Compreensão e aplicação das ferramentas tecnológicas utilizadas nos eventos do século XXI visando a otimização dos dispositivos tecnológicos, como *smartphones*, tablets, notebooks etc., que facilitam a produção dos eventos, a execução, com acessos aos aplicativos e arquivos digitais;

Otimização na divulgação dos eventos, seja pelo portfólio on-line em sites e/ou redes sociais, bem como venda de inscrições dos eventos na internet e outros que facilitam a comunicação e potencializam o networking;

OBJETIVO

- Conhecer as ferramentas digitais aplicadas nos eventos do século XXI;
- Identificar os aplicativos disponíveis no mercado de tecnologia para execução de eventos;
- Utilizar a tecnologia para inovar os eventos como diferencial competitivo de mercado;
- Produzir eventos de forma mais eficiente e lucrativa, como praticidade e rapidez, otimizando a organização e execução dos eventos.

PROGRAMA

Unidade 1. Introdução às TICs.

Unidade 2. Eventos Híbridos

Unidade 3. Dispositivos Tecnológicos utilizados em eventos.

Unidade 4. Aplicativos para organização e execução de eventos.

Unidade 5. Utilização das tecnologias no planejamento, desenvolvimento, execução e feedback dos eventos.

Unidade 6. Plataformas de eventos on-line.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas dialogadas (presenciais e a distância)

Leitura e discussão em grupo

Seminários

Pesquisas em sites de planejamento de eventos.

RECURSOS

Aulas expositivas e dialogadas; aulas práticas; análise de vídeos; leituras e discussões de textos; estudo dirigido; pesquisa; seminários práticos.

AVALIAÇÃO

Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas.

Plataforma virtual para aula síncrona (google meet).

Textos de fundamentação e de suporte.

REFERÊNCIA BÁSICA

TERRA, José Cláudio (organização). **10 dimensões da gestão da inovação**: uma abordagem para a transformação organizacional. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 317 p. ISBN 9788535255454.

FERREIRA, Laércio de Matos. **A inovação tecnológica e as dinâmicas locais**: estudo comparativo de APLS de software no nordeste do Brasil. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil - BNB, 2008. 264 p. (BNB teses e dissertações). ISBN 9788577910472.

DOMINGUES, Diana (organização). **A Arte no século XXI**: a humanização das tecnologias. São Paulo: Universidade Estadual Paulista - Unesp, 1997. 374 p. (Prismas). ISBN 85-7139-160-2.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ACESSIBILIDADE e tecnologia assistiva: pensando na inclusão sociodigital de pessoas com necessidades especiais. Bento Gonçalves: [s.n.], 2013. 367 p. (Novos autores da educação profissional e tecnológica). ISBN 9788577702077.

FITZSIMMONS, James A.; FITZSIMMONS, Mona J. **Administração de serviços**: operações, estratégia e tecnologia da informação. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. 535 p., il. ISBN 9788580553284.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

PUDS 3º SEMESTRE

DISCIPLINA: LOGÍSTICA E OPERAÇÃO DE EVENTOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 30 horas CH Prática: 10 horas CH Presencial: 10 horas CH à Distância: 30 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 3	

Nível: Técnico

EMENTA

Conceitos de logística e operações em eventos. Componentes do sistema logístico de eventos. Infraestruturas de eventos. Serviços de eventos. Serviços de hospedagem e alojamento em eventos. Serviços de alimentação e bebida em eventos. Serviços de comunicação e tecnologia em eventos. Serviços de transporte em eventos. Serviços de infraestrutura, de materiais e de suprimento em eventos. Serviços médicos e de segurança em eventos. Serviços gerais e de apoio em eventos. Fases operacionais do evento. Operações de infraestruturas e materiais. Operações administrativas e técnicas de eventos.

OBJETIVO

- Conhecer os diversos componentes integrantes do sistema logístico de um evento e as especificidades operacionais de cada dimensão administrativa e de suporte técnico aos eventos.

