



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

**RESOLUÇÃO Nº 027, DE 09 DE SETEMBRO DE 2011**

Aprova os projetos pedagógicos do curso de especialização (*latu senso*) em Segurança Alimentar do *campus* de Limoeiro do Norte, do Curso de Técnico em Instrumento Musical e do Bacharelado em Turismo do *campus* de Fortaleza.

**O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**, no uso das suas atribuições,

**considerando** o § 1º do art. 10º, da Lei nº. 11.892, de 29/12/2008 (DOU 30/12/2008);

**considerando** também o inciso I do art. 8º, do Estatuto do IFCE (DOU 21/08/2009)

**R E S O L V E**

Art. 1º - Aprovar os projetos pedagógicos do Curso de Especialização (*latu senso*) em Segurança Alimentar do *campus* de Limoeiro do Norte, do Curso de Técnico em Instrumento Musical e do Bacharelado em Turismo do *campus* de Fortaleza.

Art. 2º - Estabelecer que esta Resolução entre em vigor, a partir da data de sua publicação.

Cláudio Ricardo Gomes de Lima  
**Presidente**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E  
TECNOLOGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
DO CEARÁ  
DEPARTAMENTO ACADÊMICO DA ÁREA DE ALIMENTOS  
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR**

**PROPOSTA DE PROJETO DE CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO  
(LATO SENSU)**

**CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM  
SEGURANÇA ALIMENTAR**

**Limoeiro do Norte  
2011**

## SUMÁRIO

1 NOME DO CURSO E ÁREA DO CONHECIMENTO.....	03
2 JUSTIFICATIVA.....	03
3 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO.....	04
4 OBJETIVOS.....	06
5 PÚBLICO-ALVO.....	07
6 COORDENAÇÃO.....	07
7 CARGA HORÁRIA.....	07
8 PERÍODO E PERIODICIDADE.....	08
9 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO.....	09
9.1 Lista das disciplinas.....	09
9.2 Matriz curricular, carga horária, ementas e bibliografia.....	10
10 CORPO DOCENTE.....	49
11 METODOLOGIA.....	49
12 ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	50
13 INFRA-ESTRUTURA FÍSICA.....	50
13.1 Instalações gerais e salas de aula.....	50
13.2 Biblioteca.....	51
13.3 Recursos materiais.....	52
13.4 Infraestrutura de laboratórios.....	53
14 CRITÉRIO DE SELEÇÃO.....	63
15 SISTEMAS DE AVALIAÇÃO.....	64
16 CONTROLE DE FREQUÊNCIA.....	65
17 TRABALHO DE CONCLUSÃO.....	65
28 CERTIFICAÇÃO.....	66
19 INDICADORES DE DESEMPENHO.....	66



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

**1. NOME DO CURSO E ÁREA DO CONHECIMENTO**

**Nome do Curso:** Especialização em Segurança Alimentar (Pós-Graduação – *Lato Sensu* – atende a Resolução CNE/CES/MEC nº. 1, de 8 de junho de 2007, assim como a LDB nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996).

**Área de Conhecimento:** Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos (Código 5.07.00.00-6) Capes/CNPq.

**Forma de Oferta:** Presencial.

**2. JUSTIFICATIVA**

A Segurança Alimentar tem um vasto campo de atuação que envolve diversas áreas de estudo como produção de alimentos, saúde, mercado, economia, legislação, entre outras. Sua principal ação visa assegurar uma melhor proteção do consumidor uma vez que sejam utilizados os fundamentos científicos para estabelecer padrões, especificações e recomendações aplicadas ao controle higiênico sanitário de alimentos.

Nos dias atuais, diante de uma oferta global de gêneros alimentícios o consumidor está mais consciente e cada vez mais exigente em relação aos produtos que vai consumir. Compete, portanto as empresas, indústrias e demais setores que fornecem alimentos comprovar a qualidade dos seus produtos e afirmar/comunicar ao consumidor que os procedimentos utilizados na obtenção dos produtos têm por base normas e padrões oficiais que visam garantir a segurança do alimento.

Muitos problemas envolvendo a contaminação de alimentos têm abalado a confiança dos consumidores e alertado para a necessidade do consumo de alimentos seguros. Adquirir alimentos que atenda suas necessidades, mas que também considere seus reflexos na sociedade, economia, meio ambiente, buscando a sustentabilidade é uma prática que apresenta tendência crescente. Os consumidores exigem cada vez mais uma oferta de produtos de alta qualidade que apresentem um real controle do processo de produção, armazenamento, transporte e comercialização.

A formação em segurança alimentar como área de especialização desenvolve competências profissionais através da aquisição de novos conhecimentos, práticas, contatos para atuar na cadeia de alimentos desde a inspeção até a pesquisa, bem como realizar análise de matérias-



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

primas, monitoramento de higiene, controle do processo, controle de qualidade, desenvolver atividades de consultoria, entre outras. O profissional para atuar em segurança alimentar deverá identificar quais as causas das doenças provocadas pelos alimentos, quais as etapas do processo de produção que acarreta os maiores riscos e como proteger o consumidor.

O curso de Especialização em Segurança Alimentar tem como missão qualificar profissionais de nível superior da área de alimentos e de áreas afins para atuar em diversos setores da cadeia de produção de alimentos promovendo uma melhoria sustentável dos processos por meio da implementação de ações que garantam a qualidade dos produtos, atuando de forma ética e interdisciplinar com reflexos no contexto social, econômico e cultural em que está inserido.

### 3. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

Ano	Fato
1909	Por meio do Decreto de nº 7.566, assinado pelo então presidente Nilo Peçanha, em 23 de setembro é criada a <b>Escola de Aprendizes e Artífices</b> . A instituição se instalou na atual Avenida Alberto Nepomuceno, em um prédio, anteriormente, ocupado pela Escola de Aprendizes de Marinheiros.
1914	A sede da Escola de Aprendizes Artífices se transfere para o imóvel que abrigara a Milícia Estadual, localizado em frente à Praça Nogueira Acioly. A área, atualmente, integra o patrimônio do Teatro José de Alencar.
1932	Já com 22 anos de existência, a Instituição muda novamente de sede, e passa a funcionar no prédio onde funcionara a Escolha de Aprendizes de Marinheiros, no bairro Jacarecanga.
1937	No governo de Getúlio Vargas, período popularmente conhecido como Estado Novo, a Lei nº 378, de 13 de janeiro, transforma a Escola de Aprendizes Artífices em Liceu Industrial de Fortaleza. A nova Instituição passa a funcionar no prédio que, por longos anos, é sede do Liceu do Ceará, na Praça dos Voluntários, no bairro Jacarecanga.
1940	Novamente acontece a mudança de sede e o Liceu Industrial de Fortaleza passa a funcionar na rua 24 de maio, nº 230, no Centro de Fortaleza. No mesmo ano, em 17 de janeiro, o Interventor Federal no Ceará, Francisco Pimentel, faz a doação de um terreno de 29.973 m <sup>2</sup> , localizado no bairro do Prado – atualmente Benfica –, para a edificação das instalações da escola.
1941	Neste ano, um despacho do Ministro da Educação e Saúde, Gustavo Capanema, datado em 28 de agosto, estabelece para a instituição a denominação de Liceu Industrial do Ceará
1942	Com a mudança de institucionalidade, pelo decreto nº 4.121, de 25 de fevereiro, recebe a denominação de Escola Industrial de Fortaleza, e passa a oferecer formação profissional para atender à modernização do País com as profissões



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

básicas do ambiente industrial.

- 1952 A Escola Industrial de Fortaleza passa a funcionar no prédio localizado na Avenida 13 de Maio, nº 2081 – atual sede do Campus Fortaleza do Instituto Federal do Ceará.
- 1959 Mediante a Lei Federal nº 3.552, de 16 de fevereiro, no governo do Presidente da República Juscelino Kubitschek, a Escola Industrial de Fortaleza ganha personalidade jurídica de Autarquia Federal. Passa a ter autonomia administrativa, patrimonial, financeira, incorporando a missão de formar técnicos de nível médio.
- 1965 No regime militar, durante o governo do Marechal Humberto de Alencar Castelo Branco, a Lei nº 4.749, de 20 de agosto, acarreta outra mudança de institucionalidade e cria a **Escola Industrial Federal do Ceará**.
- 1968 No governo do Marechal Artur da Costa e Silva, a portaria Ministerial nº 331, de 6 de junho, institui a **Escola Técnica Federal do Ceará** que passa a ofertar cursos técnicos de nível médio nas áreas edificações, estradas, eletrotécnica, mecânica, química industrial, telecomunicações e turismo.
- 1994 O Presidente da República, Itamar Augusto Cautiero Franco, sanciona, em 8 de dezembro, a Lei Federal nº 8.948, que permite transformarem-se as Escolas Técnicas em **Centros Federais de Educação Tecnológica**. A missão institucional é ampliada com atuação em Ensino, Pesquisa e Extensão.
- 1995 Governo do Presidente Fernando Henrique Cardoso, na ainda Escola Técnica Federal do Ceará, inauguram-se duas Unidades de Ensino Descentralizadas (UnEDs), nos municípios de Cedro e Juazeiro do Norte, com o objetivo de descentralizar o ensino técnico do estado.
- 1998 Protocolizado, no MEC, o projeto institucional para a transformação da Escola Técnica Federal do Ceará em Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará (CEFET-CE).
- 1999 O Decreto s/n, de 22 de março, transforma a Escola Técnica em CEFET-CE. Em 26 de maio, o Ministro de Estado da Educação, Paulo Renato Souza, aprova, por meio da Portaria nº 845, o Regime Interno da Instituição.
- 2004 Em 14 de setembro, já sob a Presidência de Luis Inácio Lula da Silva, através do Decreto nº 5.225, o MEC reconhece a vocação institucional dos CEFETs para ministrar ensino superior de graduação e de pós-graduação Lato Sensu e Stricto Sensu.
- 2007 Marcando o início do projeto de Expansão da Rede Federal, é inaugurada, em 13 de novembro, a UnED em Maracanaú, na Região Metropolitana de Fortaleza.
- 2009 A Lei 11.892/2008, sancionada pelo Presidente Luis Inácio Lula da Silva, cria trinta e oito **Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia**. O Instituto Federal do Ceará nasceu com nove *Campi* e conta com mais três, que estão em fase de construção.

#### **4. OBJETIVOS**

O curso de **Especialização em Segurança Alimentar** tem como objetivos:



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

\_ contribuir para a melhoria da qualificação profissional, através da atualização de conhecimentos e incorporação de novas técnicas e processos, promovendo a efetivação de práticas mais compatíveis com o uso da produção e consumo de alimentos de qualidade;

\_ especializar profissionais para atuar na área de segurança alimentar, no planejamento, coordenação, gerenciamento e execução das atividades ligadas à área tecnologia de alimentos, atentando-se aos princípios da qualidade dos alimentos;

\_ capacitar profissionais de diversas áreas do conhecimento que estejam preocupados em diagnosticar, analisar e elaborar programas de melhoria da qualidade de produção e fornecimento de alimentos saudáveis;

\_ estimular a utilização e aplicação da legislação no âmbito da produção e rotulagem dos produtos alimentícios;

## **5. PÚBLICO-ALVO**

Profissionais do setor público ou privado, com formação superior em diferentes áreas do conhecimento, como: tecnologia em alimentos, química, nutrição, engenharia de alimentos, economia doméstica, veterinária, agronomia e áreas afins.

## **6. COORDENAÇÃO**

### **6.1 Curso**

O curso será orientado por uma equipe de professores pertencentes ao IFCE, e coordenado por um professor da área de Tecnologia de Alimentos.

## **7. CARGA HORÁRIA**

O curso terá uma carga horária de **380 horas obrigatórias** em atividades teóricas e práticas individuais ou em grupos, seminários e outras, desenvolvidas pelas disciplinas do curso. Além dessas, serão acrescidas 40 horas para a realização do trabalho de conclusão do curso (monografia) totalizando **420 horas**.



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

O trabalho de conclusão de curso (TCC) será desenvolvido ao longo do período, tendo até seis meses após a finalização das disciplinas para a sua conclusão. Este será orientado por professores mestres e/ou doutores ligados ao programa.

O TCC deverá ser apresentado para uma banca avaliadora composta por 3 (três) docentes internos e/ou externos do IFCE que tenham atuação na área do projeto de pesquisa desenvolvido pelo discente. O orientador também fará parte da composição da banca totalizando desta forma, 4 (quatro) docentes por banca.

Os trabalhos que se encontrem fora dos padrões e exigências do programa, pelo não cumprimento das sugestões da banca examinadora bem como não apresentem uma forma qualificada em aspectos técnico-científicos podem ser reprovados, inviabilizando a finalização do curso e conseqüentemente a certificação (diploma).

#### **8. PERÍODO E PERIODICIDADE**

O Curso será realizado pelo Departamento Acadêmico da Área de Tecnologia de Alimentos, por meio da coordenação do Curso de Pós-Graduação em Segurança Alimentar, com a seguinte previsão para a primeira turma:

**INÍCIO:** outubro de 2011

**TÉRMINO:** julho de 2012

**ENTREGA DO TRABALHO FINAL:** Setembro de 2012

O período de oferta de disciplinas constará de 8 meses tendo o período adicional de até 3 meses para conclusão da carga horária obrigatória de disciplinas acrescida da defesa da monografia. Esse prazo só poderá ser estendido em situação de extrema relevância e sujeita à avaliação da coordenação do curso.

As aulas do curso de Especialização em Segurança Alimentar serão realizadas quinta-feira à noite, no horário das 18:30 h às 21:45 h; sexta-feira manhã, no horário das 17:15 h às 11:30 h e sexta-feira tarde, no horário das 13:15 h às 17:30 h podendo, ainda, serem ministradas disciplinas aos sábados.

#### **9. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**





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

O curso está organizado por disciplinas conforme descrição abaixo, lista de disciplinas e ementas, com suas respectivas cargas horárias.

**9.1 Lista das Disciplinas**

As disciplinas serão ministradas em período pré-estabelecido, de acordo com a coerência de assuntos abordados dispostos em módulos (I, II, III e IV).

O **módulo I** compreenderá aspectos gerais relativos ao tema geral do programa – a tecnologia de alimentos:

- Conservação de Alimentos,
- Análise Química e Física de Alimentos,
- Microbiologia na Segurança alimentar,
- Toxicologia Alimentar,
- Segurança Alimentar, e
- Epidemiologia.

O **módulo II** compreenderá aspectos relacionados com a qualidade e segurança dos alimentos enfocando o tema central do programa:

- Segurança Alimentar na Indústria de Frutos, Hortaliças e Derivados,
- Segurança Alimentar na Indústria de Cereais e Derivados,
- Segurança Alimentar na Indústria de Óleos e Derivados,
- Segurança Alimentar na Indústria de Carnes e Derivados,
- Segurança Alimentar na Indústria de Leite e Derivados,
- Segurança Alimentar na Indústria de Pescado e Derivados, e
- Segurança Alimentar no Mercado Varejista.

O **módulo III** abordará os instrumentos legais relacionado com a segurança alimentar:

- Rotulagem de Alimentos,
- Estrutura de Vigilância Sanitária de Alimentos – Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, Ministério da Pesca e Aquicultura, e
- Legislação Ambiental e Impactos no Setor de Alimentos.

O **módulo IV** compreenderá aspectos relativos aos requisitos acadêmicos exigidos para a formação:

- Seminários: Tópicos em Qualidade e Segurança Alimentar,
- Técnicas de Elaboração de Monografias, e
- Técnicas de Busca e Tratamento da Informação.



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

Os candidatos às vagas no curso de Especialização em Segurança Alimentar deverão indicar um possível orientador de acordo com a proposta de pesquisa que indicará no momento da inscrição para a seleção no programa.

**9.2 Matriz curricular, carga horária, ementas, e bibliografia**

Módulo	Componente Curricular	Carga Horária (horas)
I – Tecnologia de Alimentos (116 horas)	Conservação de Alimentos	16
	Análise Química e Física de Alimentos	24
	Microbiologia na Segurança Alimentar	20
	Toxicologia Alimentar	20
	Segurança Alimentar	20
	Epidemiologia	16
II – Qualidade e Segurança de Alimentos (160 horas)	Segurança Alimentar na Indústria de Frutos, Hortaliças e Derivados	24
	Segurança Alimentar na Indústria de Cereais e Derivados	24
	Segurança Alimentar na Indústria de Óleos e Derivados	16
	Segurança Alimentar na Indústria de Carnes e Derivados	24
	Segurança Alimentar na Indústria de Leite e Derivados	24
	Segurança Alimentar na Indústria de Pescado e Derivados	24
	Segurança Alimentar no Mercado Varejista	24
III – Legislação na Cadeia Produtiva de Alimentos (52 horas)	Rótulagem de Alimentos	12
	Estrutura de Vigilância Sanitária de Alimentos – Ministério da Saúde, MAPA, MPA	16
	Legislação Ambiental e seus impactos no Setor de Alimentos	24
IV – Requisitos Acadêmicos (52 horas)	Seminários: Tópicos em Qualidade e Segurança Alimentar	28
	Técnicas de Elaboração de Monografia	12
	Técnicas de Busca e Tratamento da Informação	12
		380



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

**COMPONENTE CURRICULAR: CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS**

**Código:**

**Carga Horária:** 16 horas

**Módulo:** I

**Nível:** Pós-Graduação – Especialização

**EMENTA**

Conservação de alimentos através dos métodos: uso do calor, uso do frio, controle da umidade, por fermentação, uso de aditivos.

**OBJETIVO(S)**

Compreender a importância da conservação de alimentos. Conhecer os métodos gerais de conservação de alimentos. Diferenciar os métodos de conservação de alimentos.

**PROGRAMA**

1. Conservação de Alimentos pelo uso do calor
2. Conservação de Alimentos pelo uso do frio
3. Conservação de Alimentos pelo controle da umidade
4. Conservação de Alimentos por fermentações
5. Conservação de Alimentos pelo uso de aditivos

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas

Seminários

**AVALIAÇÃO**

Provas escritas

Seminários

Trabalhos dirigidos

Pesquisa

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Editora Manole, 2006.
2. ORDÓÑEZ, J. A. et al. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. vol.1. Porto



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

Alegre: Editora Artmed, 2005.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento dos alimentos: princípios e prática**. 2ª ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2006.
2. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

**Professor do Componente Curricular**

\_\_\_\_\_

**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**

\_\_\_\_\_

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Diretoria de Ensino**

\_\_\_\_\_



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

**COMPONENTE CURRICULAR: ANÁLISE QUÍMICA E FÍSICA DE ALIMENTOS**

**Código:**

**Carga Horária:** 24 horas

**Módulo:** I

**Nível:** Pós-graduação – Especialização

**EMENTA**

Importância da análise de alimentos. Métodos analíticos. Controle de qualidade analítica. Amostragem, preparo e preservação de amostras. Determinação dos constituintes principais dos alimentos. Métodos físicos. Acidez. Introdução à espectrometria. Introdução à cromatografia.

**OBJETIVO(S)**

Conhecer métodos analíticos de análise de alimentos. Conhecer técnicas de amostragem e preparo de amostras de alimentos. Conhecer os fatores que determinam a confiabilidade dos resultados de um método analítico. Conhecer os métodos espectrométricos em análise de alimentos. Conhecer os métodos cromatográficos em análise de alimentos.

**PROGRAMA**

- Importância da análise de alimentos.
- Metódos de análise
  - Escolha do método analítico
  - Esquema geral para análise quantitativa
  - Classificação da análise de alimentos
- Controle de qualidade analítica
  - Confiabilidade dos resultados e tratamentos estatísticos
  - Pontos críticos de controle de qualidade em um laboratório de análise de alimentos
  - Medidas da eficiência de um método analítico
- Amostragem e preparo de amostras
  - Coleta da amostra bruta
  - Redução da amostra
  - Preservação da amostra
  - Fatores a serem considerados na amostragem
- Determinação dos constituintes principais



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

Umidade e sólidos totais  
Cinza e conteúdo mineral  
Nitrogênio e conteúdo protéico  
Carboidratos  
Fibra bruta  
Lipídeos  
Métodos físicos  
Densimetria  
Refratometria  
Medida de pH  
Acidez  
Importância  
Aplicação  
Tipos de acidez  
Tipos de ácidos naturais em alimentos  
Métodos de análise  
Introdução à Espectrometria  
Radiação eletromagnética e o espectro eletromagnético  
Espectrometria de absorção nas regiões ultra-violeta e visível  
Outros métodos ópticos  
Introdução à Cromatografia  
Usos e aplicações  
Classificação  
Tipos de mecanismos  
Tipos de desenvolvimento do cromatograma  
Mecanismos de separação  
Mecanismos da eficiência de separação  
Cromatografia planar  
Cromatografia em coluna

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas  
Aulas práticas

**AVALIAÇÃO**



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

Provas escritas

Relatórios de aulas práticas

Trabalhos dirigidos

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. CECHI, H. M., **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Editora Unicamp, 2010.
2. RIBEIRO, E. P.; ELISENA, A. G. SERAVALLI, **Química de Alimentos**. 2ª ed. São Paulo, Editora Blucher, 2007.
3. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. 3ª ed. São Paulo, Editora Varela, 2001.
4. ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 2ª ed. Viçosa, MG: UFV, 1999.
5. SILVA, D. J., QUEIROZ, A. C. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3ª ed. Viçosa, MG: UFV, 2009.
6. SKOOG, D.A., WEST, D. M., HOLLER, F. J., CROUCH, S. R., **Fundamentos de química analítica**. 8ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008.
7. VOGEL, A. J., **Química analítica quantitativa**, 5ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 1992.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. KOTZ, J. **Química geral I e reações químicas**, vol. 2, 5ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2009.
2. VOGEL, A. J. **Química analítica qualitativa**, 5ª ed. Rio de Janeiro: Mestre Jou, 1981.
3. BACCAN, N. **Química analítica quantitativa elementar**, 3ª ed. São Paulo: Edgard Blucher Ltda, 2001

**Professor do Componente Curricular**

\_\_\_\_\_

**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**

\_\_\_\_\_

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Diretoria de Ensino**

\_\_\_\_\_



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>COMPONENTE CURRICULAR: MICROBIOLOGIA NA SEGURANÇA ALIMENTAR</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	20 horas
<b>Módulo:</b>	I
<b>Nível:</b>	Pós-Graduação – Especialização
<b>EMENTA</b>	
Doenças de origem alimentar. Aproveitamento industrial de microrganismos em alimentos. Métodos de análise microbiológica de alimentos. Normas e padrões microbiológicos para alimentos.	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Conhecer os microrganismos causadores de infecções, toxinfecções, intoxicações e produtores de toxinas. Avaliar a importância dos microrganismos para indústria de alimentos. Conhecer os métodos utilizados para detecção dos microrganismos em alimentos. Conhecer as normas e os padrões estabelecidos na legislação.	
<b>PROGRAMA</b>	
I Doenças de origem alimentar <ol style="list-style-type: none"><li>1. Doenças transmitidas por alimentos (DTAs): Toxínose, infecção, toxinfecção e intoxicação;</li><li>2. Microrganismos patogênicos em alimentos: clássicos, emergentes e reemergentes;</li><li>3. Agentes de toxinfecções alimentares: toxínose alimentar, infecção alimentar, agentes parasitários.</li></ol> II Aproveitamento industrial de microrganismos em alimentos <ol style="list-style-type: none"><li>1. Fermentações convencionais (elaboração de alimentos e bebidas fermentadas);</li><li>2. Produção de ácidos orgânicos, proteínas, aminoácidos, enzimas, polissacarídeos, lipídeos.</li></ol> III Métodos de análise microbiológica de alimentos <ol style="list-style-type: none"><li>1. Coleta, transporte e preparação de amostras de alimentos;</li><li>2. Plano de amostragem por atributos;</li><li>3. Métodos convencionais;</li><li>4. Métodos rápidos;</li></ol> IV Normas e padrões microbiológicos para alimentos	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas	





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

Atividades práticas no laboratório

Seminários

Estudos de casos

**AVALIAÇÃO**

Seminários

Trabalhos dirigidos

Pesquisa

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 1996. 181p.
2. FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. **Microbiologia de los alimentos**. Zaragoza: Editora Acribia, 1993. 681p.
3. FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**, São Paulo: Editora Artmed, 2005. 424p.
4. ROITMAM, I.; TRAVASSOS, L. R.; AZEVEDO, J. L. **Tratado de microbiologia**. São Paulo: Editora Manole, 1987. 181p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. LIMA, U. A., AQUARONE, E., BORZANI, W. **Biotechnology: Tecnologia das fermentações**. São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., v.1, 1975, 275p.
2. SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela, 1995. 284p.

**Professor do Componente Curricular**

\_\_\_\_\_

**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**

\_\_\_\_\_

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Diretoria de Ensino**

\_\_\_\_\_



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

**COMPONENTE CURRICULAR: TOXICOLOGIA ALIMENTAR**

**Código:**

**Carga Horária:** 20 horas

**Módulo:** I

**Nível:** Pós-Graduação – Especialização

**EMENTA**

Fundamentos da toxicologia; Toxicocinética e toxicodinâmica; Classificação da toxidade dos alimentos; Especificar dose efeito, dose resposta e dose letal; Toxinas naturais dos alimentos de origem animal e vegetal; Toxinas fúngicas dos alimentos; Contaminantes dos alimentos procedentes de resíduos industriais; Identificação dos resíduos de agrotóxicos nos alimentos.

**OBJETIVO(S)**

Aplicar os fundamentos da toxicologia. Diferenciar toxicocinética de toxicodinâmica. Verificar e mensurar a toxicidade dos alimentos. Monitorar as doses efeito, doses respostas e doses letais. Orientar quanto às toxinas naturais dos alimentos de origem animal e vegetal. Controlar os contaminantes dos alimentos procedentes de resíduos industriais. Conhecer o monitoramento dos alimentos contaminados por agrotóxicos.

**PROGRAMA**

I. Toxicocinética

1. Definição
2. Absorção
3. Distribuição
4. Armazenamento
5. Biotransformação
6. Excreção

II. Toxicodinâmica

1. Definição
2. Formas de manifestação
3. Ações tóxicas

III. Toxicidade

1. Classificação
2. Potência tóxica
3. Fatores que afetam a toxicidade

IV. Dose Resposta, Dose Efeito e Dose Letal

1. Aspectos quantitativos
2. Dose resposta, dose efeito e dose letal
3. Margem de segurança

VI. Toxinas Naturais dos Alimentos de Origem Animal

1. Toxinas do fígado
2. Toxinas dos animais marinhos



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

X. Resíduos de Agrotóxicos nos Alimentos 1. Agrotóxicos de cadeia alimentar 2. Inseticidas 3. Herbicidas	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas Estudos de casos	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Trabalhos dirigidos	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
1. MÍDIO, A. F.; MARTINAS, D. I. <b>Toxicologia de alimentos</b> . São Paulo: Editora Varela, 2000. 2. OGA, S.; CAMARGO, M. M. A; BATISTUZZO, J. A. O. <b>Fundamentos de toxicologia</b> . São Paulo: Editora Atheneu, 2008.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
1. JAY, J. M. <b>Microbiologia dos alimentos</b> . Porto Alegre: Editora Atheneu, 2005. 2. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</b> . 3ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2008.	
<b>Professor do Componente Curricular</b> _____	<b>Coordenadoria Técnico- Pedagógica</b> _____
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Diretoria de Ensino</b> _____



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>COMPONENTE CURRICULAR: SEGURANÇA ALIMENTAR</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	20 horas
<b>Módulo:</b>	I
<b>Nível:</b>	Pós-Graduação – Especialização
<b>EMENTA</b>	
Principais riscos relacionados à segurança de alimentos. Principais normas que visam garantir a segurança dos alimentos na indústria. Benefícios da implantação de normas para a obtenção de alimentos seguros.	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Conhecer os principais riscos relacionados à segurança de alimentos. Conhecer e diferenciar as principais normas que visam garantir a segurança dos alimentos na indústria. Entender os benefícios da implantação de normas para a obtenção de alimentos seguros. Conhecer a higiene e controle de qualidade de alimentos. Atuar com responsabilidade nas atividades inerentes à segurança dos alimentos.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>I. Riscos e Perigos Físicos, Químicos e Microbiológicos em alimentos;</li><li>II. Riscos dietéticos (alergias alimentares, intolerâncias alimentares, cancro, doenças metabólicas e cardiovasculares) e relacionados com novas tecnologias (organismos geneticamente modificados, animais clonados, nanotecnologia, alimentos funcionais);</li><li>III. Códigos de Boas Práticas Boas Práticas de Fabrico (Good Manufacturing Practice – GMP);</li><li>IV. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (Hazard Analysis Critical Control Points – HACCP);</li><li>V. Organização Internacional de Normalização (International Organization for Standardization – ISO);</li><li>VI. Benefícios e dificuldades da implementação de boas práticas de higiene e segurança alimentar.</li></ol>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas  Seminários  Estudos de casos	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Provas escritas  Seminários	



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

Trabalhos dirigidos	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
1. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos</b> . 3ª ed. Barueri: Editora Manole, 2008.	
2. SILVA JUNIOR, E. A. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação</b> . 6. ed. São Paulo: Editora Varela, 2005.	
3. BASTOS, M. S. R. <b>Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos</b> . Fortaleza, CE: Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste do Brasil, 2008.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
1. INTERNATIONAL ASSOCIATION OF MILK, FOOD AND ENVIRONMENTAL SANITARIANS (IAMFES). BRYAN, F. L.; ARRUDA, G. A.; FUJINO, H.; POPOLIM, W. D.; IAMFES (Trad.). <b>Guia de procedimentos para implantação do método de análise de perigos em pontos críticos de controle – APPCC</b> . São Paulo: Ponto Crítico Consultoria em Alimentação, 1997.	
<b>Professor do Componente Curricular</b> _____	<b>Coordenadoria Técnico- Pedagógica</b> _____
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Diretoria de Ensino</b> _____



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>COMPONENTE CURRICULAR: EPIDEMIOLOGIA</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	16 horas
<b>Módulo:</b>	I
<b>Nível:</b>	Pós-Graduação – Especialização
<b>EMENTA</b>	
Conceitos básicos de epidemiologia e sua perspectiva histórica. Interpretação do processo saúde / doença na população. Indicadores de saúde; Epidemiologia descritiva; Tipos de estudos epidemiológicos; Problemas em estudos epidemiológicos; Vigilância epidemiológica. Epidemiologia das doenças por alimentos.	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Expor os fundamentos da epidemiologia, caracterizando o seu objeto e reconhecer seus principais usos. Capacitar o aluno a compreender e aplicar a metodologia epidemiológica na interpretação dos fenômenos relacionados à saúde e doenças dos seres humanos. Refletir sobre a importância da epidemiologia na construção da Vigilância em Saúde.	
<b>PROGRAMA</b>	
<b>1. INTRODUÇÃO A EPIDEMIOLOGIA:</b>	
1.1. Definição	
1.2. Objetivos	
1.3. Histórico	
1.4. Conceitos: saúde, doença	
<b>2. EPIDEMIOLOGIA DESCRITIVA:</b>	
2.1. Incidência	
2.2. Prevalência	
2.3. Indicadores de saúde	
2.4. Epidemia	
2.5. Doença endêmica	
2.6. Pandemia	
2.7. Proporções	



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

2.8. Razões

2.9. Taxas.

**3. TIPOS DE ESTUDOS EPIDEMIOLÓGICOS:**

3.1. Observacionais

3.1.1. Estudos descritivos;

3.1.2. Estudos analíticos: Ensaio clínico randomizado, corte, caso-controle, transversal e ecológico.

3.2. Experimentais

**4. PROBLEMAS EM ESTUDOS EPIDEMIOLÓGICOS:**

4.1. Vieses

4.2. Confundimento

**5. MEDIDAS DE ASSOCIAÇÃO E IMPACTO**

5.1. Noções de risco

5.2. Risco relativo

5.3. *Odds ratio*

5.4. Risco atribuível

**6. VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA:**

**7. EPIDEMIOLOGIA DAS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS:**

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas

Discussão em Grupo

Estudo Dirigido

Exploração de Idéias

Interrogatório

Estudo de casos

**AVALIAÇÃO**

Provas escritas



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

Trabalhos dirigidos

Assiduidade e pontualidade

Participação e interesse pelo assunto abordado

Análise de artigos científicos

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W.; WAGNER, E. H. **Epidemiologia clínica: elementos essenciais**. 4ª ed. Porto Alegre: Artes Médicas. 2006. 288p.
2. PEREIRA, M. G. **Epidemiologia – Teoria e Prática**. 11ª reimpressão. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2007.
3. FILHO ALMEIDA, N.; ROUQUAYROL, M. Z. **Introdução a Epidemiologia**, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. BERSÉNOR, I. M, LOTUFO, P. A. **Epidemiologia: abordagem prática**. São Paulo: Ed. Sarvier, 2005.
2. LIMA-COSTA, M. F.; BARRETO, S. M. Tipos de estudos epidemiológicos: conceitos básicos e aplicações na área do envelhecimento. **Epidemiologia e Serviço de Saúde**, v. 12, n 4, out/dez 2003.

**Professor do Componente Curricular**

\_\_\_\_\_

**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**

\_\_\_\_\_

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Diretoria de Ensino**

\_\_\_\_\_

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

**COMPONENTE CURRICULAR: SEGURANÇA ALIMENTAR NA  
INDÚSTRIA DE FRUTOS, HORTALIÇAS E DERIVADOS**

**Código:**

**Carga Horária:** 24 horas

**Módulo:** II

**Nível:** Pós-Graduação – Especialização

**EMENTA**

Introdução ao Processamento de Frutos e Hortaliças. Higiene da matéria-prima. Higiene nos locais de preparo/





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

equipamentos de processamento de frutas e hortaliças e higiene pessoal. Classificação de frutos e hortaliças. Preparo das Frutas para Comercialização. Perdas pós-colheita.
<b>OBJETIVO(S)</b>
Sanitarizar frutas e hortaliças. Implantar procedimentos padrão de higiene operacional. Preparar frutas para comercialização. Avaliar perdas pós-colheita de frutas e hortaliças. Garantir a qualidade higiêncio-sanitária de frutas e hortaliças.
<b>PROGRAMA</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Introdução à Tecnologia de Frutas e Hortaliças</li><li>2. Higiene da matéria-prima: Sanitização de frutas e hortaliças</li><li>3. Higiene nos locais de preparo/ equipamentos de processamento de frutas e hortaliças e higiene pessoal: PPHO</li><li>4. Processamento das Frutas para Comercialização<ol style="list-style-type: none"><li>a) Galpão de preparo das frutas (“packing house”)</li><li>b) Seleção e classificação</li><li>c) Tratamento fitossanitário de pós-colheita</li></ol></li><li>5. Perdas pós-colheita de frutas e hortaliças<ol style="list-style-type: none"><li>a) Tipos de perdas</li><li>b) Causas</li><li>c) Locais das perdas</li><li>d) Meios para redução das perdas</li></ol></li></ol>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas expositivas  Seminários  Estudos de casos
<b>AVALIAÇÃO</b>
Seminários  Trabalhos dirigidos  Pesquisa
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B; FRIAS, J. R. G. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações</b>. São Paulo: Nobel, 2008.</li><li>2. EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b>. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</li><li>3. FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas</b>. 2ª ed. Porto Alegre:</li></ol>



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

Artmed, 2006.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. POTTER, N. N.; HOTCHKINS, J. H. **Ciência de los alimentos**. 5ª ed. São Paulo: Acribia, 1995.
2. GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.
3. ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 3ª ed. Viçosa: UFV, 2004.

**Professor do Componente Curricular**

\_\_\_\_\_

**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**

\_\_\_\_\_

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Diretoria de Ensino**

\_\_\_\_\_



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>COMPONENTE CURRICULAR: SEGURANÇA ALIMENTAR NA INDÚSTRIA DE CEREAIS E DERIVADOS</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	24 horas
<b>Módulo:</b>	II
<b>Nível:</b>	Pós-Graduação – Especialização
<b>EMENTA</b>	
Principais cereais produzidos no Brasil e no Mundo. Tecnologia de amido e derivados e principais aplicações industriais. Uso de ingredientes e seu efeito nos produtos alimentícios. Tecnologia de extrusão e massas alimentícias. Controle de Qualidade e legislação de cereais e sub-produtos.	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Reconhecer os principais cereais para alimentação humana. Reconhecer os principais subprodutos de cereais e suas aplicações. Conhecer o processo de obtenção de farinhas. Executar as principais análises em cereais e seus subprodutos. Conhecer a legislação pertinente.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Principais cereais para alimentação (Trigo, Milho, Centeio, Triticale, Sorgo, Arroz, Aveia, Cevada);</li><li>2. Amido<ul style="list-style-type: none"><li>Importância</li><li>Objetivo</li><li>Uso de amidos na indústria de alimentos</li></ul></li><li>3. Ingredientes<ul style="list-style-type: none"><li>Funções os ingredientes na elaboração dos produtos</li></ul></li><li>4. Tecnologia de Extrusão<ul style="list-style-type: none"><li>Introdução</li><li>Objetivo</li><li>Processo</li><li>Fatores que afetam a extrusão</li><li>Legislação específica</li></ul></li><li>5. Controle de Qualidade e legislação de cereais e sub-produtos<ul style="list-style-type: none"><li>Análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais</li></ul></li></ol>	



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

Legislação pertinente.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas Seminários Estudo dirigido Pesquisa	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Provas escritas Seminários Trabalhos dirigidos	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
1. GUTKOSKI, L. C.; PEDÓ, I. <b>Aveia: composição química, valor nutricional e processamento</b> . São Paulo: Varela, 2000. 2. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. <b>Tecnologia da panificação</b> . 2ª ed. São Paulo: Manole, 2009. 3. VIDAL, R.M. <b>Indústria de alimentos: tecnologia de cereais</b> . Paraná: UNICENTRO, 2001.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
1. CIACCO, C. F.; CRUZ, R. <b>Fabricação de amido e sua utilização</b> . Campinas: Fundação Tropical de Pesquisas e Tecnologia (série tecnologia agroindustrial, n. 07), 1982.	
<b>Professor do Componente Curricular</b> _____	<b>Coordenadoria Técnico- Pedagógica</b> _____
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Diretoria de Ensino</b> _____



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>COMPONENTE CURRICULAR: SEGURANÇA ALIMENTAR NA INDÚSTRIA DE ÓLEOS E DERIVADOS</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	16 horas
<b>Módulo:</b>	II
<b>Nível:</b>	Pós-Graduação – Especialização
<b>EMENTA</b>	
Principais alterações químicas que podem ocorrer em óleos vegetais. Padrões de identidade e qualidade dos óleos vegetais segundo a legislação vigente. Principais métodos analíticos de controle de qualidade dos óleos vegetais e seus derivados. Pontos críticos na produção industrial de óleos vegetais e derivados.	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Definir as principais alterações químicas que podem ocorrer em óleos vegetais. Analisar os padrões de identidade e qualidade dos óleos vegetais segundo a legislação vigente. Conhecer os principais métodos analíticos de controle de qualidade dos óleos vegetais e seus derivados. Conhecer os pontos críticos na produção industrial de óleos vegetais e derivados. Impedir alterações de natureza química e microbiológica durante e após o processo industrial de óleos vegetais e seus derivados. Garantir a segurança na produção de óleos vegetais e derivados.	
<b>PROGRAMA</b>	
I. Alterações oxidativas e enzimáticas de óleos e gorduras; II. Legislação e controle de qualidade de óleos e gorduras vegetais; III. Processamento de óleos vegetais (refino); IV. Produção de margarinas, substitutos de gordura e maionese; V. Pontos críticos na produção industrial de óleos vegetais e derivados;	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas  Seminários  Estudos de casos	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Provas escritas	



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

Seminários

Trabalhos dirigidos

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 3ª ed: Barueri: Manole, 2008.
2. MORETTO, E., FETT, R. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Editora Manole, 2006.

**Professor do Componente Curricular**

\_\_\_\_\_

**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**

\_\_\_\_\_

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Diretoria de Ensino**

\_\_\_\_\_



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

<b>COMPONENTE CURRICULAR: SEGURANÇA ALIMENTAR NA INDÚSTRIA DE CARNE E DERIVADOS</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	24 horas
<b>Módulo:</b>	II
<b>Nível:</b>	Pós-Graduação – Especialização
<b>EMENTA</b>	
<p>Carne e saúde, Fases tecnológicas do abate que interferem na segurança na Indústria da carne, Processo higiênico do abate à produção industrial, Controle de qualidade na cadeia produtora da carne, Classificação e tipificação de carcaça, Qualidade de carne e derivados, Defeitos em produtos cárneos, Rastreabilidade da Carne.</p>	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
<p>Analisar a importância das tecnologias de abate na segurança na indústria da carne. Conhecer os processos higiênicos do abate à produção industrial. Controlar a qualidade na cadeia produtora de carne. Conhecer as tecnologias de classificar e tipificar carcaças. Analisar os parâmetros de qualidade da carne. Conhecer os principais defeitos encontrados em produtos cárneos. Compreender a importância da rastreabilidade para segurança da carne e derivados.</p>	
<b>PROGRAMA</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Carne e saúde<ul style="list-style-type: none"><li>Qualidade proteica</li><li>Vitaminas e minerais</li><li>Colesterol</li><li>Gordura <i>trans</i></li><li>Alimentos alérgicos</li></ul></li><li>2. Fases tecnológicas do abate que interferem na segurança na Indústria da carne<ul style="list-style-type: none"><li>Abate humanitário</li><li>Insensibilização</li><li>Sangria</li><li>Esfola</li><li>Evisceração</li><li>Toaleta da carcaça</li></ul></li><li>3. Processo higiênico do abate a produção industrial da carne</li></ol>	



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

<p>Higiene pessoal</p> <p>Higiene das instalações, equipamentos e processos</p> <p>Higiene ambiental</p> <p>4. Controle de qualidade na cadeia produtora da carne</p> <p>Controle de qualidade na produção</p> <p>Controle de qualidade na indústria</p> <p>Controle de qualidade na comercialização</p> <p>5. Tecnologias de classificação e tipificação de carcaça</p> <p>Ultra-sonografia</p> <p>Imagem de vídeo</p> <p>Condutividade elétrica e outras tecnologias</p> <p>6. Qualidade de carne e derivados,</p> <p>Químicos</p> <p>Físicos</p> <p>Sensoriais</p> <p>7. Defeitos em produtos cárneos</p> <p>Embutido fermentado</p> <p>Embutido não fermentado</p> <p>Embutido emulsificado</p> <p>Presunto</p> <p>8. Rastreabilidade da Carne</p> <p>Conceito e objetivo</p> <p>Pré-requisitos</p> <p>Relação: Entrada x Processos x Produtos</p> <p>Rastreabilidade na cadeia alimentar</p> <p>Sistema de rastreabilidade da carne</p>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p>Aulas expositivas</p> <p>Aulas práticas</p> <p>Seminários</p>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<p>Prova escrita</p>





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

Seminários	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
1. GOMIDE, L. A. M; RAMOS, E. M; FONTES, P. R. <b>Tecnologia de abate e tipificação e carcaças</b> . Viçosa, MG: Editora UFV, 2006.	
2. OLIVO, R; OLIVO, N. <b>O mundo das carnes: Ciência, tecnologia e mercado</b> . 3 ed, Criciúma: Ed. do Autor, 2006.	
3. PINTO, P. S. A. <b>Inspeção e higiene de carne</b> . Viçosa, MG: Editora UFV, 2008.	
4. RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. <b>Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias</b> . Viçosa, MG: Editora UFV, 2007.	
5. TERRA, N; TERRA, A.; TERRA, L. <b>Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções</b> . São Paulo: Varela, 2004.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
1. CESAR, M. F; SOUSA, W. H. <b>Carcaças ovinas e caprinos: obtenção, avaliação e classificação</b> . Uberaba, MG: Agropecuária Tropical, 2007.	
2. PRATA, L. F.; FUKUDA, R. T. <b>Fundamentos de higiene e inspeção de carnes</b> . Jabotical: FUNEP, 2001.	
3. TERRA, A.; TERRA, L.; TERRA, N. <b>Particularidades na fabricação de salame</b> . São Paulo: Livraria Varela, 2004.	
<b>Professor do Componente Curricular</b> _____	<b>Coordenadoria Técnico- Pedagógica</b> _____
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Diretoria de Ensino</b> _____



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>COMPONENTE CURRICULAR: SEGURANÇA ALIMENTAR NA INDÚSTRIA DE LEITE E DERIVADOS</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	24 horas
<b>Módulo:</b>	II
<b>Nível:</b>	Pós-Graduação – Especialização
<b>EMENTA</b>	
Segurança alimentar na cadeia produtiva do leite. Boas práticas agropecuárias na produção de leite. Boas práticas de fabricação. Legislação vigente para programas de segurança alimentar na cadeia produtiva do leite.	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Conhecer a importância da obtenção de um leite seguro. Interpretar as legislações vigentes dos programas de segurança alimentar. Identificar os principais perigos na produção leiteira.	
<b>PROGRAMA</b>	
Produção segura na cadeia produtiva do leite; Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira; Inspeção Sanitária Federal de Leite e Derivados e os programas de segurança alimentar.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas Aulas práticas em laboratório Seminários Visitas técnicas Aulas de laboratório	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Provas escritas Seminários Trabalhos dirigidos	



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

Pesquisa

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. PORTUGAL, et al. **Segurança alimentar na cadeia do leite**. EPAMIG/CT/ILCT. Embrapa Gado Leite. Juiz de Fora, 2002.
2. Manual de boas práticas agropecuárias e sistema APPCC. Série qualidade e segurança dos alimentos. CNI/SENAI/SEBRAE/EMBRAPA. Brasília, 2004.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W. LIMA, U. A. **Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos**, vol.4. São Paulo: Editora Blücher, 2001.

**Professor do Componente Curricular**

**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**

**Coordenador do Curso**

**Diretoria de Ensino**



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>COMPONENTE CURRICULAR: SEGURANÇA ALIMENTAR NA INDÚSTRIA DE PESCADO E DERIVADOS</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	24 horas
<b>Módulo:</b>	II
<b>Nível:</b>	Pós-Graduação – Especialização
<b>EMENTA</b>	
Cadeia produtiva de produtos de pescado e derivados. Aspectos da qualidade em pescado. Inocuidade dos produtos pesqueiros. Aplicação dos programas de qualidade na obtenção de produtos de pescado e derivados. Certificação na indústria de pescado e derivados.	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Conhecer a cadeia produtiva de pescado e derivados. Conhecer os aspectos relacionados com a deterioração do pescado. Identificar os principais agentes responsáveis pelas doenças associadas ao consumo de pescado. Aplicar e selecionar programas de qualidade para obtenção de produtos pesqueiros seguros. Reconhecer e elaborar regulamentos para a garantia de qualidade dos produtos da pesca.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. CADEIA PRODUTIVA DE PRODUTOS DE PESCADO E DERIVADOS Produção de peixes, moluscos e crustáceos e derivados</li><li>2. ASPECTOS DA QUALIDADE EM PESCADO Qualidade no cultivo; qualidade no processamento; qualidade na comercialização de peixes, moluscos e crustáceos em estado fresco, congelado e conservados</li><li>3. INOCUIDADE DOS PRODUTOS PESQUEIROS Contaminantes dos produtos pesqueiros (bactérias patogênicas, vírus, biotoxinas, aminas biogênicas, parasitas, substâncias químicas)</li><li>4. PROGRAMAS DE QUALIDADE NA OBTENÇÃO DE PRODUTOS PESQUEIROS Boas práticas de produção; Boas práticas de fabricação; Análise de perigos e pontos críticos de controle</li><li>5. CERTIFICAÇÃO NA INDÚSTRIA DE PESCADO E DERIVADOS Certificação; Selos de qualidade, Rastreabilidade</li></ol>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	



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

Aulas expositivas

Atividade prática

Seminários

Estudo de casos

**AVALIAÇÃO**

Prova escrita

Seminários

Pesquisa

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. FERNANDES VIEIRA, R. H. S. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Varela, 2003.
2. GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Atheneu, 2011.
3. OCKERMAN, H. W.; HANSEN, C. L. **Industrialización de subproductos de origen animal**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1994.
4. OGAWA, M.; MAIA, E. L. **Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado**, vol. 1. São Paulo: Varela, 1999.
5. SIKORSKI, Z. E. **Tecnología de los productos del mar: recursos, composición nutritiva y conservación**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1994.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, U. A. **Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos**, vol. 4. São Paulo: Edgard Blucher, 2001.
2. BASTOS, M. S. R. (org.). **Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2008.
3. FENNEMA, O. R. **Química de los alimentos**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1994.
4. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

**Professor do Componente Curricular**

\_\_\_\_\_

**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**

\_\_\_\_\_



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

<p><b>Coordenador do Curso</b></p> <p>_____</p>	<p><b>Diretoria de Ensino</b></p> <p>_____</p>
---	--



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>COMPONENTE CURRICULAR: SEGURANÇA ALIMENTAR NO MERCADO VAREJISTA</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	24 horas
<b>Módulo:</b>	II
<b>Nível:</b>	Pós-graduação
<b>EMENTA</b>	
Higiene e segurança em estabelecimentos varejista de alimentos. Instalações, equipamentos, utensílios, controle de pragas, água, resíduos e serviços de apoio em estabelecimentos varejistas. Origem das matérias-primas e ingredientes em estabelecimentos varejistas. Práticas de manipulação de alimentos em estabelecimentos varejistas. Condições de higiene e conservação dos produtos prontos, semi-prontos em estabelecimentos varejistas.	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Avaliar as condições higiênico-sanitárias e a inocuidade de alimentos nos estabelecimentos varejistas: supermercados, mercearias, padarias, frigoríficos, hortifrutis, estabelecimentos de alimentação coletiva (restaurantes, cafês), mercados, feiras livres, distribuidores, etc.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Higiene e segurança em supermercados, mercearias, padarias, frigoríficos, hortifrutis, estabelecimentos de alimentação coletiva (restaurantes, cafês), mercados, feiras livres e distribuidores entre outros.</li><li>2. Instalações, equipamentos, utensílios, controle de pragas, água, resíduos e serviços de apoio – requisitos mínimos em supermercados, mercearias, padarias, frigoríficos, hortifrutis, estabelecimentos de alimentação coletiva (restaurantes, cafês), mercados, feiras livres e distribuidores entre outros.</li><li>3. Origem das matérias-primas e ingredientes, práticas de manipulação de alimentos, condições de higiene e conservação dos produtos prontos, semi-prontos em supermercados, mercearias, padarias, frigoríficos, hortifrutis, estabelecimentos de alimentação coletiva (restaurantes, cafês), mercados, feiras livres e distribuidores entre outros.</li></ol>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas  Seminários  Estudo de casos	
<b>AValiação</b>	



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

Prova escrita

Seminários

Pesquisa

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. BERTIN, B.; MENDES, F. **Segurança de alimentos no comércio: atacado e varejo**. Editora Senac, 2011.
2. LIMA, U. A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.
3. SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2005.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2ªed. São Paulo: Atheneu, 2008.
2. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.
3. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
4. OMT. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade de alimentos no setor de turismo**. São Paulo: Editora Roca, 2003.

