



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

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE**  
**EM EVENTOS (NOTURNO)**

**ACARAÚ – CEARÁ**  
**2023**



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

**Reitor do Instituto Federal**

José Wally Mendonça Menezes

**Pró-reitor de Ensino**

Cristiane Borges Braga

**Pró-reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação**

Joélia Marques de Carvalho

**Pró-reitor de Extensão**

Ana Cláudia Uchôa Araújo

**Pró-reitor de Administração e Planejamento**

Reuber Saraiva de Santiago

**Diretor Geral do *Campus* de Acaraú**

João Vicente Mendes Santana

**Chefe de Departamento de Ensino do *campus* de Acaraú**

Fabiana Morais de Carvalho

**Chefia de Departamento de Administração e Planejamento**

Felipe Gomes Pinheiro

**Coordenadoria Técnico-Pedagógica**

Camila Matos Viana

**Coordenação do Curso Técnico Subsequente em Eventos**

Ítalo Emanuel Rolemberg dos Santos

## **Membros da Comissão de Elaboração do PPC do Curso**

- **Ítalo Emanuel Rolemberg dos Santos** - Presidente da Comissão
- **Antônia de Jesus Sales** - Membro Docente
- **Armando Matos Fontenele Júnior** - Membro Docente
- **Camila Franco** - Membro Docente
- **Danyelle de Lima Teixeira** - Membro Docente
- **Francisco Bruno Rodrigues Silveira** - Membro Docente
- **Glácio Souza Araújo** - Membro Docente
- **João Gilberto Gonçalves Nunes** - Membro Docente
- **Juliana Martins Pereira** - Membro Docente
- **Maria Elisângela de Sousa** - Membro Docente
- **Michelle Soares Pinheiro** - Membro Docente
- **Keina Maria Guedes da Silva** - Bibliotecária - Membro
- **Lais Melo Lira** - Pedagoga - CTP Membro

## PORTARIA DA COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PPC



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto  
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará Campus  
Acaráú

### PORTARIA Nº 7998/GAB-ACA/DG-ACA/ACARAÚ, DE 25 DE OUTUBRO DE 2023

O **Diretor-Geral do Campus Acaráú** do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, no uso de suas atribuições e considerando a delegação de competência estabelecida na Portaria Normativa nº 81/GABR/REITORIA, de 08 de Agosto de 2023 e o que consta no Processo nº **23264.002876/2023-90**, resolve:

**Art. 1º** Designar a **Comissão de Elaboração do PPC do Curso Técnico em Eventos**, composta pelos seguintes servidores, sob a presidência do primeiro.

Nome	Matrícula
ÍTALO EMANUEL ROLEMBERG DOS SANTOS	1909942
ANTONIA DE JESUS SALES	1416151
ARMANDO MATOS FONTENELE JUNIOR	1323630
CAMILA FRANCO	2408357
DANYELLE DE LIMA TEIXEIRA	1226340
FRANCISCO BRUNO RODRIGUES SILVEIRA	3121659
GLACIO SOUZA ARAUJO	1579035
JOAO GILBERTO GONCALVES NUNES	2275444
JULIANA MARTINS PEREIRA	1060664
KEINA MARIA GUEDES DA SILVA	2165847
LAIS MELO LIRA	2327838
MARIA ELISANGELA DE SOUSA	1959154
MICHELLE SOARES PINHEIRO	2408684

Criado no SIPPAG, Impresso em: quarta, 25 de outubro de 2023 as 11:21. Página 1 de 2.

**Art. 2º** Estabelecer que essa Comissão desenvolverá suas atividades com uma carga horária de 8 (oito) horas semanais e 2 (dois) horas diárias, e com vigência até a publicação do ato autorizativo do referido curso.

**Publicação:** [Transparência Ativa](#) em 25 de outubro de 2023

Documento assinado eletronicamente sob **fundamentação**, por:  
JOAO VICENTE MENDES SANTANA | Diretor-Geral

**Data da Assinatura:** 25 de outubro de 2023 as 11:16  
**Tipo de Documento:** Portaria



Autenticidade

## SUMÁRIO

<b>DADOS DO CURSO</b>	<b>07</b>
<b>1. APRESENTAÇÃO</b>	<b>08</b>
<b>2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO</b>	<b>08</b>
<b>3. JUSTIFICATIVA</b>	<b>10</b>
<b>4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL</b>	<b>13</b>
<b>5. OBJETIVOS DO CURSO</b>	<b>15</b>
5.1 OBJETIVO GERAL	15
5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	15
<b>6. FORMAS DE INGRESSO</b>	<b>15</b>
<b>7. ÁREAS DE ATUAÇÃO</b>	<b>16</b>
<b>8. PERFIL DO PROFISSIONAL ESPERADO</b>	<b>16</b>
<b>9. METODOLOGIA DE ENSINO</b>	<b>16</b>
<b>10. ESTRUTURA CURRICULAR</b>	<b>18</b>
10.1 Organização Curricular	18
<b>11. FLUXOGRAMA CURRICULAR</b>	<b>23</b>
<b>12. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM</b>	<b>24</b>
<b>13. PRÁTICA PROFISSIONAL</b>	<b>26</b>
<b>14. DISCIPLINAS OPTATIVAS</b>	<b>27</b>
<b>15. ESTÁGIO</b>	<b>27</b>
<b>16. CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES</b>	<b>27</b>
<b>17. EMISSÃO DE DIPLOMA</b>	<b>31</b>
<b>18. AVALIAÇÃO DO PROJETO DE CURSO</b>	<b>31</b>
<b>19. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES NO PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PDI) NO ÂMBITO DO CURSO</b>	<b>32</b>
<b>20. APOIO AO DISCENTE</b>	<b>32</b>
<b>21. CORPO DOCENTE</b>	<b>34</b>
<b>22. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO</b>	<b>36</b>

<b>23. INFRAESTRUTURA</b>	<b>38</b>
23.1 Laboratórios Básicos	<b>39</b>
23.2 Laboratório Sala Bar	<b>40</b>
23.3 Biblioteca	<b>41</b>
<b>24. REFERÊNCIAS</b>	<b>44</b>
<b>ANEXOS DO PUD</b>	<b>47</b>

**DADOS DO CURSO****IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO:**

<b>Nome:</b> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus de Acaraú		
<b>Endereço:</b> Av. Desembargador Armando de Sales Louzada, s/n. - Monsenhor José Edson Magalhães		
<b>Cidade:</b> Acaraú	<b>UF:</b> CE	<b>Fone:</b> (88) 3661-1682
<b>CNPJ:</b> 10.744.098/0001-45		
<b>E-mail:</b> <a href="mailto:gabinete.acarau@ifce.edu.br">gabinete.acarau@ifce.edu.br</a>	<b>Página Institucional:</b> ifce.edu.br/acarau	

**INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO**

<b>Denominação:</b>	Curso Técnico em Eventos
<b>Titulação conferida:</b>	Técnico em Eventos
<b>Nível:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Superior
<b>Forma de articulação com o Ensino Médio:</b>	<input type="checkbox"/> Integrada <input type="checkbox"/> Concomitante <input checked="" type="checkbox"/> Subsequente
<b>Modalidade:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> A Distância
<b>Duração:</b>	2 semestres
<b>Periodicidade:</b>	<input type="checkbox"/> Semestral <input checked="" type="checkbox"/> Anual
<b>Formas de ingresso:</b>	<input type="checkbox"/> SISU <input checked="" type="checkbox"/> Processo Seletivo <input checked="" type="checkbox"/> Transferência/Diplomado
<b>Número de vagas:</b>	35 vagas
<b>Turno de Funcionamento:</b>	<input type="checkbox"/> Matutino <input type="checkbox"/> Vespertino <input checked="" type="checkbox"/> Noturno
<b>Ano e semestre de início do funcionamento do curso:</b>	2016.1
<b>Carga horária dos componentes curriculares (disciplinas)</b>	720 horas-aula
<b>Carga Horária de Prática Profissional</b>	80 horas
<b>Carga horária total:</b>	800 horas-aula
<b>Sistema de Carga-horária:</b>	01 crédito = 20 h
<b>Duração da hora-aula:</b>	60 min (50 minutos de atividades presenciais e 10 minutos de atividades não presenciais)
<b>Disciplinas optativas</b>	200 horas-aula

## **1. APRESENTAÇÃO**

O presente documento constitui-se na reestruturação do projeto pedagógico do curso Técnico Subsequente em Eventos do IFCE-Acaraú, o qual está relacionado ao eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, e passará a ser ofertado anualmente a partir de 2024.1.

Este projeto pedagógico de curso se propõe a contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso do Instituto Federal do Ceará – *Campus* Acaraú, constituir-se de uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa em uma perspectiva construtiva e transformadora, nos princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados na LDB nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, bem como nas resoluções e decretos que normatizam a educação profissional e tecnológica.

Percebe-se o crescimento do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, que contribui para o desenvolvimento desse setor. Assim, a formação técnica em eventos mostra-se capaz de diversificar os processos de trabalho, ampliando a empregabilidade, devido à multidisciplinaridade e interdisciplinaridade, aliado às competências dos profissionais para atender aos diversos públicos interessados. Nesse sentido, faz-se necessário reconhecer a relevância de oferecer educação pública de excelência por meio da junção indissociável entre ensino, pesquisa e extensão, interagindo pessoas, conhecimento e tecnologia. A qualificação deste capital intangível poderá resultar em cidadãos socialmente responsáveis e comprometidos com o bem-estar coletivo.

Fundamentado nas dimensões política, pedagógica, participativa, técnica, democrática, reflexiva, autônoma e identitária, o presente projeto pedagógico do curso técnico subsequente em eventos contempla abaixo uma contextualização da instituição proponente e do curso ofertado, a justificativa, os objetivos pretendidos, as formas de ingresso, o perfil profissional esperado, a organização curricular, o corpo docente e técnico administrativo, a infraestrutura e demais elementos materiais e simbólicos de uma educação qualitativa.

## **2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO**

O IFCE (Instituto Federal do Ceará) completa 114 anos de existência no ano de 2023 e teve sua história iniciada no século XX, no governo do Presidente Nilo Peçanha com as Escolas de Aprendizizes Artífices. Com o processo de industrialização na década de 1940 o Instituto passou a se chamar de Escola Industrial de Fortaleza passando a ofertar cursos voltados para a indústria



tendo como foco o processo de modernização do país. Com o crescente desenvolvimento industrial na década de 1950 surge a necessidade de uma mão-de-obra qualificada para atender às novas demandas do mercado, que passou a utilizar tecnologia importada. Nesse período, através da Lei nº3.552, de 16 de fevereiro de 1959, o Instituto passou a ter personalidade jurídica de autarquia federal com autonomia, patrimonial, financeira, didática e disciplinar; tendo a missão de formar profissionais técnicos de ensino médio.

No ano de 1965, o Instituto passou a se chamar de Escola Industrial Federal do Ceará e em 1968 recebeu o nome de Escola Técnica Federal do Ceará, considerada como instituição de educação profissional de elevado padrão de qualidade. Ofertava os seguintes cursos técnicos de nível médio: edificações, estradas, eletrotécnica, mecânica, química industrial, telecomunicações e turismo.

Com a publicação da Lei Federal nº 8.984, de 08 de dezembro de 1994, a escola passou a se chamar de Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFETCE) que ampliou sua missão institucional além de trabalhar com o ensino passou a trabalhar também com a pesquisa e a extensão. Já em 1995 aconteceu a expansão do Instituto para duas cidades do interior: Cedro e Juazeiro do Norte.

O Decreto n. 5.225, de 14 de setembro de 2004, o Ministério da Educação reconheceu que os Centros Federais de Educação Tecnológica possuíam qualidade no ensino em todos os níveis de educação tecnológica e habilitaram profissionais capazes de atuar no mercado de trabalho. Sendo assim, passou a ministrar ensino superior de graduação e pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu*.

A partir de 2007 começa a surgir um movimento de expansão da Rede Federal de Ensino, devido ao reconhecimento de ensino de qualidade ofertada, que se consolida através da Lei n. 11.892/07. Ampliação do qual o IFCE fez parte e conseguiu se expandir, hoje existem 32 *Campi* espalhados por todas as regiões do Estado. De acordo com o Anuário (2016) o Instituto apresenta como Missão, Visão e Valores:

**Missão:** Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

**Visão:** Tornar-se padrão de excelência no ensino, pesquisa e extensão na área de Ciência e Tecnologia.

**Valores:** Nas suas atividades, o IFCE valorizará o compromisso ético com responsabilidade social, o respeito, a transparência, a excelência e a determinação em suas ações, em consonância com os preceitos básicos de cidadania e humanismo, com 24 Instituto Federal do Ceará

liberdade de expressão, com os sentimentos de solidariedade, com a cultura da inovação, com ideias fixas na sustentabilidade ambiental. (Anuário, 2016, p.23).

O Instituto Federal do Ceará - *campus* Acaraú surgiu da expansão do instituto pelo interior do Estado, através da Portaria nº 1.366, de 06 de dezembro de 2010, no Governo do Presidente Luís Inácio Lula da Silva. Nesse mesmo documento outros Campi também tiveram a sua autorização de funcionamento como: *campus* Avançado de Aracati, *campus* Avançado de Baturité, *campus* Avançado de Jaguaribe, *campus* Avançado de Tauá e *campus* Avançado de Tianguá.

O *campus* Acaraú teve como proposta agrupar e desenvolver as cidades do Baixo Acaraú, que é composto pelos seguintes municípios: Acaraú, Bela Cruz, Cruz, Itarema, Jijoca de Jericoacoara, Marco e Morrinhos. Atendendo ao arranjo produtivo local que tem como foco cursos em áreas diversas (Quadro 1): a área Marítimo-Portuário Pesqueiro, abrangendo os cursos técnicos na área de Aquicultura, Construção Naval e Pesca; já na área do Desenvolvimento voltado para área do Turismo temos os seguintes cursos técnicos: Eventos e Restaurante e Bar. No eixo de Ambiente e Saúde o campus dispõe do curso técnico em meio ambiente e o mais novo curso técnico é o de Administração, do eixo Gestão e Negócios. O campus oferta ainda cursos de licenciatura em Ciências Biológicas e Física na área de Ciências da Natureza, além de uma especialização *Latu Sensu* em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional, beneficiando os servidores e a comunidade. Os mais recentes cursos criados pelo campus são os técnicos integrados em aquicultura e construção naval iniciados no primeiro de semestre de 2022 e o técnico integrado em pesca iniciado no primeiro semestre de 2023.

#### **QUADRO 1: CURSOS E RESPECTIVOS EIXOS TEMÁTICOS DO IFCE-ACARAÚ**

<b>Cursos</b>	<b>Eixos Temáticos</b>	<b>Nível</b>
Aquicultura	Recursos Naturais	Técnico Integrado
Construção Naval	Produção Industrial	Técnico Integrado
Pesca	Recursos Naturais	Técnico Integrado
Aquicultura	Recursos Naturais	Técnico Subsequente
Eventos	Turismo, Hospitalidade e lazer	Técnico Subsequente
Construção Naval	Produção Industrial	Técnico Subsequente
Meio Ambiente	Ambiente e Saúde	Técnico Subsequente
Pesca	Recursos Naturais	Técnico Subsequente

Restaurante e Bar	Turismo, Hospitalidade e lazer	Técnico Subsequente
Administração	Gestão e Negócios	Técnico Subsequente
Ciências Biológicas	Ciências da Natureza	Superior
Física	Ciências da Natureza	Superior
Especialização em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional	Disciplinar I (Meio Ambiente e Agrárias)	Pós-graduação <i>Latu Sensu</i>

**Fonte:** Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2023) e dados do *campus* do IFCE Acaraú.

O *Campus* possui atualmente um corpo docente de 69 professores e 37 técnicos administrativos. A biblioteca do *campus* possui diversos livros, atendendo e prestando suporte informacional nos processos de ensino, pesquisa e extensão aos alunos, aos servidores docentes, aos técnicos administrativos, bem como à comunidade em geral. A biblioteca conta com obras de temáticas variadas voltadas para as áreas: ciências biológicas, física, educação, filosofia, administração, metodologia científica, sociologia, aquicultura, construção naval, pesca, gastronomia e meio ambiente. Para auxiliar na organização de eventos internos, o *campus* dispõe de um auditório com capacidade aproximada de 120 pessoas.

### 3. JUSTIFICATIVA

A partir da retomada das políticas de educação profissional no ano de 2004, deu-se início o processo de expansão das instituições federais com a interiorização e criação de diversos campi dos Institutos Federais em diversas regiões do Brasil.

O município de Acaraú, situado na região do Baixo Acaraú, a qual tem relevância econômica devido à carcinicultura e proximidade à Jericoacoara, foi contemplado com a instalação de um *campus* a partir do Plano de Expansão Fase II da Rede de Ensino Tecnológico do País, iniciado a partir da elaboração de planejamento realizado pelo Governo Federal em 2007.

Acaraú tem uma população estimada em 64.806 (IBGE, 2022) habitantes e extensão territorial com área de 843 km<sup>2</sup>. Sua economia é baseada na pesca, na aquicultura, na pecuária, na agricultura, no turismo, no comércio, nos serviços e nos proventos de funcionários públicos (municipal, estadual e federal) e de empresas privadas que circulam no comércio local. A região de Acaraú apresenta trechos de sertão e praia com clima ameno e exuberante beleza, sendo constituída por ecossistemas naturais com presença de manguezais, carnaubais, dunas, lagoas e praias, tendo como destaque a Praia de Arpoejas que é considerada a segunda praia mais seca do planeta. Além disso, Acaraú faz parte da Rota da Costa dos Ventos, com mais nove

municípios localizados no litoral oeste do Ceará, demonstrando vocação turística e para o desenvolvimento do turismo de eventos.

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

A atividade turística é relevante aos aspectos econômico, social, cultural e político, o que desperta interesse das instâncias dos Governos Federal, Estadual e Municipal, que investem maciçamente no setor. Esse aumento de investimentos gera a criação de novos programas, com destaque para: “Programa Nacional de Regionalização do Turismo”. Em 2008, foram investidos mais de R\$ 1 bilhão no estado. E em 2010, cerca de R\$ 1, 2 bilhões destinados a ampliação e recuperação de rodovias estaduais e para construção e ampliação de infraestrutura de apoio ao turismo, como: Aeroporto Internacional Pinto Martins, em Fortaleza, o Aeroporto Dragão do Mar e o Aeroporto Internacional de Jericoacoara, situados nos municípios de Aracati e Cruz, respectivamente. Os acessos aéreos contribuem para alavancar o turismo na região com o aumento da demanda turística. O Aeroporto Internacional de Jericoacoara foi inaugurado no dia 1º de junho de 2017, com 177 passageiros de origem do Aeroporto de Congonhas, em São Paulo. Observa-se que em 2022 o equipamento fechou o ano com 310 mil passageiros de acordo com dados da Secretaria de Turismo do Ceará (SETUR – CE).

O desenvolvimento do turismo, sobretudo do setor de eventos, foi impulsionado também após a inauguração do Centro de Eventos do Ceará – CEC, em 2012. Além da ampliação do Estádio Governador Plácido Castelo transformando-se em Arena Castelão, uma das doze sedes da Copa do Mundo, em 2014, mas que desde 2012 recebe atrações internacionais como Paul McCartney, Elton John, Iron Maiden entre outros, agregando valor e contribuindo para o desenvolvimento desse setor e amenizando os impactos negativos da sazonalidade turística.

Em 2012, a SETUR – CE iniciou o Plano de Marketing Turístico. De acordo com a SETUR, o plano foi consolidado a partir de estudos de mercado, que permitirão diretrizes para a divulgação de destinos cearenses nos próximos dez anos, além de definir os métodos para a captação de turistas e de eventos para o Estado.

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

Dessa forma, considerando o desenvolvimento do município de Acaraú e municípios do

entorno, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, *Campus Acaraú*, propôs o Curso Técnico em Eventos, no eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, a fim de capacitar profissionais que atendam a demanda do setor de eventos e fortalecer o eixo, que já possui Curso Técnico Subsequente em Restaurante e Bar.

O município de Acaraú situa-se a 255 km de Fortaleza, com acesso pelas rodovias CE-085, BR-222, CE-354 e pelas BR 402 e 403, sendo a primeira conhecida como Rota do Sol Poente, que interliga a capital cearense à Jericoacoara, praia conhecida mundialmente e que recebe milhares de turistas todos os anos e a praia do Preá, que tem se destacado por sediar eventos como o Rally dos Sertões e o Festival Mundial Corona Sunsets World Tour Experience. Além da Ilha do Guajiru, que se destaca por eventos esportivos náuticos, as praias estão localizadas nos municípios limítrofes com Acaraú, Jijoca de Jericoacoara, Cruz e Itarema, respectivamente. São limítrofes com Acaraú também Marco e Morrinhos, que juntos com os demais formam o Baixo Acaraú.

As atividades econômicas do município são a pesca, aquicultura, agricultura, pecuária e o turismo em pleno desenvolvimento. Destaque para a produção de lagosta e camarão da costa negra, exportado para vários países da Europa. Devido à relevância para economia da região, Acaraú realiza todos os anos o Festival Internacional do Camarão, caracterizando-se como um dos principais eventos do município, com exposições, palestras, concursos gastronômicos e shows artísticos.

Destaca-se também, no município, o Carnaval, intitulado Acaraú Folia, realizado na Praça do Centenário, evento que oferece ao público que compra os abadás, atrações locais e nacionais. Outro festejo de grande relevância é o aniversário do município, comemorado no dia 31 de julho, realizado na Praça do Centenário, na última semana do mês de julho, reunindo exposições e feiras que contemplam a agricultura familiar, desfile e a eleição da Miss Acaraú, Festival de Quadrilha Junina e shows com atrações locais e nacionais.