PROGRAMA

UNIDADE I – SERVIÇO LOGÍSTICO EM EVENTOS

- Conceitos de logística em eventos
- Componentes do serviço logístico em eventos
- Infraestruturas de eventos: montagem, desmontagem, sinalização, circulação, conforto, segurança e acessibilidade
- Serviços de eventos: hospedagem, alojamento, alimentação, transporte, comunicação e saúde e segurança.
- Serviços gerais e de apoio técnico e administrativo em eventos

UNIDADE II – OPERAÇÃO DE EVENTOS

- Conceitos de operação de eventos
- Fases operacionais do evento
- Operações de transporte, montagem e desmontagem de infraestruturas e materiais
- Operações de serviços de eventos
- Operações de suporte técnico em eventos
- Prática operacional em eventos

METODOLOGIA DE ENSINO

Videoaulas expositivas síncronas e assíncronas em ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVA) e plataformas digitais.

Leituras de materiais teóricos e de aprofundamento.

Discussões de temas e de casos concretos de eventos em fórum do AVA.

Resolução de questões, quizzes, simuladores e elaboração de tarefas relacionadas ao tema.

Visita técnica a evento: observação e vivência prática.

RECURSOS

Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas.
Plataforma virtual para aula síncrona (google meet).
Textos de fundamentação e de suporte.
Visita técnica.

AValiação

Avaliação formativa e somativa que levará em consideração:
Grau de participação do aluno em atividades que exijam posicionamento ou produção individual e em equipe;
Organização, coerência e objetividade de ideias e clareza na elaboração de trabalhos técnicos escritos;
Desempenho cognitivo em avaliações formais bimestrais.
Avaliação será constituída por:
Trabalho 1: produção técnica (bimestre 1)
Avaliação formal (bimestre 1)
Avaliação formal (bimestre 2)
Avaliação da participação global: aulas, prática, avaliações, fóruns e quizzes (bimestre 2)

REFERÊNCIA BÁSICA

GALVÃO, A. L. B; DA SILVA, G. C. **Serviços Logísticos: organização e montagem de eventos**. São Paulo: Érica, 2014.
GAYER, P. **Logística em Eventos: uma introdução**. Porto Alegre: Editora Reviva, 2017.
WATT, D. **Gestão de eventos em lazer e turismo**. Porto Alegre: Bookman, 2003.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

GAWELETA, E. B. **Logística nos eventos**. Lapa: Editora Fael Ltda, 2002.
GIACAGLIA, M. C. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Cengage Learning, 2013.
GONÇALVES, Luiziânia. **Curso Técnico em Eventos: Logística e Infraestrutura para Eventos**. Governo do Estado do Ceará / Secretaria da Educação.
Project Management Institute. **Um Guia do Conhecimento em Gerenciamento de Projetos** (Guia PMBOK). 6. ed. Newtown Square, PA: Project Management Institute, 2017.
SARMENTO, J. C. et al. O evento esportivo: etapas, fases e operações. **Revista Intercontinental de Gestão Desportiva**, v.1, n.2, p. 78-96, 2011.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: EVENTOS SOCIAIS E CULTURAIS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 30 horas CH Prática: 10 horas CH Presencial: 10 horas CH à Distância: 30 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos:	
Semestre: 3°	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Eventos Sociais e Culturais: surgimento e evolução até a atualidade. Tipos de eventos sociais e culturais, conceitos e mercado. Tipos de espaços para a realização de eventos sociais e culturais, e respectivas infra estruturas físicas e de serviços. Providências realizadas em cada fase dos eventos sociais e culturais. Objetivos, estratégias, recursos e procedimentos operacionais dos eventos sociais e culturais. Prestadores de Serviços e fornecedores de produtos e mercadorias relacionados aos eventos sociais e culturais. Alimentos e bebidas servidos nos eventos sociais e culturais. Profissionais de eventos sociais e culturais. Principais tipos de controle utilizados nos eventos, check list, cronogramas, tabelas etc.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer as principais características dos Eventos Sociais e Culturais: surgimento, evolução, desenvolvimento até os dias atuais, conceitos, tipologias de eventos sociais e culturais, o perfil do mercado: oferta e demanda desses eventos. ● Avaliar diferentes locais para a realização de eventos sociais e culturais, e suas infraestruturas físicas e de serviços. 	