**Professor do Componente Curricular**

**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**

**Coordenador do Curso**

**Diretoria de Ensino**





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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>COMPONENTE CURRICULAR: ROTULAGEM DE ALIMENTOS</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	12 horas
<b>Módulo:</b>	III
<b>Nível:</b>	Pós-Graduação – Especialização
<b>EMENTA</b>	
Rotulagem. Informações obrigatórias. Informação nutricional. Legislação específica.	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Conhecer a rotulagem de alimentos e bebidas de acordo com a legislação específica. Compreender a informação nutricional dos rótulos de alimentos e bebidas.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rotulagem</li><li>2. Informações obrigatórias</li><li>3. Informação nutricional</li><li>4. Legislação específica</li></ol>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas  Seminários  Estudo de casos	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Prova escrita  Seminários  Análise de artigos científicos	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b>. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</li><li>2. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B ; FRIAS, J. R. G. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações</b>. São</li></ol>	



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

Paulo: Nobel, 2008.

3. Legislação: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/index.htm>

4. Legislação específica: Leis, Decretos, Resoluções, Portarias, etc.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.

**Professor do Componente Curricular**

\_\_\_\_\_

**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**

\_\_\_\_\_

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Diretoria de Ensino**

\_\_\_\_\_



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>COMPONENTE CURRICULAR: ESTRUTURA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	16 horas
<b>Módulo:</b>	III
<b>Nível:</b>	Pós-Graduação – Especialização
<b>EMENTA</b>	
Seminários realizados em torno de temas específicos da área de segurança alimentar por membros do ministério da saúde, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, ministério da pesca e aquicultura entre outros.	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Conhecer a estrutura de vigilância sanitária de alimentos centralizada em cada órgão público responsável. Analisar criticamente as legislações específicas destinadas à segurança de alimentos e bebidas.	
<b>PROGRAMA</b>	
De acordo com os temas relacionados à segurança alimentar sob responsabilidade de cada órgão público, seja Ministério da Saúde, MAPA, MPA, etc.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Seminários	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Seminários	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
De acordo com os temas do seminário	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
De acordo com os temas do seminário	
<b>Professor do Componente Curricular</b> _____	<b>Coordenadoria Técnico- Pedagógica</b> _____
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Diretoria de Ensino</b> _____



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



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

**COMPONENTE CURRICULAR: LEGISLAÇÃO AMBIENTAL E IMPACTOS  
NO SETOR DE ALIMENTOS**

**Código:**

**Carga Horária:** 24 horas

**Módulo:** III

**Nível:** Pós-Graduação

**EMENTA**

Introdução ao Direito Ambiental. Histórico da Legislação Ambiental. Meio Ambiente na Constituição de 1988. Política Nacional do Meio Ambiente (PNMA) – Lei nº 6.938/81. Lei de Crimes ambientais – Lei nº 9.605/98. Lei nº 6.803/80 – dispõe sobre as diretrizes básicas para o zoneamento industrial nas áreas críticas de poluição. Resoluções do CONAMA.

**OBJETIVO(S)**

Entender os princípios do direito Ambiental. Apreender o histórico da Legislação ambiental. Conhecer e analisar a Legislação Ambiental a nível Federal, Estadual e Municipal. Compreender a legislação quanto à regulação, controle, fiscalização e licenciamento. Conhecer experiências e estratégias de aplicação da legislação ambiental no setor de Alimentos. Interpretar as Legislações Ambientais Federal, Estaduais e Municipais. Utilizar a Legislação Ambiental na regulação de atividades no setor de Alimentos; Utilizar a Legislação Ambiental no processo de licenciamento ambiental para o setor de Alimentos;

**PROGRAMA**

1. Introdução ao Direito Ambiental
  - Conceitos
  - Princípios do direito ambiental
  - Direito difuso, direito coletivo e direito individuais homogêneos
2. Histórico da Legislação Ambiental
  - Brasil República até século XXI
3. Meio Ambiente na Constituição de 1988
  - a. Importância histórica
  - b. Art. 225 – incumbência do poder público
  - c. Hierarquia da Legislação ambiental
  - d. Competências administrativas e legislativas do direito ambiental
4. Política Nacional do Meio Ambiente – PNMA – Lei nº 6.938/81
  - Importância histórica
  - Princípios, objetivos e instrumentos
  - Composição do SISNAMA
  - Funções do SISNAMA
  - Funções do CONAMA
5. Lei de Crimes ambientais – Lei nº 9.605/98
  - Dos Crimes contra o Meio Ambiente



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

<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Seção III: da poluição e outros crimes ambientais</li></ul> <ol style="list-style-type: none"><li>6. Lei nº 6.803/80 – dispõe sobre as diretrizes básicas para o zoneamento industrial nas áreas críticas de poluição<ul style="list-style-type: none"><li>• Fundamentos</li><li>• Objetivos</li><li>• Diretrizes de Ações</li><li>• Instrumentos</li></ul></li><li>7. Resoluções do CONAMA<ul style="list-style-type: none"><li>• Nº 01/86: estabelece a exigência de realização de EIA e apresentação do RIMA</li><li>• Nº 237/97: estabeleceu o sistema da tríplice licença ( LP, LI e LO)</li><li>• Nº 357/2005: estabelece a avaliação de efluentes gerados pelas indústrias.</li></ul></li></ol>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas expositivas Seminários Visitas técnicas Aulas de campo Estudos de casos
<b>AVALIAÇÃO</b>
Provas escritas Seminários Trabalhos dirigidos Relatório de visitas técnicas Relatório de aulas de campo Pesquisa
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. FIORILLO, Celso Antônio Pacheco. <b>Curso de direito ambiental</b>. 10ª ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2009.</li><li>2. SILVA, Vicente Gomes. <b>Legislação ambiental comentada</b>. 3ªed. Belo Horizonte: Editora Fórum, 2006.</li><li>3. BRASIL. <b>Legislação do direito ambiental</b>. 2ª ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2010.</li></ol>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. ANTUNES, Paulo de Bessa. <b>Direito ambiental</b>. 12ª ed. Rio de Janeiro: Editora Lumen Juris Ltda, 2010.</li></ol>



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

2. BRAGA, Benedito et al. **Introdução à engenharia ambiental: o desafio do desenvolvimento sustentável**. 2ª ed. São Paulo: Editora Pearson Prentice Hall, 2005.

<b>Professor do Componente Curricular</b> _____	<b>Coordenadoria Técnico- Pedagógica</b> _____
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Diretoria de Ensino</b> _____



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>COMPONENTE CURRICULAR: SEMINÁRIOS: TÓPICOS EM QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	28 horas
<b>Módulo:</b>	IV
<b>Nível:</b>	Pós-Graduação – Especialização
<b>EMENTA</b>	
Seminários realizados em torno de temas específicos de interesse dos alunos.	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Analisar criticamente os projetos apresentados pelos alunos e suas aplicações na prática docente, aproveitando esses momentos para troca de experiências e socialização de propostas, atividades e materiais.	
<b>PROGRAMA</b>	
De acordo com os temas do seminário	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Seminários	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Seminários	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
De acordo com os temas do seminário	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
De acordo com os temas do seminário	
<b>Professor do Componente Curricular</b> _____	<b>Coordenadoria Técnico- Pedagógica</b> _____
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Diretoria de Ensino</b> _____





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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>COMPONENTE CURRICULAR: TÉCNICAS DE ELABORAÇÃO DE MONOGRAFIA</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	12 horas
<b>Módulo:</b>	IV
<b>Nível:</b>	Pós-Graduação – Especialização
<b>EMENTA</b>	
Analisar trabalhos monográficos. Adquirir as técnicas de leitura, análise e interpretação de textos. Conhecer as normas de apresentação de trabalho científico. Organizar dados.	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Diferenciar documentos e trabalhos científicos. Utilizar as técnicas de leitura para análise e interpretação de textos. Empregar as normas usadas na elaboração de documentos científicos. Identificar os mecanismos usados no processamento e coleta de dados.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tipos de pesquisa científica</li><li>2. Diretrizes metodológicas para a leitura, compreensão e documentação de textos e elaboração de seminários, artigo científico, resenha e monografia.</li><li>3. Processos e técnicas de elaboração de monografias.</li><li>4. Pesquisa – tipos; documentação – didática pessoal, fichamento; projeto e relatório de pesquisa – etapas; monografia – elaboração.</li><li>5. As normas da ABNT</li></ol>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas  Estudo de casos	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Seminários  Análise de artigos científicos, monografias	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	



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

6. KOCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica**. 26ª ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2009.
7. SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23ª ed. São Paulo: Cortez, 2007.
8. MATTAR NETO, J. A. **Metodologia científica na era da informática**. 2ª ed. São Paulo: Saraiva, 2008.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

2. CERVO, A. L.; BREVIAN, P. A. **Metodologia científica**. 6ª ed. São Paulo: Prentice Hall, 2007.
3. RUIZ, J. A. **Metodologia científica**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2002.

<b>Professor do Componente Curricular</b> _____	<b>Coordenadoria Técnico- Pedagógica</b> _____
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Diretoria de Ensino</b> _____



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>COMPONENTE CURRICULAR: TÉCNICAS DE BUSCA E TRATAMENTO DA INFORMAÇÃO</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	12 horas
<b>Módulo:</b>	IV
<b>Nível:</b>	Pós-Graduação – Especialização
<b>EMENTA</b>	
Uso das bases de dados textuais e referenciais através dos recursos de informática para a realização de pesquisa bibliográfica	
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Dominar técnicas de busca e recuperação de informação. Conhecer sistema de busca em bases de dados, portais e outros. Utilizar as técnicas de busca de informação.	
<b>PROGRAMA</b>	
Técnicas de estratégia de busca.  Forma e conteúdo das bases de dados textuais e referenciais.  Fontes de Informação Online.  Recuperação da informação.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas  Atividade prática	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Exercícios práticos quanto ao uso das bases de dados e de referências.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
1. <a href="http://www.finderseeker.com">http://www.finderseeker.com</a> 2. <a href="http://www.virtualfreesites.com">http://www.virtualfreesites.com</a> 3. <a href="http://www.webopedia.com/DidYouKnow/Internet/2002/Web_vs_Internet.asp">http://www.webopedia.com/DidYouKnow/Internet/2002/Web_vs_Internet.asp</a> 4. <a href="http://www.ouc.bc.ca/libr/connect96/search.htm">http://www.ouc.bc.ca/libr/connect96/search.htm</a>	



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

5. <http://www.darpa.mil/body/newsitems/pdf/idarmastudyvol1.pdf>

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. <http://www.isoc.org/internet/history>
2. <http://www.davesite.com/webstation/net-history.shtml>
3. [http://www.marketingterms.com/dictionary/web\\_directory](http://www.marketingterms.com/dictionary/web_directory)
4. <http://www.ead.unicamp.br/minicurso/bw/index.html>
5. <http://www.searchenginewatch.com>

**Professor do Componente Curricular**

\_\_\_\_\_

**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**

\_\_\_\_\_

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Diretoria de Ensino**

\_\_\_\_\_



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

**10. CORPO DOCENTE**

O corpo docente está constituído em consonância com a titulação exigida pelo Art. 4 da resolução CNE/CES nº. 1, de 8 de junho de 2007.

Os professores poderão ser docentes, ou docentes pesquisadores, sendo vinculada a essa segunda categoria a possibilidade de orientar discentes em trabalhos de pesquisa desenvolvidos como monografia no programa.

Somente docentes mestres e/ou doutores poderão ser orientadores de monografia. Docentes especialistas comporão a primeira categoria, que consiste em ministrar aulas durante o período inicial do curso.

A distribuição das orientações será realizada mediante a disponibilidade dos docentes e adequação dos projetos submetidos ao programa.

<b>Docentes Permanentes</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>	<b>Orientações</b>
ANA ERBÊNIA PEREIRA MENDES	Mestre	DE	Mín.3 - Máx. 5
ANTÔNIA LUCIVÂNIA DE SOUSA MONTE	Doutora	DE	Mín.3 - Máx. 5
ANTÔNIO BELFORT DANTAS CAVALCANTE	Doutor	DE	Mín.3 - Máx. 5
ARIOSVANA FERNANDES LIMA	Mestre	DE	Mín.3 - Máx. 5
GERMANA CONRADO DE SOUSA	Mestre	DE	Mín.3 - Máx. 5
MARLENE NUNES DAMACENO	Doutora	DE	Mín.3 - Máx. 5
PAHLEVI AUGUSTO DE SOUZA	Doutor	DE	Mín.3 - Máx. 5
PAULO MARCONI LINHARES MENDONÇA	Mestre	40 horas	Máx. 3
REJANE MARIA MAIA MOISÉS	Especialista	DE	-
RENATA CHASTINET BRAGA	Doutora	DE	Mín.3 - Máx. 5
SÉFURA MARIA ASSIS MOURA	Mestre	DE	Mín.3 - Máx. 5
VIRNA LUÍZA DE FARIAS	Mestre	DE	Mín.3 - Máx. 5
<b>Docentes Colaboradores</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>	<b>Orientações</b>
JÂNIA MARIA AUGUSTA DA SILVA	Mestre	DE	Máx. 3
JULIANA ZANI ALMEIDA	Mestre	DE	Máx. 3
MARIA GIZEUDA DE FREITAS SOUSA	Especialista	DE	-

**11. METODOLOGIA**

O curso será devolvido por meio de aulas expositivas dialogais; seminários; trabalhos em grupo; pesquisas na rede mundial de computadores; enquetes; júris simulados; dinâmica de grupo; elaboração de situações-problemas; estudos de caso; estudo dirigido; visitas a



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

estabelecimentos na área de produção, processamento e comercialização de alimentos, dentre outros.

Ao final do curso, cada aluno deverá elaborar monografia ou trabalho de conclusão do curso, individualmente, supervisionado pelo seu respectivo coordenador acadêmico (orientador).

## **12. ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

Constituem como atividades complementares ao curso de Especialização em Segurança Alimentar:

- a participação dos estudantes e professores em eventos científicos, visitas técnicas junto à organização e entidades públicas ligadas a produção, processamento e comercialização de alimentos, desenvolvimento de estudos de caso, realização de *workshops* e colóquios sobre temáticas de segurança alimentar;
- elaboração de artigos científicos e publicação em revistas digitais e impressas, participação em listas de discussão virtual destinadas a fomentar as trocas de experiências e conhecimentos entre estudantes e professores do curso de especialização e participação em atividades de extensão universitária e de oficinas temáticas sobre segurança alimentar.

## **13. INFRA-ESTRUTURA FÍSICA**

### **13.1 Instalações gerais e salas de aula**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, Campus Limoeiro do Norte, apresenta instalações físicas que proporcionam acesso facilitador aos portadores de necessidades especiais, em conformidade com a Portaria Ministerial 1.679/99.

As atividades acadêmicas são desenvolvidas em prédios com ampla área livre nos espaços de aprendizagem: salas de aula, laboratórios específicos, área de convivência, pátio de alimentação, biblioteca, complexo desportivo e de lazer, e estacionamento.

Os laboratórios de Informática estão equipados com micro-computadores, conectados em rede à internet com a manutenção sistemática e periódica.



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

As salas de aula disponibilizadas para a realização do curso são dotadas de quadros brancos, com adequação de tela para projeção por meio de retroprojetor e projetor multimídia e computador. O espaço físico é adequado para o funcionamento das aulas do curso de especialização, devido à boa ventilação e iluminação das salas.

Os alunos do curso de Especialização em Segurança Alimentar dispõem, ainda, de instalações, de equipamentos e de bibliografias específicas, como os listados abaixo.

### **13.2 Biblioteca**

A biblioteca do IFCE *Campus* Limoeiro do Norte funciona de segunda a sexta-feira, ininterruptamente, no horário de 7:30 às 21:30 horas.

O setor dispõe de 05 servidores, sendo 02 bibliotecários e 03 auxiliares de biblioteca. Aos usuários vinculados ao *Campus* e cadastrados na biblioteca é concedido o empréstimo domiciliar de livros. Não é concedido o empréstimo domiciliar de: obras de referência, periódicos, publicações indicadas para reserva e outras publicações conforme recomendação do setor. As formas de empréstimo são estabelecidas conforme regulamento e funcionamento da biblioteca.

O acesso à Internet está disponível por meio de 10 microcomputadores para pesquisa.

A biblioteca dispõe também de uma sala de estudos coletiva em anexo, acessível para alunos e professores que desejam realizar estudos na Instituição.

Com relação ao acervo, a biblioteca possui cerca de: 3.780 títulos de livros e 9.414 exemplares; 33 periódicos impressos com 1.260 exemplares além dos informatizados disponíveis no portal da CAPES, 514 vídeos (CD, DVD e VHS). Todo acervo está catalogado e informatizado, assim como protegido com sistema anti-furto. Alunos e usuários da biblioteca têm à sua disposição além dos livros, periódicos e os microcomputadores conectados à Internet.

É interesse da Instituição a atualização constante do acervo de acordo com as necessidades e prioridades estabelecidas pelo corpo docente.

### **13.3 Recursos Materiais**

**Distribuição do espaço físico existente e/ou em reforma para o curso em questão:**



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

<b>Dependências</b>	<b>Quantidade</b>	<b>m<sup>2</sup></b>
Auditório	01	143,00
Banheiros	05	71,35
Biblioteca (Sala de Leitura/Estudos)	01	238,24
Coordenadoria de Controle Acadêmico	01	12,49
Coordenadoria Técnico-Pedagógica	01	12,49
Cozinha Institucional	01	111,25
Pátio Coberto / Área de Lazer / Convivência	02	768,62
Praça de Alimentação	01	121,26
Recepção e Protocolo	01	10,00
Sala de Áudio / Salas de Apoio	01	118,40
Sala de Direção	01	15,67
Sala de Direção de Ensino	01	40,62
Sala de Professores	03	15,67
Sala de Vídeo Conferência	01	103,92
Salas de Aulas para o curso	03	56,62
Salas de Coordenação de Curso	01	21,62
Setor Administrativo	01	120,0
Vestiários	02	30,20

**Outros Recursos Materiais:**

<b>Item</b>	<b>Quantidade</b>
Aparelho de dvd-player	01
Caixa de som	04
Câmera fotográfica digital	02
Data Show	25
Flip-charts	01
Microfone com fio	03
Microfone sem fio	01
Microsistem	01
Monitor 34" p/vídeo conferência	01
Projetores de Slides	03
Quadro Branco (Fax Board)	01
Receptor de Satélite para antena parabólica	01
Retroprojetores	03
Tela de projeção retrátil	04
Televisores	03
Vídeos cassete	02

**13.4 Infra-Estrutura de Laboratórios**

**Laboratórios Básicos:**





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

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
<b>LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA BÁSICA</b>	<b>57,82</b>	<b>2,5</b>	<b>1,3</b>
<b>Descrição (Software Instalado, e/ou outros dados)</b>			
<i>1. Sistema Operacional: GNU/Linux Ubuntu 10.04 LTS (Lucid Lynx). 2. Pacote de programas de escritório: BrOffice.org 3.2.1. 3. Compactador/Descompactador de arquivos: Compactador de Arquivos 2.30.1.1. 4. Visualizador de arquivos PDF: Document Viewer 2.30.3. 5. Navegador da Internet: Mozilla Firefox 3.6.13. 6. Máquina Virtual: Oracle VM VirtualBox.</i>			
<b>Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)</b>			
Qtde.	Especificações		
02	APARELHOS DE AR CONDICIONADO		
01	BANCADA PARA RETROPROJETOR		
04	BANCADAS DE MADEIRA PARA COMPUTADORES		
39	CADEIRAS		
25	COMPUTADORES PADRÃO IBM-PC (MODELO COMPAQ 4000)		
20	ESTABILIZADORES DE TENSÃO		
--	ESTRUTURA DE REDE LOCAL		
01	ETHERNET SWITCH 10/100MBPS DE 16 PORTAS		
01	ETHERNET SWITCH 10/100MBPS DE 24 PORTAS		
01	IMPRESSORA MATRICIAL IBM 2391PLUS (LEXMARK)		
02	MÓDULOS ISOLADORES ESTABILIZADOS		
01	NO-BREAK/ESTABILIZADOR		
01	RETROPROJETOR		
01	ROTEADOR WIRELESS		

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
<b>QUÍMICA</b>	<b>32,60</b>	<b>4,65</b>	<b>1,30</b>
<b>Descrição</b> <b>(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<b>Instalações para aulas práticas do Componente Curricular Química Geral</b>			
<b>Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)</b>			
Qtde.	Especificações		
01	AGITADOR LABORTECHNIK - KS 501		
01	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECIMENTO IKA LABORTECHNIK RCT BASIC		
01	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECEDOR IKA RCT BASIC		
01	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECIMENTO QUIMIS MOD. 355 B2		
01	AGITADOR MAGNÉTICO MR. FISATOM MOD. 503		
01	AGITADOR MECÂNICO MR. QUÍMIS MOD. 250		
01	BALANÇA ANALÍTICA MR. METTLER TOLEDO MOD. PB602		
01	BALANÇA ANALÍTICA SHIMADZU MOD. AY 220		
12	BANCO DE MADEIRA		
01	BANHO MARIA PARA INCUBAÇÃO TECNAL		
01	BANHO MARIA PARA INCUBAÇÃO TECNAL MOD. TE057		
01	BANHO MARIA QUÍMIS Q215 M2		



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

01	BARRILET PARA 10L DE ÁGUA DESTILADA
01	BOMBA DE VÁCUO MR. QUÍMIS MOD. 355 B2
01	CADEIRA
02	CARTEIRA DE SALA DE AULA
01	CENTRIFUGA MACRO EVLAB MOD. EV 04
01	CHAPA AQUECEDORA EVLAB MODO 018 SER 016 220V
01	CONDICIONADOR DE AR GREE
01	CONDICIONADOR DE AR 10.000 BTU'S MR. ELGIM SPRINGER /ILENTIA
01	ESTANTE PARA LIVROS
02	ESTUFA MEMMERT MOD UM-100
01	ESTUFA PARA ESTERELIYA E SECAGEM OLIDFCZ MODEL EE4
01	ESTUFA PARA SECAGEM DE MATERIAL (INCUBADORA) HERAUS MOD T-6
01	MANTA AQUECEDORA PARA BALÕES DE FUNDO REDONDO WINKLER MOD. 250
01	MANTA AQUECEDORA PARA BALÕES DE FUNDO REDONDO WINKLER MOD. 500
01	MANTA AQUECEDORA QUIMIS REF/MODELO Q.321.A25 NR DE SÉRIE 701.203 220V 60H Z FASE2 315W
01	MEDIDOR DE PH MR WTW
01	MINIAGITADOR MECÂNICO GGG LAB EGG MOD. RW11
01	PH - METRO MR. HANNA MOD. HI - 9318
01	QUADRO BRANCO
01	REFRATÔMETRO 32% (BRIX) PRECISÃO 0,2 (BRIX)

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
<b>BIOLOGIA</b>	<b>32,60</b>	<b>4,65</b>	<b>1,30</b>
<b>Descrição</b>			
<b>(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<b>Instalações para aulas práticas do Componente Curricular Biologia Geral</b>			
<b>Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)</b>			
Qtde.	Especificações		
01	CÂMERA COLORIDA		
02	CONDICIONADOR DE AR 21.000 BTU'S MR. SPRINGER		
01	CORTE MEDIANO DO CÉREBRO		
01	DEMONSTRATIVO DE DESENVOLVIMENTO DO EMBRIÃO		
01	ESQUELETO HUMANO		
02	ESTABILIZADOR DE TENSÃO		
02	ESTRUTURA CELULAR DE UMA FOLHA		
01	ESTRUTURA DO DNA		
02	ESTRUTURA DO GIRASSOL		
01	ESTRUTURA DO OSSO		
02	ESTRUTURA FOLIAR		
02	FIGURA MUSCULAR		
02	HIPERTENSÃO		
13	MICROSCÓPIO BINOCULAR		
02	MICROSCÓPIO ESTEREOSCÓPIO (LUPA)		
03	MICROSCÓPIO MONOCULAR		
06	MICROSCÓPIO MONOCULAR COMPOSTO DE 03 OBJETIVAS		
01	MICROSCÓPIO BINOCULAR C/ SISTEMA INTERNO DE TV, ADAPTADOR, CÂMERA		



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

	COLORIDA E MONITOR 14"
01	MINI TORSO
01	MODELO DE PÉLVIS DA GRAVIDEZ
02	MODELO DE CÉLULA VEGETAL
02	MODELO DE DENTES (HIGIENE DENTAL)
01	MODELO DE OUVIDO
01	MODELO DE PÉLVIS FEMININA
01	MODELO DE PÉLVIS MASCULINA
01	MODELO DO APARELHO DIGESTIVO
01	MODELO DO CORAÇÃO
01	MODELO DO NARIZ
01	MODELO DO RIM
01	MODELO SÉRIE DE GRAVIDEZ
01	MONITOR DE TV 14"
02	ÓRGÃOS EPIGÁSTRICOS
01	PULMÃO
01	SISTEMA CIRCULATORIO G30
01	SISTEMA CIRCULATORIO W16001
01	SISTEMA DE VÍDEO
01	SISTEMA NERVOSO
01	TV 14" COLORIDA

Laboratórios Específicos à Área do Curso

Laboratório (nº e/ou nome)		Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
<b>QUÍMICA DE ALIMENTOS</b>		<b>106,30</b>	<b>8,85</b>	<b>7,08</b>
<b>Descrição</b> <b>(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>				
<b>Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Química de Alimentos, Química Orgânica, Química Analítica e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos</b>				
<b>Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)</b>				
Qtde.		Especificações		
01	AGITADOR COM AQUECIMENTO QUIMIS			
01	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECIMENTO QUIMIS			
03	AGITADOR MAGNÉTICO ELETRÔNICO IKA			
01	AGITADOR MECÂNICO			
01	APARELHO TELEFÔNICO INTELBRAS			
02	ARMÁRIO DE AÇO COM 02 PORTAS C/ 04 PRATELEIRAS COM CINZA			
01	ARQUIVO DE AÇO C/ 04 GAV. P/ PASTA SUSPensa MARCA CONFIANÇA			
01	BANCADA ESCRIVANINHA COM 08 GAVETAS EM FÓRMICA COR BRANCA			
24	BANCO DE MADEIRA PARA LABORATÓRIO			
01	BANHO-MARIA COM AGITADOR			
02	BANHO-MARIA W6 MEDINGEN			
03	BARRILETE 20L			
02	BOMBA DE VÁCUO			
01	CADEIRA AUXILIAR EM PALHINHA MR. LWA			



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

02	CADEIRA ESTOFADO EM TECIDO BASE GIRATÓRIA COR AZUL
01	CADEIRA ESTOFADO EM TECIDO BASE GIRATÓRIA COR CINZA
02	CADEIRA TIPO SECRETÁRIA EM PALHINHA
01	CAPELA DE EXAUSTÃO DE GASES NL - LAFA
01	CAPELA MR. KOTTERMANN
03	CARRINHO BANDEJA COM RODÍZIO EM FÓRMICA COR BRANCA
01	CENTRÍFUGA EPPENDORF
01	CHAPA AQUECEDORA COM 6 BOCAS - GERHARDT
01	CHUVEIRO PARA LABORATÓRIO
03	CONDICIONADOR DE AR SPRINGER
01	DESTILADOR DE ÁGUA MOD. 2008M MR. GFL
01	DESTILADOR DE NITROGÊNIO MICRO KJELDAHL
01	DESTILADOR DE PROTEÍNAS MOD. K19/16 MR. GGERHARDT
01	DIGESTOR DE PROTEÍNAS MR. GERHARDT
01	ESPECTROFOTÔMETRO DIGITAL MOD. 423 MR. FENTON
01	ESTANTE EM AÇO COM CINCO PRATELEIRAS
01	ESTUFA A VÁCUO
02	ESTUFA ENCUBADORA MODELO T-12 MR. HERAEUS
02	ESTUFA ENCUBADORA MODELO T-6 MR. HERAEUS
01	EXTRATOR DE SOXHLET MR. GERHARDT
01	FORNO MUFLA - LINN ELEKTRO TERM
01	FORNO MUFLA JUNG – MODELO 0312
01	GELADEIRA DUPLEX FROST-FREE CAP. 430 L BRASTEMP
01	LIQUIDIFICADOR MALLORY
02	LIQUIDIFICADOR WARING
01	MANTA AQUECEDORA PARA BALÃO COM FUNDO REDONDO MOD. 250
01	MEDIDOR DE ATIVIDADE DE ÁGUA – AQUALAB LITE
04	MESA P/ ESCRITÓRIO C/ 02 GAV. MR. FERROPLAST
02	MESA PARA MICRO COR BRANCA
01	MICROCOMPUTADOR PIII / 800 MHZ / 128 MB / HD 20.0 GB
04	MINI AGITADOR MAGNÉTICO MR. IKAMAG
01	MONITOR DE VÍDEO 14" MOD. 105S, MR. PHILLIPS
01	PH METRO HANNA – MODELO HI 2221
01	PH METRO HANNA – MODELO PH 21
01	PH METRO PHTEK MODELO PHS – 3B
01	POLARÍMETRO MR. A. KRAUSS
01	QUADRO BRANCO 2,00X1,20 M
03	REFRATÔMETRO MOD. AR4 MR. A. KRUSS
01	REFRATÔMETRO OPTRONICS

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
<b>QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS</b>	<b>40,26</b>	<b>3,35</b>	<b>2,68</b>
<b>Descrição</b>			
<b>(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<b>Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Química de Alimentos, Bioquímica Geral e Bioquímica de Alimentos</b>			
<b>Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)</b>			



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

Qtde.	Especificações
01	AGITADOR MAGNÉTICO ELETRÔNICO WERK MOD. ES5 MR. IKA
01	AGITADOR MECÂNICO
01	ANALIZADOR DE BEBIDAS
01	APARELHO TELEFÔNICO PREMIUM INTELBRÁS
02	ARMÁRIO BANCADA COM 02 PORTAS E RODÍZIO EM FÓRMICA COR BRANCA
01	BALANÇA DE PRECISÃO BEL
01	BALANÇA DE PRECISÃO ELETRÔNICA MOD. 320GS MR. KERN
01	BANCADA ESCRIVANINHA COM 08 GAVETAS EM FÓRMICA COR BRANCA
02	BANCADA PARA BALANÇA DE PRECISÃO COM BAIXO RELEVO EM FÓRMICA BRANCA
15	BANCO DE MADEIRA PARA DESENHISTA MR. SHOPING
01	BANHO-MARIA MEDINGEN BI2E1
01	BANHO-MARIA MOD. W12 MR. MENDINSEN S/N 70002
01	BARRILETE 20L
02	BOMBA DE VACUO
01	CENTRÍFUGA MOD. CD 100 MR. DONNER
01	CHAPA AQUECEDORA CAT KH4 0 - 250°C
02	CHAPA AQUECEDORA CAT KH7 0 - 450°C
02	CHAPA AQUECEDORA WITEG 0 - 250°C
01	CHAPA AQUECEDORA WITEG 0 - 450°C
02	COLORÍMETRO FOTOELÉTRICO MOD. B 440 MR. MICRONAL
02	CONDICIONADOR DE AR 21.000 BTU'S MR. SPRINGER
03	CROMATÓGRAFO
01	ESTUFA DE SECAGEM E ESTERILIZAÇÃO, MR BRASDONTO
01	EVAPORADOR ROTATIVO IKA LABORTECHNIK - HB4 BASIC
01	EXTRATOR DE SOXLET NOVA TÉCNICA
01	GELÁGUA ESMALTADO
01	LIOFILIZADOR MOD. ALPHA 1-4 MR. CHRIST
01	MANTA AQUECEDORA 250ML MR. QUMS
01	MANTA AQUECEDORA P/ BALÃO DE FUNÇÃO MULTIPLA MOD. KH4 MR. CAT
02	MESA VIBRATÓRIA COM PENEIRAS
02	REFRIGERADOR CONSUL 420 L
01	VISCOSÍMETRO DE ESFER

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
<b>MICROBIOLOGIA</b>	<b>115,87</b>	<b>9,65</b>	<b>7,72</b>
<b>Descrição</b>			
<b>(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<b>Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Microbiologia Geral, Microbiologia de Alimentos e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos</b>			
<b>Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)</b>			
Qtde.	Especificações		
01	AGITADOR MAGNÉTICO ELETRÔNICO WERK MOD. ES5 MR. IKA		
03	AGITADOR MAGNÉTICO MOD. RTC MR. IKAMAG		
01	ARMÁRIO INCUBADORA (ESTUFA) MOD. T-6		
01	ARMÁRIO INCUBADORA (ESTUFA) QUIMIS		
01	ARMÁRIO INCUBADORA (ESTUFA) ORION		



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

03	ARMÁRIO INCUBADORA (ESTUFA) MOD. T-12
02	AUTOCLAVE VERTICAL CAP.50L
01	BALANÇA ANALÍTICA
01	BALANÇA DE PRECISÃO MOD.822-37 MR.KERN
01	BALANÇA MOD.173-23 MR.KERN
02	BANCADA DE FLUXO LAMINAR
01	BANHO MARIA COM AGITADOR
02	BANHO MARIA MOD. W12 MR.MENDINGEN
01	BOMBA DE VÁCUO MOD. PK 40 MR. LABOVAC
01	CENTRÍFUGA MOD. 5804R MR. EPPENDORF
01	CHAPA AQUECEDORA GERHARDT
01	COMPUTADOR IBM
02	CONDICIONADOR DE AR 19.000 BTU'S SPRINGER
01	CONTADOR DE COLONIAS PHOENIX
02	CONTADOR DE COLONIAS FUNKE GERBER
01	ESTUFA BACTERIOLÓGICA MR. QUIMIS
01	ESTUFA DE SECAGEM E ESTERILIZAÇÃO OLIDEF
01	FORNO MICROONDAS
02	GELADEIRA FROST-FREE CAP. 410L
01	INCUBADORA P/ BOD. C/ CONT. DE TEMPERATURA MOD. TE-390
02	LIQUIDIFICADOR MOD. 3136 MR. WARING
01	MESA AGITADORA
01	MICRO-CÂMERA MOD. CCD-ÍRIS MR. SONY
01	MICRO-CÂMERA MR. KAPPA
01	MICROSCÓPIO BINOCULAR MR. ASKANIA MOD. COLLEGE JR.
01	MICROSCÓPIO ESTEREOSCÓPIO MOD. COLLEGE STEREO MR. ASKANI
01	MICROSCÓPIO TRIOCULAR MOD. L-1100ª MR. MAROTEC
01	MINI AGITADOR MOD. RW10 MR. IKAMAG
02	MONITOR DE TV VÍDEO 14" MR. SONY
01	STOMACHER LOGEN

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
<b>ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE E DERIVADOS</b>	<b>18,99</b>	<b>4,74</b>	<b>1,89</b>
<b>Descrição</b>			
<b>(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<b>Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Tecnologia de Leite e Derivados, Química do Leite e Derivados</b>			
<b>Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)</b>			
Qtde.	Especificações		
01	BALANÇA DE PRECISÃO ELETRÔNICA MOD. 320-3 MR. KERN		
01	BANCO DE MADEIRA PARA LABORATÓRIO		
01	BANHO MARIA DIGITAL EM AÇO INÓX CAP 15L MARCA FUNKE GERBER		
01	BARRILETE EM PVC CAP. 20 LITROS, MR PERMUTIO		
01	CENTRÍFUGA SUPER NOVA PARA 8 BUTIRÔMETROS MARCA FUNKE GERBER		
01	CENTRÍFUGA SUPER VARIO FUNKE GERBER		
01	CONDICIONADOR DE AR DE 10.000 BTU.s, SPRINGER		



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

01	CRIOSCÓPIO AUTOMÁTICO MARCA FUNKE GERBER
01	ECLIPSE 50 CAP LAB
02	ESTUFA DE SECAGEM E ESTERILIZAÇÃO MARCA MEMMERT
01	GELADEIRA ESMALTEC 280L
01	MEDIDOR DE PH DE BANCADA ELETRÔNIC, MARCA METTER MOD. 766MR. KNICK
01	MICROSCÓPIO BINOCULAR MR. MLW MOD. JR. LAB.
01	QUADRO EM FORMICA BRANCO MED. 1.20 X 1.00M

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
<b>ANÁLISE SENSORIAL</b>	<b>45,53</b>	<b>3,79</b>	<b>3,03</b>
<b>Descrição</b> (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
<b>Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Análise Sensorial e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos</b>			
<b>Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)</b>			
Qtde.	Especificações		
01	ARMÁRIO DE AÇO COM 02 PORTAS MEDINDO 1,96X0,90X0,45 C/4 PRATELEIRAS COR CINZA		
03	ARMÁRIO EM AÇO COM 03 PORTAS EM VIDRO COR BRANCA		
01	BALCÃO EM AÇO, COR BRANCA, COM TAMPO EM MÁRMORE		
08	BANCADA PARA ANÁLISE SENSORIAL COM VISTA FRONTAL COM 02 LÂMPADAS		
01	BATEDEIRA PLANETÁRIA ARNO		
20	CADEIRA ESTOFADA FIXA COR AZUL, MR. FLEGMA		
01	CARRINHO BANDEJA COM RODÍZIO EM FORMICA BRANCA		
02	CONDICIONADOR DE AR DE 7.500 BTU,s, MR SPRINGER INOVARE		
01	DEPURADOR DE AR P/ FOGÃO C/04 BOCAS COR BRANCA MR. SUGAR		
01	ESTANTE DE AÇO COM 6 PRATELEIRAS		
01	FOGÃO DE 04 BOCAS, COR BRANCA, MOD, DE VILLE, MR. BRASTEMP		
01	FORNO MICROONDAS CAP. 42L COR BRANCA		
01	GELADEIRA CONSUL 410L BIPLEX		
01	LIQUIDIFICADOR C/03 VEL. MR. ARNO		
01	MESA REDONDA PARA REUNIÃO, EM METALON COM TAMPO EM FÓRMCA BRANCA		
01	MULTIPROCESSADOR MOD. NPRO. 220V. 60HZ MR. ARNO		
01	QUADRO EM FORMICA BRANCO MED. 1.20 X 1.00M		
01	SANDUICHEIRA GRILL MR. TEDECO		
01	VENTILADOR FIXADO NA PAREDE		

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
<b>PROCESSAMENTO DE CEREAIS E DERIVADOS</b>	<b>51,75</b>	<b>5,74</b>	<b>3,45</b>
<b>Descrição</b> (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
<b>Instalações para aulas práticas do Componente Curricular Tecnologia de Cereais</b>			
<b>Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)</b>			



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

Qtde.	Especificações
01	AMASSADEIRA ESPIRAL CAP. 10KG DE MASSA MR. G. PANIZ
01	APARELHO TELEFÔNICO SIEMENS EUROSET 3005
01	ARMÁRIO GRANDE DE MADEIRA COM 02 PORTAS EM FÓRMICA BRANCA
03	ARMÁRIO P/ PÃO 20 ASSADEIRAS MR. VENANCIO
01	BALANÇA ELETRÔNICA CAP. 15KG MR. FILIZOLA
11	BANCO DE MADEIRA PARA LABORATÓRIO
01	BATEDEIRA DE BOLO C/TACHO CAP. 20L MR. G. PANIZ
01	BATEDEIRA PLANETÁRIA MOD. BP 20 MR. G. PANIZ
01	BATEDEIRA PLANETÁRIA MR. ARNO
02	BOTIJÕES DE GÁS
01	CILINDRO PARA MASSA, MOD. CL3005, MR. GPANNIZ
01	DERRETEDEIRA DE CHOCOLATE CAP.1,5KG MR. MARCHESONI
01	DIVISORA MESA S/COLUNA MANUAL MR. TEKYUS
01	DOSADOR DE DETERGENTE NEUTRO JOHNSON DIVERSEY SUMA SUPERSOL LÍQUIDO
01	DOSADOR DE SABONETE LÍQUIDO JOHNSON DIVERSEY SUMASEPT - ANTI-SEPSIA DAS MÃOS
03	DOSADOR MANUAL CÔNICO P/ BOLOS CAP.1,5L
01	ESTANTE DE AÇO (05 PRATELEIRAS)
01	ESTANTE PARA REPOUSO DE BANDEJAS DE PÃO
02	EXAUSTOR MR. LOREN SID
01	FOGÃO ESMALTEC TAIBA DE 4 BOCAS BRANCO
01	FORNO A GÁS C/01 CÂMARA – VENÂNCIO
01	FORNO ELÉTRICO C/01 CÂMARA CAP. 810 PÃES MR. TEDESCO
01	GELADEIRA FROST FREE CAP. 520L COR BRANCA MOD. DF-80 ELETROLUX
01	GELÁGUA
01	LIQUIDIFICADOR C/ 02 VELOCIDADES MR. ARNO
01	MESA DE MÁRMORE MED. 1.20 1.00 M
01	MESA EM AÇO INOX MEDINDO 1,90X0,80X0,90 MR. BRAESI
03	MESA PEQUENA EM FORMICA BRANCA
01	MISTURADEIRA MINI RÁPIDA CAP. 25KG DE MASSA MR. G.PANIZ
01	MODELADORA CAP. 15/150G 1 MOTOR FORNOMAK
01	MODELADORA CAP. 20/1.500G 1 MOTOR MR. BRAESI
02	PALETS DE PLÁSTICO RÍGIDO COR CINZA
01	QUADRO BRANCO MED. 1.20 X 1.00M
01	SELADORA DE PEDAL
01	VENTILADOR FIXADO NA PAREDE

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
<b>PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS</b>	<b>132,08</b>	<b>9,43</b>	<b>8,80</b>
<b>Descrição</b>			
<b>(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<b>Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Tecnologia Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Bebidas</b>			
<b>Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)</b>			





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

Qtde.	Especificações
02	APARELHO TELEFÔNICO
01	ARMÁRIO DE AÇO COM 02 PORTAS MEDINDO 1,96X0,90X0,45 C/4 PRATELEIRAS COR CINZA
01	BALANCA DE PRATO, MOD. R-62, MR. WELMY CAP. 10 KG
01	BALANÇA FILIZOLA TIPO PLANTAFORMA CAP. 150 KG
01	BALANÇA ELETRÔNICA CAP. 15KG MOD. W 15 WELMY
01	BALANÇA ELETRÔNICA TIPO PLATAFORMA, CAP. 100KG, MR. TOLEDO DO BRASIL
03	BUTIJÕES DE GÁS
01	CALDEIRA MULTITUBULAR AUTOMÁTICA A GÁS GLP MR. MARITEC
02	CADEIRA AUXILIAR FIXA RETA MR. AÇOFORTE
01	CARRINHO TRANSP. MATERIA PRIMA CAP. 200K MR. ARTOK
01	DESIDRATADOR PRATIC DRYER, MR. MELONI
01	DESPOLPADEIRA PARA FRUTAS CAP. 150 KG/H
01	DESPOLPADEIRA PARA FRUTAS CAP 50 KG/H, MR LOMBARD SUPER MOD. 3
01	ESTANTE PARA ARMAZENAR FRUTOS COM 06 PRATELEIRAS
01	ESTANTE AÇO C/03 PRATELEIRAS 1,00X1,00M COR CINZA, MR. PANDIN
01	EXTRATOR DE SUCOS CAP. 100KG/H
01	FOGÃO INDUSTRIAL COM 04 BOCAS METALINOX
03	FREEZER HORIZONTAL, MOD. CH842C8EMA, MR. CONSUL S/N JG1888898
01	FREEZER HORIZONTAL, MOD. EFH500 484 L ESMALTEC
01	GELÁGUA ESMALTADO MR. ESMALTEC
01	QUADRO BRANCO MED. 1.20 X 1.00M
01	LIQUIDIFICADOR IND. MR. SKYMSSEN
01	LIQUIDIFICADOR IND. VISA MOD. LQ 25 N 280
01	MÁQUINA PARA FAZER GELO, MR. WESSAMAT
01	DOSADORA E SELADORA DE POLPAS DE FRUTAS
01	MESA P/MICROCOMPUTADOR COR BRANCA
01	MESA GIRATÓRIA PARA CORTE DE DOCE
01	MESA EM AÇO C/03 GAV. COR CINZA MR. CONFIANÇA
03	MESA EM AÇO INOX
01	MICROCOMPUTADOR PIII / 800 MHZ / 128 MB / HD 20.0 GB
01	MINI-CÂMARA CONGELAMENTO 1,98X0,92X1,34
01	MOINHO, MR. FRITSCH
01	PENETRÔMETRO COM SUPORTE T. R. MOD. T. 327
01	PIRÂMIDE ALIMENTAR DE AÇO
01	PRE-COZINHADOR CAP. 100KG/H
01	REFRIGERADOR BRANCO CAP. 280L, MR. ESMALTEC
01	REFRATÔMETRO DE BOLSO ESCALA 0-32% N1, MR ATAGO
01	REFRATÔMETRO DE BOLSO ESCALA 0-92% N4, MR ATAGO
01	REFRATÔMETRO DIGITAL ESCALA 0-93% PAL3, MR ATAGO
01	SELADORA SELAPLÁSTICOS, MR. UNIVERSO
01	SELADORA DE PLÁSTICOS BARBI LINHA 400 MODELO CP
01	SECADOR DE BANANAS COM 02 PENEIRAS EM MADEIRA
02	TACHO ABERTO A VAPOR CAP. 100KG/H

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
<b>PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS</b>	<b>125,79</b>	<b>8,38</b>	<b>8,38</b>



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

<b>Descrição</b>	
<b>(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>	
<b>Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Tecnologia de Leite e Derivados, Química do Leite e Derivados</b>	
<b>Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)</b>	
Qtde.	Especificações
01	AMASSADEIRA P/ FILAGEM DE MASSA MUSSARELA MR. MECTRONIC
01	APARELHO TELEFÔNICO PREMIUM INTELBRÁS S/N TP0102150297
01	ARMÁRIO DE AÇO COM 02 PORTAS MEDINDO 1,96X0,90X0,45 C/4 PRATELEIRAS COR CINZA
01	ARMÁRIO DE FÓRMICA COM 02 PORTAS COR BRANCA
01	BALANCA ELETRÔNICA DIGITAL CAP. 15 KG, MOD. P37879/02 MR. C&F
03	BALDE EM AÇO INOX AISI 304 C/ GRADUAÇÃO 15L
01	BANCO DE GELO CAP. 2000L
06	BANCO DE MADEIRA PARA LABORATÓRIO
01	BATEDEIRA DE NATA MANUAL
01	BATEDEIRA DE SORVETE
01	BELICHE P/ SALGA DE QUEIJO
01	BOMBA CENTRIFUGA SANITARIA EM AÇO INOX AISI 304
01	BOMBA EM AÇO INOX 3600 RPM
01	CADEIRA AUXILIAR FIXA RETA MR. AÇOFORTE
01	CALDEIRA MULTITUBULAR AUTOMÁTICA A GÁS GLP MR. MARITEC
01	CÂMERA DE INCUBAÇÃO MEMMERT
01	CÂMERA FRIGORÍFICA TEMP. DE 0 A 2°C QUANT. DIARIA DO PRODUTO 1000Kg MARCA TERMISA
01	CARRINHO BANDEJA COM RODÍZIO EM FORMICA BRANCA
01	COMPRESSOR DE AR, MR. WAYNE
02	CONDICIONADOR DE AR 10.000 BTU'S 220V MR. SPRINGER INNOVARE
01	CUBA P/FILAR MASSA MOD. STARTER
01	DESNATADEIRA ELÉTRICA
01	FERMENTADEIRA EM AÇO INOX MOD. STARTER
01	FILTRO INOX DE LINHA 47CM
01	FOGÃO INDUSTRIAL DE 02 BOCAS, MR. DAKO
01	MÁQUINA DE FABRICAR SORVETES MARCA TERMISA
01	MAQUINA P/ ENCHER E SELAR SACOS PLASTICO ESTRUTURA EM AÇO INOX P/ EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 250, 500, E 1000G CAP. 750 EMBALAGENS/H
01	MAQUINA SELADORA E EXTRATORA DE VACUO P/ FECHAMENTO DE EMBALAGEM MARCA SULPACK
01	MÁQUINA SELADORA E EXTRATORA DE VÁCUO P/FECHAMENTO DE EMBALAGEM MARCA TSMAQ
01	MESA EM MÁRMORE PARA DESNATADEIRA MANUAL
01	MESA P/ MANIPULAÇÃO 2,00X1,00 EM AÇO INOX
01	MESA PEQUENA EM MÁRMORE COM RODÍZIO
01	MESA TIPO BELICHE P/ DESCANSO DE MASSA 2,00X1,00X0,90 EM AÇO INOX
01	MINI USINA DE LEITE "CARINHO" 500L/H
02	PRENSA VERTICAL DE 1 COLUNA P/ QUEIJO EM AÇO INOX
01	PRENSA VERTICAL DE 4 COLUNAS P/ QUEIJO EM AÇO INOX
01	TACHO P/DOCE DE LEITE E REQUEIJÃO CAP 100L FORMATO CILÍNDRICO EM AÇO INOX



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

01	TANQUE DE RECEPÇÃO DE LEITE EM AÇO INOX CAP 350L
01	TANQUE ISOTERMICO C/ CORPO EXTERNO EM EPOX CAP 1000L
01	TANQUE P/ FABRICAÇÃO DE QUEIJO CORPO DUPLO CAP 250L EM AÇO INOX AISI 304
01	TANQUE PARA ENCOLHIMENTO DE PELÍCULA EM AÇO INOX CAP 100L

Laboratório (nº e/ou nome)		Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
<b>PROCESSAMENTO DE CARNE E PESCADO</b>		<b>57,47</b>	<b>5,74</b>	<b>3,83</b>
<b>Descrição</b>				
<b>(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>				
<b>Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Tecnologia de Carnes e Derivados; Tecnologia do Pescado e Derivados</b>				
<b>Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)</b>				
Qtde.	Especificações			
01	APLICADOR DE FILME MOD. AF 450-EF MR. SULPACK			
01	BALANCA ELETRÔNICA DIGITAL CAP. 03 KG, MOD. P37879/02 MR. C&F			
01	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL CAP. 30KG MOD. ELC-6/15/30 MR. BALMAK			
06	BANCO DE MADEIRA PARA LABORATÓRIO			
11	BANQUETA PLÁSTICA MR.			
01	CARRINHO INOX CAP. 50KG MR. PEARCE			
01	CARRINHO TRANSP. MATERIA PRIMA CAP. 50K MR. CLAMER			
01	COLORÍMETRO SISTEMA CIELAB			
02	CONDICIONADOR DE AR 10.000 BTU'S 220V MR. SPRINGER INNOVARE			
01	DEFUMADOR CASEIRO MR. POLY-TERMICA			
01	DOSADOR DE DETERGENTE NEUTRO JOHNSON DIVERSEY SUMA SUPERSOL LÍQUIDO			
01	DOSADOR DE SABONETE LÍQUIDO JOHNSON DIVERSEY SUMASEPT – ANTI-SEPSIA DAS MÃOS			
01	EMBALADORA A VÁCUO MOD. F200 FLASH IIF MR. FASTVAC			
01	EMBUTIDEIRA DE LIGUIÇA CAP. 10KG MR. VISA			
01	ESTERILIZADOR DE FACAS CAP. 8 FACAS MR. CIMAPI			
01	FATIADOR DE FRIOS MR PALLADIUM			
01	FORNO MICROONDAS CAP. 25L MR. CONSUL			
01	FREEZER HORIZONTAL CAP. 530L 2 PORTAS COR BRANCA MR. CONSUL			
01	FREEZER VERTICAL MOD. FB 320 CAP. 320L MR. BOSH			
01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL MR. METVISA			
01	MÁQUINA P/GELO EM ESCAMAS CAP. 160KG/DIA 220V 60HZ MR. EVERESTE			
01	MESA C/TAMPO INOX 1,90X0,80X0,90M MR. BRAESI			
01	MESA PEQUENA EM FÓRMICA BRANCA COM RODÍZIO			
01	MINI SERRA DE FITA P/OSSO MOTOR DE 1/2 HP MR. IMLEMIS			
01	MINI-CÂMARA RESFRIAMENTO TEMP. 200C PREMOLDADA CAP. 100L			
01	MISTURADEIRA DE CARNE CAP.50KG MOD.MMS-50 I MR.SIEMSEN			
02	PICADOR DE CARNE, MOTOR MONOFASICO DE 1/3 CV MR. BECARO			
01	PRENSA DE FUSO P/ FORMAS DE 300 A 500 MR. PEACE			
02	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL ELÉTRICO MOD. PA-7S MR. SKYMSSEN			
01	QUADRO BRANCO MED. 1.20 X 1.00M			
01	REFRIGERADOR FROST FREE DUPLEX CAP. 450L MR. CONSUL			



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

01	SUPER CUTTER CAP. 3KG MR. SIRE
01	TANQUE AÇO INOX C/TERMOSTATO 125L 0,50X0,50MM
01	TUMBLER CAP. 20KG TAMBOR ROTATIVO CLAMER

#### 14. CRITÉRIO DE SELEÇÃO

O curso terá 24 vagas, podendo submeter-se ao processo seletivo os estudantes diplomados em curso superior de graduação tecnológica, bacharelado ou licenciatura. O acesso ao curso de **Especialização em Segurança Alimentar** dar-se-á por meio de processo seletivo público aberto a estudantes portadores de diploma de curso superior, conforme definido no público-alvo especificado no **item 5**. O processo seletivo será composto de:

##### 1ª ETAPA: – Análise de Projeto

Deverá ser elaborado um projeto de pesquisa possível de ser desenvolvido no programa com no mínimo 6 laudas e no máximo 8, contendo: capa, introdução/justificativa, objetivos gerais e específicos, metodologia, cronograma e referências bibliográficas. Os aspectos a serem avaliados além dos componentes no corpo do projeto são: relevância da pesquisa, originalidade do trabalho e disponibilidade de recursos. A pontuação máxima para o projeto é de 50 pontos. A etapa tem caráter eliminatório sendo exigido o mínimo de 40% do total de pontos possíveis (50 pontos).