Diante disso, constata-se a urgência em se ofertar curso nesta área, uma vez que há também demanda por profissionais técnicos em eventos devido ao calendário de eventos do municípios, ao mercado de eventos sociais, esportivos e a proximidade com destinos turísticos circunvizinhos a Acaraú, que já realizam eventos e possuem potencial para a inclusão de muitos outros eventos, em especial a Praia de Jericoacoara, que possui vários eventos durante o ano, como Réveillon, Jeri Sabores, Jeri in Blues, entre outros. O município de Jijoca de Jericoacoara é classificado pelo Ministério do Turismo como destino indutor e a praia de Jericoacoara, conhecida mundialmente, recebe turistas todos os meses, porém com variação nas taxas de ocupação e para amenizar os impactos dessa sazonalidade, eventos são ofertados,

proporcionando mais um mercado de trabalho para os egressos do Curso Técnico em Eventos atuarem. Ademais, o mercado de eventos no turismo exige profissionais capacitados.

Segundo Montes e Coriolano (2003), o turismo de eventos é um dos segmentos do turismo que mais cresce, apresenta como vantagens em relação a outros segmentos: menor sensibilidade ao preço; viagens mais curtas, mais frequentes e nos meios de semana; menos sujeito à sazonalidade; prazos mais curtos; menos sensível às recessões; o gasto médio é alto, e em muitos casos as despesas são custeadas pela empresa possibilitando o viajante de usufruir outros atrativos no núcleo receptor. Eventos têm papel fundamental na área de turismo, eles propiciam um equilíbrio no mercado, pois ocorrem na alta e média temporada e reduzem os impactos negativos em cenários de crises.

O plano do referido curso foi construído após um Estudo de Potencialidades realizado na região do Baixo Vale do Acaraú (Acaraú, Itarema, Marco, Morrinhos, Jijoca, Cruz e Bela Cruz) sobre a demanda da população. A partir de questionários respondidos pela população e também por empresas atuantes nos municípios, o curso técnico em Eventos destacou-se como uma demanda almejada.

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos busca aproveitar de forma integrada as condições de desenvolvimento e transformações socioeconômicas pelas quais passam o estado do Ceará e, especialmente, as regiões do Vale do Acaraú e Litoral Oeste, propiciando além de educação profissional de nível técnico, o atendimento à demanda do mercado de trabalho regional.

Dados os aspectos mencionados, fica evidente que o Curso Técnico em Eventos contribui com a capacitação de profissionais que residem no entorno do município, com ofertas de vagas de trabalho deste setor, sendo de extrema relevância para Acaraú e regiões circunvizinhas.

#### **4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

O Curso Técnico em Eventos fundamenta-se na legislação vigente, a saber:

- **LEI Nº 9.394, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996** - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- **LEI Nº 11.892, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2008** - Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.
- **LEI Nº 13.005, DE 25 DE JUNHO DE 2014** - Plano Nacional de Educação (PNE).
- **LEI Nº 11.645, DE 10 DE MARÇO DE 2008**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as

diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”.

- **RESOLUÇÃO CONSUP Nº. 46, DE 28 DE MAIO DE 2018.** Projeto Político-Pedagógico Institucional do IFCE – PPI, 2018.
- **RESOLUÇÃO Nº 035, DE 22 DE JUNHO DE 2015 – CONSUP** - Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará que aprova o Regulamento da Organização Didática (ROD).
- **RESOLUÇÃO Nº 99, DE 27 DE SETEMBRO DE 2017 – CONSUP**, que aprova o Manual para Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE.
- **LEI Nº 10.639/03, DE 09 DE JANEIRO DE 2003** - estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira”.
- **RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 02, DE 15 DE JUNHO DE 2012.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- **RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 1, DE 30 DE MAIO DE 2012.** Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- **RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 1, DE 17 DE JUNHO DE 2004.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro- Brasileira e Africana.
- **RESOLUÇÃO Nº 100, DE 27 DE SETEMBRO DE 2017.** Aprova o Regulamento para Criação, Suspensão de Oferta de Novas Turmas, Reabertura e Extinção de cursos do IFCE.
- **PARECER CNE/CP Nº 17/2020**, homologado pela Portaria MEC nº 1.097, de 31 de dezembro de 2020, publicada no DOU de 4 de janeiro de 2021, Seção 1, pág. 45, que versa sobre a Reanálise do Parecer CNE/CP nº 7, de 19 de maio de 2020, que tratou das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica, a partir da Lei nº 11.741/2008, que deu nova redação à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).
- **RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 1, DE 5 DE JANEIRO DE 2021.** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.
- **RESOLUÇÃO Nº 2, DE 15 DE DEZEMBRO DE 2020.** Aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
- **CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS TÉCNICOS** – 4ª edição, Prévia: 12/07/2022.

- **INSTRUÇÃO NORMATIVA IFCE Nº 16, DE 07 DE JULHO DE 2023.** Dispõe sobre procedimentos para o cumprimento da carga horária das aulas em horas-relógio, pelas disciplinas dos cursos técnicos e de graduação ofertados no turno noturno, na forma presencial no Instituto Federal de Educação do Ceará (IFCE).
- **RESOLUÇÃO Nº 11, DE 21 DE FEVEREIRO DE 2022.** Aprova a normatização da Prática Profissional Supervisionada (PPS) da educação profissional técnica de nível médio e dos cursos de especialização técnica de nível médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE.

## **5. OBJETIVOS DO CURSO**

### **5.1 Objetivo Geral**

Capacitar profissionais de nível técnico para desenvolver atividades relacionadas à captação, planejamento e organização de eventos, compreendendo o mercado de eventos e suas interfaces situadas na área de turismo, hospitalidade e lazer de acordo com princípios éticos, humanos e socioambientais.

### **5.2 Objetivos Específicos:**

- Desenvolver competências e habilidades relacionadas ao planejamento, organização e execução de eventos;
- Atuar de acordo com as normas e padrões de qualidade, respeitando a legislação vigente;
- Contribuir com a democratização do ensino e elevação do nível de qualificação profissional, fortalecendo o desenvolvimento socioeconômico da região;
- Estimular o comportamento empreendedor, para desenvolver ideias e negócios com inovação e criatividade;
- Desenvolver, paralelamente à formação profissional específica, habilidades como: domínio da linguagem, raciocínio lógico, relações interpessoais, responsabilidade, solidariedade e ética, entre outros.

## **6. FORMAS DE INGRESSO**

O acesso ao Curso Técnico em Eventos, na modalidade subsequente, destinado a alunos egressos do ensino médio, poderá ser feito através de:

I - PROCESSO SELETIVO, aberto ao público, para o primeiro período do curso, por meio da avaliação do histórico escolar, atendendo às normativas vigentes em edital divulgado



nas plataformas digitais do campus;

II - TRANSFERÊNCIA OU INGRESSO DE DIPLOMADO para o período compatível conforme art. 49 do Regulamento da Organização Didática do IFCE, que diz que “o IFCE poderá receber, em todos os seus cursos, estudantes oriundos de instituições devidamente credenciadas pelos órgãos normativos dos sistemas de ensino municipal, estadual e federal” (ROD, 2015), e em conformidade com edital específico.

## **7 ÁREAS DE ATUAÇÃO**

O Técnico em Eventos poderá atuar em empresas privadas, entidades públicas ou se formar um empreendedor. O profissional atuará nos procedimentos técnicos relacionados ao planejamento e organização de eventos, como: elaboração de projetos, captação, negociação, marketing, promoção, avaliação e recepção de eventos.

Conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnico do MEC – Ministério da Educação, 4ª edição, página 448, o egresso do curso de Eventos poderá atuar em empresas de eventos e cerimonial, meios de hospedagem, clubes sociais e esportivos, órgãos públicos e entidades privadas, cruzeiros e embarcações turísticas, restaurantes e bufês e outros espaços de eventos.

## **8 PERFIL PROFISSIONAL ESPERADO DO TÉCNICO EM EVENTOS**

Os profissionais egressos do Curso Técnico em Eventos do *campus* Acaraú deverão estar habilitados para: prospectar e planejar eventos de acordo com o público-alvo, as necessidades dos clientes e o mercado; promover ações de comercialização e divulgação relacionadas ao evento; coordenar e realizar a execução do evento: montagem, decoração, serviços técnicos, logísticos e operacionais; apoiar o planejamento e a operação de serviços de alimentos e bebidas; realizar procedimentos de cerimonial e protocolo; coordenar a recepção de eventos; e realizar o pós-evento.

## **9 METODOLOGIA DE ENSINO**

A metodologia de ensino pode ser compreendida pelo conjunto de processos inter-relacionados com a organização da aprendizagem visando atingir os objetivos propostos na formação dos futuros técnicos, de modo a prepará-los para a vida profissional.

O fazer pedagógico consiste no processo de construção da aprendizagem numa perspectiva compartilhada, em que todos são sujeitos do conhecer e aprender, visando à construção do conhecimento, partindo da reflexão, do debate e da crítica, num panorama

criativo, interdisciplinar e contextualizado. Ademais, a metodologia consiste na adoção de práticas pedagógicas presenciais que busquem o desenvolvimento de competências por meio da aprendizagem ativa do aluno, estimulando a busca por sua autonomia e o protagonismo do processo de ensino-aprendizagem.

Trata-se do uso de estratégias de ensino que proporcionem as relações educação-prática social e teoria-prática ao longo do curso, articulando entre si os objetivos, o planejamento, os conteúdos, o perfil profissional esperado, a base teórico-metodológica, os procedimentos de ensino e os recursos didático-pedagógicos a serem utilizados. Nesse sentido, dentre as estratégias de ensino desenvolvidas nas disciplinas, pode-se enumerar abaixo:

- Exposição verbal/dialogada, debates: com objetivo de levar o aluno a pensar sobre um dado conhecimento. A exposição pode vir acrescida de recursos multimídia, a fim de fazer exemplificações e ilustrações sobre o conteúdo. Tais aulas contam com a participação dos alunos levantando questionamentos e tirando dúvidas;
- Trabalho individual, estudos dirigidos, listas de exercícios: com a finalidade de sistematização e consolidação do conhecimento;
- Trabalho em grupo, seminários: objetivando maior integração do grupo e capacidade de exposição do conteúdo pelo aluno;
- Estudo de caso: propiciando o questionamento do aluno na resolução de problemas reais ou fictícios;
- Visitas técnicas: a serem desenvolvidas no decorrer de algumas disciplinas do curso, objetivando articular teoria e prática e favorecer um estudo embasado na realidade observada.
- Atividades de laboratório e pesquisa: de modo a relacionar ensino e pesquisa, bem como materializar a prática profissional requerida ao futuro técnico em Eventos.

Como metodologias utilizadas nas disciplinas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais, as quais são utilizadas nos componentes curriculares do turno noturno do curso como forma de conversão da hora-aula de 50 (cinquenta minutos) para hora-relógio de 60 (sessenta) minutos, destacam-se (Art. 7º da IN nº 16/2023): Leitura, análise crítica, resenhas e/ou fichamentos; Exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, relatórios, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas.

Concernente à legislação que normatiza as temáticas de Direitos Humanos, Relações Étnico-Raciais e Educação Ambiental, estas são tratadas ao longo do curso de forma transversal e interdisciplinar, sobretudo nas disciplinas: Técnicas de Comunicação Oral e Escrita, Introdução a Eventos, Turismo e Hospitalidade, Empreendedorismo, Educação Física,

Lazer e Animação, Responsabilidade Ambiental em Eventos. As temáticas referidas também são abordadas, com discentes e docentes com atividades interdisciplinares, por meio de palestras e eventos organizados pela Coordenadoria de Assuntos Estudantis (CAE) e pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) do próprio campus.

Nesse contexto, a Educação Profissional de Nível Técnico será focada em um conjunto de atributos individuais, de caráter cognitivo e social, resultantes da escolarização geral e profissional, assim como das experiências de trabalho (FERETTI, 1999). Por isso, a estrutura curricular e as práticas pedagógicas deverão contemplar as dimensões: conceitual, social e a experimental da qualificação, estimulando os educandos a buscarem soluções com autonomia e iniciativa.

## **10 ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO**

### **10.1 Organização Curricular**

A organização curricular do curso observa as determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96, alterada pela Lei nº 11.741/2008, nas Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, bem como nos princípios e diretrizes definidos no Projeto Político-Pedagógico do IFCE.

Também observa os dispositivos das leis nº 11.645/2008 e 10.639/2003, que tratam da temática História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena na Rede de Ensino, além da Resolução nº 1/2004 do Conselho Nacional de Educação, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Nesse aspecto, a participação dos discentes e docentes perpassa pelas atividades interdisciplinares realizadas junto ao Núcleo de Estudos Afro-brasileiro e Indígenas (NEABI), conforme mencionado anteriormente no documento.

Nesse contexto, a Educação Profissional de Nível Técnico será focada em um conjunto de atributos individuais, de caráter cognitivo e social, resultantes da escolarização geral e profissional, assim como das experiências de trabalho (FERETTI, 1999). Por isso, a estrutura curricular e as práticas pedagógicas deverão contemplar as dimensões: conceitual, social e a experimental da qualificação, estimulando os educandos a buscarem soluções com autonomia e iniciativa.

O currículo e as práticas pedagógicas pretendem oferecer diferentes procedimentos didáticos pedagógicos que favoreçam a interdisciplinaridade, com teorias e práticas contextualizadas, além de estudos voltados para desenvolvimento da capacidade de solucionar problemas, aquisição de valores éticos, políticos, econômicos e socioambientais, extrapolando os limites da sala de aula, adquirindo as competências previstas no perfil profissional e adotando o conceito abordado pelas DCNs que incentiva a autonomia do trabalhador. Portanto, o agir competente realiza-se pela "capacidade de mobilizar, articular e colocar em ação valores, conhecimentos e habilidades necessários para o desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho" (BRASIL, CNE/CEB RESOLUÇÃO nº 4/99, art. 6º).

Com isso, a competência caracteriza-se pela condição de desenvolver saberes por meio de esquemas mentais adaptados e flexíveis, tais como: análises, sínteses, inferências, generalizações, analogias, associações, transferências, entre outros, em ações próprias de um contexto profissional específico, gerando desempenhos eficientes e eficazes (BRASIL, MEC - RCN, 2000). Por esse motivo, os Planos das Unidades Didáticas - PUDs contemplam conteúdos

harmônicos com as legislações vigentes e necessidades das entidades privadas e públicas da região.

As disciplinas da Matriz Curricular estão organizadas em regime semestral e divididas em dois semestres, totalizando ao final do curso, carga horária de 800 horas-aula de 60 minutos (Quadro 2), além de 5 disciplinas optativas com 40 horas-aula, cada, conforme apresentado no Quadro 2.

Nos componentes curriculares do curso a serem ofertadas no turno noturno será implementada a conversão da hora-aula de 50 (cinquenta minutos) para hora-relógio de 60 (sessenta) minutos, seguindo os procedimentos especificados na IN nº 16/2023. Para que o tempo de duração efetivo de aula dos componentes curriculares da matriz do curso noturno obedeça à hora-relógio de 60 (sessenta) minutos, 50 (cinquenta) minutos serão destinados à realização de aulas presenciais com a participação de aluno e professor, enquanto que o valor total referente ao somatório dos 10 (dez) minutos adicionais serão cumpridos pelo discente e docente por meio de atividades não presenciais, conforme definido no Art. 6º da IN nº 16/2023.

De acordo, ainda, com o Art. 6º da IN nº 16/2023, §1º, “para fins de atendimento ao que dispõe esta Instrução Normativa, as atividades não presenciais são atividades pedagógicas desenvolvidas pelos estudantes sob a orientação e acompanhamento do professor. §2º As atividades não presenciais devem fazer parte da metodologia de ensino do curso e podem fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina.

Conforme o Art. 7º da IN nº 16/2023, as atividades não presenciais devem ser planejadas pelo professor do componente curricular para execução pelos discentes de forma individual e/ou em grupo. Dentre outras atividades não presenciais que possam ser propostas pelo docente em cada componente curricular de curso noturno, destacam-se:

- a) Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- b) Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- c) Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas;
- d) Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

O cumprimento de 100% da carga horária oficial do componente curricular que funciona em curso noturno e que será convertida para 60 minutos ocorrerá mediante a criação de mais aulas de 50 minutos no Sistema Acadêmico, as quais funcionarão como atividades não

presenciais, conforme especificado no Art. 11, §1º da IN nº 16/2023.

A previsão da carga horária destinada às atividades não presenciais será de 8 horas/aula para componentes curriculares do curso noturno com carga horária de 40 horas e de 16 horas/aula para componentes curriculares do curso noturno com carga horária de 80 horas, conforme a seguinte fórmula para conversão do número de horas-relógio para horas-aula:

**CH da disciplina x 60 minutos**

**50**

Estas cargas horárias foram definidas com base na defasagem de 10 minutos por aula no turno noturno em relação às aulas de 60 minutos do turno diurno, o que, para os componentes curriculares com carga horária de 40 horas (40 aulas), totalizaria uma carga horária de atividades não presenciais de 400 minutos (40 aulas x 10 minutos), ou seja, 8 horas/aula. Para os componentes curriculares com carga horária de 80 horas (80 aulas) totalizaria uma carga horária de atividades não presenciais de 800 minutos (80 aulas x 10 minutos), ou seja, 16 horas/aulas.

**QUADRO 2 - MATRIZ CURSO TÉCNICO EM EVENTOS (TURNO NOTURNO)**

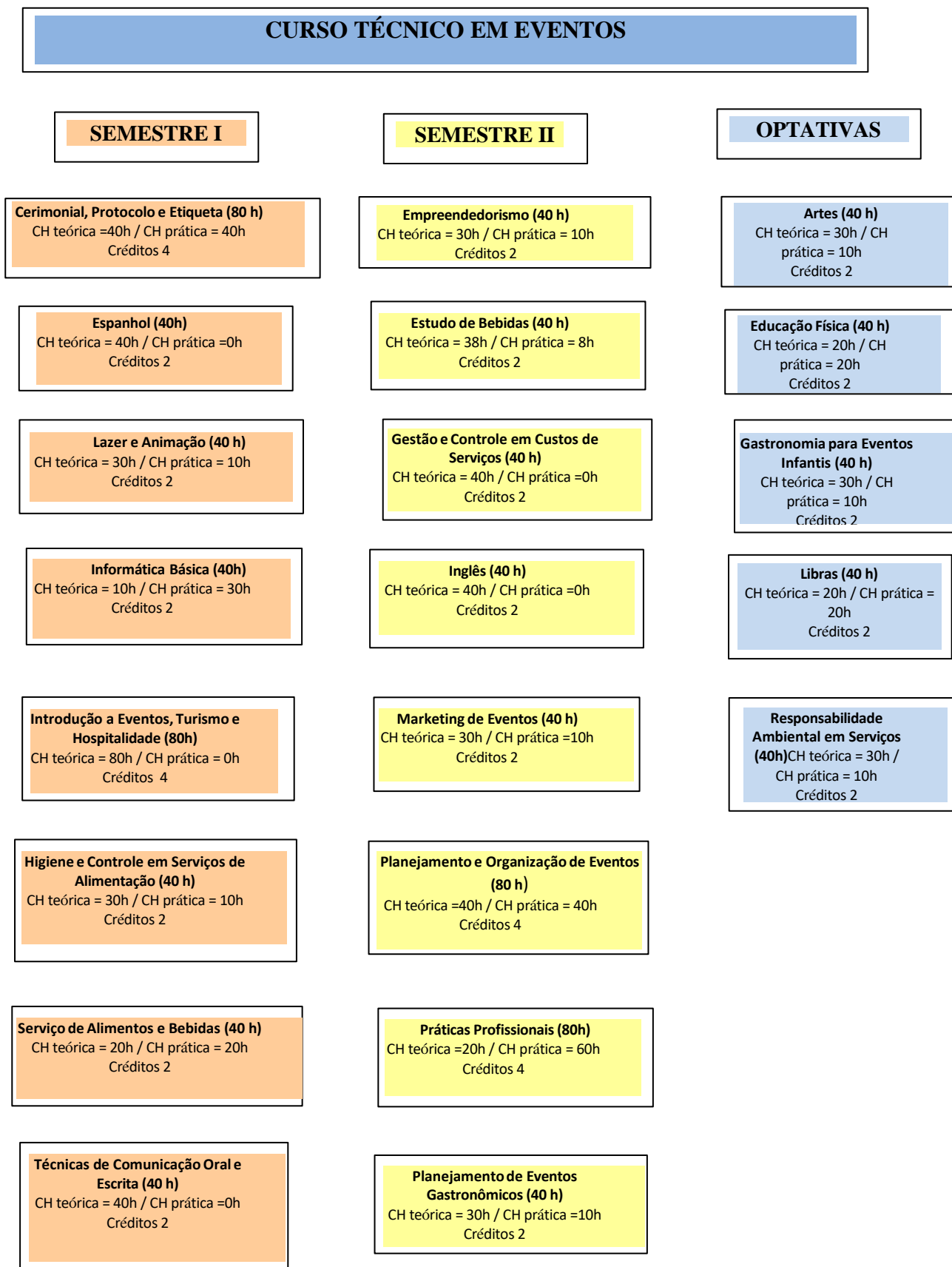
DISCIPLINAS	CÓD	CR	Carga-Horária (horas-aula)*					Pré-Requisito
			Total	Teórica	Prática	Presencial (50 min)	Não Presencial (10 min)	
<b>1º SEMESTRE</b>								
Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	CPE	04	80	40	40	80	16	-
Espanhol	ESP	02	40	40	00	40	08	-
Lazer e Animação	LAZ	02	40	30	10	40	08	-
Informática Básica	INF	02	40	10	30	40	08	-
Introdução a Eventos, Turismo e Hospitalidade	IETH	04	80	30	00	80	16	-
Higiene e Controle em Serviços de Alimentação	HCSA	02	40	30	10	40	08	-
Serviço de Alimentos e Bebidas	SAB	02	40	20	20	40	08	-
Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	TCOE	02	40	40	00	40	08	-
<b>TOTAL CARGA HORÁRIA</b>	<b>400H</b>							
<b>2º SEMESTRE</b>			<b>Total</b>	<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Presencial</b>	<b>Não Presencial</b>	<b>Pré-Requisito</b>
Empreendedorismo	EMP	02	40	30	10	40	08	-
Estudo de Bebidas	ESTB	02	40	32	08	40	08	-
Inglês	ING	02	40	40	00	40	08	-
Gestão e Controle em Custos de Serviços	GCCS	02	40	40	00	40	08	-
Marketing de Eventos	MKTE	02	40	30	10	40	08	-
Planejamento e	POE	04	80	40	40	80	16	-

Organização de Eventos								
Práticas Profissionais	PP	04	80	20	60	80	16	-
Planejamento de Eventos Gastronômicos	PEG	02	40	30	10	40	08	-
<b>TOTAL CARGA HORÁRIA 2º SEMESTRE</b>			<b>400 horas</b>					
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL (1º e 2º semestres)</b>			<b>800 horas</b>					
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>			<b>800 horas</b>					
<b><u>DISCIPLINAS OPTATIVAS*</u></b>			<b>Total</b>	<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Presencial</b>	<b>Não Presencial</b>	<b>Pré-Rquisito</b>
Artes - (1º semestre)	ART	02	40	30	10	40	08	-
Educação Física - (1º semestre)	EDUFIS	02	40	20	20	40	08	-
Gastronomia para Eventos Infantis - (1º semestre)	GEI	02	40	30	10	40	08	-
Libras - (2º semestre)	LIB	02	40	20	20	40	08	-
Responsabilidade Ambiental em Eventos – (2º semestre)	RAS	02	40	30	10	40	08	-
<b>TOTAL CARGA HORÁRIA OPTATIVAS</b>			<b>200 horas</b>					

**Fonte: Elaborado pelos autores (2023)**

\*A carga horária total das componentes curriculares em horas-relógio corresponde a 40 h ou 80 h que, convertendo para a carga horária de horas-aula (50 minutos), corresponde a 48 horas-aula ou 96 horas-aula.