- Compreender o planejamento e organização de eventos sociais e culturais através das definições de objetivos, estratégias, recursos necessários e procedimentos operacionais.
- Entender os critérios de seleção de prestadores de serviços e fornecedores para eventos sociais e culturais.
- Reconhecer os tipos e características do serviço de alimentos e bebidas adequados aos diversos eventos sociais e culturais.
- Identificar as atividades que serão desenvolvidas nas diferentes fases de realização dos eventos sociais e culturais.
- Utilizar os variados check-lists de atividades dos eventos sociais e culturais.
- Distinguir os profissionais necessários a realização de eventos sociais e culturais, e suas respectivas atribuições

PROGRAMA

- História dos Eventos Sociais e Culturais.
- Tipologias dos Eventos Sociais e Culturais.
- Conceitos e características dos eventos sociais e culturais.
- Educação ambiental e os eventos sociais e culturais.
- Espaços para realização de eventos sociais e culturais, características, infraestrutura física e de serviços.
- Providências realizadas no Pré evento, evento e pós evento.
- Objetivos, recursos, estratégias e operacionalização de cada tipo de evento social e/ou cultural.
- Critérios de seleção e contratação de prestadores de serviços e fornecedores de produtos e mercadorias para eventos.
- Definição de Alimentos e Bebidas adequados para cada evento, respectivo tipo de serviço e estrutura necessária.
- Controles empregados para o acompanhamento das atividades de realização de eventos, planilhas, check-list, cronogramas, etc.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aula compreende aulas expositivas e dialogadas; Análise e debates de situações-problema; Esclarecimento de dúvidas, realização de atividades individuais e coletivas; Elaboração de projetos, pesquisas, trabalhos, seminários, debates, painéis de discussão, estudos dirigidos, tarefas e orientação individualizada.

RECURSOS

Livros; Textos; Data Show; Slides; Vídeos; Quadro branco.

AVALIAÇÃO	
A avaliação será feita por meio de variados instrumentos, como: Atividades (oral e escrita), Trabalhos em sala de aula (individual ou em grupo), Participação em aula, Entrega de tarefas, Pesquisa orientada, Elaboração de projetos, Seminários, entre outros.	
REFERÊNCIA BÁSICA	
ANDRADE, Renato Breno. Manual de eventos / 4. ed., atual.2013 BRITTO, Janaina. Estratégias para eventos : uma ótica do marketing e do turismo / 2. ed., ampl. atual. 2010 FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial / 2.ed. 2007 MATIAS, Marlene. Organização de eventos : procedimentos e técnicas / 6. ed. 2013	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
CESCA, Cleuza Gertude Gimenes. Organização de eventos : manual para planejamento e execução / 13. ed. 2010 MONTENEGRO, Inês. Recepcionista de eventos : a saber, o ser, o fazer. 2016. REIS, Joel. Sou produtora de eventos : diário de bordo para o aperfeiçoamento profissional. Editora Senac São Paulo:Senac Nacional, 2013. VELOSO, Dirceu. Organização de eventos e solenidades. 2003 ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 2003.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 30 horas CH Prática: 10 horas CH Presencial: 10 horas CH à Distância: 30 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	

Pré-requisitos: -

Semestre: 3

Nível: Técnico

EMENTA

Tipologia e classificações de eventos esportivos e recreativos. Fases da gestão dos eventos esportivos e recreativos. Dimensões administrativas dos eventos esportivos e recreativos. Estrutura organizacional de eventos esportivos e recreativos. Dimensões técnicas dos eventos esportivos e recreativos. Sistemas de disputa ou de competição em eventos esportivos. Dimensões do marketing e da comunicação em eventos esportivos e recreativos. Operação de eventos esportivos e recreativos. Cerimonial e protocolo de eventos esportivos. Prática de eventos esportivos e recreativos.

OBJETIVO

Conhecer as especificidades dos eventos esportivos e recreativos, bem como compreender a aplicabilidade de conhecimentos e de técnicas para sua gestão e sua operação.