##### 2ª ETAPA: – Avaliação do Currículo Lattes

O Currículo Lattes deverá ser entregue impresso e anexadas as comprovações de cada item para efeito de validação. A pontuação será avaliada de acordo com o quadro abaixo, podendo o candidato atingir no máximo 50 pontos, sendo desconsiderados os pontos que eventualmente ultrapassem o limite máximo estipulado. Essa etapa tem caráter classificatório. A classificação se dará a partir do somatório dos pontos obtidos no Projeto de Pesquisa aos pontos obtidos na avaliação do Currículo Lattes.

I – PUBLICAÇÕES	CATEGORIA	PONTUAÇÃO	MÁXIMO	
Anais	Trabalho Completo	Regional	2	5
		Nacional	3	4
		Internacional	3	5
	Resumo Simples ou Expandido	Regional	1	5
		Nacional	2	4
		Internacional	2	5
Artigo em Periódico	Regional	2	5	
	Nacional	4	5	



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

	Internacional	5	5
<b>II – PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>	<b>MÁXIMO</b>
Com Apresentação de Trabalho	Regional	2	2
	Nacional	3	1
	Internacional	3	2
Sem Apresentação de Trabalho	Regional	1	2
	Nacional	2	1
	Internacional	2	2
<b>III – ATIVIDADES EXTRACURRICULARES</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>	<b>MÁXIMO</b>
Extensão	Ministrante	3	2
	Participante	2	3
Monitoria	Disciplinas	3	2
Iniciação Científica	Concluída	5	3

**3ª ETAPA: – Entrevista**

Etapa final da avaliação de caráter eliminatório. Serão classificados para a entrevista os candidatos que atingirem no mínimo 50 pontos na 2ª ETAPA. Será respeitada para efeito de admissão no programa a quantidade de vagas disponíveis em edital prévio, por ordem decrescente de pontuação atingida.

**15. SISTEMAS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação do processo de ensino e de aprendizagem do curso de Especialização em Segurança Alimentar deve ter como parâmetros os princípios do projeto político-pedagógico, a função social e os objetivos gerais e específicos do IFCE. Além disso, deve perseguir os objetivos deste curso.

A avaliação será realizada como parte integrante do processo educativo e acontecerá ao longo do curso de maneira diagnóstica, formativa e somativa.

Os instrumentos de avaliação, que poderão ser utilizados no decorrer do curso, são: estudos dirigidos, análises textuais, temática e interpretativas, provas, seminários, estudos de caso, elaboração de *papers*, avaliações práticas em laboratório ou campo, dentre outros que contribuam para o aprofundamento dos conhecimentos sobre segurança alimentar bem como a execução de atividades à área.



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

Será considerado aprovado em cada disciplina, o aluno que apresentar frequência mínima de 75% e média igual ou maior que 70 (setenta) pontos.

**16. CONTROLE DE FREQUÊNCIA**

Será considerado aprovado, o estudante que obtiver 75% (setenta e cinco por cento) de frequência da carga horária prevista para o conjunto das disciplinas do curso e, no mínimo, nota 7,0 (sete) de aproveitamento na avaliação das disciplinas.

**17. TRABALHO DE CONCLUSÃO**

O trabalho final (monografia ou trabalho de conclusão do curso) compreende a realização de um estudo de pesquisa teórico ou teórico-empírico que será desenvolvido individualmente, no decorrer do curso. Esse trabalho deve expressar os processos de ensino-aprendizagem realizados no curso, o desempenho pessoal do estudante e o envolvimento do professor-orientador no projeto de investigação do estudante.

Desde o início do curso haverá um grupo de professores-orientadores responsáveis pela a orientação do trabalho de conclusão do curso. A monografia será examinada por quatro professores, sendo o orientador, e três integrantes do corpo docente do curso e/ou convidados externos de outras instituições, ou demais *Campi* do IFCE, sendo exigido que os docentes tenham publicações e/ou experiência técnico-científica na área do trabalho de conclusão a ser avaliado.

Será considerado aprovado na monografia, o estudante que obtiver, após a apresentação à banca examinadora, a nota mínima de 70 (setenta) pontos. Caso o estudante não obtenha a nota mínima de aprovação, o professor orientador, conjuntamente com o estudante, discutirá novas estratégias de correções das observações realizadas pela banca, devendo o aluno proceder às correções e devolver o trabalho corrigido no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data da apresentação.

**20. CERTIFICAÇÃO**



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

O certificado (diploma de conclusão) do Curso de Especialização em Segurança Alimentar será expedido pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará, considerando a área de conhecimento do curso e o histórico escolar, em que deve constar obrigatoriamente:

\_ relação das disciplinas, carga horária, nota ou conceito obtido pelo estudante e nome e qualificação dos professores por elas responsáveis;

\_ período e local em que curso foi realizado e a sua duração total, em horas de efetivo trabalho acadêmico;

\_ título da monografia ou do trabalho de conclusão do curso e nota ou conceito obtido;

\_ declaração da Instituição de que o curso cumpriu todas as disposições da **Resolução nº. 001/2007-CNE/CES de 8 de junho de 2007**. O portador do certificado obterá a habilitação específica em **Especialista em Segurança alimentar**, haja vista o curso ter cumprido todas as disposições dessa resolução.

**21. INDICADORES DE DESEMPENHO**

\_ número de estudantes a serem especializados: 24

\_ índice máximo de evasão admitido: 10%

\_ produção científica: produção mínima de um artigo por professor/ano. Os estudantes deverão elaborar um TCC (monografia) e apresentá-lo a uma banca examinadora.

\_ média mínima de desempenho de estudantes: 70%

\_ número mínimo de estudantes para manutenção da turma: 75% do número total de estudantes que iniciaram o curso.

\_ número máximo de estudante da turma: 24

Os indicadores de desempenho tais como: evasão, produção científica, número de monografias defendidas, grau de aceitação do curso deverão ser analisados e possibilitarão a produção de



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

relatório onde constará análise da qualidade do programa e sua contribuição para o desenvolvimento econômico, social e educacional.



**DEPARTAMENTO DE ARTES, TURISMO E LAZER**  
**ÁREA DE ARTES: MÚSICA**

# PROJETO DE CURSO





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

# **CURSO TÉCNICO EM**

# **INSTRUMENTO MUSICAL**

**JUNHO/2011**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO**  
**CEARÁ**

**DIRETORIA DE ENSINO**  
**DEPARTAMENTO DE ARTE, TURISMO E LAZER**  
**COORDENADORIA TÉCNICO-PEDAGÓGICA**



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

# CURSO TÉCNICO EM INSTRUMENTO MUSICAL

## **GRUPO ESTRUTURANTE:**

Profa Cecilia Maria do Vale

Antonio Indalécio Feitosa (pedagogo)

Prof. Eddy Lincoln Freitas de Souza

Prof. Jáderson Aguiar Teixeira

Prof. Raimundo Nonato Cordeiro

## **SUMÁRIO**

1. Apresentação . . . . .	03
2. Breve Histórico do Instituto Federal do Ceará . . . . .	04
3. Informações Gerais sobre o Curso . . . . .	06
4. Justificativa . . . . .	07
5. Objetivos . . . . .	08
5.1 - Geral . . . . .	08
5.2 - Específicos . . . . .	08
6. Perfil Profissional de Conclusão . . . . .	09
7. Organização Curricular . . . . .	11
8. Fluxograma do Perfil de Formação . . . . .	12
9. Matriz Curricular do Curso . . . . .	13
9.1 Programas de Unidade Didática do Curso . . . . .	14
10. Requisitos de Acesso . . . . .	83



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

10. 1 – Formas de Acesso ao Curso .....	83
11. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores .....	84
12. Critérios de Avaliação da Aprendizagem .....	84
13. Diplomas .....	86
14. Instalações e Equipamentos .....	86
14.1 – Infra-Estrutura .....	87
14.2 – Equipamentos .....	88
15. Quadro Resumo Docente e Pessoal de apoio .....	89

## **1. APRESENTAÇÃO**

O presente documento trata do Plano de Curso Técnico em Instrumento Musical do Departamento de Arte, Turismo, Desporto e Lazer do IFCE.

O projeto está fundamentado nas bases legais e nos princípios norteadores explicitados na LDB (Lei nº 9394/96) e no conjunto de leis, decretos, pareceres e referências curriculares que normatizam a Educação Profissional, os quais têm como pressupostos a formação integral do profissional-cidadão. Estão presentes também, como marco orientador desta proposta, as decisões institucionais traduzidas nos objetivos desta instituição e na compreensão da educação como uma prática social, os quais se materializam na função social do IFCE de promover uma educação científico-tecnológica e humanística.

Para a formação de profissionais capazes de lidar com o avanço da ciência e da tecnologia são necessários uma formação científico-tecnológica sólida, o desenvolvimento de capacidades de convivência coletiva e o entendimento da complexidade do mundo contemporâneo: suas incertezas e mutabilidade.

O grande desafio a ser enfrentado na busca de cumprir essa função é o de formar profissionais que sejam capazes de lidar com a rapidez da produção dos conhecimentos científicos e tecnológicos e de sua transferência e aplicação na sociedade em geral e no mundo do trabalho, em particular.



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

Considerando a dinâmica da evolução tecnológica da área de Arte e Turismo, o Curso Técnico em Instrumento Musical do IFCE objetiva formar profissionais para atender às demandas da área do mercado musical por meio do desenvolvimento de atividades de: performance instrumental; editoração musical informatizada; realização de harmonização e elaboração de arranjos musicais; concepção, organização e realização de produtos artístico-musicais.

Diretoria de Ensino

## **2. BREVE HISTÓRICO DO IFCE**

O centenário de fundação das instituições federais de educação profissional, considerando-se o histórico ato do então Presidente da República Nilo Peçanha, ao instituir as Escolas de Aprendizes Artífices, mediante Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, em todo o território nacional, coincide com uma nova identidade institucional para os Centros Federais de Educação Tecnológica, que, a partir de março 2009, passam a exercer as mesmas funções das universidades, com a denominação de Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, por notoriedade e mérito de sua missão educacional.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnológica do Ceará (IFCE) é uma tradicional Instituição Tecnológica que tem como marco referencial de sua história a evolução contínua com crescentes indicadores de desempenho – quantitativos e qualitativos. A sua trajetória evolutiva corresponde ao processo histórico de desenvolvimento industrial e tecnológico da região Nordeste, destacando-se, também, no cenário nacional e internacional.

Com o ambiente gerado pela Segunda Guerra Mundial, em curto espaço de tempo, as Escolas de Aprendizes Artífices passam a ter novas denominações: Escola de Aprendizes Artífices de Fortaleza (1909); Liceu Industrial de Fortaleza (1941); Escola Industrial de Fortaleza (1942) quando incorpora nova institucionalidade, ofertando formação profissional orientada para atender às profissões básicas do ambiente industrial e ao processo de modernização do país.



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

O crescente processo de industrialização, mantido por meio da importação de tecnologias orientadas para a substituição de produtos importados, gerou a necessidade de formar mão-de-obra técnica para operar estes novos sistemas industriais e para atender às necessidades governamentais de investimento em infra-estrutura básica. Mediante a Lei Federal nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959 a Escola Industrial de Fortaleza passa a ter personalidade jurídica de Autarquia Federal, passando a gozar de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática e disciplinar, incorporando a missão de formar profissionais técnicos de nível médio.

Em 1965, passa de Escola Industrial de Fortaleza para Escola Industrial Federal do Ceará. Em 1968, recebe então a denominação de Escola Técnica Federal do Ceará, demarcando o início de uma trajetória de consolidação de sua imagem como instituição de educação profissional, com elevada qualidade, passando a ofertar cursos técnicos de nível médio nas áreas de edificações, estradas, eletrotécnica, mecânica, química industrial, telecomunicações e turismo.

Com o avanço do processo de industrialização e das inovações tecnológicas, orientados para a exportação, torna-se imperativo a evolução da rede de Escolas Técnicas Federais, passando no final dos anos 70, para um novo modelo institucional, surgindo então os Centros Federais de Educação Tecnológica do Paraná, Rio de Janeiro e Minas Gerais.

A Escola Técnica Federal do Ceará e as demais Escolas Técnicas da Rede Federal, mediante a publicação da Lei Federal nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994, tem assegurado o direito de transformar-se em Centro Federal de Educação Tecnológica, com possibilidades de atuação no ensino, na pesquisa e na extensão tecnológica.

O processo de transformação em Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará (CEFETCE) foi efetivado por decreto em 22 de março de 1.999. O ensino de graduação e pós-graduação tecnológica, bem como de extensão e pesquisa aplicada, foi reconhecido mediante o Decreto nº 5.225, de 14 de setembro de 2004, que, em seu artigo 4º. , inciso V, atribuiu-lhe a finalidade de ministrar ensino superior de graduação



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

e de pós-graduação 'lato sensu' e 'stricto sensu', visando à formação de profissionais especialistas na área tecnológica.

A estrutura organizacional do CEFETCE, bem como os demais Centros Federais de Educação Tecnológica, teve seu estatuto modificado por meio do Decreto nº 2855, de 02 de dezembro de 1998, alterando, em consequência sua Organização e Direção, passando a apresentar uma estrutura básica, comum a todos os Centros Tecnológicos.

A evolução do Sistema Federal de Educação, aliada ao novo contexto regional, apontaram para um posicionamento estratégico, e para sua transformação em *Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia*. Este novo *status* institucional representa a visão de futuro do IFCE e se constitui em elemento motivador da comunidade para o comprometimento com a continuidade de seu crescimento institucional necessário para acompanhar o perfil atual e futuro do desenvolvimento do Ceará e da Região Nordeste.

### **3. INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO**

Denominação do Curso	Curso Técnico em Instrumento Musical
Titulação conferida	Técnico em Instrumento Musical
Habilitação	Instrumento Musical
Nível	Médio
Modalidade	Presencial
Duração	2 anos
Periodicidade letiva	Semestral
Área de conhecimento	Música
Ênfase	Performance Instrumental
Regime de matrícula	Semestral
Formas de ingresso	Exame de seleção
Número de vagas semestral	25



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

Turno de funcionamento	Manhã
Início de implantação do curso	2012.1
Carga horária total do curso	1120

#### **4. JUSTIFICATIVA**

Desde tempos imemoriais, a música esteve entre os domínios da cultura presentes em todas as civilizações encontradas pelos mais diversos pesquisadores ligados ao estudo do homem: arqueólogos, antropólogos, cientistas sociais etc. Artefatos musicais encontrados por arqueólogos, a presença de atividade musical em civilizações isoladas do contato com as sociedades ditas tecnologicamente avançadas, constatada por antropólogos, os papéis sociais desempenhados pela música em todas as sociedades, objeto de estudo de sociólogos, são exemplos da indissociabilidade entre o homem e a música. Desse modo, a música está presente tanto na mais intocada das aldeias aborígenes como na mais cosmopolita das metrópoles.

Fortaleza, uma das principais cidades brasileiras, possui uma forte vocação turística que proporciona a geração de uma pujante rede de atividades econômicas. Hotéis, shoppings, bares, casas noturnas oferecem produtos e serviços dentre os quais a atividade musical encontra significativo espaço de atuação. A cidade conta, ainda, com equipamentos culturais, como o Centro Dragão do Mar de Arte e Cultura, o Centro Cultural Banco do Nordeste, o Pólo Cultural do Benfica, Teatros José de Alencar e Paulino Barroso entre outros, que, junto com editais de incentivo à cultura lançados pelo governo estadual e municipal, têm proporcionado uma efervescente produção musical.

Paradoxalmente a tal contexto, a formação profissional dos músicos processa-se, predominantemente, de modo autodidata. Há, em Fortaleza, escassez de escolas que ofereçam formação musical profissional em nível técnico, e tal situação se intensifica se levarmos em consideração as cidades do interior do Ceará. Instalados na capital encontram-se os seguintes cursos, todos de formação musical em nível superior: Curso de Licenciatura em Música e Curso de Bacharelado em Instrumento, ambos ofertados



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

pela Universidade Estadual do Ceará e Curso de Licenciatura em Educação Musical ofertado pela Universidade Federal do Ceará.

A existência do Curso Técnico em Instrumento Musical no IFCE constitui um fator de consolidação do conhecimento e da produção musical, oferecendo à sociedade oportunidade de qualificação profissional técnica de nível médio em música, bem como a possibilidade de progressão de estudos dentro da área. Depreende-se de exposto, que o referido curso desempenha papel preponderante na formação de músicos capazes de atuar de forma ética, consciente, coerente e criativa, contribuindo para a valorização da profissão e o desenvolvimento do campo musical de trabalho.

Tendo tido sua implantação inicial datada de 2002.2, anterior mesmo ao lançamento do Catálogo de Cursos Nacionais do MEC, o então Curso Técnico em Música do IFCE, agora amadurecido por dez anos de atuação na formação profissional de músicos, vem adequar-se ao referido Catálogo, tornando-se em Curso Técnico em Instrumento Musical do IFCE, o que implicou, basicamente, numa maior carga horária de aulas específicas de Prática Instrumental, com a finalidade de aprofundar mais ainda a capacitação do músico em formação.

## **5. OBJETIVOS**

### **5.1 Geral**

Formar o Técnico em Instrumento Musical com competência artística, ética e política, com elevado grau de responsabilidade social e que contemple um novo perfil profissional, a fim de garantir a qualidade do trabalho desenvolvido.

### **5.2 Específicos**

Formar técnico de nível médio com competências para:





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

- Desenvolver atividades de performance musical ao instrumento específico de formação, compreendendo concertos, recitais, eventos, programas de rádio e televisão, gravações e afins, articulando os conhecimentos adquiridos nas disciplinas que integram a matriz curricular.
- Elaborar arranjos instrumentais e harmonização musical com base tanto nos conhecimentos formais de harmonia como na prática de improvisação desenvolvida nas disciplinas de música em conjunto.
- Utilizar os softwares profissionais de editoração de textos musicais, uma vez apropriado de todo o conteúdo da gramática musical trabalhado de forma interdisciplinar no curso.
- Conceber, fomentar e promover produtos artístico-musicais diversos (seja uma gravação de CD, a realização de evento na área musical ou a publicação de livro/método dentro da temática artístico musical, entre outros trabalhos possíveis), abrangendo desde a concepção da idéia até a operacionalização do projeto (da captação de recursos à realização do produto final).
- Utilizar adequadamente as possibilidades oferecidas por leis e editais de incentivo a cultura.

## **6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO**

O Técnico em Instrumento Musical deverá apresentar um perfil de formação que compreenda atividades de criação, desenvolvimento, produção e difusão da cultura musical e do entretenimento, contemplado pela formação geral do músico, independente do instrumento em ênfase no seu curso.

Ao final de sua formação, o profissional técnico de nível médio em instrumento musical deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Conhecer e utilizar as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação para o trabalho, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;



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

- Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;
- Ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e articulando os conhecimentos das várias ciências e outros campos do saber;
- Compreender os fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando teoria e prática nas diversas áreas do saber;
- Selecionar e manipular esteticamente diferentes fontes e materiais utilizados nas composições musicais.
- Integrar estudo e pesquisa na elaboração e interpretação musical de idéias e emoções.
- Caracterizar, escolher e manipular os elementos sonoros (base formal) e os elementos ideais (base cognitiva) presentes na obra de arte musical.
- Correlacionar a linguagem artístico-musical a outros campos do conhecimento, nos processos de criação e gestão de atividades artísticas.
- Desenvolver formas de preservação e difusão das diversas manifestações da arte musical em suas múltiplas linguagens e contextualização.
- Incorporar o conhecimento das transformações e rupturas que se processam historicamente na música à sua prática profissional.
- Identificar e aplicar articuladamente os componentes básicos da linguagem musical.
- Reinventar processos, formas, técnicas, materiais e valores estéticos na concepção, produção e interpretação musical, a partir de visão crítica da realidade.
- Refletir criticamente sobre as novas tecnologias, concepção, produção e interpretação artístico-musicais.



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

- Analisar métodos, empregar técnicas e recursos específicos à performance musical ao instrumento de sua formação técnica.
- Conceber, organizar e interpretar roteiros e instruções para a realização de projetos artístico-musicais.
- Analisar práticas e teorias de produção musical das diversas culturas artísticas, suas interconexões e seus contextos socioculturais.
- Analisar as combinações e reelaborações imaginativas, a partir da experiência sensível da vida cotidiana e do conhecimento sobre a natureza, a cultura, a história e seus contextos.
- Identificar as características dos diversos gêneros de produção artístico-musical.
- Pesquisar e avaliar as características e tendências da oferta e do consumo de diferentes produtos artístico-musicais do mercado.
- Avaliar de forma ética e adequada, as possibilidades oferecidas pelas leis e editais de incentivo a cultura.
- Ter iniciativa e exercer liderança.

### **7 ÁREA DE ATUAÇÃO.**

O profissional concluinte do Curso Técnico em Instrumento Musical do IFCE apresenta um conjunto de competências que o habilita a desempenhar atividades nos mais diferentes locais de trabalho da área de música como bandas, orquestras, conjuntos de música popular e folclórica, grupos de câmara, estúdios de gravação, rádio, televisão, multimídia e espaços alternativos de interação social, lazer e cultura, visando sempre a qualidade no exercício de sua competência técnica.

## **8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**



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

A organização curricular do Curso Técnico em Instrumento Musical observa as determinações legais presentes nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e Educação Profissional de Nível Técnico, nos Parâmetros Curriculares Nacionais do Ensino Médio, nos Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional, no Decreto 5.154/2004, bem como das diretrizes definidas no projeto pedagógico do IFCE.

Pelo prisma específico de uma formação artística em música, o curso tem sua organização pautada no tripé – COGNIÇÃO MUSICAL, EXECUÇÃO MUSICAL e PRODUÇÃO MUSICAL. Nessas 3 (três) bases estão elencadas as disciplinas constitutivas da matriz curricular, tanto as do núcleo de formação comum quanto as específicas do Instrumento Musical escolhido.

**Os conteúdos programáticos das disciplinas do núcleo teórico do curso foram estruturados de forma a contemplarem aulas expositivas, seminários, pesquisa bibliográfica, uso de ferramentas e sítios de pesquisa via web, apreciação de exemplos áudio-visuais, entre outros recursos. As atividades práticas são caracterizadas pelo estímulo à improvisação, composição e interpretação musical, na forma de solo, câmara ou grande grupo, aliadas a master classes e audições públicas, dentro e fora da instituição.**

**O Curso Técnico em Instrumento Musical está organizado através de uma sólida base de conhecimento científico, tecnológico e humanísticos, possuindo uma carga horária total de 1120 horas, sendo 280 destinadas à formação específica em Instrumento Musical.**

Cada semestre/período é formado por um conjunto de disciplinas fundamentadas numa visão de áreas afins e interdisciplinares, cujos conteúdos orientam todo o processo ensino-aprendizagem, com o limite máximo de 20 (vinte) horas semanais.



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

**9. FLUXOGRAMA DO PERFIL DE FORMAÇÃO**

<b>SEMESTRE I</b>	<b>SEMESTRE II</b>	<b>SEMESTRE III</b>	<b>SEMESTRE IV</b>
TEORIA MUSICAL APLICADA I (40 H/A) ⇒	TEORIA MUSICAL APLICADA II (40 H/A) ⇒	INFORMÁTICA MUSICAL (80 H/A)	TREINAMENTO AUDITIVO IV (80 H/A)
TREINAMENTO AUDITIVO I (60 H/A) ⇒	TREINAMENTO AUDITIVO II (60 H/A) ⇒	TREINAMENTO AUDITIVO III (80 H/A) ⇒	TREINAMENTO VOCAL IV (20 H/A)
TREINAMENTO VOCAL I (20 H/A) ⇒	TREINAMENTO VOCAL II (20 H/A) ⇒	TREINAMENTO VOCAL III (20 H/A) ⇒	INSTRUMENTO ESPECÍFICO IV (40 H/A)
INSTRUMENTO ESPECÍFICO I (40 H/A) ⇒	INSTRUMENTO ESPECÍFICO II (40 H/A) ⇒	INSTRUMENTO ESPECÍFICO III (40 H/A) ⇒	MÚSICA EM CONJUNTO II (40 H/A) ⇒
INSTRUMENTO COMPLEMENTAR I (20 H/A) ⇒	INSTRUMENTO COMPLEMENTAR II (20 H/A) ⇒	MÚSICA EM CONJUNTO I (40 H/A) ⇒	PROJETOS EM MÚSICA (80 H/A)
APRECIACÃO MUSICAL ORIENTADA I (40 H/A) ⇒	APRECIACÃO MUSICAL ORIENTADA II (40 H/A)	PRÁTICA DE HARMONIA I (40 H/A)	PRÁTICA DE HARMONIA II (40 H/A)



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

## 9. 1 Matriz Curricular do Curso Técnico em Instrumento Musical

PRIMEIRO SEMESTRE				
CÓD.	DISCIPLINAS	CH	PRÉ-REQUISITO	
MUS015	TEORIA MUSICAL APLICADA I	40	-	
MUS001	APRECIAÇÃO MUSICAL ORIENTADA I	40	-	
MUS017	TREINAMENTO AUDITIVO I	60	-	
MUS021	TREINAMENTO VOCAL I	20	-	
MUS.	INSTRUMENTO ESPECÍFICO I	40	-	
MUS.			VIOLÃO E.I	
MUS.			TECLADO E.I	
MUS.	INSTRUMENTO COMPLEMENTAR I	20	-	
MUS.			FLAUTA DOCE E.I	
MUS.			VIOLÃO C.I	
MUS.			-	
MUS.			-	
MUS.			-	
MUS.			-	
MUS.			-	
MUS.			-	
SEGUNDO SEMESTRE				
CÓD.	DISCIPLINAS	CH	PRÉ-REQUISITO	
MUS016	TEORIA MUSICAL APLICADA II	40	MUS015	
MUS002	APRECIAÇÃO MUSICAL ORIENTADA II	40	MUS001	
MUS018	TREINAMENTO AUDITIVO II	60	MUS017	
MUS022	TREINAMENTO VOCAL II	20	MUS021	
MUS.	INSTRUMENTO ESPECÍFICO II	40	MUS.	
MUS.			VIOLÃO E.II	
MUS.			TECLADO E.II	
MUS.	INSTRUMENTO COMPLEMENTAR II	20	MUS.	
MUS.			FLAUTA DOCE E.II	
MUS.			VIOLÃO C.II	
MUS.			MUS.	
MUS.			MUS.	
MUS.			MUS.	
MUS.			MUS.	
MUS.			MUS.	
MUS.			MUS.	
TERCEIRO SEMESTRE				
CÓD.	DISCIPLINAS	CH	PRÉ-REQUISITO	
MUS003	INFORMÁTICA MUSICAL	80	MUS016	
MUS019	TREINAMENTO AUDITIVO III	80	MUS018	
MUS023	TREINAMENTO VOCAL III	20	MUS022	
MUS.012	MÚSICA EM CONJUNTO I	40	MUS. e MUS.	
MUS.013				CAMERATA I
MUS.056				GRUPO DE FLAUTAS I
MUS.061				BANDA POP I
MUS.	INSTRUMENTO ESPECÍFICO III	40	MUS.	
MUS.			MADRIGAL I	
MUS.			GRUPO DE TECLADOS I	
MUS.			VIOLÃO E.III	
MUS.058	HARMONIA I	40	MUS.	
MUS.049			TECLADO E.III	
			MUS.	
			MUS.	
			MUS.	
			MUS.	
			MUS.	
			MUS.	
			MUS.	
QUARTO SEMESTRE				
CÓD.	DISCIPLINAS	CH	PRÉ-REQUISITO	
MUS	PROJETOS EM MÚSICA	80	-	
MUS020	TREINAMENTO AUDITIVO IV	80	MUS019	
MUS024	TREINAMENTO VOCAL IV	20	MUS023	
MUS.037	MÚSICA EM CONJUNTO II	40	MUS.012	
MUS.047			CAMERATA II	
MUS.057			GRUPO DE FLAUTAS II	
MUS.			BANDA POP II	
MUS.032	INSTRUMENTO ESPECÍFICO IV	40	MUS.061	
MUS.			MADRIGAL II	
MUS.			GRUPO DE TECLADOS II	
MUS.			VIOLÃO E.IV	
MUS.058	HARMONIA II	40	MUS.	
MUS.049			TECLADO E.IV	
			MUS.	
			MUS.	
			MUS.	
			MUS.	
			MUS.060	
			MUS.059	



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

**PROGRAMAS DE UNIDADES DIDÁTICAS – PUDs**

<b>DISCIPLINA: APRECIACAO MUSICAL ORIENTADA I</b>	
<b>Código:</b>	MUS001
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	1
<b>Nível:</b>	Técnico
<b>EMENTA</b>	
A disciplina desenvolve a prática da audição técnica do repertório musical ocidental, desde a idade média até o século xx, empregando o ‘método dimensional de apreciação musical’ pesquisado e desenvolvido pela professora da disciplina.	
<b>OBJETIVO</b>	
Levar o aluno a proceder apreciação técnica de obras musicais do cancionero erudito ocidental, desde a idade média até o século xx, desenvolvendo a audição musical consciente e crítica, expressa através da terminologia técnico-musical apropriada a cada um dos períodos históricos abordados no estudo.	
<b>PROGRAMA</b>	
Método dimensional de apreciação musical técnica  Música da idade média e do renascimento  Música do período barroco e do período clássico  Música do período romântico ‘a música do século xx	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas com base na apreciação musical de obras da produção musical do ocidente, da idade média ao século xx, com utilização de cds, vídeos, dvds, notas de aula e slides powerpoint escolhidos didaticamente e/ou produzidos pela professora da disciplina.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Verificações bimestrais escritas  Trabalhos de pesquisa	



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

Seminários em equipes	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
BENNETT, Roy. <b>Uma breve história da música</b> . Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1986	
COSTA, Clarissa L. da. <b>Uma breve história da música ocidental</b> . São Paulo: Ars Poética, 1992	
COPLAND, Aaron. <b>Como escuchar la musica</b> . México: Fondo de Cultura Economica, 1992	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
Cds de estudo volumes i e ii - material para apreciação auditiva, desenvolvido pela professora da disciplina.	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

<b>DISCIPLINA: TEORIA MUSICAL APLICADA I</b>	
<b>Código:</b>	MUS – 015
<b>Carga Horária:</b>	40 horas/aula
<b>Número de Créditos:</b>	02
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	I
<b>Nível:</b>	Técnico
<b>EMENTA</b>	
A disciplina abordará os fundamentos básicos da gramática musical – para que os alunos sejam capazes de identificá-los, lê-los e interpretá-los no contexto de uma partitura vocal ou instrumental.	
<b>OBJETIVO</b>	
Desenvolver no aluno a habilidade de reconhecer e manipular os principais elementos que compõem a gramática musical, fornecendo-lhes base para a análise, leitura e interpretação de uma partitura vocal ou instrumental.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Elementos constitutivos da música</li><li>• Propriedades do som</li><li>• Notação musical: pauta – claves – notas – valores de som e de silêncio</li></ul>	





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

- Divisão proporcional dos valores de som e de silêncio
- Ligadura de prolongamento e ponto de aumento
- Compassos simples, compostos e alternados; unidades de tempo e de compasso; preenchimento de compasso
- Acento métrico
- Contratempo e síncope
- Quiálteras: generalidades, quiálteras aumentativas e diminutivas
- Sinais de repetição e de abreviatura
- Andamentos
- Fermata – linha de 8ª - legato e staccato
- Acidentes
- Tons e semitons
- Semitons diatônicos e cromáticos – comas – instrumentos temperados
- Enarmonia
- Dinâmica
- Elementos constitutivos da música
- Motivo ou célula rítmica:
  - ictus; tesis; arsis; ritmos teticos, acéfalos ou decapitados; ritmos protéticos ou anacruse;
  - Terminações masculina e feminina

**METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivas, utilizando lousa pautada e pincel para quadro branco
- Utilização de partituras impressas ou mesmo escritas na lousa, para a identificação e fixação dos elementos estudados
- Apoio de flauta doce, teclado ou clarineta para a compreensão dos sons musicais em suas diferentes alturas

**AVALIAÇÃO**

Duas a três avaliações escritas por etapa



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

<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
1. CARDOSO, Belmira. <b>Curso Completo de Teoria Musical e Solfejo</b> , 1 volume / elaborado por Belmira Cardoso e Mário Mascarenhas. 14 ed. – São Paulo: Irmãos Vitale, 1996.	
2. MED, Bohumil. <b>Teoria da Música</b> . 4 ed. rev. e ampl. Brasília, DF: Musimed, 1996.	
3. PRIOLLI, Maria Luísa de Matos. <b>Princípios Básicos da Música Para a Juventude</b> , 1 volume. 1 ed. Revisada e atualizada. Rio de Janeiro: Casa Oliveira, 2009.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
1. Módulos de aula com exercícios elaborados pelo professor.	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

<b>DISCIPLINA: TREINAMENTO AUDITIVO I</b>	
<b>Código:</b>	MUS 017
<b>Carga Horária:</b>	60 horas/aula
<b>Número de Créditos:</b>	03
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	I
<b>Nível:</b>	Técnico
<b>EMENTA</b>	
A disciplina visa ao início do treinamento da percepção musical consciente, mediante o estudo específico das notas e ritmos que fazem parte do conjunto dos elementos básicos da estrutura musical.	
<b>OBJETIVO</b>	
Promover, em nível básico inicial, o treinamento áudio-perceptivo gradual do aluno, com vistas ao desenvolvimento do raciocínio musical, estimulado por via auditiva e expresso graficamente.	
<b>PROGRAMA</b>	
Ditados melódicos e rítmicos a uma voz, abordando os seguintes elementos musicais expressos mediante escrita: <ul style="list-style-type: none"><li>• claves de sol e de fá (4ª linha);</li><li>• grupos de quatro a dezesseis compassos;</li></ul>	



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

- compassos simples binários, ternários e quaternários;
- notas na extensão de uma nona;
- graus conjuntos e disjuntos no âmbito melódico, partindo do intervalo de terça maior até o de oitava justa;
- figuras e pausas;
- ponto de aumento;
- contratempo, sincopa e quiálteras;
- transcrição de cantigas de roda conhecidas;

**METODOLOGIA DE ENSINO**

- Prática diária de ditados melódicos e rítmicos propostos didaticamente em graus crescente de complexidade, abordando os elementos citados no item programa;
- Transcrição de melodias simples (cantigas de roda, músicas populares e folclórica ou composições dos alunos). tais melodias serão sugeridas pelo professor ou pelos alunos;
- Nos ditados melódicos e rítmicos realizados nesta disciplina, utilizarão apenas semibreves, mínimas, semínimas e colcheias, com as respectivas pausas, em compassos quaternários, ternários e binários simples.

**AVALIAÇÃO**

Provas escritas com questões de ditados melódicos e rítmicos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. LACERDA, Osvaldo. **Curso Preparatório de Solfejo e Ditado Musical**. 15 ed. São Paulo: Ricordi Brasileira S.A., 2008.
2. POZZOLI. *Guia Teórico – Prático para o Ensino do Ditado Musical – I e II Partes*. São Paulo: Ricordi Brasileira S/A, 1983.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

4. Módulos de aula com exercícios de ditados melódicos e rítmicos elaborados pelo professor.

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_



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

<b>DISCIPLINA: TREINAMENTO VOCAL I</b>	
<b>Código:</b>	MUS021
<b>Carga Horária:</b>	20
<b>Número de Créditos:</b>	1
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	1
<b>Nível:</b>	Técnico
<b>EMENTA</b>	
Introdução à leitura musical: melódica e rítmica – solfejo na clave de sol e fá	
<b>OBJETIVO</b>	
Iniciar os alunos à leitura através de exercícios na clave de sol e fá	
<b>PROGRAMA</b>	
Notas na clave de sol, clave de fá, usando durações de semibreve, mínima, semínima e colcheia	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas práticas com exercícios usando as notas na clave de sol e fá	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Avaliação prática com os exercícios e repertório trabalhado em aula	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
ALFAYA, Monica. Musicalizar. Brasília: Musimed, 1987	
WILLEMS, Edgar. Solfejo – curso elementar. São Paulo, Fermata, 2000	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
Peças de repertório diverso.	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____
<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO HARMÔNICO ESPECÍFICO I – TECLADO</b>	
<b>Código:</b>	



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

<b>Carga Horária:</b>	40 horas aulas
<b>Número de Créditos:</b>	2 Créditos
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	I
<b>Nível:</b>	Técnico de nível médio
<b>EMENTA</b>	
Por meio da prática instrumental o aluno se desenvolve tecnicamente, o que o leva a executar peças musicais com nível básico de performance.	
<b>OBJETIVO</b>	
Levar o aluno a conhecer as peculiaridades do instrumento e sua notação musical, possibilidades do repertório, técnicas de execução e metodologias de estudo.	
<b>PROGRAMA</b>	
Apresentação do instrumento em suas possibilidades: <ul style="list-style-type: none"><li>- melódicas</li><li>- rítmicas</li><li>- de acompanhamento eletrônico</li><li>- timbrísticas</li><li>- demais funções eletrônicas</li></ul> Elementos da gramática musical: <ul style="list-style-type: none"><li>- pauta – leitura na extensão da oitava 3, passagem do polegar</li><li>- cifras – acordes maiores, menores, de 7ª da dominante e de 4ª suspensa, em suas inversões</li><li>- durações – da semibreve à colcheia, pontos de aumentação, pausas e ligaduras</li></ul> Sinalizações de ritornelo, casas 1 e 2, da capo ao fim Compassos simples Peças trabalhadas em tonalidades com 1 acidente na armadura	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas/práticas com abordagem metodológica do ensino coletivo de instrumentos.	



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

<b>AVALIAÇÃO</b>	
Observação contínua do processo de aprendizagem desenvolvido durante as aulas.	
Performance pública ao instrumento.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
1. NAUM, Victoria. <b>Método Popular para Instrumentos de Teclado</b> . São Paulo: Ricordi Brasileira, 1989	
2. DAISE. <b>Toque Teclado</b> . São Paulo: Daise Publicações Musicais, 2008.	
3. TONELLI, Annelise Lück. <b>Curso para órgão eletrônico e Teclado</b> . Londrina: Keynote, 1999	
4. WISNIK, José Miguel. <b>O Som e o Sentido</b> . São Paulo: Companhia das Letras, 1999	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
5. Módulos de aula elaborados pelos professores	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO MELÓDICO ESPECÍFICO I – FLAUTA DOCE</b>	
<b>Código:</b>	MUS011
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	1
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio
<b>EMENTA</b>	
Domínio técnico do instrumento visando a aquisição de habilidades de execução	
<b>OBJETIVO</b>	
Ler partitura, execução de peças a duas vozes.	
<b>PROGRAMA</b>	
A leitura musical	



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

As digitações	
Noções de respiração	
Noções de articulação	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Análise da partitura, exposição do esboço de digitações, solfejo rítmico, execução lenta, execução estilística adequada.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Participação e demonstração prática.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
MONKEMEYER, Helmut. <b>Método para flauta doce contralto</b> . São Paulo: Ricordi, 1985	
BUCKTON, Roger & Carol. <b>Musikit Recorder</b> . Austrália: Record Centre, 1939	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
GIESBERT, Franz J. <b>Method for treble recorder</b> . Los Angeles: Schott, 1950	
VALLE, Cecília Maria do. <b>Caderno de flauta doce</b> . Cefet-Ce. 1991	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO ESPECÍFICO I - VIOLÃO</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40 horas aulas
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	I
<b>Nível:</b>	Técnico de nível médio
<b>EMENTA</b>	
Por meio da prática instrumental o aluno desenvolve técnicas que o levam a tocar peças musicais de maneira consciente, via percepção auditiva e leitura de partituras.	



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

<b>OBJETIVO</b>
Conhecer as peculiaridades do instrumento e sua notação musical, possibilidades do repertório, técnicas de execução e metodologias de estudo.
<b>PROGRAMA</b>
-Estudo de repertório contemplando obras de períodos e estilos diferenciados. -Estudo das possibilidades de acompanhamento utilizando-se do repertório de música popular. -Noções básicas de harmonia. -Estudos para o fortalecimento da musculatura e independência dos dedos de ambas as mãos.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas expositivas com base no estudo de repertório, apreciação musical, ensino coletivo de instrumento musical e textos relacionados a prática instrumental.
<b>AVALIAÇÃO</b>
Avaliação prática com base no conteúdo ministrado.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• CHEDIACK, Almir. <b>Harmonia e improvisação</b>. Volumes I e II. Rio de Janeiro: Lumiar, 1987.</li><li>• FARIA, Nelson. <b>A arte da improvisação</b>. Rio de Janeiro: Lumiar, 1991.</li><li>• PINTO, Henrique. <b>Iniciação ao violão</b>. São Paulo: Ricordi, 1985.</li></ul>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• AGUADO, Dionísio. <b>Método completo de guitarra</b>. Buenos Aires: Ricordi Americana, 1843.</li><li>• CARLEVARO, A. <b>School of Guitar</b>. London: Boosey &amp; Hawkes, 1985.</li><li>• _____ <b>Cuaderno didático n. 1: Escalas diatônicas</b>. Buenos Aires: Barry, 1967.</li><li>• _____ <b>Cuaderno didático n. 2: técnica de la mano derecha</b>. Buenos Aires: Barry, 1967.</li><li>• _____ <b>Cuaderno didático n. 3: técnica de la mano izquierda</b>. Buenos Aires: Barry, 1967.</li><li>• _____ <b>Cuaderno didático n. 4: técnica de la mano izquierda</b>. Buenos Aires: Barry, 1967.</li></ul>





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

- DUDEQUE, N. **História do Violão**. Curitiba: UFPR, 1994.
- **FERNADEZ, Eduardo**. Técnica, mecanismo aprendizaje: una investigacion sobre el llegar guitarrista. Montevideo: Ediciones ART, 2000

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

**DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO HARMÔNICO I - ACORDEÃO**

**Código:**

**Carga Horária:** 40 horas aulas

**Número de Créditos:** 2 créditos

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** 1

**Nível:** Técnico de nível médio

**ementa**

Por meio da prática instrumental o aluno se desenvolve tecnicamente, o que o leva a executar peças musicais com nível básico de performance.

**objetivo**

Conhecer as peculiaridades do instrumento e sua notação musical, possibilidades do repertório, técnicas de execução e metodologias de estudo.

**programa**

Apresentação do instrumento em suas possibilidades:

- morfologia do acordeão: caixa do teclado, caixa do baixo, fole, correias de sustentação e correias para o manejo do fole

- melódicas

- rítmicas

- timbrísticas

- padrões básicos de acompanhamento nos baixos

Elementos da gramática musical:



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

- pauta – leitura com extensão do si 2 ao ré 4
- baixos – acordes maiores, menores, de 7ª da dominante
- durações – da semibreve à colcheia, pontos de aumentação, pausas e ligaduras

Sinalizações de ritornelo, casas 1 e 2, da capo ao fim

Compassos simples

Peças trabalhadas em tonalidades sem acidentes na armadura

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas/práticas com abordagem metodológica do ensino coletivo de instrumentos.

**AVALIAÇÃO**

Observação contínua do processo de aprendizagem desenvolvido durante as aulas.

Performance pública ao instrumento.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ANZAGHI, Luigi Oreste. **Método completo progressivo para acordeon**. Buenos Aires: Ricordi Americana, 1951.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

6. CATALINA, John (editor). **Elementary accordion pieces**. Arranged by Larry Yester. New York: Amsco Music Publishing Company, 1951.
7. MASCARENHAS, Mário. **100 músicas dos 5 continentes**. São Paulo/Rio de Janeiro: Irmãos Vitale, s.d..