## 11 FLUXOGRAMA CURRICULAR





## 12 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A prática de avaliação do Curso Técnico em Eventos deverá “estar atenta aos modos de superação do autoritarismo e ao estabelecimento da autonomia do educando, pois o novo modelo social exige a participação democrática de todos” (LUCKESI, 2002, p. 32). Nesta perspectiva, a avaliação assume caráter formativo, integrado ao processo ensino e aprendizagem, permitindo ao aluno consciência de seu próprio caminhar, preparando-o para resolver problemas, discuti-los e relacioná-los com seus conhecimentos e pesquisas, como cidadão autônomo, capaz de intervir no mundo, com consciência crítica, reflexiva e construtiva.

Neste sentido, o aluno deverá ter a capacidade para articular conhecimentos, envolvendo a interdisciplinaridade, inserida em um contexto, numa perspectiva diagnóstica, respeitando a formação do aluno, tendo como função subsidiar e redirecionar o processo de ensino-aprendizagem, respeitando as limitações e potencialidades de cada sujeito, no seu desenvolvimento cognitivo, como instrumento para tomada de consciência de suas conquistas, dificuldades e possibilidades para reorganização de sua tarefa de aprender.

Dessa forma, a avaliação deve subsidiar o professor com elementos para reflexão contínua sobre sua prática, deve criar novos instrumentos de trabalho e a retomada de aspectos que devam ser revistos, ajustados ou reconhecidos como adequadas para o processo de aprendizagem individual ou de todo grupo, uma vez que para Vasconcellos (1994, p. 85), “os educadores devem se comprometer com o processo de transformação da realidade, alimentando um novo projeto comum de escola e sociedade”.

Portanto, nos encaminhamentos metodológicos desenvolvidos pelos professores, a avaliação deverá ser contínua e diagnóstica para perceber as dificuldades dos alunos no processo da apropriação do conhecimento, acompanhando a realização das tarefas, através de relatos, pesquisas e outras formas de verificação. De acordo com o ROD, “as avaliações devem ter caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, podendo constar de: observação, exercícios, trabalhos, relatórios, provas, seminários”, etc. Assim, o professor deverá estar atento ao relato dos alunos e às atividades propostas a eles, para buscar a superação das dificuldades apresentadas.

Dessa maneira, a avaliação poderá fornecer informações importantes, que possibilitam verificar o nível de aprendizagem de cada aluno e também, indiretamente, determinar a qualidade do processo de ensino e, conseqüentemente, o sucesso do trabalho docente. Por conseguinte, a avaliação deste projeto assume a função de *feedback* dos procedimentos de ensino-aprendizagem, ou seja, fornece dados ao professor para que ele possa repensar e até, se for preciso, alterar a didática tendo como principal objetivo o aperfeiçoamento de cada aluno e buscando sempre melhores resultados.

Corroborando, a avaliação assume diversos papéis, pois os resultados obtidos pelos

alunos durante a aprendizagem, e nos mais diferentes momentos dos trabalhos, estão diretamente ligados aos procedimentos de ensino utilizados pelo educador. Neste modelo, os professores poderão seguir as perspectivas de avaliação de Luckesi (2002) apresentadas em três funções:

Diagnóstica - se constitui por sondagem, projeção e retrospectiva da situação de desenvolvimento do aluno capacitando-o a utilizar mecanismo de auto avaliação, com elementos para verificar o que e como aprendeu, desafiando-o a questionar-se e questionar o seu mundo profissional e social, na busca de melhor intervir para transformá-lo. Permite ainda, detectar as competências que os alunos já possuem e a partir delas estruturar os processos de ensino e de aprendizagem, reajustando seus planos de ação de forma integrada;

Formativa - indica como os alunos estão se modificando em direção aos objetivos, informam aos docentes e discentes o resultado da aprendizagem, permitindo identificar o desenvolvimento de competências dos alunos ao longo do processo, cabendo ao docente a tarefa de adequação constante entre seus métodos de ensino e a aprendizagem dos educandos, acompanhando a evolução dos alunos e também a estabelecendo novas estratégias;

Somativa - sua função é classificar os alunos segundo níveis de aproveitamento ao final do período. É legítima a promoção de uma etapa a outra, de um nível de ensino ao outro, estando vinculada à noção de medir.

Contudo, qualquer que seja o instrumento adotado para a avaliação, deverá ensejar um processo contínuo de acompanhamento, análise e resgate coletivo das competências constituídas e acumuladas ao longo do processo e, acima de tudo, verificar o quanto os educandos estão sendo preparados para enfrentar o contexto de trabalho mutante e dinâmico em que estará inserido. Assim, compreende-se que a avaliação deverá permear todas as atividades pedagógicas, principalmente na relação docente e aluno, e no tratamento dos conhecimentos trabalhados tanto no espaço escolar, como em todo ambiente social dos estudantes. Portanto, a intervenção do docente ajuda a construir as mediações necessárias para a construção do conhecimento.

Neste sentido, a avaliação do desempenho escolar, no Curso Técnico em Eventos, é feita por disciplinas, no período bimestral, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento, conforme as diretrizes da LDB, Lei nº. 9.394/96. Quanto ao aspecto assiduidade serão verificadas a frequência nas aulas teóricas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e atividades práticas. Desse modo, o aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo dos estudantes e dos resultados por eles obtidos nas atividades avaliativas, seguindo os preceitos e critérios do Regulamento de Organização Didática – ROD, do IFCE em seus artigos 94 a 96.

Para as ações de recuperação da aprendizagem poderão ser adotadas estratégias de

recuperação paralela e monitoria, projetos de ensino, proposição de disciplinas extracurriculares, além de atendimento individualizado aos discentes pelos professores.

### **13 PRÁTICA PROFISSIONAL**

Segundo o artigo 2º, da Resolução nº 11, de 21 de fevereiro de 2022: “A Prática Profissional Supervisionada (PPS) na educação profissional técnica de nível médio tem como finalidade ampliar a compreensão sobre as áreas de atuação do curso, bem como viabilizar a articulação entre a formação do estudante e o mundo do trabalho, possibilitando ao educando se preparar para enfrentar os desafios da profissão e do desenvolvimento da aprendizagem permanente”.

Ainda segundo o artigo 3º, da Resolução nº 11 de 21 de fevereiro de 2022, “A PPS deve ser relacionada aos seus fundamentos técnicos, científicos e tecnológicos, orientada pelo trabalho como princípio educativo, pela pesquisa como princípio pedagógico, e pela extensão como princípio social.

Nesse sentido, o curso oferecerá, no segundo semestre, o componente curricular Práticas Profissionais, na qual os discentes desenvolverão projetos interdisciplinares e multidisciplinares. Um docente ficará responsável pela orientação dos projetos que terão como propósito a organização de eventos no campus.

As atividades (Evento) deverão contemplar as disciplinas ofertadas ao longo dos dois semestres do curso. A possibilidade de interdisciplinaridade permite ao discente integração entre conteúdos, além de diminuir o impacto negativo causado pela quantidade de avaliações quando as disciplinas trabalham separadamente. Ademais, permite ao aluno o estabelecimento de ligação entre os conteúdos e as necessidades da aprendizagem teórica destes componentes ao longo da formação.

O componente Práticas Profissionais também contemplará as etapas de um evento. Ao final, os grupos organizados por comissões que simularão o ambiente de trabalho no setor de evento, deverão entregar relatórios das atividades desenvolvidas, que juntos irão compor um *portfólio* em formato .pdf, a ser arquivado em ambiente digital, como Google Drive, para consulta posterior.

O material também poderá ser utilizado por outros discentes que participarão do projeto de eventos, como *portfólio* da prática profissional desenvolvida para envio ao mercado de trabalho, com a finalidade de contemplação de vaga de emprego, sendo todos os integrantes do projeto assinarão autorização. O material também estará disponível no site do curso para acesso de pesquisadores, profissionais e demais interessados, assim como no SEI da Coordenação do Curso para armazenamento e efetivo controle.

## **14 DISCIPLINAS OPTATIVAS**

Como forma de atender a resolução do ROD e demais legislações vigentes, o curso ainda ofertará as disciplinas de Artes, Educação Física, Gastronomia para Eventos Infantis, Libras e Responsabilidade Ambiental em Eventos como disciplinas optativas. Dessa forma, o aluno poderá escolher entre as disciplinas relacionadas às que possam agregar aos seus conhecimentos ao longo do curso, mas não sendo obrigatórias para fechamento da carga horária. As disciplinas poderão ser ofertadas em semestres alternados, dependendo da disponibilidade do docente responsável por elas durante o semestre. As disciplinas optativas poderão ser ofertadas no contraturno, tendo em vista a carga horária do curso.

## **15 ESTÁGIO**

O curso Técnico Subsequente em Eventos do IFCE campus Acaraú não irá ofertar o estágio em sua grade curricular, pois já será ofertado o componente curricular Práticas Profissionais, com carga horária de 80h, para o aluno se formar.

Essa prática permeia as unidades curriculares, integraliza o curso e fornece ao aluno a vivência de experiências profissionais.

## **16 CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

A avaliação é parte integrante do processo de ensino e aprendizagem, por isso é necessário preparo e capacidade de observação dos profissionais envolvidos, uma vez que segundo Perrenoud (1999), “a avaliação da aprendizagem é um processo mediador na construção do currículo e se encontra intimamente relacionada à gestão da aprendizagem dos alunos”. Por isso, deve ser um processo contínuo, dinâmico, diagnóstico e formativo, focado na aprendizagem e no desenvolvimento dos estudantes.

Portanto, a avaliação deve configurar-se como uma prática de investigação do processo educacional e como meio de transformação da realidade escolar, partindo da observação, da análise e da reflexão crítica. Dessa forma, exige envolvimento, comprometimento e responsabilidade de todos para estabelecer necessidades, prioridades e propostas de ação de modo a facilitar ensino e aprendizagem dos alunos, bem como, na construção de uma educação transformadora, cidadã e responsável.

No âmbito desse projeto pedagógico de curso, compreende-se o aproveitamento de

estudos como a possibilidade de aproveitamento de disciplinas estudadas em outro curso de educação profissional técnica de nível médio e a validação de conhecimentos como a possibilidade de certificação de saberes adquiridos, através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar, com o fim de alcançar a dispensa de disciplinas integrantes da matriz curricular do curso, por meio de uma avaliação teórica ou teórica-prática, conforme as características da disciplina.

Os aspectos operacionais do aproveitamento de estudos são tratados pelo Regulamento da Organização Didática do IFCE, Capítulo IV – Do Aproveitamento de Estudos, Seção I - do Aproveitamento de Componentes Curriculares, artigo 130 a 136, a seguir o recorte do ROD que trata sobre o assunto:

Art. 130. O IFCE assegurará aos estudantes ingressantes e veteranos o direito de aproveitamento dos componentes curriculares cursados, mediante análise, desde que sejam obedecidos os dois critérios a seguir:

- i. o componente curricular apresentado deve ter, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular a ser aproveitado;
- ii. o conteúdo do componente curricular apresentado deve ter, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de compatibilidade com o conteúdo total do componente curricular a ser aproveitado.

Parágrafo único: Poderão ser contabilizados estudos realizados em dois ou mais componentes curriculares que se complementam, no sentido de integralizar a carga horária do componente a ser aproveitado.

Art. 131. Não haverá aproveitamento de estudos de componentes curriculares para:

- I. estágio curricular, trabalho de conclusão de curso e atividades complementares;
- II. componentes curriculares do ensino médio propedêutico, nos casos de disciplinas de cursos técnicos integrados, conforme o Parecer CNE/CEB Nº 39/2004.

Art. 132. O componente curricular apresentado deve estar no mesmo nível de ensino ou em um nível de ensino superior ao do componente curricular a ser aproveitado, devendo ser solicitado no máximo uma vez.

Art. 133. O estudante poderá solicitar aproveitamento de componentes curriculares, sem observância do semestre em que estes estiverem alocados na matriz curricular do curso, observados os seguintes prazos:

- I. até 10 (dez) dias letivos após a efetuação da matrícula - para estudantes ingressantes;
- II. até 30 (dias) dias após o início do período letivo - para estudantes veteranos.

Art. 134. A solicitação de aproveitamento de componentes curriculares deverá ser feita mediante requerimento protocolado e enviado à coordenadoria do curso, acompanhada dos seguintes documentos:

- I. histórico escolar, com carga horária dos componentes curriculares, autenticado pela instituição de origem;
- II. programas dos componentes curriculares, devidamente autenticados pela instituição de origem.

Art. 135. A coordenadoria do curso deverá encaminhar a solicitação para a análise de um docente da área do componente curricular a ser aproveitado.

§ 1º O docente que analisar a solicitação deverá remeter o resultado para a coordenadoria de curso que deverá informá-lo ao estudante e encaminhá-lo à CCA para o devido registro no sistema acadêmico e arquivamento na pasta acadêmica do estudante.

§ 2º Caso o estudante discorde do resultado da análise do aproveitamento de estudos, poderá solicitar a revisão deste, uma única vez.

§ 3º O prazo para a solicitação da revisão do resultado deverá ser de até 5 (cinco) dias letivos a partir da sua divulgação.

§ 4º O gestor máximo do ensino no campus nomeará dois outros professores com conhecimento na área, para proceder à revisão e emitir parecer final.

Art. 136. O prazo máximo para conclusão de todos os trâmites de aproveitamento de estudos, incluindo uma eventual revisão de resultado, é de 30 (trinta) dias letivos após a solicitação inicial.

A seção II do capítulo IV do ROD trata sobre a Validação de Conhecimentos, dos art. 137 a 145 cita que:

Art. 137. O IFCE validará conhecimentos adquiridos em estudos regulares ou em experiência profissional de estudantes do IFCE com situação de matrícula ativa/regularmente matriculado, mediante avaliação teórica e/ou prática.

Parágrafo único: O requerente poderá estar matriculado ou não no componente curricular para o qual pretende validar conhecimentos adquiridos.

Art. 138. Não poderá ser solicitada validação de conhecimento para:

- I. estudantes que tenham sido reprovados no IFCE no componente curricular cuja validação de conhecimentos adquiridos foi solicitada;
- II. estágio curricular, trabalho de conclusão de curso e atividades complementares;
- III. componentes curriculares do ensino médio propedêutico, nos casos de disciplinas de

cursos técnicos integrados.

Art. 139. A validação de conhecimentos deverá ser aplicada por uma comissão avaliadora de pelo menos dois docentes que atendam um dos seguintes requisitos, por ordem de relevância: I. lecionem o componente curricular requerido e sejam lotados no curso para o qual a validação esteja sendo requerida; II. lecionem o componente curricular requerido; III. possuam competência técnica para tal fim.

Parágrafo único: A comissão avaliadora deverá ser indicada pelo gestor máximo do ensino no campus.

Art. 140. A solicitação de validação de conhecimentos deverá ser feita mediante requerimento protocolado e enviado à coordenadoria do curso, juntamente com o envio dos seguintes documentos:

I. declaração, certificado ou diploma - para fins de validação em conhecimentos adquiridos em estudos regulares;

II. cópia da Carteira de Trabalho (páginas já preenchidas) ou declaração do empregador ou de próprio punho, quando autônomo - para fins de validação de conhecimentos adquiridos em experiências profissionais anteriores.

Parágrafo único: A comissão avaliadora poderá solicitar documentação complementar.

Art. 141. O calendário do processo de validação de conhecimentos deverá ser instituído pelo próprio campus.

§ 1º A validação deverá ser solicitada nos primeiros 30 (trinta) dias do período letivo em curso.

§ 2º Todo o processo de validação deverá ser concluído em até 50 (cinquenta) dias letivos do semestre vigente, a contar da data da solicitação do estudante.

Art. 141. O calendário do processo de validação de conhecimentos deverá ser instituído pelo próprio campus, devendo ser disponibilizado aos discentes em até 1 (um) dia anterior ao período de inscrição.

§ 1º A validação deverá ser solicitada nos primeiros 30 (trinta) dias do período letivo em curso.

§ 2º Todo o processo de validação deverá ser concluído em até 50 (cinquenta) dias letivos do semestre em curso, a contar da data inicial de abertura do calendário do processo de validação de conhecimentos, definida pelo campus.

Art. 142. A validação de conhecimentos de um componente curricular só poderá ser solicitada uma única vez.

Art. 143. A solicitação de validação deverá ser automaticamente cancelada, caso o

estudante não compareça a qualquer uma das etapas de avaliação.

Art. 144. A nota mínima a ser alcançada pelo estudante na validação deverá ser 7,0 (sete) para os cursos de graduação e 6,0 (seis) para os cursos técnicos.

Art. 145. Em caso de discordância do resultado obtido, o estudante poderá requerer à coordenadoria de curso revisão de avaliação no prazo de 2 (dois) dias letivos após a comunicação do resultado.

Parágrafo único: O gestor máximo do ensino no campus nomeará dois outros professores com conhecimento na área, para proceder à revisão e emitir parecer final.

## **17 EMISSÃO DE DIPLOMA**

Após a integralização dos componentes curriculares do Curso Técnico em Eventos, na forma subsequente, na modalidade presencial, será conferido ao egresso o Diploma de Técnico em Eventos.

## **18 AVALIAÇÃO DO PROJETO DE CURSO**

A avaliação do projeto do curso será realizada periodicamente pela Coordenação do Curso juntamente com o grupo docente da área e pelo Departamento de Ensino, considerando as condições de oferta do curso, os resultados da avaliação Institucional (CPA), as avaliações de desempenho docente feitas pelos estudantes e o posicionamento do mercado no tocante a colocação e demanda desse profissional.

A avaliação de desempenho docente será feita semestralmente pelos discentes e deverá contemplar todas as disciplinas. Será efetuada por intermédio de um questionário remetido aos alunos por meio do sistema acadêmico, solicitando que expressem suas percepções, objetivando avaliar a eficiência, satisfação e realização pessoal dos envolvidos no curso, e se necessário, propor mudanças.

Propõe-se a existência de reuniões periódicas do colegiado do curso, no mínimo duas vezes por semestre ou quando houver demandas. O colegiado é formado pelo coordenador do curso, 04 docentes, 02 discentes e 01 técnico-pedagógico, com seus respectivos suplentes para cada um dos membros efetivos, compondo assim 15 membros, que se reúnem para discutir questões referentes ao curso, dentre as quais a readequação do Projeto Pedagógico de Curso – PPC a cada 02 anos.



## **19. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES NO PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PDI) NO ÂMBITO DO CURSO**

Em relação às políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão constantes no PDI relacionadas com as finalidades do curso Técnico Subsequente em Eventos estão a ampliação das matrículas e do número de estudantes egressos com êxito, melhoria da qualidade do ensino e incentivo à inovação.

Os discentes serão estimulados a participar das atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas no âmbito do curso pelos docentes, como por exemplo o programa de estudante voluntário em pesquisa e inovação. Os programas e projetos de ensino, pesquisa e extensão possibilitam o aprofundamento de temas específicos onde os estudantes terão a oportunidade de aliar teoria e prática, reflexão e ação, usando seus conhecimentos técnicos para contribuir com o desenvolvimento local e regional de forma sustentável.

É incentivada a participação dos discentes em eventos de cunho científico, artístico e cultural, tanto realizados pelo campus Acaraú quanto por outras instituições. Também é incentivada a participação em cursos de extensão ofertados pelo IFCE ou outros órgãos parceiros.

## **20 APOIO AO DISCENTE**

Considerando o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE, o apoio ao discente é realizado pela Coordenação do Curso Técnico Subsequente em Eventos, Departamento de Ensino, Coordenadoria Técnico-Pedagógica e Coordenadoria de Assuntos Estudantis.

A Assistência Estudantil do IFCE, composta por equipe multiprofissional (assistentes sociais, psicólogos, pedagogos, enfermeiros, nutricionistas), promove o apoio à vida escolar dos estudantes, prioritariamente àqueles com vulnerabilidade socioeconômica.

De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) a Política de Assistência Estudantil – PAE (Resolução nº 24/2015) visa ao atendimento dos objetivos estabelecidos pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil (Decreto 7.234/2010).

Ainda de acordo com o PDI, os discentes, prioritariamente em situação de vulnerabilidade social, podem obter os seguintes auxílios: alimentação, moradia, transporte, óculos, formação e discentes mães e pais, além de auxílios para visita e viagens técnicas, acadêmico e pré- embarque internacional. Além disso, é servida merenda escolar para todos os discentes.