PROGRAMA

UNIDADE I – INTRODUÇÃO AO ESTUDO DOS EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS

- Tipologia e classificação de eventos esportivos
- Tipologia e classificação de eventos recreativos

UNIDADE II – GESTÃO DE EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS

- Fases da gestão dos eventos esportivos e recreativos.
- Dimensões administrativas dos eventos esportivos e recreativos.
- Eventos esportivos, recreativos e a educação ambiental.
- Estrutura organizacional de eventos esportivos e recreativos.
- Dimensões técnicas dos eventos esportivos e recreativos
- Sistemas de competição ou de disputa de eventos esportivos
- Sistemas de emparceiramento
- Técnicas de desempate e classificação
- Programação de eventos esportivos
- Dimensões do marketing e da comunicação em eventos esportivos e recreativos
- Operação de eventos esportivos e recreativos

UNIDADE III – CERIMONIAL E PROTOCOLO DE EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS

- Cerimoniais e protocolos em eventos esportivos e recreativos
- Cerimonial de abertura
- Cerimonial de partida
- Cerimonial de premiação
- Cerimonial de premiação e de homenagens

UNIDADE IV – PRÁTICA DE EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS

- Prática em eventos esportivos e recreativos

METODOLOGIA DE ENSINO

Videoaulas expositivas síncronas e assíncronas em ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVA) e plataformas digitais.

Leituras de materiais teóricos e de aprofundamento.

Discussões de temas e de casos concretos de eventos em fórum do AVA.

Resolução de questões, quizzes, simuladores e elaboração de tarefas relacionadas ao tema.

Visita técnica a eventos esportivos ou recreativos: observação e vivência.

RECURSOS

Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas.

Plataforma virtual para aula síncrona (google meet).

Textos de fundamentação e de suporte.

Visita técnica a clubes esportivos.

AVALIAÇÃO

Avaliação formativa e somativa que levará em consideração:

Grau de participação do aluno em atividades que exijam posicionamento ou produção individual e em equipe;

Organização, coerência e objetividade de ideias e clareza na elaboração de trabalhos técnicos escritos;

Desempenho cognitivo em avaliações formais bimestrais.

Avaliação será constituída por:

Trabalho 1: produção técnica (bimestre 1)

Avaliação formal (bimestre 1)

Avaliação formal (bimestre 2)

Avaliação da participação global: aulas, prática, avaliações, fóruns e quizzes (bimestre 2)

REFERÊNCIA BÁSICA

MASSENA, A. **Eventos e competições esportivas: planejamento e organização**. Blumenau: Nova Letra, 2012.

POIT, D. R. **Organização de eventos esportivos**. 4 ed. São Paulo: Phorte, 2006.

WATT, D. **Gestão de eventos em lazer e turismo**. Porto Alegre: Bookman, 2003.

GIACAGLIA, M. C. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Cengage Learning, 2013.

MASTERMAN, Guy. **Strategic Sports Event Management**. 2nd. ed. Oxford, UK: Elsevier Ltd, 2009.

Project Management Institute. **Um Guia do Conhecimento em Gerenciamento de Projetos** (Guia PMBOK). 6. ed. Newtown Square, PA: Project Management Institute, 2017.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BETTEGA, M. L. **Eventos e cerimonial: simplificando ações**. 4 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.

CAVALIERI, Marco Antônio Ribas. Gestão de Riscos. In: MEZZADRI, Fernando Marinho; SONODA-NUNES, Ricardo João. (Orgs.). **Gestão e Governança do Esporte Brasileiro**. Francisco Beltrão-PR: Berzon Gráfica e Editora, 2021.

SARMENTO, J. C. et al. O evento esportivo: etapas, fases e operações. **Revista Intercontinental de Gestão Desportiva**, v.1, n.2, p. 78-96, 2011.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PRÁTICA PROFISSIONAL EM EVENTOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 8 horas CH Prática: 32 horas CH Presencial: 32 horas CH à Distância: 8 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 3	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Apresentação do contexto pedagógico e metodologia da disciplina de prática profissional. Reflexão, análise e aplicação de conhecimentos, habilidades e competências profissionais em evento prático. Prática profissional voltada para a experiência das atividades profissionais de técnico de eventos, bem como para o desenvolvimento de habilidades e competências profissionais de técnico de eventos. Avaliação reflexiva e compartilhada sobre a prática profissional realizada.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar, por meio de ação interdisciplinar, contextualizada, supervisionada e no decorrer do curso, vivência profissional técnica específica em eventos. 	
PROGRAMA	

UNIDADE I – APRESENTAÇÃO E AVALIAÇÃO

- Apresentação do contexto pedagógico e metodologia da disciplina de prática profissional
- Avaliação do plano de trabalho e relatório de práticas profissionais
- Avaliação reflexiva e compartilhada sobre a prática profissional realizada.