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

**DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO HARMÔNICO**  
**COMPLEMENTAR I - TECLADO**

**Código:**

**Carga Horária:** 20 horas aulas

**Número de Créditos:** 1 crédito



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

<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	I
<b>Nível:</b>	Técnico de nível médio
<b>EMENTA</b>	
Por meio da prática instrumental o aluno se desenvolve tecnicamente, o que o leva a executar peças musicais com nível básico de performance.	
<b>OBJETIVO</b>	
Levar o aluno a conhecer as peculiaridades do instrumento e sua notação musical, possibilidades do repertório, técnicas de execução e metodologias de estudo.	
<b>PROGRAMA</b>	
Apresentação do instrumento em suas possibilidades: <ul style="list-style-type: none"><li>- melódicas</li><li>- rítmicas</li><li>- de acompanhamento eletrônico</li><li>- timbrísticas</li><li>- demais funções eletrônicas</li></ul> Elementos da gramática musical: <ul style="list-style-type: none"><li>- pauta – leitura na extensão da oitava 3, passagem do polegar</li><li>- cifra – acordes maiores, menores, de 7ª da dominante e de 4ª suspensa, em suas inversões</li><li>- durações – da semibreve à colcheia, pontos de aumento, pausas e ligaduras</li></ul> Sinalizações de ritornelo, casas 1 e 2, da capo ao fim Compassos simples Peças trabalhadas em tonalidades com 1 acidente na armadura	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	



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

Aulas expositivas/práticas com abordagem metodológica do ensino coletivo de instrumentos.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Observação contínua do processo de aprendizagem desenvolvido durante as aulas. Performance pública ao instrumento.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
5. NAUM, Victoria. <b>Método Popular para Instrumentos de Teclado</b> . São Paulo: Ricordi Brasileira, 1989	
6. DAISE. <b>Toque Teclado</b> . São Paulo: Daise Publicações Musicais, 1989	
7. TONELLI, Annelise Lück. <b>Curso para órgão eletrônico e Teclado</b> . Londrina: Pentagrama, 1992	
8. WISNIK, José Miguel. <b>O Som e o Sentido</b> . São Paulo: Companhia das Letras, 1999	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
8. Módulos de aula elaborados pelos professores	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO MELÓDICO COMPLEMENTAR I – FLAUTA DOCE</b>	
<b>Código:</b>	MUS011
<b>Carga Horária:</b>	20
<b>Número de Créditos:</b>	1
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	1
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio
<b>EMENTA</b>	
Domínio técnico do instrumento visando a aquisição de habilidades de execução	
<b>OBJETIVO</b>	
Ler partitura, execução de peças a duas vozes.	
<b>PROGRAMA</b>	



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

A leitura musical	
As digitações	
Noções de respiração	
Noções de articulação	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Análise da partitura, exposição do esboço de digitações, solfejo rítmico, execução lenta, execução estilística adequada.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Participação e demonstração prática.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
MONKEMEYER, Helmut. <b>Método para flauta doce contralto</b> . São Paulo: Ricordi, 1985	
BUCKTON, Roger & Carol. <b>Musikit Recorder</b> . Austrália: Record Centre, 1939	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
GIESBERT, Franz J. <b>Method for treble recorder</b> . Los Angeles: Schott, 1950	
VALLE, Cecília Maria do. <b>Caderno de flauta doce</b> . Cefet-Ce. 1991	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO COMPLEMENTAR I - VIOLÃO</b>	
<b>Código:</b>	MUS 007
<b>Carga Horária:</b>	20 horas aulas
<b>Número de Créditos:</b>	1
<b>Código pré-requisito:</b>	Sem pré-requisito
<b>Semestre:</b>	I
<b>Nível:</b>	Técnico de nível médio
<b>EMENTA</b>	
Por meio da prática instrumental o aluno se desenvolve tecnicamente, o que o leva a executar	



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

peças musicais com nível básico de performance.
<b>OBJETIVO</b>
Conhecer as peculiaridades do instrumento e sua notação musical, possibilidades do repertório, técnicas de execução e metodologias de estudo.
<b>PROGRAMA</b>
- Estudo de repertório contemplando obras de períodos e estilos diferenciados. - Estudo das possibilidades de acompanhamento utilizando-se do repertório da música popular. - Princípios básicos de harmonia. - Estudos técnicos iniciais para fortalecimento muscular e independência motora bilateral.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas expositivas com base no estudo de repertório, apreciação musical, ensino coletivo do instrumento e textos relacionados à prática instrumental.
<b>AValiação</b>
Avaliações práticas com base no conteúdo ministrado.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• AGUADO, Dionísio. <b>Método completo de guitarra</b>. Buenos Aires: Ricordi Americana, 1843.</li><li>• CARLEVARO, A. <b>School of guitar</b>. London: Boosey &amp; Hawkes, 1985.</li><li>• _____ <b>Cuaderno didático n. 1: escalas diatônicas</b>. Buenos Aires: Barry, 1967.</li><li>• _____ <b>Cuaderno didático n. 2: técnica de la mano derecha</b>. Buenos Aires: Barry, 1967.</li><li>• _____ <b>cuaderno didático n. 3: técnica de la mano izquierda</b>. Buenos Aires: Barry, 1967.</li><li>• _____ <b>cuaderno didático n. 4: técnica de la mano izquierda</b>. Buenos Aires: Barry, 1967.</li><li>• DUDEQUE, N. <b>História do violão</b>. Curitiba: UFPR, 1994.</li><li>• FERNANDEZ, Eduardo. <b>técnica, mecanismo aprendizaje: una investigacion sobre el llegar guitarrista</b>. Montevideo: Ediciones ART, 2000</li><li>• CHEDIACK, Almir. <b>Harmonia e improvisação</b>. volumes 1 e 2. Rio de Janeiro: Lumiar,</li></ul>



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

1987.	
<ul style="list-style-type: none"><li>• FARIA, Nelson. <b>A arte da improvisação</b>. Rio de Janeiro: Lumiar, 1991.</li><li>• PINTO, Henrique. <b>Iniciação ao violão</b>. São Paulo: Ricordi, 1985.</li></ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Caderno de notas de aulas composto por coletânea de peças (pesquisado e adaptado melódica e harmonicamente, elaborado em sequência didática, para aquisição e desenvolvimento da leitura de partitura através do instrumento harmônico, elaborado pelos professores da disciplina).</li></ul>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

<b>DISCIPLINA: APRECIACAO MUSICAL ORIENTADA II</b>	
<b>Código:</b>	MUS002
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	MUS001
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	Técnico de nivel medio
<b>EMENTA</b>	
A disciplina desenvolve a apreciação orientada de exemplos da produção musical brasileira (artística, popular e folclórica), inserindo-os em seus respectivos contextos sócio-histórico-culturais e procurando extrair-lhes as características musicais.	
<b>OBJETIVO</b>	
Desenvolver no aluno a capacidade de identificar aspectos melódicos, harmônicos, rítmicos, organológicos e de funcionalidade nas peças musicais referentes aos períodos e gêneros mais abordados pela literatura de música brasileira, com base em seus condicionantes sócio-histórico-culturais.	
<b>PROGRAMA</b>	



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

Influências ameríndia, africana e lusitana na formação da música brasileira:

-música no período colonial;

lundu;

modinha;

choro;

maxixe;

samba;

baião;

bossa nova;

tropicalismo.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas:

audição orientada, mediante a utilização de material fonográfico e de vídeo, de obras didaticamente selecionadas; debates acerca das observações individuais destas obras; pesquisas bibliográficas e fonográficas;

exposições didáticas em equipes.

#### **AVALIAÇÃO**

Verificações bimestrais escritas; trabalhos de pesquisa; seminários em equipes.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ACQUARONE, F. **História da Música Brasileira**. Rio de Janeiro: F. Alves, 1948.

ALVARENGA, Oneyda. **Música Popular Brasileira**. 2 ed. São Paulo: Duas Cidades, 1982.

CAZES, Henrique. **Choro**: do Quintal ao Municipal. São Paulo: Editora 34, 1998.

LIMA, Edilson de. **AS MODINHAS DO BRASIL**. São Paulo: Edusp, 2001.

MARIZ, Vasco. **História da Música no Brasil**. 5 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.

NAPOLITANO, Marcos. **História & Música**. História Cultural da Música Popular. Belo





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

Horizonte: Autêntica, 2002.

SANDRONI, Carlos. **Feitiço Decente**: Transformações do Samba no Rio de Janeiro, 1917-1933. Rio de Janeiro: Jorge Zahar/UFRJ, 2001.

Souza, Tárík de et al. **Brasil musical**. Rio de Janeiro: Art Bureau, 1988.

Tinhorão, José Ramos. **História Social da Música Popular Brasileira**. São Paulo: Editora 34, 1998.

\_\_\_\_\_. **Os Sons Que Vêm da Rua**. Rio de Janeiro: Tinhorão, 1976.

\_\_\_\_\_. **Pequena História da Música Popular**: da Modinha à Lambada. 6 ed. São Paulo: Art Editora, 1991.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BÉHAGUE, Gerard. **La música en América Latina**: una introducción. Caracas: Monte Avila, 1983.

GARCIA, Zoila Gómez y RODRÍGUEZ, Victoria Eli. **Música latinoamericana y caribeña**. Habana: Pueblo e Educación, 1995.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**DISCIPLINA: TEORIA MUSICAL APLICADA II**

**Código:** MUS – 016

**Carga Horária:** 40 horas/aula

**Número de Créditos:** 02

**Código pré-requisito:** MUS015

**Semestre:** 2

**Nível:** Técnico

**EMENTA**

A disciplina abordará os fundamentos básicos da gramática e da grafia musical tradicional – para que os alunos sejam capazes de identificá-los, lê-los e interpretá-los no contexto de uma partitura vocal ou instrumental.

**OBJETIVO**



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

Desenvolver no aluno a habilidade de reconhecer e manipular os principais elementos que compõem a gramática e a grafia musical tradicional, fornecendo-lhes base para a análise, leitura e interpretação de uma partitura vocal ou instrumental.

**PROGRAMA**

- Escala diatônica de dó maior
- Escalas maiores – sua formação e seus graus (círculo das 5ª - tetracorde)
- Escalas maiores – graus tonais e modais
- Escalas menores primitivas, harmônicas e melódicas
- Meios de conhecer o tom de um trecho musical
- Escalas artificiais
- Escalas exóticas (ciganas, pentatônicas, exacordais e de tons inteiros)
- Escalas modais
- Escala geral
- Intervalos: maiores; menores; justos; aumentados e diminutos. Intervalos simples e compostos. Inversão de intervalos. Consonância e dissonância de intervalos
- Transposição
- Instrumentos transpositores e não transpositores
- Ornamentos

**METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivas, utilizando lousa pautada e pincel para quadro branco
- Utilização de partituras impressas ou mesmo escritas na lousa, para a identificação e fixação dos elementos estudados
- Apoio de flauta doce, clarineta ou teclado para a compreensão dos sons musicais em suas diferentes alturas;

**AVALIAÇÃO**



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

Duas a três avaliações escritas por etapa	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
9. CARDOSO, Belmira. <b>Curso Completo de Teoria musical e Solfejo</b> . 2 volume / elaborado por Belmira Cardoso e Mário Mascarelhas. 14 ed. São Paulo: Irmãos Vitale, 1996.	
10. MED. Bohumil. <b>Teoria da Musica</b> . 4 ed. Ver. E ampl. Brasília, DF: Musimed, 1996.	
11. PRIOLLI, Maria Luísa de Matos. <b>Princípios Básicos de música Para a Juventude</b> . 1e 2 volumes. 51 ed. revisada e atualizada. Rio de Janeiro: Casa Oliveira, 2009.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
9. Módulos de aula com exercícios elaborados pelo professor	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

<b>DISCIPLINA: TREINAMENTO AUDITIVO II</b>	
<b>Código:</b>	MUS 018
<b>Carga Horária:</b>	60 horas aula
<b>Número de Créditos:</b>	3
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	Técnico
<b>EMENTA</b>	
A disciplina visa à continuação do treinamento da percepção musical consciente, mediante o aprofundamento do estudo dos elementos básicos que formam a estrutura musical.	
<b>OBJETIVO</b>	
Dar continuidade ao trabalho de educação auditiva do aluno para as notas e estruturas rítmicas, visando à habilidade para o solfejo e transcrição de partituras musicais.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ritmos simples</li></ul>	



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

- Ritmos compostos
- Intervalos melódicos
- Frases melódicas
- Acidentes
- Escalas diatônicas maiores
- Escalas diatônicas menores
- Prática de solfejos melódicos e rítmicos
- Prática de ditados melódicos e rítmicos

**METODOLOGIA DE ENSINO**

- Prática diária de solfejos melódicos em graus conjuntos e disjuntos, com o apoio de teclado, nas claves de sol e de fá, em compassos simples e compostos, utilizando notas naturais e alteradas na extensão máxima de uma nona;
- Prática diária de solfejos rítmicos, apoiados por metrônomo;
- Transcrição de melodias simples (cantigas de roda, músicas populares e folclóricas ou composições dos alunos), sugeridas pelo professor e, eventualmente, pelos alunos;
- Prática diária de ditados melódicos e rítmicos;
- Tanto nos solfejos quanto nos ditados melódicos e rítmicos, serão utilizadas semibreves, mínimas, semínimas, colcheias e semicolcheias, com as respectivas pausas, em compassos quaternários, ternários e binários simples e compostos;
- Prática diária de intervalos simples com o auxílio de teclado.

**AValiação**

Provas escritas com questões de solfejos e de ditados melódicos e rítmicos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

12. GARAUDÊ, Aléxis de. **Solfejos Opus 27**. 43 ed. São Paulo: Irmãos Vitale, 1996.

13. LACERDA, Osvaldo. **Curso Preparatório de Solfejo e Ditado Musical**. 15 ed. São Paulo: Ricordi Brasileira S.A. , 2008



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

**14. WILLEMS, Edgar. Solfejo Curso Elementar.** Trad.: Raquel Marques Simões. N° Cat: IVFB – 2843. São Paulo: Irmãos Vitale S/A Industria e Comércio., 2000

**15. POZZOLI. Guia Teórico – Prático para o Ensino do Ditado Musical – I e II Partes.** São Paulo: Ricordi Brasileira S/A, 1983.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**10. PRIOLLI, Maria Luísa de Matos. Princípios Básicos da Música Para a Juventude, 1 volume.** 51 ed. Revisada e atualizada. Rio de Janeiro: Casa Oliveira, 2009.

**11. MED, Bohumil. Teoria da Música.** 4 ed. rev. e ampl. Brasília, DF: Musimed, 1996.

**12. Módulos de aula com exercícios de solfejos melódicos e rítmicos elaborados pelo professor.**

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**DISCIPLINA: TREINAMENTO VOCAL II**

**Código:** MUS022

**Carga Horária:** 20

**Número de Créditos:** 1

**Código pré-requisito:** MUS021

**Semestre:** 2

**Nível:** Técnico de nível medio

**EMENTA**

Leitura musical: melódico e rítmico – solfejo na clave de sol e fá

**OBJETIVO**

Ler a musica através de exercícios na clave de sol e fá

**PROGRAMA**

Notas na clave de sol, clave de fá, usando como durações semibreve, minima , semínima, colcheia e semicolcheia

**METODOLOGIA DE ENSINO**



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

Aulas práticas com exercícios usando as notas na clave de sol e fá

**AVALIAÇÃO**

Avaliação prática com os exercícios e repertório - conteúdo trabalhado em aula

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

WILLEMS, Edgar. **Solfejo Curso Elementar**. Trad.: Raquel Marques Simões. N° Cat: IVFB – 2843. São Paulo: Irmãos Vitale S/A Industria e Comércio., 2000

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Peças de repertório diverso.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO ESPECÍFICO II - TECLADO**

**Código:**

**Carga Horária:** 40 horas aulas

**Número de Créditos:** 2 Créditos

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** II

**Nível:** Técnico de nível médio

**EMENTA**

Por meio da prática instrumental o aluno se desenvolve tecnicamente, o que o leva a executar peças musicais com nível médio de performance.

**OBJETIVO**

Proporcionar ao aluno a utilização plena dos recursos próprios do teclado eletrônico, ampliando as possibilidades do repertório através do aprofundamento das técnicas de execução e metodologias de estudo.

**PROGRAMA**

Utilização dos recursos próprios do instrumento:



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

- introdução e finalização
- variações do acompanhamento eletrônico (padrões rítmicos e fill in)
- seleção e adequação de timbres e estilos
- utilização do metrônomo no andamento de execução da peça
- fade out e ralentando

Elementos da gramática musical:

- pauta – extensão do sol 2 ao sol 4, utilização de intervalos harmônicos de terça
- cifras – acordes maiores e menores com 7<sup>a</sup> maior e menor e acordes diminutos,

Prática da grafia e leitura de cifras com inversão expressa

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas e práticas com abordagem metodológica do ensino coletivo de instrumentos.

#### **AVALIAÇÃO**

Observação contínua do processo de aprendizagem desenvolvido durante as aulas.

Performance pública ao instrumento.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**16. NAUM, Victoria. Método Popular para Instrumentos de Teclado.** São Paulo: Ricordi Brasileira, 1989

**17. DAISE. Toque Teclado.** São Paulo: Daise Publicações Musicais, 1989

**18. TONELLI, Annelise Lück. Curso para órgão eletrônico e Teclado.** Londrina: Pentagrama, 1992

**19. WISNIK, José Miguel. O Som e o Sentido.** Local: Companhia das Letras, 1999

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**13. Módulos de aula elaborados pelos professores**



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

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

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO ESPECÍFICO II – FLAUTA DOCE</b>	
<b>Código:</b>	MUS012
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	MUS011
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio
<b>EMENTA</b>	
Conhecimento de repertório erudito escrito ou adaptado para instrumento de sopro.	
<b>OBJETIVO</b>	
Sintonizar a frase musical com a respiração sinestésica.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Realização da respiração baixa</li><li>- Execução musical na extensão de 13ª</li><li>- Repertório com alterações ocorrentes</li><li>- Uso da mínima e da colcheia como unidade de tempo</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Análise da partitura, exposição do esboço de digitações, solfejo rítmico, execução lenta, execução estilística adequada.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Participação nas aulas e demonstração prática.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
MONKEMEYER, Helmut. <b>Método para flauta doce contralto</b> . São Paulo: Ricordi, 1985	





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

BUCKTON, Roger&Carol. **Musikit recorder**. Austrália: Record Centre, 1939

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

GIESBERT, Franz J. **Method for treble recorder**. Los Angeles: Schott., 1950

VALLE, Cecília Maria do. **Caderno de flauta doce**. Cefet-Ce, 1999

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO ESPECÍFICO II - VIOLÃO**

**Código:**

**Carga Horária:** 40 horas / aulas

**Número de Créditos:** 2

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** II

**Nível:** Técnico de nível médio

**EMENTA**

Por meio da prática instrumental o aluno desenvolve técnicas que o levam a tocar peças musicais de maneira consciente, via percepção auditiva e leitura de partituras.

**OBJETIVO**

Desenvolver o aprimoramento da técnica instrumental com base num repertório de períodos contrastantes, contemplando diferentes gêneros e estilos, incluída a música popular.

**PROGRAMA**

- Estudo de repertório;
- Estudos de natureza técnica interpretativa;
- Apreciação musical com base nos principais intérpretes da história do instrumento;
- Estudos de harmonia e improvisação;
- Noções de história e literatura do instrumento;



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

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas com ênfase na metodologia do ensino coletivo de instrumentos, apreciação musical e textos relacionados ao segmento da prática instrumental.

**AVALIAÇÃO**

Avaliação prática e pública, com base no repertório adotado e nas abordagens em sala de aula.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- AGUADO, Dionísio. **Método completo de guitarra**. Buenos Aires: Ricordi Americana, 1843
- CARLEVARO, A. **School of Guitar**. London: Boosey & Hawkes, 1985.
- \_\_\_\_\_ **Cuaderno didático n. 1: Escalas diatônicas**. Buenos Aires: Barry, 1967.
- \_\_\_\_\_ **Cuaderno didático n. 2: técnica de la mano derecha**. Buenos Aires: Barry, 1967.
- \_\_\_\_\_ **Cuaderno didático n. 3: técnica de la mano izquierda**. Buenos Aires: Barry, 1967.
- \_\_\_\_\_ **Cuaderno didático n. 4: técnica de la mano izquierda**. Buenos Aires: Barry, 1967.
- CHEDIACK, Almir. **Harmonia e improvisação**. Volumes I e II. Rio de Janeiro: Lumiar, 1987
- DUDEQUE, N. **História do Violão**. Curitiba: UFPR, 1994.
- FARIA, Nelson. **A arte da improvisação**. Rio de Janeiro: Lumiar, 1991
- FERNANDEZ, Eduardo. **Técnica, mecanismo aprendizaje: una investigacion sobre el llegar guitarrista**.
- PINTO, Henrique. **Iniciação ao violão**. São Paulo: Ricordi, 1985.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**



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

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

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO ESPECÍFICO II - ACORDEÃO</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40 horas aulas
<b>Número de Créditos:</b>	2 créditos
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	II
<b>Nível:</b>	Técnico de nível médio
<b>EMENTA</b>	
Por meio da prática instrumental o aluno se desenvolve tecnicamente, o que o leva a executar peças musicais com nível médio de performance.	
<b>OBJETIVO</b>	
Proporcionar ao aluno a utilização abrangente dos recursos próprios do acordeão, ampliando as possibilidades do repertório mediante aprofundamento das técnicas de execução e metodologias de estudo.	
<b>PROGRAMA</b>	
Elementos da gramática musical: <ul style="list-style-type: none"><li>- pauta – extensão do sol 2 ao sol 4, utilização de intervalos harmônicos de terça</li><li>- baixos – acordes invertidos</li><li>- durações – semicolcheia e colcheia com ponto de aumento</li></ul> Sinalização do s ao fim Compassos simples Peças trabalhadas em tonalidades com até 2 acidentes na armadura	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	



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

Aulas expositivas e práticas com abordagem metodológica do ensino coletivo de instrumentos.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Observação contínua do processo de aprendizagem desenvolvido durante as aulas. Performance pública ao instrumento.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
20. ANZAGHI, Luigi Oreste. <b>Método completo progressivo para acordeon</b> . Buenos Aires: Ricordi Americana, 1951.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
14. CATALINA, John (editor). <b>Elementary accordion pieces</b> . Arranged by Larry Yester. New York: Amsco Music Publishing Company, 1951.	
15. MASCARENHAS, Mário. <b>100 músicas dos 5 continentes</b> . São Paulo/Rio de Janeiro: Irmãos Vitale, s.d..	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO COMPLEMENTAR II - TECLADO</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	20 horas aulas
<b>Número de Créditos:</b>	1 crédito
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	II
<b>Nível:</b>	Técnico de nível médio
<b>EMENTA</b>	
Por meio da prática instrumental o aluno se desenvolve tecnicamente, o que o leva a executar peças musicais com nível médio de performance.	
<b>OBJETIVO</b>	
Proporcionar ao aluno a utilização plena dos recursos próprios do teclado eletrônico,	



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

ampliando as possibilidades do repertório através do aprofundamento das técnicas de execução e metodologias de estudo.

**PROGRAMA**

Utilização dos recursos próprios do instrumento:

- introdução e finalização
- variações do acompanhamento eletrônico (padrões rítmicos e fill in)
- seleção e adequação de timbres e estilos
- utilização do metrônomo no andamento de execução da peça
- fade out e ralentando

Elementos da gramática musical:

- pauta – extensão do sol 2 ao sol 4, utilização de intervalos harmônicos de terça
- cifras – acordes maiores e menores com 7<sup>a</sup> maior e menor e acordes diminutos, prática da grafia e leitura de cifras com inversão expressa
- durações – até a semicolcheia, quiálteras e células rítmicas acéfalas

Sinalização do *s* ao fim

Peças trabalhadas com 2 acidentes na armadura

**METODOLOGIA DE ENSINO**

aulas expositivas e práticas com abordagem metodológica do ensino coletivo de instrumentos.

**AVALIAÇÃO**

observação contínua do processo de aprendizagem desenvolvido durante as aulas.

performance pública ao instrumento.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**21. NAUM, Victoria. Método Popular para Instrumentos de Teclado.** São Paulo: Ricordi Brasileira, 1989

**22. DAISE. Toque Teclado.** São Paulo: Daise Publicações Musicais, 1989

**23. TONELLI, Annelise Lück. Curso para órgão eletrônico e Teclado.** Londrina:



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

Pentagrama, 1992	
24. WISNIK, José Miguel. <b>O Som e o Sentido</b> . São Paulo: Companhia das Letras, 1999	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
16. Módulos de aula elaborados pelos professores	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO COMPLEMENTAR II – FLAUTA DOCE</b>	
<b>Código:</b>	MUS012
<b>Carga Horária:</b>	20
<b>Número de Créditos:</b>	1
<b>Código pré-requisito:</b>	MUS011
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio
<b>EMENTA</b>	
Conhecimento de repertório erudito escrito ou adaptado para instrumento de sopro.	
<b>OBJETIVO</b>	
A frase musical e a respiração sinestésica.	
<b>PROGRAMA</b>	
- Realização da respiração baixa	
- Execução musical na extensão de 13ª	



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

- Repertório com alterações ocorrentes

- Uso da mínima e da colcheia como unidade de tempo

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Análise da partitura, exposição do esboço de digitações, solfejo rítmico, execução lenta, execução estilística adequada.

**AVALIAÇÃO**

Participação nas aulas e demonstração prática.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

MONKEMEYER, Helmut. **Método para flauta doce contralto**. São Paulo: Ricordi, 1985

BUCKTON, Roger&Carol. **Musikit recorder**. Austrália: Record centre, 1939

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

GIESBERT, Franz J. **Method for treble recorder**. Los Angeles: Schott, 1950

VALLE, Cecília Maria do. **Caderno de flauta doce**. Cefet-Ce., 1991

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO COMPLEMENTAR II - VIOLÃO**

**Código:**

**Carga Horária:** 20 horas / aula

**Número de Créditos:** 1

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** II

**Nível:** Técnico de nível médio

**EMENTA**

Por meio da prática instrumental o aluno desenvolve técnicas que o levam a tocar peças musicais de maneira consciente, via percepção auditiva e leitura de partituras.



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

<b>OBJETIVO</b>
Desenvolver o aprimoramento da técnica instrumental com base num repertório de períodos contrastantes, contemplando diferentes gêneros e estilos, incluída a música popular.
<b>PROGRAMA</b>
- Estudo de repertório - Estudos de natureza técnica interpretativa - Apreciação musical com base nos principais intérpretes da história do instrumento - Estudos de harmonia e improvisação - Noções de história e literatura do instrumento
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas expositivas com ênfase na metodologia do ensino coletivo de instrumentos, apreciação musical e textos relacionados ao segmento da prática instrumental.
<b>AVALIAÇÃO</b>
Avaliação prática e pública, com base no repertório adotado e nas abordagens em sala de aula.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• AGUADO, Dionísio. <b>Método completo de guitarra</b>. Buenos Aires: Ricordi Americana, 1843</li><li>• CARLEVARO, A. <b>School of Guitar</b>. London: Boosey &amp; Hawkes, 1985.</li><li>• _____ <b>Cuaderno didático n. 1: Escalas diatônicas</b>. Buenos Aires: Barry, 1967.</li><li>• _____ <b>Cuaderno didático n. 2: técnica de la mano derecha</b>. Buenos Aires: Barry, 1967.</li><li>• _____ <b>Cuaderno didático n. 3: técnica de la mano izquierda</b>. Buenos Aires: Barry, 1967.</li><li>• _____ <b>Cuaderno didático n. 4: técnica de la mano izquierda</b>. Buenos Aires: Barry, 1967.</li><li>• CHEDIACK, Almir. <b>Harmonia e improvisação</b>. Volumes I e II. Rio de Janeiro: Lumiar, 1987</li><li>• DUDEQUE, N. <b>História do Violão</b>. Curitiba: UFPR, 1994.</li></ul>





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

- FARIA, Nelson. **A arte da improvisação**. Rio de Janeiro: Lumiar, 1991
  
- FERNADEZ, Eduardo. **Técnica, mecanismo aprendizado**: una investigacion sobre el llegar guitarrista. Montevideo, Ediciones ART, 2000
  
- PINTO, Henrique. **Iniciação ao violão**. São Paulo: Ricordi, 1985.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**DISCIPLINA: MÚSICA EM CONJUNTO I**

**Código:** MUS004

**Carga Horária:** 40

**Número de Créditos:** 2

**Código pré-requisito:** MUS008 + MUS012

**Semestre:** 3

**Nível:** Técnico de Nível Médio

**EMENTA**

A disciplina desenvolve a prática inicial da música de câmara, em nível básico.

**OBJETIVO**

Preparar o aluno para atuar em grupos musicais de diversas formações, utilizando a prática de música de câmara nas várias modalidades - cordas, sopros, teclados e grupo mistos.

**PROGRAMA**

Repertório de peças musicais diversificado, adaptado pelos professores para cada versão de grupo camerístico, com nível básico de performance.

**METODOLOGIA DE ENSINO**



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

Leitura, aprimoramento técnico e interpretativo e performance do repertório para grupos musicais de câmara, em aulas-ensaios.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Avaliações práticas em apresentações públicas e observação avaliativa durante a rotina das aulas-ensaio.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Peças dos mais diversos repertórios e autores, adaptadas por cada professor às características instrumentais, técnicas e interpretativas do grupo que o mesmo orienta.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____
<b>DISCIPLINA: INFORMÁTICA MUSICAL</b>	
<b>Código:</b>	MUS 003
<b>Carga Horária:</b>	80 horas / aula
<b>Número de Créditos:</b>	04
<b>MTC</b>	
<b>Código pré-requisito:</b>	MUS 016
<b>Semestre:</b>	III
<b>Nível:</b>	Técnico de nível médio
<b>EMENTA</b>	
A disciplina desenvolve a habilidade de digitação de textos musicais via softwares profissionais.	
<b>OBJETIVO</b>	
Desenvolver no aluno a capacidade de elaborar e transcrever textos musicais por intermédio da operacionalização de programas profissionais de edição de partituras.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Instalação do programa.</li></ul>	



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

- Conhecimento das barras de título, de “menu” e de ferramentas.
- Criação de pasta-arquivo.
- Abertura do programa.
- Seleção do papel.
- Registro do título, compositor e arranjador.
- seleção do compasso, quantidade de compassos, andamento, unidade de tempo e tipo de início (têsis ou anacruse).
- Seleção da família do(s) instrumento(s) na composição da partitura.
- Escolha das fontes, size e style para as informações de cabeçalho.
- Escrita utilizando o “simple entry tool” (com o mouse).
- Escrita utilizando o “speed entry tool” (com as teclas).
- Colocação de acidentes ocorrentes e de precaução.
- Colocação de pausas.
- Eliminação de notas e de pausas.
- Colocação da ligadura de prolongamento.
- Colocação do ponto de aumento.
- Colocação de quiálteras.
- Colocação de ornamentos.
- Modificação das cabeças de notas.
- Inversão da posição das hastes e das ligaduras de expressão.
- Ligação e separação dos colchetes em grupos de colcheias, semicolcheias, fusas e semifusas.
- Colocação dos sinais de dinâmica, de expressão e de articulação.
- Colocação de cifras e acordes – mostrar ou ocultar fretboards.



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

- Colocação de símbolos para repetição simples e dupla de compasso.
- Colocação de barras simples e duplas.
- Colocação dos sinais de repetição e de finalização, incluindo casas 1 e 2, segno, coda e da capo.
- Mudanças de tonalidade, compasso e andamento.
- Adição e exclusão de compasso(s) no final da música. adição de compasso(s) no meio de um novo instrumento quando uma partitura já havia sido iniciada.
- Ocultação de notas e de compassos.
- Escrita de notas cruzando as pautas.
- Seleção de compasso(s). copiar e colar compassos.
- Transposição.
- Compactação de compassos calados.
- Colocação de palavras em uma partitura para coral (lyrics) – elisão, extensão da palavra.
- Formatação, configuração e layout de página.
- Ampliação ou redução do tamanho da pauta.
- Extração de partes de uma grade (extract parts).
- Audição da música editada.
- Transformação de um trecho de música em imagem para salvar no windows.

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas com o apoio de retroprojeto e tela, para a demonstração dos processos operacionais do software utilizado, com vistas à digitalização de todos os elementos que formam a linguagem musical.

**AVALIAÇÃO**

- Edição de partituras para instrumentos transpositores e não transpositores.



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

- Edição de partituras para instrumentos harmônicos (com ou sem cifra).
- Edição de partituras para grupos de câmara.
- Edição de partituras para grupos vocais (incluindo o lyrics)

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

MACHADO, André Campos.. LIMA, Luciano Vieira, MAZZANO, Marília Pinto.  
**Computação musical:** – Arranjo e editoração de partitura, composição e arranjo. 1 ed – São Paulo: Editora Érica, 2004

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

17.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DISCIPLINA: TREINAMENTO AUDITIVO III**

**Código:** MUS019

**Carga Horária:** 80

**Número de Créditos:** 4

**Código pré-requisito:** MUS018

**Semestre:** 3

**Nível:** Técnico

**EMENTA**

A disciplina visa a ampliação da percepção musical consciente mediante o estudo específico e conjunto dos elementos básicos da estruturação musical.

**OBJETIVO**

Ampliar a acuidade auditiva concernente a escuta direcionada de material musical na perspectiva de entender a sintática tonal.

**PROGRAMA**



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

Ritmos simples	
Ritmos compostos	
Intervalos melódicos	
Acordes triádicos	
Frases melódicas	
Escalas eclesiásticas (4 modos)	
Escalas pós-tonais (4 tipos)	
Progressões tonais (12 tipos)	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Práticas de solfejo e apreciação, codificação de material sonoro, apreciação de tratamento polifônico, elaboração orientada e execução de arranjos.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Acompanhamento semanal dos trabalhos sugeridos e prova escrita.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
CAMPOLINA, Eduardo. <b>Ouvir para escrever ou compreender para criar?</b> Belo Horizonte, Autêntica, 2001	
GRIFFITHS, Paul. <b>A música moderna:</b> de debussy a boulez. Rio de Janeiro: Zahar, 1998	
SCHOENBERG, Arnold. <b>Harmonia.</b> São Paulo: Unesp, 1911	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
Módulos de aula elaborados pelo professor	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____



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

<b>DISCIPLINA: TREINAMENTO VOCAL III</b>	
<b>Código:</b>	MUS023
<b>Carga Horária:</b>	20
<b>Número de Créditos:</b>	1
<b>Código pré-requisito:</b>	MUS022
<b>Semestre:</b>	3
<b>Nível:</b>	Técnico
<b>EMENTA</b>	
Leitura musical: melódico e rítmico – solfejo clave de sol e fá	
<b>OBJETIVO</b>	
Ler notas na clave de sol, clave de fá, usando como durações semibreve, mínima, semínima, colcheia e semicolcheia	
<b>PROGRAMA</b>	
Aulas práticas com exercícios usando as notas na clave de sol e fá	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Avaliação prática com os exercícios e repertório - conteúdo trabalhado em aula	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
WILLEMS, Edgar. <b>Solfejo Curso Elementar</b> . Trad.: Raquel Marques Simões. Nº Cat: IVFB – 2843. São Paulo: Irmãos Vitale S/A Industria e Comércio., 2000	
SILVA, Frederico do Nascimento e José Raymundo da . <b>Método de solfejo</b> . São Paulo: Ricordi Brasileira, 1978	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Peças de repertório diverso.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____



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

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO ESPECÍFICO III - TECLADO</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio
<b>EMENTA</b>	
A disciplina desenvolve o conhecimento das possibilidades do instrumento através da leitura musical nas duas pautas – clave de sol e clave de fá.	
<b>OBJETIVO</b>	
Conquistada a literatura para teclado eletrônico que utiliza melodia grafada na clave de sol e harmonia escrita em cifras, o aluno é levado a conhecer a leitura da clave de fá, o que amplia suas possibilidades de execução musical ao teclado.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Leitura: em ambas as claves - de sol e de fá – desenvolvida de modo progressivo, partindo do dó central (dó 3) grafado entre as pautas, percorrendo a escala ascendente (mão direita) descendente (mão esquerda) concomitantemente.</li><li>- Extensão melódica: do dó 2 ao dó 4, estudo da passagem do polegar</li><li>- Extensão rítmica: da semibreve à colcheia, pausas, ponto de aumento e diminuição, todos os tipos de finalização</li><li>- Compassos: simples</li><li>- Armaduras: com um acidente</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas e práticas com abordagem metodológica do ensino coletivo de	





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

instrumentos.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Observação contínua do processo de aprendizagem desenvolvido durante as aulas. Performance pública ao instrumento.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Compilação de peças retiradas de métodos diversos para musicalização ao piano.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
1. Módulos de aula elaborados pelos professores	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO ESPECÍFICO III</b> <b>FLAUTA DOCE</b>	
<b>Código:</b>	MUS009
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	MUS012
<b>Semestre:</b>	3
<b>Nível:</b>	Técnico de nível medio
<b>EMENTA</b>	
Domínio técnico visando a aquisição de habilidades performáticas.	
<b>OBJETIVO</b>	
Realizar toda a tessitura e entender a postura camerística.	
<b>PROGRAMA</b>	
Repertório proveniente da música popular brasileira	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Análise da partitura, exposição do esboço de digitações, solfejo rítmico, execução lenta,	



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

execução estilística adequada.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Participação, demonstração prática e performance pública.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
MONKEMEYER, Helmut. <b>Método para flauta doce contralto</b> . São Paulo: Ricordi, 1985 BUCKTON, Roger&Carol. <b>Musikit recorder</b> . Austrália : Record centre, 1939	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
GIESBERT, Franz J. <b>Method for treble recorder</b> . Los Angeles: Chott, 1950 VALLE, Cecília Maria do. <b>Caderno de flauta doce</b> . Cefet-Ce., 1991	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO ESPECÍFICO III - VIOLÃO</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40 horas / aula
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	III
<b>Nível:</b>	Técnico de nível médio
<b>EMENTA</b>	
Por meio da prática instrumental o aluno desenvolve técnicas que o levam a tocar peças musicais de maneira consciente, via percepção auditiva e leitura de partituras.	
<b>OBJETIVO</b>	
Desenvolver o aprimoramento da técnica instrumental com base num repertório de períodos contrastantes, contemplando diferentes gêneros e estilos, inclusive música popular.	
<b>PROGRAMA</b>	



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

- Estudo de repertório contemplando obras musicais de períodos e estilos contrastantes;
- Estudos de natureza técnica interpretativa vislumbrando apresentação musical;
- Apreciação musical com base nos principais intérpretes da história do instrumento;
- Estudos de aspectos relacionados à performance musical e das possibilidades de atuação do violonista no mercado da música;
- Estudo das metodologias e abordagens pedagógicas dos principais métodos de violão;

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas com ênfase na metodologia do ensino coletivo de instrumentos, apreciação musical, abordagem de textos relacionados ao segmento da prática instrumental e do ensino de violão, preparação para o palco e performance musical.

#### **AVALIAÇÃO**

- Avaliação prática e pública, tendo como base o repertório adotado e as abordagens metodológicas realizadas em sala de aula.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- AGUADO, Dionísio. **Método completo de guitarra**. Buenos Aires: Ricordi Americana, 1843
- CARLEVARO, A. **School of Guitar**. London: **Boosey & Hawkes, 1985**.
- \_\_\_\_\_ **Cuaderno** didático n. 1: Escalas diatônicas. Buenos Aires: Barry, 1967.
- \_\_\_\_\_ **Cuaderno didático n. 2:** técnica de la mano derecha. Buenos Aires: Barry, 1967.
- \_\_\_\_\_ **Cuaderno didático n. 3:** técnica de la mano izquierda. Buenos Aires: Barry, 1967.
- \_\_\_\_\_ **Cuaderno didático n. 4:** técnica de la mano izquierda. Buenos Aires: Barry, 1967.
- CHEDIACK, Almir. **Harmonia e improvisação**. Volumes I e II. Rio de Janeiro: Lumiar, 1987
- DUDEQUE, N. **História do Violão**. Curitiba: UFPR, 1994.
- FARIA, Nelson. **A arte da improvisação**. Rio de Janeiro: Lumiar, 1991
  
- FERNADEZ, Eduardo. Técnica, mecanismo aprendizaje: una investigacion sobre el llegar guitarrista. Montevideo, Ediciones ART, 2000
- PINTO, Henrique. **Iniciação ao violão**. São Paulo: Ricordi, 1985.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**



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

- CRUVINEL, Flavia Maria. **Educação musical e transformação social:** uma experiência com ensino coletivo de cordas. Goiânia: Instituto Centro-Brasileiro de Cultura, 2005.
- SWANWICK, Keith. **Ensinando música musicalmente.** Tradução de Alda de Oliveira e Cristina Tourinho. São Paulo: Moderna, 2003.
- TOURINHO, Cristina. Aprendizado musical do aluno de violão: articulações entre práticas e possibilidades. In: **Ensino de música:** propostas para pensar e agir em sala de aula. Liane Hentschke; Luciana Del Ben (orgs). São Paulo: Moderna, 2003.
- SOUZA, Jusamara (Org). **Música, cotidiano e educação.** Porto Alegre: Corag, 2000.

**Coordenador do Curso**

---

**Setor Pedagógico**

---

**DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO ESPECÍFICO III - ACORDEÃO**

**Código:**

**Carga Horária:** 40 horas aula

**Número de Créditos:** 2 créditos

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** III

**Nível:** Técnico de nível médio

**EMENTA**

Esta disciplina se direciona ao conhecimento e aquisição de repertório nordestino para acordeão.

**OBJETIVO**

Conhecer peças da produção musical acordeonística do nordeste, incorporando-as ao seu repertório, como forma de ampliar o desenvolvimento de sua performance musical.

**PROGRAMA**

Peças trabalhadas em tonalidades com até 3 acidentes na armadura

Estilos nordestinos – xote, baião e arrasta-pé



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

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas e práticas com abordagem metodológica do ensino coletivo de instrumentos.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Observação contínua do processo de aprendizagem desenvolvido durante as aulas. Performance pública ao instrumento.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
25. ANZAGHI, Luigi Oreste. <b>Método completo progressivo para acordeon</b> . Buenos Aires: Ricordi Americana, 1951.	
26. Peças do repertório nordestino transcritas pelo professor ou por outros acordeonistas. (Vale ressaltar que ainda não se dispõe de publicação de referência neste campo)	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
18. CATALINA, John (editor). <b>Elementary accordion pieces</b> . Arranged by Larry Yester. New York: Amsco Music Publishing Company, 1951.	
19. MASCARENHAS, Mário. <b>100 músicas dos 5 continentes</b> . São Paulo/Rio de Janeiro: Irmãos Vitale, s.d..	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE HARMONIA I</b>	
<b>Código:</b>	Mus013
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	MUS008
<b>Semestre:</b>	3
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio
<b>EMENTA</b>	
Esta disciplina trata da análise e produção de encadeamentos harmônicos, das relações existentes entre melodia e harmonia, dentro do idioma tonal da música ocidental, como	



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

requisitos básicos para a orientação de criações próprias.	
<b>OBJETIVO</b>	
Analisar encadeamentos harmônicos presentes em obras vocais e instrumentais, extraídas da literatura musical ocidental, e realizar encadeamentos harmônicos de progressões e seqüências propostas.	
<b>PROGRAMA</b>	
Escala de acordes (tríades e tétrades); símbolo de inversões do baixo cifrado; princípios de condução de vozes; notas melódicas.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas; audição de exemplos musicais propostos e análise harmônica de suas partituras; exercícios de encadeamento de progressões harmônicas sugeridas pelo professor.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
- Verificações bimestrais escritas, envolvendo análise gradual e encadeamento de progressões harmônicas;	
- Trabalho (extra-classe) de encadeamentos de progressões harmônicas fornecidas pelo professor.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
KOSTKA, Dorothy Payne e Stefan. <b>Tonal harmony</b> : with an introduction to Twentieth-Century Music. 4th ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2000.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
HINDEMITH, Paul. <b>Harmonia tradicional</b> . 9 ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Irmãos Vitale, s.d.	
PRATT, George. <b>The dynamics of harmony</b> : principles and practice. New York: Oxford University Press, 1996.	
SCHOENBERG, Arnold. <b>Harmonia</b> . Trad.: Marden Maluf. São Paulo: Editora UNESP, 2001.	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____



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

<b>DISCIPLINA: MÚSICA EM CONJUNTO II</b>	
<b>Código:</b>	MUS005
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	MUS004
<b>Semestre:</b>	4
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio
<b>EMENTA</b>	
A disciplina desenvolve a prática da música de câmara em nível avançado.	
<b>OBJETIVO</b>	
Atuar em grupos musicais de diversas formações, utilizando a prática de música de câmara nas várias modalidades - cordas, sopros, teclados e grupos mistos.	
<b>PROGRAMA</b>	
Repertório de peças musicais diversificado, adaptado pelos professores para cada versão de grupo camerístico, com nível avançado de performance.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Leitura, aprimoramento técnico e interpretativo e performance do repertório para grupos musicais de câmara, em aulas-ensaios.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Avaliações práticas em apresentações públicas e observação avaliativa durante a rotina das aulas-ensaio.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Peças dos mais diversos repertórios e autores, adaptadas por cada professor às características instrumentais, técnicas e interpretativas do grupo que o mesmo orienta.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____



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

<b>DISCIPLINA: PROJETOS EM MÚSICA</b>	
<b>Código:</b>	MUS006
<b>Carga Horária:</b>	40 horas/a
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	4
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio
<b>EMENTA</b>	
A disciplina aborda do planejamento à execução de cada passo de um projeto artístico-musical proposto, desde o conhecimento do mercado de música, leis que amparam atividades artístico-musicais, captação de recursos e todos os demais procedimentos envolvidos na execução de um evento artístico-musical de qualidade.	
<b>OBJETIVO</b>	
Capacitar o aluno para exercer função profissional no ramo de eventos artístico-musicais como planejador e/ou produtor, dando a ele acesso a visão da relação 'música x mercado', da natureza dos eventos e das possibilidades de execução de projetos na área artístico- musical.	
<b>PROGRAMA</b>	
Conceito, definição e tipologia de eventos.  História e evolução dos eventos musicais produzidos no brasil.  Indústria da música na contemporaneidade.  Planejamento, estruturação e execução de projetos culturais.  Leis e órgãos de incentivo a cultura.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas com base em textos, em editais atualizados e vigentes no mercado cultural	





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

local e nas leis federais e estaduais de incentivo a cultura, materiais em áudio e vídeo, visitas técnicas a órgãos que desenvolvam regularmente projetos culturais artístico-musicais.

**AVALIAÇÃO**

Avaliação escrita de caráter dissertativo; seminários e atividades práticas relacionadas ao planejamento e produção e eventos artístico-musicais;

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de Eventos: Teoria e Prática**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

MATIAS, Marlene. **Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas**. São Paulo: Manole, 2004.

NETO, Francisco Paulo de Melo. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2000.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de Organização de Eventos Planejamento e Operacionalização**. São Paulo: Atlas, 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ARAÚJO, Samuel; PAZ, Gaspar; CAMBRIA, Vincenzo (orgs). **Música em Debate perspectivas interdisciplinares**. Rio de Janeiro: Manuad X : FAPERJ, 2008.

DIAS, Marcia Tosta. **Os Donos da Voz: Indústria Fonográfica Brasileira e Mundialização da Cultura**. São Paulo: FAPESP : Boitempo, 2000.

FILHO, João Freire; JUNIOR, Jeder Janoti (orgs). **Comunicação & Música Popular Massiva**. Salvador: Edufba, 2006.

MELLO, Zuza Homem. **A Era dos Festivais uma Parábola**. São Paulo: Ed. 34, 2003.

HERSCHMANN, Micael. **Lapa, cidade da Música: desafios e perspectivas para o crescimento do Rio de Janeiro e da indústria independente nacional**. Rio de Janeiro: Manuad X, 2007.

LEME, Mônica Neves. **Que Than é esse? Indústria e Produção Musical no Brasil dos Anos 90**. São Paulo: Annablume, 2003.