Quanto às atividades extracurriculares, o campus Acaraú conta com o Centro de Línguas

que oferece curso de Línguas nas seguintes especialidades: Língua Brasileira de Sinais (Libras), Conversação em Língua Espanhola e Conversação em Língua Inglesa.

O IFCE também desenvolve programa de monitoria que constitui-se em atividade complementar com o objetivo de despertar no estudante o interesse pelo ensino, onde o discente irá prestar apoio ao aprendizado do estudante que apresente maior grau de dificuldade em disciplinas/unidades curriculares e/ou conteúdo.

Em relação ao apoio extraclasse, os discentes, através do sistema Q-acadêmico, podem acessar informações sobre a sua vida acadêmica e materiais didáticos. Os alunos têm, ainda, acesso à internet por meio de rede sem fio disponibilizada.

No que diz respeito ao atendimento educacional especializado, o IFCE campus Acaraú conta com o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – NAPNEs, regidos pela Resolução nº 50/2015. Referente à temática da diversidade, o IFCE campus Acaraú possui Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABIs).

Em relação a políticas afirmativas de direitos, atualmente o IFCE trabalha de acordo com a Lei nº 13.409, de 28 de dezembro de 2016. Logo, as vagas do Curso Técnico Subsequente em Eventos são preenchidas por autodeclarados pretos, pardos e indígenas e por pessoas com deficiência, nos termos da legislação.

## 21 CORPO DOCENTE

### QUADRO 3 - CORPO DOCENTE NECESSÁRIO PARA DESENVOLVIMENTO DO CURSO

Área	Subárea	Quantidade
Letras	Língua Inglesa	1
Hotelaria	Hospedagem, Restaurante e Bar	2
Turismo	Turismo e Guiamento	1
Administração	Administração de Empresas	2
Letras	Libras	1
Língua Portuguesa	Letras	1
Ciências da Computação	Teoria da Computação	1
Educação Física	Lazer, Jogos e Recreação	1
Ciências e Tecnologia de Alimentos	Ciências de Alimentos	2
Gastronomia	Habilidade e Técnicas e Culinárias	1
Letras	Língua Espanhol	1
Artes	História da Arte	1
<b>Total de Professores</b>		<b>14</b>

### QUADRO 4 – CORPO DOCENTE DO CURSO

Nome	Área	Titulação máxima	Regime de trabalho	Disciplina
Antônia de Jesus Sales	Inglês	Mestrado	40h DE	- Inglês
Armando Matos Fontenele Júnior	Hotelaria	Mestrado	40h DE	- Serviço de Alimentos e Bebidas - Estudo de Bebidas.
Amaurícia Lopes Rocha Brandão	Turismo	Mestrado	40h DE	- Cerimonial, Protocolo e Etiqueta - Marketing de Eventos
Camila Franco	Administração	Doutorado	40h DE	- Gestão de Custos e Controle em Serviços
Danyelle de Lima Teixeira	Hotelaria	Mestrado	40h DE	- Planejamento e Organização de Eventos - Introdução a Eventos, Turismo e Hospitalidade
Diego Antônio Alves de Sousa	Letras	Especialista	40h DE	- Libras
Francisco Bruno Rodrigues Silveira	Letras	Mestrado	40h DE	- Técnicas de Comunicação Oral e Escrita
Gabriele Gruska Benevides	Gastronomia	Mestrado	40h DE	- Gastronomia em Eventos Infantis - Planejamento de Eventos Gastronômicos

Ítalo Emanuel Rolemberg dos Santos	Administração	Doutorado	40h DE	- Empreendedorismo - Responsabilidade Ambiental em Eventos
Jairo Menezes Ferreira	Informática	Mestrado	40h DE	- Informática Básica
Juliana Martins Pereira	Educação Física	Doutorado	40h DE	- Educação Física - Lazer e Animação
Maria Elisângela de Sousa	Tecnologia de Alimentos	Mestrado	40h DE	- Higiene e Controle em Serviços de Alimentação - Práticas Profissionais
Michelle Soares Pinheiro	Letras	Mestrado	40h DE	- Espanhol
Suzana Machado Arruda	Artes	Doutorado	40h DE	- Artes

**Fonte: Elaborado pelos autores (2023).**

Para coordenação do curso será escolhido um dos profissionais descritos acima, com formação na área ou áreas afins, que executará funções referentes a questões relacionadas a docentes e discentes, atribuídas à Função de Coordenação de Curso – FCC, tais como: reabertura, trancamento e aproveitamento de componente curricular dos discentes, parecer de formulários docentes, como PIT, RIT, anteposição e reposição de aula, além de presidir o Colegiado do Curso

e cumprir as atribuições dos Coordenadores de Curso do IFCE - Nota Técnica N° 002/2015/PROEN/IFCE.

## 22 CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

O corpo Técnico-Administrativo ligado ao curso é composto por diversos profissionais, conforme Quadro 5:

**QUADRO 5 - PESSOAL TÉCNICO-ADMINISTRATIVO DIRETAMENTE RELACIONADO AO CURSO**

Nome do Técnico Administrativo	Cargo	Setor	Titulação	Vínculo	Regime de Trabalho
Alex José Bentes Castro	Técnico de Laboratório de Navegação e Construção Naval	DG	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
André Luiz da Costa Pereira	Técnico de Laboratório – Tecnologia Pesqueira	DE	Mestre	Regime Jurídico Único	40 h
Camila Matos Viana	Pedagoga	CTP	Mestre	Regime Jurídico Único	40 h
Carlos Andre da Silva Costa	Assistente em ADM	CGP	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Daniel Rodrigues da Costa Filho	Assistente em ADM	TI	Ensino Médio	Regime Jurídico Único	40 h
David Bardawil Rolim	Técnico Audiovisual	CCSE	Graduado	Regime Jurídico Único	40 h
Elidiane Ferreira Serpa	Assistente Social	CAE	Mestre	Regime Jurídico Único	40 h
Emanoel Avelar Muniz	Enfermeiro	CAE	Doutor	Regime Jurídico Único	40 h
Erica Martins Penha	Técnica Contabilidade	DAP	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Francisco Edson do	Jornalista	CCSE	Especialista	Regime	40 h

Nascimento Costa			a	Jurídico Único	
Gardenia Forte Irineu	Assistente de aluno	DE	Ensino Médio	Regime Jurídico Único	40 h
Gegiane Tatiaria de Maria Dias	Assistente em ADM	CCA	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Genesis Epitácio Cardoso de Souza	Assistente em ADM	DAP	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Geraldo Alves Parente Júnior	Assistente em ADM	CCA	Graduado	Regime Jurídico Único	40 h
Gessyka de Sousa Silva	Psicóloga	CAE	Mestre	Regime Jurídico Único	40 h
Ian do Carmo Marques	Técnico de TI	TI	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Jhonatas Teixeira Viana	Técnico de Laboratório Aquicultura	DE	Graduado	Regime Jurídico Único	40 h
Jonatã de Lima Castelo Branco	Auxiliar de Biblioteca	DE	Graduado	Regime Jurídico Único	40 h
Keina Maria Guedes da Silva	Bibliotecária	BIB	Mestre	Regime Jurídico Único	40 h
Laís Melo Lira	Pedagoga	CTP	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Marcela da Silva Melo	Assistente em ADM	CERE	Mestre	Regime Jurídico Único	40 h
Marcelle Santos da Silva	Assistente de Aluno	DE	Ensino Médio	Regime Jurídico Único	40 h
Marcio Henrique do Monte Furtado	Assistente em ADM	DAP	Graduado	Regime Jurídico Único	40 h
Maria Danielle Helcias	Auxiliar de biblioteca	BIB	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Mariana da Silva Gomes	Contadora	DAP	Mestre	Regime Jurídico Único	40 h
Maria Natália	Nutricionista	CAE	Especialista	Regime	40 h

Vasconcelos			a	Jurídico Único	
Renato Fernandes Justino	Assistent e em ADM	DAP	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Roberto Leopoldo de Medeiros	Mestre de Embrcações de Pequeno Porte	DE	Ensino Médio	Regime Jurídico Único	40 h
Roney Oliveira de Sousa	Assistent e em ADM	DAP	Graduado	Regime Jurídico Único	40 h
Rosinete Pereira Martins	Técnico em laboratório função: ass. DE	DE	Mestre	Regime Jurídico Único	40 h
Thais Nobre Lima	Administradora	DAP	Graduada	Regime Jurídico Único	40 h
Valdo Sousa da Silva	Técnico em Assuntos Estudantis	CTP	Mestre	Regime Jurídico Único	40

**Fonte: Elaborado pelos autores (2023).**

## 23 INFRAESTRUTURA

O campus Acaraú possui infraestrutura adequada para ministrar aulas, pesquisas em laboratórios, estudos que demandem pesquisa de material didático, físico e eletrônico, bem como suporte de servidores técnico-administrativos necessários para a utilização de todos os espaços e recursos disponibilizados. A seguir é apresentada a infraestrutura do campus:

### QUADRO 6 – INFRAESTRUTURA DO CAMPUS

DEPENDÊNCIAS	QUANTIDADE
Auditório	01
Coordenadoria de Assuntos Estudantis	01
Merenda Escolar	01
Banheiros	10
Biblioteca	01
Sala de estudos	01
Sala de direção-geral	01
Departamento de ensino	01
Coordenadoria de controle acadêmico	01
Coordenadoria técnico pedagógico	01

Sala de aula	02
Recepção	01
Sala de docentes	01
Sala de coordenação do curso	01
Setor administrativo	01
Quadra esportiva	01
Piscina	01
Vestuário	02
Laboratório de informática	01
Laboratório de qualidade e tratamento de água	01
Laboratório de biotecnologia aquícola	01
Enfermaria	01

Fonte: Elaborado pelos autores (2023).

### 23.1 Laboratórios Básicos

#### QUADRO 7 – LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA BÁSICA

Laboratório		Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por aluno
<b>LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA BÁSICA</b>		<b>64,12</b>	<b>3,05</b>
<b>Descrição (software instalado, e/ou outros dados)</b>			
1. Sistema Operacional: <b>WINDOWS / LINUX MINT</b> ; 2. Pacote de programas de escritório: <b>BrOffice.org 3.2.1/ LIBRE OFFICE</b> ; 3. Compactador/Descompactador de arquivos: <b>WINZIP</b> ; 4. Visualizador de arquivos PDF: <b>FOXIT</b> ; 5. Navegador da Internet: <b>FIREFOX</b> ; 6. Máquina Virtual: <b>WINE</b> ; 7. Software Rhinoceros e AutoCad.			
<b>Equipamentos (Hardware instalados e/ou outros)</b>			
Qtde.	Especificações		
21	Computador Eclipse, Pentium D 2.4GHz, Windows 7, 80 Gb, 1 Gb de memória ram, Leitor de DVD, Acesso a Internet, Monitores LCD 17", Teclado padrão ABNT2 e mouse dois botões		
02	Ar condicionado Tipo Split 18.000 BTU'S MIDEA		
21	Mesa para computador, dimensões 1400 x 450 x 600 x 750 cm com 3 gavetas e suporte para cpu (estação de trabalho)		
01	Mesa retangular com 02 gavetas e dimensões 1200 x 600 x 750 mm.		
01	Poltrona fixa tipo interlocutor com assento e encosto em couro sintético preto, marca flexform.		
22	Poltrona giratória com braços, assento e encosto acolchoados com espuma e coberto por couro sintético na cor preta, marca flexform.		
01	Armário alto, fechado, 270°, dimensões: 800mm x 500mm x 1600mm (c x p x a), cor cinza e puxadores pretos, com chaves e fechadura.		



**Fonte: Elaborado pelos autores (2023).**

### 23.2 Laboratório Sala Bar

**QUADRO 8 – LABORATÓRIO SALABAR**

<b>Laboratório</b>	<b>Área (m<sup>2</sup>)</b>	<b>m<sup>2</sup> por aluno</b>
Laboratório de SalaBar	43,37m <sup>2</sup>	3,6m <sup>2</sup> /aluno (12)
<b>Descrição</b>		
<b>Equipamentos</b>		<b>Quantidade</b>
Conjunto de mesa de madeira dobrável com 4 cadeiras dobráveis		04
Conjunto de mesa branca de plástico com 4 cadeiras de plástico		03
Balcão de alvenaria revestido de pedra Granito com 2 pias		01
Armário 2 portas de MDF		03
Armário 2 portas de madeira/vidro		01
Conjunto mesa redonda 1,10m em MDF com 4 cadeiras estrutura de ferro e assento plástico		02
Prateleiras para Garrafas de Bebidas		03
Retroprojektor com entrada RGB		01
Copos e Taças diversos		55
Pratos de Mesa 26cm		24
Talheres de mesa e sobremesa variados		47
Jarras de vidro para suco		08
Liquidificador industrial 2,5 L		01
Quadro Vidro para Pincel		01
Ar Condicionado 12.000 btu		02
Utensílios de coquetelaria (coqueteleiras/dosadores/peneiras)		03

Geladeira Duplex frost free 310 litros	01
--	----

**Fonte: Elaborado pelos autores (2023)**

### 23.3 Biblioteca

A Biblioteca-Campus Acaraú faz parte do sistema de bibliotecas do IFCE -SIBI, cujo objetivo é oferecer suporte informacional à comunidade acadêmica nos processos de ensino, pesquisa e extensão. Funciona diariamente, nos 3 turnos, de segunda a sexta-feira, contemplando assim os horários letivos do campus. Compõem o setor: 03 servidores técnicos administrativos, sendo 01 bibliotecária e 02 auxiliares de biblioteca.

A biblioteca campus Acaraú tem por missão a oferta de produtos e serviços condizentes com a proposta de ensino de qualidade, através da disponibilização de recursos informacionais físicos e digitais subsidiando os processos de ensino e aprendizagem.

Os usuários com matrículas ativas no campus, fica permitido o empréstimo domiciliar de materiais que compõem o acervo. Os requisitos e condições detalhadas para empréstimo domiciliar na biblioteca, assim como as demais ofertas de produtos e serviços, se encontram estabelecidos no regulamento próprio de funcionamento do setor, disponível no sítio eletrônico do campus, assim como de forma física no recinto do setor.

No tocante à infraestrutura, a biblioteca está situada em uma área física 115,69 m<sup>2</sup>, dispõe de um ambiente climatizado, o que confere uma boa conservação do acervo, dispõe de armários guarda volumes, cabines para estudo individual, computador com acesso à internet para destinado a pesquisas na instituição. Os usuários da biblioteca contam com uma sala de estudos em grupo que fica anexa, dispondo de mesas para estudo e uma lousa, funcionando nos horários de aula do campus.

Todo o acervo disponível para consulta se encontra tombado e automatizado através do sistema Sophia, as obras estão catalogadas e classificadas de acordo com padrões internacionais para tratamento da informação. O sistema Sophia se encontra via web, através do catálogo online que permite os usuários fazerem buscas, renovações e reservas das obras sem a necessidade de comparecer ao espaço físico da biblioteca para realizar essas ações.

As obras do acervo geral buscam contemplar as demandas dos cursos ofertados, através da indicação das bibliografias contidas nos PPCs da cada curso. Além disso, o desenvolvimento das coleções segue princípios da política de coleções do SIBI, o que confere maior planejamento dos recursos na aquisição das novas obras. Além das obras didáticas, o acervo contempla obras voltadas à leitura e entretenimento dos usuários. A consulta ao acervo é livre

para todos os usuários e pode ser feita de forma física ou virtual através do catálogo Sophia web.

É interesse da instituição a atualização do acervo de acordo com as necessidades e prioridades estabelecidas, advindas do corpo docente, atualização das bibliografias contidas nos PUDs, demandas de novos cursos, assim como pelas demandas reprimidas do setor, em consonância com recursos financeiros institucional disponível para essa finalidade.

A biblioteca também fornece orientações a pesquisas, além da normalização de trabalhos acadêmicos de acordo com as normas da ABNT, estabelecidos no Manual de Normalização do IFCE.

A Minha Biblioteca é um acervo digital composto por milhares de títulos, que abordam diversas áreas de conhecimento. A plataforma se encontra online e o acesso às publicações ocorre de forma ilimitada. Todos os usuários vinculados ao IFCE com matrículas ativas têm acesso ao acervo da plataforma Minha Biblioteca. O acesso ocorre mediante autenticação (login) do número de matrícula para discentes e SIAPE para os docentes e técnicos administrativos. O menu de acesso a Minha Biblioteca se encontra disponível no portal do SIBI, assim como na página do campus de Acaraú. Tem acesso simples e rápido, oferece mecanismo de busca, interface intuitiva, cada usuário pode montar sua lista e metas de leituras, fazer anotações, marcar páginas, e até mesmo imprimir trechos dos livros, obedecendo a lei de direitos autorais, este serviço é pago pelos usuários, e as instruções se encontram na própria plataforma. Além disso, a Minha Biblioteca pode ser acessada através dos dispositivos móveis como tablet e smartphones, o que facilita o acesso.

O Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) é uma biblioteca virtual que reúne e disponibiliza a instituições de ensino e pesquisa no Brasil o melhor da produção científica em nível mundial. A maioria das Instituições de Ensino possui acesso ao Portal de Periódicos da CAPES, o que inclui o IFCE em todos os *campi*. Esse acervo de periódicos possibilita estudos e pesquisas de forma atualizada, os materiais disponíveis no portal são conceituados e de grande credibilidade.

O acesso ao portal da capes nas dependências das instituições credenciadas ocorre mediante rede local. O acesso fora das dependências do IFCE se dá através do acesso remoto, onde o usuário fará a autenticação do vínculo institucional, e terá assim disponível a produção científica sem restrição. O portal é composto por mais de 38 mil periódicos com texto completo, 128 bases de referência e 11 bases específicas para patentes, além de livros, enciclopédias, normas técnicas e conteúdo audiovisual. Os materiais estão disponíveis em vários idiomas, incluindo o português. O portal de periódicos da CAPES oferece para os usuários cadastrados

um espaço para disseminação seletiva da informação, onde cada usuário pode escolher áreas de interesse e receber notificações de novas publicações, como assinatura de periódicos e guardar os títulos de seu interesse para acesso posterior.

A Biblioteca do campus Acaraú também realiza orientações de acesso e uso do portal capes, todas as informações se encontram disponíveis no sítio eletrônico do campus e no portal do sistema de biblioteca do IFCE.

## 24 REFERÊNCIAS

Anuário Estatístico do Ceará (2021) – **Instituto de Pesquisa e Estratégia do Ceará**. Disponível em: <http://www.ipece.ce.gov.br/index.php/anuario-estatistico-do-ceara>. Acesso em: 15 de Maio de 2021

BECKER, Fernando. **O que é o construtivismo**. Disponível em: [http://www.crmariocovas.sp.gov.br/pdf/ideias\\_20\\_p087-093\\_c.pdf](http://www.crmariocovas.sp.gov.br/pdf/ideias_20_p087-093_c.pdf). Acesso em: 17 set. 2016.

BRASIL. **Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996**. Disponível em: [www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/leis-ordinarias/legislacao-1/leis-ordinarias/1996](http://www.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/leis-ordinarias/legislacao-1/leis-ordinarias/1996). Acesso em: 15 mar. 2011.

\_\_\_\_\_. **Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008**. Disponível em: [www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm). Acesso em: 28 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008**.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/110.639.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.639.htm). Acesso em: 18 mar. 2018.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/111645.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111645.htm). Acesso em: 18 mar. 2018.

\_\_\_\_\_. **Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004**.

\_\_\_\_\_. **Parecer nº 24, de 2 de junho de 2003**. Disponível em: [portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CEB024\\_2003.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CEB024_2003.pdf). Acesso em: 22 set. 2016.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CES nº 3, de 2 de julho de 2007**. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rces003\\_07.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rces003_07.pdf). Acesso em: 22 set. 2016.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012**. Disponível em: <http://mobile.cnte.org.br:8080/legislacao-externo/rest/lei/89/pdf>. Acesso em: 22 set. 2016.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012**. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=10889-rcp001-12&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10889-rcp001-12&Itemid=30192). Acesso em: 22 set. 2016.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>. Acesso em: 22 set. 2016.

\_\_\_\_\_. **Resolução Nº 6, de 20 de setembro de 2012**. Disponível em:

[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&Itemid=30192). Acesso em: 22 set. 2016.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021**. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>

\_\_\_\_\_. **Resolução Nº 2, de 15 de dezembro de 2020**. Aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação/INEP. **ENEM - documento básico**. Brasília: MEC/INEP, 1998.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação/PDE. **Concepções e Diretrizes dos Institutos Federais**.

Brasília: MEC/PDE.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. 4ª ed. 2021. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cnct-api/catalogopdf>. Acesso em: 09 ago. 2021.

\_\_\_\_\_. Ministério do Trabalho. **Catálogo de Ocupações Brasileiras**. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/pesquisas/ResultadoOcupacaoMovimentacao.jsf>. Acesso em: 03 dez. 2018.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001**.

Disponível em:

[http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC\\_12\\_2001.pdf/15ffddf6-3767-4527-bfac-740a0400829b](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_12_2001.pdf/15ffddf6-3767-4527-bfac-740a0400829b). Acesso em: 03 dez. 2018.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e Cultura; Conselho Nacional de Educação Secretaria; Executiva Câmara De Educação Básica; **Resolução Nº 3, De 13 De Maio De 2016**. Disponível em:

[https://www.lex.com.br/legis\\_27138173\\_RESOLUCAO\\_N\\_3\\_DE\\_13\\_DE\\_MAIO\\_DE\\_2016.aspx](https://www.lex.com.br/legis_27138173_RESOLUCAO_N_3_DE_13_DE_MAIO_DE_2016.aspx). Acesso em: 18 mar. 2018.

**Ceará gera mais de 3 mil empregos formais em maio, segundo Caged Acaraú está na lista**. Disponível em: <http://www.oacarau.com/2014/06/ceara-gera-mais-de-3-mil-empregos.html#ixzz4ns0ZJeV>. Acesso em: 25 jul 2017

DELORS, J. **Educação: um tesouro a descobrir**. Tradução de José Carlos Eufrázio. São Paulo: Cortez; Brasília. DF: MEC: UNESCO, 1998.