UNIDADE II – PRÁTICA PROFISSIONAL

- Reflexão, análise e aplicação de conhecimentos, habilidades e competências profissionais em evento prático
- Prática profissional voltada para a experiência das atividades profissionais de técnico de eventos, bem como para o desenvolvimento de habilidades e competências profissionais de técnico de eventos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Videoaula expositiva síncrona em ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVEA) e plataformas digitais.

Leituras de documento institucional sobre prática profissional.

Análise dos planos de trabalho e relatório de prática profissional.

Discussão em seminário sobre práticas profissionais realizadas.

RECURSOS

Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas.

Plataforma virtual para aula síncrona (google meet).

Textos de fundamentação das práticas profissionais.

AVALIAÇÃO

Avaliação formativa e somativa que levará em consideração:

Grau de participação do aluno nas práticas profissionais;

Organização, coerência e objetividade de ideias e clareza na elaboração do plano de trabalho e do relatório de prática profissional;

Apresentação oral da experiência de prática profissional.

Avaliação será constituída por:

Entrega e apresentação do plano de trabalho (bimestre 1)

Entrega e apresentação do relatório de prática profissional (bimestre 2)

REFERÊNCIA BÁSICA

BIANCHI, Anna Cecília de Moraes. **Orientação de Estágio em Turismo**. São Paulo: Thomson, 2002.

RICETTI, Mirian Aparecida. **Estágio**. Curitiba:Base Editorial, 2010.

FAZENDA, Ivani C.A. **A Prática de Ensino e o Estágio Supervisionado**. Campinas, SP: Papirus, 1991.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BISSOLI, Maria Ângela Marques. **Estágio em Turismo e Hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2006.

CASAGRANDE, Rafael Coelho. **Seja o Estagiário de Sucesso**. Porto Alegre: Imprensa Livre, 2005.

GIACAGLIA, M. C. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Cengage Learning, 2013.

PECONEZ, Stela (coord.). **A Prática do Ensino e o Estágio Supervisionado**. Campinas, SP: Papyrus, 2003

WATT, D. **Gestão de eventos em lazer e turismo**. Porto Alegre: Bookman, 2003.

Coordenador do Curso**Setor Pedagógico****DISCIPLINA: EVENTOS ACADÊMICOS E CORPORATIVOS****Código:****Carga Horária Total:** 40 horas**CH Teórica:** 30 horas**CH Prática:** 10 horas**CH Presencial:** 10 horas**CH à Distância:** 30 horas**CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:** -**CH Prática Profissional** (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*):**Número de Créditos:** 02**Pré-requisitos:** -**Semestre:** 3°**Nível:** Técnico**EMENTA**

Conceitos e definições; Tipologia de eventos acadêmicos e corporativos; Comissões de um evento; Cerimonial de eventos acadêmicos e corporativos; Check list em eventos; Gestão e planejamento de eventos; O profissional eventos; Exemplos de casos de sucesso.

OBJETIVO

- Promover nos alunos a capacidade para atuar na captação, geração, planejamento, organização e gerenciamento de eventos acadêmicos e corporativos.
- Compreender as especificidades dos eventos acadêmicos e corporativos.
- Desenvolver check list.

PROGRAMA

Conceitos e definições

- Eventos
- Eventos acadêmicos
- Eventos corporativos

Tipologia dos eventos acadêmicos

- Eventos corporativos
 - Conferência
 - Congresso
 - Convenção
 - Feira
 - Fórum
 - Mesa-redonda
 - Palestra
 - Seminário
 - Treinamento
 - Workshop
- Eventos acadêmicos
 - Simpósios
 - Seminários
 - Congresso
 - Conferência
 - Curso
 - Fórum
 - Palestra
 - Workshop
 - Encontro
 - Mesa-redonda
 - Paineil
 - Jornada

Comissões de um evento

- Administração
- Temario
- Técnica
- Secretaria
- Divulgação

- Cultural
- Marketing

Cerimonial de eventos acadêmicos e corporativos

- O roteiro
- O script
- O cerimonialista
- O mestre de cerimônias

Check list em eventos

Gestão e planejamento de eventos

- A gestão e planejamento de eventos
- A importância da gestão e planejamento de eventos para as empresas
- Principais benefícios da gestão de eventos para as empresas
- Estratégia para um evento empresarial de sucesso
- Como implantar um evento empresarial

O profissional de gestão de eventos

- O que faz um profissional de gestão de eventos
- Características do profissional de eventos

Casos de sucesso

- Exemplos de eventos corporativos de sucesso.
- Exemplos de eventos acadêmicos de sucesso

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; aulas práticas; análise de vídeos; leituras e discussões de textos; estudo dirigido; pesquisa; seminários práticos.