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_



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

<b>DISCIPLINA: TREINAMENTO AUDITIVO IV</b>	
<b>Código:</b>	MUS020
<b>Carga Horária:</b>	80
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	MUS019
<b>Semestre:</b>	4
<b>Nível:</b>	Técnico de nível medio
<b>EMENTA</b>	
Prática da escuta e escrita dos elementos musicais	
<b>OBJETIVO</b>	
Compreender a musica e desenvolvimento da escrita musical.	
<b>PROGRAMA</b>	
Exercícios de escuta e reconhecimento de intervalos musicais e exercícios melódicos a duas vozes	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas práticas envolvendo escuta e escrita de um repertório musical e de intervalos	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Exercícios de escuta e escrita de um repertório musical e de intervalos	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
CAMPOLINA, Eduardo, BERN, Virgínia. <b>Ouvir para escrever ou compreender para criar?</b> Belo Horizonte: Autêntica, 2001	
CARDOSO, Belmira, MASCARENHAS, Mário. <b>Curso completo de teoria musical e solfejo</b> – 1 e 2 volumes. Rio de Janeiro, Irmãos Vitale, 1987	
MED, Bohumil. <b>Teoria musical</b> . Brasília: Musimed, 2001	
LACERDA, Osvaldo. <b>Teoria elementar da musica</b> . São Paulo: Ricordi Brasileira, s.d.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
Exercícios de audição e percepção de intervalos musicais	



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

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

<b>DISCIPLINA: TREINAMENTO VOCAL IV</b>	
<b>Código:</b>	MUS024
<b>Carga Horária:</b>	20
<b>Número de Créditos:</b>	1
<b>Código pré-requisito:</b>	MUS023
<b>Semestre:</b>	4
<b>Nível:</b>	Técnico
<b>EMENTA</b>	
Leitura musical: melódico e rítmico – solfejo clave de sol e fá	
<b>OBJETIVO</b>	
Desenvolver o aluno na leitura musical através de exercícios envolvendo clave de sol e fá.	
<b>PROGRAMA</b>	
Notas na clave de sol, clave de fá, usando como durações semibreve, mínima, semínima, colcheia e semicolcheia	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas práticas com exercícios usando as notas na clave de sol e fá	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Avaliação prática com os exercícios e repertório - conteúdo trabalhado em aula	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Peças de diversos autores	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	



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

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

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO ESPECÍFICO IV - TECLADO</b>
<b>Código:</b>
<b>Carga Horária:</b> 40
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Código pré-requisito:</b>
<b>Semestre:</b>
<b>Nível:</b> Técnico de Nível Médio
<b>EMENTA</b>
A disciplina aprofunda a prática instrumental através da literatura musical para instrumentos de teclado que utilizam as duas pautas – clave de sol e clave de fá.
<b>OBJETIVO</b>
Aprofundar sua prática por meio da literatura com nível médio de dificuldade, específica para instrumentos de teclado após conquistada a leitura inicial nas duas claves (de sol e de fá).
<b>PROGRAMA</b>
- Leitura: peças musicais originais para instrumentos de teclado (cravo, piano, órgão), em estilos variados, com dificuldade média de execução
- Extensão melódica: do sol 1 ao sol 4
- Extensão rítmica: semicolcheia, pausa, células rítmicas acéfalas, tresquiálteras
- Compassos: compostos
- Armaduras: até três acidentes



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

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas e práticas com abordagem metodológica do ensino coletivo de instrumentos.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Observação contínua do processo de aprendizagem desenvolvido durante as aulas. Performance pública ao instrumento.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
BACH, Johann Sebastian. <b>Pequeno Livro de Anna Magdalena</b> . São Paulo: Irmãos Vitale, s.d. COLLURA, Turi. <b>Rítmica e Levadas Brasileiras para o Piano: Novos Conceitos Para a Rítmica Pianística</b> . Rio de Janeiro: Irmãos Vitale, 2010.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
1. Módulos de aula elaborados pelos professores	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO ESPECÍFICO IV</b> <b>FLAUTA DOCE</b>	
<b>Código:</b>	MUS010
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	MUS009
<b>Semestre:</b>	4
<b>Nível:</b>	Técnico de Nível Médio
<b>EMENTA</b>	
Entendimento da necessidade de compreensão do estilo e das concepções de sonoridade.	
<b>OBJETIVO</b>	



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

Executar de repertório erudito na perspectiva de ampliação da postura camerística.	
<b>PROGRAMA</b>	
Adaptações para dois instrumentos da música para teclado de J. S Bach	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Análise da partitura, exposição do esboço de digitações, solfejo rítmico, execução lenta, execução estilística adequada.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Participação e demonstração prática.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
MONKEMEYER, Helmut. <b>Método para flauta doce contralto</b> . São Paulo: Ricordi. 1985	
BUCKTON, Roger&Carol. <b>Musikit recorder</b> . Austrália: Record Centre, 1939.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
GIESBERT, Franz J. <b>Method for treble recorder</b> . Los Angeles: Schott, 1950	
VALLE, Cecília Maria do. <b>Caderno de flauta doce</b> . Cefet-Ce., 1991	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO ESPECÍFICO IV - VIOLÃO</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40 horas / aula
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	IV



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

<b>Nível:</b>	Técnico de nível médio
<b>EMENTA</b>	
Por meio da prática instrumental o aluno desenvolve técnicas que o levam a tocar peças musicais de maneira consciente, via percepção auditiva e leitura de partituras.	
<b>OBJETIVO</b>	
Desenvolver o aprimoramento da técnica instrumental com base num repertório de períodos contrastantes, contemplando diferentes gêneros e estilos, inclusive música popular.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Estudo de repertório contemplando obras musicais de períodos e estilos contrastantes;</li><li>- Estudos de natureza técnica interpretativa vislumbrando apresentação musical;</li><li>- Apreciação musical com base nos principais intérpretes da história do instrumento;</li><li>- Estudos de aspectos relacionados à performance musical e das possibilidades de atuação do violonista no mercado da música;</li><li>- Estudo das metodologias e abordagens pedagógicas dos principais métodos de violão;</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas com ênfase na metodologia do ensino coletivo de instrumentos, apreciação musical, abordagem de textos relacionados ao segmento da prática instrumental e do ensino de violão, preparação para o palco e performance musical..	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Avaliação prática e pública, tendo como base o repertório adotado e as abordagens metodológicas realizadas em sala de aula.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• AGUADO, Dionísio. <b>Método completo de guitarra</b>. Buenos Aires: Ricordi Americana, 1843</li><li>• CARLEVARO, A. <b>School of Guitar</b>. London: Boosey &amp; Hawkes, 1985.</li><li>• _____ <b>Cuaderno didático n. 1: Escalas diatônicas</b>. Buenos Aires: Barry, 1967.</li><li>• _____ <b>Cuaderno didático n. 2: técnica de la mano derecha</b>. Buenos Aires: Barry, 1967.</li><li>• _____ <b>Cuaderno didático n. 3: técnica de la mano izquierda</b>. Buenos Aires: Barry, 1967.</li><li>• _____ <b>Cuaderno didático n. 4: técnica de la mano izquierda</b>. Buenos</li></ul>	



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

Aires: Barry, 1967.

- CHEDIACK, Almir. **Harmonia e improvisação**. Volumes I e II. Rio de Janeiro: Lumiar, 1987
- DUDEQUE, N. **História do Violão**. Curitiba: UFPR, 1994.
- FARIA, Nelson. **A arte da improvisação**. Rio de Janeiro: Lumiar, 1991
- FERNADEZ, Eduardo. Técnica, mecanismo aprendizaje: una investigacion sobre el llegar guitarrista. Montevideo: Ediciones ART, 2000
- PINTO, Henrique. **Iniciação ao violão**. São Paulo: Ricordi, 1985.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- CRUVINEL, Flavia Maria. **Educação musical e transformação social**: uma experiência com ensino coletivo de cordas. Goiânia: Instituto Centro-Brasileiro de cultura, 2005.
- SWANWICK, Keith. **Ensinando música musicalmente**. Tradução de Alda de Oliveira e Cristina Tourinho. São Paulo: Moderna, 2003.
- TOURINHO, Cristina. Aprendizado musical do aluno de violão: articulações entre práticas e possibilidades. In: **Ensino de música**: propostas para pensar e agir em sala de aula. Liane Hentschke; Luciana Del Ben (orgs). São Paulo: Moderna, 2003.
- SOUZA, Jusamara (Org). **Música, cotidiano e educação**. Porto Alegre: Corag, 2000.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

**DISCIPLINA: PRÁTICA DE INSTRUMENTO ESPECÍFICO IV – ACORDEÃO**

**Código:**

**Carga Horária:** 40 horas aula

**Número de Créditos:** 2 créditos

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** IV

**Nível:** Técnico de nível médio





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

<b>EMENTA</b>	
Esta disciplina se direciona ao conhecimento e ampliação do repertório composto para acordeão, abrangendo contribuições da cultura de outros países.	
<b>OBJETIVO</b>	
Conhecer peças da produção musical acordeonística do mundo, incorporando-as ao seu repertório, como forma de ampliar o desenvolvimento de sua performance musical.	
<b>PROGRAMA</b>	
Peças trabalhadas em tonalidades com até 4 acidentes na armadura Compassos simples e compostos: 6/8, 9/8, 12/8 Estilos mundiais – valsa, java, polka, standard norte americano	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas e práticas com abordagem metodológica do ensino coletivo de instrumentos.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Observação contínua do processo de aprendizagem desenvolvido durante as aulas. Performance pública ao instrumento.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
27. ANZAGHI, Luigi Oreste. <b>Método completo progressivo para acordeon</b> . Buenos Aires: Ricordi Americana, 1951.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
20. CATALINA, John (editor). <b>Elementary accordion pieces</b> . Arranged by Larry Yester. New York: Amsco Music Publishing Company, 1951.	
21. MASCARENHAS, Mário. <b>100 músicas dos 5 continentes</b> . São Paulo/Rio de Janeiro: Irmãos Vitale, s.d..	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____



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

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA DE HARMONIA II</b>	
<b>Código:</b>	MUS 014
<b>Carga Horária:</b>	40 horas aula
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	MUS 013
<b>Semestre:</b>	IV
<b>Nível:</b>	Técnico de nível médio
<b>EMENTA</b>	
Esta disciplina trata, atendo-se ao idioma tonal da música ocidental, da análise e produção de encadeamentos harmônicos, das relações existentes entre melodia e harmonia, da harmonização de uma melodia dada como requisitos básicos para a orientação de criações próprias.	
<b>OBJETIVO</b>	
Analisar encadeamentos harmônicos presentes em obras vocais e instrumentais, extraídas da literatura musical ocidental, realizar e criar encadeamentos de progressões e seqüências harmônicas e harmonizar uma melodia dada.	
<b>PROGRAMA</b>	
Progressões harmônicas; condução de acordes de 7 <sup>a</sup> diatônicos e suas inversões; funções secundárias.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas; audição de exemplos musicais propostos e análise harmônica de suas partituras; exercícios de encadeamento de progressões harmônicas, sugeridas pelo professor ou criadas pelos alunos; harmonização de melodia dada.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Verificações bimestrais escritas, envolvendo análise gradual e encadeamento de progressões harmônicas;</li> <li>- Trabalho de encadeamentos de progressões harmônicas, sugeridas pelo professor ou criadas pelos alunos; harmonização de melodia dada.</li></ul>	



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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
28. STEFAN, Kostka e Dorothy Payne. <b>Tonal harmony: with an introduction to Twentieth-Century Music.</b> 4 ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2000.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
22. HINDEMITH, Paul. <b>Harmonia tradicional.</b> 9 ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Irmãos Vitale, s.d.	
23. PRATT, George. <b>The dynamics of harmony: principles and practice.</b> New York: Oxford University Press, 1996.	
24. SCHOENBERG, Arnold. <b>Harmonia.</b> Trad.: Marden Maluf. São Paulo: Editora UNESP, 2001.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

## 10. REQUISITOS DE ACESSO

### 10.1. Forma de acesso ao curso

O acesso ao Curso Técnico em Instrumento Musical deverá ser feito por meio de processo seletivo aberto ao público (exame de seleção), para ingresso no 1º semestre do curso por estudantes que tenham concluído o 1º ano do ensino médio e em conformidade com o Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004.

O Processo Seletivo é articulado com os conteúdos do ensino fundamental, conforme dispõe o Art. 51 da Lei nº. 9394/96, e destina-se a selecionar os candidatos para ingresso no Curso Técnico em Instrumento Musical, respeitada a quantidade de vagas oferecidas em cada exame de seleção.

As inscrições para o Processo Seletivo são abertas em Edital, do qual constam os cursos com os respectivos números de vagas a preencher, os prazos de inscrição, a documentação exigida para a inscrição, os instrumentos, os critérios de seleção e demais informações úteis.



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

O processo seletivo consta de duas etapas, quer seja, a realização de um Teste de Aptidão Musical, de caráter eliminatório, que será realizado na Casa de Artes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Fortaleza. As questões do Teste de Aptidão Musical serão formuladas conforme especificação em edital. A segunda etapa consta de uma prova em nível do Ensino Fundamental de acordo com o programa estabelecido, e constará de uma redação e prova de conhecimentos gerais, abrangendo as seguintes áreas de conhecimento:

Área I: Códigos e Linguagens e suas Tecnologias (Língua Portuguesa e Literatura Brasileira);

Área II: Ciências Humanas e suas Tecnologias (Geografia e História);

Área III: Ciências da Natureza e Matemática e suas Tecnologias (Biologia e Matemática).

O Curso Técnico em Instrumentos Musicais ofertará 25 vagas, a serem preenchidas conforme normas de edital específico para o exame de seleção do IFCE. Tendo sido classificado no processo de seleção, o candidato deverá realizar todas as etapas da matrícula, nas datas estabelecidas pelo edital e pelo calendário escolar, sob pena de perder a sua vaga. Conforme Regimento da Organização didática – ROD/IFCE, o aluno deverá concluir o curso em, no máximo, três anos e meio.

A partir do segundo semestre do curso, com o objetivo de preencher vagas ociosas, o instituto abre a possibilidade de reingresso, sujeito à existência de vagas, a alunos considerados desistentes. Da mesma forma possibilita reabertura a alunos com trancamento de matrícula, também sujeito à existência de vagas, conforme autorização da Coordenação do Curso.

## **11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

Os conhecimentos adquiridos ao longo de experiências vivenciadas fora do IFCE, inclusive no âmbito não formal, podem ser aproveitados mediante a avaliação



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

com vistas à certificação desses conhecimentos que coincidam com componentes curriculares integrantes do curso Técnico em Instrumento Musical.

Poderão ser aproveitados conhecimentos adquiridos:

- Em qualificações profissionais ou componentes curriculares de nível técnico concluído em outros cursos;
- Em cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores (antigos cursos básicos);
- Em atividades desenvolvidas no trabalho e/ou alguma modalidade de atividades não-formais.

Os pedidos de aproveitamento deverão ser feitos por meio de instrumento próprio, observados os prazos determinados pela instituição – calendário letivo, editais etc.

## **12. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

A avaliação da aprendizagem no Instituto Federal do Ceará - IFCE, conforme Regimento da Organização Didática dá significado ao trabalho escolar e tem como objetivo mensurar a aprendizagem nas suas diversas dimensões, quais sejam hábitos, atitudes, valores e conceitos, bem como assegurar aos discentes a progressão dos seus estudos.

A avaliação será processual e contínua, com a preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea *a*, da LDB 9394/96.

As estratégias de avaliação da aprendizagem deverão ser formuladas de tal modo que o discente seja estimulado à prática da pesquisa, da reflexão, da criatividade e do auto-desenvolvimento.

A avaliação da aprendizagem se realizará por meio da aplicação de provas, da realização de trabalhos em sala de aula e/ou em domicílio, da execução de projetos



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

orientados, de experimentações práticas, entrevistas ou outros instrumentos, considerando o caráter progressivo da avaliação.

A sistemática de avaliação do IFCE se desenvolverá em duas etapas, conforme normas do Regimento da Organização Didática, como marco de referência da aprendizagem e de acompanhamento dos conteúdos trabalhados.

Em cada etapa, será computada a média obtida pelo discente, quando da avaliação dos conhecimentos construídos. Independentemente do número de aulas semanais, o docente deverá aplicar, no mínimo, duas avaliações por etapa.

A avaliação das disciplinas práticas terá como critério as seguintes competências:

- Ter fluência e expressividade na execução do repertório proposto
- Demonstrar interesse em ampliar seu repertório através da exploração de diversos estilos e técnicas musicais
- Demonstrar capacidade de integração e cooperação no fazer musical coletivo
- Desenvolver desenvoltura e concentração em audições públicas.

A avaliação das disciplinas teórico/práticas terá como critério as seguintes competências:

- Conhecer a teoria básica da música
- Dominar os códigos de leitura e grafia musical
- Conhecer os meios e fontes de pesquisa de material didático/musical e bibliográfica específica da área
- Manusear equipamentos e programas de aplicação musical.
- Durante o curso também serão levadas em conta as seguintes competências

personais:

- Agir com responsabilidade
- Demonstrar criatividade
- Demonstrar iniciativa
- Demonstrar dinamismo
- Expressar-se com fluência
- Demonstrar autocontrole



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

- Manter relacionamento interpessoal
- Exercer liderança
- Demonstrar sociabilidade.

A nota semestral será a média ponderada das avaliações parciais, estando a aprovação do discente condicionada ao alcance da média mínima 6,0 e frequência às aulas obrigatória em, no mínimo, 75% das horas/aula estabelecidas para cada disciplina.

O planejamento didático-pedagógico do IFCE prevê oportunidades de recuperação para os discentes que não atingirem os objetivos básicos de aprendizagem, estabelecidos de acordo com cada nível/modalidade de ensino.

Entende-se por recuperação de aprendizagem o tratamento especial dispensado aos alunos cujas avaliações apresentarem resultados considerados pelo professor e pelo aluno como insuficientes, considerando-se a assimilação do conteúdo ministrado e não simplesmente a nota.

## **13 DIPLOMAS**

Após a integralização das disciplinas que compõem a matriz curricular do Curso Técnico em Instrumento Musical, será conferido ao aluno o Diploma de **Técnico de Nível Médio em Instrumento Musical**, com a respectiva formação específica (violão, teclado eletrônico, acordeão ou flauta doce).

Não haverá certificação de qualificação profissional – saídas intermediárias, no curso técnico em instrumento musical.

## **14. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

O curso Técnico em Instrumento Musical funcionará nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, campus de Fortaleza, nas salas de aulas e laboratórios destinados especificamente ao Curso Técnico



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

em Instrumento Musical e demais dependências da instituição. Para a formação na área o IFCE congrega as seguintes unidades e laboratórios:

#### **14.1. INFRA-ESTRUTURA**

Equipamento específico do curso:

- Sala da Coordenação
- Sala de Professores
- Hall de Recepção, informação e encaminhamentos
- Salão de práticas instrumentais em conjunto
- Laboratório de Teclado Eletrônico e Prática de Harmonia
- 3 salas de aula de música

Equipamentos comuns a todo o Instituto:

- Biblioteca multidisciplinar
- Laboratórios de informática
- Salas de multimeios
- Auditórios
- Demais dependências comuns do IFCE

#### **14.2. EQUIPAMENTOS**

Estão listados os equipamentos de uso exclusivo do Curso (aos abaixo relacionados somam-se todos os disponíveis na Coordenadoria de Multimeios do Instituto, para uso comum de todos os departamentos):

- Instrumentos Musicais:
  - 16 teclados eletrônicos
  - 2 acordeons
  - flautas doces (entre sopranino, soprano, contralto, tenor e baixo)
  - 11 violões





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

- Banda Pop completa (contrabaixo elétrico, guitarra, bateria completa, teclado, microfones, mesa de som, amplificador, pedestais)
- Unidades de percussão complementar (zabumba, caixa clara, agogô, caxixis, metalofone, pandeiros, pau-de-chuva, triângulo, atabaque)
- **Multimeios (de uso exclusivo) –**
  - quadros brancos pautados para música em todas as salas
  - 3 aparelhos de som
  - 3 Projetores de LCD
  - 3 computadores com multimídia para sala de aula
  - softwares de editoração de partituras
  - 5 estantes fixas para teclados eletrônicos
  - 6 estantes móveis para teclados eletrônicos
  - 6 apoios de pé para violonistas
  - 10 (violão) estantes móveis para partitura
  - 2 impressoras
  - 3 televisores

**15. QUADRO RESUMO DE PESSOAL (DOCENTE E DE APOIO)**  
**QUANTO À DISPONIBILIDADE, QUALIFICAÇÃO E REGIME DE**  
**TRABALHO.**

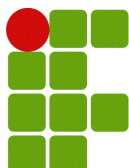


**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>DOCENTES (POR ORDEM ALBÉTICA)</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>	<b>TITULAÇÃO</b>	<b>VÍNCULO PROFISSIONAL</b>
<b>CARLOS AUGUSTO CRISÓSTOMO DE MORAIS</b>	<b>20 H</b>	<b>ESPECIAL ISTA</b>	<b>EFETIVO</b>
<b>CECILIA MARIA DO VALE</b>	<b>40 H – D.E.</b>	<b>ESPECIAL ISTA</b>	<b>EFETIVO</b>
<b>EDDY LINCOLLN FREITAS DE SOUSA</b>	<b>40 H – D.E.</b>	<b>MESTRAN DO</b>	<b>EFETIVO</b>
<b>FRANCISCO JOSÉ COSTA HOLANDA</b>	<b>40 H</b>	<b>DOUTORA NDO</b>	<b>EFETIVO</b>
<b>JÁDERSON AGUIAR TEIXEIRA</b>	<b>40 H</b>	<b>MESTRE</b>	<b>SUBS TITUTO</b>
<b>LUCILE CORTEZ HORN</b>	<b>40 H – D.E.</b>	<b>DOUTORA NDA</b>	<b>EFETIVO</b>
<b>RAIMUNDO NONATO CORDEIRO</b>	<b>40 H – D.E.</b>	<b>DOUTORA NDO</b>	<b>EFETIVO</b>
<b>PROFISSIONAIS DE APOIO TÉCNICO E ADMINISTRATIVO</b>			
<b>ANTÔNIO INDALÉCIO FEITOSA</b>	<b>TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS</b>		
<b>CARLOS ROBÉRIO COSTA</b>	<b>TÉCNICO ADMINISTRATIVO</b>		



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



**INSTITUTO FEDERAL DE**  
**EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**  
**CEARÁ**  
Campus Fortaleza

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**DIRETORIA DE ENSINO**  
**ÁREA DE HOSPITALIDADE E LAZER**  
**DEPARTAMENTO DE ARTES, TURISMO E LAZER**

**PROJETO PEDAGÓGICO:**

**CURSO SUPERIOR DE BACHARELADO EM TURISMO**

**JUNHO DE 2011**



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

**INSTITUIÇÃO PROPONENTE**

<b>CNPJ</b>	35005347/0001-01
<b>RAZÃO SOCIAL</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
<b>NOME</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
<b>ESFERA ADMINISTRATIVA</b>	Federal
<b>ENDEREÇO</b>	Av. 13 de Maio, 2081 Bairro Benfica
<b>CIDADE/UF/CEP</b>	Fortaleza/CE/60040-531
<b>TELEFONE</b>	(85) 33073627 / 3307 3628/ 33073665 / 33073730
<b>REITOR</b>	Cláudio Ricardo Gomes de Lima
<b>DIRETOR DE ENSINO</b>	Jose Eduardo Bastos
<b>DIRETOR GERAL</b>	Antonio Moises de Oliveira Mota
<b>CHEFE DE DEPARTAMENTO</b>	Rúbia Valério Pinheiro
<b>COORDENADOR DO CURSO</b>	Luiz Regis Azevedo Esmeraldo
<b>Email CONTATO</b>	rubia@ifce.edu.br regisazevedo@ifce.edu.br
<b>SITE</b>	<a href="http://www.ifce.edu.br">www.ifce.edu.br</a>

**NUCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

Prof ANTONIO ROBERTO ARAGÃO  
Profª. FRANCISCA IONE CHAVES  
Prof. LUIZ REGIS AZEVEDO ESMERALDO  
Profª. FRANCISCA MARGARETH DE ARAÚJO GOMES  
Profª. IREMAR SANTOS LOPES  
Profª. KEILA CIRSTINA NICOLAU MOTA  
Profª. ERMINI GUIMARÃES CORDEIRO  
Profª. RUBIA VALÉRIO PINHEIRO

**Fontes:** site do Ministério do Turismo; site da Secretaria do Turismo do Ceara; site da Organização Mundial do Turismo; Projeto do Curso Técnico de Guia de Turismo do IFCE- Campus de Fortaleza; Projeto do Curso Tecnológico em Agenciamento de Viagens e Turismo do IFCE- Campus de Fortaleza; site do MEC e INEP: Resolução CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006 que institui as diretrizes curriculares para Bacharéis em Turismo e Resolução nº 13, de 24 de novembro de 2006 e Lei 11.788/2008. que institui a legislação de Estágio nacional e legislação pertinente – lei do estágio, carga horária Projeto do Curso Técnico de Guia Regional Especializado em atrativos naturais de Quixadá; Projeto do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo.

**SUMÁRIO**

**1 CARACTERÍSTICAS GERAIS.....**

**p.**

**4**



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

<b>2. APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>5</b>
<b>3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....</b>	<b>6</b>
<b>3.1 Justificativa.....</b>	<b>6</b>
<b>3.2 Objetivos.....</b>	<b>9</b>
<b>3.3 Formas de Acesso ao Curso.....</b>	<b>10</b>
<b>3.4 Áreas de Atuação profissional.....</b>	<b>11</b>
<b>3.5 Perfil Profissional de Conclusão.....</b>	<b>12</b>
<b>3.6 Metodologia do Ensino.....</b>	<b>13</b>
<b>4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....</b>	<b>15</b>
<b>4.1 Matriz Curricular.....</b>	<b>17</b>
<b>4.1.1 Áreas de Competências.....</b>	<b>20</b>
<b>4.2 Fluxograma do Curso.....</b>	<b>22</b>
<b>4.3 Estagio Curricular.....</b>	<b>22</b>
<b>4.4 Trabalho de Conclusão de Curso.....</b>	<b>24</b>
<b>4.5 Ensino com a Pesquisa e Extensão.....</b>	<b>25</b>
<b>4.6 Avaliação do Projeto do Curso.....</b>	<b>26</b>
<b>4.7 Avaliação da Aprendizagem.....</b>	<b>27</b>
<b>4.8 Programas das Disciplinas – Ementário.....</b>	<b>30</b>
<b>Diploma.....</b>	<b>42</b>
<b>5. CORPO DOCENTE DA ÁREA DE HOSPITALIDADE E LAZER .....</b>	<b>43</b>
<b>5.1 Distribuição de Professores por Disciplina.....</b>	<b>46</b>
<b>6. CORPO TÉCNICO- ADMINISTRATIVO.....</b>	<b>47</b>
<b>7. INFRA-ESTRUTURA.....</b>	<b>48</b>
<b>7.1 Bibioteca.....</b>	<b>48</b>
<b>7.2 Infra-estrutura Física e Recursos Naturais.....</b>	<b>49</b>



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

**7.3 Infra-Estrutura de Laboratórios..... 50**

**Anexo I – ROD – Cap. III, Seção III, art: 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26 e 27**

**Anexo II – Fluxograma do Curso**

**Anexo III - Resolução CNE/CES**

**Anexo IV – ROD CAP III (art 59, 60 E 61) E CAP. IV**

**Anexo V – Planos de Unidade Curricular**

## **1 . CARACTERÍSTICAS GERAIS**

Denominação	Curso Superior em Turismo
Titulação conferida	Bacharel em Turismo
Nível	Graduação
Modalidade	Presencial
Duração	4,0 anos
Regime escolar	Semestral (100 dias letivos)
Requisito de acesso	Conclusão do Ensino Médio ou curso equivalente até a data da matrícula
Número de vagas anuais	50
Turno de funcionamento	Vespertino
Início do Curso	2012.1
Carga Horária das disciplinas obrigatória	2.400 horas
Carga Horária de disciplinas eletivas/optativas	280 horas
Atividades Complementares	40 horas
Carga Horária do estágio	240horas
Carga Horária Total (incluindo estágio)	2.960horas
Sistema de Carga Horária	Créditos (01 crédito = 20 horas)



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

## **2. APRESENTAÇÃO**

O Ceará tem 184 municípios, destacando-se cidades como Canindé e Juazeiro do Norte que promovem o turismo religioso, Quixadá e adjacência que tem vocação para o desporto e ecoturismo, Guaramiranga e Tianguá, cidades serranas, que instigam também o ecoturismo e turismo rural, além dos 573 km de litoral, que estimulam o turismo de lazer, sol e praia, sendo assim, converge-se a importância do curso de Bacharel em Turismo do IFCE em priorizar as áreas de planejamento, agenciamento e eventos voltados para a segmentação.

Como diferencial, o curso tem uma carga horária relevante em idiomas, promovendo a habilidade de comunicação em INGLÊS, ESPANHOL e FRANCÊS, facilitando a inserção do egresso no mercado, bem como sua atuação profissional, uma vez que o Ceará recebe grande fluxo de estrangeiros.

Ressalta-se que Fortaleza tem um novo Centro de Convenções, com amplitude para a realização de grandes eventos de caráter nacional e internacional, além dos atrativos natural, cultural e turismo para negócios. O Ceará também sediará a COPA 2014, o que enfatiza a profissionalização na área de eventos.

A oferta de um curso público de Bacharelado em Turismo para a comunidade de Fortaleza é inédito, pois há ofertas somente em IE privadas, sendo assim, o curso Superior de Bacharelado em Turismo contribui com a inclusão social e atende às diretrizes do MEC-Ministério da Educação em ofertar todos os níveis de ensino nos Institutos Federais.

## **3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

### **3.1 JUSTIFICATIVA**



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

O turismo é uma atividade altamente lucrativa e geradora de empregos e no Brasil o fluxo turístico cresce 10% em média ao ano desde 1995. O Brasil tem atraído o mercado internacional gradativamente, e o próprio mercado doméstico aumenta o índice de viagens para todas as regiões brasileiras, em especial a sul e nordeste. Considerando-se que o Brasil vai sediar consecutivamente uma Olimpíada e uma Copa do Mundo, há interesses múltiplos voltados para o país.

Conforme dados da Secretaria de Turismo do Ceará – SETUR “...os dados referentes a 2008, apontam que o Brasil recebe anualmente 0,54% do fluxo turístico mundial. São 5 milhões de visitantes, que gastaram 5,8 bilhões de dólares...os números ainda são modestos diante da capacidade do País e do turismo no mundo: em 2008, 922 milhões de pessoas visitaram países diferentes do seu, gerando 1,1 trilhão de dólares e movimentando 30% de todas as importações e serviços mundiais. Este filão da economia cresceu exponencialmente nas últimas décadas. Até os anos 1970, o número de pessoas que viajavam para fora do país de origem era 277 milhões. Duas décadas antes, 97% dos turistas limitavam-se a 15 países da América do Norte e Europa.”

Também, segundo a SETUR, o Ceará apresentou, em outubro de 2009, o primeiro lugar do Nordeste no número de postos de trabalhos com saldo positivo de 3.669 novos empregos no setor de serviços, onde a atividade turística está inserida.

Esses dados, oriundos do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados - CAGED do Ministério do Trabalho e Emprego reforçam a importância do turismo como vetor de desenvolvimento econômico no Ceará, principalmente na geração de emprego e renda, uma vez que os segmentos de alojamento e alimentação representam cerca de 36,6% dentro do setor.

São necessários profissionais capacitados para trabalhar na segmentação turística, a fim de atender a contento a exigência do público, muitos cursos na área de turismo são ofertados por diversas instituições em nível superior, em nível técnico e





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

capacitações básicas e o IFCE desponta como uma das instituições de referência que ofertam cursos na área de turismo, hospitalidade e lazer com qualidade de ensino e tradição e ensino público.

O Decreto nº 6.095, de 24 de abril de 2007, que cria os Institutos Federais, preconiza, em seu Art. 4º, os objetivos para essas instituições de ensino:

(...)

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando profissionais para os diversos setores da economia, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade;

III - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico no âmbito de atuação do IFs

VII - ministrar em nível de educação superior:

a) cursos de graduação, compreendendo bacharelados de natureza tecnológica e cursos superiores de tecnologia, visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia;

O IFCE campus de Fortaleza trabalha com a área de Hospitalidade e Lazer e oferta, desde 2004, cursos nos níveis:

- técnico: Curso de Técnico de Guia de Turismo;
- graduação: Cursos Superiores de Tecnologia em Desporto e Lazer, Tecnologia em Hotelaria e em Gestão em Turismo.

Os cursos têm foco definido e absorção clara pelo mercado de trabalho local e adjacente, o que impulsiona e valoriza a demanda por estes profissionais do IFCE.

O Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo ofertou vagas desde o ano de 2001.1 até o semestre letivo de 2009.1, colocando, no mercado, vários profissionais da área. Baseado em percepções e contatos com o mercado, professores, editais, ofertas



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

de emprego na área privada, pesquisa coletada pelos alunos e egressos, ficou evidenciado que, o mercado local já está com o número de profissionais gestores em Turismo satisfatório, e o mercado se mostra mais favorável aos cursos de Bacharelado em Turismo do que aos cursos de Tecnologia em Gestão de Turismo.

Compreendendo-se que o curso de Turismo é um curso generalista, que permeia todas as áreas da ciência como: sociologia, psicologia, geografia, história, gestão financeira, cultural, ambiental, além das especificidades da segmentação e sendo a natureza do curso de Tecnologia em Gestão de Turismo e Bacharel em Turismo extremamente similar, o grupo docente e discente do IFCE, após varias reuniões e discussões, entendeu que a oferta de um Bacharelado em Turismo seria mais coerente com a atual demanda do mercado e tomou a decisão de não mais continuar com a oferta do curso de Tecnologia em Gestão de Turismo.

O mercado cearense tem por tradição demandar profissionais advindos de cursos de bacharelado em diferentes áreas, inclusive na área de Turismo. Observa-se que o mercado e a própria academia desconhecem as competências e habilidades dos diferentes níveis de ensino e das diversas modalidades do ensino superior em geral. Entende-se, então, que o curso de Bacharelado em Turismo terá maior repercussão e inserção dos egressos no mercado de trabalho, além de contribuir para o desenvolvimento da economia e da sociedade cearense, reforçando-se que é um ensino público gratuito.

Segundo dados levantados e coletados junto aos alunos e egressos desta Instituição, estes alunos e egressos dos cursos Tecnológicos em Turismo enfrentam dificuldades para concorrer em editais em geral, inclusive nas próprias Secretarias de Turismo. Até mesmo as Universidades públicas do Ceará coíbem o ingresso em seus cursos de transferidos e graduados e em cursos de pós-graduação de alunos ou egressos oriundos de cursos superiores tecnológicos. Em seus editais há a exclusão desta modalidade, ferindo inclusive a legislação maior do MEC que respalda os cursos superiores de Tecnologia.

Mediante esta constatação, o corpo discente manifestou interesse pelo Bacharelado em Turismo, solicitando formalmente que a instituição pudesse ofertar o curso nesta modalidade por terem enfrentado diversas dificuldades para ingressar em concursos públicos, transferidos e graduados e pós-graduações em universidades e afins e mercado de trabalho em geral.



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

O processo interno conduzido democraticamente pelos discentes levou o grupo de docentes e com representantes de discentes após inúmeras reuniões lavradas em atas decidindo-se, por votação, em sua maioria, pelo bacharelado.

O Ceará não dispõe hoje de um curso de bacharelado em Turismo em IES públicas, somente em instituições privadas, e considerando a história dos cursos de turismo no Ceará, onde a antiga Escola Técnica foi por muito tempo referência dos profissionais de turismo, hoje seria a mais indicada para ofertar esse curso. Para tanto foi considerada a demanda do mercado de trabalho para este tipo de profissional junto a empresas do *trade* turístico e setor público. Desta feita, o Projeto Pedagógico do curso Superior de Bacharelado em Turismo se faz pertinente e demonstra perspectivas positivas e promissoras a médio e longo prazo.

### **3.2. OBJETIVOS**

#### **3.2.1 OBJETIVO GERAL:**

- Formar bacharéis em turismo com habilidades, competências e atitudes para criar e gerir produtos e serviços turísticos, contribuindo para o desenvolvimento do turismo, como ciência e fenômeno, pautado na ética, cidadania, visão holística para o desenvolvimento sustentável.

- Promover a qualificação do discente para atuar na área de turismo, voltada para a média e macro gestão em empresas privadas e públicas na área turística, em instituições de qualificação e em empresas de planejamentos turísticos.

#### **3.2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS:**



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

- Capacitar e habilitar o aluno na área de turismo com total autonomia no âmbito da Gestão.

- Promover um amplo conhecimento teórico-prático para o trabalho nos diversos segmentos que compreendem a atividade turística.

- Formar um profissional empreendedor, com discernimento, destreza e ética.

- Desenvolver competências e habilidades técnicas adequadas às inovações tecnológicas, atendendo às necessidades do mercado, proporcionando modernização e participação ativa na sociedade e no segmento econômico.

### 3.3 FORMAS DE ACESSO AO CURSO

- Possuir o ensino médio completo;
- Ser aprovado em processo seletivo do ENEM, de acordo com os critérios do Ministério da Educação.
- Por transferência interna e externa
- Graduados

#### 3.3.1 OFERTA DE VAGAS

<b>CURSO DE BACHAREL EM TURISMO</b>			
<b>Vagas Anuais</b>	<b>Turno</b>	<b>Formas de ingresso</b>	<b>Carga horária</b>
50	tarde	ENEM	2400+ 240 (estagio ) + 40 (atividades complementares) + 280 (optativas) = <b>2960</b>



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

**3.3.1.1 Transferidos e graduados**

Os critérios de transferidos e graduados estão pautados no ROD- Regulamento de Organização Didática do IFCE, Capítulo III, Seção III, artigo 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26 e 27 (Anexo I). Ressalta-se que, conforme parágrafo único do referido capítulo: “O IFCE não receberá alunos oriundos de cursos sequenciais”. Além dos critérios do ROD, a Coordenadoria dos Cursos de Turismo pode aplicar uma avaliação aos candidatos, conforme achar oportuno/conveniente, que sairá como aditivo ao Edital.

O número de vagas ofertadas para transferidos e graduados será determinado pelo Departamento de Artes e Turismo, em comum acordo com a Coordenadoria dos Cursos de Turismo.

**3.4 ÁREAS DE ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL**

O curso tem ênfase nas linhas de:

- *Gestão de Negócios e Empreendedorismo*
- *Planejamento Turístico e Políticas Públicas*
- *Agências de Viagens*
- *Eventos.*

Dentro das ênfases apresentadas, o egresso poderá atuar em:

- Agências de turismo
- Agências de transportes
- Empresas de receptivos
- Empresas de eventos



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

- Comércio turístico
- Instituições de qualificação
- Prestar assessoria e consultoria
- Empresas privadas e públicas de planejamentos turísticos
- Professor em cursos técnicos regulares, superiores e profissionalizantes da área/ ensino e pesquisa na área

### **3.5 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO**

O egresso estará apto a:

- Desenvolver a capacidade crítico-reflexivo sobre o fenômeno do turismo.
- Criar e desenvolver produtos e serviços turísticos pautados na inovação, estudo e análise de mercado.
- Planejar e gerir aspectos socioambientais e econômicos do turismo.
- Identificar, interpretar o patrimônio histórico, artístico e cultural das comunidades.
- Realizar pesquisas, estudos, análises, interpretação, planejamento, implantação, coordenação e controle dos trabalhos nos campos das atividades turísticas em geral.
- Interpretar, desenvolver políticas públicas para o turismo bem como a sua implementação em âmbitos federal, estadual e municipal através de planos, programas e projetos, em consonância com a Política Nacional do Turismo.
- Empreender e/ou gerir empresas turísticas.
- Planejar e organizar eventos e coordenar colaboradores nessa área.
- Elaborar e gerenciar roteiros turísticos, bem como empreender e gerir agências de turismo, empresas de receptivo e operadoras turísticas.
- Captar, articular, organizar e executar eventos.



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

**3.5.1 Habilidades Pessoais**

- Habilidade nas relações interpessoais;
- Boa comunicação com o público;
- Dinamismo, iniciativa e flexibilidade para as ações;
- Capacidade para inovar;
- Articulação;
- Disciplina;
- Espírito de dedicação e cooperação;
- Cultura geral;
- Comprometimento com a responsabilidade social;
- ***Liderança;***
- ***Criatividade;***
- ***Disponibilidade;***
- ***Atualização permanente dos conhecimentos na área e sobre as mudanças globais;***
- ***Comunicação em língua estrangeira;***
- ***Mobilidade, polivalência;***
- ***Empreendedorismo e visão.***

**3.6 METODOLOGIA DE ENSINO**

**Interdisciplinaridade - Teoria e Prática – Atividades Extra-Classe:**

A interdisciplinaridade dá-se em ordem de planejamento articulado pela coordenação pedagógica do curso e a pedagoga do curso juntamente com a equipe de professores. A interdisciplinaridade deve ser feita de forma a romper uma concepção fragmentada para construir uma concepção do todo.

Os professores devem se reunir por proximidade de disciplina, área ou conteúdo e organizar atividades em classe ou extraclasse que permeiem e absorvam os diversos conteúdos ministrados, possibilitando assim, numa única atividade, o aluno vivenciar e mesclar várias disciplinas.



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

A interdisciplinaridade pode ser feita através de:

- trabalhos e seminários acadêmicos;
- viagens técnicas;
- produção de eventos e
- atividades lúdico-pedagógicas como gincanas e outras afins.

O saber-fazer é aspecto relevante na formação profissional para o turismólogo, entende-se então que o pensamento reflexivo-crítico aliado às habilidades proporciona e agrega ao aluno maior capacidade cognitiva e competitividade profissional. As atividades integralizadas entre a teoria e as práticas podem ser feitas em laboratórios *in loco* ou extra Instituição, como:

- viagens técnicas,
- execução de inventários,
- planejamentos turísticos,
- roteiros turísticos,
- eventos etc.

O IFCE tem a concepção que o maior e melhor laboratório para o turismo é o próprio atrativo turístico, primando pelas atividades *in loco*, onde há uma maior interatividade entre o aluno e o atrativo, permitindo ao aluno ir além do visual, desenvolvendo um processo valorativo, apreciativo, crítico e assimilativo político-social do atrativo e seu entornos, sendo assim as atividades extraclasse que contemplam a interdisciplinaridade e a integração teoria-prática são:

- visitas aos museus: Museu Antropológico do Ceará, Museu do Maracatu, Museu Sacro de São José de Aquiraz, Museu Diocesano de Sobral, Museu do Eclipse, Museu do Jangadeiro, Museu Artur Ramos (Renda), Museu de Cera do Padre Cícero;
- visita à exposição de artes;
- visita ao complexo Dragão do Mar e Planetário;
- visita aos órgãos oficiais do turismo;
- visita ao Aeroporto Internacional Pinto Martins;
- visita à Rodoviária João Tomé;
- visita à Casa José de Alencar;
- visita aos teatros e casas de show ( culturais, humorísticos, parafolclóricos);
- Visita e vivências a meios de hospedagens, a parques temáticos;
- Visita a reservas ecológicas;





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

- Visita a parques nacionais, sítios históricos;
- Visita a comércios de artesanatos;
- passeios ecológicos pelos rios Ceará, Jaguaribe e Mundaú;
- excursões em trilhas, mangues, dunas.

#### **4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

O curso tem oferta anual, carga horária obrigatória de disciplinas de 2.400 horas; 40 horas de atividades complementares, 240 horas de estágio curricular obrigatório (conforme diretrizes do MEC para Bacharéis em Turismo), concluindo o curso, então, com 2.680 horas. Há oferta de 280 horas de disciplinas optativas, caso o aluno curse todas totalizará 2 900 horas.

Lembra-se que as disciplinas optativas são de fato optativas, não impondo ao aluno a obrigação de cursar nenhuma carga horária mínima de tais disciplinas.

O curso contempla disciplinas na área de gestão econômico-financeira, custos e orçamentos; política nacional sobre o turismo; projetos e planejamento; captação, organização e operacionalização de eventos locais, regionais e nacionais; compreensão geográfica, histórica e cultural e artística; planejamento, promoção e vendas de roteiros turísticos além das disciplinas de base e outras complementares que visam à formação profissional do egresso para sua atuação nas linhas propostas pelo curso, entendendo-se serem as principais necessidades do mercado turístico.

A matriz do curso é composta de oito (8) semestres letivos, sendo o último dedicado ao Trabalho de Conclusão de Curso.



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

**4.1 MATRIZ CURRICULAR**

SEM.	CÓDIGO	DISCIPLINA	CH	PRÉ-REQUISITO	OPTATIVA
1º Sem.		Metodologia do Trabalho Científico	40	-	N
		Fundamentos da Administração	80	-	N
		Matemática Comercial e Financeira	40	-	N
		Psicologia do Turismo	40	-	N
		Teoria Geral do Turismo	80	-	N
		Comunicação Técnica Oral e Escrita	40	-	N
		Inglês Básico	80	-	N
<b>Carga horária semestral</b>			<b>400</b>		
2º Sem.		Estatística Aplicada ao Turismo	40	-	N
		Economia do Turismo	40	-	N
		Sociologia do Turismo	40	-	N
		Comunicação I em Inglês	80	Inglês Básico	N
		História Geral do Brasil e América do Sul Aplicada ao Turismo	40	-	N
		Geografia Aplicada ao Turismo	80	-	N
		Legislação Turística	40	-	N
		Sistema do Turismo-Sistur	40	Teoria Geral do Turismo	N
<b>Carga horária semestral</b>			<b>400</b>		
3º Sem.		Contabilidade Aplicada	40	-	N
		Espanhol Básico	80	-	N



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

		Comunicação II em Inglês	80	Comunicação I em Inglês	N
		História do Ceará	40	-	N
		Planejamento Turístico I	80	Teoria Geral do Turismo; Sistur	N
		Gestão de Agências de Viagem e Turismo	80	Teoria Geral do Turismo; Fundamentos da Administração	N
<b>Carga horária semestral</b>			<b>400</b>		
<b>4º. Sem.</b>		Gestão de Custos	40	Contabilidade Aplicada	N
		Planejamento Turístico II	80	Planejamento Turístico I	N
		Comunicação I em Espanhol	80	Espanhol Básico	N
		Comunicação III em Inglês	80	Comunicação II em Inglês	N
		História da Arte	40	-	S
		Roteiros Turísticos e Transportes	40	-	N
		Turismo Sustentável e Meio Ambiente	40	-	S
<b>Carga horária semestral</b>			<b>400</b>		
<b>5º. Sem.</b>		Meios de Hospedagem e Restauração	80	-	S
		Antropologia Cultural	40	-	N
		Comunicação II em Espanhol	80	Comunicação I em espanhol	N
		Captação e Planejamento de Eventos	80	-	N
		Gestão de Processos	40	Fundamentos da Administração	N
		Gestão de Pessoas	40	Fundamentos da Administração	N
		Políticas Públicas para o Turismo	40	-	N
<b>Carga horária semestral</b>			<b>400</b>		
		Administração Financeira	40	Gestão de Custos	N
		Comunicação III em Espanhol	40	Comunicação II em espanhol	N



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

	Trabalho de Conclusão de Curso I	40	Metodologia do trabalho Científico	N
	Alimentos e Bebidas para Eventos	40	-	N
	Projeto Social	40	-	N
	Organização e Execução de Eventos	80	Captação e planejamento de Eventos	N
	Francês Básico	80	-	N
	Cerimonial e Protocolo	40	-	N
<b>Carga horária semestral</b>		<b>400</b>		
<b>7º. Sem.</b>	Novas Tecnologias para o Turismo	40	-	S
	Elaboração de Projetos Turísticos	40	-	N
	Marketing Turístico	80	-	N
	Comunicação em Francês	80	-	S
	Trabalho de Conclusão de Curso II	40	-	N
<b>Carga horária semestral</b>		<b>280</b>		
<b>8º. Sem.</b>	Trabalho de Conclusão de Curso III	40	TCC II	N
<b>Carga Horária Semestral</b>		<b>40</b>		
<b>SUB TOTAL SEM OPTATIVAS</b>		<b>2400 horas</b>		
<b>SUB TOTAL COM OPTATIVAS</b>		<b>2680 horas (sem estágio, sem atividades complementares)</b>		
Estagio (a partir do 3º. Semestre)		240 horas (10% da carga horária obrigatória do curso)		
Atividades Complementares ( a partir do 1º. Semestre)		40 horas		
<b>CARGA HORARIA TOTAL</b>		<b>2960 horas (com estágio, optativas e atividades complementares)</b>		

**4.1.1 ÁREAS DE COMPETÊNCIAS**



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

De acordo com as Diretrizes Curriculares do MEC, os conhecimentos estão distribuídos em duas grandes áreas de competências: específica e básica.

<b>AREA DE COMPETENCIA ESPECÍFICA</b>	<b>DISCIPLINAS</b>
Conteúdos Teórico-Práticos e Específicos:	Estudos localizados nos respectivos espaços de fluxo turístico, compreendendo planejamento, gestão, visitas técnicas, inventário turístico, laboratórios de aprendizagem e de estágios
Planejamento Turístico E Políticas Públicas	Organização Estrutural do Turismo - SISTUR
	Planejamento Turístico I
	Planejamento Turístico II
	Políticas Públicas
	Roteiros Turísticos e Transportes
	Elaboração de Projetos Turísticos
Fundamentos do Turismo e Comunicação/Línguas	Turismo Sustentável e Meio Ambiente
	Teoria Geral do Turismo
	Comunicação Técnica Oral e Escrita
	Inglês Básico
	Comunicação I em Inglês
	Comunicação II em Inglês
	Comunicação III em Inglês
	Espanhol Básico
	Comunicação I em Espanhol
	Comunicação II em Espanhol
	Comunicação III em Espanhol
	Francês Básico
	Comunicação em Francês
Fundamentos da Administração	
Gestão de Empresas e Financeira	Matemática Comercial e Financeira
	Contabilidade Aplicada
	Administração Financeira
	Gestão de Custos
	Gestão e Agência de Viagem e Turismo
Mercado Hoteleiro e Restauração	Gestão de Processos
	Meios de Hospedagem e Restauração (mercado hoteleiro; estrutura dos meios de hospedagem e mercado de restauração; estrutura de restaurantes, serviços)



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

Eventos e Lazer	Captação e Planejamento de Eventos
	Cerimonial e Protocolo
	Alimentos e Bebidas para Eventos
	Organização e Execução de Eventos
Práticas Supervisionadas	Estágio Supervisionado
	Trabalho de conclusão de curso I e II e III
	Atividades complementares
	Projeto Social
<b>ÁREAS DE COMPETÊNCIA DE BASE</b>	<b>DISCIPLINAS</b>
Conteúdos Básicos:	Estudos relacionados com os aspectos sociológicos, antropológicos, históricos, filosóficos, geográficos, culturais, artísticos, economia que conformam as sociedades e suas diferentes culturas relacionadas ao turismo.
Relações Humanas e Sociais	Psicologia do Turismo
	Estatística Aplicada ao Turismo
	Sociologia do Turismo
	Legislação Turística
	Economia do Turismo
	Gestão de Pessoas
	Novas Tecnologias para o Turismo
	Marketing Turístico
	Metodologia do Trabalho Científico
	Geografia do Brasil e América do Sul
Geografia do Ceará	
Aspectos Socio-Culturais e Ambientais	História Geral (do Brasil e América do Sul)
	História do Ceará
	História da Arte
	Turismo Sustentável e Meio Ambiente
	Antropologia Cultural

#### 4.2 FLUXOGRAMA DO CURSO

ANEXO II

#### 4.3 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

“ As atividades complementares têm a finalidade de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional. O que caracteriza este conjunto de



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

atividades é a flexibilidade de carga horária semanal, com controle do tempo total de dedicação do estudante durante o semestre ou ano letivo, de acordo com o Parecer do CNE/CES nº 492/2001.” (MEC, 2010; [http:// portal.mec.gov.br](http://portal.mec.gov.br)).

São consideradas atividades complementares:

- Participação como ouvinte/plenária em eventos internos e/ou externos à Instituição de Educação Superior, tais como semanas acadêmicas, congressos, seminários, palestras, conferências, atividades culturais;
- Integralização/participante de cursos de extensão e/ou atualização acadêmica e profissional;
- Atividades de iniciação científica, assim como de monitoria em pesquisa.

(MEC, 2010; [http:// portal.mec.gov.br](http://portal.mec.gov.br)).

#### **4.4. ESTÁGIO CURRICULAR**

O estágio, conforme RESOLUÇÃO Nº 13, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2006 que Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo é curricular obrigatório e submetido à legislação vigente, Lei 11.788/2008.

Conforme o Art. 1º: “Estágio é ato educativo *escolar supervisionado*, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que *estejam frequentando* o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos nos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional de educação de jovens e adultos.” (sem grifos no texto original).

A celebração do Termo de Compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino, continua sendo instrumento obrigatório.

A validação e/ou aproveitamento do estágio fica sob critério e análise do coordenador do curso e do professor orientador-supervisor de estágio. O aluno poderá solicitar a validação ou aproveitamento conforme critérios e datas divulgadas pela CCA-Coordenadoria de Controle Acadêmico e pela DIREN- Diretoria de Ensino. O parecer de aproveitamento ou validação se aprovados, devem ser encaminhados ao Setor de Estágio do IFCE – CAEE para registro e também para a CCA.



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

Aceita-se como validação e/ou aproveitamento, quando o aluno exerceu atividade relacionada/compatível ao curso de turismo num período inferior de até a 5 (cinco) anos a sua entrada no curso, ou exerce atividade relacionada/compatível ao curso de turismo concomitante aos estudos.

São consideradas atividades de estágio:

- Monitoria/assistente/executor em escolas, ONGs, empresas públicas e privadas relacionadas às atividades de turismo como assistente de docentes em aulas-laboratórios em cursos de graduação; aulas ministradas em cursos livres e cursos técnicos profissionalizantes, comprovadas com certificados, declarações ou afins;

- Desenvolvimento de inventários, comprovados por certificados, declarações ou afins;

- Atividades em eventos internos do IFCE como organizador, planejador e/ou executor, comprovadas com certificados, declarações ou afins;

- Atividades em eventos externos ao IFCE como organizador, planejador e/ou executor, comprovadas com certificados, declarações ou afins;

- Atividades em empresas prestadoras de serviços de agenciamento;

- Atividades em empresas de transporte aéreo e de superfície;

- Atividades em órgãos públicos do setor de turismo e cultura;

- Atividades em empresas privadas de assessorias de planejamento e afins de turismo;

**OBS:** As competências do setor de estágio – CAEE, do professor-orientador-supervisor seguem as normas oficiais do CAEE, designadas em contrato e nos Termos de Compromisso.

Aspectos gerais do estágio:

- Carga Horária: o estágio tem carga horária mínima de 240 horas, correspondente a 10% da carga horária de disciplinas obrigatórias.
- O aluno poderá acumular a carga horária em uma única atividade e/ou empresa ou diversificar as atividades e/ou empresas, contabilizando a carga horária mínima total.
- O aluno deverá ter concluído seu estágio num período máximo de até 50% do tempo após ter concluído as disciplinas obrigatórias. Lembra-se que o critério de conclusão de tempo do curso segue o ROD institucional.
- O aluno deve apresentar um relatório técnico sobre o estágio ao professor-orientador-supervisor, a critério deste.

#### **4.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**





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

O Trabalho de Conclusão de Curso- TCC é componente curricular obrigatório, a fim de colaborar no perfil de pesquisador e na capacidade crítico-reflexivo sobre o fenômeno do turismo, bem como realizar pesquisas, estudos, análises e interpretação de dados.

A comissão deste projeto optou por manter o Trabalho de Conclusão de Curso -TCC como componente curricular obrigatório, apesar das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo, conforme a Resolução CNE/CES no. 13 de 24 de novembro de 2006 apontarem o TCC como opcional.

O TCC é o primeiro contato efetivo que o aluno tem com a pesquisa, possibilitando o despertar para a linha científica de pesquisador como sugere a essência dos cursos de bacharelado.

O TCC, como incentivo pioneiro para o aluno é dividido em 3 (três) fases:

- TCC I – o aluno participa de aulas com o intuito da construção do projeto a ser desenvolvido. A participação/frequência em aula, bem como a execução das atividades propostas pelo professor implica aprovação do aluno.
- TCC II – o aluno é orientado por um professor específico indicado pelo professor organizador da disciplina. O aluno, além de desenvolver a pesquisa sob o acompanhamento do orientador, participa de seminários de esclarecimento quanto ao cumprimento/cronograma das fases da pesquisa com o professor responsável pela disciplina. Tendo o aluno cumprido 75% do cronograma proposto, conforme parecer do orientador ao professor responsável da disciplina, estará aprovado para a próxima fase do TCC (ver aditivo do manual do TCC).
- TCC III – o aluno cumpre o término do cronograma e faz a defesa do TCC, como rege o manual.

O aluno poderá desenvolver como TCC:

“ Art. 3º - Compreende-se como TCC uma monografia, um relatório de estágio ou um projeto de aplicação concebido pelo próprio aluno, desde que sejam desenvolvidos com a utilização da metodologia científica adequada a cada modalidade de trabalho e possuam na sua estrutura os requisitos estabelecidos pela ABNT...” (Manual de TCC, versão 2009 da Área de Hospitalidade e Lazer do IFCE - Departamento de Artes, Turismo e Lazer- Campus Fortaleza).



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

Parágrafo Único: também se compreende como monografia para o Bacharel em Turismo, a produção de UM ARTIGO com 10 laudas, dentro dos padrões técnico-científicos, podendo ser bibliográfico e/ou contemplar pesquisa de campo (em aditivo ao manual de TCC- versão 2009).

#### **4.6 ENSINO COM A PESQUISA E A EXTENSÃO**

Durante o curso o aluno pode integrar-se aos grupos de pesquisas devidamente cadastrados na Pro - Reitoria de Pesquisa e Inovação - PRPI do IFCE e registrados na CAPES.

O grupo de pesquisa da área de Hospitalidade e Lazer caracteriza-se como segue:

**Nome: Gestão do Turismo e da Hospitalidade nos Territórios**

- Aspectos: O Grupo de Pesquisa Gestão do Turismo e da Hospitalidade nos Territórios com linhas de pesquisa em Sociedade, Cultura e Políticas públicas do Turismo; Planejamento Turístico e Gestão do Ambiente e dos Territórios; Formação, Ensino e Pesquisa em Turismo e Hospitalidade; Gestão do Turismo e da Hospitalidade nas organizações turísticas visa desenvolver estudos na área do turismo e hospitalidade, tendo como principal elemento a formação do conhecimento científico e tecnológico sobre turismo e desenvolvimento territorial, centrado na sustentabilidade e na inclusão social, notadamente do estado do Ceará e Região Nordeste.

O aluno, também, durante o curso, pode ser monitor/bolsista-pesquisador do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC por meio de convênio com o CNPq; do Programa de Apoio em Produtividade a Pesquisa- PROAPP; do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica da FUNCAP - PIBICT/FUNCAP e do Programa de Qualificação Docente para a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – PIQDTec.

Fazem parte do grupo de pesquisa, os docentes que seguem em lista abaixo, os quais desenvolvem pesquisas junto com os alunos dentro dos Programas citados e / ou um projeto paralelo, devidamente aprovado pela PRPI.

Docentes componentes do grupo de pesquisa:

[Allana Joyce Soares Gomes](#)

[Angela Quezado de Figueiredo Cavalcante](#)

[Antônio Roberto Ferreira Aragão](#)



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

[Francisca Ione Chaves](#)

[José Solon Sales e Silva](#)

[Keila Cristina Nicolau Mota](#) - (*líder*)

[Marcus Tullius Soares Falcão](#)

[Maria Lianeide Souto Araújo](#)

[Maria Socorro Figueiredo dos Santos](#)

[Mariana Silva de Carvalho](#)

[Rúbia Valério Pinheiro](#)

[Simone Oliveira de Castro](#)

[Vanda Lucia de Souza Borges](#)

Ainda, relacionado à pesquisa, porém, com ênfase na aplicação, há a INCUBADORA, que tem como objetivo:

“... A incubadora é uma ação pedagógica que oferece suporte aos alunos e egressos dos diversos cursos regulares da Instituição, para desenvolverem suas ideias e transformá-las em oportunidades de geração de negócios inovadores, que atendam ou induzam demandas do mercado. (...) consultorias especializadas, orientação técnica e gerencial, laboratórios compartilhados e infraestrutura básica composta de: recepção, secretaria, fax, telefone, acesso à internet, segurança e limpeza das áreas comuns e sala de reuniões...” (fonte: site institucional – <http://www.ifce.edu.br>).

O aluno pode integrar a pesquisa à linha tecnológica de aplicação.

#### **4.7 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO**

Visa-se a avaliação do Projeto pedagógico em função às atualizações das diretrizes do MEC e da absorção do aluno pelo mercado.

As diretrizes do MEC subsidiam a estrutura e a formação didático-pedagógica do aluno, enquanto que o mercado aponta para a formação do perfil profissional.

Como atualizações, a Matriz Curricular fica sempre sujeita ao perfil profissional de conclusão bem como à metodologia do ensino, deve-se flexibilizar conforme apontarem os resultados da vida acadêmica e profissional dos alunos e egressos.



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

As reuniões semestrais de colegiado, entre outras pautas, deverão analisar o progresso do curso, entendendo-se como progresso do curso o rendimento acadêmico e a absorção do mercado pelo egresso.

#### **4.8 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplina, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento.

É considerado reprovado na disciplina o aluno que não obtenha a média mínima de aproveitamento semestral e sua correspondente frequência mínima no total de aulas e demais atividades programadas no semestre letivo.

Conforme artigos 53 e 54 , 55, 56 e 57 do ROD, segue o critério de aprovação:

Art. 53 Será considerado aprovado o discente que alcançar a média mínima necessária, desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total de horas letivas.

Subseção III – Da sistemática de avaliação no ensino superior

Art. 54 A sistemática de avaliação se desenvolverá em duas etapas.

§1 Em cada etapa, serão atribuídas aos discentes médias obtidas nas avaliações dos conhecimentos construídos.

§2 Independentemente do número de aulas semanais, o docente deverá aplicar, no mínimo, 02 (duas) avaliações por etapa.

§3 A nota do semestre será a média ponderada das avaliações parciais, devendo o discente obter a média mínima 7,0 para a aprovação.

**Art. 55** A média final de cada etapa e de cada período letivo terá apenas uma casa decimal; as notas das avaliações parciais poderão ter até duas casas decimais.

**Art. 56** Caso o aluno não atinja a média mínima para a aprovação (7,0), mas tenha obtido, no semestre, a nota mínima 3,0, ser-lhe-á assegurado o direito de fazer a prova final.



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

§1 A prova final deverá ser aplicada no mínimo três dias após a divulgação do resultado da média semestral.

§2 A média final será obtida pela soma da média semestral, com a nota da prova final, dividida por 2 (dois); a aprovação do discente estará condicionada à obtenção da média mínima 5,0.

§3 A prova final deverá contemplar todo o conteúdo trabalhado no semestre.

§4 A aprovação do rendimento acadêmico far-se-á, aplicando-se a fórmula a seguir:

**SUPERIOR**

$$X_s = \frac{2x_1 + 3x_2}{5} \geq 7,0$$

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

**LEGENDA**

Sx = Média semestral

X1 = Média da 1ª. Etapa

X2 = Média da 2ª. Etapa

Xf = Média Final

AF = Avaliação Final

**Art. 57** Será considerado aprovado o discente que obtiver a média mínima, desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total das aulas de cada componente curricular.

Na ótica da mudança do paradigma do "ter de saber" para "saber", "saber-fazer" e "saber-ser" e com adoção de metodologias que estimulem a iniciativa, participação e interação dos alunos, a avaliação deverá ser feita de forma contínua e processual prevalecendo os aspectos qualitativos, tendo como critérios: capacidade de síntese, de interpretação e de análise crítica; habilidade na leitura de códigos e linguagens; agilidade na tomada de decisões; postura cooperativa e ética; e raciocínio multi-relacional e interativo.

Como instrumentos de avaliação do desenvolvimento de competências e aquisição de habilidades, deverão ser usados os seguintes critérios: trabalho de pesquisa e/ou de campo (devem ser



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

feitos durante todo o processo de aprendizagem); provas subjetivas com análise, interpretação e síntese; projetos interdisciplinares; resolução de situações-problema.

O professor ao detectar as dificuldades do aluno deverá, uma vez que a avaliação é contínua e processual, orientá-lo para que ele adquira as competências e habilidades para obter uma visão de compreensão que os mesmos se encontram diante das dificuldades enfrentadas visto ser a aprendizagem o objetivo maior do ensino.

Ao final do processo de aprendizagem o professor deverá observar se os objetivos, selecionadas para a disciplina, foram alcançados pelo aluno, de forma satisfatória, levando em consideração os critérios acima citados, com o sistema de registro do IFCE (notas).

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

- trabalho de pesquisa e/ou de campo com apresentação escrito/ oral
- provas objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese;
- provas práticas;
- resolução de situações-problemas.

#### **4.8.1 Aproveitamento de Disciplina e Validação**

A matriz curricular do Curso de Bacharel em Turismo está elaborada em 8 (oito) semestres, considerando o oitavo semestre para o estágio curricular obrigatório conforme Resolução CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006 (anexo III). Ao término do sétimo semestre o aluno se certifica como Bacharel em Turismo.

Os alunos oriundos de outras instituições de nível de graduação superior, como Tecnológicos, Bacharéis e Licenciaturas, ou de outros cursos de graduação superiores internos do IFCE poderão ter seus estudos aproveitados, permitindo aceleração na conclusão de seu curso.

O aproveitamento de disciplina obedece aos critérios do ROD, Capítulo III, artigos 59, 60 e 61 e a validação de conhecimento obedece aos critérios do Capítulo IV, artigos 62 (Anexo IV).

## **4.9 PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS**

Ver anexo V – Planos de Unidade Curricular



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

## 5 DIPLOMA

Ao aluno que concluir, com êxito, todas as disciplinas da matriz curricular, apresentar o TCC e cumprir as horas estabelecidas para o estágio supervisionado obrigatório, com a entrega e apresentação do relatório do mesmo, e obtenção de resultado satisfatório, fará jus ao Diploma de Bacharel em Turismo.

## 5. CORPO DOCENTE DA ÁREA DE HOSPITALIDADE E LAZER

- Professores com formação compatível com as disciplinas ministradas:

Corpo docente da Área Profissional e de Base – Turismo e Hospitalidade do IFCE

	<b>Professor</b>	<b>Graduação / Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>	<b>Outras Atividades</b>
1	Adonai Martins Aragão	<b>Graduação</b> -Psicologia <b>Mestrado</b> em Gestão de Negócios Turísticos	40	-----
2	Ângela Quezado de Figueiredo Cavalcante	<b>Graduação</b> -Economia Doméstica <b>Especialização</b> em Metodologia da Pesquisa Social <b>Mestrado</b> – em Gestão de Negócios Turísticos <b>Doutoranda</b> - Geografia	DE	-----
3	Allana Joyce Soares Gomes	<b>Graduação</b> - Gestão Desportiva e de Lazer	DE	
9	Carlos Ernesto	<b>Graduação</b> – Ciências	40	



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

	<i>Albuquerque Holanda</i>	Contábeis		
5	<i>Carolina Bezerra de Andrade</i>	<b>Graduação</b> – Letras – Inglês	DE	
31	<i>Conceição Malveira</i>	<b>Graduação</b> - Turismólogo <b>Mestrado</b> - Gestão de Negócios Turísticos	DE	
6	Dárdano Nunes de Melo	<b>Graduação</b> - Geografia <b>Especialização</b> - Planejamento Turístico	40	-----
7	Débora Campos e Silva	<b>Graduação</b> - Turismo <b>Especialização</b> - Meio Ambiente <b>Mestranda</b> Psicologia	DE	
8	<i>Fabiola Silveira Jorge</i>	<b>Graduação</b> – Letras –Inglês <b>Especialização</b> – Políticas Públicas do Turismo <b>Mestre</b> : Linguística	DE	Coordenadora dos Professores Formadores do Projeto UAB
10	Francisca Ione Chaves	<b>Graduação</b> -Administração <b>Mestrado</b> - em Administração	DE	
11	Francisca Margareth Gomes de Araújo	<b>Graduação</b> - Letras – Espanhol <b>Mestrado</b> em Gestão de Negócios Turísticos <b>Doutoranda</b> : Educação	DE	Coordenadora Pedagógica dos Cursos de Turismo
11	Francisco Gutenberg Albuquerque Filho	<b>Graduação</b> - Letras-Inglês	DE	Pro-reitor de Extensão
13	Irene Flor	<b>Graduação</b> : Gestão de Negócios Turísticos e Letras-Espanhol	20	
12	Isolda Machado Evangelista	Graduação- Psicologia Mestre em Gestão de Negócios Turísticos Doutoranda: Geografia	DE	
4	<i>Jacqueline Lemos</i>	<b>Graduação</b> – Letras-Espanhol	DE	
14	João Sales Filho	<b>Graduação</b> - Letras – Francês <b>Mestrando</b> : Educação	DE	----
15	<i>José Solon Sales e Silva</i>	<b>Técnico</b> -Guia de Turismo Regional e Nacional <b>Graduação</b> - Direito <b>Especialização</b> - Planejamento	40	Coordenador Curso Superior de





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

		Turístico <b>Mestre</b> em Gestão de Negócios Turísticos <b>Doutorando</b> em Geografia		Hotelaria Modalidade UAB
16	Júlio César Ferreira Lima	<b>Técnico</b> -Guia de Turismo Regional e Nacional <b>Graduação</b> - Letras – Inglês <b>Mestrando</b> em Educação	DE	Coordenador dos Cursos de Turismo e Hospitalidade
17	Keila Cristina Nicolau Mota	<b>Graduação</b> - Turismo <b>Mestre</b> -Administração <b>Doutora</b> -Turismo e Hotelaria	DE	Líder do Grupo de Pesquisa
18	Luis Régis Azevedo Esmeraldo	<b>Técnico</b> -Guia de Turismo Regional e Nacional <b>Graduação</b> - Turismo <b>Mestre</b> em Gestão de Negócios Turísticos <b>Doutorando</b> em Educação	40	Coordenador dos Cursos de Turismo e Hospitalidade
19	Manoel Luis Martins Cruz	<b>Graduação Educação Física</b>	DE	----
20	Marcus Tullius Soares Falcão	<b>Graduação</b> - História <b>Mestrado</b> - Políticas Públicas <b>Doutorando</b> em Geografia	DE	Coordenador do Curso de especialização em Políticas Públicas para o Turismo
21	Maria do Socorro Castelo Branco	<b>Graduação Pedagogia</b> <b>Mestrado</b> em Gestão de Negócios Turísticos	DE	---
22	Maria Inês Ibarгойen Moreira	<b>Graduação</b> - Pedagogia <b>Mestrado</b> - Tecnologia da Informação <b>Doutoranda</b> em Geografia	DE	----
23	Maria Lianeide Souto Araújo Saraiva	<b>Técnico</b> -Guia de Turismo Regional e Nacional <b>Graduação</b> - Turismo <b>Especialização</b> - Dinâmicas Grupais <b>Mestrado</b> em Geografia <b>Doutoranda</b> em Geografia	DE	
24	Maria Socorro Figueiredo dos Santos	<b>Graduação</b> - Economia Doméstica <i>Especialização - Metodologia do</i>	DE	Orientação de Estágio





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

Fundamentos Da Administração	o	1	Dárdano Melo ; Fca Ione Chaves; Carlos Ernesto; Rubia Valério
Matemática Comercial e Financeira	o	1	Rosangela
Psicologia do Turismo	o	1	Adonai Aragão;
Teoria Geral do Turismo	o	1	Débora Campos; Dardano Melo; Conceição Malveira
Comunicação Técnica Oral e Escrita	o	1	Claudio Barbosa; Eugênia Tavares
Inglês Básico	o	1	Fco Gutenberg; Sarah Virgínia
Estatística Aplicada ao Turismo	o	2	Rosangela;
Economia do Turismo	o	2	Antonio Braga
Sociologia do Turismo	o	2	Vanda Borges
Comunicação em Inglês I	o	2	Fabiola Jorge; Carolina Bezerra
Historia Geral do Brasil e da America do Sul	o	2	Gilberto Abreu; Túlius Falcão
Geografia Aplicada ao Turismo	o	2	Reginaldo Lopes
Legislação Turística	o	2	Solon Sales;
Sistema do Turismo-SISTUR	o	2	Regis Azevedo; Lianeide Souto; Débora Campos; Conceição Malveira
Contabilidade Aplicada	o	3	Ione Chaves; Carlos Ernesto
Espanhol Básico	o	3	Fca Margareth Gomes
Comunicação em Inglês II	o	3	Julio Cesar; Carolina Bezerra
História do Ceará	o	3	Túlius Falcão; Gilberto Abreu
Planejamento Turístico I	o	3	Fca Ione Chaves
Gestão de Agências de Viagens e Turismo	o	3	Lianeide Souto ;Susana Dantas; Conceição Malveira
Gestão de Custos	o	4	Carlos Ernesto; Fca Ione Chaves
Planejamento Turístico II	o	4	Fca Ione Chaves
Comunicação I em Espanhol	o	4	Jacqueline Lemos
Comunicação III em Inglês	o	4	Sarah Virgínia; Carolina Bezerra
História da Arte	o	4	Antonio Beethoven
Roteiros Turísticos e Transportes	o	4	Regis Azevedo
Turismo Sustentável e meio Ambiente	o	4	Socorro Figueiredo; Isolda Evangelista; Maria Inês Ibarгойen
Meios de Hospedagem e Restauração	o	5	Rubia Valerio; Keila Mota
Antropologia Cultural	o	5	Vanda Borges
Comunicação II em espanhol	o	5	Jacqueline Lemos
Captação e Planejamento de Eventos	o	5	Conceição Malveira; Débora Campos
Gestão de Processos	o	5	Carlos Ernesto; Fca Ione Chaves
Gestão de Pessoas	o	5	Iremar Dumont
Políticas Públicas para o Turismo	o	5	Tulius Falcão
Administração Financeira	o	6	Carlos Ernesto; Fca Ione Chaves



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

Comunicação III em Espanhol	o	6	Jacqueline Lemos
Trabalho de Conclusão de Curso	o	6	Roberto Aragão
Alimentos e Bebidas para Eventos	o	6	Angela Quesado; Susana Dantas
Projeto Social	o	6	Isolda machado
Organização e Execução de Eventos	o	6	Regis Azevedo
Francês Básico	o	6	Roberto Aragão
Cerimonial e Protocolo	o	6	Angela Quesado
Novas Tecnologias para o Turismo	o	7	Conceição Malveira; Keila Mota
Elaboração de Projetos Turísticos	o	7	Fca Ione Chaves
Marketing Turístico	o	7	Wagner Lopes
Comunicação em Francês	o	7	João Sales; Roberto Aragão
Trabalho de Conclusão de Curso II	o	7	Solon Sales
Trabalho de Conclusão de Curso III	o	8	Solon Sales
Estagio	o		Socorro Figueiredo; Inez Ibarгойen
Atividades Complementares	o		Isolda Machado

o  
o  
o

## **6 CORPO TECNICO ADMINISTRATIVO**

Composto por técnicos administrativos da Coordenadoria Acadêmica, Coordenadoria Técnico Pedagógica, Bibliotecárias, técnicos administrativos da coordenação do curso, Setor de Estágios-CAEE

- Diretoria de Ensino : Prof. José Eduardo Souza Bastos
- Departamento de Artes, Turismo e Lazer: Profa. Rúbia Valério Pinheiro
- Coordenação de curso: Prof. Luiz Regis Azevedo Esmeraldo
- Coordenação de Controle Acadêmico: Tereza Lúcia Lima Fontele
- Coordenação Técnico-Pedagógica: Ermini Cordeiro
- Bibliotecária: Etelvina Maria Marques Moreira

o

## **7. INFRA ESTRUTURA**

**7.1 BIBLIOTECA** (fonte: site institucional – <http://www.ifce.edu.br>)



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

Localizada próximo ao pátio central, ocupa uma área de 470m<sup>2</sup> e possui 84 assentos para estudo individual ou em grupo. Possui um acervo de aproximadamente 29.650 volumes (dados de setembro de 2009), entre livros, periódicos, dicionários, enciclopédias gerais e especializadas, teses, dissertações, monografias e cd-roms, nas áreas de ciências humanas, ciências puras, artes, literatura e tecnologia, com ênfase em livros técnicos e didáticos.

A biblioteca conta com profissionais que registram e catalogam, classificam e indexam as novas aquisições e fazem a manutenção das informações bibliográficas no [sistema sophia](#). realizam, também, a preparação física (carimbos de identificação e registro, colocação de etiquetas, bolso e fichas de empréstimo) do material bibliográfico para empréstimo domiciliar.

Principais serviços:

- - acesso à [base de dados Sophia](#) nos terminais locais e via internet;
- - empréstimo domiciliar e renovação das obras e outros materiais;
- - consulta local ao acervo;
- - elaboração de catalogação na fonte;
- - orientação técnica para elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos, com base nas normas técnicas de documentação da ABNT;
- - acesso ao portal de periódicos da CAPES;
- - acesso à internet;
- - levantamento bibliográfico.
- 

Todo o acervo da biblioteca está registrado, classificado de acordo com a CDD (classificação decimal de dewey) e catalogado seguindo as normas da AACR2 (código de catalogação anglo-americano).

Os usuários têm à sua disposição 4 terminais para consulta à base de dados, na própria biblioteca. Também, podem acessá-la via internet. O mecanismo de



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

busca pode ser feito por autor, título ou assunto. O sistema também permite que se restrinja busca por tipo de material.

#### **7.2 INFRA-ESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS**

O IFCE disponibiliza pavilhões para as áreas de ensino. Há o pavilhão da indústria, da telemática, da química e meio ambiente, da construção civil, do ensino médio e licenciaturas, de artes e do turismo. Os pavilhões buscam concentrar coordenações de cursos, salas de aula e laboratórios de forma a facilitar a comunicação entre professores, alunos, coordenação, CAEE, serviço de orientação psico-pedagógica, controle acadêmico, banheiros, entre outros. Todos esses espaços estão interligados.

No térreo concentram-se os setores administrativos, como recursos humanos, contabilidade e planejamento, manutenção, instalações esportivas, apoio, telefonia e gabinete da reitoria.

Há ainda o estacionamento para servidores, cantina para alunos e servidores, cozinha da merenda escolar, sala de atendimento médico, sala do serviço social, incubadora, parque aquático; campo de futebol, setores de manutenção, gráfica e de multimídia. Os espaços sociais dividem-se em:

- pátio com 722,50 m<sup>2</sup>
- ginásio – 797,37 m<sup>2</sup>
- quadra coberta – 1120 m<sup>2</sup>
- campo de futebol com 6910,90 m<sup>2</sup>
- espaço cultural – 148,20 m<sup>2</sup>
- Bloco de Desporto e Lazer



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

O IFCE tem 01 (hum) elevador, que é destinado a deficientes físicos e /ou emergências. Há também rampas e corrimões para facilitar o acesso a deficientes físicos.

### **7.3 INFRA-ESTRUTURA DE LABORATÓRIOS**

#### **7.3.1 LABORATÓRIOS BÁSICOS**

Para a formação geral básica, há laboratórios/ ambientes gerais que são utilizados para práticas pedagógicas, como a sala de videoconferência, a sala de multimeios, os auditórios que podem tanto atender a um espaço de projeção, como, para seminários e produção de eventos.

**Sala de videoconferência-** ar-condicionado tipo split; 66,16m<sup>2</sup>; capacidade para 28 pax; refrigeração; 28 notebooks; luz fluorescente; lousa branca; cadeiras estofadas com espuma injetada e apoio de madeira formicada.

**Laboratório multimeios-** com ar-condicionado tipo split; luz fluorescente; iluminação e ventilação naturais; capacidade para até 35 pax;; mesa de professor de madeira formicada; mesa de madeira formicada para equipamentos de informática, lousa branca, 01 lcd fixo e 01 sobressalente; 01 cpu fixa e 01 sobressalente; 01 tv fixa e 01 sobressalente; 01 vídeo fixo e 01 sobressalente; 01 dvd, 03 micro-sistem.

**Laboratório de informática-** 18 cpus com monitores lcd e teclados ligados a internet; capacidade para 24 alunos; hub com carga de 16; lousa branca; cadeiras estofadas de espuma injetada.

**Auditórios - superior:** palco; articulação de iluminação; som; painel para projeção; ar-condicionado central; iluminação e ventilação naturais; com 405 3 m<sup>2</sup>, considerando hall, escada e banheiros; 360 assentos;

**- inferior:** com 212,36m<sup>2</sup>, considerando hall e banheiros, 110 assentos , palco; articulação de iluminação; som; painel para projeção; ar-condicionado de 10.000 btu; iluminação e ventilação naturais.



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

OBS: os banheiros são comuns aos auditórios e também o lobby que tem 87,94m<sup>2</sup>

### **7.3.2 LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À ÁREA DO CURSO**

A área de turismo e hospitalidade é contemplada com laboratórios de idiomas (Francês, Espanhol e Inglês), laboratório de informática, laboratório multifuncional, laboratório experimental-UNITUR – Unidade Operacional de Turismo (para práticas profissionais; atividades complementares; teoria-prática), ônibus-laboratório. Os laboratórios citados atendem às necessidades dos cursos, considerando que a matriz curricular contempla idiomas, programação e execução de roteiros turísticos e atividades teórico-práticas. A utilização do ônibus-laboratório se dá na articulação de atividades de campo, curriculares ou extracurriculares, bem como na execução de roteiros turísticos, levantamento de suas potencialidades e diagnósticos.

Os laboratórios/ambientes básicos/geral apresentam equipamentos modernos que atendem às necessidades:

ônibus-laboratório- com 48 poltronas reclináveis, tv, dvd, cd, microfone, carrinho para serviço de bordo;

micro-ônibus- com 28 poltronas, cd, microfone;

laboratórios de línguas- inglesa, francesa e espanhola- com 20 carteiras cada, fones especiais individuais, projetor em lcd, computador, tv, dvd, micro-sistem, quadro branco;

laboratório experimental (de agenciamento; eventos; roteiros)-UNITUR- telefone, fax, computador, impressora, internet.

Outros materiais: carrinho para serviço de bordo, caixas térmicas, farmácia de primeiros socorros, radio talkabout (06), bússolas(02), gps (02).

(Fonte site: [WWW.ifce.edu.br](http://WWW.ifce.edu.br) e Diretoria de Sede)

### **ANEXO I: PLANOS DE UNIDADES DIDÁTICAS DE DISCIPLINA**

## **PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**





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

**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Teoria Geral do Turismo</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	80h
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	I
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
A história e evolução do turismo. O turismo como fenômeno interdisciplinar, geográfico, histórico, cultural, econômico e sócio-político. Tipos de motivação, alterações no aspecto sócio-ambiental e econômico. Seu estágio atual e tendências de desenvolvimento.	
<b>OBJETIVO</b>	
Conhecer e interpretar a realidade turística, profissão, sua essência generalista e interdisciplinar, suas intervenções na sócio-economia e ambiente inclusive suas causas e efeitos.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Definições, tipologia, características e classificação do turismo;</li><li>• Desenvolvimento, histórico;</li><li>• Aspectos da atividade turística;</li><li>• Motivações, fatores estimulantes e determinantes para prática do turismo,</li><li>• Benefícios e inconvenientes do turismo,</li><li>• Tendências de segmentação</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Interpretação de textos, estudos de casos, visitas técnicas, vídeos, análise de contextos reais, aulas expositivas, pesquisas de campo.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Participação, trabalhos de grupo, provas escrita de conhecimento, relatórios.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
BENI, Mario Carlos- <b>Análise estrutural do turismo</b> . 8 Ed. São Paulo: Senac, 2003	



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

WAHAB, Salah Eldin Aboel- **Introdução a administração do turismo**. São Paulo: Pioneira, 1991  
MOTA, Keila Nicolau & ARAGÃO, Antônio Roberto (org) – **Educação, Tecnologia: teoria e prática do turismo, hospitalidade e lazer**. Fortaleza: Expressão, 2011  
BARRETTO, Margarita. **Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo**. 13 Ed. Campinas: Papirus, 1999  
ACERENZA, Miguel Angel – **Promoção Turística: um enfoque metodológico**. São Paulo: Pioneira, 1991  
ANDRADE, José Vicente – **Turismo: Fundamentos e Dimensões**. 5. Ed. São Paulo: Ática, 2002

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

MELO, Dárdano Nunes- **Tópicos do Fenômeno Turístico**. Fortaleza: s/Ed., 1999  
BENI, Mario Carlos – **Globalização do Turismo: megatendências do setor e a realidade brasileira**. São Paulo : Aleph, 2003  
BARBOSA, Ycarim Melgaço –**História das viagens e do turismo**. São Paulo: Aleph , 2003  
SENAC – **Introdução ao Turismo e Hotelaria**. Rio de Janeiro: SENAC Nac., 2006  
DIAS, Reinaldo – **Introdução ao Turismo**. São Paulo: Atlas, 2005

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Inglês Básico**

**Código:**

**Carga Horária:** 80

**Número de Créditos:** 4

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** I

**Nível:** SUPERIOR

**EMENTA**

Estudo de situações prático-discursivas da língua inglesa mediante o uso de estruturas léxico-gramaticais, visando à compreensão e à produção oral e escrita em nível básico. Apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos. Tempo presente.

**OBJETIVO**

Fornecer ao aluno elementos que lhe permitam expressar e compreender em inglês, formas lingüísticas básicas



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

no contato com situações de uso da vida cotidiana. Uso do tempo presente dos verbos regulares e do verbo *TO BE*. Pronomes pessoais. Artigos, substantivos, plural e singular, pronomes possessivos, preposições. Formas de questionar.

### **PROGRAMA**

Presente do verbo *To be* e demais verbos.  
Números, datas, nacionalidades  
Interrogativa, afirmativas e negativas com o verbo *can*  
Perguntas com *WH* questions  
Afirmativa, Interrogativa e Negativa com “*Tobe*”  
Plural e singular dos substantivos, adjetivos, artigos e verbos.  
Imperativo  
Perguntas com *do/does*”  
Uso de *Let’s*”  
“*too/Very*” + adjetivo  
Artigos indefinidos: “*A/An*”  
O uso de “*some / any*”  
Preposições de lugar  
Pronomes adjetivos possessivos  
Possessivo dos substantivos: ‘*s*  
Preposições : *To, At, With, On, For ,In, Of, Near*”

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivas;
- Leitura participativa;
- Compreensão oral de cds;
- Atividades orais e escritas;
  
- Utilização real da língua estrangeira em situações de comunicação da vida cotidiana, buscando a integração das quatro habilidades lingüísticas: compreensão e expressão oral e compreensão e expressão escrita

### **AVALIAÇÃO**

- Frequência às aulas;
- Participação em sala de aula;
- Exames escritos e orais;
  
- Exercícios.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

WILSON Antônio. **COMPORT ENGLISH BOOK LIBERATO** - FTD. São Paulo: 1998

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Oxford Advanced Lerner’s Dictionary. Oxford University Press: Oxford, 2000

EASTWOOD, John. **Oxford Practice Grammar**. Oxford University Press: Oxford, 1992



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

SWAN , Michael & WALTER, Catherine . **How English Works**. Oxford University Press: Oxford,1997

ROD & STOTT, Chris. **Five Star English Revel** . Oxford University Press: New York, 1996

ASCHER , Joan & Allen. **TOP NOTCH 1BSASLOW**. New York: Pearson Longman, 2005

REVELL ,Trish & Rod . **HIGHLY RECOMMENDED STOTT**. New York: Oxford University Press, 2001

SWAN, Michael. **Practical English Usage**. Oxford University Press: Oxford, 2005

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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Comunicação Técnica Oral e Escrita**

**Código:**

**Carga Horária:** 40H

**Número de Créditos:** 2

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** I

**Nível:** SUPERIOR

**EMENTA**

Importância da Língua Portuguesa. Linguagem, gramática, texto. Composição Textual

**OBJETIVO**

Conceber o ensino da gramática entendendo-a como um instrumento indispensável no processo de produção e recepção de texto; Ler e interpretar diferentes gêneros de textos associando-os as seqüências discursivas literárias, jornalísticas, técnico-científicos, instrucionais, publicitárias, e outras; Produzir textos com coerência e coesão, considerando as condições de produção e utilizando recursos próprios da escrita em função das especificidades discursivas

**PROGRAMA**

1. Discurso e Texto: O discurso acadêmico e seus textos formalizadores (artigo, resenha, resumo etc)
2. Texto: Coesão e Coerência
3. Leitura: movimentos de expansão e redução da informação
4. Elementos da comunicação interpessoal.
  - 4.1 A persuasão como arte de vencer.
  - 4.2 Oratória e comunicação oral.
  - 4.3 Ruídos da comunicação.
  - 4.4 A palavra como dorso do raciocínio.
  - 4.5 Técnicas de retórica



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

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Exposição Oral.</li><li>• Leitura Participativa.</li><li>• Exercícios</li></ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Trabalhos individuais e em grupo.</li><li>• Prova escrita com questões objetivas e subjetivas.</li></ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
KOCH, Ingedore da Silva. <b>A Coesão Textual</b> . Contexto. São Paulo. 2005	
KOCH, I.S. & TRAVAGLIA, L.C. <b>Texto e Coerência</b> . Contexto. São Paulo. 2002	
POLITO, Reinaldo. <b>Como falar corretamente e sem inibições</b> . Saraiva. São Paulo. 2003	
Edméa, Brandi. <b>Educação da voz falada</b> . Atheneu. São Paulo. 2002	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
SERAFINI, Maria Tereza. <b>Como Escrever Textos</b> . Globo. São Paulo. 1995	
KLEIMAN, Ângela. <b>Texto e Leitor: Aspectos Cognitivos da leitura</b> . Pontes. Campinas. 2000	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Metodologia do Trabalho Científico</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	I
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
História, evolução e principais atores do desenvolvimento da metodologia científica. A importância da pesquisa para a contemporaneidade. Ética e valores do pesquisador. Tipos e procedimentos metodológicos e instrumentos	



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

de pesquisa: resenhas, fichamentos, monografias, relatórios científicos, padrões de citações bibliográficas; questionários, entrevistas, etnografia, documental, exploratória, experimental, empírica.

**OBJETIVO**

Compreender que o método científico é um conjunto de concepções acerca do homem, da natureza e do próprio conhecimento, que determinam as regras de ação e os procedimentos a serem adotados num processo de investigação científica. Analisar dados e informações oriundas das investigações científicas.

**PROGRAMA**

Fundamentos Básicos (A natureza do conhecimento; As diferentes formas de conhecimento; A Evolução da Ciência; Conceituação de Ciência; Característica da Ciência; Classificação e divisão da ciência; Características das Ciências Sociais)

O Método Científico (Histórico; Paradigma Científico; Conceito de Método; Os diversos tipos de métodos e técnicas de pesquisa.;A utilização do método científico nas atividades acadêmicas.)

A Pesquisa Científica em Turismo (A natureza e a finalidade da investigação científica em turismo; Os paradigmas que orientam a pesquisa em Turismo.;Técnicas de pesquisa aplicadas ao turismo.;Fontes de informações/memória científica).

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas dialogadas

Leitura e discussão em grupo

Seminários

Elaboração de trabalhos escritos

**AVALIAÇÃO**

Vs; participação em sala;

Trabalhos e seminários

Preparo de leituras;

Domínio de conceito

Domínio da linguagem científica;

Capacidade de interpretação e análise;

Capacidade de contextualização da aprendizagem, mediante a elaboração do pré-projeto.



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

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- BEAUD , Michel. ARTE DA TESE. ED BRASIL. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil - 2002
- MARCONI, Marine de Andrade. FUNDAMENTOS DA METODOLOGIA CIENTÍFICA. Atlas. São Paulo: 2005
- MARCONI, Marine de Andrade. METODOLOGÍA DO TRABALHO CIENTIFICO. Atlas. São Paulo: 2001
- CENTENO, Rogelio Rocha.METODOLOGIA DA PESQUISA APLICADA AO TURISMO: Casos praticos  
Roca São Paulo 2003

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- SALOMON, Delcio Vieira . COMO FAZER UMA MONOGRAFIA. Martins Fontes. São Paulo: 1991
- SANTOS, Antonio Raimundo dos. METODOLOGIA CIENTIFICA: a construção de conhecimento. - DP&A -  
Rio de Janeiro 2002
- DENKER, Ada; DE FREITAS Manetti . METODOS E TECNICAS DE PESQUISAS EM TURISMO. Futura  
São Paulo :1998
- KOCHE, Jose Carlos. FUNDAMENTOS DE PESQUISAS CIENTIFICAS: Teoria da ciência e pratica da  
pesquisa. Vozes- Petrópolis- 1997

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Fundamentos da Administracao**

**Código:**

**Carga Horária:** 80

**Número de Créditos:** 4

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** I

**Nível:** SUPERIOR

**EMENTA**

As teorias e escolas clássicas da administração. As organizações administrativas, métodos tradicionais e contemporâneos administrativos, aplicados na administração e planejamento turístico.



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

<b>OBJETIVO</b>
Contextualizar teoria e prática às diferentes realidades organizacionais; Compreender os princípios gerais que regem os processos administrativos no âmbito da organização/analisar casos administrativos; Identificar as funções, missão e estratégias da empresa.
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conceitos e história e evolução da administração</li><li>• Teorias e Escolas da Administração</li><li>• Os elementos da administração: prever, organizar, comandar, coordenar, controlar, analisar</li><li>• Ambiente empresarial: estruturas e organogramas; hierarquização.</li><li>• Tipos e modelos administrativos</li><li>• Análise organizacional</li><li>• Tipos de planejamentos e controles</li><li>• Mudanças organizacionais</li></ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas expositivas Trabalhos em equipe Análise crítica do referencial teórico Seminários Painel integrado Estudos de caso
<b>AValiação</b>
Vs; trabalhos e seminários; Exercícios escritos.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
AMARU, Antonio César. INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO. Atlas. São Paulo: 2000 MASIERO, Gilmar. INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO. Atlas. São Paulo: 2000 DUCKER, Peter Ferdinand. INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO. Pioneira. São Paulo: 1998





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

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

KOONTZ, Harold e O'DONNELL, Ayril . PRÍNCIPIOS DE ADMINISTRAÇÃO. Pioneira. São Paulo.

CHIAVENATO, Idalberto . INTRODUÇÃO À TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO. Campus. Rio de Janeiro: 2000

Taylor, Frederick W. - Princípios da Administração Científica – São Paulo – Atlas - 1966

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Matemática Comercial e Financeira**

**Código:**

**Carga Horária:** 40

**Número de Créditos:** 2

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** I

**Nível:** SUPERIOR

**EMENTA**

Conceitos básicos da matemática financeira; Juros e descontos simples e compostos; fatores de correção; taxas médias, equivalentes, efetiva e nominal; Formação de capital e sistemas de amortização.

**OBJETIVO**

Identificar os conceitos básicos da matemática no regime de capitalização simples.

Conhecer os conceitos básicos no regime de capitalização composta.

Compreender taxas de juros praticados no mercado em regime de capitalização composta

**PROGRAMA**

- O Capital e o Juro
- Regimes de Capitalização
- Fluxos de Caixa de uma operação
- Formula dos juros e do montante
- Taxas Equivalentes
- Operação com Hot Money



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

- Valor nominal e valor atual (ou presente)
- Desconto comercial ou bancário
- Juros Compostos
- Períodos não inteiros
- Taxas equivalentes
- Letras de Cambio, certificados de depósitos bancários (CDB) e recibos de depósitos bancários;
- Valor atual e nominal
- Compra a vista e a prazo
- Capitalização composta com taxas de juros variáveis
- Taxa acumulada de empréstimo com hot money
- Equivalência de capitais a juros compostos
- Valor atual de um conjunto de capitais
- Conjunto de capitais equivalentes
- Taxa Interna de retorno
- Operações com debêntures

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas dialogadas  
Leitura e discussão em grupo  
Elaboração de trabalhos escritos

**AVALIAÇÃO**

Vs; participação em sala;  
Trabalhos e seminários  
Preparo de leituras  
Domínio de conceito;  
Capacidade de interpretação e análise;

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ASSAF NETO, Alexandre . MATERMATICA FINANCEIRA E SUAS APLICAÇÕES. Atlas. São Paulo: 2003

FARO, Clovis de . MATERMATICA FINANCEIRA. Atlas. São Paulo: 1982

HAZZAN, Samuel . MATERMATICA FINANCEIRA. São Paulo. Saraiva. 2003

MATHIAS, Washington Franco . MATEMÁTICA FINANCEIRA . São Paulo – Atlas - 2004

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BONORA JUNIOR, Dorival. MATERMATICA FINANCEIRA. Ícone. São Paulo

FARIA, Rogério Gomes . MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA – São Paulo – McGrawHill - 1983

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Psicologia do Turismo</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	1
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Psicologia e turismo; Inteligência emocional; Motivações turísticas; a personalidade e as pesquisas no turismo; As atitudes no turismo; Satisfação turística.	
<b>OBJETIVO</b>	
Conhecer a relação entre a psicologia e o turismo. Entender as complexidades das relações entre trabalho e lazer, bem como os tipos de inteligência. Compreender a motivação básica do comportamento as motivações que impulsionam o indivíduo a fazer turismo. Conhecer o significado e origem social dos comportamentos e das atividades turísticas bem como as expectativas, os estereótipos e as representações que o indivíduo cria das viagens, dos locais visitados e dos residentes.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Turismo e psicologia</li><li>• O estudo da experiência de lazer e turismo.</li><li>• A relação do turismo e trabalho.</li><li>• As teorias gerais da motivação.</li><li>• A motivação e os que não viajam.</li><li>• A definição de personalidade.</li><li>• Refinamento do modelo de Plog.</li><li>• Os valores do consumidor.; Dimensões da satisfação do turista; Como evitar a desilusão.</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas dialogadas Leitura e discussão em grupo Seminários Vs; participação em sala; Trabalhos e seminários Preparo de leituras; Domínio de conceito; Domínio da linguagem científica;	



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

Capacidade de interpretação e análise;  
Capacidade de contextualização da aprendizagem, mediante a elaboração do pré-projeto.  
Elaboração de trabalhos escritos

**AVALIAÇÃO**

Vs; participação em sala;  
  
Trabalhos e seminários  
  
Preparo de leituras;  
  
Domínio de conceito;  
  
Domínio da linguagem científica;  
  
Capacidade de interpretação e análise;  
  
Capacidade de contextualização da aprendizagem, mediante a elaboração do pré-projeto.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

SILVA, Fernando Brasil. A psicologia aplicada ao turismo e a hotelaria. Editora CenaUn:São Paulo: 1999.

SILVA, Fernando Brasil. A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia. Pioneira Thomson. São Paulo: 2004

ROSS, Glen.F. Psicologia do turismo. Editora Contexto. São Paulo: 2002

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BERGER, P. e LUCKMANN, T.. A . **Construção social da Realidade**. Vozes, 7ª ed. Petrópolis, 1987

BOCK, A. M. B. et al. **Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia**. Saraiva, 1a ed. São Paulo: 1988.

DAVIDOFF, L. L.. **Introdução à psicologia**. McGraw-Hill do Brasil. São Paulo: 1983.

GERSON, R. F. A . **Excelência no atendimento a clientes**. Qualitymark, Rio de Janeiro: 1997.

GOLEMAN, D . **Inteligência emocional**. Objetiva. Rio de Janeiro 1996.

ROBINSON, D N. **Sistemas psicológicos do nosso tempo**. Zahar. Rio de Janeiro: 1982.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Estatística Aplicada**



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

<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Analisar dados estatísticos e tê-los como referência para tomadas de decisão e projeções para empreendimentos	
<b>OBJETIVO</b>	
Enumerar os conceitos sobre levantamento de dados estatísticos; Destacar as técnicas de apresentação de dados estatísticos por meio de tabelas e gráficos; Relacionar as medidas estatísticas e desenvolver as análises das mesmas.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Coleta de dados</li><li>• Critica dos dados</li><li>• Apresentação dos dados</li><li>• Tabelas e gráficos</li><li>• Análise dos dados</li><li>• Apresentação dos dados</li><li>• Series Estatísticas</li><li>• Gráficos: colunas; barras; Setores; Polar. Em Curvas; Polígonos: de frequência e histograma.</li><li>• Distribuições de Frequência: população; amostra; variável; discreta e continua; N. De classes; amplitude de classes; limites das classes; ponto médio; frequência absoluta; frequência relativa.</li><li>• Medidas de posição: Media</li><li>• Aritmética (dados agrupados e não-agrupados).</li><li>• Media: geral, geométrica e harmônica; Mediana. Moda.</li><li>• Quartis, Decis e percentis</li><li>• Dispersão ou variação. O desvio padrão. A variância</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Pesquisas em grupos	
Seminários	
Aulas expositivas	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Notas de participação	
Notas por pesquisas e apresentações em seminários	



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

vs	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
COSTA, Sergio Francisco. ESTATISTICA APLICADA AO TURISMO. Aleph. São Paulo: 2003	
TIBONI, Conceição Gentil R. ESTATISTICA BASICA PARA O CURSO DE TURISMO. Atlas. São Paulo: 2003	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
FONSECA, Jairo Simon da. CURSO DE ESTATISTICA. Atlas. São Paulo. 1996	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Economia do Turismo</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	II
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Noções Gerais das Relações entre Economia e Turismo. Correntes do Pensamento Econômico. Sistemas Econômicos. Análise Micro e Macroeconômica. O turismo como atividade econômica. Estudo do Comportamento do Consumidor Turista.	
<b>OBJETIVO</b>	
Compreender como os fundamentos da economia e suas diversas forças influenciam diretamente os mercados, a oferta e demanda de produtos e serviços do segmento do turismo.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conceitos de economia, macro e micro economia.</li><li>• Riqueza; Escassez; Recursos; Utilidade; Necessidade; Agentes Econômicos; Problemas Econômicos.</li><li>• Economia de Mercado</li><li>• Economia Planificada</li></ul>	



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

- Escola Clássica
- Marxismo
- Escola Neoclássica e Keynesiana
- Teoria da Demanda
- Teoria da Oferta
- Análise da Concorrência de Mercado
- Comportamento dos Agregados da Contabilidade Nacional
- Fatores que influenciam a demanda por turismo
- A natureza da demanda em diferentes segmentos do mercado do turismo
- Fatores que Influenciam a Oferta Turística
- Conceitos e modelos de comportamento para o turismo.
- O Consumidor como principal agente econômico responsável pela demanda turística
- O processo de tomada de decisão do consumidor turístico.
- Fatores que influenciam no comportamento do consumidor

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas, com conteúdo baseado na bibliografia sugerida, dinamizadas com trabalhos de equipes, exercícios programados, seminários, exposições dialogadas e grupos de discussão. Serão utilizados artigos e “cases” específico do turismo que abordem a economia, e que possibilite ao aluno entender a teoria mediante o exercício prático.

**AVALIAÇÃO**

Avaliação do conteúdo se dará através de três atividades avaliativas: seminários, estudos de “cases” e relatórios, provas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ANDRADE, P. J., DIVINO, A. J., MOLLO, M. L. R. , TAKASAGO, M. Economia do turismo no Brasil. Brasília: Senac, 2008.

BENI, M.C. Análise estrutural do turismo. São Paulo: Senac, 1997

LAGE & MILONE. Economia do turismo. São Paulo: Atlas, 2001.

SWARBROOKE, John. O comportamento do consumidor no turismo. São Paulo: Editora Aleph, 2002.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ENGEL, J; BLACKWELL,R; MINARD, P. Comportamento do consumidor. 8 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2000.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Sociologia do Turismo</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	II
<b>Nível:</b>	Superior
<b>EMENTA</b>	
Compreender a movimentação turística e suas influências, impactos e modificações sócio-culturais e ambientais nas localidades turísticas e o turismo no mundo de sociedade capitalista.	
<b>OBJETIVO</b>	
Reconhecer a atividade lazer como necessidade humana básica e universal. Compreender o (desenvolvimento) o processo de inserção do lazer e turismo no cenário sócio-histórico capitalista. Analisar o papel social do profissional que atua no mercado do lazer e turismo. Conhecer as políticas, os programas, as ações oriundas de instituições públicas e privadas situadas no município de Fortaleza, relacionadas com a atividade do lazer e turismo.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Fundamentos históricos, sociológicos, antropológicos, políticos e psicológicos.</li><li>• Relações e comunicação com o público.</li><li>• Normas e ética nas relações humanas.</li><li>• Elaboração de critérios de análise de perfil profissional.</li><li>• Análise de cenário do mercado de lazer e turismo</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Pesquisas em grupos	
Seminários	
Aulas expositivas	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Notas de participação	
Notas por pesquisas e apresentações em seminários	
Verificações simples	





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

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CASTRO, Celso /Antonio Pinheiro . SOCIOLOGIA APLICADA AO TURISMO. Atlas. São Paulo: 2002

DIAS, Reinaldo . SOCIOLOGIA DO TURISMO. São Paulo- Atlas- 2003

PAIVA, Maria Graças Menezes V . SOCIOLOGIA DO TURISMO. Campinas:Papirus s/d

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BURNS, Peter M.. TURISMO E ANTROPOLOGIA: uma introdução. Sao Paulo. Chronos

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Legislação Turística**

**Código:**

**Carga Horária:** 40

**Número de Créditos:** 2

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** II

**Nível:** SUPERIOR

**EMENTA**

Noções básicas do direito e da legislação específica do turismo. Relações jurídicas existentes no âmbito público e privado, para o desenvolvimento do setor turístico. Teoria geral dos contratos mercantis. Legislação de controle de produto turístico. Análise da legislação em vigor.

**OBJETIVO**

Ler e interpretar a legislação turística e outras necessárias ao atendimento ao turista; Identificar as necessidades e soluções adequadas ao atendimento do turista; Identificar e prever serviços pessoais, turísticos e de apoio dentro da legislação pertinente.

**PROGRAMA**

- Histórico do direito do turismo brasileiro;
- IBCDTur – Instituto Brasileiro de Ciências e Direito do Turismo;
- O tratamento constitucional do turismo (art. 24 e art. 180 da Constituição Federal);
- A regulamentação legal vigente no Brasil: da lei 6505/77 à lei 10683/03 (Decreto número 89.707, de 25/05/1984-dispõe sobre empresas prestadoras de serviços para a organização de



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

congressos/convenções/seminários ou eventos congêneres; Decreto número 87348 de 29/06/1982-regulamenta a lei 6505/77, no que diz respeito as empresas que prestam transporte turístico de superfície);

- A Lei 8181/91- Embratur;
- Decreto [n.º 5.203](#), de 03 de Setembro de 2004 - Dispõe sobre a Estrutura Regimental do Ministério do Turismo;
- Código das Relações de Consumo, instituído pela Lei 8078 de 11 de setembro de 1990;
- O Cadastramento do Ministério previsto pelo Decreto 5406/05;
- Interpretação de pesquisas, sondagens e indicadores socioeconômicos, comunicação e relações com o público,.
- Interpretação e aplicação da legislação turística e de setores aplicáveis á área (direito do consumidor, trabalhista, ambiental, de saúde, sindical, de segurança);
- Princípios éticos do bacharel em turismo e do mundo do trabalho;
- Técnicas e regras de aplicação de normas e procedimentos legais específicos do turismo.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aplicação de aulas expositivas;

Aplicação de exercícios práticos;

Aplicação de estudo de caso.

#### **AVALIAÇÃO**

Os alunos serão avaliados em duas modalidades:

- Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, freqüência integral e a participação.

- Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo (máximo 5 integrantes).

- Aplicação das provas.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

MAMEDE, Gladston . Direito do Turismo. Atlas. São Paulo: 2004

MAMEDE , Gladston. Direito do Consumidor no Turismo. Atlas. São Paulo: 2004

PINTO NETO, Marcos. Manual de Direito Aplicado ao Turismo. Papirus. Campinas: 2001

BADARO, Rui Aurélio de Lacerda. Direito do Turismo: História e Legislação no Brasil e no Exterior. SENAC São Paulo: 2003

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

SÁ . Antonio Lopes de. Ética Profissional Atlas São Paulo 2000

Constituição Federal. Atlas. São Paulo: 2008



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

Decretos e Leis. Portal da legislação. <a href="http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/decretos-leis">www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/decretos-leis</a>	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Sistema do Turismo - Sistur</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	II
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Estudo do turismo como um sistema aberto que se relaciona e interage com toda a cadeia produtiva: transporte, meio ambiente, agência, hospedagem, alimentação, cultura e sociedade, economia e atrativos.	
<b>OBJETIVO</b>	
Entender a complexidade do sistema nacional de turismo, a sua ordenação jurídico-administrativo e a medidas de ordenação e promoção dos órgãos e instituições oficiais e estratégicas governamentais que interferem no setor.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conceito de sistema: meio ambiente, partes do sistema, interdependências das partes, <i>input</i>, <i>output</i>, <i>feedback</i>, modelo de representação</li><li>• O sistema no turismo: o produto turístico</li><li>• Oferta: diferencial turístico, serviços (transportes, agenciamento, equipamentos hoteleiros e de alimentação)</li><li>• Demanda: variáveis endógenas exógenas</li><li>• Sistema de infra-estrutura</li><li>• Distribuição do produto</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aplicação de aulas expositivas;	
Aplicação de exercícios práticos;	



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

Aplicação de estudo de caso;

**AVALIAÇÃO**

Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, frequência integral e a participação.

Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo.

Aplicação verificações simples.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BENI, Mario Carlos. Análise estrutural do turismo. Senac-SP. São Paulo: 1998

BIGNAMI, Rosana. A Imagem do Brasil no turismo: construção, desafios e vantagem competitiva. - Aleph. São Paulo: 2002

CLEITON, Martins (org). Turismo, Cultura e Identidade. Roca. São Paulo: 2003

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BISSOLI, Maria Angela Marques Ibi. Planejamento turístico municipal com suporte de sistemas de informação. Futura. São Paulo: 2002

ROSE, Alexandre Turatti. Turismo: planejamento e marketing de *potfólio* para destinos turísticos. Manole. São Paulo: 2002

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Comunicação I em Inglês**

**Código:**

**Carga Horária:** 80

**Número de Créditos:** 4

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** II



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

<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Estruturas lingüísticas em nível pré-intermediário da língua inglesa, objetivando aperfeiçoar as habilidades comunicativas dos alunos. Deste modo, o aluno será capaz de expressar-se de forma escrita e oral, utilizando vocabulário mais complexo e diversificado. Emprega-se presente perfeito, presente contínuo, advérbios de frequência e ênfáticos: <i>enough, too, very</i> , tempo futuro simples, verbos modais.	
<b>OBJETIVO</b>	
Fornecer ao aluno elementos que lhe permitam se expressar e compreender em inglês, formas lingüísticas intermediárias, frases idiomáticas, tempos e conjugações de verbos regulares e irregulares no passado perfeito e imperfeito, tempo futuro simples, referências a (tipos de) pessoas ou coisas e no contato com situações de uso da vida cotidiana.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Modal Verbs (can - could - may - might - must - shall - will - should - ought to - would)</i></li><li>• Present perfect</li><li>• Present continuous</li><li>• <i>Enough/too/very</i></li><li>• Future</li><li>• Verbo “Have got”</li><li>• <i>Relative clauses (who/ that/ which)</i></li><li>• Presente contínuo expressando ações futuras</li><li>• Verbos “like, Hate, Adore + Substantivo”</li><li>• Verbo “like + Ing”</li><li>• Advérbios de Frequência, tempo, modo e lugar</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aulas expositivas;</li><li>• Leitura participativa;</li><li>• Compreensão oral de cds;</li><li>• Atividades orais e escritas;</li> <li>• Utilização real da língua estrangeira em situações de comunicação da vida cotidiana, buscando a integração das quatro habilidades lingüísticas: compreensão e expressão oral e compreensão e expressão escrita</li></ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Frequência às aulas;</li><li>• Participação em sala de aula;</li><li>• Exames escritos e orais;</li><li>• Exercícios</li></ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
BUCKINGHAM , Stott & Angela . At Your Service – English for the Travel and Tourist Industry. Trish Oxford	



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

University Press New York. 2003

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Oxford Advanced Lerner's Dictionary Vários Oxford University Press Oxford 2000

Oxford Practice Grammar John Eastwood Oxford University Press Oxford 1992

How English Works Michael Swan & Catherine Walter Oxford University Press Oxford 1997

REVELL, Rod & STOTT, Chris . FIVE STAR ENGLISH. Oxford University Press. New York: 1996

ASCHER, Joan & Allen. TOP NOTCH 1B SASLOW. Pearson Longman . New York: 2005

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**



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

<b>DISCIPLINA: História Geral do Brasil e América do Sul Aplicada ao Turismo</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	II
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
A colonização da América do Sul e do Brasil; processos de independência do Brasil e da América do Sul; aspectos políticos, econômicos, sociais e culturais da América do Sul e do Brasil nos séculos XIX e XX; as tendências e as influências históricas e aspectos contemporâneos correlacionados ao turismo.	
<b>OBJETIVO</b>	
Identificar e analisar as críticas os principais aspectos relativos aos acontecimentos da História do Brasil e da América do Sul, no período colonial, pós-independência e século XX e atualidades, e que sejam do interesse e influência para o turismo. Compreender como os valores e manifestações sociais, políticas, econômicas e culturais, dos períodos contribuem para a construção de uma mentalidade mais racional e que leve a preservação da memória e da identidade brasileira e sul-americana.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Expansão marítimo-comercial européia;</li><li>• Colonização da América: Principais fatos e aspectos econômicos, políticos, sociais e culturais do América espanhola e do Brasil;</li><li>• Processo de independência da América do Sul e do Brasil: Construção dos Estados Nacionais sul-americanos: aspectos políticos, sociais e econômicos;</li><li>• América do Sul e o Brasil no século XX – aspectos gerais: Caudilhismo e Coronelismo, conflitos sociais,</li><li>• Redemocratização, integração e atualidades.</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas e práticas; leitura de textos; discussão de temas; atividades de campo; atividades de grupo; questionamentos; elaboração de sínteses; realização de seminários; dinâmicas de grupo.  Recursos Didáticos: Quadro e pincel; textos (apostila); datashow; som; vídeos; imagens; seminários, transparências,	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Avaliação de conteúdo através de provas e atividades simples individuais ou em grupos; avaliação sobre a participação do discente; realização e avaliação de seminários; análise acerca das atividades de campo.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	



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

AQUINO, Rubim; VIEIRA, Fernando; AGOSTINO, Gilberto; ROEDEL, Hiran. Sociedade Brasileira: Uma História Através dos Movimentos Sociais – Volumes 1 e 2. Record: Rio de Janeiro, 2000.

AQUINO, Rubim Santos Leão de. et al. História das Sociedades Americanas. 7 ed. Record: Rio de Janeiro, 2000

BENJAMIM, Roberto. A África esta em nós: história e cultura afro-brasileira. João Pessoa – Grafiset – 2003

PILAGALLO, Oscar. A história do Brasil no século 20.(1920-1940) São Paulo- Publifolha.-2002

PILAGALLO, Oscar. A história do Brasil no século 20.(1940-1960) São Paulo- Publifolha.-2003

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CÁCERES, Florival. História do Brasil. Moderna: São Paulo, 1993.

FAUSTO, Boris. História Concisa do Brasil. EDUSP/Imprensa Oficial: São Paulo, 2002.

AQUINO, Rubim Santos Leão de. et al. Sociedade Brasileira: da crise do escravismo ao apogeu do neoliberalismo. Record: Rio de Janeiro, 2000.

LOPEZ, Luiz Roberto. História da América Latina. 4 ed.- Mercado Aberto: Porto Alegre, 1998

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_





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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD  
CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Geografia Brasileira Aplicada ao Turismo</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>80</b>
<b>Número de Créditos:</b>	<b>4.0</b>
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	<b>II</b>
<b>Nível:</b>	<b>SUPERIOR</b>
<b>EMENTA</b>	
As peculiaridades gerais do espaço e geografia humana e física cearense e das regiões brasileiras na sua topografia, bioma, recurso hídrico, ocupação urbana, socioeconomia e suas correlações com a potencialidade turística.	
<b>OBJETIVO</b>	
Identificar o quadro natural das regiões brasileiras e do Ceará nos mais diversos aspectos; Compreender e analisar o processo de ocupação urbana, econômica e sócio-política de cada região brasileira; Conhecer diferentes tipos de mapas e escalas; Reconhecer em linhas gerais os principais roteiros turísticos e a economia relacionada (artesanato, agrícola, construção civil)	
<b>PROGRAMA</b>	
1. <b><u>QUADRO NATURAL BRASILEIRO e CEARENSE</u></b> Clima; Relevo; Vegetação; Hidrografia.	
2. <b>QUADRO HUMANO</b> O processo de ocupação do espaço; Aspectos étnicos-culturais da população; Crescimento da população; Distribuição da população; Condições de vida da população. A relação Turismo/geografia/meio-ambiente;	
3. <b><u>QUADRO ECONÔMICO</u></b>	



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

<p>Extrativismo animal, vegetal e mineral; Agricultura; Pecuária; Indústria. Setor de serviços</p> <p><b><u>4. INFRAESTRUTURA</u></b> Rodovias; Ferrovias; Hidrovias; Energia.</p> <p><b><u>5. SUPORTE TÉCNICO</u></b> Potencial turístico; Infra-estrutura; Aproveitamento turístico.</p>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas , estudo de textos, pesquisas individuais e debates.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Avaliação simples, pesquisa de campo, resenhas, e seminários.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
SILVA, Jose Borzacchiello da – Atlas Escolar do Ceará, GRAFSET, João Pessoa PB - 2004 IPLANCE – Atlas do Ceará, Fortaleza, CE, 1995 RIBEIRO, Samuel Filho, Geografia do Ceará, Fortaleza-Ce, 1992	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
GUILHERME Filho, Perfil do Estado do Ceará, Fortaleza, 1995/1996 COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO INDUSTRIA DO CE, Ceará convite ao investidor, SERCOM, Fortaleza, 1990 SECRETARIA DE DESPORTO E CULTURA, O Ceará dos anos 90, Fortaleza, 1992	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**



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

<b>DISCIPLINA: Comunicação II em Inglês</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	80
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	III
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Compreensão da estruturas lingüísticas em nível intermediário da língua inglesa, objetivando aperfeiçoar as habilidades comunicativas dos alunos. <i>Past perf. continuous; present perfect continuous</i> ; comparativos; adjetivos superlativos; verbos de sentidos; <i>past perfect, afixos</i> , falsos cognatos; condicionais; capacidade e possibilidade; verbos transitivos e intransitivos.	
<b>OBJETIVO</b>	
Compreender o processo gramatical intermediário da língua inglesa; Conhecer os sistemas lingüísticos intermediários; Aperfeiçoar as habilidades de compreensão e expressão oral e auditiva; Interpretar textos e diálogos mais complexos; Desenvolver a fluência verbal na língua inglesa	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Past continuous: when, while e as</i> (verbo to be (<i>was/ were</i>) e pelo sufixo <b>-ing</b> acrescido ao verbo principal.</li><li>• Modal Verbs + present perfect (should have +past participle)</li><li>• Many/much/a lot of/ a little/</li><li>• afixos</li><li>• Conjunctions: However/ therefore/ but/ so as well as</li><li>• Comparativo e superlativo de adjetivos</li><li>• <i>Could/has been able/was able/to be able to/to can/II be able/won't can/won't be able</i></li><li>• Complementos diretos e indiretos para verbos</li><li>• Falsos cognatos</li><li>• Future Perfect</li><li>• Gerund X Infinitive</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Seminários</li><li>• Aulas expositivas</li><li>• Notas de Aula</li><li>• Pesquisas em grupos</li></ul>	



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

<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Notas de participação</li><li>• Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos</li><li>• Tarefas em classe e de casa</li><li>• Provas escritas e orais</li></ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
OLIVEIRA, Lucian Amaral. <b>English for Tourism Students</b> – São Paulo – Roca - 2001	
MURPHY, Raymond. <b>English Grammar In Use For Elementary Students</b> . Cambridge University Press.	
MACMILLAN, Gillian Porter. GOING PLACES. Vol I. LADOUCE, Oxford 1998	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
1. SASLOW, Joan & ASHER, Allen. <b>Top Notch</b> . Pearson Longman. New York: 2005.	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: História do Ceará</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>40</b>
<b>Número de Créditos:</b>	<b>2</b>
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	<b>III</b>
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Identificar, analisar e sintetizar através de métodos de estudos, críticas e dialéticas próprios da ciência histórica, os principais aspectos da cultura cearense, considerando os sítios arqueológicos; os monumentos históricos e turísticos; as regiões e personagens do processo histórico-cultural; a formação social, política e econômica do povo cearense, que sejam do interesse do turismo cultural.	
<b>OBJETIVO</b>	
Compreender o processo histórico do Ceará colonial ao republicano e toda a sua contextualização. Interpretar a contextualização sócio-cultural e os diversos fatos e a periodicidade que compõem o processo histórico do Ceará. Programar produtos e serviços a serem oferecidos ao Turismo a partir da história e cultura local. Atuar sobre os processos de construção da memória social, partindo da crítica dos diversos	



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

lugares de memória socialmente instituídos, e destacando sua importância como atrativo turístico. Utilizar informações históricas referentes ao Turismo.

#### **PROGRAMA**

- Introdução ao Estudo da História do Ceará: Historiografia Cearense; História e Turismo.
- O Ceará Colonial: A Pré-História cearense; Formação do Povo Cearense; Economia Colonial; Cidades históricas do Ceará.
- O Ceará no Século XIX: A Revolta de 1817; A Independência do Brasil no Ceará; A Administração do senador Alencar; Liberais X Conservadores; O processo abolicionista.
- O Ceará Republicano: Oligarquia Aciolina; A Sedição de Juazeiro: seu passado X religiosidade e turismo no Ceará atual; Caldeirão e cangaço; Movimento Operário; A Revolta de 1930 no Ceará; Tempos de ditadura: o Estado Novo; O Regime Militar no Ceará; De Gonzaga Mota a Cid Gomes.
- Patrimônio histórico arquitetônico do Ceará;

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas; debates; exposição com multimídia, filmes, data show, músicas; estudo de textos; atividades de grupo; pesquisa individual e coletiva; visitas técnicas.

#### **AVALIAÇÃO**

Prova dissertativa, exposição de textos, seminários temáticos, trabalhos individuais, pesquisa temática, relatórios e elaboração de projetos.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

*FARIAS, Airton de. História do Ceará: dos índios à geração cambéba. Fortaleza. Tropical, 1997.*

*GIRÃO, Raimundo. Pequena História do Ceará. Fortaleza. Imprensa Universitária, 1971.*

*SOUZA, Simone (coordenadora). História do Ceará (vários autores). Fortaleza. Universidade Federal do Ceará / Fundação Demócrito Rocha / Stylus Comunicações. 1989.*

\_\_\_\_\_. *Uma nova história do Ceará. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2000.*

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

*ARAGÃO, Batista. História do Ceará. Fortaleza. IOCE, 1985.*

*BENEVIDES, Irleno Porto. TURISMO E PRODETUR: Dimensões e olhares em parceria. Fortaleza. EUFC, 1998.*

*CHANDLER, Billy Jaynes. Os Feitosas e o Sertão dos Inhamuns. Fortaleza. Edições UFC. Rio de Janeiro. Civilização Brasileira, 1980.*



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

*COLETÂNEA. Da Senzala para os Salões. Fortaleza. Secretaria de Cultura, turismo e desporto. 1988.*

*FILHO, Cruz. História do Ceará, resumo didático. Fortaleza. Secretaria de Cultura e Desporto, 1987.*

*FILHO, Rogaciano Leite. A História do Ceará passa por esta rua. Fortaleza, Fundação Demócrito Rocha, 1988.*

*MACEDO, Joaryvar. Império do Bacamarte: uma abordagem sobre o coronelismo no Cariri cearense. Fortaleza. Universidade Federal do Ceará. 1990.*

*NOBRE, Geraldo da Silva. A Capital do Ceará. Fortaleza. 2ª edição. Casa José de Alencar/UFC. 1997.*

*PONTE, Sebastião Rogério. Fortaleza belle époque. Fortaleza. Fundação Demócrito Rocha, Multigraf, 1993.*

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Espanhol Básico**

**Código:**

**Carga Horária:** 80

**Número de Créditos:** 4

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** III

**Nível:** SUPERIOR

**EMENTA**

Compreensão de elementos que permitem expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana EM ESPANHOL como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos. Compreensão e produção de pequenos textos escritos e orais. Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente

**OBJETIVO**

Identificar elementos básicos da linguagem como ortografia, vocabulário e semântica para comunicar-se; Compreender elementos que constituem os textos orais e escritos; Conhecer códigos verbais e não verbais (gestos, mímicas, movimentos corporais) para ter uma efetiva comunicação; Identificar elementos básicos da linguagem como ortografia, vocabulário e semântica para comunicar-se; Uso do tempo presente dos verbos regulares e do verbo *TO BE*. Pronomes pessoais. Artigos, substantivos, plural e singular, pronomes possessivos, preposições. Formas de questionar.



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

<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Alfabeto / pronuncia / fonemas</li><li>• Substantivos: gênero e número</li><li>• Numerais</li><li>• Artigos e contrações</li><li>• Preposições</li><li>• Acento tônico na palavra</li><li>• Divisão silábica das palavras</li><li>• Emprego de pronomes pessoais</li><li>• Possessivos</li><li>• Comparação</li><li>• Verbos: regulares e irregulares;</li><li>• verbos pronominais e reflexivos</li><li>• Tempos verbais: Presente Indicativo,</li><li>• Marcadores temporais e de lugares</li><li>• Vocabulário básico: profissões, gentílicos, alimentos, estabelecimentos públicos, dias da semana, meses, horas...</li><li>• Comunicação: Saudação formal e Informal, expressar opinião, falar de planos e projetos, falar de frequência, dar e perguntar informações, expressar gostos e preferências.</li><li>• Cultural: A língua espanhola; Divisão política da Espanha, costumes da Espanha...</li></ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Exposição oral, diálogos; Leitura individual e participativa; Audição de CDs e de fitas cassetes; Projeção de filmes; Debates; Práticas de conversação.
<b>AVALIAÇÃO</b>
Provas escritas e orais, objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese; Exposição de trabalhos; Discussão em grupo; Exercícios.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
PALOMINO, María Ángeles . Primer Plano 1. Edelsa. Madrid. 2001.  HERMOSO, A. González; CUENOT, J. R. ALFARO, M. Sánchez . Gramática de español lengua extranjera. Edelsa. Madrid. 1996



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

LOBATO, Jesús Sánchez; MORENO, Concha; GARGALLO, Isabel Santos . Español sin fronteras . SGEL . Editora ao Livro Técnico. Niveles 1,2,3. 1997.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
PALOMINO. María Angeles. Dual – pretextos para hablar. Edelsa. Madrid: 1998.	
CERROLAZA, Matilde et al . Planeta ELE – Libro de referencia gramatical: fichas y ejercicios 1. Edelsa. Madrid. 1998	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Contabilidade Aplicada</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	III
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Análise de resultados de balanços patrimoniais e balancetes, buscando a administração ideal do capital da empresa. Aplicação	
<b>OBJETIVO</b>	
Conhecer a evolução da contabilidade das instituições econômicas e sociais. Dominar os conceitos básicos e das técnicas de escrituração da contabilidade com conhecimento dos postulados, convenções e demonstrações contábeis, bem como o conhecimento da legislação pertinente as atividades da contabilidade.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Evolução da contabilidade: escola européia, norte-americana, e o ensino da contabilidade no Brasil.</li></ul>	





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

- Estrutura Conceitual Básica da Contabilidade: postulados contábeis, princípios contábeis geralmente aceitos e convenções contábeis;
- Fatos Contábeis: fatos permutativos, fatos modificativos e fatos mistos;
- Procedimentos contábeis: escrituração contábil, livros de escrituração (diário e razão), método das partidas dobradas, lançamentos contábeis, formulas de lançamento, balancete de verificação;
- Plano Geral de Contas: contas do ativo, contas do passivo, contas do patrimônio liquidam, contas de resultado, estrutura do plano de contas;
- Dinâmicas patrimoniais Principais demonstrações: demonstração do resultado do exercício, demonstração de lucros ou prejuízos acumulados, demonstração de origens e aplicação de recursos.

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;

Estudo de casos;

Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento;

Orientação na confecção dos projetos.

**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 e trabalhos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FAVERO, Hamilton Luiz et. all . CONTABILIDADE: teoria e prática. Atlas, São Paulo : 1997

FRANCO, Hilário . CONTABILIDADE GERAL. Atlas. São Paulo: 1996

OLIVEIRA. Luiz Martins . INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE. Futura. São Paulo: 2000

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ZANELLA, Luiz Carlos . CONTABILIDADE PARA HOTÉIS E RESTAURANTES. Educ. Caxias do Sul:2002

GOUVEIA, Nelson . CONTABILIDADE BÁSICA.- Harbra, São Paulo: 1993

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Planejamento Turístico I</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	80
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	III
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Planejamento Turístico: conceitos, origem, histórico, importância, conteúdo, abrangência, níveis, prazos, requisitos básicos e complementares, etapas, modelos, premissas. Planejamento turístico e desenvolvimento sustentável.	
<b>OBJETIVO</b>	
Facilitar a compreensão da dinâmica do processo de planejamento turístico em uma localidade, dando subsídios teóricos para a elaboração de um estudo de potencial turístico. Perceber a interdisciplinaridade da atividade turística; Conhecer as etapas que compõem um planejamento turístico e que influenciam o desenvolvimento do turismo; Diferenciar e classificar os atrativos turísticos que compõem um plano de turismo;	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Planejamento: conceito, importância, necessidade, objetivos, formas, níveis e instrumentos.</li><li>• Planejamento turístico: Relação entre planejamento e turismo; Políticas e planos de desenvolvimento turístico; Modelos e métodos de planejamento turístico; Relações da atividade turística bem sucedida com as necessidades de preservação ambiental e sociocultural</li><li>• Diagnóstico e prognóstico</li><li>• Tipos de: Plano; Objetivos; Metas; Estratégias; Programas; Projetos</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas, exercícios, seminário, atividade de campo	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Aulas expositivas, exercícios, seminário, atividade de campo	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	



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

PETROCCHI, Mário. Turismo: planejamento e gestão. 6ª edição. São Paulo: Futura, 2002.

BOULLÓN, Roberto. Planejamento do espaço turístico. Trad. Josely Vianna Baptista. São Paulo: EDUSC, 2002.

RUSCHMANN, Doris. Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente. 5ª edição. São Paulo: Papyrus, 1997.

BRASIL, Ministério do Turismo. Manual do pesquisador: inventário da oferta turística – instrumento de pesquisa. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BARBOSA, Luis Gustavo de Medeiros. Gestão em turismo e hotelaria: empresas públicas e privadas. Aleph. São Paulo: 2004

HOLANDA, Janir. Turismo: operação e agenciamento. Rio de Janeiro. SENAC Nacional: 2003

YASIGI, Eduardo. A alma do lugar: turismo, planejamento e cotidiano em litorais e montanhas. São Paulo:- Contexto : 2002

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Gestão de Agências de Viagens e Transporte**

**Código:**

**Carga Horária:** 80

**Número de Créditos:** 4

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** III

**Nível:** SUPERIOR

**EMENTA**

Funções, estrutura, classificação. Planejamento e gestão de agências. Operacionalização. Prestadores de serviços de uma agência. Técnicas de venda do produto turístico. Correlação das agências com transportes e hospedagem.

**OBJETIVO**



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

Conceituar e identificar as atividades e o funcionamento operacional e administrativo de uma agência de viagem e transporte. Conhecer os diversos tipos de transportes, suas condições, bem como sua importância para a viabilização do turismo. Perceber as alterações de contexto na globalização e suas implicações no mercado de viagens nacionais e internacionais. Conhecer a legislação pertinente ao funcionamento de agências de viagens e transporte

**PROGRAMA**

- História, evolução e o mercado de viagens no Brasil e no mundo diante da Globalização e competitividade;
- Conceituação, história, tipologia, estrutura e funcionamento de agências de viagens e turismo;
- Os meios de transporte na sua evolução e na atualidade;
- Conceitos e ferramentas da elaboração e comercialização de roteiros e pacotes turísticos em ambiente real e virtual;
- O novo perfil do profissional de viagens.
- tipos de agências de viagens no mercado brasileiro: detalhistas, maioristas, Tour operators ou operadoras de turismo, agências receptivas, Consolidadoras, agência-escola;
- O perfil do profissional e as técnicas virtuais de divulgação, comercialização e vendas pela internet inclusive os sistemas GDS e controles internos de uma agência de viagens
- A estrutura, organização e funcionamento das agências de viagens e turismo em sua matriz de serviços;
- meios de transporte no turismo, companhias, frotas, roteiros e como são comercializados;
- A história e evolução dos meios de transporte ao longo do tempo a concorrência das empresas no mundo contemporâneo;
- Legislação de viagens e transporte turístico

**METODOLOGIA DE ENSINO**

- Seminários
- Aulas expositivas
- Notas de Aula
- Pesquisas em grupos

**AVALIAÇÃO**

- Notas de participação
- Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos
- Tarefas em classe e de casa
- Provas escritas e orais.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

TOMELIN, Carlos Alberto. Mercado de Agências de Viagens e Turismo: como competir diante das novas tecnologias. Aleph. São Paulo: 2001

PETROCCHI, Mario . Agências de Turismo: planejamento e gestão. Futura .São Paulo: 2003

MARÍN, Aitor Aleph .Tecnologia da Informação nas Agências de Viagens: em busca da produtividade e valor agregado. São Paulo: 2004

ATHENIENSE. Rodrigues Luciana. A responsabilidade jurídica das agências de transporte. Del rey. Belo Horizonte: 2002

PALHARES, Guilherme Lohmann . Transporte aéreo e turismo: gerando desenvolvimento econômico. Aleph.



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

São Paulo: 2001	
PALHARES, Guilherme Lohmann. Transportes Turísticos . São Paulo. Aleph: 2002	
PAOLILLO, André Milton . Transportes (Coleção ABC do Turismo). Aleph. São Paulo: 2002	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
Turismo de Negócios: qualidade na gestão de viagens empresariais . Pioneira Thomson Learning. São Paulo: 2005	
PAGE, Stephen . Transportes e Turismo. Bookman. Porto Alegre: 2001	
RONÁ, Ronaldo Di . Transportes no Turismo. Manole. São Paulo: 2002	
TORRE, Francisco de La . Sistemas de Transporte Turístico. Roca. São Paulo: 2002	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: História da Arte no Brasil</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>40 horas</b>
<b>Número de Créditos:</b>	<b>02</b>
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	<b>IV</b>
<b>Nível:</b>	<b>SUPERIOR</b>
<b>EMENTA</b>	
Estudo das produções, artísticas ocidentais, desde a pré-história até o século XX. Localização cronológica e geográfica das obras de arte mais significativas. Análise do momento histórico e as influências que provocaram o aparecimento do fato artístico. Reconhecimento dos títulos artísticos e influências recebidas. Identificação de artistas e obras do patrimônio artístico brasileiro.	
<b>OBJETIVO</b>	
Identificar, entender, e reconhecer a arte no tempo e no espaço através da História no mundo nos diversos períodos das civilizações, políticos, costumes e culturas e sua influência no Brasil. Identificar as diferentes manifestações artísticas e seus reflexos como atrativos turísticos.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Introdução à História da Arte.</li></ul>	



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

- Introdução à Pré-História. A Arte do Paleolítico Superior. A Arte do Neolítico.
- Introdução a Arte Medieval. Arte Germânica.
- Arte Românica.
- Arte Bizantina.
- Arte Gótica.
- Arte Árabe.
- O Renascimento Cultural.
- A Era de Versalhes. O Rococó: o estilo da futilidade cortesã.
- O Neoclassicismo: Arquitetura, pintura e escultura.
- Uma leitura do Neoclássico a partir do centro histórico de Fortaleza.
- Realismo e impressionismo.
- O Movimento das Artes e Ofícios e o *Art Nouveau*.
- A arte de nossa época: Expressionismo e abstração. Fantasia e novas tendências.
- Arquitetura Moderna. A arte da Sociedade Industrial.
- Arte na Pré-História e dos índios brasileiros.
- Arte no Brasil: Barroco.
- A Missão Artística Francesa. A arte no Império e início da República.
- A arte brasileira contemporânea.
- A moderna arquitetura brasileira.

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas; debates; exposição com multimídia, filmes, data show, músicas; estudo de textos; atividades de grupo; pesquisa individual e coletiva; visitas técnicas.

**AVALIAÇÃO**

Prova dissertativa, exposição de textos, seminários temáticos, trabalhos individuais, pesquisa temática, relatórios e elaboração de projetos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

JANSON, H. W. INICIAÇÃO A HISTORIA DA ARTE. São Paulo – Martins Fontes :2003

GOMBRICH, Ernest Hans Josef. A HISTORIA DA ARTE . Rio de Janeiro- LTC: 1999

WÖLFFLIN, Heinrich. CONCEITOS FUNDAMENTAIS DA HISTORIA DA ARTE . Tradutor: AZENHA JR., João . São Paulo – Martins Fontes: 2000

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

SANTOS, Maria das Graças V. P. . HISTORIA DA ARTE . Coleção: **DIVERSOS-LITERATURA GERAL**. São Paulo - ATICA: 1994



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

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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD  
CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Comunicação III em Inglês</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	80 h/a
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	IV
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Estrutura do idioma, fluência e conhecimentos mais específicos e sofisticados do vocabulário técnico da área de agenciamento e turismo através das habilidades (ler, escrever, ouvir e falar) referentes à compreensão do inglês como língua estrangeira. <i>phrasal verbs</i>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Descrever atrativos turísticos naturais e/ou artificiais da cidade de Fortaleza e/ou do estado do Ceará</li><li>• Falar sobre serviços turísticos</li><li>• Ler e escrever material promocional</li></ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Passive voice</i></li><li>• <i>Future: going to, will, present continuous</i></li><li>• Revisão dos verbos modais em situações específicas</li><li>• Vocabulário técnico da área de agenciamento e turismo</li><li>• Uso de <i>phrasal verbs</i></li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pesquisas em grupos</li><li>• Pesquisas individuais</li><li>• Seminários</li><li>• Elaboração de material turístico</li><li>• Aulas expositivas</li><li>• Notas de Aula</li></ul>	



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

- Textos relacionados com a terminologia turística
- Áudios relacionados com a terminologia turística
- Vídeos relacionados com a terminologia turística

**AVALIAÇÃO**

- Participação diária em sala
- Tarefas em classe e de casa
- Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos
- Apresentação de um ou mais pontos turísticos durante *City-Tour* em Fortaleza

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

OLIVEIRA, Luciano Amaral. **English for tourism students**. Roca.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

NORDVALL, Karl. **Talk about travel: English for airlines, hotels and tours**. Compass Publishing.

MURPHY, Raymond. **English grammar in use for elementary students**. Cambridge: University Press, 1994.

STOTT, Trish & HOLT, Roger. **First class: English for tourism**. Oxford: Oxford, 1991.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Planejamento Turístico II**

**Código:**

**Carga Horária:** 80

**Número de Créditos:** 4

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** IV

**Nível:** SUPERIOR

**EMENTA**

Aplicação de técnicas de planejamento; INVITUR; a capacidade de carga turística em destinações ou recursos; padrões e normas de proteção ambiental, de ética, de proteção ao turista, de integração social; Interferências no





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

destino turístico; gestão participativa.
<b>OBJETIVO</b>
Desenvolver e aplicar as técnicas do planejamento considerando as premissas do INVITUR, vocações turísticas da cidade e a gestão participativa, pautada no desenvolvimento sustentável.
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Inventário turístico- INVITUR</li><li>• Tipos de gestão: pública e privada, participativa</li><li>• Calculo de capacidade de carga</li><li>• Diretrizes da política nacional do ecoturismo</li><li>• Código de prática de operadoras de turismo de ecoturismo</li></ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas expositivas, exercícios, seminário, atividade de campo
<b>AVALIAÇÃO</b>
Aulas expositivas, exercícios, seminário, atividade de campo
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
BARBOSA, Luis Gustavo de Medeiros. Gestão em turismo e hotelaria: empresas públicas e privadas. Aleph. São Paulo: 2004
HOLANDA, Janir: Turismo: operação e agenciamento. Rio de Janeiro. SENAC Nacional: 2003
DIAS, Reinaldo. Planejamento do Turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil. Atlas. São Paulo: 2008
OLIVEIRA, Fernando Vicente de. Capacidade de carga nas cidades históricas. Papirus. Campinas: 2003
BRASIL, Ministério do Turismo. Manual do pesquisador: inventário da oferta turística – instrumento de pesquisa. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.
SEABRA , Giovanni. Ecos do turismo: O turismo ecológico em áreas protegidas. Papirus. Campinas: 2001
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
KARASSAU. Neuton S. A qualidade logística no turismo. Um estudo introdutório. Aleph. São Paulo: 2003
MAGALHÃES, Cláudia Freitas. Diretrizes para um turismo sustentável para o turismo. Rocca. São Paulo: 2002
PETROCCHI, Mário. Turismo: planejamento e gestão. 6ª edição. São Paulo: Futura, 2002.
BOULLÓN, Roberto. Planejamento do espaço turístico. Trad. Josely Vianna Baptista. São Paulo: EDUSC, 2002.



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

RUSCHMANN, Doris. Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente. 5ª edição. São Paulo: Papirus, 1997.

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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Gestão de Custos</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	IV
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Introdução a Administração de Custos; Métodos de Custeio; Análise Custo/Volume/Lucro; Formação de preço; Sistemas orçamentários.	
<b>OBJETIVO</b>	
Identificar os conceitos e termos aplicados na área de custos; Compreender a elaboração e funcionamento do sistema de custos; Conhecer as técnicas de formação de preço e de orçamento.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conceitos e classificação de custos;</li><li>• Métodos de custeio;</li><li>• Análise custo/volume/lucro;</li><li>• Formação de preços de venda;</li><li>• Análise Custo/volume/lucro</li><li>• Fluxo de caixa : Conteúdo, objetivo, formato; Demonstração do fluxo de caixa; Métodos de elaboração do fluxo de caixa</li></ul>	



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

- Administração do Capital de Giro: Caixa; Crédito; Estoques
- Orçamento.

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas

Exercícios;

Visita técnica

**AVALIAÇÃO**

Prova individual;

Prova em dupla;

Trabalho de campo.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

MARTINS, Eliseu. Contabilidade de Custos. Atlas. São Paulo: 2006

ALCANTARA, Humberto. Apropriação de Custos. Confederação Nac. da Indústria. Rio de Janeiro: 1983

NAKAGAWA, Masayuki. Gestão estratégica de custos: conceitos, sistemas e implementação. Atlas. São Paulo: 2000

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ZANELLA, Luiz, Carlos. Administração de Custos em Hotelaria. EDUCS – 2 ed. Rio Grande do Sul: 2001

LOERNKE, Rodney. Análise de Custos e Preço de Venda. Saraiva. São Paulo: 2005

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Roteiros Turísticos**

**Código:**

**Carga Horária:** 40



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

<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	IV
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Conceituação geral. Cadeia Produtiva do Turismo. Metodologia para confecção de Roteiros Turísticos. Preparação técnica de viagens e elaboração de roteiros de viagens.	
<b>OBJETIVO</b>	
Adquirir os conceitos básicos de roteiros turísticos, permitindo ao graduado uma fundamentação teórica inicial; Conhecer, aplicar e estruturar os tipos e técnicas de roteiros turísticos; Identificar e executar os passos para o planejamento de roteiros turísticos e as melhores oportunidades e viabilidade do roteiro.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conceituação de tipologia</li><li>• O pacote da viagem – roteiro</li><li>• Passos para elaboração de um roteiro de viagem</li><li>• Elementos chaves do Roteiro.</li><li>• Roteiros individuais (forfait).</li><li>• Programação técnica terrestre.</li><li>• Programas de vôos.</li><li>• Roteiro Descritivo.</li><li>• Roteiro Técnico.</li><li>• Público Alvo e Técnica de Vendas.</li><li>• Elaboração de Prospectos.</li><li>• Projeto de Viabilidade Econômica.</li><li>• Documentação da Viagem.</li><li>• Levantamento de custos e preço de venda</li><li>• Análise do produto no mercado</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;  Estudo de casos;  Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento;  Orientação na confecção dos projetos.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da	



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

participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
TOMELIN, C. A . Mercado de agências de viagens e turismo: como competir diante das novas tecnologias. Alph. São Paulo: 2001	
PRADO, Wania Gaspar Martins. Manual prático para organização de viagens . Aleph. São Paulo: 2002	
PETROCCHI, Mario. Agências de turismo: planejamento e gestão. Futura. São Paulo: 2003	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
BARRETO, Margarita. Planejamento e organização do turismo. Campinas: 1991	
TAVARES, Adriana de Menezes. <i>City Tour</i> . Aleph. São Paulo: 2002	
BENI, M. C . Análise estrutural do turismo. 2ª ed. Editora SENAC. São Paulo: 1998	
LAGE, H. B., MYLONE, PC . Turismo: teoria e prática. Atlas. São Paulo: 2000	
PICAZO, C. Asistencia y guía a grupos turísticos. Sintesi. Madrid: 2000	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Turismo Sustentável e Meio Ambiente</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	IV
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Conceito; histórico; evolução de turismo sustentável e meio ambiente; Eco-Rio; Protocolo de Kioto; PNUMA;	



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

diretrizes do turismo sustentável; influência dos atores sociais; educação ambiental como ferramenta de sustentabilidade; utilização dos recursos de forma sustentável e preservacionista.
<b>OBJETIVO</b>
Identificar, conhecer e aplicar os princípios e diretrizes da sustentabilidade e preservacionismo cultural e ambiental às práticas do turismo.
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Histórico e evolução do desenvolvimento sustentável e ecologia;</li><li>• A economia e o uso dos recursos naturais;</li><li>• Tipos de degradações ambientais, conseqüências e impactos na cultura, sociedade, economia e biodiversidade;</li><li>• Manifestações políticas para o meio ambiente (encontros e assinaturas de protocolos);</li><li>• Tipos de unidades de conservação;</li><li>• Histórico da educação sócio- ambiental;</li><li>• Parâmetros curriculares da educação sócio- ambiental;</li><li>• Lei da biossegurança (transgênicos e meio ambiente);</li><li>• Lei dos patrimônios históricos;</li><li>• Desenvolvimento sustentável e o turismo: espaço, territorialidade, ocupação e especulação imobiliária, diversidade cultural;</li><li>• Política nacional do meio ambiente e o eco-turismo</li></ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aplicação de aulas expositivas;  Aplicação de exercícios práticos;  Aplicação de estudo de caso.
<b>AVALIAÇÃO</b>
Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, freqüência integral e a participação.  Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo.  Aplicação verificações simples.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
PINHEIRO, Antonio Carlos F. Bragança. Ciências do ambiente: ecologia, poluição e impacto ambiental. Makron Broks do Brasil. São Paulo: 1992.  PINHEIRO, Daniel Rodrigues de Carvalho.(org.). Desenvolvimento Sustentável: desafios e discussões. ABC. Fortaleza: 2006  PHILLIPI, Arlindo Jr. Educação Ambiental e Sustentabilidade. Manole. Barueri (SP): 2009  SERRANO, CÉLIA MARIA DE Toledo (org). Viagens à natureza: Turismo, cultura e meio ambiente. Campinas. Papyrus . 2009



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

DIAS, Genivaldo Freire. Educação Ambiental: princípios e práticas. Gaia. São Paulo: 1993	
RODRIGUES, Adyr Balastrieri. Turismo e ambiente: reflexões e propostas. Hucitec. São Paulo: 1997	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
VASCONCELOS, Flávio Perdigão. Turismo e Meio Ambiente. Fortaleza. UECE. 1998	
BARRETTO, Margarita. Turismo: interfaces, desafios e incertezas. Educus. Caxias do Sul: 2001	
EMBRATUR. Turismo: Educação e Cidadania. Fortaleza. S.d.	
MEDEAUR, Odete (org) . Coletânea de legislação ambiental e constituição federal. Revista dos Tribunais. São Paulo: 2009	
CARVALHO, Isabel C. Moura. Pensar o ambiente: bases filosóficas para a educação ambiental. UNESCO/MEC. Brasília: 2009	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Comunicação II em Espanhol</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	80
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	V
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
A disciplina fornece estruturas lingüísticas em nível pré-intermediário da língua espanhola, objetivando aperfeiçoar as habilidades comunicativas dos alunos. Deste modo, o aluno será capaz de expressar-se de forma escrita e oral, utilizando vocabulário mais complexo e diversificado. Pretérito Perfeito e Indefinido;	
<b>OBJETIVO</b>	
Compreender o processo gramatical pré-intermediário da língua espanhola; Conhecer os sistemas lingüísticos pré-intermediários; Aperfeiçoar as habilidades de compreensão e expressão oral e auditiva;	



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

<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Verbos impersonales (metereológicos);</li><li>• Perífrasis verbal: IR + A + INFINITIVO;</li><li>• Participio;</li><li>• Pronombres y adjetivos Indefinidos; Posesivos y demostrativos</li><li>• <i>Pronunciación y ortografía</i></li><li>• Uso de las preposiciones</li><li>• Futuro Imperfecto; <i>Proyetctos y prediciones</i>;</li><li>• Comparación: más / menos + adjetivos + que ...;</li><li>• Oraciones condicionales</li><li>• Dar <i>excusas</i></li><li>• Expresar decepciones</li><li>• Afirmativo, Condicional e Participio;</li><li>• Locuções verbais: Verbo gostar – estrutura e uso</li><li>• Tempos verbais: pretérito perfeito simples e composto, Pretérito mais que perfeito; Futuro composto; Presente de subjuntivo.</li><li>• Verbos de mudança de estado; Verbos de influência; Verbos com preposição,</li><li>• Perífrases verbais; verbos com pronomes reflexivos.</li><li>• Uso do SE Orações interrogativas e exclamativas.</li><li>• Orações subordinadas temporais, consecutivas, causais, finais e concessivas</li><li>• Signos de pontuação</li><li>• Elementos comunicativos: Expressões de satisfação, pena, surpresa, indiferença... Fórmulas orais e escritas para realizar / atender reclamações, Regras para resolver reclamações.</li></ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Seminários</li><li>• Aulas expositivas</li><li>• Notas de Aula</li><li>• Pesquisas em grupos</li></ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Notas de participação</li><li>• Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos</li><li>• Tarefas em classe e de casa</li><li>• Provas escritas e orais</li></ul>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
PALOMINO, Maria Angeles. Dual: pretextos para hablar. Madrid (Espanha) : Edelsa, 2006
FANJUN, Adrian. Gramática de español paso a passo. São Paulo (SP) : Moderna, 2005.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
FEIJÓO, Balbina Lorenzo et al. Diccionario de falsos amigos.





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

GARRIDO ESTEBAN, Gemma. Bienvenidos: Español para Profesionales de Turismo y Hostelería. Madrid (Espanha) : Cambridge University Press, 2001.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Gestão de Pessoas**

**Código:**

**Carga Horária:** 40

**Número de Créditos:** 2

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** V

**Nível:** SUPERIOR

**EMENTA**

O inter-relacionamento de pessoas e entre equipes, as diferenças de comportamentos e estilos pessoais, levando-se em consideração tipos de liderança e motivação a fim de se atingir a missão da empresa de forma harmoniosa e com eficiência e eficácia de funcionários e produtividade.

**OBJETIVO**

Conhecer regras para um bom relacionamento interpessoal; Distinguir os diversos tipos de comunicação no processo administrativo; Entender o que é motivação e o que motiva as pessoas na organização; Compreender as variáveis que definem o mercado de recursos humanos.

**PROGRAMA**

- GESTÃO ESTRATÉGICA DE PESSOAS

Importância de qualidade Pessoal competência, complexibilidade e espaço ocupacional;

A empresa plena corpo, (alma e mente)

- A GESTÃO E O ASPECTO PSICOSSOCIAL DA ORGANIZAÇÃO

A importância de integração de pessoas na organização;

Comunicação organizacional;



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

Motivação e a satisfação do funcionário

Tipos de liderança.

- OS SUB-SISTEMAS DA AREA DE RECURSOS HUMANOS

Movimentação de pessoas mercado e planejamento;

Recrutamento e seleção (critérios e procedimentos);

Avaliação e gestão de desempenho;

O processo de treinamento e desenvolvimento;

Remuneração, estratégica incentiva em relação às tarefas do cargo e valor do individuo por seu histórico, competência e habilidades.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;

Estudo de casos;

Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

#### **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 e trabalhos.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

TACHIZAWA, Tacheshy . ORGANIZAÇÕES NÃO GOVERNAMENTAIS E TERCEIRO SETOR.  
Atlas São Paulo 20052

SANTOS, Fernando César Almada . ESTRATÉGIA DE RECURSOS HUMANOS. Atlas. São Paulo: 1999

DESSLER, Gary . ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS. Pretice Hall. São Paulo: 2003

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

SALETE Maria Diva da . PLANEJAMENTO DE RECURSOS HUMANOS LUCENA, Atlas, São Paulo: 1995

RESENDE, Enio . REMUNERAÇÃO E CARREIRA BASEADOS EM COMPETÊNCIAS E HABILIDADES  
Qualitymark,. São Paulo: 2002

SLACK, Nigel et al . ADMINISTRAÇÃO DA PRODUÇÃO. Atlas. São Paulo: 2007



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

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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Políticas Públicas para o Turismo</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	V
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
As ações políticas para fomento turístico. Políticas e planos sistematizados para o ordenamento territorial da atividade. Território e turismo.	
<b>OBJETIVO</b>	
Conhecer as principais reflexões teóricas sobre política, bem como o histórico das políticas públicas nacionais para o turismo. Conhecer os principais mecanismos de avaliação de políticas Públicas e a intervenção do Estado no mercado turístico.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Estado: Conceituação; Liberal; Neoliberal; Keynesiano; Democrático; A opção brasileira.</li><li>• Políticas Públicas: Conceito e concepção; Políticas básicas e setoriais; Política pública de Turismo; Avaliação de políticas públicas.</li><li>• Estado e mercado turístico: A necessidade de intervenção; Justificativas para a intervenção; Objetivos da política de turismo; Os vários níveis da intervenção pública; A parceria entre o setor público e privado.</li><li>• Turismo, desenvolvimento e poder local: Turismo sustentável: visão geral; Desenvolvimento do turismo e população local; Mecanismos de participação popular no Turismo; Os conselhos municipais, estaduais e federais de turismo;</li><li>• Políticas Públicas de Turismo; Evolução histórica das políticas nacionais de Turismo; Política Nacional de Turismo; EMBRATUR e Ministério de Turismo; Política Estadual de Turismo e SETUR; Política municipal de Turismo e FUNCET.</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	



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

Pesquisas em grupos	
Seminários	
Aulas expositivas	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Notas de participação	
Notas por pesquisas e apresentações em seminários	
Verificações simples.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
MAAR, Wolfgang Leo. O que é Política? Editora Brasiliense. São Paulo: 2002	
BELLONI, Isaura; MAGALHÃES, Heitor de; SOUSA, Luzia Costa de.. Metodologia de Avaliação em políticas públicas. Cortez. São Paulo: 2000	
CRUZ, Rita de Cássia. Política de Turismo e Território. São Paulo. Contexto. 2001	
BARBOSA. Maria Auxiliadora Henrique. Políticas Públicas: história e discurso.	
EMBRATUR. O turismo na economia nacional: a revolução silenciosa. Letras Brasileiras. Florianópolis. s/d	
BARRETO, Margarita . Turismo, políticas públicas e relações internacionais Papirus. Campinas: 2003	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
Introdução ao Turismo. OMT Editora Roca São Paulo 2003	
SANTANA, Edilson . A ARTE DA POLÍTICA MUNDANA. 2003. Edicamp. São Paulo: 2003	
BOBBIO, Noberto. Estado, governo, sociedade; por uma teoria geral da política. Tradução Marco Aurélio Nogueira.. Rio de Janeiro. Paz e Terra: 2001	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Captação e Planejamento de Eventos**



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

<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	80
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	V
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Características dos eventos (histórico, conceitos, classificação e tipologia); Objetivos dos eventos; estrutura jurídica das organizações promotoras de eventos; etapas do planejamento do evento (público alvo; tipo de evento, localidade, acesso, promoção, comissões; orçamento); etapas de captação de eventos. Órgãos oficiais da organização de eventos. O Convention e Visitors Bureau e a captação de eventos. O mercado e a venda dos eventos.	
<b>OBJETIVO</b>	
Reconhecer as características e peculiaridades dos diferentes tipos de eventos; Conhecer a articulação do Convention e Visitors Bureau na capacitação dos eventos; Familiarizar as técnicas de vendas dos eventos.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Histórico, conceitos, classificação e tipologia de eventos</li><li>• Definição de evento</li><li>• Como planejar eventos: etapas do processo</li><li>• Fases da realização do evento</li><li>• Ambiente</li><li>• Tipos e técnicas de evento</li><li>• Captação de eventos</li><li>• Convention &amp; Visitors Bureau</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudos de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
As avaliações simples e trabalhos individuais, de grupo. Participação individual dos alunos em sala de aula	



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

através de exercícios e trabalhos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

MIYAMOTO, Massahiro. Administração de congressos científicos e técnicos: convenção, seminário, painel, assembléia e outros. Pioneira Tomson. São Paulo: 1987

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

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

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

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

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

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CARVALHO, Milena . Gerenciamento profissional de eventos. Êxito. Fortaleza: 1993

GONÇALVES, Carmen Lúcia Alves . Organização de eventos com arte e profissionalismo. Sebrae. Fortaleza 1998

CESCA, Cleuza G . Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo. Summus . 1997

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Meios de Hospedagem e Restauração**

**Código:**

**Carga Horária:** 80

**Número de Créditos:** 4

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** V

**Nível:** SUPERIOR



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

**EMENTA**

Apanhado de toda a estrutura e funcionamento dos meios de hospedagem; classificação e tipologia dos meios de hospedagem; tendência de mercado; Estrutura geral da recepção, reservas e governança e sua correlação com agências; tipologia e tendências dos meios de restauração geral e de hotéis; organização e estrutura geral da área de produção/cozinha e área de atendimento/salão; tipos de serviços; tendências culinárias como atrativo turístico ( a cozinha clássica e *nouvelle cuisine*).

**OBJETIVO**

Conhecer e identificar os meios de hospedagem enquanto equipamentos turísticos, bem como a organização e funcionalidade da recepção, reservas, governança e sua correlação com agências e operadoras. Conhecer e identificar os estabelecimentos de serviços de alimentação, sua estrutura geral de atendimento e produção e a oferta do cardápio conforme público alvo.

**PROGRAMA**

- Classificação e tipos de meios de hospedagem;
- Organograma geral dos meios de hospedagem;
- Objetivos, cargos e funções da recepção, reserva e governança dos meios de hospedagem;
- Comunicação entre os setores dos meios de hospedagem;
- Processo de bloqueios para agências e operadoras nos meios de hospedagem;
- Tipos de meios de alimentação;
- Tipos de serviços
- Organograma geral dos meios de alimentação;
- Cardápios da culinária clássica
- Cardápios da *nouvelle cuisine*

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aplicação de aulas expositivas;

Aplicação de exercícios práticos;

Aplicação de estudo de caso

**AVALIAÇÃO**

Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, frequência integral e a participação.

Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo.

Aplicação verificações simples.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DUARTE, Vladoir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. Senac-SP. São Paulo: 1996

CATELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Educ. Caxias do Sul: 2003

TEICHMANN. Ione Mendes. Cardápio: técnicas e criatividade. Educ. Caxias do Sul: 2007

DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em Hotelaria. Educ. Caxias do Sul: 1997



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

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. Educs. Caxias do Sul: 2007	
SOARES, Ester Proença. A mesa: arranjo e etiqueta. Escrituras. São Paulo: 2006	
CÂNDIDO, Índio. Maître d' Hôtel: técnicas e serviços. Educs. Caxias do Sul: 2002	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
GARRIER, Yvonne. Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes. Futura. São Paulo: 2003	
BOUCUSE..Puul. A cozinha de Boucuse. Record. Rio de Janeiro: 2005	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Antropologia Cultural</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	V
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Estudo do ser humano como ser biológico, social e cultural. Aspectos genéticos e biológicos; sistemas simbólicos, religião, comportamento; o agir e refletir sobre o que torna o ser humano como seres singulares. A segmentação turística e os conceitos de patrimônio, autenticidade e identidade na abordagem antropológica crítica.	
<b>OBJETIVO</b>	
Compreender o comportamento multifacetado do ser humano na convivência em comunidade influenciado por aspectos de classes sociais, de minorias, de gêneros e idades, através do tempo, do espaço e da interação social.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conceito de antropologia;</li></ul>	





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

- Conceito de cultura e relativismo cultural;
- O ser em sociedade através da evolução dos tempos;
- Diferentes grupos e culturas sociais;
- Parentesco, casamentos, uniões;
- Religiões, magia, cultos, ritos de nascimento e morte, poder, gênero, racismo;
- Humanidade: natureza e cultura
- Etnografia

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aplicação de aulas expositivas;

Aplicação de exercícios práticos;

Aplicação de estudo de caso;

**AVALIAÇÃO**

Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, frequência integral e a participação.

Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo.

Aplicação verificações simples.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

GEERTZ, Clifford. A interpretação das culturas. LTC. Riode Janeiro: 1989

OLIVEN, Ruben George. A antropologia de grupos urbanos. Vozes. Petrópolis-RJ: 1996

SCHMIDT, Max. Estudos de etnologia brasileira. Nacional. São Paulo: 1942

BIRKET, Kaj. História da cultura: origem e evolução vol. 1. Melhoramentos. São Paulo. s/d

BIRKET, Kaj. História da cultura: origem e evolução vol. 2. Melhoramentos. São Paulo. s/d

ARRUDA, Marcos. Humanizar o infra-humano: a formação do ser humano integral: homo evolutivo, práxis e economia solidária . Vozes. Petrópolis-RJ: 2004

AUGÉ, Marque. Por uma antropologia dos mundos contemporâneos. Bertrand Brasil . Rio de Janeiro: 1997

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

DAMATTA, Roberto. Carnavais, malandros e heróis: para uma sociologia do dilema brasileiro. Rocco : Rio de Janeiro-RJ: 1997.

GUARESCHI, Pedrinho. A consciência moral emergente. Santuário. Aparecida-SP: 1989

GOSWAMI, Amit. A Física da alma . Aleph. São Paulo (SP): 2008

BORGES, Antonádia. “Sobre Pessoas e Variáveis: etnografia de uma crença política” .Mana v. 11 n.1, 2005

DA MATTA, Roberto. “A Antropologia no Quadro das Ciências”. Em: Relativizando: uma introdução à



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

antropologia social. Rocco. Rio de Janeiro: 1990	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Gestão de Processos</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	V
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Identificação do conjunto de atividades capazes de gerar maior valor ao usuário/cliente que recebe um produto ou serviço. Monitoramento contínuo de indicadores de desempenho; emprego da reengenharia, do benchmarking, da terceirização; análise da cadeia de valores do processo; melhoria contínua das fases do processo; qualidade total; identificação, definição e obtenção dos dados e diagnósticos do processo; metas de melhoria; solução dos problemas; retroalimentação.	
<b>OBJETIVO</b>	
Desenvolver competências e habilidades para identificação e solução de problemas em organizações modernas considerando a competitividade e as necessidades dos clientes.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conceitos básicos. Mapeamento, análise e redesenho de processos.</li><li>• Métodos e técnicas utilizadas na gestão de processos.</li><li>• Pensamento linear, sistêmico e complexo.</li><li>• Organização burocrática e de aprendizagem organizacional.</li><li>• O processo de mudança organizacional</li><li>• Processo de tomada de decisão</li><li>• O movimento consumidor e sua evolução</li><li>• A inteligência empresarial e competitiva</li><li>• Monitoramento dos ambientes interno e externo. A ética na inteligência empresarial</li><li>• Indicadores de desempenho</li><li>• Ishikawa, Pareto, BPMN</li><li>• Ciclo PDCA</li></ul>	



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

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aplicação de aulas expositivas; Aplicação de exercícios práticos; Aplicação de estudo de caso;	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, frequência integral e a participação. Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo. Aplicação verificações simples.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
STATSOFT, South America. Análise e otimização de processos. São Caetano do Sul-SP: s/d WERKEMA, Maria Cristina Catarino. As Ferramentas da qualidade no gerenciamento de processos . Belo Horizonte (MG) : Fundação Christiano Ottoni, 1995 OLIVEIRA, Carlos Augusto. Inovação da tecnologia, do produto e do processo. EDG. Belo Horizonte: 2003 LIMA NETTO, Roberto. A habilidade do rei: você também pode ser um bom negociador. Ediouro. Rio de Janeiro: 2005 CHASE, Richard B. Administração da Produção para vantagem competitiva. Bookman. Porto Alegre: 2008 JURAN, M. Controle da Qualidade. Vol 1 . Makron Books do Brasil. São Paulo (SP): 1991	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
SIMON, Herbert. A capacidade de decisão e liderança. Fundo da Cultura. Rio de Janeiro: 1963 FUNDAÇÃO Roberto Marinho. Aprendendo a empreender. s/d	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Francês Básico</b>
<b>Código:</b>



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

<b>Carga Horária:</b>	80
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	VI
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Estudo de situações prático-discursivas da língua francesa mediante o uso de estruturas léxico-gramaticais, visando à compreensão e à produção oral e escrita em nível básico. Apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos. Tempo verbal do presente.	
<b>OBJETIVO</b>	
Expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana através de apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, informações de meios de hospedagem, conversação telefônica. Compreender e escrever pequenos textos como também se expressar oralmente, aprimorando-se do sistema lingüístico francês.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• saudações, datas, números</li><li>• Pronomes pessoais</li><li>• Preposições (<i>à;anti;après;;jusque;avec;contre;de;dès;depuis;pour;devant;par;sous;sur;arrière;en arrière</i>)</li><li>• Artigos definidos e indefinidos</li><li>• <i>Verb être</i> (presente)</li><li>• Presente dos verbos regulares e irregulares</li><li>• Frases interrogativas</li><li>• Adjetivos demonstrativos</li><li>• Contração dos artigos <i>A</i> e <i>DE</i></li><li>• Negação em francês</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Pesquisas em grupos Seminários Aulas expositivas	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Notas de participação Notas por pesquisas e apresentações em seminários Avaliações: verificações simples	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
GRÉGOIRE M. / THIÉVENAZO . Grammaire Progressive du Français- Paris (França) : CLE International, 2003.	
RENNER H./ RENNER U./ TEMPESTA . Le Français du Tourisme. Livre de l'élève. Vienne : CLE International, 1993.	
MICHAELIS JELSSA CIARDI AVOLIO E MÁRA LUCIA FAUR. Minidicionário Francês-Português,	



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

Português-Francês. Ed. Melhoramentos.	
CAPELLE GUY/ GIDON NOËLLE . Reflets méthode de Français1. Paris (França) : Hachette, 1999.	
CAPELLE GUY/ GIDON NOËLLE . Reflets méthode de Français1. ( Cahier d'exercices). Paris (França) : Hachette, 1999.Livre	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Comunicação III em Espanhol</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	VI
<b>Nível:</b>	Superior
<b>EMENTA</b>	
<b>Estrutura do idioma, fluência e conhecimentos mais específicos e sofisticados do vocabulário técnico da área de agenciamento e turismo através das habilidades (ler, escrever, ouvir e falar) referentes à compreensão do espanhol como língua estrangeira:</b> Agências de Viagens / Funções dos empregados / Recomendações / Perfil Profissional / Reservas / Categorias hoteleiras e Serviços / Transportes / Bilhetes de viagem / Itinerario turístico / aluguel de carros / Oferta Cultural / Elaboração de Programas e ofertas para agencias de viagem / Construção pragmático-discursiva do produto turístico .	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Compreender e expressar atos de fala relacionados ao universo discursivo do Turismo, a partir da compreensão pragmático-discursiva do produto turístico cearense e da compreensão do uso persuasivo da língua na relação com comunidades de realidade sócio-cultural diferente da sua, numa perspectiva crítica; Viabilizar informações sobre meios de transportes; Viabilizar informações sobre destinos turísticos e itinerários</li></ul>	
<b>PROGRAMA</b>	



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

- **Gramática:** recursos para descrever e comparar / frases em passiva / orações subordinadas; comparativos e superlativos;
- **Comunicação:** estruturas para expressar insatisfação, impaciência e irritação; expressões de cortesia; estratégias de persuasão (metáfora, metonímia, eufemismo e hipérbole), dados pessoais.
- **Vocabulário:** transportes; bilhetes de viagem; horários /comidas / cultura / Geografia / monumentos / informações turísticas / Itinerário turístico / Excursiones

**METODOLOGIA DE ENSINO**

- Exposição oral, diálogos;
- Leitura individual e participativa;
- Audição de CDs e Mp3;
- Projeção de filmes;
- Debates e atividades reflexivas;
- Práticas de conversação;
- Uso da língua em situações reais, integrando as quatro habilidades.

**AValiação**

- Notas de participação
- Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos
- Tarefas em classe e de casa
- Provas escritas e orais

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Lengua y comunicación en el español para el turismo Maria Vittoria Calvi Arco/Libros S.L. Madrid 2006

Espanhol para viagens: chega de portunhol: não dê vexames e fale corretamente Sandra di Lullo Arias  
Campus. Rio de Janeiro 2006

JIMENEZ GARCIA, Maria de los Angéles. Español sem fronteiras: curso de lengua española. Vol 1. São Paulo. Scipione: 2006

JIMENEZ GARCIA, Maria de los Angéles. Español sem fronteiras: curso de lengua española. Vol 2. São Paulo. Scipione: 2008

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Gretel Eres Fernández SGEL Madrid 2007

Gramática de Español lengua extrajera HERMOSO, A. González; CUENOT, J. R. ALFARO, M. Sánchez  
Edelsa. Madrid 1996

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_



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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Administração Financeira</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	VI
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
O papel das finanças e do gestor financeiro. A análise das demonstrações financeiras. Planejamento financeiro. Análise de investimento. Análise de financiamento.	
<b>OBJETIVO</b>	
Compreender o papel da administração financeiro nos empreendimentos privados; Conhecer os instrumentos que auxiliam na tomada de decisão sobre a gestão dos recursos financeiros; Conhecer a dinâmica do contexto da gestão financeira nas empresas.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Introdução à Administração Financeira Conceito, objetivos, funções. Tipos de empresa. Ambiente econômico e financeiro.</li><li>• Análise Financeira Demonstrações financeira Análise vertical e análise horizontal Índices econômicos e financeiros</li><li>• Decisão de Investimento Risco e retorno Valor do dinheiro no tempo Técnicas de orçamento de capital</li><li>• Decisão de Financiamento Política de dividendos Mercado de capitais</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas	
Exercícios	



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

Seminário

Visita técnica;

Palestras.

**AVALIAÇÃO**

Prova individual;

Prova em dupla;

Trabalho em equipe; trabalho individual.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

LEMES Jr. et al. Administração financeira: princípios, fundamentos e práticas brasileiras. São Paulo. Editora Campus: 2002.

LEITE. Hélio de Paula. Introdução à administração financeira. Atlas. São Paulo: 1994

WESTON J. Fred e BRIGHAM Eugene. Fundamentos da Administração Financeira. 10ª edição. São Paulo, Pearson Makron Books: 2004.

GITMAN, Laurence Jeffrey. Princípios da Administração Financeira. São Paulo. Editora Harbra:1997.

CHING, Yuh Hong et al. Contabilidade & finanças para não especialistas. São Paulo. Prentice Hall: 2003.

ROSS, Stephen A. et al. Princípios da administração financeira. São Paulo. Atlas: 1998

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CASAROTO, Nelson Filho. Análise de investimentos: matemática financeira, engenharia econômica, tomada de decisão, estratégia empresarial. Em disquete. 2007

SILVA, Jose Pereira da. Análise Financeira das empresas. Atlas. São Paulo: 2006

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Projeto Social**

**Código:**





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

<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	VI
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Aplicar e Desenvolver atividades sociais relacionadas à segmentação turística em comunidades cearenses.	
<b>OBJETIVO</b>	
Compreender as relações que se estabelecem entre os grupos humanos nos diferentes espaços reconhecendo direitos e responsabilidades como agente de mudança mediante situações que permitam o exercício da crítica, da consolidação da cidadania, da identidade pessoal e social. Entender as diversas e múltiplas possibilidades existentes na sociedade a partir da experiência do presente, através da observação, argumentação, raciocínio do planejamento e formulação de estratégias de ação.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Análise do contexto socio-político-econômico da sociedade brasileira.</li><li>• Movimentos Sociais e o papel das ONG'S como instâncias ligadas ao terceiro setor.</li><li>• Formas de organização e participação em trabalhos sociais.</li><li>• Métodos e Técnicas de elaboração de projetos sociais.</li><li>• Pressupostos teóricos e práticos a serem considerados na construção de projetos sociais.</li><li>• Formação de valores éticos e de autonomia pré-requisitos necessários de participação social</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;  Estudo de casos;  Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
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 e trabalhos.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
TACHIZAWA, Tacheshy. ORGANIZAÇÕES NÃO GOVERNAMENTAIS E TERCEIRO SETOR. Atlas. São	



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

Paulo: 2002

CONTADOR, Cláudio. Projetos Sociais: avaliação e prática. São Paulo. Atlas. 2008

DEMO, Pedro. Participação é conquista: noções de política social. São Paulo. Cortez. 2001

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Moura, Margarida Maria. Projeto Idoso Amado: um resgate da autoestima Fortaleza. CEFET-CE. 2005.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Organização e Execução de Eventos**

**Código:**

**Carga Horária:** 80

**Número de Créditos:** 4

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** VI

**Nível:** SUPERIOR

**EMENTA**

Planejamento, promoção e execução de um evento (formatar e executar um evento, empregando as técnicas do planejamento e promoção, captação de recursos, fazer escolha da temática, definição do público de interesse, local, recursos humanos, comissões, estratégias de ação, material físico, orçamento). Seminários e encontros com o professor responsável.

**OBJETIVO**

Identificar e aplicar os itens básicos para organização e operacionalização de eventos compreendendo as articulações entre as diferentes comissões responsáveis pelos eventos observando as competências de cada uma. Conhecer a rotina da secretaria e recepção de eventos.

**PROGRAMA**

- Roteiro básico para organização e operacionalização de um evento;
- Estrutura organizacional e eventos;
- Competências de secretaria, promoção de vendas e recepção em eventos;



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

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;  Estudo de casos;  Execução de um evento com acompanhamento.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
As avaliações simples; trabalhos individuais, de grupo ; participação individual e de equipe em organização e execução de um evento.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de Eventos - teoria e prática. Pioneira Tompson. Learning. São Paulo: 2004  MATIAS, Marlene . Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas. Manole. Barueri: 2002  MELO, Francisco de Paula Neto. Criatividade em eventos. Contexto. São Paulo: 2005.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
TENAN, Ilka Paulete Sevissero . EVENTOS. Aleph. São Paulo: 2002  FONTES, Nema. Estratégia para Eventos. BRITTO, Janaína; São Paulo ALEPH. 2002	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Cerimonial e Protocolo</b>
<b>Código:</b>



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

<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	VI
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Conhecimento de calendário de datas comemorativas; uso adequado de trajes; emprego de cartas comerciais, ofícios; memorandos, requerimentos; formas de tratamento; composição de mesa; ordem e precedência; uso da bandeira oficial, do hino nacional e outros símbolos.	
<b>OBJETIVO</b>	
Identificar as regras básicas e gerais da etiqueta como fenômeno da cultura popular; Definir cerimonial e protocolo identificando a variação de cerimoniais, as regras de etiqueta com autoridades, precedências e à mesa.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aspectos conceituais de ética e etiqueta nas mais diversas culturas</li><li>• Bom comportamento e desempenho social e na vida profissional (gestos, aperto de mão, abraços, linguagem, expressões, trajes)</li><li>• As regras de etiqueta numa sociedade moderna onde prevalece o bom senso</li><li>• Protocolos, cortesias e organização de solenidades</li><li>• Tratamento e precedência: conceitos e aplicação</li><li>• Organização e hasteamento de bandeiras</li><li>• Organização de mesas diretivas</li><li>• Decreto 70.234 de 9 de março de 1972 para Ordem e Precedência</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas teóricas expositivas	
Leituras em grupos	
Pesquisas em grupo	
Estudos de caso	



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

**AVALIAÇÃO**

Apresentação de trabalho  
Análise de estudos de casos  
Avaliação escrita, individual e em grupo.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

LUKOWER, Ana. Cerimonial e Protocolo. Contexto. São Paulo. 2003  
BETTEGA, Maria Lucia. Evetos e cerimonial: simplificando as ações. Educ. Caxias do Sul: 2002  
MATARAZZO, Claudia . Gafe não é pecado . Melhoramentos. São Paulo: 1996  
VIEIRA, M. C. A Comunicação empresarial: Etiqueta e ética nos negócios. Ed. Senac. São Paulo: 2007  
FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. Senac Nac. Rio de Janeiro: 2007  
MEIRELES, Gilda Fleury. Protocolo e cerimonial. Normas, ritos e pompa. Omega. São Paulo: 2001  
SOARES, Ester Proença. A mesa: arranjo e etiqueta. Escrituras. São Paulo: 2006

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

KALIL, Glória. Chiquérismo: Moda e etiqueta em novo regime. Ed. Conex. São Paulo: 2007  
GAMBIROSIO, Stefania. C.Receber bem e organizar festas perfeitas: guia. Nova Cultural. São Paulo: 1995  
RIBEIRO, Célia. Boas maneiras e sucesso nos negócios. L PM. Porto Alegre: 1995

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

**DISCIPLINA: Alimentos e Bebidas para Eventos**

**Código:**



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

<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	VI
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Concepção e aplicação de composição de mesas para banquetes, jantares sociais e empresariais; festas sociais; <i>mise-en-place</i> das mesas; serviços adequados a cada evento; montagem e orçamento de cardápio; ficha técnica; noções de manipulação e nutrição de alimentos; controle de estoque de utensílios; talheres e pratos; contratação de fornecedores de alimentos e bebidas; terceirização de serviços; o uso do <i>catering</i> .	
<b>OBJETIVO</b>	
Identificar e organizar <i>mise-en-place</i> de mesas conforme o tipo de evento e serviços; Calcular orçamento de cardápio através do uso de ficha técnica; Conhecer e orientar a manipulação e serviços de alimentos, Contratar fornecedores e controlar de estoque.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mise-en-place</li><li>• Ficha técnica</li><li>• Noções de Higiene e Nutrição</li><li>• Manipulação de alimentos</li><li>• Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle- APPCC / Anvisa</li><li>• Terceirização em A&amp;B</li><li>• Compras de insumos</li><li>• Controle de estoque</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aplicação de aulas expositivas; Aplicação de exercícios práticos; Aplicação de estudo de caso;	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, frequência integral e a participação. Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo. Aplicação verificações simples.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
TEICHMANN. Ione Mendes. Cardápio: técnicas e criatividade. Educ. Caxias do Sul: 2007	



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

<p>CÂNDIDO, Índio. Maître d' Hôtel: técnicas e serviços. Educs. Caxias do Sul: 2002</p> <p>VASCONCELLOS, Frederico. Menu: como montar um cardápio eficiente. Roca. São Paulo: 2002</p> <p>MARQUES. J. Albano. Manual da cozinha e copa. Thex. Rio de Janeiro: 2002</p> <p>RECEBER BEM; COMO ORGANIZAR FESTAS PERFEITAS. Nova Cultural. São Paulo (SP): 1995</p> <p>FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. SENAC-SP .São Paulo (SP): 2006.</p> <p>Dietas: mil e uma maneiras de emagrecer. Nova Cultural. São Paulo: 1995</p> <p>CASTRO, Sérgio de. Guia de nutrição saudável: o arco-íris alimentar. Fundação Demócrito Rocha. Fortaleza: 1998</p> <p>CASTELL, Gemma Salvador. Larousse da dieta e nutrição. Larousse do Brasil. São Paulo: 2004</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>GARRIER, Yvonne. Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes. Futura. São Paulo: 2003</p> <p>SOARES, Ester Proença. A mesa: arranjo e etiqueta. Escrituras. São Paulo: 2006</p> <p>MILANEZ, Álvaro. A higiene da habitação. Grafica Lux. Rio de Janeiro. 1969</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso I</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	VI
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Desenvolvimento e etapas de um pré-projeto de pesquisa; escolha da temática; justificativa; objetivos;	



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

metodologia. Artigo; relatório de estágio; monografia; projeto de aplicação.

### **OBJETIVO**

Reconhecer os objetivos da pesquisa científica; Capacitar o aluno a estruturar e elaborar um projeto de pesquisa científica; Identificar todos os elementos formais que constituem um projeto de pesquisa;

### **PROGRAMA**

- Tipos de pesquisa: métodos e técnicas da pesquisa científica;
- Definição dos elementos constituintes de um projeto de pesquisa: tema, delimitação do tema, objetivos, justificativa, definição do problema, hipóteses, variáveis, metodologia, delimitação do universo (do corpus), tipos de amostragem, tratamento estatístico, embasamento teórico (revisão bibliográfica, definição de termos, conceitos operacionais), bibliografia, cronograma.

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Exposição dos temas através de instrumentos audiovisuais;

Discussão dos assuntos apresentados, assim como de outras leituras referentes aos temas abordados;

Apresentação do projeto de pesquisa.

### **AVALIAÇÃO**

Participação nas discussões em sala de aula (leituras prévias);

Realização das tarefas em classe e extra-classe;

Relatório escrito sobre temas apresentados nas defesas (mínimo dois relatórios);

Participação em seminários;

Discussão em sala de aula sobre as etapas do projeto de pesquisa que estejam em fase inicial ou em andamento;

Apresentação de um projeto de pesquisa em seu tema de interesse.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Normas para trabalhos acadêmicos. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS NBR 10719/1989; 10520/2002; 14724/2002; 6022/2003; 6023/2002; 6024/2003; 6027/2003; 6028/2003; 6034/2004; 12225/2004; 14.724/2005; 15287/2005; 6029/2006 Rio de Janeiro 1989; 2002; 2003; 2004; 2005; 2006

CENTENO, Rogelio Rocha . Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. Roca.São Paulo:2003

COSTA, A. F. Gomes da. Interciência . Guia para elaboração de monografias. Rio de Janeiro: 2003

GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. Atlas. São Paulo: 2002

GIL, Antônio Carlos . Métodos e técnicas de pesquisa social. Atlas. São Paulo: 1999





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

MARCONI, Marina de A; LAKATOS, Eva M . Metodologia do trabalho científico. Atlas. São Paulo: 2008	
MARCONI, Marina de A; LAKATOS, Eva M.. Técnicas de pesquisa. Atlas. São Paulo: 2005	
SANTOS, Raimundo dos . Metodologia científica: a construção do conhecimento. DP&A. Rio de Janeiro:2004	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
ANDRADE, M. M . Introdução à metodologia do trabalho científico. Atlas. São Paulo: 1993	
ANDRADE, M. M . Como apresentar trabalhos para cursos de pós-graduação: noções práticas. Atlas. São Paulo: 1995	
BECKER, H. S . Métodos de pesquisa em ciências sociais. Hucitec. São Paulo: 1993	
RUIZ, J. A.. Metodologia científica. Atlas. São Paulo : 1991	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Elaboração de Projetos Turísticos</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	VII
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Conceito e classificação de projetos e etapas de elaboração do projeto turístico; Análise da viabilidade de projetos turísticos; Concepção, aplicação/execução e demonstração das ações do projeto, quais as entidades envolvidas, o público alvo, as etapas cronológicas e os custos. Apontar os resultados pretendidos e o processo de controle.	
<b>OBJETIVO</b>	
Conhecer as principais formulações teóricas sobre projetos de investimento, elaborando um projeto de investimento e assim diferenciá-lo de um projeto de pesquisa. Capacitar-se na elaboração de projetos. Saber coletar as informações que permitam mensurar e avaliar em termos quantitativos e qualitativos a aplicação de recursos para a produção de bens e serviços turísticos.	



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

<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• O Projeto no Processo de Planejamento</li><li>• Revisão do contexto em que se insere o Projeto</li><li>• Definição e evolução dos conceitos de Projetos</li><li>• O Projeto no contexto do Turismo</li><li>• O papel do projeto na decisão de investir</li><li>• Estrutura e etapas de um projeto turístico</li><li>• Detalhamento de cada item que compõe o projeto turístico</li><li>• Modelos de ante-projeto e carta-consulta</li><li>• Fontes de Financiamento para Projetos Turísticos</li><li>• Identificação de Fontes de Recursos e Agentes Financeiros</li><li>• Avaliação e Monitoramento de Projetos Turísticos</li><li>• Principais Indicadores</li><li>• Formas de Avaliação</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas, exercícios, seminário, visita técnica	
<b>AValiação</b>	
Avaliação escrita individual, em dupla. Apresentação de trabalhos	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
BUARQUE, Cristovam. Avaliação econômica de projetos: uma apresentação didática. 15ª tiragem. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1984	
MAXIMIANO, Antonio C. A. Administração de Projetos: como transformar idéias em resultados. São Paulo: Atlas. 1997.	
WOILER, Samsão e MATHIAS, Franco W. Projetos: planejamento, elaboração e análise. São Paulo: Editora Atlas, 1996.	
BONALD Neto, Olímpio. Elementos do plano e do projeto em turismo. Recife: Universidade Católica de Pernambuco, 1999.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
PRADO, Darci. Gerenciamento de programas e projetos nas organizações. Nova Lima. Minas Gerais: 2004	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**



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

<b>DISCIPLINA: Marketing Turístico</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	80
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	VII
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Interpretar e elaborar planos estratégicos e operacionais de marketing turístico, fundamentando-se nos princípios da administração estratégica e do marketing de serviços e suas ferramentas.	
<b>OBJETIVO</b>	
Conhecer e adquirir conceitos, ferramentas e estratégias do marketing de serviços e suas ferramentas e aplicá-los aos empreendimentos turísticos; Interpretar e elaborar planos estratégicos e operacionais de marketing turístico.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conceituação de marketing de serviços, marketing turístico e hoteleiro;</li><li>• Conceitos e ferramentas do marketing aplicado aos empreendimentos turísticos;</li><li>• Mercado, Oferta e Demanda Turística no contexto da sociedade pós-industrial;</li><li>• Fluxo e sazonalidade turística;</li><li>• Segmentação do mercado turístico;</li><li>• Composto mercadológico/ marketing mix;</li><li>• Princípios da administração estratégica e as bases do planejamento;</li><li>• Plano de marketing turístico (Ministério do Turismo)</li><li>• Canais de distribuição: operadoras e agências de viagens</li><li>• Publicidade e promoção</li><li>• Definição de preço</li><li>• Fases do ciclo e vida do produto</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	



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

<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudos de casos;</p> <p>Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.</p>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>Trabalhos individuais e em grupo, provas escritas, além da participação dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos dirigidos.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>MOTA, Keila Cristina Nicolau . MARKETING TURISTICO: promovendo uma atividade sazonal. Atlas. São Paulo: 2001</p> <p>VAZ, Gil Nuno . MARKETING TURISTICO: receptivo e emissivo. um roteiro estratégico para projetos mercadológicos públicos e privados . Pioneira Thomson. São Paulo: 2002</p> <p>Kotler, Philip. Administração de Marketing: Análise, planejamento, implementação e controle. Atlas: São Paulo: 1996</p> <p>ANSARAH Marília G.R. Turismo e Segmentação de Mercado. Futura. São Paulo: 2000</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>BENI, Mario Carlos . Análise Estrutural do Turismo. Senac SP. São Paulo: 2001</p> <p>LAS CASAS, A .L . Plano de Marketing para micro e pequena empresa. Atlas. São Paulo: 1999</p> <p>POWERS, Tom e BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. Atlas. São Paulo: 2004</p> <p>MONTEJANO, Jordi Montaner . Estrutura Do Mercado Turístico. Roca. São Paulo: 2001</p> <p>ACERENZA, Miguel Angel . Promoção Turística: um enfoque mercadológico. Pioneira. São Paulo: 1991</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso II</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40



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

<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	VII
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Desenvolvimento de pré-projeto sob a orientação de um professor com especificidade ou compatibilidade ao tema proposto. Seminários e encontros com o professor responsável pela disciplina. Cronograma de atividades.	
<b>OBJETIVO</b>	
Dominar as técnicas de redação e apresentação da monografia , artigo, relatório técnico, projeto de aplicação; Selecionar, aplicar e analisar material de pesquisa; Tabular, organizar e interpretar os dados coletados em pesquisa de campo; Desenvolver argumentação, redação do texto, conclusão e/ou considerações;	
<b>PROGRAMA</b>	
Discussão temática/conceitual e utilização de métodos e técnicas Estruturação do trabalho monográfico Desenvolvimento da pesquisa Redação do texto conforme estrutura da monografia científica Apresentação gráfica da monografia	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas: apresentação e discussão dos projetos em grupo Orientação e acompanhamento individual dos trabalhos; Supervisão das fases de elaboração da monografia.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
A avaliação desta disciplina sera mediante a frequência dos encontros de orientação e do cumprimento do cronograma.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
DENCKER, A. F. Métodos e técnicas de pesquisa em turismo. Futura. São Paulo: 1998 ECO, U . Como se faz uma tese. Perspectiva: São Paulo: 1989 KÖCHE, J. C . Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática de pesquisa. Vozes. Petrópolis- Rio de Janeiro: 1997	



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

SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. Cortez. São Paulo: 1996	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico. Atlas. São Paulo: 1993	
ANDRADE, M. M. Como apresentar trabalhos para cursos de pós-graduação: noções práticas. Atlas. São Paulo: 1995	
BECKER, H. S. Métodos de pesquisa em ciências sociais. Hucitec. São Paulo: 1993	
FEITOSA, V. C. Redação de textos científicos. Papyrus. Campinas: 1995	
MARCANTÔNIO, A. T. . Elaboração e divulgação do trabalho científico. Atlas. São Paulo: 1993.	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Comunicação em Francês</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	80
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	VII
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Estruturas lingüísticas em nível pré-intermediário da língua francesa, objetivando aperfeiçoar as habilidades comunicativas dos alunos. Deste modo, o aluno será capaz de expressar-se de forma escrita e oral, utilizando vocabulário mais complexo e diversificado. Emprega-se presente progressivo, <i>passé composé</i> , advérbios, pronomes, tempo futuro simples.	
<b>OBJETIVO</b>	
Compreender o processo gramatical pré-intermediário da língua francesa; Conhecer os sistemas lingüísticos pré-intermediários; Aperfeiçoar as habilidades de compreensão e expressão oral e auditiva; Expressar sentimento de posse; Saber usar os pronomes possessivos	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Verbos de apreciação: “aimer, préférer, adorer”</li></ul>	



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

- Pronomes possessivos
- O pronome “em”
- Os verbos “pouvoir e vouloir” mais o infinitivo
- Verbo aller, no presente e no futuro próximo
- Imperativo negativo/verbos mante, descendre, pendre, no presente, futuro e imperativo
- Verbos savoir e connaître
- Expressão da restrição “on, n’, a que”
- Futuro simples dos verbos “trouver, sortir, prendre, être, avoir, voir”
- Artigos partitivos;
- Os pronomes “en” e “y”
- Advérbios de frequência, lugar, modo;
- Presente progressivo: “être en train de...” ;
- Restrição « ne...que » ;
- Imperfeito do Indicativo ;
- Oposição entre Passé composé e imperfeito;
- Pronomes demonstrativos e interrogativos

**METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivas;
- Leitura participativa;
- Compreensão oral de cds;
- Atividades orais e escritas;

**AVALIAÇÃO**

- Frequência às aulas;
- Participação em sala de aula;
- Exames escritos e orais;
- Exercícios.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CALLAMAND, M. **Grammaire vivante du français**. Paris : CLE International, 2000.

FOUQUET, E. ; NEEFS, H. **Dictionnaire Hachette encyclopédique illustré**. Paris : Hachette, 2000

GRÉGOIRE, M. ; THIÉVENAZO. **Grammaire progressive du français**. Niveau Intermédiaire. Paris : CLE International, 2000

CORBEAU, S.; DUBOIS, C.; PENFORNIS, J-L. ; SEMICHON, L. CLE Hôtellerie- Restauration. International Paris 2006

CAPELLE, Guy; GIDON, Noële. Hachette . Reflets- Méthode de Français 1. Paris 1999

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Grammaire Progressive du Français. GRÉGOIRE, M.; THIÉVENAZO. CLE International. Paris 2000



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

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

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Novas Tecnologias para o Turismo</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	VII
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Conceito e histórico de novas tecnologias (TIC) e sua influência na educação e profissionalização; concepção e definição de comércio eletrônico para produtos turísticos, benefícios do comércio eletrônico; definição de cibercultura e a globalização; CRM ( <i>Customer Relationship Management</i> ), ou Gerenciamento de Relações com o Cliente; comutadoras/portais de reservas e consultas (sistemas <i>Smart Hotel</i> e <i>Adviser Hotel</i> , <i>Best Western</i> , <i>Choice</i> , <i>Holliday inn</i> , Decolar, Hoteis Net, “VAI BRASIL” do MTur - Ministério do Turismo. <a href="http://www.vaibrasil.com.br">http://www.vaibrasil.com.br</a> ); o <i>cluster</i> de Cultura e Turismo, e a relação do turismo com o sistema de informações para o planejamento turístico.	
<b>OBJETIVO</b>	
Compreender a influência e importância das tecnologias para a otimização dos negócios turísticos.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conceito e histórico das TICs</li><li>• Canais e acessos a vendas eletrônicas</li><li>• Definição de cibercultura e a globalização</li><li>• Estudo de planilha eletrônica e processador de textos;</li><li>• Técnica de acesso a internet</li><li>• Banco de dados/portais: sistemas <i>Smart Hotel</i> e <i>Adviser Hotel</i>, <i>Best Western</i>, <i>Choice</i>, <i>Holliday inn</i>, Decolar, Hoteis Net, “VAI BRASIL” do MTur - Ministério do Turismo. <a href="http://www.vaibrasil.com.br">http://www.vaibrasil.com.br</a></li><li>• Definição de <i>cluster</i> e o turismo</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aplicação de aulas expositivas;	
Aplicação de exercícios práticos;	





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

Aplicação de estudo de caso;	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, frequência integral e a participação.  Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo.  Aplicação verificações simples.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
BIANCONCINI , Maria Elizabeth de (Org.) Integração das tecnologias na educação:salto para o futuro . Brasília (DF) : MEC/ Secretaria de Educação a Distância, 2005  A REDE. (periódico). São Paulo (SP) : Momento Editorial, 2008-2009	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
BETTEGA, Maria Helena Silva. <b>A educação continuada na Era digital</b> . São Paulo: Cortez, 2004  GRINSPUN, Mirian P. S. Zippin (Org). <b>Educação tecnológica: desafios e perspectivas</b> . São Paulo: Cortez, 1999.  LÉVY, Pierre. <b>Cibercultura</b> . São Paulo: Editora 34, 1999	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso III</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	VIII
<b>Nível:</b>	SUPERIOR



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

<b>EMENTA</b>
Finalização do pré-projeto sob a orientação de um professor com especificidade ou compatibilidade ao tema proposto. Seminários e encontros com o professor responsável pela disciplina. Cronograma de atividades. Defesa do projeto/pesquisa.
<b>OBJETIVO</b>
Dominar as técnicas de redação e apresentação da monografia , artigo, relatório técnico, projeto de aplicação; Selecionar, aplicar e analisar material de pesquisa; Tabular, organizar e interpretar os dados coletados em pesquisa de campo; Desenvolver argumentação, redação do texto, conclusão e/ou considerações; Apresentar aos resultados da pesquisa.
<b>PROGRAMA</b>
Discussão temática/conceitual e utilização de métodos e técnicas  Estruturação do trabalho monográfico  Desenvolvimento da pesquisa  Redação do texto conforme estrutura da monografia científica  Apresentação gráfica da monografia
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas expositivas: apresentação e discussão dos projetos em grupo  Orientação e acompanhamento individual dos trabalhos;  Supervisão das fases de elaboração da monografia.
<b>AVALIAÇÃO</b>
A avaliação desta disciplina contará das notas dadas pela comissão julgadora da monografia composta pelo professor orientador e mais dois professores convidados.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
DENCKER, A. F. Métodos e técnicas de pesquisa em turismo. Futura. São Paulo: 1998  ECO, U . Como se faz uma tese. Perspectiva: São Paulo: 1989  KÖCHE, J. C . Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática de pesquisa. Vozes. Petrópolis- Rio de Janeiro: 1997  SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. Cortez. São Paulo: 1996
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
ANDRADE, M. M . Introdução à metodologia do trabalho científico. Atlas. São Paulo: 1993



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

ANDRADE, M. M . Como apresentar trabalhos para cursos de pós-graduação: noções práticas. Atlas. São Paulo: 1995	
BECKER, H. S. Métodos de pesquisa em ciências sociais. Hucitec. São Paulo: 1993	
FEITOSA, V. C . Redação de textos científicos. Papirus. Campinas. São Paulo: 1995	
MARCANTÔNIO, A. T. . Elaboração e divulgação do trabalho científico. Atlas. São Paulo: 1993.	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**  
**CURSO SUPERIOR DE BACHAREL EM TURISMO**

<b>DISCIPLINA: Estágio Supervisionado</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	240
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	A partir do semestre III
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Aplicação de conhecimentos teóricos e humanos proporcionados ao discente pela participação em situações reais de vida e trabalho em atividades práticas relacionadas ao turismo. Será considerado válido o estágio feito a partir ou concomitante ao 3º semestre, considerando 50% da carga horária obrigatória.	
<b>OBJETIVO</b>	
Vivenciar e aplicar a teoria à prática em situação real.	
<b>PROGRAMA</b>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Orientação e acompanhamento individual; Supervisão das fases de elaboração do relatório.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	



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

Apresentação do relatório das atividades desenvolvidas no campo de estágio.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____