FLEURY, A.; FLEURY, M. **Construindo o conceito de competência**, RAC, Edição Especial 2001. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/rac/v5nspe/v5nspea10.pdf>>. Acesso em 04.03.2016.

FREIRE, P., SHOR, I. **Medo e ousadia** - o cotidiano do professor. Rio de Janeiro: Paz e

Terra, 1986.

GADOTTI, M. **Convite à leitura de Paulo Freire**. São Paulo: Scipione, 1999

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ..  
Regulamento da Organização Didática no IFCE – ROD. Fortaleza, 2021.

\_\_\_\_\_. **Resolução nº 36, de 14 de dezembro de 2015**. Regulamentação do Curso Técnico em Eventos do IFCE Campus Acaraú. Disponível em:  
<https://ifce.edu.br/instituto/documentos-institucionais/resolucoes/2015/063-aprova-a-criacao-do-curso-tecnico-em-eventos-campus-de-acarau.pdf>. Acesso em: 11 mar. 2019.

\_\_\_\_\_. **Resolução nº 35, de 14 de junho de 2021**. Aprova as alterações nos Artigos 12, 13, 15, 16, 22, 35 e 117 do ROD.

\_\_\_\_\_. **Plano de Desenvolvimento Institucional (2019-2023)**.  
Disponível em: <https://ifce.edu.br/instituto/documentos-institucionais/plano-de-desenvolvimento-institucional/pdi-2019-23-versao-final.pdf/view>. Acesso em: 12 mar 2019.

LUCKESI, Cipriano Carlos. **Avaliação da aprendizagem escolar: estudos e proposições**. São Paulo: Cortez, 2002.

PERRENOUD, Philippe. **Construir as competências desde a escola**. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 1999.

STEFFEN, I. **Evolução dos modelos de Gestão por Competências nas empresas**. 2012. Disponível em: <http://www.senac.br/media/20987/artigo4.pdf>. Acesso em 04 mar. 2016.

TOMASI, A. P. N. **O Técnico de Escolaridade Média no Setor Produtivo: seu novo lugar e suas competências**, 2003. Disponível em [www.abenge.org.br/CobengeAnteriores/2009/artigos/588.doc](http://www.abenge.org.br/CobengeAnteriores/2009/artigos/588.doc). Acesso em 04 mar. 2016.

VASCONCELLOS, Celso dos S. **Avaliação: concepção dialética-libertadora**. São Paulo: Libertade, 1994.

YUNES, Eliana; OSWALD, Maria Luiza (orgs.). **A experiência da leitura**. São Paulo: Loyola, 2003.

ZARIFIAN, P. **Objetivo Competência: por uma nova lógica**. São Paulo: Atlas, 2001.

**PROGRAMAS DA UNIDADE DIDÁTICA (PUD)**



**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 80</b>	<b>Créditos: 04</b>
<b>Nível: Técnico</b>	<b>Semestre: 1º</b>	<b>Pré-requisitos: Nenhum</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 40h</b>	<b>Prática: 40h</b>
	<b>Presencial: 80h</b>	<b>Distância: 0h</b>
	<b>Prática Profissional: 0h</b>	
	<b><sup>1</sup>Atividades não presenciais: 16h</b>	
	<b><sup>2</sup>Extensão: Não aplicável</b>	
<b>EMENTA</b>		
<p>Análise histórica das cerimônias. Estudo da conduta legal e formal de cerimonial público e da ordem de precedência. Identificação e aplicação de técnicas para a condução de cerimonial em eventos formais. Planejamento do cerimonial: recepção, palco e bastidores. Estudo dos símbolos nacionais e da organização de bandeiras. Construção do perfil profissional do cerimonialista e sua equipe. Estudo de questões relacionadas à etiqueta social e profissional. Verificação dos costumes e dos comportamentos à mesa que favorecem a realização de eventos. Estudo dos trajes para eventos. Análise das decorações de acordo com a necessidade e tipologia dos eventos</p>		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Levar ao aluno o conhecimento de Cerimonial e Protocolo indispensável ao sucesso de um evento, buscando conhecer a formação histórica desta prática humana e suas funções no âmbito público e privado;</li> <li>● Estudar a precedência pública e privada para o bom êxito do ato de receber e acolher autoridades e convidados nos eventos sejam eles públicos ou privados para trazer harmonia ao convívio social;</li> <li>● Estudar como a legislação afeta a esta área do conhecimento</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evolução histórica das cerimônias. Conceitos de cerimonial e protocolo</li> <li>2. Perfil profissional do cerimonialista</li> <li>3. História e evolução do comportamento social. Conceito e regras de etiqueta e boas maneiras à mesa, no convívio social, no ambiente de trabalho e em eventos profissionais.</li> <li>4. Características dos trajes para eventos públicos (oficiais), corporativos e sociais.</li> <li>5. Fases do cerimonial: sessão de abertura, sessão plenária e sessão de encerramento</li> <li>6. Legislação e precedência do Cerimonial público (Decreto nº 70.274, de 09/ março/ 1972)</li> <li>7. Uso correto dos Símbolos Nacionais em eventos: distribuição das bandeiras e execução do Hino Nacional</li> <li>8. Componentes indispensáveis ao cerimonial:</li> </ol>		

<sup>1</sup> Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

<sup>2</sup> Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

- a. Mestre de cerimônia: técnicas de apresentação em público, uso da voz, velocidade da oração, pronúncia, fluência verbal, movimentação, gesticulação, respiração, equilíbrio emocional, controle do tempo, uso de microfones.
- b. Assistente de palco/área VIP: técnicas de condução dos convidados à plateia, à mesa de honra e à tribuna. Organização da tribuna, arranjos decorativos, utensílios e materiais da mesa de honra.
- c. Bastidores (Cuidados operacionais: Iluminação, som, equipamentos audiovisuais)
9. Disposição e organização dos espaços e das mesas em eventos: Arranjo de mesas, à brasileira, à francesa, à americana, à inglesa, à russa.
10. Decoração de ambientes e arranjo simplificado.

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

É a descrição de como serão ministradas as aulas, podendo-se ainda enumerar, além das estratégias utilizadas, os recursos didáticos empregados. Ex.: A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros. Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides etc.

Nas disciplinas que possuem carga horária de Prática como Componente Curricular, ou Prática, deverá ser explicitada a metodologia de desenvolvimento das atividades, assim como a avaliação.

Quantidade de aulas práticas, visitas técnicas, dentre outros aspectos.

### **RECURSOS**

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Microfone e caixa de som.

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação da disciplina Cerimonial, Protocolo e Etiqueta ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.

Alguns critérios a serem avaliados:

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

Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2010. 123 p. (Turismo passo a passo). ISBN 9788572442336.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 5. ed. Barueri: Manole, 2010.

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

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

EGGER-MOELLWALD, Lícia Arena; EGGER-MOELLWALD, Duncan. **Etiqueta, Cerimonial e Protocolo**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, . E-book. ISBN 9788522116706. Disponível em:  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522116706>.

MATIAS, Marlene. **A Arte de Receber em Eventos**. Barueri: Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520446331. Disponível em:  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520446331>.

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos**. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2008.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Cengage Learning, 2003

HOLANDA, Fabiola Silveira Jorge; LEITE, Eliana Alves Moreira. **Turismo e hospitalidade: estudos contemporâneos no Brasil**. Fortaleza: IFCE, 2014.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO:**  
**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: ESPANHOL</b>		
<b>Código:</b> ESPANHOL	<b>Carga horária total:</b> 40	<b>Créditos:</b> 02
<b>Nível:</b> Técnico	<b>Semestre:</b> 1º	<b>Pré-requisitos:</b> Nenhum
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica:</b> 40 h	<b>Prática:</b> 0 h
	<b>Presencial:</b> 40 h	<b>Distância:</b> 0 h
	<b>Prática Profissional:</b> 0 h	
	<sup>3</sup> <b>Atividades não presenciais</b> 8 h/a	
	<sup>4</sup> <b>Extensão:</b> Não aplicável	
<b>EMENTA</b>		
Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita na língua espanhola.		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os princípios básicos da língua espanhola através de um trabalho sistemático com as quatro competências linguísticas: ouvir, falar, ler e escrever;</li> <li>• Dominar o vocabulário básico da língua espanhola;</li> <li>• Compreender as estruturas gramaticais básicas da língua. Assimilação de estruturas básicas de gramática, fonética, fonologia e vocabulário;</li> <li>• Introdução de estratégias comunicativas e de aprendizagem que fomentem a autonomia do aprendiz;</li> <li>• Introdução de elementos culturais da Espanha e Hispano-América como facilitadores da comunicação eficaz.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		
<p><b>1. Conteúdo - Gramatical</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> El alfabeto español;</li> <li><input type="checkbox"/> Estilo formal e informal;</li> <li><input type="checkbox"/> Los artículos;</li> <li><input type="checkbox"/> Género y número de los nombres;</li> <li><input type="checkbox"/> Los pronombres sujeto;</li> <li><input type="checkbox"/> Verbos regulares e irregulares en presente de indicativo;</li> <li><input type="checkbox"/> Preposiciones de lugar y tiempo;</li> <li><input type="checkbox"/> Adjetivos descriptivos;</li> <li><input type="checkbox"/> Adjetivos posesivos</li> <li><input type="checkbox"/> Demostrativos;</li> <li><input type="checkbox"/> Adverbios de frecuencia;</li> </ul> <p><b>2. Conteúdo – Lexical</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Los saludos;</li> <li><input type="checkbox"/> Los adjetivos de nacionalidad;</li> <li><input type="checkbox"/> Las profesiones;</li> <li><input type="checkbox"/> Los días de la semana, los meses y las estaciones del año;</li> <li><input type="checkbox"/> Los colores;</li> <li><input type="checkbox"/> Las características físicas y de carácter;</li> <li><input type="checkbox"/> La familia;</li> <li><input type="checkbox"/> La casa;</li> <li><input type="checkbox"/> La ciudad</li> </ul>		

<sup>3</sup> Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

<sup>4</sup> Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

<input type="checkbox"/> La hora <input type="checkbox"/> Los alimentos; <input type="checkbox"/> Las partes del cuerpo <input type="checkbox"/> Los estados de ánimo <input type="checkbox"/> Los números.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas e dialogadas.	
<b>RECURSOS</b>	
Listar os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Material didático-pedagógico.</li> <li>▪ Recursos audiovisuais.</li> <li>▪ Insumos de laboratórios.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Será contínua, considerando critérios de: Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Será materializada por meio dos seguintes instrumentos: Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais etc.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
CASTRO, Francisca; MARTÍN, Fernando; MORALES, Reyes. <b>Nuevo ven: libro del alumno 2</b> . Madrid: Edelsa, 2004. DUEÑAS, Carlos Romero; HERMOSO, Alfredo González. <b>Gramática del español – lengua extranjera</b> . 6. ed. Madrid: Edelsa, 2019. FANJUL, Adrián, (org). <b>Gramática de español paso a paso: con ejercicios</b> . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2014. MORENO, Concha. <i>et al. Nuevo Avance Básico</i> . Madrid, SGEL, 2010. SEÑAS. <b>Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños</b> . São Paulo: Martins Fontes, 2013.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
ALARCOS LLORACH, Emilio. <b>Gramática de la Lengua Española</b> . Madrid: Espasa Calpe, 2017. BRANDI, Antonio. <b>Nuevo diccionario escolar de la lengua española</b> . Madrid: Santillana, 2012. INDURÁIN PONS, Jordi; ACERBO GARCÍA, Sofía. <b>Esencial: diccionario de la lengua española</b> . São Paulo: Martins Fontes, 2010. MILANI, Esther Maria. <b>Gramática de espanhol para brasileiros</b> . 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. SPESSATTO, Roberta; BIZELLO, Aline; VIEIRA, Camila et al. <b>Oficina do Texto em Espanhol</b> . Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018. E-book. ISBN 9788595025417. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595025417">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595025417</a> . Acesso em: 29 abr. 2023.	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

**DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO  
DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS**

<b>DISCIPLINA: HIGIENE E CONTROLE EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga Horária Total:</b> 40 h	<b>Créditos:</b> 2
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Semestre:</b> 1º	<b>Pré-requisitos:</b> Nenhum
	<b>Teórica:</b> 30 h	<b>Prática:</b> 10 h
	<b>Prática Profissional:</b> 0 h	
	<b>Presencial:</b> 40 h	<b>Atividades não Presenciais:</b> 8 h
	<b>Extensão:</b> Não aplicável	<b>Nível:</b> Técnico
<b>EMENTA</b>		
<p>Noções gerais sobre microbiologia: patógenos causadores de doenças transmitidas por alimentos. Cuidados do manipulador de alimentos. RDC Nº 216/2004/ANVISA. Conservação e manipulação adequada de alimentos com respaldo nas Boas Práticas de Manipulação e Fabricação dos alimentos. Procedimentos Operacionais Padronizados - POP. Pontos Críticos de Controle. Qualidade na prestação de serviços de alimentação.</p>		
<b>OBJETIVOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer noções básicas de microbiologia, com foco em doenças transmitidas por alimentos;</li> <li>• Conhecer noções de higiene e manipulação de alimentos;</li> <li>• Conhecer os processos de contaminação durante a manipulação dos alimentos;</li> <li>• Aplicar as técnicas de conservação dos alimentos, bem como a legislação sanitária que regulamenta a saúde coletiva;</li> <li>• Conhecer o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle no serviço de alimentação;</li> <li>• Aplicar a gestão da qualidade nos serviços de alimentação.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiologia básica de Alimentos: Vias de contaminação e principais patógenos causadores de doenças transmitidas por alimentos - DTA</li> <li>• Histórico de higiene e manipulação de alimentos;</li> <li>• Legislação da ANVISA - Resolução nº 216/2004;</li> <li>• Controle de perigos: definição, qualificação e ações corretivas;</li> <li>• Registros e coleta de amostras;</li> <li>• Estrutura física;</li> <li>• Controle de pragas;</li> <li>• Controle da saúde do manipulador;</li> <li>• Controle de água;</li> <li>• Comportamento do manipulador de alimentos no trabalho;</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Higienização de superfícies, higiene pessoal, higiene de equipamentos e de utensílios;</li> <li>• Controle de fornecedores;</li> <li>• Pré-preparo, preparo de alimentos, utilização das sobras e armazenamento de alimentos.</li> <li>• Sistema APPCC;</li> <li>• Gestão da qualidade em serviços de alimentação.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas Expositivas trabalhando o conhecimento prévio dos discentes, buscando identificar o conhecimento que os</li> <li>• mesmos já possuem a respeito do tema abordado;</li> <li>• Apresentação de seminários em equipes de no máximo cinco alunos;</li> <li>• Realização de exercícios que leve os alunos a pesquisarem sobre o conteúdo que está sendo estudado;</li> <li>• Aulas práticas que consolidem a teoria do assunto;</li> <li>• Avaliação escrita.</li> </ul>
<b>RECURSOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Material didático-pedagógico;</li> <li>• Recursos audiovisuais;</li> <li>• Insumos, utensílios e equipamentos correlatos, segundo o Manual de Boas Práticas de Fabricação.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, compromisso e participação;</li> <li>• Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas);</li> <li>• Trabalhos individuais e em grupo</li> <li>• Exercícios;</li> <li>• Demais previsões do ROD.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<p>ASSIS, Luana de. <b>Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição</b>. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.</p> <p>CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. <b>Manipulação e higiene dos alimentos</b>. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. 168 p</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</b>. 6. ed. Barueri: Manole, 2019. 1034p.</p> <p>CARELLE, Ana Cláudia. CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. <b>Manipulação e Higiene dos Alimentos</b>. São Paulo, editora Saraiva, 2ª edição, 2015.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. <b>Tecnologia culinária</b>. 2. ed. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362 p.,</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>

ASSIS, Luana de. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

COAN, Cherlei Marcia *et al.* **Alimentos agroecológicos: sabor e saúde em sua vida**. Tubarão: Ed. Copiart, 2015. 36 p., il. ISBN 9788564905252

CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Braz Assunção (organização). **Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. 203 p., il. ISBN 9788538801894.

LANA, Milza Moreira. **50 hortaliça: como comprar, conservar e consumir**. 2. ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2010. 209 p. ISBN 9788573835007.

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p., il. ISBN 9788536305073.

NETO, Fénelon do Nascimento. **Roteiro para elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Restaurantes**. São Paulo. Editora Senac. 4ª edição, 2003.

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_



**DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO  
DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS**

<b>DISCIPLINA: INFORMÁTICA BÁSICA</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga Horária Total: 40 h</b>	<b>Créditos: 2</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Semestre: 1º</b>	<b>Pré-requisitos: Nenhum</b>
	<b>Teórica: 10 h</b>	<b>Prática: 30 h</b>
	<b>Prática Profissional: 00 h</b>	
	<b>Presencial: 40 h</b>	<b>Atividades não Presenciais: 08 h</b>
	<b>Extensão: Não aplicável</b>	<b>Nível: Técnico</b>
<p><b>EMENTA:</b> Histórico. Evolução da arquitetura dos computadores. Tecnologias e aplicações de computadores. Tecnologia da Informação. Representação e processamento da informação. Tipos de sistemas operacionais. Visão geral dos computadores modernos. Visão geral dos softwares de produtividade e escritório. Sistemas Web. Introdução ao Hardware do computador.</p>		
<p><b>OBJETIVOS:</b> Capacitar o aluno a conhecer a história do computador; entender sobre Tecnologia da Informação; conhecer a representação e processamento da informação; aprender sobre os tipos de sistemas operacionais; ter uma visão geral sobre os softwares de produtividade como editores de texto, planilhas eletrônicas e apresentação de slides; e conhecer o hardware do computador.</p>		

**PROGRAMA:****UNIDADE I - NOÇÕES BÁSICAS DE SISTEMAS COMPUTACIONAIS:**

Processamento de Dados; Hardware e Software; Noções básicas de sistemas operacionais; Manipulação de arquivos e diretórios; Configurações básicas; Noções básicas de redes de Computadores; Tópicos específicos relacionados ao curso.

**UNIDADE II – INTERNET E SUAS FERRAMENTAS:** Aplicativos de Navegação; Serviços online do IFCE; Ferramentas de Busca e Comunicação; Uso eficaz de E-mail (Caixa de Entrada, enviar e-mail, anexar arquivos, ter boas práticas de uso); Aplicativos Online de gerenciamento e armazenamento de documentos; Internet: Segurança e Netiqueta.

**UNIDADE III - EDITORES DE TEXTO:** Abrir, gravar e gravar como; Inserir [gráfico, tabela, fórmula, figuras, objetos]; Legenda [gráfico, tabela, fórmula, figuras, objetos]; Cabeçalho e rodapé [informações, numeração de página, nota de rodapé]; Formatação [página, estilo, imagens, tabulação]; Sumário.

**UNIDADE IV - PLANILHAS ELETRÔNICAS:** Abrir, gravar e gravar como; Recursos e Propriedades; Formatação de Células; Gráficos - Edição e Formatação; Fórmulas [operações básicas, soma, média, percentual, máximo, mínimo, condicionais (SE)].

**UNIDADE V - SOFTWARES DE APRESENTAÇÃO:** Abrir, gravar e gravar como; Criar apresentação; Criar slides: layout, página mestre; Editar slides com textos, figuras e tabelas; Personalizar animações.

**METODOLOGIA DE ENSINO:** Aulas expositivas dialogadas e mediadas com atividades práticas no laboratório de hardware. Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

**RECURSOS:** Laboratório de Hardware; Data show e computador; e Lousa e pincel

**AValiação:** Avaliação do conteúdo teórico; Avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Os alunos serão avaliados pela sua participação nas atividades propostas e por meio de provas teóricas, práticas e trabalhos práticos. Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

CAIÇARA JÚNIOR, Cícero; WILDAUER, Egon Walter. **Informática instrumental**. Curitiba: InterSaberes, 2013. 394 p. ISBN 978-85-8212-803-9.

MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7.ed. São Paulo: Érica, 2007. 250 p. (Estudo dirigido. P. D.). ISBN 978-85-365-0128-4.

SCHIAVONI, Marilene. **Hardware**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p., il. ISBN 9788563687104.

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. 432 p. ISBN 9788535288131.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

LAMBERT, Joan; LAMBERT, Steve. **Windows 10**. Porto Alegre: Bookman, 2016. E-book. ISBN 9788582604144.

MANZANO, André Luiz N. G. **Internet: guia de orientação**. São Paulo: Érica, 2010. 128 p., il. ISBN 9788536502649 (broch).

OLSEN, Diogo Roberto; LAUREANO, Marcos Aurélio Pchek. **Redes de computadores**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p., il. ISBN 9788563687142.

PAIXÃO, Renato Rodrigues. **Arquitetura de Computadores - PCs**. São Paulo: Érica, 2014. E-book. ISBN 9788536518848.

SILVA, Mário Gomes da. **Informática: terminologia - microsoft windows 7 - internet - segurança - microsoft office word 2010 - microsoft office excel 2010 - microsoft office powerpoint 2010 - microsoft office access 2010**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2013. 360 p., il. ISBN 9788536503103.

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

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A EVENTOS, TURISMO E HOSPITALIDADE</b>		
<b>Código: CPE</b>	<b>Carga horária total: 80 h</b>	<b>Créditos: 04</b>
<b>Nível:</b>	<b>Semestre: 1º</b>	<b>Pré-requisitos: Nenhum</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 80 h</b>	<b>Prática: 0 h</b>
	<b>Presencial: 80 h</b>	<b>Distância: 0 h</b>
	<b>Prática Profissional: 0 h</b>	
	<b>[1]Atividades não presenciais: 16 h</b>	
	<b>[2]Extensão: Não aplicável</b>	
<b>EMENTA</b>		
<p>Evolução Histórica dos eventos. Conceituação, tipologia, classificação e características dos eventos. Análise da importância e da influência dos eventos no contexto turístico. O mercado de eventos e suas tendências. Análise do mercado de eventos na região do litoral extremo oeste do Ceará. Eventos e Meio Ambiente. Evolução histórica do turismo. Tipologia do Turismo. Mercado turístico. Política de turismo. Planejamento turístico. Hospitalidade. Direitos humanos e tradições culturais.</p>		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Conhecer a evolução histórica dos Eventos no Brasil e no mundo, considerando a relevância das tradições;</li> <li>· Identificar a conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos;</li> <li>· Analisar o potencial de Eventos na região do litoral extremo oeste</li> <li>· Analisar a influência do segmento de eventos no desenvolvimento do turismo.</li> <li>· Identificar as alternativas para a sustentabilidade no setor de eventos.</li> <li>· Conhecer a evolução histórica do turismo;</li> <li>· Conhecer os fundamentos da atividade turística através dos conceitos, tipologia e terminologia;</li> <li>· Compreender a importância do planejamento turístico.</li> <li>· Entender o mercado turístico e suas características em um mundo globalizado</li> <li>· Conhecer a política de turismo do Brasil.</li> <li>· Compreender a importância da hospitalidade</li> </ul>		

## PROGRAMA

- Evolução histórica dos Eventos: história dos eventos através dos tempos.
- Direitos Humanos e Tradições culturais: eventos afro-brasileira e indígenas.
- Fundamentação teórica dos eventos: conceitos, definições, tipologia dos eventos.
- Importância e contribuição dos eventos na atividade econômica.
- Mercado de eventos: eventos e hotelaria, eventos e gastronomia, eventos e educação ambiental.
- Histórico do turismo: origem da palavra turismo, história do turismo através dos tempos, os pioneiros do turismo. Fundamentação teórica do turismo: conceitos, definições, tipologia e terminologia turística.
- Mercado Turístico: A oferta, a demanda e o produto turístico. Características do produto turístico. Os fatores positivos e negativos do turismo. Os impactos do turismo na comunidade. Fatores que influenciam o crescimento da atividade turística. O efeito multiplicador do turismo.
- Política de turismo: Conceito de política e política pública. Histórico sobre a política do turismo no Brasil.
- Hospitalidade: Histórico da hospitalidade. Conceito de hospitalidade. Hospitalidade doméstica e comercial.

## METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina, com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes e apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes. Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

## RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Microfone e caixa de som.

**AVALIAÇÃO**

Avaliações escritas e avaliações práticas; Pesquisa, atividades individuais e em equipe; Estudo dirigido; Relatórios de visitas técnicas. Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- BARRETO, Margarida. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 19. ed. Campinas: Papyrus, 2003. 160 p.
- BEZERRA, Deise Maria Fernandes (organização). **Planejamento e gestão em turismo**. São Paulo: Roca, 2003. 183 p.
- CASTELLI, Geraldo. **Turismo: atividade marcante**. 4. ed. rev. e ampl. Caxias do Sul: Educ, 2001. 207 p
- CESCA, Cleuza Gertude Gimenes. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. 10. ed. São Paulo: Summus, 2008. 195 p.
- GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Cengage Learning, 2003. 256 p.
- MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 5. ed. Barueri: Manole, 2010. 195p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- ANDRADE, Renato Breno. **Manual de eventos**. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.
- BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 13. ed. São Paulo: Senac, 2008. 556 p.
- BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. 2. ed. ampl. atual. São Paulo: Aleph, 2010.
- CORIOLOANO, Luzia Neide Menezes Teixeira. **Do local ao global: o turismo litorâneo cearense**. São Paulo: Papyrus, 1998. 160 p.
- DIAS, Reinaldo. **Turismo sustentável e meio ambiente**. São Paulo: Atlas, 2008. 208 p. ISBN 9788522434060 (broch.)
- TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos**. São Paulo (SP) : Aleph, 2002.
- VIERA, Elenara Viera de. **Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO:  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: LAZER E ANIMAÇÃO</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 40h</b>	<b>Créditos: 02</b>
<b>Nível: Técnico</b>	<b>Semestre: 1º.</b>	<b>Pré-requisitos: nenhum</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 30h</b>	<b>Prática: 10h</b>
	<b>Presencial: 40h</b>	<b>Distância:</b>
	<b>Prática Profissional: 0h</b>	
	<b><sup>5</sup>Atividades não presenciais: 08h</b>	
	<b><sup>6</sup>Extensão: não aplicável</b>	
<b>EMENTA</b>		
Histórico do lazer; conceitos fundamentais – tempo livre, lazer, recreação, ócio; interfaces entre as áreas de eventos e lazer; definições de animação; possibilidades de atuação.		
<b>OBJETIVO</b>		
Capacitar os alunos a compreender as dimensões históricas e sociais do lazer, sua importância na sociedade atual e as possibilidades de atuação do técnico em eventos com atividades de lazer e recreação, enquanto animador sociocultural.		
<b>PROGRAMA</b>		
<b>UNIDADE I – CONCEITOS FUNDAMENTAIS</b> Discussões sobre os conceitos de tempo livre, lazer, recreação e ócio; Histórico do lazer e sua importância na sociedade atual; Tipos de atividades de lazer e recreação; Fatores que interferem na participação dos indivíduos e grupos em atividades de lazer.		
<b>UNIDADE II – ANIMAÇÃO</b> Histórico da animação em diferentes contextos: turístico, sociocultural, esportivo; Diferentes espaços e atuação do animador; Adequação das atividades de animação/recreativas a diferentes espaços, objetivos e faixas etárias;		
<b>UNIDADE III – ELABORAÇÃO DE ATIVIDADES RECREATIVAS</b> Perfil profissional para atuação no âmbito do lazer/recreação/animação; Tópicos para elaboração de projeto de animação – estrutura; Como tornar um projeto de animação atrativo; Elaboração de projetos.		
<b>UNIDADE IV – EXECUÇÃO DOS PROJETOS</b> Na última unidade da disciplina, os grupos colocarão em prática os projetos desenvolvidos no decorrer do semestre. As propostas deverão estar inseridas em um dos seguintes eixos: animação sociocultural; animação turística; animação na área da saúde - exercício físico. Durante as discussões poderão surgir outros eixos que serão incluídos caso atendam aos objetivos da disciplina		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
Durante o semestre, trabalharemos com aulas expositivas, leitura e produção de textos, discussões sobre os temas propostos, pesquisa, apresentação de seminários, rodas de conversa, exposição de filmes, vivências práticas.		
<b>RECURSOS</b>		
Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina são:		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Material didático-pedagógico (livros e textos impressos e digitais), materiais específicos (arcos, cones, coletes, bolas de diversos tamanhos, corda, elásticos, colchonetes, pesos, pranchas, boias);</li> <li>• Recursos audiovisuais (caixa de som, notebook, data-show).</li> </ul>	
<b>AValiação</b>	
<p>A avaliação da disciplina “Lazer e animação” terá caráter formativo visando o acompanhamento contínuo dos alunos e alunas, e se dará de forma sistemática, por meio da observação das situações de vivência, de perguntas e respostas formuladas durante as aulas, da participação nas discussões e atividades práticas e, ainda, por meio de provas teóricas e práticas, pesquisas, relatórios, seminários, gravação em vídeos, auto avaliações e construção de portfólios. Além desses quesitos avaliativos, a última unidade terá avaliação contínua, visto que os alunos colocarão em prática os projeto construídos ao longo do semestre.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>DUMAZEDIER, J. <b>Sociologia empírica do lazer</b>. São Paulo: Perspectiva – SESC, 2008.  MARCELLINO, N. C. <b>Lazer e recreação: repertório de atividades por ambientes</b>. V.II. Campinas: Papyrus, 2010.  PADILHA, V. <b>Dialética do lazer</b>. São Paulo: Cortez, 2006.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>ALMEIDA, M. T. P. <b>de Brincar, amar e viver</b>. Assis: Storbem, 2014.  BOULLÓN, R. C. <b>Atividades turísticas e recreativas: o homem como protagonista</b>. Bauru: EDUSC, 2004.  CIVITATE, H. <b>Jogos de salão: recreação</b>. Rio de Janeiro: Sprint, 2002.  DUMAZEDIER, J. <b>Lazer e cultura popular</b>. São Paulo: Perspectiva, 2008.  UVINHA, R. R. (org.) <b>Turismo de aventura: reflexões e tendências</b>. São Paulo: Aleph, 2005.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____



**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 40 h</b>	<b>Créditos: 02</b>
<b>Nível: Técnico</b>	<b>Semestre: 01</b>	<b>Pré-requisitos: nenhum</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 20 h</b>	<b>Prática: 20 h</b>
	<b>Presencial: 40 h</b>	<b>Distância: 00 h</b>
	<b>Prática Profissional:</b>	
	<b>[1]Atividades não presenciais: 08 h</b>	
	<b>[2]Extensão: não aplicável</b>	
<b>EMENTA</b>		
<p>Ressaltar a Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas para a sociedade no atendimento à necessidade de alimentação fora de casa e como opção de lazer social e gastronômico. Consolidar a importância da qualidade do atendimento como fundamental para o sucesso das empresas de alimentação. Reconhecimento das funções da equipe de atendimento. Conhecimento das etapas de preparação do ambiente e do material de serviço, assim como as técnicas de atendimento e serviços de restaurante.</p>		
<b>OBJETIVO</b>		
<p>Reconhecer a Importância dos serviços de Alimentos e bebidas para a sociedade. Identificar as funções da equipe de atendimento. Executar a organização da área de Sala/Bar e as atividades da Mise en place. Executar as atividades de atendimento, reconhecer e os tipos de serviços e aplicar as técnicas de serviço de alimentos e bebidas.</p>		
<b>PROGRAMA</b>		

**UNIDADE I – Importância da empresa de alimentação**

- Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas,
- Motivação dos clientes,
- Tipologia das empresas de alimentação

**UNIDADE II – Estrutura Organizacional do Restaurante**

- Distinção das responsabilidades entre Produção, Atendimento e Administração
- Equipe de Atendimento – Organograma e detalhamento das funções
- Equipe de Cozinha

**UNIDADE III – Mise en Place**

- Organização e aproveitamento da área de Sala/Bar.
- Material do restaurante
- Mise en place de mesa

**UNIDADE VI – Atendimento e Serviço**

- Recepção do cliente
- Técnicas de serviço
- Serviço de bebidas
- Tipos de serviço.

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais e quadro branco. Filme com discussão em grupo e citação de exemplos e ocorrências durante o atendimento; Práticas em laboratório de manipulação dos utensílios de restaurante e simulações de atendimento e serviço. Oficina de atendimento em pequenos eventos gastronômicos em parceria com a disciplina de Habilidades e Técnicas Culinárias.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

**RECURSOS**

- Material didático-pedagógico em formato de apostila
- Recursos audiovisuais de projetor de slides e vídeo
- Laboratório de Sala/Bar ambientalizado e equipado com mobiliário, utensílios e material de restaurante
- Bolachas e copos descartáveis para as simulações de atendimento
- Insumos de cozinha (ingredientes) para as oficinas gastronômicas.

**AVALIAÇÃO**

As avaliações ocorrerão em seus aspectos quantitativos e qualitativas, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os objetivos e critérios. Acontecerá também por meio de avaliações escritas objetivas; participação em aulas práticas no laboratório e desempenho nas simulações e práticas de atendimento em mini-eventos gastronômicos.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CÂNDIDO, Índio. **Maitre d'hôtel**: técnicas de serviço. Caxias do Sul: EDUSC, 2002. 302 p., il. ISBN 9788570612014.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul: Educus, 2003. 731 p., il. (Hotelaria). ISBN 8570611854 (broch.).

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir**: um guia para conquistar e manter clientes destinados a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004. 327 p. ISBN 8572414916.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do garçom**. 12. ed. São Paulo: SESC, 2010. 109 p., il. ISBN 9788573595420.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

GALVÃO, Saul. **A cozinha e seus vinhos**: receitas rápidas com muita classe. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 1999. 415 p. ISBN 9788573597295.

GALVÃO, Saul. **A cozinha e seus vinhos**: receitas rápidas com muita classe. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 1999. 415 p. ISBN 9788573597295.

SOMMELIER, profissão do futuro: técnicas para formação profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac RJ, 2012. 103 p., il. ISBN 9788577560448.

SPANG, Rebecca L. **A Invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003. 391 p., il. ISBN 8501060682 (broch).

SOU garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac DN, 2013. 146 p., il. ISBN 9788574583013.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 40</b>	<b>Créditos: 02</b>
<b>Nível: Técnico</b>	<b>Semestre: 1º</b>	<b>Pré-requisitos: Nenhum</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 40h</b>	<b>Prática: 0h</b>
	<b>Presencial: 40h</b>	<b>Distância: 0h</b>
	<b>Prática Profissional: 0h</b>	
	<b>[1]Atividades não presenciais 8h</b>	
	<b>[2]Extensão: Não aplicável</b>	
<b>EMENTA</b>		
Disciplina voltada para estudo da língua como instrumento de comunicação, expressão e compreensão, contemplando também aspectos de redação técnica, científica e literária. Reflexão sobre a noção de texto: leitura, produção e interpretação de textos; expositivo – argumentativo. Comunicação e direitos humanos.		
<b>OBJETIVO</b>		
Compreender a língua e as suas varias possibilidades de mecanismos de comunicação nas modalidades oral ou escrita.		
<b>PROGRAMA</b>		
I – Linguagem e comunicação · Linguagem, língua e fala · Teoria da comunicação · Variação linguística · Língua padrão / língua culta II – O texto · Conceito de texto · Articulação de elementos temáticos (unidade temática) · Articulação estruturais (unidade estrutural) III – Leitura de diferentes tipos de textos · A leitura do texto literário · A leitura do texto científico IV – Produção de textos · Resumo (seleção de ideia principal / apagamento de ideia secundaria; paráfrase) · Artigos · Produção de textos técnicos		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		

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

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

### RECURSOS

- Quadro
- Projetor
- Vídeos
- Periódicos/Livros/Revistas/Links

### AVALIAÇÃO

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

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BELTRÃO, Odacir e BELTRÃO, Mariúsa. **Correspondência: linguagem e comunicação**. São Paulo: Atlas, 2002.
- FARACO, Carlos Alberto e TEZZA, Cristóvão. **Prática de texto: língua portuguesa para nossos estudantes**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1992.
- FÁVERO, Leonor. **Coesão e coerência textuais**. São Paulo: Ática, 1999.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- GARCIA, O. **Comunicação em Prosa Moderna**. Rio de Janeiro: Fundação Gétúlio Vargas, 1992.
- FIORIN, José Luís; SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto: leitura e redação**. 16 ed., São Paulo, Ática, 2003. \_\_\_\_\_. Lições de texto: leitura e redação. S
- KOCH, Ingedore G. Villaça. **Argumentação e Linguagem**. 7. ed. São Paulo: Cortez, 2002.
- MEDEIROS, João Bosco. **Português Instrumental**. São Paulo: Atlas, 2009.
- SERAFINI, Maria Tereza. **Como escrever textos**. 9 ed. São Paulo: Globo, 2002.

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

**PROGRAMAS DA UNIDADE DIDÁTICA (PUD)****2º SEMESTRE / TURNO NOTURNO**

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 40h</b>	<b>Créditos: 02</b>
<b>Nível: Técnico</b>	<b>Semestre: 2º</b>	<b>Pré-requisitos: Nenhum</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 30h</b>	<b>Prática: 10h</b>
	<b>Presencial: 40h</b>	<b>Distância: 0h</b>
	<b>Prática Profissional: 0h</b>	
	<b>Atividades não presenciais: 8h</b>	
	<b>Extensão: Não aplicável</b>	
<b>EMENTA</b>		
Conceitos básicos de administração de empresas e economia; Ciclo de Vida do Produto; Empreendedorismo; Negócio em serviço de alimentos e bebidas; Plano de Negócios.		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conhecer os princípios básicos de Administração necessários ao empreendedorismo.</li> <li>- Compreender o Empreendedorismo como instrumento fundamental ao desenvolvimento do país, estado ou região.</li> <li>- Conhecer os tipos de empreendedorismo.</li> <li>- Identificar fatores facilitadores e restritivos ao empreendedorismo e seus processos;</li> <li>- Desenvolver o espírito empreendedor, potencializando aspectos cognitivos, emocionais e comportamentais;</li> <li>- Conhecer as etapas de um plano de negócios.</li> <li>- Planejar e elaborar meios de gerir um negócio próprio.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		



**UNIDADE 1 – Conceitos Básicos de Administração:** Funções da administração; Níveis e setores das organizações e empresas; Estrutura organizacional; Competências.

**UNIDADE 2: Macro e Microambiente Organizacional:** Processo de planejamento empresarial; Noções de Planejamento Estratégico: Análise Interna e Análise Externa; Objetivos competitivos.

**UNIDADE 3: Fundamentos de Gestão:** Gestão de Pessoas, Gestão Financeira, Gestão de Marketing e Formação de Preços.

**UNIDADE 4: Empreendedorismo e Inovação:** Empreendedorismo e seu impacto na transformação e/ou potencialização das realidades; Empreendedorismo no Brasil e no mundo; Tipos de empreendedorismo; Perfil Empreendedor; Inovação e Inteligência Competitiva.

**UNIDADE 5: Processo Empreendedor:** Identificação de Oportunidades: Ideias *versus* oportunidades; Empreendedorismo por necessidade *versus* empreendedorismo por oportunidade; Ferramentas de Gestão: Design Thinking; Modelo de negócios CANVAS; Plano de negócios, 5W2H e análise SWOT .

**UNIDADE 6: Plano de Negócios:** necessidade, conteúdo, aspectos.

**UNIDADE 7: Tendências no Empreendedorismo:** Empreendedorismo feminino; Empreendedorismo verde; Empreendedorismo Social; Empreendedorismo e diversidade; Arranjos Empresariais: Arranjos produtivos locais (APL); e Clusters e redes de empresas.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

As aulas serão expositivas-participativas. Serão utilizados exercícios de fixação, leitura e produção textual, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, visitas técnicas, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

#### **RECURSOS**

- Quadro branco;
- Pincel;
- Projetor de slides;
- Vídeos;

- Aplicativos de celular

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação da disciplina Empreendedorismo ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Poderão ser utilizadas diferentes formas de avaliações escritas e práticas, como: Trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, pesquisas); Seminário; Relatório de aula prática e/ou de campo.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DORNELAS, J. C. A. **Criação de novos negócios**. 8ª ed. Rio de Janeiro: Campos, 2010.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Campus, 2000.

DOLABELA, F. **Oficina do Empreendedor**. Cultura Editores Associados, SP., 1999.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ARRUDA, C. **Inovações ambientais: políticas públicas, tecnologias e oportunidades de negócios**. Elsevier.

BORGES, C. **Empreendedorismo sustentável**. Saraiva, 2014.

DOLABELA, F. **O segredo de Luísa: uma ideia, uma paixão e um plano de negócios**. Sextante, São Paulo, 2006.

MORAIS, C. **Atitudes de empreendedores: os surpreendentes segredos dos empreendedores**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2000.

ROBBINS, S. P. **Administração: mudanças e perspectivas**. São Paulo; Saraiva, 2000.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: Estudo de Bebidas</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 40 h</b>	<b>Créditos:02</b>
<b>Nível: Técnico</b>	<b>Semestre:02</b>	<b>Pré-requisitos: nenhum</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 32 h</b>	<b>Prática:08 h</b>
	<b>Presencial: 40 h</b>	<b>Distância: 00 h</b>
	<b>Prática Profissional:</b>	
	<b><sup>7</sup>Atividades não presenciais: 08 h</b>	
<b><sup>8</sup>Extensão: não aplicável</b>		
<b>EMENTA</b>		
<p>Conhecimento geral sobre as principais bebidas servidas em bares, restaurantes e eventos. Bebidas mais consumidas e suas variações. Histórico do consumo de bebidas alcoólicas nas civilizações humanas. Informação da história por trás das bebidas, seus ingredientes e processo produtivo. Compreensão dos processos de fermentação e destilação. Técnicas de coquetelaria e formas de preparação de drinks.</p>		
<b>OBJETIVO</b>		
<p>Conhecer os tipos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas e seus subgrupos. Conhecer a história de cada um dos grupos de bebidas alcoólicas, assim como identificar seus ingredientes, processo produtivo, formas de consumo e comercialização. Identificação de vinhos, sua classificação, conservação e forma de serviço. Conhecer e executar técnicas básicas de coquetelaria e receitas de drinks.</p>		
<b>PROGRAMA</b>		
<p><b>UNIDADE I – Tipos de Bebidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas NÃO alcoólicas e seus subgrupos,</li> <li>• Variações na oferta de bebidas não alcoólicas</li> <li>• Produção de Sucos e suas variações</li> </ul> <p><b>UNIDADE II – Histórico das Bebidas alcoólicas na humanidade</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas ALCOÓLICAS e seus subgrupos,</li> <li>• Bebidas da Europa e Ásia,</li> <li>• Bebidas dos povos ancestrais das Américas</li> <li>• Relação social, religioso e cultural com as bebidas.</li> </ul> <p><b>UNIDADE III – Processos produtivos de bebidas alcoólicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentação,</li> <li>• Destilação,</li> <li>• Envelhecimento,</li> <li>• Retificação.</li> </ul> <p><b>UNIDADE IV – Bebidas Fermentadas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerveja, vinho, sidra e sakê</li> </ul> <p><b>UNIDADE V – Bebidas Destiladas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cachaça, Rum, Vodka, Gin, Tequila, Whisky, Brandy, Grappa</li> </ul> <p><b>UNIDADE VI – Bebidas Compostas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Licor, Vermute, Bitter, Compostas modernas</li> </ul>		

<sup>7</sup> Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

<sup>8</sup> Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

<p><b>UNIDADE VII – Coquetelaria e Degustação</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de produção de drinks;</li> <li>• Receita da Caipirinha tradicional;</li> <li>• Técnicas de serviço de bebidas.</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIA DE ENSINO</b></p> <p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais e quadro branco; Práticas em laboratório de manipulação dos utensílios de bar e serviço de bebidas. Oficina de preparação e serviço de bebidas em pequenos eventos gastronômicos em parceria com a disciplina de Habilidades e Técnicas Culinárias.</p> <p>Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>
<p><b>RECURSOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material didático-pedagógico em formato de apostila</li> <li>• Recursos audiovisuais de projetor de slides e vídeo</li> <li>• Laboratório de Sala/Bar ambientalizado e equipado com mobiliário, utensílios e material de bar e restaurante;</li> <li>• Insumos de bar (bebidas destiladas, fermentadas e compostas; frutas e itens de coquetelaria)</li> <li>• Garrafas e copos descartáveis para as simulações de atendimento e serviço</li> <li>• Insumos de cozinha (ingredientes) para as oficinas gastronômicas.</li> </ul>
<p><b>AVALIAÇÃO</b></p> <p>As avaliações ocorrerão em seus aspectos quantitativos e qualitativas, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os objetivos e critérios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Avaliações escritas objetivas</li> <li>▪ Participação em aulas práticas no laboratório,</li> <li>▪ Desempenho nas simulações e práticas de coquetelaria e serviço de bebidas em mini-eventos gastronômicos.</li> </ul> <p>Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b></p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Iniciação à enologia</b>. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2008. 177 p. ISBN 9788573597882.</p> <p>RICCETTO, Luli Neri. <b>Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas</b>.</p>

Brasília: Senac DF, [2011]. 259 p., il. ISBN 9788562564130.  
 STANDAGE, Tom. **História do mundo em 6 copos**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005. 239 p., il. ISBN 9788571108936.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul: Educs, 2003. 731 p., il. (Hotelaria). ISBN 8570611854 (broch.).  
 GALVÃO, Saul. **A cozinha e seus vinhos**: receitas rápidas com muita classe. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 1999. 415 p. ISBN 9788573597295.  
 JACKSON, Michael. **Whisky**: o guia mundial definitivo. Tradução de Joana Canêdo. São Paulo: Senac SP, 2010. 288 p., il. ISBN 9788539600137.  
 SANTOS, José Ivan; DINHAM, Robert; ADAMES, Cesar. **O essencial em cervejas e destilados**. 2. ed. São Paulo: Senac SP, 2013. 152 p., il. ISBN 9788539602513.  
 SOMMELIER, profissão do futuro: técnicas para formação profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac RJ, 2012. 103 p., il. ISBN 9788577560448.

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

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS**  
**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: Gestão e Controle em Custos de Serviços</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 40h</b>	<b>Créditos: 2</b>
<b>Nível: Técnico</b>	<b>Semestre: 2º</b>	<b>Pré-requisitos: -</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 40h</b>	<b>Prática: -</b>
	<b>Presencial: 40h</b>	<b>Distância: -</b>
	<b>Prática Profissional: -</b>	
	<sup>[1]</sup> <b>Atividades não presenciais: 8h</b>	
	<sup>[2]</sup> <b>Extensão: Não aplicável</b>	
<b>EMENTA</b>		
Terminologia de Custos; Custeio Direto; Custeio Indireto; Custeio por Absorção; Custeio por Atividades; Rateio do CIF; Custos para Decisão; Margem de Contribuição; Ponto de Equilíbrio; Margem de Segurança; Cálculo do Markup; Cálculo do Preço de Venda; Projeto de Gestão de Custos(simulação).		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Estudar a aplicação de terminologias e demais conceitos importantes em custos.</li> <li>● Compreender o processo de cálculo, registro e gestão de custos e preços, com ênfase nos aspectos relativos à decisão gerencial, para sustentabilidade do negócio.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		

**UNIDADE I – Gestão**

- Planejamento, organização e operação;
- Estruturas administrativas;
- Fornecedores, compras e estoque;
- Introdução a financeiro.

**UNIDADE II – Custos**

- Introdução à gestão de custos;
- Terminologia de Custos;
- Custos;
- Despesas;
- Investimentos;
- Material direto;
- Mão-de-obra direta.

**UNIDADE III – Custos e rateios**

- Custos indiretos de fabricação (CIF);
- Seleção dos Custos Indiretos;
- Critérios de Rateio do CIF;
- Cálculos do Rateio do CIF;

**UNIDADE IV – Margem de contribuição, ponto de equilíbrio e preço de venda**

- Definição da equação de Receita Total (RT)
- Definição da equação de Custo Total (CT)
- Margem de Contribuição
- Ponto de Equilíbrio
- Margem de Segurança
- Formação do Preço de Venda

**METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivas, utilizando data show, quadro branco, pincel.
- Aulas participativas, mediante leitura de textos e apresentação de simulações.
- Visitas a empresas, com entrevista do corpo administrativo e técnico.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

**RECURSOS**

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos,
- Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.

- Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.

### **AValiação**

- A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, compromisso e participação;
- Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas);
- Trabalhos individuais e em grupo
- Simulações
- Relatórios de visitas técnicas
- Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro**. 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2012. 190 p

CREPALDI, Silvio Aparecido. **Curso básico de contabilidade de custos**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 364 p

HORNGREN, Charles T.; DATAR, Srikant M.; FOSTER, George M. **Contabilidade de Custos: uma abordagem gerencial - Vol. 1**. 11. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004. v. 1 . 526 p.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ASSAF NETO, Alexandre. **Matemática financeira e suas aplicações**. 14. ed. São Paulo: Atlas, 2019. 293 p.

CASTANHEIRA, Nelson Pereira. **Noções básicas de matemática comercial e financeira**. Curitiba: InterSaber, 2012.

COSTA, Rodrigo Simão da. **Práticas de contabilidade gerencial**. São Paulo: Senac SP, 2011. 220 p.

GOLDSTEIN, Larry J. **Matemática aplicada: economia, administração e contabilidade**. 10. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 692 p.

IEZZI, Gelson. **Fundamentos de matemática elementar: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva - Vol. 11**. 2. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 11 . 245 p.



<p style="text-align: center;"><b>Coordenador do Curso</b></p> <hr style="width: 50%; margin: 20px auto;"/>	<p style="text-align: center;"><b>Setor Pedagógico</b></p> <hr style="width: 50%; margin: 20px auto;"/>
---	---

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: INGLÊS</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 40h</b>	<b>Créditos: 2</b>
<b>Nível: Técnico</b>	<b>Semestre: 2º</b>	<b>Pré-requisitos: Nenhum</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 40h</b>	<b>Prática: 0h</b>
	<b>Presencial: 40h</b>	<b>Distância: 0h</b>
	<b>Prática Profissional: 0h</b>	
	<b><sup>9</sup>Atividades não presenciais: 08h</b>	
<b><sup>10</sup>Extensão: Não Aplicável</b>		
<b>EMENTA</b>		
Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita na língua inglesa.		
<b>OBJETIVO</b>		
Compreender a língua e suas possibilidades de mecanismos de comunicação e nas modalidades oral e/ou escrita.		
<b>PROGRAMA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbo to be;</li> <li>• Plurals;</li> <li>• Vocabulário relacionado a bebidas;</li> <li>• Números de 0 a 100;</li> <li>• Vocabulário relacionado a alimentos;</li> <li>• Perguntas com where, what, when, how, what time, how much;</li> <li>• Profissões; Perguntas sobre informação pessoal;</li> <li>• Alfabeto;</li> <li>• Preços;</li> <li>• Preposições on-in-at;</li> <li>• Perguntas com o modal would;</li> </ul>		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (listening, writing, speaking and reading). Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.		
<b>RECURSOS</b>		
▪ Livro de conteúdos;		

<sup>9</sup> Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

<sup>10</sup> Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Data-show;</li> <li>▪ Lousa e pincel.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>-Avaliações orais e escrita;</p> <p>-Participação nas aulas;</p> <p>-Avaliações de compreensão auditiva (listening);</p> <p>- Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>LATHAM-KOENING, C. <b>American English File 1</b>. 2ed, Inglaterra: Oxford Press, 2013.</p> <p>MURPHY, R. <b>Essential Grammar in Use: a self-study reference and practice book for elementary learners of English</b>. 4ed, Cambridge, 2015.</p> <p>TORRES, N. <b>Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado</b>. 10 ed. 2007.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>ALMEIDA, R. Q. De. <b>As palavras mais comuns da língua inglesa</b>, 2009.</p> <p><b>DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR:</b> para estudantes brasileiros de inglês Português – inglês/ inglês- português. Inglaterra, Oxford University Press, 2009.</p> <p>LOPES, C. <b>Inglês Instrumental: leitura e compreensão de textos</b>. 2012.</p> <p>RICHARDS, J. C. <b>Interchange: intro student's book</b>. 4ed, Cambridge University Press, 2013.</p> <p>RICHARDS, J. C. <b>Interchange: intro workbook</b>. 4ed, Cambridge University Press, 2013.</p>	
<p><b>Coordenador do Curso</b></p> <p>_____</p>	<p><b>Setor Pedagógico</b></p> <p>_____</p>

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: Marketing em Eventos</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 40h</b>	<b>Créditos: 02</b>
<b>Nível: Técnico</b>	<b>Semestre: 2º</b>	<b>Pré-requisitos:</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 30h</b>	<b>Prática: 10h</b>
	<b>Presencial: 40h</b>	<b>Distância:</b>
	<b>Prática Profissional:</b>	
	<sup>11</sup> <b>Atividades não presenciais: 08h</b>	
<sup>12</sup> <b>Extensão: Não aplicável</b>		
<b>EMENTA</b>		
Introdução. Histórico do Marketing. Tipos de Marketing. Ferramentas de Marketing. Composto de Marketing. Marketing em Eventos. Estudo de Caso.		
<b>OBJETIVO</b>		
Compreender os conceitos básicos e principais do marketing, auxiliando à promoção de eventos.		
<b>PROGRAMA</b>		
<p><b>1 – Introdução</b></p> <p>1.1 Definição de Marketing</p> <p>1.2 Relevância do Marketing em Eventos</p> <p>1.3 Histórico das ações de Marketing em Eventos</p> <p><b>2 – Composto de Marketing</b></p> <p>2.1 Os 4 Ps (Produto, Preço, Praça, Promoção)</p> <p>2.2 Os 4 Cs (Cliente, Custo, Conveniência, Comunicação)</p> <p>2.3 Os Mercados e os 4 Os (Objetos, Objetivos, Org. de compras, Operações)</p> <p><b>3 – Ferramentas do Marketing</b></p> <p>3.1 Pesquisa de Mercado</p> <p>3.2 Planejamento e Desenvolvimento de novos produtos/ serviços</p> <p>3.3 Propaganda e Publicidade</p> <p>3.4 Promoção de Vendas</p> <p><b>4 – Tópicos Especiais</b></p> <p>4.1 Análise de SWOT (FOFA)</p> <p>4.2 Matriz BCG</p> <p>4.3 Diferenciação</p> <p><b>5 – Estudo de Caso</b></p> <p>5.1 Festivais</p> <p>5.2 Endomarketing</p> <p>5.3 Patrocínio e Divulgação</p> <p>5.4 Tecnologia e Plataformas digitais</p>		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		

<sup>11</sup> Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

<sup>12</sup> Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

<p>Aulas expositivas com abordagens dinâmicas e participativas. Para as aulas práticas será utilizado estudo de caso e a utilização deste recurso na divulgação de eventos realizados pelos alunos. Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo professor de cada componente curricular.</p>	
<p><b>RECURSOS</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Material didático-pedagógico.</li> <li>▪ Recursos audiovisuais.</li> </ul>	
<p><b>AVALIAÇÃO</b></p>	
<p>A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p> <p>Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo professor de cada componente curricular.</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b></p>	
<p>CHURCHILL, G. PETER, J. P. <b>Marketing: Criando Valor para os clientes</b>, São Paulo: Saraiva, 2005.</p> <p>KEGAN, W.; Mark C. G, <b>Princípios de Marketing Global</b>. São Paulo: Saraiva, 2007.</p> <p>KOTLER, P. KELLER, L. <b>Administração de Marketing</b>. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2006.</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b></p>	
<p>HOYLER Jr, L. H. <b>Marketing em Eventos: Como promover com Sucesso Eventos, Festivais, Convenções e Exposições</b>. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>LOVELOCK, C. <b>Serviços: marketing e gestão</b>. São Paulo. Editora Makron Books, 1990.</p> <p>MELO NETO, F. P. de. <b>Marketing em Eventos</b>. São Paulo: Sprint, 2007.</p> <p>SAMPAIO, R. <b>Propaganda de A a Z</b>. Rio de Janeiro. Editora Campus, 1995.</p> <p>SANTIAGO, M. P. <b>Gestão de Marketing</b>. Curitiba: IESDE, 2008.</p>	
<p><b>Coordenador do Curso</b></p> <p>_____</p>	<p><b>Setor Pedagógico</b></p> <p>_____</p>

**DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: Planejamento de Eventos Gastronômicos</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga Horária Total: 40 h</b>	<b>Créditos: 2</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Semestre: 2º</b>	<b>Pré-requisitos: Nenhum</b>
	<b>Teórica: 30 h</b>	<b>Prática: 10 h</b>
	<b>Prática Profissional: 0 h</b>	
	<b>Presencial: 40 h</b>	<b>Atividades não Presenciais: 08 h</b>
	<b>Extensão: Não aplicável</b>	<b>Nível: Técnico</b>
<b>EMENTA</b>		
<p>Origens históricas de banquetes em eventos. Conceitos básicos, tipos e funções dos eventos e sua relação com o mercado gastronômico. Etapas que constituem a gastronomia em um evento: planejamento, organização, finalização, atendimento, serviço. Princípios de eventos gastronômicos. Planejamento e Execução de eventos gastronômicos de diversos tipos e portes.</p>		
<b>OBJETIVOS</b>		
<p>Conhecer a história, os tipos de eventos e as etapas que constituem a gastronomia de um evento: planejamento, organização, finalização, atendimento, serviço.</p>		
<b>PROGRAMA</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. História da gastronomia nos eventos.</li> <li>2. Conceitos, tipos, funções e características dos eventos gastronômicos.</li> <li>3. Mercado da gastronomia aplicada aos eventos.</li> <li>4. Etapas para produção de eventos gastronômicos.</li> <li>5. Planejamento e execução de eventos gastronômicos.</li> </ol>		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas Expositivas trabalhando o conhecimento prévio dos discentes, buscando identificar o conhecimento que os mesmos já possuem a respeito do tema abordado;</li> <li>• Apresentação de seminários em equipes de no máximo cinco alunos;</li> <li>• Realização de exercícios que leve os alunos a pesquisarem sobre o conteúdo que está sendo estudado;</li> <li>• Aulas práticas que consolidem a teoria do assunto;</li> </ul>		

- Avaliação escrita.
- Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

## RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos audiovisuais;
- Laboratório de Cozinha Pedagógica para práticas de higiene e manipulação de alimentos, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos, segundo o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

## AVALIAÇÃO

- A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade, compromisso e participação;
- Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas);
- Trabalhos individuais e em grupo e apresentação de seminários;
- Realização de aulas práticas em laboratório;
- Exercícios.
- Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CASTRO NETO, Nelson de; ALVES, Thiago Henrique. **Habilidades básicas de cozinha**. Curitiba, PR: Livro Técnico, 2011. 168 p.
- MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.
- MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos**. 4. ed. São Paulo, SP: Contexto, 2008. 119 p.
- TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.
- TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: Educ, 2009. 362 p.,
- ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 4. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 340 p.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALLEN, Johnny. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.  
ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.  
CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. São Paulo: Summus, 1997. 166 p.  
MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos**. São Paulo: Atlas. 2003.  
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008. 279 p.

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



**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS</b>		
<b>Código:</b> CPE	<b>Carga horária total:</b> 80	<b>Créditos:</b> 04
<b>Nível:</b> Técnico	<b>Semestre:</b> 2º	<b>Pré-requisitos:</b> Nenhum
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica:</b> 40h	<b>Prática:</b> 40h
	<b>Presencial:</b> 80h	<b>Distância:</b> 0h
	<b>Prática Profissional:</b> 0h	
	<sup>13</sup> <b>Atividades não presenciais:</b> 8h	
	<sup>14</sup> <b>Extensão:</b> Não aplicável	
<b>EMENTA</b>		
<p>Mercado, tendências e uso de tecnologias de Eventos; O mercado de eventos mundial, nacional e local; Eventos e sustentabilidade; Captação de eventos; Planejamento e organização de eventos: definição de diretrizes; Legislação em eventos; Elaboração do projeto: implementação, controle e promoção de eventos; Prática de eventos: execução das três fases de um evento: pré-evento, transevento (evento) e pós-evento; Segurança em Eventos.</p>		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer o mercado de eventos;</li> <li>• Conhecer o conceito de planejamento;</li> <li>• Compreender as diferenças entre planejamento, organização e execução de evento;</li> <li>• Diferenciar as características de cada fase de um evento e aplicar os conhecimentos na concepção, pré-evento, transevento e pós-evento;</li> <li>• Pesquisar as potencialidades do município e entorno;</li> <li>• Promover prática de eventos;</li> <li>• Entender a interação entre segurança e eventos.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Mercado de eventos</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Globalização e Capital Intelectual</li> <li>b. Internet e Eventos</li> <li>c. Novas Tecnologias</li> </ol> </li> <li>2. <b>Planejamento de eventos</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Processo de planejamento, organização, controle e execução de eventos.</li> <li>b. Instrumentos de controle do planejamento.</li> <li>c. Recepção e atendimento.</li> <li>d. Publicidade e comunicação.</li> <li>e. Instalações e equipamentos,</li> <li>f. Manutenção.</li> <li>g. Diagnóstico e Análises de eventos</li> </ol> </li> <li>3. <b>Etapas de um evento</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Brainstorm</li> <li>b. Concepção.</li> </ol> </li> </ol>		

<sup>13</sup> Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

<sup>14</sup> Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

<ul style="list-style-type: none"> <li>c. Briefing</li> <li>d. Etapas: pré-evento, trasevento (evento) e pós-evento.</li> </ul> <p><b>4. Legislação em eventos.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tipos de Alvará</li> <li>b. Contrato Pessoa Física e Jurídica</li> <li>c. Documentos de eventos: memorando, ofício, ata, convite, planilhas orçamentárias, check list etc.</li> </ul> <p><b>5. Segurança em Eventos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Plano de segurança em eventos</li> <li>b. Estrutura de segurança no Brasil e a relação com o setor de eventos</li> <li>c. Variáveis de segurança em eventos: dimensão de público, trajés, espaço, alimentos e bebidas, condições climáticas etc.</li> </ul> <p><b>6. Prática de eventos.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Eventos no Ceará: Levantamento das potencialidades</li> </ul> <p>Eventos como propulsor do desenvolvimento local da região</p>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas expositivas, dialogadas, exibição de filmes, visitas técnicas, seminários.
<b>RECURSOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Material didático-pedagógico.</li> <li>▪ Recursos audiovisuais.</li> <li>▪ Microfone e caixa de som.</li> <li>▪ Micro-ônibus.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Será contínua considerando critérios de: Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li> <li>▪ Será materializada por meio dos seguintes instrumentos: Participação do discente nas atividades propostas em cada etapa da execução de um evento; Realização de um evento pelos alunos da disciplina.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<p>TENAN, I. P. S. <b>Eventos</b>. São Paulo (SP) : Aleph, 2002.</p> <p>VIERA, E. V. de. <b>Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos</b>. Caxias do Sul (RS):EDUCS, 2002.</p> <p>ZANELLA, L. C. <b>Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização</b>. São Paulo (SP):Atlas, 2003.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<p>BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. <b>Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo</b>. 2. ed. ampl. atual. São Paulo: Aleph, 2010.</p> <p>CESCA, Cleuza Gertude Gimenes. <b>Organização de eventos: manual para planejamento e execução</b>. 10. ed. São Paulo: Summus, 2008. 195 p.</p> <p>GIACAGLIA, Maria Cecília. <b>Organização de eventos: teoria e prática</b>. São Paulo: Cengage Learning, 2003. 256 p.</p> <p>MATIAS, Marlene. <b>Organização de eventos: procedimentos e técnicas</b>. 5. ed. Barueri: Manole, 2010. 195 p.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual de organização de banquetes</b>. 5. ed. São Paulo: Senac, 2010. 132 p.</p>

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

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: PRÁTICAS PROFISSIONAIS</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 80h</b>	<b>Créditos: 04</b>
<b>Nível: Técnico</b>	<b>Semestre: 2º</b>	<b>Pré-requisitos:</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 20h</b>	<b>Prática: 60h</b>
	<b>Presencial: 80h</b>	<b>Distância: 0h</b>
	<b>Prática Profissional: 80h</b>	
	<sup>15</sup> <b>Atividades não presenciais: 16h</b>	
<sup>16</sup> <b>Extensão: Não Aplicável</b>		
<b>EMENTA</b>		
Prática profissional de eventos como um procedimento didático-pedagógico. Contextualizar os saberes apreendidos relacionado teoria e prática. Desempenho de atividades orientadas utilizando ações que conduzam ao aperfeiçoamento técnico-científico-cultural e de relacionamento humano.		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Complementar o processo de ensino-aprendizagem do universo acadêmico criando oportunidades de exercício da prática profissional.</li> <li>- Proporcionar ao discente a associação dos conhecimentos adquiridos ao longo de sua formação acadêmica com as atividades profissionais nas diferentes áreas de eventos.</li> <li>- Oferecer ao discente a participação efetiva no segmento de eventos, visando o seu aperfeiçoamento científico, social e cultural necessário à sua formação profissional.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		
<b>UNIDADE I – ANÁLISE DO CENÁRIO REGIONAL</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- A região e seus atributos.</li> <li>- Mapeamento de possíveis parceiros.</li> </ul>		
<b>UNIDADE II – PRÁTICA DE EVENTOS</b>		
Procedimentos na organização de eventos sociais, esportivos e de negócios.		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<p>A metodologia de ensino deverá proporcionar observação-participante, a ação-reflexão-ação. Será desenvolvida da seguinte forma: Aulas expositivas-dialogadas e debates a partir de estudos de textos e relatos de experiências; Encontros para orientações coletivas e individuais para elaboração de eventos; e Monitoramento e avaliação dos eventos realizados.</p> <p>Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>		
<b>RECURSOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Material didático-pedagógico.</li> <li>- Recursos audiovisuais (projektor, filmes).</li> </ul>		