RECURSOS

Projetor e slides
 Vídeos
 Trabalhos escritos

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.

Alguns critérios a serem avaliados:

Participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.

Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.

REFERÊNCIA BÁSICA

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. Pioneira Thomson Learning-SP,2019.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas** / Barueri/SP: Manole, 2007.

ROGERS, Tony. **Eventos: planejamento, organização e mercados**. Campus – RJ: 2011.

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos: da ideia à realidade**. / Brasília, DF: Senac, 6. ed. 2018.

ZOBARAN, Sergio. **Evento é assim mesmo: do conceito ao brinde**. / Ed. Senac Rio. 3. Ed, 2012.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

Project Management Institute. **Um Guia do Conhecimento em Gerenciamento de Projetos** (Guia PMBOK). 6. ed. Newtown Square, PA: Project Management Institute, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

PUDs COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 horas CH Prática: - CH Presencial: 40 horas CH à Distância: -
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	

Pré-requisitos:

Semestre: 3º

Nível: Técnico

EMENTA

Promoção da saúde; Esporte; Esportes Adaptados. Corpo e mídia

OBJETIVO

- Refletir, criticamente, sobre as relações entre a realização das práticas corporais e os processos de saúde/doença, inclusive no contexto das atividades laborais;
- Compreender e refletir sobre como as tecnologias contribuem para a manutenção da saúde e qualidade de vida;
- Experimentar e fruir exercícios físicos que solicitem diferentes capacidades físicas, identificando seus tipos (força, velocidade, resistência, flexibilidade) e as sensações corporais provocadas pela sua prática;
- Experimentar e fruir, prezando pelo trabalho coletivo e pelo protagonismo, a prática de esportes;
- Experimentar e fruir esportes de invasão, valorizando o trabalho coletivo e o protagonismo.

PROGRAMA**Unidade 1:**

Conceitos, valorização, tendências e aplicação da Educação Física.

Unidade 2:

História e evolução das modalidades: atletismo, basquetebol, futebol, futsal, ginástica, hidroginástica, handebol, voleibol, musculação e natação.

Unidade 3:

Fundamentos pedagógicos das práticas esportivas.

Unidade 4:

Dimensões dos espaços físicos: pista, quadra, campo, sala e piscina.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; análise de vídeos e filmes previamente selecionados pelo professor.

RECURSOS

Sala de videoconferência, lousa digital, Datashow, aparelho de som, quadro branco, cartolina, pincéis e outros.

AVALIAÇÃO

Verificação de conhecimentos através de avaliação presencial, autoavaliação permitindo ao aluno saber seu desempenho.

A avaliação será desenvolvida nas seguintes formas:

Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;

Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia a dia, a condição humana, enfim, a própria vida.

Tipos de verificação:

Assiduidade e pontualidade: Cumprimento das tarefas no prazo estabelecido;

Atitudinal: Proatividade e Etiqueta virtual;

Escrita, através de questionário individual e/ou em grupo;

Oral, através de apresentação individual e/ou em grupo;

REFERÊNCIA BÁSICA

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

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

DARIDO, Suraya Cristina; ANDRADE, Irene Conceição. **Educação Física na Escola: implicações para a prática pedagógica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

STIGGER, Marco Paulo. **Educação Física, Esporte e Diversidade**. Campinas, SP: Autores Associados, 2005.

FERREIRA, Vanja. **Educação Física, Interdisciplinaridade, Aprendizagem e Inclusão**. Rio de Janeiro: Sprint, 2006.

TEIXEIRA, H. V. **Educação Física e Desportos**. São Paulo: Saraiva, 2013.

VOSER, Rogério da Cunha; GIUSTI, João Gilberto. **O Futsal e a Escola: uma perspectiva pedagógica**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

BARBANTI, Valdir J. **Treinamento Físico: bases científicas**. 3ª ed. São Paulo: CLR Balieiros, 2001

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA:LIBRAS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 hora CH Prática: - CH Presencial: 40 horas CH à Distância:-
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>):
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 3º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Noções básicas de Libras com vistas a uma comunicação funcional entre ouvintes e surdos na sociedade. Fundamentos histórico-culturais dos sujeitos surdos e da Libras. Parâmetros e traços linguísticos da Libras. Cultura e identidades surdas. Os profissionais TILS. O alfabeto datilológico. Expressões não-manuais. Uso do espaço. Classificadores. Vocabulário em Libras nos diversos contextos de uso.	
OBJETIVO	

- Identificar a Libras como um sistema linguístico autônomo, identificando os diferentes níveis linguísticos;
- Reconhecer o trabalho do tradutor e intérprete da Língua de Sinais (TILS), como uma atividade profissional específica;
- Instrumentalizar os alunos para o estabelecimento de uma comunicação funcional com pessoas surdas;
- Reconhecer a importância do uso da Libras, legitimando-a como a segunda língua oficial do Brasil

PROGRAMA

Unidade I – Aspectos Teóricos: Linguísticos, Históricos e Culturais

- Aspectos gerais da Libras e níveis linguísticos. Diferenças entre línguas orais e de sinais. Expressões faciais e corporais.
- História das línguas de sinais e da Libras, mitos construídos em torno da surdez e da língua de sinais, cultura e identidades surdas;
- Legislação acerca das pessoas com surdez;
- Profissionais TILS (Tradutores e Intérpretes de Libras) – formação e atuação.

Unidade II – Prática de Libras: Vocabulário

- Alfabeto datilológico, números e saudações;
- Tipos de frases, uso do espaço e de classificadores;
- Vocabulários diversos (material escolar, profissões, cores, família, vestimenta, animais, verbos, adjetivos);
- Diálogos em Libras: aplicação do vocabulário da Libras em contextos diversos;
- Visita às instituições de/e para surdos.
- Link da Série “Crisálida”, disponível na plataforma Netflix <https://www.youtube.com/watch?v=YFnSUNpogqQ>

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; análise de vídeos e filmes previamente selecionados pelo professor.

RECURSOS

Sala de videoconferência, lousa digital, Datashow, aparelho de som, quadro branco, cartolina, pincéis e outros.

AValiação

Verificação de conhecimentos através de avaliação presencial, autoavaliação permitindo ao aluno saber seu desempenho.

A avaliação será desenvolvida nas seguintes formas:

Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;

Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia a dia, a condição humana, enfim, a própria vida.

Tipos de verificação:

Assiduidade e pontualidade: Cumprimento das tarefas no prazo estabelecido;

Atitudinal: Proatividade e Etiqueta virtual;

Escrita, através de questionário individual e/ou em grupo;

Oral, através de apresentação individual e/ou em grupo;

REFERÊNCIA BÁSICA

CAPOVILLA, F. C., RAPHAEL, W. D. **Enciclopédia da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras: educação**. Vol, 1. São Paulo: EDUSP, 2016.

FELIPE, Tanya A. **Libras em contexto: curso básico: livro do estudante**. 8. ed. Brasília: Feneis, 2007.

QUADROS, R. M. **Educação de surdos: a aquisição da linguagem**. Porto Alegre: Artmed, 2008.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

QUADROS, R. M.; KARNOPP, Lodenir B. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

SACKS, O. **Vendo vozes: uma viagem ao mundo dos surdos**. São Paulo: Cia. Das Letras, 2010

FERNANDES, Eulália. **Linguagem e surdez**. Porto Alegre. Editora Artmed, 2003.

QUADROS, R. M.; STUMPF, M. R. **Estudos Surdos IV**. Petrópolis, RJ: Arara Azul, 2009. GESSER, Audrei. **LIBRAS? Que língua é essa?: Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda**. São Paulo: Parábola, 2009.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ÉTICA E GESTÃO EM TEATRO	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 horas CH Prática: - CH Presencial: 40 horas CH à Distância: -
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>):
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 3º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Os fundamentos da ética. Normatividade moral e relatividade de valores. Problema e crise da ética na sociedade contemporânea. Ética e capitalismo. A questão ética em artes cênicas. A legislação cultural. Informações, conceitos e métodos básicos para o planejamento e o gerenciamento da produção de espetáculos teatrais. Evolução do incentivo à arte: do mecenato ao marketing cultural. A Produção do Espetáculo Teatral. O projeto de produção. As etapas da produção	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Fundamentar o conceito de ética à luz dos estudos mais recentes, calcado como território das relações e a propósito da sua relatividade. ● Compreender a noção ética de relação com as forças externas dentro do contexto cultural. ● Trabalhar o entendimento de ética interna nas estruturas produtivas dos organismos culturais, com destaque para a atividade teatral. ● Compreender a estruturação – ou institucionalização – do segmento cultural dentro das políticas públicas e privadas. ● Trabalhar conceitos recorrentes ao panorama da política cultural como leis de mecenato, patrocínio, editais, festivais, como noções de gestão cultural. ● Desenvolver projetos culturais simulados 	
PROGRAMA	