<sup>15</sup> Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

<sup>16</sup> Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

<b>AValiação</b>	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: ▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; ▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; ▪ Desempenho cognitivo; ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados; ▪ Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p> <p>Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>CASAROTTO FILHO, Nelson. <b>Elaboração de projetos empresariais: análise estratégica, estudo de viabilidade e plano de negócio</b>. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 248 p.</p> <p>MATIAS, Marlene. <b>Organização de eventos: procedimentos e técnicas</b>. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. <b>Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização</b>. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 340p.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>ALLEN, Johnny. <b>Organização e gestão de eventos</b>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>ANDRADE, Renato Brenol. <b>Manual de eventos</b>. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.</p> <p>BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. <b>Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo</b>. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2002.</p> <p>CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. <b>Organização de eventos: manual para planejamento e execução</b>. São Paulo: Summus, 1997. 166 p.</p> <p>MARTIN, Vanessa. <b>Manual prático de eventos</b>. São Paulo: Atlas. 2003.</p> <p>MELO NETO, Francisco Paulo de. <b>Criatividade em eventos</b>. 4. ed. São Paulo, SP: Contexto, 2008. 119 p.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

**PROGRAMAS DA UNIDADE DIDÁTICA (PUD)****DISCIPLINAS OPTATIVAS / TURNO NOTURNO**

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS**  
**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: ARTES</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 40h</b>	<b>Créditos: 02</b>
<b>Nível: Técnico</b>	<b>Semestre:</b>	<b>Pré-requisitos:</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 30h</b>	<b>Prática: 10h</b>
	<b>Presencial: 40h</b>	<b>Distância:</b>
	<b>Prática Profissional:</b>	
	<sup>17</sup> <b>Atividades não presenciais: 08h</b>	
<sup>18</sup> <b>Extensão: Não aplicável</b>		
<b>EMENTA</b>		
Conceituação de arte. Aspectos históricos da arte. Contexto histórico da arte brasileira. As múltiplas linguagens da arte. Multiculturalidade e o diálogo intercultural.		
<b>OBJETIVO</b>		
Guiar o aluno pelo caminho do aprendizado que permeia as referências históricas e culturais dos povos em seu cotidiano e em seu imaginário de forma que sintam-se incentivados a criação, apreciação e reflexão da arte como um produto cultural e histórico.		
<b>PROGRAMA</b>		
<p><b>Unidade 01 – Conceituação de arte:</b> Compreensão de arte e sua relação com o cotidiano; Vias de reflexão estética: arte como construção, conhecimento e expressão.</p> <p><b>Unidade 02 - Aspectos históricos da arte:</b> Arte primitiva; A Arte na Antiguidade; Arte medieval; As expressões artísticas da Idade Moderna e Contemporânea; A transição do modernismo para o pós-modernismo.</p> <p><b>Unidade 03 – Contexto histórico da arte brasileira:</b> A arte na pré-história brasileira e arte indígena; A arte afro-brasileira; Arte moderna no Brasil: Semana de 22; O cenário brasileiro dentro das artes híbridas.</p> <p><b>Unidade 04 – As múltiplas linguagens da arte:</b> Linguagem das artes visuais: elementos, manifestações e leituras; Linguagem da música: panorama histórico da música, propriedades do som e elementos da música, música contemporânea e a industrial musical; Linguagem da dança: considerações históricas da dança, consciência do corpo em movimento, elementos e composição da dança e gêneros de dança; Linguagem do teatro e encenação: origem, ator, espaço, tempo e dramaturgia; Linguagem poética: influência da arte na literatura, arte e poesia.</p> <p><b>Unidade 05 - Multiculturalidade e o diálogo intercultural:</b> Dialética da colonização à modernidade; A diversidade cultural; Cultura erudita, popular e de massa; Vanguardas artísticas na América Latina; As culturas híbridas; Multiplicidade de manifestações artísticas oriundas das diversidades culturais.</p>		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		

<sup>17</sup> Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

<sup>18</sup> Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

A aula será expositiva-dialógica, em que se fará uso de debates possibilitados por meio de leituras, dramatizações, dinâmicas de grupo e aulas de campo realizadas através de visitas às instituições de promoção artística, entre outras.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

### **RECURSOS**

Quadro branco, o projetor de slides, áudio e vídeos.

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. As avaliações da aprendizagem serão orientadas pelos objetos de aprendizagem, realizadas por meio de aplicação de provas, aplicação de trabalhos em grupo, participação em sala, além da elaboração e aplicação de projeto aplicativo.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BOSSI, A. **Reflexões sobre a arte**. 7. ed. São Paulo: Ática, 2000.

BUENO, L. E. B, CORTELAZZO, P. R. TAVARES, I. M. TADRA, D. S. A. T. DÓRIA, L. M. F. T. **Por dentro da arte**. Curitiba: Intersaberes, 2013.

SANTOS, M. G. V. P. **História da arte**. 17. ed. São Paulo: Ática, 2010.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ARNOLD, D. **Introdução à história da arte**. São Paulo: Ática, 2008.

CAUQUELIN, A. **Teorias da arte**. São Paulo: Martins, 2005.

DALDEGAN, V. DOTTORI, M. **Elementos de história das artes**. Curitiba: Intersaberes, 2016.

PORTO, H. **Arte e educação**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.

SUTZBACH, A. **Artes integradas**. Curitiba: Intersaberes, 2017.

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_



**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 40h</b>	<b>Créditos: 02</b>
<b>Nível: Técnico</b>	<b>Semestre:</b>	<b>Pré-requisitos: nenhum</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 20h</b>	<b>Prática: 20h</b>
	<b>Presencial: 40h</b>	<b>Distância: 0h</b>
	<b>Prática Profissional: 0h</b>	
	<sup>19</sup> <b>Atividades não presenciais: 08h</b>	
	<sup>20</sup> <b>Extensão: não aplicável</b>	
<b>EMENTA</b>		
<p>Tematização das práticas corporais em suas diversas formas de codificações e significação social; cultura corporal em diferentes grupos sociais; vivência e experimentação das práticas corporais (brincadeiras e jogos, esportes, ginástica, práticas corporais de aventura e lutas); uso e apropriação das práticas corporais de forma autônoma, potencializando o envolvimento em contexto de lazer, ampliação das redes de socialização e da promoção da saúde.</p>		
<b>OBJETIVO</b>		
<p>Tematizar as práticas corporais em suas diversas formas de codificações e significação social, subsidiando a compreensão das representações que os diferentes grupos sociais veiculam através da sua cultura do corpo; Propiciar a vivência e experimentação das práticas corporais (brincadeiras e jogos, esportes, ginástica, práticas corporais de aventura e lutas); Fomentar o uso e apropriação das práticas corporais de forma autônoma, potencializando o envolvimento em contexto de lazer, ampliação das redes de socialização e da promoção da saúde.</p>		
<b>PROGRAMA</b>		
<p>UNIDADE I – Brincadeiras e Jogos;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceito epistemológico das brincadeiras e dos jogos;</li> <li>• Brincadeiras e jogos da cultura popular no contexto comunitário e regional;</li> <li>• Brincadeiras e jogos da cultura popular do Brasil e do mundo;</li> <li>• Brincadeiras e jogos de matriz indígena e africana.</li> </ul> <p>UNIDADE II – Esportes;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificação dos esportes pela lógica interna;</li> <li>• Esportes de marca;</li> <li>• Esportes de precisão;</li> <li>• Esportes de campo e taco;</li> <li>• Esportes de rede/parede;</li> <li>• Esportes de invasão;</li> <li>• Esportes de combates;</li> <li>• Esportes técnico-combinatórios.</li> </ul> <p>UNIDADE III – Ginástica;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceito e definição da ginástica;</li> <li>• Ginástica geral ou de demonstração;</li> <li>• Ginástica de condicionamento físico;</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ginástica de conscientização corporal.</li> </ul> <p>UNIDADE IV – Práticas Corporais de Aventura;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceito e definição das práticas corporais de aventura;</li> <li>• Práticas Corporais de aventura urbana;</li> <li>• Práticas Corporais de aventura na natureza.</li> </ul> <p>UNIDADE IV – Lutas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceito e diferença entre lutas e brigas;</li> <li>• Lutas do contexto comunitário e regional;</li> <li>• Lutas de matriz indígenas e africana;</li> <li>• Lutas do Brasil;</li> <li>• Lutas do Mundo.</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIA DE ENSINO</b></p> <p>A metodologia desenvolvida na disciplina tem o formato teórico-prático e potencial lúdico, é centrada pelo trabalho em situações de jogo, tarefas com e sem interação dos participantes, intervenção do(a) professor(a), participação ativa dos alunos e alunas e reflexão sobre a ação durante as aulas, bem como, fazendo-se uso de estratégias como filmes, imagens, discussões e debates, leituras e síntese de textos, temas de casa, aulas de campo, dentre outras.</p> <p>Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>
<p><b>RECURSOS</b></p> <p>Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina são:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material didático-pedagógico (livros e textos impressos e digitais), materiais específicos (arcos, cones, coletes, bolas de diversos tamanhos, corda, elásticos, colchonetes, pesos, pranchas, boias);</li> <li>• Recursos audiovisuais (caixa de som, notebook, data show).</li> </ul>
<p><b>AVALIAÇÃO</b></p> <p>A avaliação da disciplina Educação Física optativa terá um caráter formativo visando ao acompanhamento contínuo dos alunos e alunas, e se dará de forma sistemática, por meio da observação das situações de vivência, de perguntas e respostas formuladas durante as aulas e através do jogo como instrumento de avaliação. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, de forma específica, como: Provas teóricas e práticas, pesquisas, relatórios, seminários, gravação em vídeos auto avaliações e construção de portfólios.</p> <p>Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b></p>

- CIVITATE, H. **Jogos recreativos para clubes, academias, hotéis, acampamentos, spas e colônias de férias.** Rio de Janeiro: Sprint, 2006.
- DARIDO, S. C. **Para ensinar educação física: possibilidade de intervenção na escola.** Campinas: Papyrus, 2013.
- TUBINO, M. **O que é esporte?** São Paulo: Brasiliense, 2006.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- CATUNDA, R. **Recriando a recreação.** Rio de Janeiro: Sprint, 2005.
- CIVITATE, H. **Jogos de salão: recreação.** Rio de Janeiro: Sprint, 2002.
- CORREIA, M. M. **Trabalhando com jogos cooperativos: em busca de novos paradigmas na Educação Física.** Campinas: Papyrus, 2015. (e-book)
- KOCH, K. **Pequeno jogos esportivos.** São Paulo: Manole, 2005. (e-book)
- MOLINA NETO, V. **A pesquisa qualitativa na Educação Física: alternativas metodológicas.** Porto Alegre: Sulina, 2010..

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: GASTRONOMIA PARA EVENTOS INFANTIS</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 40h</b>	<b>Créditos: 02</b>
<b>Nível: Técnico</b>	<b>Semestre:</b>	<b>Pré-requisitos:</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 30h</b>	<b>Prática: 10h</b>
	<b>Presencial: 40h</b>	<b>Distância:</b>
	<b>Prática Profissional:</b>	
	<sup>21</sup> <b>Atividades não presenciais: 08h</b>	
	<sup>22</sup> <b>Extensão: Não aplicável</b>	
<b>EMENTA</b>		
Atualizações da gastronomia em eventos infantis. Planejamento e elaboração de cardápios para eventos. Execução de cardápios para eventos. Montagem de mesas de acordo com o tipo e necessidade do evento.		
<b>OBJETIVO</b>		
Conhecer e identificar os fundamentos da gastronomia para o público infantil visando ao planejamento e execução de cardápios adequados a cada tipo de evento infantil.		
<b>PROGRAMA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atualizações da gastronomia em eventos infantis;</li> <li>- Diversos tipos de festas infantis;</li> <li>- Cardápios diversificados para atender as diferentes idades;</li> <li>- Planejamento de cardápios eventos infantis, elaboração de ficha técnica e execução de pratos</li> <li>- Etapas para produção de alimentos para festas infantis;</li> <li>- Quantitativo de alimentos per capita;</li> <li>- Execução de cardápios para eventos;</li> <li>- Elaboração e execução de receitas;</li> <li>- Montagem de mesas para eventos.</li> </ul>		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<p>A aula será expositiva/dialógica, o conteúdo será apresentado em slides, além de fazer uso de temas para debates, aulas práticas e visitas técnicas. Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides, textos, estudos de casos, vídeos, palestras etc. As visitas técnicas poderão ocorrer em estabelecimentos que promovem eventos que envolvam a gastronomia, tais como hotéis, buffets, pousadas, restaurantes, bares, instituições etc. As aulas práticas ocorrerão nos laboratórios do campus e/ou em campus e estabelecimentos parceiros.</p> <p>Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas</p>		

<sup>21</sup> Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

<sup>22</sup> Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

### RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos audiovisuais;
- Insumos de laboratórios.

### AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO NETO, Nelson de; ALVES, Thiago Henrique. **Habilidades básicas de cozinha**. Curitiba, PR: Livro Técnico, 2011. 168 p.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 6. ed. Barueri: Manole, 2013.

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos**. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2008. 119p.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 340p.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALLEN, Johnny. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. São Paulo: Summus, 1997. 166 p.

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial**. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.

MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos**. São Paulo: Atlas. 2003.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008. 279p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS**  
**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: LIBRAS</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 40h</b>	<b>Créditos: 02</b>
<b>Nível: Técnico</b>	<b>Semestre:</b>	<b>Pré-requisitos:</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 20h</b>	<b>Prática: 20h</b>
	<b>Presencial: 40h</b>	<b>Distância: 0h</b>
	<b>Prática Profissional:</b>	
	<sup>23</sup> <b>Atividades não presenciais: 08h</b>	
<sup>24</sup> <b>Extensão: Não aplicável</b>		
<b>EMENTA</b>		
Noções básicas sobre a educação de surdos, Cultura e sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Compreensão da semelhanças e diferenças entre LIBRAS e Português. Noções da gramática da Língua Brasileira de Sinais. Prática do uso da Língua de Sinais Brasileira em Contextos básicos.		
<b>OBJETIVO</b>		
Trabalhar os constituintes linguísticos básicos da Libras a fim de estabelecer uma comunicação inicial e compreender as estruturas frasais nos contextos básicos.		
<b>PROGRAMA</b>		
1. Alfabeto manual e sinal de identificação; 2. Saudações; 3. Perguntas básicas; 4. Numerais (cardinais, ordinais e quantificadores); 5. Pronomes pessoais (singular, dual, Trial, quatrial); 6. Pronomes demonstrativos e possessivos; 7. Advérbio de lugar; 8. Verbos (simples, de Concordância e Locativos); 9. Expressões faciais e corporais; 10. Substantivos; 11. Adjetivos; 12. Profissões; 13. Questões básicas sobre o surdo no contexto escolar, familiar e social; 14. Diálogo sobre os diversos contextos.		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<p>- Aulas expositivas pautadas nos livros textos e com o uso de outros textos para leitura, análise e síntese; - Resolução de listas de exercícios dentro e fora de sala de aula pelos alunos; - Atividades práticas em sala e/ou no laboratório de Biologia; - Elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes. – Visitas técnicas às escolas e instituições de/para Surdos e aulas de Campo quando possível e viável.</p> <p>Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>		
<b>RECURSOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Material didático (Livros e Textos);</li> <li>- Quadro e Pincel;</li> <li>- Projetor Multimídia;</li> <li>- Laboratório.</li> </ul>		

<sup>23</sup> Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

<sup>24</sup> Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

<b>AValiação</b>	
<p>Os alunos serão avaliados cotidianamente por seu grau de participação em atividades que exijam produção individual e em equipe observando sua produção dos sinais estudados bem como por meio de exercícios, provas escritas e práticas e ainda por participação em seminários e debates.</p> <p>As provas escritas terão como parâmetro de avaliação a compreensão de construções em Libras podendo ser apresentados em vídeo, pessoalmente pelo professor e/ou com imagens ilustrativas dos sinais. As provas práticas terão como critério de avaliação a produção correta dos sinais, expressões e sentenças propostas, de acordo com os parâmetros de formação fonético- morfológicos, observando a gramática da Língua de Sinais.</p> <p>Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>CAPOVILLA, Fernando. C; RAPHAEL, Walkyria. D. <b>Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilingue da Língua de Sinais</b>. 3ª Ed. São Paulo: EDUSP, 2008</p> <p>FELIPE, Tânia A.; MONTEIRO, Myrna S. <b>Libras em Contexto: curso básico</b>. Brasília: MEC/SEESP, 2007.</p> <p>QUADROS, Ronice M.; KARNOPP, Lodenir B. <b>Língua de Sinais Brasileira: estudos linguísticos</b>. Porto Alegre: ArtMed, 2004.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>FERREIRA-BRITO, Lucinda. <b>Por uma Gramática da Língua de Sinais</b>. Rio de Janeiro: TempoBrasileiro, 1995.</p> <p>GOLDFELD, Marcia. <b>A Criança Surda: linguagem e cognição numa perspectiva sócio-interacionista</b>. São Paulo: Plexus, 1997.</p> <p>LEITÃO, Vanda M. <b>Narrativas silenciosas de caminhos cruzados: história social de surdos no Ceará</b>. Tese (Doutorado em Educação Brasileira). Faculdade de Educação, UFC. 2003. 225 p.</p> <p>QUADROS, Ronice M. de. <b>Educação de surdos: a aquisição da linguagem</b>. Porto Alegre: ArtesMédicas, 1997.</p> <p>SACKS, Oliver. <b>Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos</b>. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: RESPONSABILIDADE AMBIENTAL EM EVENTOS</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 40h</b>	<b>Créditos: 02</b>
<b>Nível: Técnico</b>	<b>Semestre:</b>	<b>Pré-requisitos:</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 30h</b>	<b>Prática:10h</b>
	<b>Presencial: 40h</b>	<b>Distância:0h</b>
	<b>Prática Profissional:</b>	
	<sup>25</sup> <b>Atividades não presenciais: 08h</b>	
<sup>26</sup> <b>Extensão: Não aplicável</b>		
<b>EMENTA</b>		
Responsabilidade ambiental e sustentabilidade: histórico, conceitos e paradigmas; Selos e certificações ambientais das empresas; Gestão ambiental pública e privada; Ferramentas de gestão ambiental; Legislações relacionadas com a responsabilidade ambiental; Noções de poluição ambiental.		
<b>OBJETIVO</b>		
Apresentar e discutir os principais conceitos e paradigmas relacionados a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental nas organizações do setor público e privado onde os profissionais da área de eventos possam atuar.		
<b>PROGRAMA</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Histórico e Fundamentos de sustentabilidade:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Histórico da problemática ambiental no mundo;</li> <li>1.2. Convenções de meio ambiente ao longo da história;</li> <li>1.3. Conceito de sustentabilidade;</li> <li>1.4. Indicadores de sustentabilidade.</li> </ol> </li> <li>2. Gestão ambiental empresarial:               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. O conceito de eco eficiência;</li> <li>2.2. Mercados verdes;</li> <li>2.3. Sistemas de gestão ambiental;</li> <li>2.4. Selos e certificações ambientais;</li> <li>2.5. Inovações e empreendedorismo ambiental;</li> <li>2.6. Organizações sustentáveis;</li> <li>2.7. Ciclo de vida de produtos.</li> </ol> </li> <li>3. Legislação ambiental:               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Política Nacional de Meio Ambiente (Lei nº 6938/1981);</li> <li>3.2. Política Nacional de Educação Ambiental (Lei nº 9795/1999);</li> <li>3.3. Lei dos Crimes Ambientais (Lei nº 9605/1998);</li> <li>3.4. Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12305/2010).</li> </ol> </li> <li>4. Poluição Ambiental:               <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 Poluição da água;</li> <li>4.2 Poluição do ar;</li> <li>4.3 Poluição do solo;</li> <li>4.4 Gestão de Resíduos Sólidos;</li> <li>4.5 Gestão de Efluentes Líquidos.</li> </ol> </li> </ol>		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		

<sup>25</sup> Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

<sup>26</sup> Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas expositivas teóricas;</li> <li>- Aulas práticas;</li> <li>- Trabalhos individuais ou em equipe de pesquisa bibliográfica, leitura e discussão de revistas científicas, jornais e outros textos;</li> <li>- Estudos de casos;</li> <li>- Apresentação de seminários com temas previamente escolhidos.</li> <li>- Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</li> </ul>	
<b>RECURSOS</b>	
Quadro branco, lousa digital, pincéis, datashow, aparelho de som.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e do resultado ao longo do período sobre as eventuais avaliações finais. Tem função diagnóstica de caráter continuado e formativo. Formas de avaliação: Prova escrita e/ou oral; Relatórios; Resumos; Trabalhos; e Seminários.</li> <li>- Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>ANDRADE, Rui Otávio Bernardes; TACHIZAWA, Takeshy. <b>Gestão socioambiental: Estratégias na nova era da sustentabilidade</b>. São Paulo: Elsevier, 2011. 280p.</p> <p>BARBIERI, José Carlos; CAJAZEIRA, Jorge Emanuel Reis. <b>Responsabilidade social empresarial e empresasustentável: da teoria à prática</b>. São Paulo: Saraiva, 2009. 230p.</p> <p>MACKENZIE, Davies; MASTEN, Susan. <b>Princípios de engenharia ambiental</b>. 3ª ed. São Paulo: Amgh, 2016. 872p.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>ALMEIDA, Fernando. <b>Desenvolvimento Sustentável 2012-2050: Visão rumos e contradições</b>. São Paulo: Elsevier, 2012. 288 p.</p> <p>BARBIERI, José Carlos. <b>Gestão Ambiental Empresarial – Conceitos, modelos e instrumentos físicos</b>. 4. ed. Saraiva, 2016, 312 p.</p> <p>NASCIMENTO, L. F; LEMOS, A.D.C; MELLO, M.C. <b>Gestão Socioambiental Estratégica</b>; Porto Alegre: Bookman, 2014. 232 p.</p> <p>PHILIPPI JÚNIOR, Arlindo. <b>Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável</b>. 2. ed. Barueri: Manole, 2017. 1000 p.</p> <p>SEIFFERT, Mari Elizabeth Bernardini. <b>Gestão ambiental: Instrumentos, esferas de ação e educação ambiental</b>. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 328 p.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