1. Debate sobre o conceito de ética. Suas raízes gregas e a revisão por Spinoza. A compreensão contemporânea do conceito e sua diferenciação à idéia de valores constituídos.
2. A cultura no território ético das relações sociais: estudo sobre as relações da atividade cultural com segmentos ativos da sociedade, tais como economia, política, mídia, movimentos sociais, etc.
3. A ética interna dos organismos culturais: seu discurso, pensamento, suas relações constitutivas, suas ferramentas de subsistência, sua relação com os demais setores da sociedade, etc
4. A cultura institucionalizada: análise sobre as estruturas de política cultural, pública e privada. Dos ministérios, fundos, conselhos e secretarias de cultura, aos programas privados de fundação, patrocínio, doação, crédito cultural empreendidos pelo poder privado. O entendimento de economia da cultura.
5. Ferramentas de acesso à estrutura produtiva da cultura: elaboração de projetos, estudo de editais, prêmios, leis e projetos de lei para a cultura. Os caminhos da produção cultural: da produção executiva à comunicação externa.
6. Estudo sobre organizações mais recentes e diversas dentro da atividade cultural no atual panorama cearense

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; análise de vídeos e filmes previamente selecionados pelo professor.

RECURSOS

Sala de videoconferência, lousa digital, Datashow, aparelho de som, quadro branco, cartolina, pincéis e outros.

AVALIAÇÃO

Verificação de conhecimentos através de avaliação presencial, autoavaliação permitindo ao aluno saber seu desempenho.

A avaliação será desenvolvida nas seguintes formas:

Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;

Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia a dia, a condição humana, enfim, a própria vida.

Tipos de verificação:

Assiduidade e pontualidade: Cumprimento das tarefas no prazo estabelecido;

Atitudinal: Proatividade e Etiqueta virtual;

Escrita, através de questionário individual e/ou em grupo;

Oral, através de apresentação individual e/ou em grupo;

REFERÊNCIA BÁSICA

ASLAN, Odette. **O Ator no século XX: evolução da técnica/problema da ética**. São Paulo (SP): Perspectiva, 2005. 363 p.

COELHO, Teixeira. **O Que é ação cultural**. São Paulo (SP): Brasiliense, 2006. 94 p.

CUNHA FILHO, Francisco Humberto. **Teoria e prática da gestão cultural**. Fortaleza (CE): Universidade de Fortaleza - UNIFOR, 2002. 162 p.

SEBRAE - RJ. **Como elaborar projetos culturais para captação de patrocínio**. Rio de Janeiro (RJ): [s.n.], 1998. 42 p.

SPINOZA, Baruch de. **Ética: demonstrada à maneira dos geômetras**. São Paulo (SP): Martin Claret, 2002. 423 p

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ARISTÓTELES. **Ética a Nicômaco**. São Paulo (SP): Martin Claret, 2000. 240 p

CABRAL, Plínio. **A Nova lei de direitos autorais: comentários**. 4. ed. São Paulo (SP): Harbra, 2003. 187 p.

CUNHA FILHO, Francisco Humberto. **Direitos culturais como direitos fundamentais no ordenamento jurídico brasileiro**. Brasília (DF): Brasília Jurídica, 2000. 140 p.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Administração de projetos: como transformar idéias em resultados**. 2.ed. São Paulo (SP): Atlas, 2006. 281 p.

SUNG, Jung Mo; SILVA, Josué Cândido. **Conversando sobre ética e sociedade**. 4. ed. Petrópolis (RJ): Vozes, 1998. 117 p. .

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico