



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

RESOLUÇÃO Nº 17, DE 31 DE AGOSTO DE 2020

Aprova a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos do *campus* Acaraú.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, e:

CONSIDERANDO a deliberação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão em sua 4ª Reunião Extraordinária, realizada em 28 de agosto de 2020;

CONSIDERANDO o constante dos autos do processo nº 23264.004600/2019-60,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, na forma do anexo, a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos do *campus* Acaraú.

Art. 2º Estabelecer que esta Resolução entra em vigor a partir desta data.

VIRGÍLIO AUGUSTO SALES ARARIPE
Presidente do CEPE



Documento assinado eletronicamente por **Virgilio Augusto Sales Araripe, Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão**, em 31/08/2020, às 16:21, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **1946359** e o código CRC **74BBBC53**.



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

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS

(Turno diurno)

ACARAÚ – CEARÁ

2020



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

Reitor do Instituto Federal

Virgílio Augusto Sales Araripe

Pró-reitor de Ensino

Reuber Saraiva de Santiago

Pró-reitor de Extensão

Zandra Maria Ribeiro Mendes Dumaresq

Pró-reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

José Wally Mendonça Menezes

Diretor Geral do *Campus* de Acaraú

Manoel Paiva de Araújo Neto

Chefe de Departamento de Ensino do *campus* de Acaraú

Rosenete Pereira Martins

Coordenação do Curso Técnico Subsequente em Eventos

Camila Franco

➤ **Membros do Colegiado**

Camila Franco - **Presidente**

Armando Matos Fontenele Junior - **Membro Docente da Área de Estudos Específico**

Amanda Conrado Pereira - **Suplente**

Gabriele Gruska Benevides Prata - **Membro Docente da Área de Estudos Específico**

Maria Elisângela de Souza - **Suplente**

Amaurícia Lopes Rocha Brandao - **Membro Docente da Área de Estudos Específico**

Rosaline Ferreira de Oliveira - **Suplente**

Francisca Liliane da Costa Domingos - **Membro Docente da Área de Estudos Básicos**

João Gilberto Goncalves Nunes - **Suplente**

Laís Melo Lira – **Pedagógico Titular**

Valdo Sousa da Silva – **Suplente**

Representantes Discentes

Maria Alana Vasconcelos

Cindy Hellen Vieira Vasconcelos

Suplentes Discentes

Bárnara Pinheiro de Farias

Jaissa Vasconcelos Chaves

PORTARIA



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

PORTARIA Nº 67/GAB-ACA/DG-ACA/ACARAU, DE 04 DE JULHO DE 2019

O DIRETOR GERAL DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ/CAMPUS DE ACARAU, nomeado pela PORTARIA Nº 162/GABR, de 07 de março de 2018, publicada no DOU de 09 de março de 2018, no uso da competência que lhe foi delegada pela portaria no 252/GR, de 20 de março de 2017, e

CONSIDERANDO o ofício nº 75/2019/DE-ACA/DG-ACA/ACARAU-IFCE;

CONSIDERANDO o constante dos autos do Processo nº 23264.003071/2019-87,

RESOLVE:

Art. 1º. Atualizar a portaria nº 096/GDG, de 22 de setembro de 2017, designando, conforme categoria, os representantes abaixo relacionados, sob a presidência do primeiro, para comporem o Colegiado do Curso Técnico em Eventos do *campus* de Acaraú.

NOME	CATEGORIA	MATRICULA
Camila Franco	Coordenadora do Curso	2408357
Armando Matos Fontenele Junior	Docente da Área de Estudos Específico	1323630
Amanda Conrado Pereira	Suplente da Área de Estudos Específico	2408466
Gabriele Gruska Benevides Prata	Docente da Área de Estudos Específico	2013410
Maria Elisangela de Sousa	Suplente da Área de Estudos Específico	1959154
Amauricia Lopes Rocha Brandao	Docente da Área de Estudos Específico	1842639
Rosaline Ferreira de Oliveira	Suplente da Área de Estudos Específico	1982687
Francisca Liliane da Costa Domingos	Docente da Área de Estudos Básicos	1657142
João Gilberto Gonçalves Nunes	Suplente da Área de Estudos Básicos	2275444
Lais Melo Lira	Pedagógico - Titular	2327838
Valdo Sousa da Silva	Suplente do setor Pedagógico	1133435
Maria Alana Vasconcelos	Representante Discente	20191112040119
Bárbara Pinheiro de Farias	Suplente da representação discente	20191112040275
Cindy Hellen Vieira Vasconcelos	Representante Discente	20191112040070
Jaissa Vasconcelos Chaves	Suplente da representação discente	20191112040267

Art. 2º. Revogar as disposições anteriores.

PUBLIQUE-SE, ANOTE-SE E CUMPRA-SE.



Documento assinado eletronicamente por Marcela da Silva Melo, Diretora-Geral Substituta do Campus Acaraú, em 04/07/2019, às 19:25, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

A autenticidade do documento pode ser conferida no site

https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador.php?acao=documento_imprimir_web&acao_origem=arvore_visualizar&id_documento=986628&infra_sistem... 1/2

17/07/2019

SEI/IFCE - 0821923 - Portaria



https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0

informando o código verificador 0821923 e o código CRC DDF90628.

SUMÁRIO

DADOS DO CURSO	06
1. APRESENTAÇÃO	07
2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	08
3. JUSTIFICATIVA	11
4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	17
5. OBJETIVOS DO CURSO	17
5.1 OBJETIVO GERAL	18
5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	18
6. FORMAS DE INGRESSO	18
7. ÁREAS DE ATUAÇÃO	19
8. PERFIL DO PROFISSIONAL ESPERADO	19
9. METODOLOGIA	19
10. ESTRUTURA CURRICULAR	22
10.1 Organização Curricular	22
10.2 Fluxograma	27
10.3 Avaliação da Aprendizagem	27
10.4 Prática Profissional	29
10.5 Disciplina optativa	30
10.6 Estágio	30
10.7 Critérios da Avaliação de Aprendizagem e experiências anteriores	31
10.8 Emissão de Diploma	34
11. AVALIAÇÃO DO CURSO	33
12. PDI	34
13. APOIO AO DISCENTE	35
14. CORPO DOCENTE	37
15. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	38

16. INFRAESTRUTURA	39
16.1 Biblioteca	39
16.2 Infraestrutura Física e Recursos Materiais	41
16.2.1 Infraestrutura de Laboratório de informática	42
16.2.2 Laboratório de Línguas	42
16.2.3 Laboratório Específico à Área	43
REFERÊNCIAS.....	443
ANEXOS DO PUD	

DADOS DO CURSO

IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO:

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

INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO

Denominação:	Curso Técnico em Eventos
Titulação conferida:	Técnico em Eventos
Nível:	<input checked="" type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Superior
Forma de articulação com o Ensino Médio:	<input type="checkbox"/> Integrada <input type="checkbox"/> Concomitante <input checked="" type="checkbox"/> Subsequente
Modalidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> A Distância
Duração:	3 semestres
Periodicidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Formas de ingresso:	<input type="checkbox"/> SISU <input checked="" type="checkbox"/> Processo Seletivo <input checked="" type="checkbox"/> Transferência/Diplomado
Número de vagas (semestrais):	35 vagas
Turno de Funcionamento:	<input checked="" type="checkbox"/> Matutino <input type="checkbox"/> Vespertino <input type="checkbox"/> Noturno
Ano e semestre de início do funcionamento do curso:	2016.1
Carga horária dos componentes curriculares (disciplinas)	720 horas-aula
Carga Horária de Prática Profissional	80 horas-aula
Disciplina optativa	360 horas-aula
Carga horária total:	Mínima: 800 horas (60 minutos).
Sistema de Carga-horária:	01 crédito = 20h

1. APRESENTAÇÃO

O presente projeto concebe o curso TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS, no município de Acaraú e região, com preparação de jovens detentores do ensino médio completo para ingresso imediato no mercado de trabalho, promoverá a integração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE com os principais segmentos da sociedade do Baixo Acaraú, proporcionando oportunidades de qualificação para o mercado de trabalho e contribuindo com a iniciação de carreira profissional.

Nesse cenário, o Instituto Federal de Educação do Ceará – *Campus* Acaraú poderá contribuir com a formação profissional para os segmentos de negócios da região que envolve agropecuária, indústria, construção, comércio e com destaque para os serviços que contribuiu com aproximadamente 65% do Produto Interno Bruto – PIB do município (IBGE, 2014).

Segundo Cadastro Geral de Empregados e Desempregados – Caged, do Ministério do Trabalho e Emprego (2014), o setor de serviços contribuiu com o aumento de 3.178 novas vagas de trabalho. Destas 2.415 foram criadas para ocupações como: médicos, vendedores de lojas, manicures, corretores de imóveis, garçons e motoristas. (O Acaraú, 2014).

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 a multidisciplinaridade e interdisciplinaridade, aliado às competências dos colaboradores para atender aos diversos públicos interessados. 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.

Nesse contexto, o documento aqui apresentado constitui-se na reestruturação do Projeto Pedagógico do curso Técnico Subsequente em Eventos. O curso é ofertado semestralmente desde o semestre 2016.1 e obteve 68 concludentes até o semestre de 2018.1, que receberam o certificado de técnico em eventos. O Curso Técnico Subsequente em Eventos está relacionado ao eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e se propõe a contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso do Instituto Federal do Ceará – *Campus* Acaraú, destinado a estudantes que concluíram o ensino médio e pleiteiam uma formação técnica. Além disso, constitui-se de uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa numa 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.

Além disso, a reformulação desta Proposta Pedagógica conta com a participação de profissionais das diversas áreas de conhecimento e da equipe pedagógica, com objetivo de atender a inclusão de profissionais capacitados na região, com base na experiência do PPC inicial, que passará de dois para três semestres, objetivando contribuir para o desenvolvimento profissional aliado à formação humana, conhecimento e valorização da cultura, formar um cidadão crítico pautado em valores éticos, ampliar e despertar habilidades e competências técnicas, comprometer-se com as transformações sociais na perspectiva de igualdade e fundamentar-se no desenvolvimento sustentável.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

O IFCE (Instituto Federal do Ceará) completou 109 anos de existência no ano de 2018 e teve sua história iniciada no século XX, no governo do Presidente Nilo Peçanha com as Escolas de Aprendizes 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 à necessidade de uma mão-de-obra qualificada para atender as novas demandas do mercado que passou a utilizar tecnologia importada. Nesse período, através da Lei nº 3.552, 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 Tecnológicos possuíam qualidade no ensino em todos os níveis de educação tecnológica e habilitava 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 o 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 idéias 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 n°1.366, de 06 de dezembro de 2010, no Governo do Presidente Luis 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 (Tabela 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.

O mais novo curso técnico é Meio Ambiente, do eixo Ambiente e Saúde. E duas Licenciaturas: Ciências Biológicas e Física na área de Ciências da Natureza. O *campus* tem uma especialização em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional, beneficiando os servidores e a comunidade. Os cursos, seus eixos temáticos e níveis:

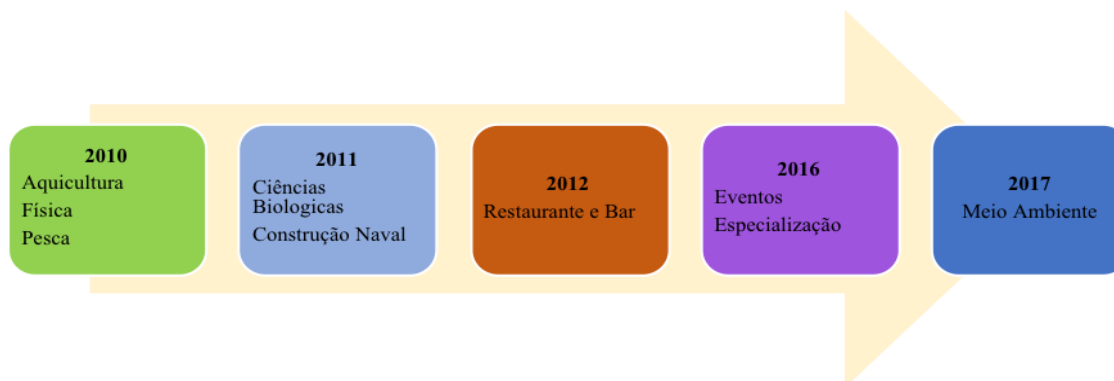
6. Quadro 1 – Cursos e eixos temáticos do IFCE *campus* Acaraú

Cursos	Eixos Temáticos	Nível
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
Ciências Biológicas	Ciências da Natureza	Superior
Física	Ciências da Natureza	Superior

Fonte: Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2016).

7.

8. Figura 1 – Linha do tempo dos cursos do *campus* de Acaraú do IFCE



Fonte: Dados do *campus* do IFCE Acaraú.

A biblioteca 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 a comunidade em geral. Com temáticas variadas voltadas para as áreas: ciências biológicas, física, educação, filosofia, administração, metodologia científica, sociologia, aquicultura, construção naval, pesca e gastronomia.

Para auxiliar na organização de eventos internos do *campus*, temos um auditório com capacidade aproximada de 120 pessoas. Atualmente, o campus possui um corpo docente de 57 professores e 46 técnicos administrativos.

3. JUSTIFICATIVA

A partir da retomada das políticas de educação profissional, em 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, está situado no Baixo Acaraú, região de relevância econômica devido à carcinicultura e proximidade a Jericoacoara é contemplado com a instalação de um campus. Com trechos de sertão e praia de clima ameno e exuberante beleza, constituída por manguezais, carnaubais, dunas, lagoas e praias com destaque a Praia de Arpoeira, segunda praia seca do planeta.

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 (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2014).

Em 2014, o Ceará recebeu 3.141.406 turistas, gerando receita de 5.624,7 milhões de reais, impacto de 11% do PIB (SETUR, 2014). No Estado, o turismo expande-se a partir do Programa de Ação para o Desenvolvimento do Turismo do Nordeste (PRODETUR-NE), fase I e II, e PRODETUR Nacional. Segundo o Banco do Nordeste, o PRODETUR tem como objetivo:

Contribuir para o desenvolvimento socioeconômico do Nordeste do Brasil por meio do desenvolvimento da atividade turística. Especificamente, o Programa contemplou iniciativas do setor público em infraestrutura básica e desenvolvimento institucional, voltadas tanto para a melhoria das condições de vida das populações beneficiadas quanto para a atração de investimentos do setor privado ligados ao turismo (BNB, 2005, p.5).

A atividade turística é relevante aos aspectos econômico, social, cultural e político, o que desperta interesse das instâncias dos Governos Federal, Estadual e Municipal, que investem maciçamente no setor. Esse aumento de investimentos gera a criação de novos programas, com destaque para: “Programa Nacional de Regionalização do Turismo”. Em 2008, foram investidos mais de R\$ 1 bilhão no estado. E em 2010, cerca de R\$ 1, 2 bilhões destinados a ampliação e recuperação de rodovias estaduais e para construção e ampliação de

infraestrutura de apoio ao turismo, como: Aeroporto Internacional Pinto Martins, 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 São Paulo (O POVO, 2017).

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 Secretaria de Turismo do Ceará (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 (HÔTELIER NEWS, 2012).

Diante da relevância socioeconômica do turismo para o Ceará, faz-se necessário que as instituições de ensino, ofertem cursos na área de turismo e hospitalidade, com o intuito de capacitar profissionais para o mercado de trabalho, capazes de 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*, propõe o Curso Técnico em Eventos, da área 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. Os municípios limítrofes com Acaraú são: Bela Cruz, Cruz, Itarema, Jijoca de Jericoacoara, Marco e Morrinhos, que formam o Baixo Acaraú (Figura 2).

Figura 2 – Mapa de Acaraú.



Fonte: cns.saude.ce.gov.br

As atividades econômicas do município são a pesca, aquicultura, agricultura e pecuária. 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, evento que em 2015, chegou a sua 5ª edição. Caracterizam-se como um dos principais eventos do município, com exposições, palestras, concursos gastronômicos e shows artísticos.

Outros eventos de destaque no município são 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 de 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.

A demanda por profissionais técnicos em eventos também justifica-se devido à proximidade com a Praia de Jericoacoara, que possui vários eventos durante o ano, como: Réveillon, Jeri Sabores, Jeri in Blues, entre outros.

O Curso Técnico em Eventos também contribuirá com a capacitação de profissionais que residem no entorno do município, com ofertas de vagas de trabalho deste setor. Segundo Ministério do Turismo, o Ceará recebeu aproximadamente 143 mil turistas durante o carnaval, destacando-se como principais polos receptores Fortaleza, Aquiraz, Aracati e Jericoacoara.

Estimou-se que o impacto econômico foi de R\$ 140 milhões e o gasto *per capita* de R\$ 979 no estado, durante o período do Carnaval e de acordo com a Secretaria de Turismo do Ceará, Fortaleza lidera a escolha dos turistas, com 99% de preferência, seguido por Canoa Quebrada (89,5%), Jijoca de Jericoacoara (88,1%), Cumbuco (85,3%), Porto das Dunas (88,2%), Praia das Fontes e Morro Branco (83,6%) (O ACARAÚ, 2015).

O município de Jijoca de Jericoacoara é classificado pelo Ministério do Turismo como destino indutor 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.

Percebe-se que nos últimos anos cresceu o número de cursos no setor de turismo e eventos, pois é preciso atender a demanda que está em expansão, por isso há várias empresas que investem em treinamento, qualidade e padronização. O público-alvo é bastante exigente e específico. Assim, o mercado de trabalho está ligado, sobretudo, ao profissionalismo, seriedade e competência, além de ser um segmento que procura diferencial e criatividade. Segundo Ansarah (1999, p.75).

(...) organizar ou sediar eventos tem se tornado uma forma de os países promoverem a sua imagem, de se apresentarem ao mundo e de gerarem lucros para a cidade ou região anfitriã (...) haverá uma explosão de festivais (música, cinema, arte, entre outros) e eventos esportivos, de comemorações históricas e de feiras.

Observa-se assim, que o segmento de eventos contribui para promoção da imagem local, desenvolvimento econômico, por meio da geração de emprego e renda. O turismo de eventos envolve número significativo de agentes públicos e privados como: o estado e municípios, entidades promotoras de eventos, a mídia, patrocinadores e empreendimentos turísticos, todos têm como objetivo comum a melhoria e ampliação de infraestrutura básica e turística.

Segundo a Cartilha de Segmentação Turística criada pelo Ministério do Turismo, o setor de eventos é impulsionador de movimento nacional e internacional para realização de eventos com finalidades e interesses diversos (BRASIL, 2006). Nesse sentido, o Brasil vem despontando como destino de eventos e negócios, principalmente nas áreas de telecomunicações, biotecnologia, finanças, moda, esporte, entre outras.

O Brasil tem sediado eventos de repercussão nacional e internacional, como ECO-92, Rio + 10, Fórum Social Mundial, Pan de 2007, Copa do Mundo 2014, Rock *in* Rio e os Jogos Olímpicos em 2016.

Pelos diversos motivos supracitados, considera-se de extrema importância a oferta de um Curso Técnico em Eventos no município de Acaraú, tendo em vista os benefícios, com destaque a oferta de profissionais qualificados ao mercado de trabalho e o desenvolvimento do potencial empreendedor, por meio da criação de empresas júnior, a partir do Projeto Incubadora. Dessa forma, os discentes podem oferecer serviços de produção de eventos às demais coordenações de cursos do *campus*, proporcionando vivência na área.

Nessa perspectiva, amplia-se a necessidade e a possibilidade de formar jovens capazes de lidar com os diversos tipos de negócios, além de prepará-los para se situar no mundo contemporâneo de forma proativa. Assim, a educação para o trabalho tem pautado suas ações formativas focado na eficiência e na competitividade através do uso de tecnologias de informação, de novas formas de gestão e de uma formulação integral de currículo, incorporando os conteúdos científicos à experiência prática.

Nesse cenário, encontram-se os elementos teóricos e pedagógicos necessários para ofertar o Curso Técnico em Eventos, tendo como objetivo a formação de profissionais qualificados para atuarem na área de planejamento, organização e recepção, executando as funções com ética e responsabilidade socioambiental. Ainda, visa também de capacitá-los

para atuarem como pequenos empreendedores por meio do conhecimento teórico e prático proporcionado pelo curso, contribuindo para o desenvolvimento regional.

Neste sentido, o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE ampliou sua atuação para diversos municípios do estado do Ceará, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades dos arranjos produtivos regionais, pela necessidade de fortalecer seu compromisso com a redução das desigualdades sociais e o desenvolvimento socioeconômico. Neste processo, a instituição vem se consolidando como referência de qualidade na qualificação de técnicos com formação humanística, científica e tecnológica, e competências para tomada de decisão para trabalhos em equipe e vem se adequando às constantes mudanças que se processam no mundo do trabalho.

Entretanto, para compreender os diferentes enfoques e aportes teóricos acerca dos diferentes conceitos que envolvem a educação profissional, é necessário destacar o construto sobre competência, por se tratar de uma construção social, complexa e intangível (TOMASI, 2003). Nesta direção, a competência pode ser compreendida por visões multifacetadas, misturando as correntes: comportamentalista, funcionalista e construtivista.

A primeira chamada comportamentalista é de origem americana e enfatiza a definição de atributos que permitam ao indivíduo alcançar desempenho superior. O segundo viés de inspiração funcionalista, é de origem inglesa e seu foco está relacionado à construção de perfis ocupacionais como base para a definição de programas de formação, avaliação e certificação de competências. Finalmente, a visão construtivista, de origem francesa, enfatiza a aprendizagem cognitiva como mecanismo para o desenvolvimento de competências profissionais (STEFFEN, 2012).

Contudo, apesar das diversas ideologias existentes, o curso Técnico em Eventos do IFCE – Campus Acaraú, adotará como marco teórico as competências profissionais. Deste modo, a competência profissional é uma responsabilidade do indivíduo demonstrando ser capaz de trabalhar de forma colaborativa, com criatividade, iniciativa e aprendendo com as situações reais (ZARIFIAN, 2001).

Ainda acerca desse debate, Fleury e Fleury (2001, p. 188) definem competência profissional como “um saber agir, que implica em mobilizar, integrar, transferir conhecimentos, recursos e habilidades, que agreguem valor econômico à organização e valor social ao indivíduo”. Assim, a montagem da matriz pedagógica do curso Técnico em Eventos envolve conjunto de saberes diferenciado para gerar resultados nas diferentes situações de trabalho.

Nessa perspectiva, o IFCE - Campus Acaraú vem oferecendo desde 2016.1 o Curso Técnico em Eventos, na modalidade Subsequente, apresentando resultados positivos, como a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade por meio da qualificação do capital intelectual das empresas públicas e privadas existentes na região. Consequente, também no surgimento de novas empresas, por despertar no aluno uma faceta empreendedora. Dessa forma, parcerias vêm sendo estabelecidas entre o curso e empresas que atuam no setor, favorecendo a articulação entre os processos de ensino e aprendizagem, de forma a possibilitar nos discentes uma formação humana, conceitual e técnica, com a adoção de ações pedagógicas que favoreçam o elo entre a *práxis* pedagógica e o mundo empresarial.

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).

- **RESOLUÇÃO CNE/CEB Nº 6, DE 20 DE SETEMBRO DE 2012**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

- **PARECER Nº 11 DE 2012**. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

- **CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS TÉCNICOS** - 3ª Edição (Resolução CNE/CEB nº 01/2014).

- **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.

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 situados 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 Evento, na modalidade subsequente, destinado a alunos que tenham concluído o ensino médio, poderá ser feito através de: processo seletivo, aberto ao público, para o primeiro período do curso, por meio da avaliação do histórico escolar, atendendo as normativas vigentes em edital;
- Transferência ou ingresso de diplomado para o período compatível Art. 49 –, que diz que: “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, esse profissional deverá:

- Auxiliar e atuar na prospecção, no planejamento, na organização, na coordenação e na execução dos serviços de apoio técnico e logístico de eventos e cerimoniais, utilizando o protocolo e etiqueta formal;
- Realizar procedimentos administrativos, financeiros e operacionais relativos a eventos, recepcionar e promover serviços de eventos.
- Coordenar e organizar a área de alimentos e bebidas de um evento, desde a organização de banquetes, a produção de gêneros alimentícios servidos em eventos, controle higiênico-sanitário no armazenamento e manuseio de alimentos e bebidas.

O profissional técnico em eventos poderá atuar em hotéis que possuam estrutura para eventos, empresas privadas organizadoras de eventos, instituições ligadas ao setor público,

Convention and Visitors Bureau, empresas de alimentação que organizem e executem eventos gastronômicos, espaços para eventos, como Centro de Eventos do Ceará, entre outros.

8. PERFIL PROFISSIONAL ESPERADO DO TÉCNICO EM EVENTOS

Segundo o perfil do egresso descrito no (MEC – CNCT, 2016), o profissional com certificado de Técnico em Eventos possui as habilidades para exercer funções que:

Projeta, planeja, organiza, coordena, executa e avalia serviços de apoio técnico e logístico a eventos de diversas classificações e tipologias. Utiliza normas de cerimonial e protocolo. Opera as ferramentas de marketing e de divulgação. Executa procedimentos de recepção e encaminhamentos demandados por eventos. Coordena a decoração de ambientes e o armazenamento e manuseio de gêneros alimentícios servidos em eventos (MEC – CNCT, 2016, p. 248).

O campo de atuação do profissional técnico em evento é bastante amplo, destacam-se meios de hospedagem, cruzeiros marítimos, restaurantes e bufês, dentre outros espaços de eventos. Cabe ao profissional o conhecimento da Portaria SVS/MS nº 326/1997. RDC nº 12/2001. RDC nº 216/2004, responsável pela normativa do exercício profissional (MEC – CNCT, 2016).

De acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) as atividades associadas e seus respectivos códigos, são: Organizador de evento (3548-20): que organiza, planeja, promove, reserva produtos e serviços e coordena eventos; Participam de eventos, cerimônias e solenidades diversas promovidas por órgãos públicos (prefeituras, governos, autarquias e órgãos públicos), organizações privadas e empresas. Preparam, elaboram roteiros dos eventos, acompanham as autoridades e/ou personalidades (<http://www.mtecbo.gov.br>).

Decorador de eventos (375120): Decorador com balões, Decorador de arte com balões, Decorador de arte floral, Decorador de festas, Decorador de festas infantis, Decorador de lycra tensionada, Designer de eventos, Ornamentador de eventos e o Apresentador de eventos (376305): Animador de eventos, Apresentador animador de eventos, Apresentador de convenções, Apresentador de espetáculos (<http://www.mtecbo.gov.br>).

9. METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia é entendida pelo conjunto de processos relacionados com a organização da aprendizagem visando atingir os objetivos propostos na formação integral dos futuros técnicos, de modo a prepará-los para a vida. Neste sentido, os procedimentos

metodológicos se fundamentam em Gadotti (2000), “um mundo globalizado e informatizado muitas áreas, dentre elas a educação, devem rever seus conceitos e métodos, além de quebrar paradigmas para suprir as demandas do ensino”.

Nesse contexto, o método de ensino a se adotar no curso Técnico em Eventos é de fundamental importância para que o estudante esteja apto aos desafios profissionais oportunizados pelo mercado de trabalho. Neste sentido, todos os eixos que compõem a matriz curricular do curso têm como propósito possibilitar ao aluno conhecimento teórico-prático.

Dessa forma, serão propostas práticas pedagógicas que estimulem a construção do saber, por meio de metodologias participativas e dialógicas voltadas para práticas de trabalho, apoiadas ao fazer pedagógico construtivista e interdisciplinar. Nesse aspecto, de acordo com Freire (1986, p. 46) “a educação pode ser libertadora e tanto professores como alunos podem aprender como sujeitos cognitivos, apesar de serem diferentes”.

Nesse contexto, há entrosamento entre o sujeito que muda sobre o objeto a ser modificado, por meio de relações, entre aquilo que sabem e o que será por eles aprendido, através das construções sociais existentes nas estruturas de cada indivíduo, passando o aluno a ser produtor do seu próprio conhecimento, mediado pelos professores.

O fazer pedagógico teórico-prático é o princípio fundamental associado à aprendizagem dos conhecimentos presentes na estrutura curricular do curso, consiste no processo de construção e reconstrução da aprendizagem, em que todos são sujeitos do conhecer e aprender, e visam o desenvolvimento de competências, partindo da reflexão, do debate e da crítica, numa perspectiva criativa, interdisciplinar e contextualizada, cujo objetivo é promover o encontro entre a formação e o trabalho.

É nessa perspectiva que se fundamenta no pensamento de Perrenoud (1999) “incentivando o desenvolvimento de competências na escola, relacionando os saberes formais e sua utilização em situações concretas”, de modo que os educandos possam identificar, analisar e superar dificuldades ao se depararem com as atividades laborais no mercado de trabalho, atribuindo sentido prático aos saberes escolares.

Para isso, é necessário entender que currículo vai muito além das atividades convencionais da sala de aula, uma vez que tudo afeta, direta ou indiretamente, o processo ensino-aprendizagem.

Nesta abordagem, o papel dos educadores é fundamental para consolidar um processo participativo em que o aluno possa desempenhar papel ativo de construtor do seu próprio conhecimento, com a mediação do professor, como descrito pelo MEC/INEP (1998), o educando deve possuir “modalidades estruturais da inteligência, ou melhor, ações e

operações que utilizamos para estabelecer relações com e entre objetos, situações, fenômenos e pessoas que desejamos conhecer”. O que pode ocorrer através do desenvolvimento de ações integradoras como: atividades que envolvam teoria e prática, debates, reflexões, seminários, momentos de convivência, mesas redondas, palestras e trabalhos coletivos.

Desse modo, para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, aptos a participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para o desenvolvimento sustentável, cabe ao professor organizar situações didáticas para que o aluno busque, através de estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade profissional do Técnico em Eventos. Portanto, a elaboração do currículo deste projeto pressupõe a construção de competências fundamentadas, de acordo com Perrenoud (1999) na “flexibilidade dos sistemas de ensino e nas relações sociais”, através da prática pedagógica de construção, apropriação e mobilização de saberes.

Os procedimentos pedagógicos adotados pelo docente deverão seguir as concepções e diretrizes de criação dos Institutos Federais “que entende a educação como compromisso de transformação e de enriquecimento de conhecimentos objetivos capazes de modificar a vida social e de atribuir-lhe maior sentido e alcance no conjunto da experiência humana” (MEC/SETEC, 2008), propiciando condições, de acordo com Delors (1998), para que o educando possa vivenciar e desenvolver suas competências: cognitiva (aprender a aprender), produtiva (aprender a fazer), relacional (aprender a conviver) e pessoal (aprender a ser).

Nesse sentido, pretende-se criar uma escola integradora, cuja referência esteja além dos limites de suas instalações, que incentive a construção do conhecimento acadêmico dos educandos e integre de forma indissociável à prática social e ao desenvolvimento individual, além de reconhecer a multiplicidade dos agentes e fontes de informações que interferem no desenvolvimento de competências, criando condições para identificação, seleção e articulação dos sujeitos com o mundo que o cerca.

Por isso, será necessário que o corpo docente fortaleça a autonomia dos alunos para aprendizagem, desenvolvendo a capacidade crítica, a criatividade e a iniciativa, através de atividades didáticas que colocam os alunos em contato com o conhecimento teórico-prático, implicando em ação consciente e transformadora em relação aos ambientes de trabalho e comunidades em que irão atuar ou em que já estão inseridos. O corpo docente também realizará atendimento individualizado aos discentes com dificuldades de aprendizagem, e o curso incentivará a prática atividades de monitoria para nivelamento dos estudantes. O atendimento a estudantes com deficiência e/ou necessidades específicas será feito com intermediação do NAPNE (Núcleo de atendimento as pessoas com necessidades específicas).

Assim, os ambientes educacionais devem simular ou reproduzir a realidade profissional, transformando salas de aulas em ambientes de aprendizagem.

O projeto pedagógico do Curso Técnico em Eventos propõe práticas pedagógicas que estimulem o aluno a construir o conhecimento, através de metodologias que estimulem a participação, voltadas para a prática, baseadas em situações reais de trabalho, aulas dialogadas, estudos de caso, pesquisas, desenvolvimento de projetos, aulas de campo, incentivo à pesquisa e a extensão.

As questões relacionadas às políticas de educação ambiental, direitos humanos e relações étnico-raciais serão abordadas de forma transdisciplinar ao longo do curso, sobretudo, nas disciplinas de Ética Profissional e Relações Interpessoais; Empreendedorismo; Educação Física; e Artes. O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos busca seguir o que prevê a Lei 10.639/2003, 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 a lei 11.645 de 2008 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".

Sobre a Educação à Distância (EAD), nos termos do que é exigido pelo PDI do IFCE e do parágrafo único, do Artigo 26, da Resolução CNE/CEB Nº 6/2012, a carga horária do curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pode ser ministrada em atividades não presenciais, até 20% (vinte por cento) de seu total, valendo-se do suporte tecnológico de setor próprio do IFCE e garantindo o atendimento especializado por docentes e tutores.

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 aos 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), que já funciona neste 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 (Ferretti, 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, práticas contextualizadas e atividades complementares, 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, 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 nº4/99, 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 - PUD's contemplam conteúdos harmônicos com as legislações vigentes e necessidades das entidades privadas e públicas da região. Além disso, apresentam uma bibliografia atualizada, abrangendo os principais autores da área de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

A matriz curricular está dividida em três eixos de competências, a saber:

- Eixo 01: Geral e Humanística, com 07 componentes curriculares obrigatórios;
- Eixo 02: Profissionalizante 01, com 07 componentes curriculares obrigatórios, junto com a Prática Profissional 1;
- Eixo 03: Profissionalizante 02, com 04 componentes curriculares obrigatórios, junto com a Prática Profissional 2;

- Disciplina Optativa: com 09 componentes curriculares não obrigatórios

Essas disciplinas estão organizadas em regime semestral e divididas em três semestres, totalizando ao final do curso, carga horária de 800 horas-aula de 60 minutos. Além das nove disciplinas optativas com 40 horas-aula, cada.

Assim, a matriz curricular do Curso Técnico em Eventos apresentada no quadro a seguir, possibilitará uma educação continuada que permite ao educando acompanhar as mudanças do mundo do trabalho, de forma autônoma e crítica, combinando entre teoria e prática para formar um profissional com as competências necessárias à formação técnica.

A dinâmica do curso contempla o desenvolvimento da capacidade teórica, técnica e metodológica dos profissionais da área de Turismo, Hospitalidade e Lazer, com visão empreendedora, comportamento ético e responsabilidade socioambiental, com a utilização da metodologia do trabalho em equipe e interdisciplinar.

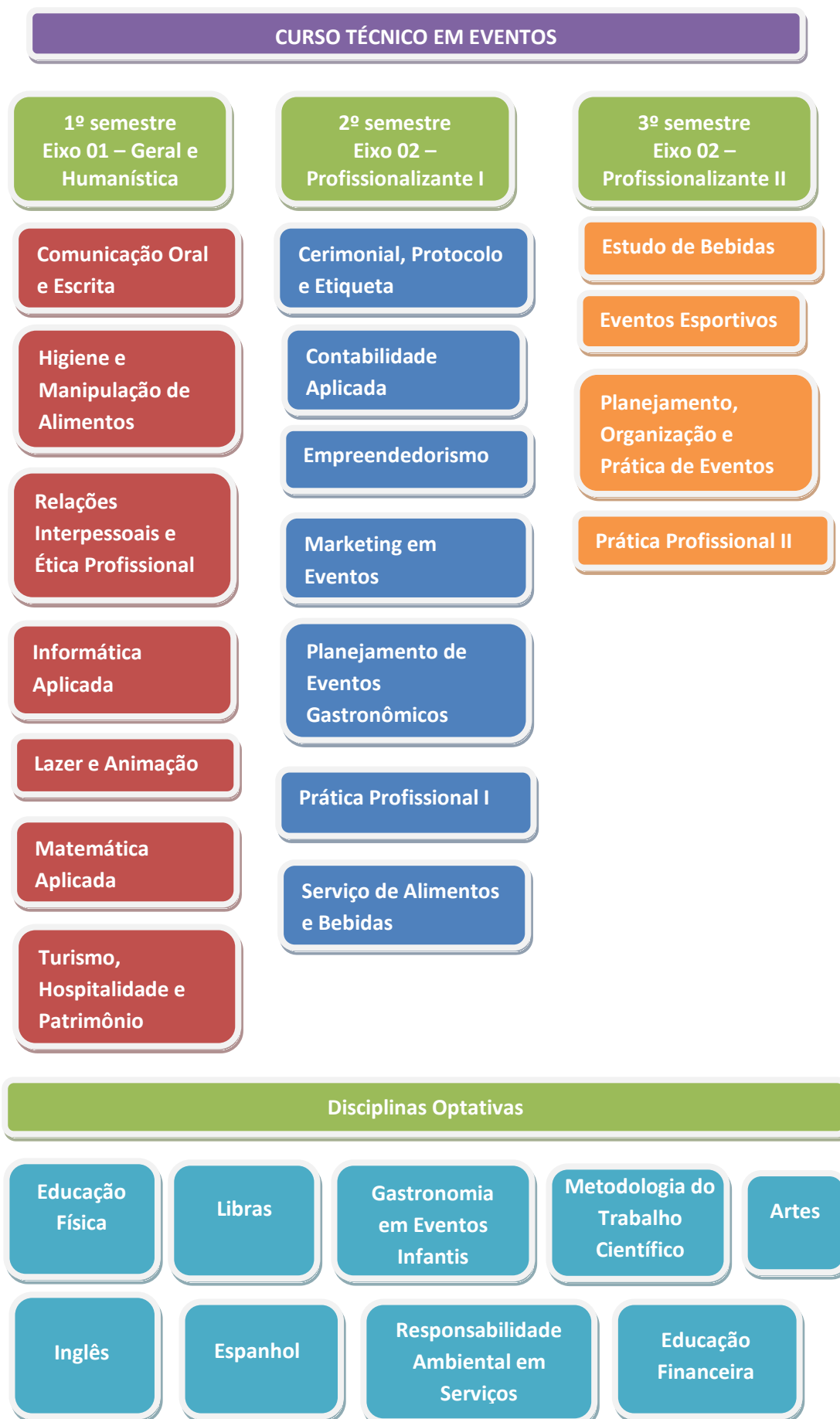
Quadro 1 - MATRIZ CURSO TÉCNICO EM EVENTOS

EIXO	DISCIPLINAS	CÓD	Créditos	Carga-Horária (60 min)			Pré-Requisito
				Total	Teórica	Prát.	
GERAL E HUMANÍSTICA	Comunicação Oral e Escrita	COE	2	40	30	10	-
	Higiene e Manipulação de Alimentos	HMA	2	40	30	10	-
	Relações Interpessoais e Ética Profissional	RIP	2	40	40	0	-
	Informática Aplicada	INF	2	40	30	10	-
	Lazer e Animação em Eventos	LAZ	2	40	25	15	-
	Matemática Aplicada	MAT	2	40	40	10	-
	Turismo, Hospitalidade e Patrimônio	THP	4	80	80	0	-
			16	320	275	45	-
Profissionalizante I	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	CPE	2	40	30	10	THP
	Contabilidade Aplicada	CONT	2	40	30	10	MAT
	Empreendedorismo	EMP	2	40	40	10	-
	Marketing em Eventos	MKT	2	40	30	10	-
	Planejamento de Eventos Gastronômicos	PEG	2	40	20	20	HMA
	Prática Profissional I	PP1	2	40	10	30	THP; RIP
	Serviço de A&B	SA&B	2	40	24	16	-
			14	280	184	96	
Profissionalizante II	Estudo de Bebidas	ESTB	2	40	28	12	-
	Eventos Esportivos	EVESP	2	40	25	15	-
	Planejamento, Organização e Prática de Eventos	POPE	4	80	60	20	-
	Prática Profissional II	PP2	2	40	10	30	PP1
			10	200	123	67	
	Total		40	800	582	218	

OPTATIVAS:						
Educação Física	EDUFIS	2	40	20	20	-
Libras	LIBR	2	40	20	20	-
Gastronomia para eventos Infantis	GEI	2	40	10	30	PEG
Metodologia do Trabalho Científico	MTC	2	40	20	20	COE
Artes	ART	2	40	30	10	-
Inglês	ING	2	40	20	20	-
Espanhol	ESP	2	40	20	20	-
Responsabilidade Ambiental em Serviços	RAS	2	40	30	10	-
Educação Financeira	EDUFIN	2	40	40	0	MAT; CONT

Fonte: Elaborado pelos autores (2019)

10.2 Fluxograma



10.3 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 direção, 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 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”.

Desse modo, 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. 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 modalidades:

- a. 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;
- b. 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;
- c. Somativa - sua função é classificar os alunos segundo níveis de aproveitamento ao final do período e legitima 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. Além disso, são verificadas a assiduidade, que diz respeito à 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, além de atendimento individualizado aos discentes pelos professores.

10.4 Prática Profissional

O curso oferecerá como parte do componente curricular no segundo e terceiro semestre, Prática Profissional I e Prática Profissional II, respectivamente, correspondentes ao eixo profissionalizante I e II, em que os discentes desenvolverão projetos interdisciplinares e multidisciplinares.

Um docente ficará responsável pela orientação dos projetos que terão como propósito a organização de evento no campus.

As atividades para a realização deverão contemplar as disciplinas ofertadas em cada eixo da Prática Profissional. 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. Além disso, permite ao aluno o estabelecimento de ligação entre os conteúdos e as necessidades da aprendizagem teórica destes componentes ao longo da formação.

A Prática Profissional I e II, também contempla as etapas de um evento – pré evento, trans evento e pós evento. Ao final, os grupos organizados por comissões de eventos, 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, que será arquivado em ambiente digital, como Google Drive, para consulta posterior.

O material também poderá ser utilizado pelos discentes que participarão do projeto de eventos, como *portifólio* da prática profissional desenvolvida para envio ao mercado de trabalho, com a finalidade de contemplação de vaga de emprego. O material também estará disponível no site do curso para acesso de pesquisadores, profissionais e demais interessados.

10.5 Disciplinas optativas

Como forma de atender a resolução do ROD e demais legislações vigentes, o curso ainda ofertará as disciplinas de Educação Física, Libras, Artes, Metodologia do Trabalho Científico, Gastronomia para Eventos Infantis, Inglês, Espanhol, Responsabilidade Ambiental em Serviços, e Educação Financeira, como optativas. Dessa forma, o aluno poderá escolher entre as disciplinas relacionadas quais possam agregar seus conhecimentos ao longo do curso. Não são 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. O horário das aulas será no turno que o aluno está matriculado.

10.6 Estágio

O curso técnico subsequente em Eventos do IFCE campus Acaraú não irá ofertar o Estágio em sua grade curricular, pois já será ofertada a disciplina de Práticas Profissionais em dois semestres. Tal disciplina permeia as unidades curriculares, integraliza o curso, e fornece ao aluno a vivência das práticas profissionais, como o próprio componente curricular prevê. (ver PUD). A Prática profissional irá levar o aluno ao desenvolvimento de eventos na região, atuando, desta maneira, com a rotina de um profissional de Eventos. Sob a supervisão de um professor (a) o discente estará vivenciando as questões fundamentais para o planejamento, a organização, execução e avaliação de um evento, em todas as suas vertentes, conforme estudado em sala de aula ao longo do curso.

10.7 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/regulamente 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:

- II. estudantes que tenham sido reprovados no IFCE no componente curricular cuja validação de conhecimentos adquiridos foi solicitada;
- III. 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.

10. 8 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**.

11. 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, no mínimo duas vezes por semestre ou quando houver demandas. O colegiado é formado pelo coordenador do curso, 03 docentes, 02 discentes e 02 técnicos-pedagógicos e 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 04 anos.

12. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES NO PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PDI) NO ÂMBITO DO CURSO

São políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão constantes no PDI do campus que trazem relação com o curso:

- Ampliação das matrículas em cursos técnicos e licenciaturas;
- Ampliação do número de estudantes egressos com êxito;
- Melhoria da qualidade do ensino;
- Consolidação da inovação;
- Expansão e excelência da pós-graduação;
- Fortalecimento da pesquisa institucional;
- Desenvolvimento local e regional;
- Diversidade e acessibilidade;
- Empreendedorismo;
- Promoção dos direitos humanos no âmbito educacional;
- Ensino de idiomas;
- Internacionalização;

Assim, como estratégias de administração e planejamento, gestão de pessoas, tecnologia da informação e comunicação pessoal:

- Efetividade e excelência na gestão;
- Inovação e sustentabilidade;
- Programa de capacitação e aperfeiçoamento;
- Qualidade de vida no trabalho;
- Gestão da segurança da informação;

- Gestão da continuidade do negócio;
- Planejamento das aquisições de TI;
- Imagem e identidade institucional;

13. APOIO AO DISCENTE

A Assistência Estudantil tem como objetivos ampliar as condições de permanência e apoiar à formação acadêmica dos discentes, visando minimizar os efeitos das desigualdades sociais, bem como contribuir para a redução da evasão e para a melhoria do desenvolvimento acadêmico e biopsicossocial do discente.

No IFCE o Regulamento de Assistência Estudantil, aprovado pela Resolução nº 052, de 24 de outubro de 2016, baseado nos parâmetros dos princípios gerais do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) do Ministério da Educação.

As ações da Assistência Estudantil possuem dois eixos norteadores, sendo o primeiro definido como “serviços” que visam atender a toda a comunidade discente, e o segundo, “os auxílios” que se destinam ao atendimento prioritário ao discente em situação de vulnerabilidade social. No IFCE Campus Acaraú existem os seguintes auxílios:

- **Auxílio Moradia:** destinado a subsidiar despesas com habitação para locação, sub-locação de imóveis ou acordos informais, para discentes com referência familiar e residência domiciliar fora da sede do município onde está instalado o campus, pelo período de 6(seis) meses, podendo ser renovado por igual período;
- **Auxílio Transporte:** é destinado a subsidiar a locomoção diária dos discentes no trajeto residência/campus/residência, durante os dias letivos, podendo ser renovado por mais um semestre letivo;
- **Auxílio Óculos:** destinado aos discentes para subsidiar aquisição de óculos ou lentes corretivas de deficiências oculares, respeitando-se a periodicidade mínima de 12 (doze) meses para nova solicitação;
- **Auxílio visitas e viagens técnicas:** destinado a subsidiar alimentação e/ou hospedagem, em visitas e viagens técnicas, programadas pelos docentes dos cursos e expressas no Plano de Trabalho Anual – PTA, de acordo com o Programa de Unidade Didática – PUD de cada disciplina;
- **Auxílio didático-pedagógico:** destinado ao discente para aquisição de seu material, de uso individual e intransferível, indispensável para o processo de aprendizagem de determinada disciplina, contribuindo para a sua formação acadêmica.

- Auxílio Acadêmico: destinado a contribuir com as despesas de alimentação, hospedagem, passagem e inscrição dos discentes na participação em eventos que possibilitem o processo de ensino-aprendizagem.

Além disso, é servida a merenda escolar nos três períodos no qual todos podem usufruir do serviço. O Campus tem ainda um profissional da saúde (Enfermeiro), que presta serviços de educação e saúde preventiva através campanhas e eventos específicos além de atendimento individual aos discentes.

Com relação à redução da evasão também são feitos levantamentos com os docentes acerca dos discentes faltosos para que os técnicos responsáveis pela Assistência Estudantil e Coordenadoria Técnico-Pedagógica entrem em contato com os ausentes para saber os motivos das faltas e incentivá-los a retornar para a sala de aula. A equipe multidisciplinar da Instituição tem procurado encaminhar diligentemente as demandas dos estudantes, dentro de suas possibilidades, com aconselhamento pedagógico e social, a fim de favorecer a permanência e promoção dos alunos em sua jornada acadêmica.

Como estratégia institucional de apoio acadêmico aos discentes para melhoria do processo ensino-aprendizagem, o IFCE desenvolve o programa de monitoria, amparado legalmente por regulamento. Assim, este programa constitui-se em atividade complementar dentro dos cursos do IFCE. Nesse contexto, o Programa de Monitoria do IFCE objetiva despertar no estudante o interesse pelo ensino e oportunizar a sua participação na vida acadêmica em situações extracurriculares e que o conduzam à plena formação científica, técnica, cidadã e humanística, prestando apoio ao aprendizado do estudante que apresente maior grau de dificuldade em disciplinas/unidades curriculares e/ou conteúdo.

Além disso, o IFCE – Campus de Acaraú oferece ainda núcleos como NAPNE e NEABI, como forma de integrar os estudantes em atividades de pesquisa e extensão, além de programa de incentivo ao desporto estudantil, entre outros. Sendo assim, é também uma forma de garantir a inclusão de todos os discentes, por meio da participação nos núcleos, em palestras, minicursos, oficinas, bem como na convivência e respeito com as diferenças e as singularidades de cada um.

Os alunos têm ainda, acesso à internet por meio de rede sem fio disponibilizado para uso em notebooks, *tablets* e celulares. Ainda, internet a cabo nos computadores dos laboratórios de Línguas Estrangeiras e Informática e Biblioteca Geral do Campus.

14. CORPO DOCENTE

Quadro 1 – Pessoal docente necessário ao funcionamento do curso¹

Descrição	Qdd.
Formação Geral e diversificada	
Professor com licenciatura plena em Letras, com habilitação em Português/Inglês	01
Professor com licenciatura plena em Letras, com habilitação em Português/Espanhol	01
Professor com licenciatura plena em Letras, com habilitação em Português	01
Professor com licenciatura plena em Matemática	01
Professor com graduação em Informática	01
Professora com Licenciatura em Educação Física	01
Formação Específica	
Professor com graduação em Turismo/Hotelaria/Gestão de Turismo	03
Professor com graduação em Gastronomia	01
Professor com graduação em Administração	02
Professor com graduação em Contabilidade	01
Professor com graduação em Gestão Ambiental	01
Professor com graduação em Comunicação Social, com habilitação em Publicidade e Propaganda	01
TOTAL DE PROFESSORES	15

Fonte: Elaborado pelos autores (2019).

Quadro 2 – Corpo docente

Nome	Área	Titulação máxima	Regime de trabalho	Disciplina
Amanda Conrado	Administração	Mestre	40 h DE	Empreendedorismo
Amaurícia Lopes Rocha Brandão	Marketing em eventos	Mestre	40 h DE	- POPE - Marketing em Eventos
Armando Matos Fontenele Junior	Hospitalidade	Mestre	40 h DE	- Estudo de Bebidas - Serviços de A&B
Camila Franco	Administração	Doutora	40 h DE	- Ética Profissional e Relações Interpessoais - Educação Financeira
Diego Antônio Alves de Sousa	Libras	Graduado	40 h DE	- Libras
Evelin Leite Kantorski	Língua Portuguesa	Doutora	Substituta	- Comunicação Oral e Escrita
Francisca Liliane da Costa Domingos	Língua Inglesa	Mestre	40 h DE	- Inglês
Francisca Raquel de Vasconcelos Silveira	Informática	Doutora	40 h DE	- Informática Aplicada
Gabriele Gruska Benevides	Gastronomia	Mestre	40 h DE	- Planejamento de Eventos Gastronômicos - Gastronomia para Eventos Infantis
João Gilberto Gonçalves Nunes	Matemática	Mestre	40 h DE	- Matemática Aplicada

¹ Quadro I – Corpo docente necessário para desenvolvimento do curso. Apresentar áreas, subáreas e quantidade necessária de docentes para o atendimento a todas as disciplinas do curso conforme a Tabela de Perfil Docente.

José Neuciano Pinheiro de Oliveira	Segurança do Trabalho	Doutor	40 h DE	- Responsabilidade Ambiental em Serviços
Juliana Martins Pereira	Educação Física	Doutora	40 h DE	- Educação física - Eventos esportivos
Maria Elisângela de Sousa	Tecnologia de Alimentos	Mestre	40 h DE	- Higiene e Manipulação de Alimentos
Michelle Soares Pinheiro	Língua Espanhola	Mestre	40 h DE	- Espanhol
Paulo Henrique Nobre Parente	Contabilidade	Doutor	40 h DE	- Contabilidade
Rosaline Ferreira de Oliveira	Turismo e Hospitalidade	Mestre	40 h DE	- Turismo, Hospitalidade e Patrimônio - Cerimonial, Protocolo e Etiqueta - Prática profissional I e II

Fonte: Elaborado pelos autores (2019).

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 a Função de Coordenação de Curso – FCC. Tais como: reabertura, trancamento e aproveitamento de matrícula 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.

15. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

O corpo Técnico-Administrativo ligado ao curso é composto por diversos profissionais, conforme Quadro 3

Quadro 3 - Pessoal técnico-administrativo necessário ao funcionamento do curso

Nome do Técnico administrativo	Cargo	Setor	Titulação	Vínculo	REGIME DE TRABALHO
Elidiane Ferreira Serpa	Assistente Social	CAE	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Julia Mota Farias	Psicólogo	CAE	Mestre	Regime Jurídico Único	40 h
Gessyka de Sousa Silva	Psicóloga	CAE	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Maria do Carmo Walbruni Lima	Assistente Social	CAE	Mestre	Regime Jurídico	30 h – Port. N°

				Único	357/ GB 15/05/2016
Geraldo Alves Parente Júnior	Assistente em Administração	CCA	Graduado	Regime Jurídico Único	40 h
Julio Cesar Leite da Silva Junior	Auxiliar em Administração	CCA	Ensino Médio	Regime Jurídico Único	40 h
Sâmala Sonaly Lima Oliveira	Auxiliar de Administração	DE	Mestre	Regime Jurídico Único	40 h
Lafis Melo Lira	Pedagogo	CTP	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Valdo Sousa da Silva	Técnico me Assuntos Estudantis	CTP	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Camila Matos Viana	Pedagoga	CTP	Graduada	Regime Jurídico Único	40 h
Keina Maria Guedes da Silva	Bibliotecário - Documentalista	BIB	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Francisca das Chagas de Paulo Rodrigues	Bibliotecário - Documentalista	BIB	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Janaina Mesquita da Silva	Auxiliar de biblioteca	BIB	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Maria Danielle Helcias	Auxiliar de biblioteca	BIB	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h

Fonte: Elaborado pelos autores (2019)

16. INFRAESTRUTURA

16.1 Biblioteca

A biblioteca do IFCE – Campus Acaraú funciona em três períodos do dia, com o horário de funcionamento das 08 às 21 horas, ininterruptamente, de segunda a sexta-feira. O setor dispõe de 04 servidores, sendo 02 bibliotecárias e 02 auxiliares de biblioteca. Aos usuários vinculados ao Campus e cadastrados na biblioteca, é concedido o empréstimo domiciliar automatizado de livros.

As formas de empréstimo e outras informações sobre os produtos e serviços são estabelecidas conforme regulamento de funcionamento próprio da biblioteca. Dispõe de um ambiente climatizado, boa iluminação, acessibilidade, serviço de referência, armários guarda-volumes, dez cabines para estudo individualizado, cinco computadores disponíveis com acesso à internet para os alunos que desejem realizar estudos na Instituição. Há uma sala de estudos anexa, com cinco mesas para estudo coletivo, funcionando pela manhã até o último horário de aula do campus.

A biblioteca do Campus de Acaraú faz parte do sistema de biblioteca do IFCE e conta com um acervo de 1.260 títulos e 6.234 exemplares, todo informatizado e opera com o Sistema de Automação de Bibliotecas Sophia, que proporciona aos usuários fazerem consultas, renovações e reservas através do catálogo on-line.

Compõem também o acervo, 25 títulos, 291 exemplares de periódicos impressos multidisciplinar, que dão suporte às pesquisas. O acesso ao acervo físico é livre para todos os usuários. É interesse da Instituição a atualização do acervo de acordo com as necessidades e prioridades estabelecidas pelo corpo docente.

16.1.1 Biblioteca Virtual Universitária (BVU)

Cada campus do IFCE disponibiliza o acesso à Biblioteca Virtual Universitária (BVU), para todos os alunos e servidores, bastando acessar o endereço eletrônico: <http://bvu.ifce.edu.br/login.php> e realizar o *login* com o número de matrícula para discentes ou matrícula Siape para docente e técnicos administrativos.

A BVU é composta por milhares de livros em mais de 50 áreas do conhecimento, incluindo as temáticas locais, como: Ciências Biológicas, Ciências Ambientais, Física, Pesca, Engenharia, Gastronomia e Administração, entre outras temáticas. O acervo virtual é constantemente atualizado, de acordo com os contratos realizados com editoras parceiras.

O acesso à BVU é simples e rápido, oferece mecanismos de busca simples e avançada que proporciona eficácia na recuperação dos títulos. Cada usuário pode montar sua própria estante virtual, fazer anotações, marcar páginas, guardar favoritos, e até mesmo imprimir trechos dos livros, sendo um serviço é pago e com valor simbólico, cujas instruções se encontram na própria plataforma. Este repositório está disponível na web e pode ser acessado também através dos dispositivos móveis. A biblioteca do campus de Acaraú dispõe de computadores para acessar a BVU e também realiza orientações de acesso e uso da plataforma para usuários da instituição.

16.1.2 Portal de Periódicos CAPES

O Portal de Periódicos, da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), é uma biblioteca virtual que reúne e disponibiliza às instituições de ensino e pesquisa no Brasil o melhor da produção científica em nível mundial.

As Instituições de Ensino qualificadas possuem acesso ao Portal de Periódicos da CAPES, o que inclui o IFCE e todos os campi. O portal está disponível em sua ampla produção para professores, pesquisadores, alunos e servidores que realizam o acesso nas dependências da instituição através da rede Local.

O acesso fora das dependências do IFCE ocorre mediante o 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 37 mil periódicos com texto completo, 128 bases de referência e 11 bases específicas para patentes, além de livros, enciclopédias, normas técnicas e conteúdo audiovisual. Os materiais estão disponíveis em vários idiomas, incluindo o português, que possui uma quantidade relevante de materiais, em diversas áreas do conhecimento.

O portal de periódicos da CAPES oferece para os usuários cadastrados um espaço para disseminação seletiva da informação, em que cada usuário pode escolher áreas de interesse e receber notificações de novas publicações, como uma assinatura de periódicos, guardar os títulos de seu interesse para acesso posterior. A Biblioteca do campus Acaraú dispõe de computadores para acesso ao Portal de Periódicos e também realiza orientações de acesso e uso para os usuários.

16.2 INFRAESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS

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.

DEPENDÊNCIAS	QUANTIDADE
Auditório	01
Mini Auditório	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 línguas	01
Laboratório de informática	01
Laboratório de A&B	01
Enfermaria	01
Laboratório Cozinha	01

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

16.2.1 Laboratório de Informática Básica

- Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares: Informática Básica e Estatística Aplicada e demais disciplinas que se utilizarem de programas e softwares
- Sistema Operacional: WINDOWS / LINUXMINT.
- Pacote de programas de escritório: BrOffice.org 3.2.1/ LIBREOFFICE
- Compactador/Descompactador de arquivos: WINZIP
- Visualizador de arquivos PDF: FOXIT
- Navegador da Internet: FIREFOX
- Máquina Virtual: WINE.
- 13 Computadores

16.2.2 Laboratório de Línguas

O Laboratório de Línguas servirá ao curso Técnico em Eventos para melhor subsidiar as disciplinas de inglês e espanhol, presentes na matriz do curso.

O Laboratório conta, atualmente com 31 computadores, configurados com o Windows XP, além disso, sua estrutura compreende as seguintes características:

Área Construída: 38,07 m² ;

Janelas: Duas Janelas com persianas de 3,70 x 1,64 ;

Climatização : Dois condicionadores de ar;

Computadores : Trinta para alunos e um para o docente;

Iluminação : Seis luminárias com 12 Lâmpadas Fluorescentes;

Piso : Industrial;

Revestimento : Textura Cor Marfim;

Forro : Laje Treliçada.

16.2.3 Laboratório Específico à Área

O Mini Auditório é um espaço destinado às práticas do curso de Eventos. O local possui 35 cadeiras brancas de plástico, um birô, com cadeira secretária, quadro branco, 01 tela de projeção e 01 ar condicionado. A sala possui uma divisória, que permite a criação de um depósito com dois armários com porta e divisórias internas para guardar materiais.

Neste espaço os alunos podem participar de eventos ou para a organização e realização de eventos, conforme a demanda de atividades docentes. O espaço destinado para o material também pode servir para guardar artigos de decoração que podem ser aproveitados ou reaproveitados em outros eventos.

REFERÊNCIAS

BECKER, Fernando. **O que é o construtivismo**. Disponível em: 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. 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. 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. Acesso em: 18 mar. 2018.

_____. **Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004**.

_____. **Parecer nº 11, de 9 de maio de 2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio**. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10804-pceb011-12-pdf&category_slug=maio-2012-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 22 set. 2016.

_____. **Parecer nº 24, de 2 de junho de 2003**. Disponível em: 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. 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. 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. Acesso em: 22 set. 2016.

_____. 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**. 3ª ed. 2016. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41271-cnct-3-edicao-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 03 dez. 2018.

_____. Ministério do Trabalho. **Catálogo de Ocupações Brasileiras**. Disponível em: <http://www.mtebo.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. 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. 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 Eufrazio. 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. **Resolução CONSUP nº 35, de 22 de junho DE 2015**. Regulamento da Organização Didática no IFCE – ROD. Fortaleza, 2015. Disponível em: <http://ifce.edu.br/espaco-estudante/regulamento-de-ordem-didatica/arquivos/rod-2015.pdf>. Acesso em: 22 set. 2016.

_____. **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.

_____. **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. Acesso em 04 mar. 2016.

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

EMENTAS SEMESTRE 1
GERAL E HUMANÍSTICA

Comunicação Oral e Escrita
Higiene e Manipulação de Alimentos
Relações Interpessoais e Ética Profissional
Informática Aplicada
Lazer e Animação em Eventos
Matemática Aplicada
Turismo, Hospitalidade e Patrimônio

COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA	
Código: COE	
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 30 CH Prática: 10
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1	
Nível: Técnico	
EMENTA	
A língua como instrumento de comunicação, expressão e compreensão. Redação técnica, científica e literária. Reflexão sobre a noção de texto: leitura, produção e interpretação de textos; expositivo – argumentativo.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a língua como mecanismo de comunicação; • Diferenciar os tipos de documentos e linguagem padrão; • Conhecer as formas de expressão no mercado profissional. 	
PROGRAMA	
<p>I – Linguagem e comunicação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linguagem, língua e fala • Teoria da comunicação • Variação linguística • Língua padrão / língua culta <p>II – O texto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito de texto • Articulação de elementos temáticos (unidade temática) • Articulação estruturais (unidade estrutural) <p>III – Leitura de diferentes tipos de textos</p> <ul style="list-style-type: none"> • A leitura do texto literário • A leitura do texto científico <p>IV – Produção de textos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resumo (seleção de ideia principal / apagamento de ideia secundária; paráfrase) • Artigos • Produção de textos técnicos: requerimento, ata, e-mail, ofício, memorando, circular, parecer e laudo 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> -Aulas teóricas e/ou práticas -Trabalhos em equipe -Exercícios programados -Seminários -Produção textual 	
AVALIAÇÃO	
<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prova escrita e/ou oral; 2. Relatórios; 3. Resumos; 4. Trabalhos; 5. Seminários. 	
RECURSOS DIDÁTICOS	

Quadro branco, lousa digital, pincéis, data-show, aparelho de som.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BELTRÃO, Odacir e BELTRÃO, Mariúsa. Correspondência – linguagem e comunicação . São Paulo: Atlas, 2002.	
FARACO, Carlos Alberto e TEZZA, Cristóvão. Prática de texto – língua portuguesa para nossos estudantes . Petrópolis, RJ: Vozes, 1992.	
FÁVERO, Leonor. Coesão e coerência textuais . São Paulo: Ática, 1999.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GARCIA, O. Comunicação em Posa Moderna . Rio de Janeiro: Fundação Gétúlio Vargas, 1992.	
KOCH, Ingedore G. Villaça. Argumentação e Linguagem . 7. ed. São Paulo: Cortez, 2002.	
MATIAS, Marlene. A Arte de receber em eventos . Barueri: Manole, 2014. MILANEZ, Nilton; GASPAR, Nádea Regina (Org.). A (Des)ordem do Discurso . São Paulo: Contexto, 2010.	
SERAFINI, Maria Tereza. Como escrever textos . 9 ed. São Paulo: Globo, 2002.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

DISCIPLINA: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	
Código: HMA	
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 30 CH Prática: 10
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Noções gerais sobre alimentos, o manipulador de alimentos, estrutura de local, prestação de serviços de alimentação em eventos e categorização de serviços de alimentos com base nas RDCs nº 216 de 2004, RDC nº010 de 2014 e RDC 033 de 2014 todas da ANVISA. O discente deverá compreender acerca da conservação e manipulação adequada de alimentos com respaldo nas Boas Práticas de Manipulação e Fabricação dos alimentos, identificando os pontos críticos de controle para atingir a qualidade do produto nos serviços de alimentação.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer noções básicas de higiene e manipulação de alimentos; • Conhecer os processos de contaminação durante a manipulação dos alimentos; • Aplicar as técnicas de conservação dos alimentos, bem como a legislação sanitária que regulamenta a saúde coletiva. • Conhecer o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle no serviço de alimentação. • Aplicar a gestão da qualidade nos serviços de alimentação. • Conhecer o funcionamento da prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. • Dominar o conhecimento sobre os critérios de categorização dos serviços de alimentação. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Legislação da ANVISA - Resolução nº 216 de 2004; ○ Legislação da ANVISA - Resolução nº 010 de 2014; ○ Legislação da ANVISA - Resolução nº 033 de 20014; ○ Histórico de higiene e manipulação de alimentos; ○ Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; ○ Controle de perigos: definição, qualificação e ações corretivas; ○ Microbiologia básica e contaminação alimentar; ○ Registros e coleta de amostras; ○ Estrutura física; ○ Controle de pragas; ○ Controle da saúde do manipulador; ○ Controle de água; ○ Comportamento do manipulador de alimentos no trabalho; ○ Higienização de superfícies, higiene pessoal, higiene de equipamentos e de utensílios; ○ Controle de fornecedores; ○ Pré-preparo, preparo de alimentos, utilização das sobras e armazenamento de 	

<p>alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Sistema APPCC; <p>Gestão da qualidade em serviços de alimentação.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>-Aulas teóricas e/ou práticas -Trabalhos em equipe -Exercícios programados -Seminários -Produção textual</p>	
<p>Aula prática com a RDC nº 216 de 2004 da ANVISA e RDC 010 DE 2014 da ANVISA; Construção do manual de boas práticas; Visita técnica no estabelecimento de produção e comercialização de alimentos; Participação em um evento que inclua logística de alimentação.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação contínua com destaque aos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, participação dos alunos durante as aulas, apresentação de seminários e avaliação escrita ocorrerá ao longo do semestre conforme cronograma de planejamento das aulas pela docente.</p>	
RECURSOS DIDÁTICOS	
<p>Quadro branco, lousa digital, laboratório de cozinha do curso técnico de Restaurante e Bar, insumos alimentícios para realização das aulas práticas, pincéis, data-show, aparelho de som.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>NETO, Fénelon do Nascimento. Roteiro para elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Restaurantes. São Paulo. Editora Senac. 4ª edição, 2003.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária. Editora Educus, 2ª edição. Caxias do Sul, 2009.</p> <p>BEZERRA, Luciana Pereira; SILVA, Gleucia Carvalho; PINHEIRO, Andréa Nunes. Manipulação segura de alimentos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2012.</p> <p>CHAVES, José Benício Paes; ASSIS, Flávia Cristina Costa; PINTO, Nágia Bruna Martins; SABAINI, Priscila Seixas. Boas práticas de fabricação (BPF) para restaurantes, lanchonetes e outros serviços de alimentação. Viçosa : Ed. UFV, 2006.</p> <p>GERMANO, Pedro Mantel Leal; GERMANO, Maria Isabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Ed. Manole, 2008.</p> <p>JAY, James M. Microbiologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>Organização Mundial do Turismo. Manual de Qualidade, Higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo. Editora, Roca, São Paulo, 2003.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

RELAÇÕES INTERPESSOAIS E ÉTICA PROFISSIONAL

DISCIPLINA: Relações Interpessoais e Ética Profissional	
Código: RIP	
Carga Horária Total: 40hs	CH Teórica: 40hs CH Prática: 0hs
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1	
Nível: Técnico	
EMENTA	
O Ser Humano; Convivência Interpessoal e Profissional; Comunicação Interpessoal; Ética; Ambiente Organizacional; Meio Ambiente e Questões Sociais.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as premissas básicas para entender o ser humano na perspectiva, trabalhando o relacionamento Intrapessoal. • Conceituar relacionamento interpessoal e profissional. • Conceituar comunicação, identificando a sua importância para o relacionamento interpessoal. • Identificar as habilidades relacionadas à competência interpessoal. • Conceituar cidadania. • Conceituar direitos humanos e sociais, identificando os seus fundamentos. • Identificar ações favoráveis à promoção da democracia e da cidadania. • Conceituar e diferenciar moral e ética. • Compreender a relação entre liberdade e responsabilidade, analisando a importância da ética para o desenvolvimento do ser humano e para sua vida profissional. • Compreender a importância da postura ética para a qualidade de vida no trabalho. • Compreender a importância de cuidar das emoções no ambiente de trabalho. • Conceituar e compreender o clima organizacional e as relações de liderança e poder existentes. • Compreender a especificidade da ética e sua relação com os fundamentos interdisciplinares histórico-filosóficos, sócio- econômicos, políticos e ambientais; imprescindíveis à compreensão da construção do caráter ético do ser humano, aplicando a reflexão ética à prática profissional. • Discutir a responsabilidade social e ambiental das organizações. • Explicar os fatores que determinam um relacionamento harmonioso no ambiente social e profissional. • Refletir sobre apresentação pessoal e postura profissional adequada ao ambiente de trabalho; • Refletir sobre a diversidade cultural no ambiente de trabalho; • Dominar os elementos teóricos necessários à compreensão da moralidade em seus aspectos social, político e organizacional, aplicando a reflexão ética à prática profissional. • Discutir a responsabilidade social e ambiental das organizações. 	
PROGRAMA	
<p>1 - O ser humano</p> <p>1.1 Quem é o ser humano?</p> <p>1.2 A constituição social do ser humano</p> <p>1.3 O que caracteriza o humano</p> <p>1.4 Eu como ser humano</p> <p>1.5 As diferentes personalidades</p> <p>1.6 Inteligência emocional.</p> <p>2- Convivência interpessoal e profissional</p> <p>2.1 A arte da convivência</p> <p>2.2 Comunicação Interpessoal</p> <p>2.4 Relações Interpessoais</p> <p>3- Cidadania, direitos humanos e sociais</p> <p>3.1 Cidadania</p> <p>3.2 Direitos humanos e sociais</p> <p>3.3 Textos e filmes para reflexão</p> <p>4- Ética</p>	

<p>4.1 Os costumes e a moral</p> <p>4.2 A ética profissional: conceitos e princípios</p> <p>4.3 Código de ética</p> <p>5 Ambiente Organizacional</p> <p>5.1 Qualidade de Vida no Trabalho;</p> <p>5.2 Cultura e Clima Organizacional;</p> <p>5.3 Emoções no Trabalho;</p> <p>5.4 Administração de conflitos;</p> <p>5.5 Liderança e poder.</p> <p>5.6 Marketing pessoal: imagem pessoal e auto imagem; proatividade, empatia e profissionalismo;</p> <p>5.7 Entrevista de emprego; currículo, carta de apresentação e de agradecimento; networking - etc.</p> <p>5.8 Hierarquia no Ambiente de Trabalho</p> <p>5.9 Etiqueta Empresarial: como agir em diferentes situações sociais; uso de telefone celular; relacionamento interpessoal e ambiente de trabalho; vida pessoal versus vida profissional; hierarquia; etc.</p> <p>6 Meio Ambiente e Questões Sociais</p> <p>6.1 Responsabilidade social: Conceito. Reflexão sobre responsabilidade social e ambiental no Brasil e no mundo.</p> <p>6.2 O turismo sustentável: evolução da percepção dos problemas ambientais do turismo e desenvolvimento turístico sustentável.</p> <p>6.3 História e cultura afro brasileira e indígena contemplada na lei 11.645 de 2008.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
A aula será expositiva/dialógica, o conteúdo será apresentado em slides e serão entregues casos para que haja debates em sala.	
RECURSOS	
Slides com o uso de projetor Casos para debate em sala de aula	
AVALIAÇÃO	
A avaliação será realizada por meio de: - provas discursivas, abordando os conteúdos ministrados em sala.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
MINICUCCI, Agostinho. Relações Humanas: psicologia das relações interpessoais . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.	
VALLS, Álvaro L. M. O que é ética . 9 ed. 16ª reimp. São Paulo: Brasiliense, 2003. (Coleção primeiros passos, 177)	
BELLO, Enzo. Ensaio Crítico Sobre Cidadania e Meio Ambiente . Editora Educ, 2012, 216 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GALLO, Sílvio (coord.). Ética e cidadania Caminhos da filosofia . Editora Papyrus, 2011, 116 p.	
PINSKY, Jaime (org.). Práticas de Cidadania . Editora Contexto, 2004, 209 p.	
BIANCHETTI, Lucídio; FREIRE, Ida Mara (orgs.). Um Olhar sobre a Diferença interação trabalho e cidadania , 11ª edição. Editora Papyrus, 2010, 228 p.	
FELIZARDO, Aloma Ribeiro (Org.). Ética e Direitos Humanos . Editora Intersaberes, 2012, 174 p.	
MONDAINI, Marco. Direitos Humanos no Brasil . Editora Contexto, 2009, 146 p.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

INFORMÁTICA BÁSICA

DISCIPLINA: INFORMÁTICA BÁSICA		
Código: INF		
Carga Horária Total: 40 h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 10h
Número de Créditos: 02		
Pré-requisitos: -		
Semestre: I		
Nível: Técnico		
EMENTA		
História dos computadores. Hardware: Componentes do computador. Software: Sistema operacional. Programas aplicativos e utilitários (editor de texto, planilha eletrônica e apresentação utilizando o pacote <i>office</i>).		
OBJETIVO		
Familiarizar o estudante com noções e conceitos básicos em informática, bem como possibilitá-lo desenvolver habilidades na utilização de softwares aplicativos e utilitários que possam ser utilizados como ferramentas de trabalho em outras disciplinas e na vida profissional.		
PROGRAMA		
Unidade 01 – História dos computadores:		
1.1. História dos computadores;		
1.2. Gerações dos computadores;		
Unidade 02 – Hardware e Software:		
2.1. Componentes de entrada e saída;		
2.2. Sistemas operacionais;		
2.3. Janelas, arquivos e pastas;		
2.4. Janelas: maximizar, minimizar, mover, fechar, trazer para frente;		
2.5. Copiar ou mover informações: copiar e colar, arrastar e soltar;		
Unidade 03 – Editor de texto:		
3.1. Formatação de fonte e cor;		
3.2. Configuração de página, margem, parágrafo e linhas.		
3.3. Copiar, colar e mover textos;		
3.4. Marcadores;		
3.5. Tabelas;		
3.6. Cabeçalho e rodapé;		
3.7. Corretor ortográfico;		
Unidade 04 – Planilha eletrônica:		
4.1. Conceitos de planilha, linhas, colunas e células;		
4.2. Tipos de dados: texto, número, data, hora, referência e fórmula;		
4.3. Selecionar, copiar, mover e apagar célula;		
4.4. Formatação de células: fonte, contorno, preenchimento, alinhamento e tipo de dados;		
4.4. Operadores aritméticos;		
4.4. Fórmulas e funções;		
4.5. Validação de dados;		
4.6. Gráficos;		
Unidade 05 – Apresentação:		
5.1. Criação de slides;		
5.2. Configuração de slides;		
5.3. Temas;		
5.4. Animação;		

5.5. Transição de slides.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aulas expositivas teóricas; ▪ Aulas práticas. 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico; ▪ Recursos audiovisuais; ▪ Laboratório de informática. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avaliação teórica; ▪ Avaliação prática. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>COX, Joyce, FRYE, C.; LAMBERT, S.; PREPPERNAU, J.; MURRAY, K. Microsoft Office System 2007: passo a passo. Porto Alegre: Brookman, 2008.</p> <p>COX, J. Microsoft Office Word 2007: passo a passo. Porto Alegre: Brookman, 2007.</p> <p>FRYE, C. D. Microsoft Office Excel 2007: passo a passo. Porto Alegre: Brookman, 2007.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução à Informática. São Paulo: Editora Prentice-Hall, 2004.</p> <p>CINTO, A. F.; GÓES, W. M. Excel Avançado. 2 ed. São Paulo: Novatec, 2015.</p> <p>KUNZE, R. Conhecendo o Windows 7. Cuiabá: KCM Editora, 2010.</p> <p>MANZANO, M. I. N. G.; MANZANO, A. L. N. C. Estudo dirigido de informática básica. 7 ed. São Paulo: Editora Érica, 2007.</p> <p>VELLOSO, F. C. Informática: Conceitos básicos. 10 ed. São Paulo: Elsevier, 2017.</p>	
Coordenador (a) do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

LAZER E ANIMAÇÃO EM EVENTOS

DISCIPLINA: Lazer e animação	
Código: LAZ	
Carga Horária Total: 40hs	CH Teórica: 25hs CH Prática: 15hs
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1	
Nível: técnico	
EMENTA	
Histórico do lazer; conceitos fundamentais – tempo livre, lazer, recreação, ócio; interfaces entre as áreas de eventos e lazer; definições de animação; possibilidades de atuação.	
OBJETIVO	
A disciplina objetiva 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. Objetiva também capacitar o aluno para discussão e atuação como animador sociocultural.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – CONCEITOS FUNDAMENTAIS	
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.	
UNIDADE II – ANIMAÇÃO	
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;	
UNIDADE III – ELABORAÇÃO DE ATIVIDADES RECREATIVAS	
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.	
UNIDADE IV – EXECUÇÃO DOS PROJETOS	
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.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
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.	
RECURSOS	
Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina são:	
<ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico (livros e textos impressos e digitais), materiais específicos (arcos, 	

- cones, coletes, bolas de diversos tamanhos, corda, elásticos, colchonetes, pesos, pranchas, boias);
- Recursos audiovisuais (caixa de som, notebook, data-show).

AVALIAÇÃO

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 projetosS construídos ao longo do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUMAZEDIER, J. Sociologia empírica do lazer. São Paulo: Perspectiva – SESC, 2008.
 MARCELLINO, N. C. Lazer e recreação: repertório de atividades por ambientes. V.II. Campinas: Papyrus, 2010.
 PADILHA, V. Dialética do lazer. São Paulo: Cortez, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, M. T. P. de Brincar, amar e viver. Assis: Storbem, 2014.
 BOULLÓN, R. C. Atividades turísticas e recreativas: o homem como protagonista. Bauru: EDUSC, 2004.
 CIVITATE, H. Jogos de salão: recreação. Rio de Janeiro: Sprint, 2002.
 DUMAZEDIER, J. Lazer e cultura popular. São Paulo: Perspectiva, 2008.
 UVINHA, R. R. (org.) Turismo de aventura: reflexões e tendências. São Paulo: Aleph, 2005.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

MATEMÁTICA APLICADA

DISCIPLINA: Matemática Aplicada		
Código: MAT		
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h	CH Prática: 0h
Número de Créditos: 2		
Pré-requisitos: -		
Semestre: 1º		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Domínio das operações básicas com números racionais em suas diversas modalidades; Propriedades operatórias com números reais; Resolução de situações-problemas envolvendo conjuntos, equações, inequações e as operações básicas; Noções elementares de cálculo aritmético e de raciocínio lógico. Análise e interpretação de gráficos e tabelas diversas; Otimização do uso da calculadora simples na resolução de situações-problemas.		
OBJETIVO		
Revisar e aprofundar os conceitos aritméticos fundamentais de Matemática; Desenvolver a capacidade de solucionar problemas, bem como examinar com sentido crítico e sistemático a solução de tais problemas; Compreender e operacionalizar as técnicas para a resolução de problemas; Desenvolver habilidades de raciocínio lógico e o espírito investigativo.		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Operações com conjuntos (união, intersecção, diferença); 2. Operações com frações, razões, proporções e porcentagem; 3. Regra de três simples de grandezas direta e/ou inversa; 4. Regra de três composta de grandezas direta e/ou inversa; 5. Juros simples e problemas de compra e venda; 6. Análise e interpretação de gráficos e tabelas; 7. Tópicos básicos de aritmética e de operações elementares; 8. Sistemas de unidades de medidas decimais. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação). Proposição e resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados; Exercícios domiciliares para reforço da aprendizagem dos alunos; Trabalhos individuais ou em grupos (sejam domiciliares, sejam em sala); Apresentação de seminários em pequenos grupos; Pequenas oficinas de confecção de cartazes, slides ou outros instrumentos pedagógicos, conforme o conteúdo.		
RECURSOS		
Recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Lista de exercícios. 		
AVALIAÇÃO		
Avaliação de desempenho do educando de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, a participação individual e o compromisso com a realização das tarefas propostas; Provas escritas individuais (com ou sem pesquisa); Trabalhos individuais (questionários); Trabalhos grupais (questionários/ oficinas/ seminários/ etc.).		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de Matemática Elementar Vol.1.- Conjuntos e Funções. São Paulo: Atual, 2004.		
IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de Matemática Elementar Vol.11.- Estatística e Matemática Financeira. São Paulo: Atual, 2004.		
NELSON PEREIRA CASTANHEIRA. Noções básicas de matemática comercial e financeira . [S.l.]: Inter Saberes. 160 p. ISBN 9788582124154. Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582124154 >. Acesso em: 2 abr. 2019.		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>LORENZATO, S. Para aprender Matemática. Campinas: Autores Associados, 2006.</p> <p>MAZUR, Joseph. Acaso: como a matemática explica as coincidências da vida. Tradução de Carlos Szlak. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2016.</p> <p>MUNIZ, Cristiano Alberto. Brincar e jogar - Enlaces teóricos e metodológicos no campo da educação matemática - 1ª Edição. [S.l.]: Autêntica. 151 p. ISBN 9788582170816. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582170816>. Acesso em: 2 abr. 2019.</p> <p>NUNES, Terezinha. Educação Matemática 1 : números e operações numéricas. São Paulo : Cortez, 2005.</p> <p>SAMANEZ, Carlos Patrício. Matemática financeira. 5. ed. São Paulo: Pearson, 2010.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

TURISMO, HOSPITALIDADE E PATRIMÔNIO

DISCIPLINA: TURISMO, HOSPITALIDADE E PATRIMÔNIO
Código: THP
Carga Horária Total: 80 CH Teórica: 80 CH Prática: 0
Número de Créditos: 02
Pré-requisitos: -
Semestre: 1
Nível: técnico
EMENTA
Evolução histórica do turismo. Mercado turístico. Planejamento e gestão do turismo. Hospitalidade. Classificação e tipologia de eventos. Turismo e desenvolvimento.
OBJETIVO
Compreender a relação entre turismo, hospitalidade e eventos, bem como a discutir o turismo de eventos como possibilidade para o desenvolvimento local, considerando seus limites.
PROGRAMA
UNIDADE I – EVOLUÇÃO HISTÓRICA DO TURISMO E DOS EVENTOS. - Antecedentes das Viagens e do Turismo. - Desenvolvimento do Turismo Moderno. - Evolução do Turismo e dos Eventos no Brasil.
UNIDADE II – MERCADO TURÍSTICO - Oferta Turística. - Demanda Turística. - Segmentação do Mercado Turístico.
UNIDADE III – CLASSIFICAÇÃO E TIPOLOGIA DOS EVENTOS - Conceitos. - Classificação. - Tipologia de Eventos.
UNIDADE IV - PLANEJAMENTO E GESTÃO DO TURISMO - Planejamento Turístico. - Turismo e Sustentabilidade. - Gestão do Turismo.
UNIDADE V – HOSPITALIDADE - Origens da Hospitalidade. - As Leis não Escritas de um Ritual. - A Indústria da Hospitalidade.
UNIDADE VI – TURISMO E DESENVOLVIMENTO - Potencial e Equipamentos Turísticos da Região.
METODOLOGIA DE ENSINO
A aula será expositiva e dialogada, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros. Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides etc. A carga horária prática será realizada com uma viagem de campo para conhecer locais de interesse turístico e equipamentos turísticos da região.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais (projetor, filmes).
AVALIAÇÃO
A avaliação da disciplina Turismo, Hospitalidade e Eventos 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: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domínio de atuação discente (postura e desempenho). 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CASTELLI, Geraldo. Turismo: atividade marcante. 4. ed. rev. e ampl. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2001.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Introdução ao turismo. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Turismo sustentável e meio ambiente. São Paulo: Atlas, 2008.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>HOLANDA, Fabiola Silveira Jorge; LEITE, Eliana Alves Moreira. Turismo e hospitalidade: estudos contemporâneos no Brasil. Fortaleza: IFCE, 2014.</p> <p>LOHMANN, Guilherme. Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas.</p> <p>PETROCCHI, Mario. Turismo: planejamento e gestão. 7. ed. São Paulo: Futura, 1998.</p> <p>POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>RUSCHMANN, Doris. Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente. 14. ed. Campinas: Papirus, 2008.</p> <p>TURISMO: princípios e práticas. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.</p> <p>TURISMO de experiências. São Paulo: Senac SP, 2010.</p> <p>TURISMO: interfaces, desafios e incertezas. Caxias do Sul, RS: ECUCS, 2001.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

EMENTAS SEMESTRE 2
PROFISSIONALIZANTE I

Cerimonial, Protocolo e Etiqueta
Contabilidade Aplicada
Empreendedorismo
Marketing em Eventos
Planejamento de Eventos Gastronômicos
Prática Profissional I
Serviço de Alimentos e Bebidas

CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA

DISCIPLINA: CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA		
Código: CPE		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 30	CH Prática: 10
Número de Créditos: 2		
Pré-requisitos: THP		
Semestre: 2		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Visão histórica do cerimonial. Conceitos: Cerimonial, Protocolo e Etiqueta. A importância do cerimonial e protocolo no âmbito das Organizações Públicas e Privadas. Símbolos Nacionais. Mesas. Tipos de cerimoniais. Organização do cerimonial e protocolo oficial e de eventos empresariais. Mestre de Cerimonia. Etiqueta no convívio social e profissionais. Práticas e participações em cerimoniais oficiais e eventos empresariais (organização, coordenação, mestre-de-cerimônias e recepção).		
OBJETIVO		
Compreender a importância do cerimonial, protocolo e etiqueta identificando aspectos fundamentais para a aplicação nos diferentes tipos de eventos.		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE 1 – HISTÓRICO DO CERIMONIAL</p> <p>1.1 - A evolução do Cerimonial até os dias atuais.</p> <p>1.2 - A relação homem, poder e hierarquia através das regras de etiqueta e das apresentações nos cerimoniais.</p> <p>1.3 - A etiqueta e o cerimonial influenciando o homem e seu convívio social.</p> <p>1.3.1 - O significado e as funções sociais do cerimonial e da etiqueta.</p> <p>1.4 - A importância do profissional do cerimonial.</p> <p>1.5 - A importância do cerimonial e protocolo no âmbito das Organizações Públicas e Privadas.</p> <p>UNIDADE 02- LEGISLAÇÃO</p> <p>2.1 - Lei nº 5.700, de 1 de setembro de 1971, que trata sobre a forma e a apresentação dos Símbolos Nacionais.</p> <p>2.1.1 - A apresentação da Bandeira Nacional com Bandeiras dos Estados, dos Municípios, de instituições particulares e públicas e com bandeiras de outros países.</p> <p>2.1.2 – Definição dos critérios para apresentação dos Símbolos Nacionais.</p> <p>2.2 - Decreto nº 70.274, de 09 de março de 1972, que trata das normas do cerimonial público e a ordem geral de precedência.</p> <p>UNIDADE 03 – ORDEM DE PRECEDÊNCIA</p> <p>3.1 – Precedência de pronunciamento/discurso em eventos incluindo o uso adequado dos pronomes de tratamento.</p> <p>3.2 – Precedências na composição de Mesa de Honra.</p> <p>3.3 – Precedência na mesa de banquetes.</p> <p>3.4 – Precedência de esposas ou maridos de autoridades.</p> <p>3.5 – Precedência no aeroporto e no carro.</p> <p>3.6 – Atraso de autoridades em eventos.</p> <p>UNIDADE 04 - FORMAS BÁSICAS E TIPOS DE CERIMONIAL</p> <p>4.1 – Cerimonial e protocolo oficial:</p> <p>4.1.1 – Ordem e precedência nas Cerimônias Oficiais.</p> <p>4.1.2 – Ordem e precedência nas Forças Armadas.</p> <p>4.1.3 – Ordem e precedência nas igrejas cristãs.</p> <p>4.1.4 – Forma de apresentação dos Símbolos Nacionais.</p> <p>4.1.5 – Organização do cerimonial dos Governos Estadual e Municipal de Roraima.</p> <p>4.2 – Cerimonial e protocolo no âmbito das organizações:</p> <p>4.2.1 – Hierarquia nas empresas.</p> <p>4.2.2 – Planejamento e organização de eventos empresariais.</p> <p>4.2.3 – Pontos importantes dos eventos organizacionais.</p> <p>UNIDADE 05 - ETIQUETA E CERIMONIAL</p>		

<p>5.1 - Regras de boas maneiras para o profissional nas cerimônias e no ambiente de trabalho.</p> <p>5.2 - Etiqueta à mesa.</p> <p>5.3 - Boas maneiras nas apresentações, em restaurantes, em reuniões, e etc.</p> <p>5.4 - Indumentária e demais acessórios que compõe a imagem do profissional de eventos.</p> <p>5.5 - Perfil e apresentação do Mestre de cerimônias e de sua equipe.</p> <p>5.6 - Noções de elaboração de script (roteiro para cerimônia).</p> <p>5.7 - Solenidades de inauguração, abertura de eventos formais, pedra fundamental, entre outros.</p> <p>5.8 - Cerimonial universitário.</p> <p>5.9 - Cerimonial segundo o protocolo oficial nas instituições públicas.</p> <p>5.10 - Hierarquia nas empresas: Cerimonial e protocolo no âmbito das organizações empresariais.</p>	
<p>06 – EVENTOS PARA PRÁTICAS DO CERIMONIAL E DA ETIQUETA</p> <p>6.1 –Eventos formais: empresariais, científicos:</p> <p>6.1.1 – Ciclo de palestras, Conferências, Congresso, Convenção; Feiras; Fórum; Mesa redonda; Seminário; Simpósio e Workshop.</p> <p>6.2 – Eventos sociais de trabalho/negócios com o objetivo de promover a sociabilização do profissional com o ambiente e com os clientes.</p> <p>6.2.1 – Café da manhã (breakfast), brunch, almoço ou jantar.</p>	
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <p>A aula será expositiva e dialogada, fazendo-se uso de debates, aulas práticas, entre outros. Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides etc. Simulações práticas de eventos sociais públicos e corporativos, onde o aluno atua como Cerimonialista e Mestre de Cerimônias do início ao fim, com todos os protocolos de sequência da cerimônia.</p>	
<p>RECURSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Microfone e caixa de som. 	
<p>AVALIAÇÃO</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 5. ed. Barueri: Manole, 2010.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2008.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. 3. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007.</p> <p>CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 10. ed. São Paulo: Summus, 2008.</p> <p>GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2003</p> <p>HOLANDA, Fabiola Silveira Jorge; LEITE, Eliana Alves Moreira. Turismo e hospitalidade: estudos contemporâneos no Brasil. Fortaleza: IFCE, 2014.</p> <p>BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2002.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

CONTABILIDADE APLICADA

DISCIPLINA: Contabilidade Aplicada		
Código: CONT		
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 10h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:		
Número de Créditos: 2		
Pré-requisitos: MAT		
Semestre: 2º		
Nível: Técnico		
EMENTA		
História da contabilidade, conceitos, princípios fundamentais, convenções contábeis, balanço patrimonial débito e crédito. Contabilidade de custos, conceito e classificação.		
OBJETIVO		
Desenvolver um conhecimento básico dos princípios contábeis e balanço patrimonial e sua aplicação na gestão dos empreendimentos. Aprender a classificar os custos, os métodos de apropriação e a formação de preços.		
PROGRAMA		
1 ASPECTOS INTRODUTÓRIOS		
1.1 Campo de atuação da contabilidade		
1.2 Principais interessados na informação contábil		
1.3 Objetivos e Finalidades da informação contábil		
1.4 História da contabilidade		
2 ESTÁTICA PATRIMONIAL		
2.1 Ativo		
2.2 Passivo		
2.3 Patrimônio líquido		
2.4 Fontes do patrimônio líquido		
2.5 Equação fundamental do patrimônio		
2.6 Configurações do estado patrimonial e suas representações gráficas		
2.7 As várias configurações do capital		
3 VARIAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO		
3.1 Despesa, receita e resultado		
3.1.1 Despesa		
3.1.2 Receita		
3.1.3 Resultado		
3.1.4 Período contábil		
3.1.5 Encerramento e distribuição dos resultados		
3.1.6 Demonstração do resultado do exercício		
3.1.7 Registro das operações normais do exercício		
3.1.8 Registro das operações do regime de competência		
4 CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS E TIPOLOGIAS DE CUSTEIO		
4.1 Classificação quanto à Forma de Alocação		
4.2 Classificação quanto ao Volume de Produção		
4.3 Outras Terminologias		
4.4 Tipos de Custeio e suas Finalidades		
5 CUSTEIO POR ABSORÇÃO E VARIÁVEL		
5.1 Definição		
5.2 Apuração		
5.3 Caso Prático		
5.4 Importância da distinção entre Custo e Despesa		
6 FIXAÇÃO DO PREÇO DE VENDA		

6.1 Com base no Custo por Absorção (Custo Pleno) 6.2 Com base no Custo de Transformação 6.3 Com base no Custo Variável 6.4 Com base no Rendimento sobre o Capital Empregado 6.5 Aspectos Tributários 7 ASPECTOS FISCAIS E LEGAIS DA CONTABILIDADE 7.1 Imposto de renda e contribuição social 7.2 Provisões versus reservas 7.3 Exportação e importação 7.4 Matriz e filiar 8 ASPECTOS ESPECIAIS DA CONTABILIDADE COMERCIAL 8.1 Estoques, problemas gerenciais: custos de reposição 8.2 Bases para a formação do custo mercantil e outras considerações	
METODOLOGIA DE ENSINO	
A aula será realizada de forma expositiva e dialogada, em que se dará ênfase às discussões teóricas e práticas das situações do cotidiano das empresas, de forma a auxiliar na construção do conhecimento. Como recursos, serão utilizados quadro branco, pincel, retroprojetor, computador/notebook, etc. A parte prática da disciplina será realizada através da resolução de problemas reais das empresas relativos à contabilização das principais operações de empresas dos ramos comerciais, industriais e de serviços.	
RECURSOS	
Recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Insumos de laboratórios. 	
AVALIAÇÃO	
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 realizados trabalhos escritos, debates, prova e trabalhos em grupo para avaliar os seguintes critérios: <ul style="list-style-type: none"> • 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; • Demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; • Desempenho cognitivo; • Criatividade e o uso de recursos diversificados; • Domínio de atuação discente (postura e desempenho). 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
EQUIPE DE PROFESSORES DA FEA. Contabilidade introdutória . 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010. MARION, J. C. Contabilidade empresarial . 15. ed. São Paulo: Atlas, 2009. ÁVILA, C. A. de. Contabilidade básica . 1. ed. Curitiba: Livro Técnico, 2010.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
HORNGREN, Charles T.; Datar, Srikant M.; Foster, George. Contabilidade de Custos: uma abordagem gerencial - Vol. 1 - 11ª edição . [S.l.]: Pearson. 544 p. ISBN 9788587918406. Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788587918406 >. Acesso em: 4 fev. 2018. INÁCIO DANTAS. Contabilidade: Introdução e Intermediária - 1ª Edição . [S.l.]: Editora Freitas Bastos. 328 p. ISBN 9788579872488. Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788579872488 >. Acesso em: 4 fev. 2018. MÜLLER, Aderbal Nicolas. Contabilidade Básica: fundamentos essenciais . [S.l.]: Pearson. 124 p. ISBN 9788576055075. Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576055075 >. Acesso em: 4 fev. 2018. ORGANIZADOR ANTONIO SEBASTIÃO DOS SANTOS. Contabilidade . [S.l.]: Pearson. 192 p. ISBN 9788543004969. Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543004969 >. Acesso em: 4 fev. 2018. ROBERTO, Marcos. Contabilidade 2ª Edição . [S.l.]: Rideel. 627 p. ISBN 9788533932531. Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788533932531 >. Acesso em: 4 fev. 2018.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

EMPREENDEDORSIMO

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO		
Código: EMP		
Carga Horária Total: 40 h	CH Teórica: 40h	CH Prática: 00h
CH – Prática como Componente Curricular do Ensino: 00h		
Número de Créditos: 02		
Pré-requisitos: -		
Semestre: 2		
Nível: Técnico		
EMENTA		
<p>Introdução ao “Mundo dos Negócios”. Conceitos de empreendedorismo e inovação; Tipos de empreendedorismo; Atitude empreendedora e inovação; Ideias versus oportunidades; Economia criativa versus economia tradicional; Startup; Ferramentas: matriz SWOT, metas SMART, técnica 5W2H, técnica CANVAS e plano de negócio, Design Thinking; Assessoria: incubadoras, aceleradoras, franchising, mentoria, investidor anjo e capitalista de risco; Fontes de financiamentos; Arranjos empresariais: Arranjos produtivos locais (APL), clusters e rede de empresas; Futuro do perfil empreendedor: Competências e habilidades.</p>		
OBJETIVO		
<p>Propiciar ao discente o desenvolvimento de competências e habilidades empreendedoras. Apresentando os conceitos e a importância do empreendedorismo, incluindo aí o seu papel de desenvolvimento socioeconômico para as comunidades historicamente fragilizadas como as populações afrodescendentes. Diferenciar os tipos de empreendedorismo; atitudes empreendedoras e inovação; diferenciar ideias/opportunidade e economia tradicional/criativa. Conceituar e identificar um Startup. Conhecer as ferramentas empreendedoras. Conhecer os tipos de assessoria, financiamentos e arranjos empresariais. Compreender o perfil do empreendedor no futuro.</p>		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução ao “Mundo dos Negócios” (noções de economia e mercado). 2. Conceitos de empreendedorismo e inovação; 3. Tipos de empreendedorismo, enfatizando o empreendedorismo feminino e o empreendedorismo ligado à questões afrodescendentes (ressaltando o debate sobre relações étnico-raciais); 4. Empreendedorismo como forma de transformação e/ou potencialização das realidades socioeconômicas e histórico-culturais, destacando os debates sobre as questões ambientais, de direitos humanos e a influência afrodescendente na realidade brasileira; 5. Ideias versus oportunidades; 6. Economia criativa versus economia tradicional; 7. Startup; 8. Ferramentas: matriz SWOT, metas SMART, metas OKR, técnica 5W2H, técnica CANVAS e plano de negócio, Design Thinking; 9. Assessoria: incubadoras, aceleradoras, franchising, mentoria, investidor anjo e capitalista de risco; 10. Fontes de financiamentos; 11. Arranjos empresariais: Arranjos produtivos locais (APL), clusters e rede de empresas; 12. Futuro do perfil empreendedor: Competências e habilidades. 		

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas expositivo-dialogadas e aulas práticas em campo, aplicação de exercícios práticos e teóricos com avaliações por meio de provas escritas e trabalhos.	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Projetores e Caixas de Som • Lousa • Papelaria (cartolina, canetinha, post-it, cola, tesoura, revistas) 	
AVALIAÇÃO	
<p>Será desenvolvida nas seguintes formas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos. • Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia-a-dia, a condição humana, enfim, a própria vida. O foco da avaliação da disciplina será a continuada, por meio de trabalhos extraclasse executados a cada módulo. • Escrita - questionário individual para verificação dos conhecimentos construídos durante a aula. <p>Os recursos avaliativos serão baseados no § 1º alínea de I a XV do Art. 94 do Regulamento da Organização Didática.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael, P.; SHEPHERD, Dean A. Empreendedorismo. 7. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2009</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2009</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008</p> <p>BESSANT, John. Inovação e empreendedorismo. Porto Alegre: Bookman, 2009.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>DOMINGOS, Carlos. Oportunidades disfarçadas: histórias reais de empresas que transformaram problemas em grandes oportunidades. 1. ed. Rio de Janeiro: Sextante, 2009.</p> <p>GUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JR., Silvestre. Empreendedorismo. Curitiba: Livro Técnico, 2010.</p> <p>BARON, Robert A. Empreendedorismo: uma visão do processo. São Paulo: Cengage Learning, 2007.</p> <p>BIAGIO, Luiz Arnaldo. Empreendedorismo: construindo seu projeto de vida. São Paulo: Manole, 2012. [biblioteca eletrônica]</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. São Paulo: Manole, 2012. [biblioteca eletrônica]</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Planos de negócios que dão certo: um guia para pequenas empresas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>DORNELAS, José. Uma Dupla que faz acontecer: guia completo de empreendedorismo em quadrinhos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.</p> <p>MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. 1. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.</p> <p>SCHNEIDER, Elton Ivan. CASTELO BRANCO, Henrique José. A caminhada empreendedora: a jornada e transformação de sonhos em realidade. Curitiba: InterSaberes, 2012. [biblioteca eletrônica]</p>	
Coordenador (a) do Curso	Setor Pedagógico



MARKETING EM EVENTOS

DISCIPLINA: Marketing e Promoção de Eventos		
Código: MKT		
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 10h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:		
Número de Créditos: 2		
Pré-requisitos: -		
Semestre: 2°		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Introdução. Histórico do Marketing. Tipos de Marketing. Ferramentas de Marketing. Composto de Marketing. Marketing em Eventos. Estudo de Caso.		
OBJETIVO		
Estudar os conceitos básicos e principais do marketing, auxiliando à promoção de eventos.		
PROGRAMA		
1 – Introdução		
1.1 Definição de Marketing		
1.2 Relevância do Marketing em Eventos		
1.3 Histórico das ações de Marketing em Eventos		
2 – Composto de Marketing		
2.1 Os 4 Ps (Produto, Preço, Praça, Promoção)		
2.2 Os 4 Cs (Cliente, Custo, Conveniência, Comunicação)		
2.3 Os Mercados e os 4 Os (Objetos, Objetivos, Org. de compras, Operações)		
3 – Ferramentas do Marketing		
3.1 Pesquisa de Mercado		
3.2 Planejamento e Desenvolvimento de novos produtos/ serviços		
3.3 Propaganda e Publicidade		
3.4 Promoção de Vendas		
4 – Tópicos Especiais		
4.1 Análise de SWOT (FOFA)		
4.2 Matriz BCG		
4.3 Diferenciação		
5 – Estudo de Caso		
5.1 Festivais		
5.2 Endomarketing		
5.3 Patrocínio e Divulgação		
5.4 Tecnologia e Plataformas digitais		
METODOLOGIA DE ENSINO		

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.	
RECURSOS	
Recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. 	
AVALIAÇÃO	
A avaliação da disciplina ocorrerá, seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD, do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão realizados trabalhos escritos, debates, prova e trabalhos em grupo par avaliar os seguintes critérios: <ul style="list-style-type: none"> • 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; • Demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; • Desempenho cognitivo; • Criatividade e o uso de recursos diversificados; • Domínio de atuação discente (postura e desempenho). 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHURCHILL, G. PETER, J. P. Marketing: Criando Valor para os clientes , São Paulo: Saraiva, 2005. KEGAN, W, Mark C. G, Princípios de Marketing Global . 1. ed., São Paulo: Saraiva, 2007. KOTLER, P. KELLER, L. Administração de Marketing . 12. ed. São Paulo: Pearson, 2006.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
HOYLER Jr, L. H. Marketing em Eventos: Como promover com Sucesso Eventos, Festivais, Convenções e Exposições . São Paulo: Atlas, 2003.	
LOVELOCK, C. Serviços: marketing e gestão . São Paulo. Editora Makron Books, 1990.	
MELO NETO, F. P. de. Marketing em Eventos . São Paulo: Sprint, 2007.	
SANTIAGO, M. P. Gestão de Marketing . Curitiba: IESDE, 2008	
SAMPAIO, R. Propaganda de A a Z . Rio de Janeiro. Editora Campus, 1995.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

PLANEJAMENTO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO PARA EVENTOS GASTRONÔMICOS	
Código: PEG	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 20hs CH Prática: 20hs
CH – 40	
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: HMA	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
História da gastronomia. Restrições alimentares e suas implicações na escolha do cardápio do evento. Finger food, mini porções e empratado. Planejamento e elaboração de cardápios para eventos. Execução de cardápios para eventos. Montagem de mesas de acordo com o tipo e a necessidade do evento.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e identificar os fundamentos da gastronomia; • Planejar e executar cardápios adequados a cada tipo de evento; • Montar mesas para eventos, de acordo com o tipo de serviço. 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Histórico <ul style="list-style-type: none"> - Breve histórico da alimentação - Gastronomia nos eventos - Características dos eventos gastronômicos 2. Restrições alimentares e suas implicações nos cardápios para eventos 3. Finger food (canapés e recheios, coquetéis quentes e frios), mini porções (escondidinhos, saladas, caldos, massas, mini hambúrguer e mini pizzas) e empratado (saladas, massas e molhos, carnes e molhos, acompanhamentos, risotos, peixes e frutos do mar) 4. Planejamento e ficha técnica de cardápios para os diversos tipos de eventos <ul style="list-style-type: none"> - Etapas para produção de eventos gastronômicos; - Quantitativo per capita em eventos de pequeno e médio porte. - Organização de eventos gastronômicos; - Execução de evento gastronômico. 5. Execução de cardápios para eventos. <ul style="list-style-type: none"> - Elaboração e execução de receitas. 6. Montagem de mesas para eventos. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<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.</p> <p>As visitas técnicas poderão ocorrer em estabelecimentos que promovem eventos que envolvam a gastronomia, tais como hotéis, buffets, pousadas, restaurantes, bares, instituições etc.</p> <p>As aulas práticas ocorrerão nos laboratórios do campus e/ou em campus e estabelecimentos parceiros.</p>	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. 	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Insumos de laboratórios. 	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.</p> <p>Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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>Como atividades avaliativas poderão ser aplicadas provas objetivas, provas discursivas, seminários, trabalho escrito, resenhas de filmes, produção de pratos durante as aulas práticas, produção de eventos gastronômicos etc.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CASTRO NETO, Nelson de; ALVES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba, PR: Livro Técnico, 2011. 168 p.</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.</p> <p>MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. 4. ed. São Paulo, SP: Contexto, 2008. 119 p.</p> <p>TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 340 p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALLEN, Johnny. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.</p> <p>CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997. 166 p.</p> <p>MARTIN, Vanessa. Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas. 2003.</p> <p>SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008. 279 p.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

PRÁTICA PROFISSIONAL I

DISCIPLINA: PRÁTICA PROFISSIONAL I
Código: PPI
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 10 CH Prática: 30
CH - Prática como Componente Curricular
Número de Créditos: 02
Pré-requisitos: THP; RIP
Semestre: 2
Nível: Técnico
EMENTA
Prática profissional de eventos como um procedimento didático-pedagógico. Contextualizar os saberes apreendidos relacionado teoria e prática. Desempenho de atividades orientadas viabilizando ações que conduzam ao aperfeiçoamento técnico-científico-cultural e de relacionamento humano.
OBJETIVO
<ul style="list-style-type: none"> - Complementar o processo de ensino-aprendizagem do universo acadêmico criando oportunidades do exercício da prática profissional. - Proporcionar ao discente a associação dos conhecimentos adquiridos ao longo de sua formação acadêmica com as atividades profissionais nas diferentes áreas de eventos. - Oferecer ao discente a participação efetiva no segmento de eventos, visando o seu aperfeiçoamento científico, social e cultural necessário à sua formação profissional.
PROGRAMA
UNIDADE I – ANÁLISE DO CENÁRIO REGIONAL <ul style="list-style-type: none"> - A região e seus atributos. - Mapeamento de possíveis parceiros. UNIDADE II – PRÁTICA DE EVENTOS <ul style="list-style-type: none"> - Procedimentos na organização de eventos sociais, esportivos e de negócios.
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>A metodologia de ensino deverá proporcionar observação-participante, a ação-reflexão-ação. Será desenvolvida da seguinte forma:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Monitoramento e avaliação dos eventos realizados.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais (projektor, filmes).
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação da disciplina Prática Profissional 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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
<p>CASAROTTO FILHO, Nelson. Elaboração de projetos empresariais: análise estratégica, estudo de viabilidade e plano de negócio. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 248 p.,</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4. ed. São</p>

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.	
BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2002.	
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.	
MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. 4. ed. São Paulo, SP: Contexto, 2008. 119 p.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

DISCIPLINA: Serviços de Alimentos e Bebidas		
Código: SA&B		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 24	CH Prática: 16
CH – Prática como Componente Curricular do ensino:		
Número de Créditos: 02		
Pré-requisitos: -		
Semestre: 2º		
Nível: Técnico		
EMENTA		
<p>Ressaltar a importância dos serviços de alimentos e bebidas durante os mais variados tipos de eventos da sociedade e no atendimento à necessidade de alimentação fora de casa. Consolidar a importância da qualidade do serviço como fundamental para o sucesso dos eventos. Reconhecimento das funções da equipe de atendimento. Identificação das diversas formas de se disponibilizar alimentos e bebidas em eventos e o conhecimento das etapas de preparação do ambiente e do material de serviço assim como as técnicas de atendimento e serviços de alimentos e bebidas.</p>		
OBJETIVO		
<p>Reconhecer a importância dos serviços de alimentos e bebidas. Identificar as funções da equipe de atendimento. Executar a organização da área de Sala/Bar e as atividades da Mise en place, assim como gerenciar corretamente o material de serviço de Alimentos e Bebidas. Executar as atividades nas diversas formas de atendimento, reconhecer e os tipos de serviços e aplicar as técnicas de serviço de alimentos e bebidas.</p>		
PROGRAMA		
UNIDADE I – Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas nos mais variados tipos de eventos		
<ul style="list-style-type: none"> • Importância dos serviços de alimentos e bebidas para eventos • Diferença entre motivação dos contratantes X expectativas dos convidados 		
UNIDADE II – Tipologia das formas de se servir alimentação em eventos		
<ul style="list-style-type: none"> • Bufê • Serviços à mesa • Serviço de bandeja volante • Stand/Ponto Fixo 		
UNIDADE III - Estrutura Organizacional de Alimentos e Bebidas		
<ul style="list-style-type: none"> • Distinção das responsabilidades entre Produção, Atendimento e Administração/Organização • Equipe de Atendimento – Organograma • Equipe de Cozinha 		
UNIDADE IV – Mise en Place		
<ul style="list-style-type: none"> • Organização e aproveitamento da área de Sala/Bar. • Material de serviço • Mise en place de mesa 		
UNIDADE V – Atendimento e Serviço		
<ul style="list-style-type: none"> • Recepção do cliente • Técnicas de serviço • Serviço de bebidas • Tipos de serviços. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<p>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.</p>		
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 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 objetivos e critérios.

- Avaliações escritas objetivas
- Participação em aulas práticas no laboratório,
- Desempenho nas simulações e práticas de atendimento em mini-eventos gastronômicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira** – 6 ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 1999. 731 p.

AMERICA, Instituto de culinária da. **A arte de servir**. Roca 2004

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. **Maître D'hotel - técnicas de serviço**. EDUCS, 2002

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Association de la Sommellerie Internationale. **Sommelier, profissão do futuro**. SENAC.

PACHECO, Arisides de Oliveira. **Manual de serviço do Garçom**. SENAC 2000.

SENAC. **Sou garçom**: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. SENAC, 2013. 152p.

SPANG, Rebecca. **Invenção do restaurante**: Record, 2003.

Programa Gerencie seu negócio. Bares e restaurantes - **Gestão de pequenos negócios**. SENAC

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

EMENTAS SEMESTRE 3
PROFISSIONALIZANTE II

Estudo de Bebidas
Eventos Esportivos
Planejamento, Organização e Prática de Eventos
Prática Profissional II

ESTUDO DE BEBIDAS

DISCIPLINA: Estudo de Bebidas	
Código: ESTB	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 28 CH Prática: 12
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 3	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Histórico do consumo de bebidas nas civilizações humanas. Conhecimento geral sobre as bebidas servidas em bares e restaurantes e suas variações. 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.	
OBJETIVO	
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.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Tipos de Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas NÃO alcoólicas e seus subgrupos, • Variações na oferta de bebidas não alcoólicas • Bebidas ALCOÓLICAS e seus subgrupos, <p>UNIDADE II – Histórico das Bebidas alcoólicas na humanidade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas da Europa e Ásia, • Bebidas dos povos ancestrais das Américas • Relação social, religioso e cultural com as bebidas. <p>UNIDADE III – Processos produtivos de bebidas alcoólicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermentação, • Destilação, • Envelhecimento, • Retificação. <p>UNIDADE IV – Bebidas Fermentadas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerveja, vinho, sidra e sakê <p>UNIDADE V – Bebidas Destiladas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cachaça, Rum, Vodka, Gin, Tequila, Whisky, Brandy, Bagaceira <p>UNIDADE VI – Bebidas Compostas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licor, Vermute, Bitter, Compostas modernas <p>UNIDADE VII – Coquetelaria e Degustação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de produção de drinks, • Técnicas de serviço de bebidas, • Degustação de vinho, • Degustação de Cerveja. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
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.	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 bar e restaurante • Insumos de bar (bebidas destiladas, fermentadas e compostas; frutas e itens de coquetelaria) • Bolachas e copos descartáveis para as simulações de atendimento e degustação • Insumos de cozinha (ingredientes) para as oficinas gastronômicas. 	

AVALIAÇÃO	
<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"> ▪ Avaliações escritas objetivas ▪ Participação em aulas práticas no laboratório, ▪ Desempenho nas simulações e práticas de coquetelaria e serviço de bebidas em mini-eventos gastronômicos. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à Enologia. SENAC, 1996.</p> <p>STANDAGE, Tom. Historia do mundo em 6 copos. Zahar, 2005</p> <p>SANTOS, José Ivan, DINHAM, Robert. O essencial em cervejas e destilados. SENAC, 2006.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>JACKSON, Michael. Whisky - O guia mundial definitivo. SENAC, 2011.</p> <p>GALVÃO, Saul. A cozinha e seus vinhos. SENAC, 2008.</p> <p>RICCETTO, Luli Neri. Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas. SENAC, 2011</p> <p>Association de la Sommellerie Internationale. Sommelier, profissão do futuro. SENAC.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira – 6 ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 1999. 731 p.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

EVENTOS ESPORTIVOS

DISCIPLINA: EVENTOS ESPORTIVOS	
Código: EVESP	
Carga Horária Total: 40hs	CH Teórica: 25hs CH Prática: 15hs
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 3	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Organização de eventos esportivos; divulgação e marketing de eventos esportivos; diferentes objetivos de eventos esportivos: competição, cooperação, esporte para saúde, esporte participação, lazer.	
OBJETIVO	
A disciplina objetiva capacitar os alunos a planejar e executar eventos esportivos em suas diferentes variáveis: como rendimento, participação, promoção da saúde, ocupação do tempo livre, entre outros. De maneira secundária, a disciplina abordará a questão do marketing no esporte e a divulgação dos eventos.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – O ESPORTE COMO PRODUTO</p> <p>Discussões acerca da prática esportiva como produto comercial e midiático;</p> <p>Associação de esportes e atletas a marcas e à simbologia de sucesso por meio da prática esportiva;</p> <p>A força da mídia na construção e desconstrução de estereótipos relacionados à prática esportiva – preconceito, racismo, esportes associados ao feminino e masculino, etc.</p> <p>Possibilidades da prática esportiva para além do rendimento e da competição.</p> <p>UNIDADE II – ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS ESPORTIVOS – ASPECTOS TEÓRICOS</p> <p>Pontos básicos para a realização de eventos que envolvam práticas corporais – segurança e socorros de urgência;</p> <p>A importância da avaliação na realização de eventos esportivos;</p> <p>Principais processos de organização de eventos esportivos;</p> <p>Principais processos de comunicação no marketing esportivo</p> <p>UNIDADE III – A PRÁTICA DA ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS ESPORTIVOS</p> <p>Discussão sobre autores que elencam o “passo-a-passo” na organização de eventos esportivos;</p> <p>Construção do “manual para organização de eventos esportivos”;</p> <p>Elaboração de projetos.</p> <p>UNIDADE IV – EXECUÇÃO DOS PROJETOS</p> <p>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: esporte-competição; esporte-participação; esporte para a saúde; esporte para ocupação do tempo livre. Durante as discussões poderão surgir outros eixos que serão incluídos caso atendam aos objetivos da disciplina.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
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.	
RECURSOS	

<p>Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina são:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico (livros e textos impressos e digitais), materiais específicos (arcos, cones, coletes, bolas de diversos tamanhos, corda, elásticos, colchonetes, pesos, pranchas, boias); • Recursos audiovisuais (caixa de som, notebook, data-show). 	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação da disciplina “Eventos Esportivos” 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>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>GIANCAGLIA, M. C. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2003.</p> <p>MARTIN, V. Manual prático de eventos: gestão estratégica, patrocínio e sustentabilidade. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.</p> <p>MELO NETO, F. P. de Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2008.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CIVITATE, H. Jogos de salão: recreação. Rio de Janeiro: Sprint, 2002.</p> <p>MARCELLINO, N. C. Legados de megaeventos esportivos. Campinas: Papirus, 2014.</p> <p>MARINHO, V. O que é Educação Física? São Paulo: Brasiliense, 2011.</p> <p>RUBIO, K. O atleta e o mito do herói: o imaginário esportivo contemporâneo. Casa do psicólogo, s.d.</p> <p>UVINHA, R. R. (org.) Turismo de aventura: reflexões e tendências. São Paulo: Aleph, 2005.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO E PRÁTICA DE EVENTOS

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO E PRÁTICA DE EVENTOS	
Código: POPE	
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 60 CH Prática: 20
Número de Créditos: 04	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 3º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Mercado, tendências e uso de tecnologias de Eventos; O mercado de eventos mundial, nacional e local; Eventos e sustentabilidade; Tipologia de eventos; 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.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o mercado de eventos; • Reconhecer os tipos de eventos; • Compreender a relação entre eventos e sustentabilidade; • Realizar levantamento dos eventos realizados no Ceará por região; • Pesquisar as potencialidades do município e entorno; • Conhecer as etapas de um evento; • Promover prática de eventos; • Entender a interação entre segurança e eventos. 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mercado de eventos <ol style="list-style-type: none"> b. Globalização e Capital Intelectual c. Internet e Eventos d. Novas Tecnologias 2. Tipologia de Eventos <ol style="list-style-type: none"> a. Conceitos b. Classificação de Eventos 3. Eventos e Sustentabilidade <ol style="list-style-type: none"> a. Novos paradigmas b. Sustentabilidade c. Estudos de Caso 4. Captação de eventos <ol style="list-style-type: none"> a. Etapas da captação b. Conventions & Visitors Bureau c. Estudo de caso 5. Planejamento de eventos <ol style="list-style-type: none"> a. Processo de planejamento, organização, controle, execução de eventos. b. Instrumentos de controle do planejamento. c. Recepção e atendimento. d. Publicidade e comunicação. e. Instalações e equipamentos, f. Manutenção. g. Diagnóstico e Análises de eventos 6. Etapas de um evento <ol style="list-style-type: none"> a. Brainstorm b. Concepção. c. Briefing 	

<p>d. Etapas: pré-evento, trasevento (evento) e pós-evento.</p> <p>7. Legislação em eventos.</p> <p>a. Tipos de Alvará</p> <p>b. Contrato Pessoa Física e Jurídica</p> <p>c. Documentos de eventos: memorando, ofício, ata, convite, planilhas orçamentárias, check list etc.</p> <p>8. Segurança em Eventos</p> <p>a. Plano de segurança em eventos</p> <p>b. Estrutura de segurança no Brasil e a relação com o setor de eventos</p> <p>c. Variáveis de segurança em eventos: dimensão de público, trajes, espaço, alimentos e bebidas, condições climáticas etc.</p> <p>9. Prática de eventos.</p> <p>a. Eventos no Ceará: Levantamento das potencialidades</p> <p>b. Eventos como propulsor do desenvolvimento local da região</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas, dialogadas, exibição de filmes, visitas técnicas, seminários.	
RECURSOS	
Quadro branco, pincel, data-show, filmes e micro-ônibus.	
AVALIAÇÃO	
<p>-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.</p> <p>-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.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>TENAN, I. P. S. Eventos. São Paulo (SP) : Aleph, 2002.</p> <p>VIERA, E. V. de. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.</p> <p>ZANELLA, L. C. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo (SP): Atlas, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ANDRADE, R. B. Manual de eventos. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002. BETTEGA, M. L. (Org.) Eventos e cerimonial: simplificando as ações. 3.ed.Caxias do Sul (RS) : EDUCS, 2002.</p> <p>GOMES, O. Cerimonial e protocolo: dois momentos de censura teatral no Brasil. Fortaleza (CE): Governo do Estado/ Sebrae-Ce, 2005.</p> <p>JOLLES, R. Como conduzir seminários e workshops. São Paulo: Papirus, 2000.</p> <p>MELO NETO, F. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2005.</p> <p>OLIVEIRA, A. A. de. Manual de eventos turísticos. Fortaleza (CE), 2004.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

PRÁTICA PROFISSIONAL II

DISCIPLINA: PRÁTICA PROFISSIONAL II		
Código: PP2		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 10	CH Prática: 30
CH - Prática como Componente Curricular		
Número de Créditos: 02		
Pré-requisitos:PP1		
Semestre: 3		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Prática profissional de eventos como um procedimento didático-pedagógico. Contextualizar os saberes apreendidos relacionado teoria e prática. Desempenho de atividades orientadas viabilizando ações que conduzam ao aperfeiçoamento técnico-científico-cultural e de relacionamento humano.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> - Complementar o processo de ensino-aprendizagem do universo acadêmico criando oportunidades do exercício da prática profissional. - Proporcionar ao discente a associação dos conhecimentos adquiridos ao longo de sua formação acadêmica com as atividades profissionais nas diferentes áreas de eventos. - Oferecer ao discente a participação efetiva no segmento de eventos, visando o seu aperfeiçoamento científico, social e cultural necessário à sua formação profissional. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I – CENÁRIO REGIONAL		
- Elaboração de propostas para eventos de impacto na região.		
UNIDADE II – PRÁTICA DE EVENTOS		
- Procedimentos na organização de eventos científicos, acadêmicos e governamentais.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
A metodologia de ensino deverá proporcionar observação-participante, a ação-reflexão-ação. Será desenvolvida da seguinte forma:		
<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Monitoramento e avaliação dos eventos realizados. 		
RECURSOS		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais (projektor, filmes). 		
AVALIAÇÃO		
A avaliação da disciplina Prática Profissional II 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:		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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		
CASAROTTO FILHO, Nelson. Elaboração de projetos empresariais: análise estratégica, estudo de viabilidade e plano de negócio. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 248 p.,		
MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.		
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.	
BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2002.	
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.	
MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. 4. ed. São Paulo, SP: Contexto, 2008. 119 p.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

EMENTAS DISCIPLINAS OPTATIVAS

Educação Física
Libras
Gastronomia em Eventos Infantis
Metodologia do Trabalho Científico
Artes
Inglês
Espanhol
Educação Financeira
Responsabilidade Ambiental em Serviços

EDUCAÇÃO FÍSICA

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA	
Código: EDUFIS	
Carga Horária Total: 40hs	CH Teórica: 20hs CH Prática: 20hs
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: -	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<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>	
OBJETIVO	
<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>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Brincadeiras e Jogos;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito epistemológico das brincadeiras e dos jogos; • Brincadeiras e jogos da cultura popular no contexto comunitário e regional; • Brincadeiras e jogos da cultura popular do Brasil e do mundo; • Brincadeiras e jogos de matriz indígena e africana. <p>UNIDADE II – Esportes;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificação dos esportes pela lógica interna; • Esportes de marca; • Esportes de precisão; • Esportes de campo e taco; • Esportes de rede/parede; • Esportes de invasão; • Esportes de combates; • Esportes técnico-combinatórios. <p>UNIDADE III – Ginástica;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e definição da ginástica; • Ginástica geral ou de demonstração; • Ginástica de condicionamento físico; • Ginástica de conscientização corporal. <p>UNIDADE IV – Práticas Corporais de Aventura;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e definição das práticas corporais de aventura; • Práticas Corporais de aventura urbana; • Práticas Corporais de aventura na natureza. <p>UNIDADE IV – Lutas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e diferença entre lutas e brigas; • Lutas do contexto comunitário e regional; • Lutas de matriz indígenas e africana; • Lutas do Brasil; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Lutas do Mundo. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<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>	
RECURSOS	
<p>Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina são:</p> <ul style="list-style-type: none"> • O material didático-pedagógico (livros e textos impressos e digitais), materiais específicos (arcos, cones, coletes, bolas de diversos tamanhos, corda, elásticos, colchonetes, pesos, pranchas, boias); • Os recursos audiovisuais (caixa de som, notebook, data-show); • Os materiais alternativos (garra pet, pneus, sacos, latas, jornais). 	
AVALIAÇÃO	
<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>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<ul style="list-style-type: none"> • 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	
<ul style="list-style-type: none"> • 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
_____	_____

LIBRAS

DISCIPLINA: Libras	
Código: LIBR	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 20h CH Prática: 20h
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: -	
Nível: Técnico	
EMENTA	
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.	
OBJETIVO	
<p>-Trabalhar os constituintes linguísticos básicos da Libras a fim de estabelecer uma comunicação inicial e compreender as estruturas frasais nos contextos básicos.</p> <p>-Perceber a diferenças linguística entre Libras e Português.</p> <p>-Compreender os aspectos Culturais, políticos, educacionais e históricos que tem relação direta com a comunidade surda.</p>	
PROGRAMA	
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. Diálogos sobre os diversos contextos.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
- 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.	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático (Livros e Textos); ▪ Quadro e Pincel; ▪ Projetor Multimídia; ▪ Laboratório. 	
AVALIAÇÃO	
<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>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CAPOVILLA, Fernando. C; RAPHAEL, Walkyria. D. Dicionário Enciclopédico Ilustrado	

<p>Trilingue da Língua de Sinais. 3ª Ed. São Paulo: EDUSP, 2008</p> <p>FELIPE, Tânia A.; MONTEIRO, Myrna S. Libras em Contexto: curso básico. Brasília: MEC/SEESP, 2007.</p> <p>QUADROS, Ronice M.; KARNOPP, Lodenir B. Língua de Sinais Brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: ArtMed, 2004.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FERREIRA-BRITO, Lucinda. Por uma Gramática da Língua de Sinais. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.</p> <p>GOLDFELD, Marcia. A Criança Surda: linguagem e cognição numa perspectiva sócio-interacionista. São Paulo: Plexus, 1997.</p> <p>QUADROS, Ronice M. de. Educação de surdos: a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997</p> <p>LEITÃO, Vanda M. Narrativas silenciosas de caminhos cruzados: história social de surdos no Ceará. Tese (Doutorado em Educação Brasileira). Faculdade de Educação, UFC. 2003. 225 p.</p> <p>SACKS, Oliver. Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

GASTRONOMIA PARA EVENTOS INFANTIS

DISCIPLINA: GASTRONOMIA PARA EVENTOS INFANTIS	
Código: GEI	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 10hs CH Prática: 30hs
CH – 40	
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: PEG	
Semestre: -	
Nível: Técnico	
EMENTA	
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 a necessidade do evento.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e identificar os fundamentos da gastronomia para o público infantil; • Planejar e executar cardápios adequados a cada tipo de evento infantil; • Criar cardápios de acordo com o evento. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Atualizações da gastronomia em eventos infantis <ul style="list-style-type: none"> ○ - Diversos tipos de festas infantis; ○ - Cardápios diversificados para atender as diferentes idades. • Planejamento de cardápios eventos infantis, elaboração de ficha técnica e execução de pratos <ul style="list-style-type: none"> ○ - Etapas para produção de alimentos para festas infantis; ○ - Quantitativo de alimentos per capita; ○ - Execução de cardápios para eventos; ○ - Elaboração e execução de receitas; ○ - Montagem de mesas para eventos. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<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.</p> <p>As visitas técnicas poderão ocorrer em estabelecimentos que promovem eventos que envolvam a gastronomia, tais como hotéis, buffets, pousadas, restaurantes, bares, instituições etc.</p> <p>As aulas práticas ocorrerão nos laboratórios do campus e/ou em campus e estabelecimentos parceiros.</p>	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Insumos de laboratórios. 	
AValiação	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.</p> <p>Alguns critérios a serem avaliados:</p>	

- 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).
- Como atividades avaliativas poderão ser aplicadas provas objetivas, provas discursivas, seminários, trabalho escrito, resenhas de filmes, produção de pratos durante as aulas práticas, produção de eventos gastronômicos etc.

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.
- 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 Breno. **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. 279 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO**Código: MTC****Carga Horária Total: 40 h/a CH Teórica: 20 CH Prática: 20****Número de Créditos: 02****Pré-requisitos: COE****Semestre: -****Nível: Técnico****EMENTA**

Conhecimento Científico; Tipos de Trabalho científico; Construção de um Trabalho Científico; Normas ABNT.

OBJETIVOS

- Apresentar ao aluno a construção do conhecimento científico;
- Mostrar as fases de uma pesquisa: planejamento; elaboração do projeto; execução; análise de dados; divulgação.
- Esclarecer os elementos de uma pesquisa científica.
- Ensinar a escrever cientificamente

PROGRAMA

1. Conhecimento Científico
 - ciência
 - teoria
 - método
2. Tipos de Trabalho Científico
 - Resenha
 - Relatório
 - Fichamento
 - Artigo Científico
 - TCC (Monografia; Dissertação; Tese)
3. Construção de um Trabalho Científico
 - Título
 - Introdução
 - Referencial Teórico
 - Metodologia
 - Resultados e Discussões
 - Considerações Finais
 - Referências
4. Normas Técnicas
 - APA

- ABNT	
METODOLOGIA DE ENSINO	
- Aulas expositivas com uso de slides projetados em Datashow - Discussões e debates.	
AVALIAÇÃO	
- Construção de um artigo científico	
RECURSOS DIDÁTICOS	
Quadro branco, lousa digital, pincéis, data-show, aparelho de som.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
RUIZ, J. A. Metodologia científica : guia para eficiência nos estudos. São Paulo: Atlas, 2011. SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico . São Paulo: Cortês, 2007. MARCONI. M. A. Manual de Normalização de Trabalhos Técnicos, científicos e culturais . Petrópolis: Vozes, 2005.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MARCONI. M. A. Metodologia Científica . São Paulo: Atlas, 2011 DEMO. P. Pesquisa : princípio científico e educativo. São Paulo: Cortez, 2011. GONÇALVES, H. A. Manual de artigos científicos . São Paulo: Avercamp, 2004. MARCONI. M. A. Metodologia do trabalho científico : procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 2012. PÁDUA, E. M. M. Metodologia da pesquisa : abordagem técnico-prática. Campinas: Papyrus, 2012	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

ARTES

DISCIPLINA OPTATIVA: ARTES		
Código: ART		
Carga Horária Total: 40 h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 10h
Número de Créditos: 02		
Pré-requisitos: -		
Semestre: -		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Conceituação de arte. Aspectos históricos da arte. Contexto histórico da arte brasileira. As múltiplas linguagens da arte. Multiculturalidade e o diálogo intercultural.		
OBJETIVO		
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.		
PROGRAMA		
<p>Unidade 01 – Conceituação de arte</p> <p>1.1 Compreensão de arte e sua relação com o cotidiano;</p> <p>1.2 Vias de reflexão estética: arte como construção, conhecimento e expressão.</p> <p>Unidade 02 - Aspectos históricos da arte</p> <p>2.1. Arte primitiva;</p> <p>2.2. A Arte na Antiguidade;</p> <p>2.3. Arte medieval;</p> <p>2.4. As expressões artísticas da Idade Moderna e Contemporânea;</p> <p>2.5. A transição do modernismo para o pós-modernismo.</p> <p>Unidade 03 – Contexto histórico da arte brasileira</p> <p>3.1 A arte na pré-história brasileira e arte indígena;</p> <p>3.2 A arte afro-brasileira;</p> <p>3.3 Arte moderna no Brasil: Semana de 22;</p> <p>3.4 O cenário brasileiro dentro das artes híbridas.</p> <p>Unidade 04 – As múltiplas linguagens da arte</p> <p>4.1 Linguagem das artes visuais: elementos, manifestações e leituras;</p> <p>4.2 Linguagem da música: panorama histórico da música, propriedades do som e elementos da música, música contemporânea e a industrial musical;</p> <p>4.3 Linguagem da dança: considerações históricas da dança, consciência do corpo e movimento, elementos e composição da dança e gêneros de dança;</p> <p>4.4 Linguagem do teatro e encenação: origem, ator, espaço, tempo e dramaturgia;</p>		

4.5 Linguagem poética: influência da arte na literatura, arte e poesia.

Unidade 05 - Multiculturalidade e o diálogo intercultural

- 5.1. Dialética da colonização à modernidade;
- 5.2. A diversidade cultural;
- 5.3. Cultura erudita, popular e de massa;
- 5.4. Vanguardas artísticas na América Latina;
- 5.5. As culturas híbridas;
- 5.6. Multiplicidade de manifestações artísticas oriundas das diversidades culturais.

METODOLOGIA DE ENSINO

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.

RECURSOS

Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides, áudio e vídeos etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem tem um caráter, diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação, tendo como 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 o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BOSSI, A. **Reflexões sobre a arte**. 7. Ed. São Paulo: Ática, 2000. [acervo biblioteca virtual IFCE]
- 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. [acervo biblioteca virtual IFCE]
- 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. [acervo biblioteca virtual IFCE]
- CAUQUELIN, A. **Teorias da arte**. São Paulo: Martins, 2005.
- DALDEGAN, V. DOTTORI, M. **Elementos de história das artes**. Curitiba: Intersaberes, 2016. [acervo biblioteca virtual IFCE]
- PORTO, H. **Arte e educação**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. [acervo biblioteca virtual IFCE]

SUTZBACH, A. **Artes integradas**. Curitiba: Intersaberes, 2017. [acervo biblioteca virtual IFCE]

Coordenador (a) do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INGLÊS	
Código: ING	
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20h/a CH Prática: 20 h/a
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: -	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Trabalhar a língua inglesa sob a perspectiva da Abordagem Comunicativa, tendo em vista o desenvolvimento das quatro habilidades comunicativas com o foco na área de eventos.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Atender às necessidades dos profissionais da área de eventos, bem como àqueles que necessitam adquirir habilidades em língua inglesa a fim de poder se comunicar de forma fluida em seu ambiente profissional e social com pessoa estrangeira. <p>Mais especificamente, objetivamos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Trabalhar as quatro habilidades linguísticas (leitura, escrita, auditiva e fala) em nível básico e com foco na área de eventos; b) Desenvolver no aluno a habilidade de entender frases e expressões básicas comumente utilizadas em situações diárias da área de eventos; c) Fazer com que o aluno seja capaz de desenvolver conversação de nível básico que aborde temas relacionados à área de eventos; d) Esclarecer dúvidas usuais no setor de eventos e apresentar as principais informações referentes à região de Acaraú; e) Dar ferramentas para o aluno atender seus clientes de forma objetiva e cordial utilizando a língua inglesa; f) Compreender e produzir gêneros textuais básicos de setor de eventos; g) Reconhecer variações culturais e linguísticas inerentes ao universo da língua inglesa; h) Utilizar estruturas da língua inglesa em situações comunicativas reais, respeitando as diferenças sociais e culturais existentes entre os diferentes povos. 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Auto apresentação, apresentar alguém, confirmar informação, trocar informação pessoal, frases utilizadas ao encontrar-se ou despedir-se de alguém; 2. Nomear objetos, descrever, pedir e dar a localização de objetos; 3. Falar sobre cidades e países, perguntar e dar informação sobre o lugar de origem, nacionalidade, língua nativa, idade; descrever pessoas; 5. Perguntar e responder sobre atividades diárias; 6. Conhecer e interagir com aspectos culturais e históricos da língua inglesa como língua nativa e língua franca. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	

<p>Aulas Expositivas trabalhando o conhecimento prévio dos discentes, buscando identificar o conhecimento que os mesmos já possuem a respeito do tema abordado; Debates com os alunos a partir de situações problema que envolvem tomada de decisão, pensamento rápido, atitude e ética buscando simular a prática do mercado de trabalho; Apresentação de seminários em equipes de no máximo cinco alunos; Realização de exercícios que leve os alunos a pesquisarem sobre o conteúdo que está sendo estudado; Avaliação escrita.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>O processo avaliativo dos alunos ocorrerá de duas formas. Primeiramente o professor irá, durante as atividades desenvolvidas nas aulas, avaliar o desempenho e participação do aprendiz no que concerne o uso adequado da língua inglesa nas mais diversas situações comunicativas. Ademais, haverá provas escritas e orais no decorrer do curso cujo objetivo é verificar se os alunos de fato absorveram adequadamente o conteúdo ministrado para que ele seja utilizado em suas atividades diárias. 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desempenho cognitivo. ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados. ▪ Domínio de atuação discente (postura e desempenho). 	
RECURSOS DIDÁTICOS	
Quadro branco, lousa digital, pincéis, data-show, aparelho de som.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>LATHAM-KOENIG C., OXENDEN C., SELIGSON P. <i>American English File 1</i>, Oxford University Press, 2018. GETZ, D. (1997). Event Management and Event Tourism. New York: Cognizant Communication Corporation. GOLDBLATT, J. (2002). Special Events: Twenty-First Century Global Event Management. New York: John Wiley & Sons, Inc.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>AGUIAR, C. C. <i>Inglês Instrumental: abordagens versus compreensão de textos</i>. Fortaleza: Edições Livro Técnico, 2001. DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para estudantes brasileiros de inglês Português – inglês / inglês- português. Inglaterra, Oxford University Press, 2009. EASTWOOD, J. <i>Oxford Practice Grammar</i>. New York, Oxford University Press, 2001. MURPHY, R. <i>Essential Grammar in Use: a self-study reference and practice book for elementary learners of English</i>. Cambridge University Press, 2007. VIAN JR. O. <i>Inglês Instrumental, Inglês para Negócios e Inglês Instrumental para negócios</i>. DELTA, vol. 15. São Paulo, 1999.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

ESPAÑHOL

DISCIPLINA: ESPAÑHOL	
Código: ESP	
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20h/a CH Prática: 20 h/a
Número de Créditos: 02	
Código pré-requisito: -	
Semestre: -	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita na língua espanhola.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer os princípios básicos da língua espanhola através de um trabalho sistemático com as quatro competências linguísticas: ouvir, falar, ler e escrever; ● Dominar o vocabulário básico da língua espanhola; ● Compreender as estruturas gramaticais básicas da língua. Assimilação de estruturas básicas de gramática, fonética, fonologia e vocabulário; ● Introdução de estratégias comunicativas e de aprendizagem que fomentem a autonomia do aprendiz; ● Introdução de elementos culturais da Espanha e Hispano-América como facilitadores da comunicação eficaz. 	
PROGRAMA	

<p>Conteúdo Gramatical</p> <ul style="list-style-type: none"> ● El alfabeto español; ● Estilo formal e informal; ● Los artículos; ● Género y número de los nombres; ● Los pronombres sujeto; ● Verbos regulares e irregulares en presente de indicativo; ● Preposiciones de lugar y tiempo; ● Adjetivos descriptivos; ● Adjetivos posesivos ● Demostrativos; ● Adverbios de frecuencia; <p>Conteúdo Lexical</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Los saludos; ● Los adjetivos de nacionalidad; ● Las profesiones; ● Los días de la semana, los meses y las estaciones del año; ● Los colores; ● Las características físicas y de carácter; ● La familia; ● La casa; ● La ciudad ● La hora ● Los alimentos; ● Las partes del cuerpo ● Los estados de ánimo ● Los números.
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>-Aulas expositivas e dialogadas;</p> <p>-Utilização de recursos audiovisuais (aparelho de som, retroprojektor, data-show, filmes em DVD);</p> <p>-Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.</p>
AVALIAÇÃO
<p>- Será contínua considerando critérios de:</p> <p>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.</p> <p>-Será materializada por meio dos seguintes instrumentos:</p> <p>Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais etc.</p>
RECURSOS DIDÁTICOS
<p>Quadro branco, lousa digital, pincéis, data-show, aparelho de som.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>CASTRO Viudez, F. <i>et al.</i> Español en Marcha. Madrid, SGEL, 2006. (4 níveis)</p> <p>CORTÉS, Maximiano, Guía de usos y costumbres de España, Madrid, Edelsa, 2003.</p> <p>DICCIONARIO escolar Santillana de la lengua española. Barcelona: Santillana, 1997.</p> <p>FANJUL, Adrián, (org). Gramática de español paso a paso: con ejercicios. São Paulo: Moderna, 2005.</p> <p>FERNÁNDEZ, Gretel Eres. (Coord.). Expresiones Idiomáticas: valores y usos. São Paulo: Editora Ática. 2004.</p>

HERMOSO, A. González, **Conjugar es fácil en español**. Madrid: Edelsa, 1997
 HERMOSO, A. González, CUENOT J.R. ALFARO, M. Sánchez: **Gramática de español lengua extranjera**. Madrid, Edelsa, 1998.
 SEÑAS. **Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños**. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALARCOS LLORACH, Emilio. **Gramática de la Lengua Española**. Madrid: Espasa Calpe, 2002.
 AGUIRRE BELTRÁN, Blanca. **El español por profesiones, Servicios Turísticos**, SGEL, Madrid, 1994.
 Castro, F. **Uso de la gramática española**. Madrid. Edelsa, 2000.
 Marcos de la Losa, M. C. e M.R. **Obra (1997): Punto final. Curso superior ELE**. Madrid, Edelsa.
 MILANI, E.M. **Gramática de espanhol para brasileiros**. São Paulo: Saraiva, 2000.

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

EDUCAÇÃO FINANCEIRA

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FINANCEIRA	
Código: EDUFIN	
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 CH Prática: 0
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: MAT; CONT	
Semestre: -	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Nossa relação com o dinheiro; Economia Tradicional; Microeconomia; Economia Comportamental; Macroeconomia; Investimentos	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Instigar o aluno a pensar e discutir sobre Dinheiro. - Ensinar os vieses e gatilhos mentais presentes na economia comportamental - Situar o aluno nos principais acontecimentos econômicos do Brasil e do Mundo - Despertar o instinto poupador dos alunos - Ensinar os principais tipos de investimento 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Nossa relação com o dinheiro <ul style="list-style-type: none"> -O que representa o dinheiro -Crenças Financeiros 2. Economia Tradicional - Microeconomia <ul style="list-style-type: none"> - O que é economia - Escassez x Necessidade - Necessidades x Desejos - Oferta e Demanda 3. Economia Comportamental <ul style="list-style-type: none"> - O que é Economia Comportamental – origem - Neurociências - Teorias da Economia Comportamental (Daniel Kahneman; Richard Thaler) 4. Macroeconomia <ul style="list-style-type: none"> - Inflação/ Taxa de Juros - Mercado Cambial 5. Investimentos <ul style="list-style-type: none"> - Criando metas – Metodologia SMART - Planejamento Financeiro - Mercado Financeiro 	

<ul style="list-style-type: none"> - Conceitos Importantes (juros; risco; rentabilidade) - Tipos de Investimento (Renda Fixa e Renda Variável) 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas com uso de slides projetados em Datashow - Vídeos - Discussões e debates. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> - Atividades periódicas - Apresentação de Seminários - Prova - Participação nas discussões em sala de aula 	
RECURSOS DIDÁTICOS	
Quadro branco, lousa digital, pincéis, data-show, aparelho de som.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>SILVA, F.G.; SAAVEDRA, L. A. Introdução à Economia. IFParaná. Disponível em: http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/proeja/economia_mercado.pdf</p> <p>MORCILLO, F. M. Princípios da Economia. São Paulo. Editora Pearson, 352 p., 2006</p> <p>GITMAN, Lawrence J. E JOEHNK, Michael D. Princípios de Investimentos. 8ª. Ed. São Paulo: Pearson, 2005.</p> <p>KHANNEMAN, D. Rápido e Devagar: duas formas de pensar. 1ª Edição. Editora Objetiva, 2012.</p> <p>ÁVILA. F.; BIANCHI. A.M. Guia de Economia Comportamental e Experimental. 1ª edição. São Paulo: Economiacomportamental.org, 2005. Disponível em: http://abpmc.org.br/arquivos/publicacoes/guia-economia-comportamental.pdf</p> <p>THALLER, R. Misbehaving: A Construção da Economia Comportamental. 1ª edição. Intrínseca, 2019</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ASSAF Neto, Alexandre. Matemática Financeira e suas aplicações. 8.ed. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>BROM, L. G. Análise de Investimentos e Capital de Giro. Rio de Janeiro: Saraiva, 2007.</p> <p>ROSA, C. S. M. (trad). O Livro da Economia: As grandes ideias de todos os tempos. Editora Globo, 2017</p> <p>ARIELY, D.; KREISLER, J. A Psicologia do Dinheiro. Editora Sextante, 2019</p> <p>FERREIRA, V. R. M. Decisões Econômicas: você já parou pra pensar? 1ª edição. Editora Évora, 2011</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

RESPONSABILIDADE AMBIENTAL EM SERVIÇOS

DISCIPLINA: RESPONSABILIDADE AMBIENTAL EM EVENTOS	
Código: RAS	
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 30 CH Prática: 10
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: -	
Nível: Técnico	
EMENTA	
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.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Conhecer e discutir os princípios da sustentabilidade organizacional e as principais certificações e selos ambientais que são aplicados às instituições dos diversos setores. • Desenvolver habilidades relativas às ações de gestão ambiental no âmbito público e privado e compreender como as ferramentas de gestão ambiental contribuem para a melhoria dos processos organizacionais, do bem-estar social e da agregação de valor aos produtos finais das instituições. • Conhecer as principais legislações ambientais aplicadas as organizações onde os profissionais da área de eventos possam atuar. • Desenvolver conhecimentos e aplicar soluções práticas para controlar os impactos relacionados as principais formas de poluição ambiental produzidas pelas organizações públicas e privadas. 	
PROGRAMA	
<p>1. Histórico e Fundamentos de sustentabilidade:</p> <p>1.1. Histórico da problemática ambiental no mundo;</p> <p>1.2. Convenções de meio ambiente ao longo da história;</p> <p>1.3. Conceito de sustentabilidade;</p> <p>1.4. Indicadores de sustentabilidade.</p> <p>2. Gestão ambiental empresarial:</p> <p>2.1. O conceito de eco eficiência;</p> <p>2.2. Mercados verdes;</p> <p>2.3. Sistemas de gestão ambiental;</p> <p>2.4. Selos e certificações ambientais;</p> <p>2.5. Inovações e empreendedorismo ambiental;</p> <p>2.6. Organizações sustentáveis;</p> <p>2.7. Ciclo de vida de produtos.</p> <p>3. Legislação ambiental:</p> <p>3.1. Política Nacional de Meio Ambiente (Lei nº 6938/1981);</p> <p>3.2. Política Nacional de Educação Ambiental (Lei nº 9795/1999);</p> <p>3.3. Lei dos Crimes Ambientais (Lei nº 9605/1998);</p> <p>3.4. Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12305/2010).</p>	

<p>4. Poluição ambiental:</p> <p>4.1. Poluição da água;</p> <p>4.2. Poluição do solo;</p> <p>4.3. Poluição do ar;</p> <p>4.4. Gestão de resíduos sólidos;</p> <p>4.5. Controle de emissões atmosféricas;</p> <p>4.6. Gestão de efluentes líquidos.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas teóricas; - Aulas práticas; - Trabalhos individuais ou em equipe de pesquisa bibliográfica, leitura e discussão de revistas científicas, jornais e outros textos; - Estudos de casos; - Apresentação de seminários com temas previamente escolhidos. 	
AVALIAÇÃO	
<p>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.</p> <p>Formas de avaliação:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prova escrita e/ou oral; - Relatórios; - Resumos; - Trabalhos; - Seminários. 	
RECURSOS DIDÁTICOS	
<p>Quadro branco, lousa digital, pincéis, data-show, aparelho de som.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ANDRADE, Rui Otávio Bernardes; TACHIZAWA, Takeshy. Gestão socioambiental: Estratégias na nova era da sustentabilidade. São Paulo: Elsevier, 2011. 280 p.</p> <p>BARBIERI, José Carlos; CAJAZEIRA, Jorge Emanuel Reis. Responsabilidade social empresarial e empresa sustentável: da teoria à prática. São Paulo: Saraiva, 2009. 230 p.</p> <p>MACKENZIE, Davies; MASTEN, Susan. Princípios de engenharia ambiental. 3ª ed. São Paulo: Amgh, 2016. 872 p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALMEIDA, Fernando. Desenvolvimento Sustentável 2012-2050: Visão rumos e contradições. São Paulo: Elsevier, 2012. 288 p.</p> <p>NASCIMENTO, L. F; LEMOS, A.D.C; MELLO, M.C. Gestão Socioambiental Estratégica; Porto Alegre: Bookman, 2014. 232 p.</p> <p>SEIFFERT, Mari Elizabeth Bernardini. Gestão ambiental: Instrumentos, esferas de ação e educação ambiental. 3ª Ed. São Paulo: Atlas, 2014. 328 p.</p> <p>PHILIPPI JÚNIOR, Arlindo. Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. 2ª ed. Barueri: Manole, 2017. 1000 p.</p> <p>BARBIERI, José Carlos. Gestão Ambiental Empresarial – Conceitos, modelos e instrumentos físicos. 4ª edição. Saraiva, 2016, 312 p.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>



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

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS

(Turno noturno)

ACARAÚ – CEARÁ

2020



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

Reitor do Instituto Federal

Virgílio Augusto Sales Araripe

Pró-reitor de Ensino

Reuber Saraiva de Santiago

Pró-reitor de Extensão

Zandra Maria Ribeiro Mendes Dumaresq

Pró-reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

José Wally Mendonça Menezes

Diretor Geral do *Campus* de Acaraú

Manoel Paiva de Araújo Neto

Chefe de Departamento de Ensino do *campus* de Acaraú

Rosenete Pereira Martins

Coordenação do Curso Técnico Subsequente em Eventos

Camila Franco

➤ **Membros do Colegiado**

Camila Franco - **Presidente**

Armando Matos Fontenele Junior - **Membro Docente da Área de Estudos Específico**

Amanda Conrado Pereira - **Suplente**

Gabriele Gruska Benevides Prata - **Membro Docente da Área de Estudos Específico**

Maria Elisângela de Souza - **Suplente**

Amaurícia Lopes Rocha Brandao - **Membro Docente da Área de Estudos Específico**

Rosaline Ferreira de Oliveira - **Suplente**

Francisca Liliane da Costa Domingos - **Membro Docente da Área de Estudos Básicos**

João Gilberto Goncalves Nunes - **Suplente**

Laís Melo Lira – **Pedagógico Titular**

Valdo Sousa da Silva – **Suplente**

Representantes Discentes

Maria Alana Vasconcelos

Cindy Hellen Vieira Vasconcelos

Suplentes Discentes

Bárnara Pinheiro de Farias

Jaissa Vasconcelos Chaves

PORTARIA



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

PORTARIA Nº 67/GAB-ACA/DG-ACA/ACARAU, DE 04 DE JULHO DE 2019

O DIRETOR GERAL DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ/CAMPUS DE ACARAU, nomeado pela PORTARIA Nº 162/GABR, de 07 de março de 2018, publicada no DOU de 09 de março de 2018, no uso da competência que lhe foi delegada pela portaria no 252/GR, de 20 de março de 2017, e

CONSIDERANDO o ofício nº 75/2019/DE-ACA/DG-ACA/ACARAU-IFCE;

CONSIDERANDO o constante dos autos do Processo nº 23264.003071/2019-87,

RESOLVE:

Art. 1º. Atualizar a portaria nº 096/GDG, de 22 de setembro de 2017, designando, conforme categoria, os representantes abaixo relacionados, sob a presidência do primeiro, para comporem o Colegiado do Curso Técnico em Eventos do *campus* de Acaraú.

NOME	CATEGORIA	MATRICULA
Camila Franco	Coordenadora do Curso	2408357
Armando Matos Fontenele Junior	Docente da Área de Estudos Específico	1323630
Amanda Conrado Pereira	Suplente da Área de Estudos Específico	2408466
Gabriele Gruska Benevides Prata	Docente da Área de Estudos Específico	2013410
Maria Elisangela de Sousa	Suplente da Área de Estudos Específico	1959154
Amauricia Lopes Rocha Brandao	Docente da Área de Estudos Específico	1842639
Rosaline Ferreira de Oliveira	Suplente da Área de Estudos Específico	1982687
Francisca Liliane da Costa Domingos	Docente da Área de Estudos Básicos	1657142
João Gilberto Gonçalves Nunes	Suplente da Área de Estudos Básicos	2275444
Lais Melo Lira	Pedagógico - Titular	2327838
Valdo Sousa da Silva	Suplente do setor Pedagógico	1133435
Maria Alana Vasconcelos	Representante Discente	20191112040119
Bárbara Pinheiro de Farias	Suplente da representação discente	20191112040275
Cindy Hellen Vieira Vasconcelos	Representante Discente	20191112040070
Jaissa Vasconcelos Chaves	Suplente da representação discente	20191112040267

Art. 2º. Revogar as disposições anteriores.

PUBLIQUE-SE, ANOTE-SE E CUMPRA-SE.



Documento assinado eletronicamente por Marcela da Silva Melo, Diretora-Geral Substituta do Campus Acaraú, em 04/07/2019, às 19:25, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

A autenticidade do documento pode ser conferida no site

https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador.php?acao=documento_imprimir_web&acao_origem=arvore_visualizar&id_documento=986628&infra_sistem... 1/2

17/07/2019

SEI/IFCE - 0821923 - Portaria



https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0

informando o código verificador 0821923 e o código CRC DDF90628.

SUMÁRIO

DADOS DO CURSO	06
1. APRESENTAÇÃO	07
2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	08
3. JUSTIFICATIVA	11
4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	17
5. OBJETIVOS DO CURSO	17
5.1 OBJETIVO GERAL	18
5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	18
6. FORMAS DE INGRESSO	19
7. ÁREAS DE ATUAÇÃO	19
8. PERFIL DO PROFISSIONAL ESPERADO	19
9. METODOLOGIA	19
10. ESTRUTURA CURRICULAR	22
10.1 Organização Curricular	22
10.2 Fluxograma	27
10.3 Avaliação da Aprendizagem	27
10.4 Prática Profissional	29
10.5 Disciplina optativa	30
10.6 Estágio	30
10.7 Critérios da Avaliação de Aprendizagem e experiências anteriores	31
10.8 Emissão de Diploma	34
11. AVALIAÇÃO DO CURSO	33
12. PDI	34
13. APOIO AO DISCENTE	35
14. CORPO DOCENTE	37
15. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	38

16. INFRAESTRUTURA	39
16.1 Biblioteca	39
16.2 Infraestrutura Física e Recursos Materiais	41
16.2.1 Infraestrutura de Laboratório de informática	42
16.2.2 Laboratório de Línguas	42
16.2.3 Laboratório Específico à Área	43
REFERÊNCIAS.....	43
ANEXOS DO PUD	

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

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

INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO

Denominação:	Curso Técnico em Eventos
Titulação conferida:	Técnico em Eventos
Nível:	<input checked="" type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Superior
Forma de articulação com o Ensino Médio:	<input type="checkbox"/> Integrada <input type="checkbox"/> Concomitante <input checked="" type="checkbox"/> Subsequente
Modalidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> A Distância
Duração:	3 semestres
Periodicidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Formas de ingresso:	<input type="checkbox"/> SISU <input checked="" type="checkbox"/> Processo Seletivo <input checked="" type="checkbox"/> Transferência/Diplomado
Número de vagas (semestrais):	35 vagas
Turno de Funcionamento:	<input type="checkbox"/> Matutino <input type="checkbox"/> Vespertino <input checked="" type="checkbox"/> Noturno
Ano e semestre de início do funcionamento do curso:	2016.1
Carga horária dos componentes curriculares (disciplinas)	880 horas-aula
Carga Horária de Prática Profissional	80 horas-aula
Disciplina optativa	200 horas-aula
Carga horária total:	Mínima: 960 horas (50 minutos).
Sistema de Carga-horária:	01 crédito = 20h

1. APRESENTAÇÃO

O presente projeto concebe o curso TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS, no município de Acaraú e região, com preparação de jovens detentores do ensino médio completo para ingresso imediato no mercado de trabalho, promoverá a integração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE com os principais segmentos da sociedade do Baixo Acaraú, proporcionando oportunidades de qualificação para o mercado de trabalho e contribuindo com a iniciação de carreira profissional.

Nesse cenário, o Instituto Federal de Educação do Ceará – *Campus Acaraú* poderá contribuir com a formação profissional para os segmentos de negócios da região que envolve agropecuária, indústria, construção, comércio e com destaque para os serviços que contribuiu com aproximadamente 65% do Produto Interno Bruto – PIB do município (IBGE, 2014).

Segundo Cadastro Geral de Empregados e Desempregados – Caged, do Ministério do Trabalho e Emprego (2014), o setor de serviços contribuiu com o aumento de 3.178 novas vagas de trabalho. Destas 2.415 foram criadas para ocupações como: médicos, vendedores de lojas, manicures, corretores de imóveis, garçons e motoristas. (O Acaraú, 2014).

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 a multidisciplinaridade e interdisciplinaridade, aliado às competências dos colaboradores para atender aos diversos públicos interessados. 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.

Nesse contexto, o documento aqui apresentado constitui-se na reestruturação do Projeto Pedagógico do curso Técnico Subsequente em Eventos. O curso é ofertado semestralmente desde o semestre 2016.1 e obteve 68 concludentes até o semestre de 2018.1, que receberam o certificado de técnico em eventos. O Curso Técnico Subsequente em Eventos está relacionado ao eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e se propõe a contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso do Instituto Federal do Ceará – *Campus Acaraú*, destinado a estudantes que concluíram o ensino médio e pleiteiam uma formação técnica. Além disso, constitui-se de uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa numa 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.

Além disso, a reformulação desta Proposta Pedagógica conta com a participação de profissionais das diversas áreas de conhecimento e da equipe pedagógica, com objetivo de atender a inclusão de profissionais capacitados na região, com base na experiência do PPC inicial, que passará de dois para três semestres, objetivando contribuir para o desenvolvimento profissional aliado à formação humana, conhecimento e valorização da cultura, formar um cidadão crítico pautado em valores éticos, ampliar e despertar habilidades e competências técnicas, comprometer-se com as transformações sociais na perspectiva de igualdade e fundamentar-se no desenvolvimento sustentável.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

O IFCE (Instituto Federal do Ceará) completou 109 anos de existência no ano de 2018 e teve sua história iniciada no século XX, no governo do Presidente Nilo Peçanha com as Escolas de Aprendizes 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 à necessidade de uma mão-de-obra qualificada para atender as novas demandas do mercado que passou a utilizar tecnologia importada. Nesse período, através da Lei nº 3.552, 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 Tecnológicos possuíam qualidade no ensino em todos os níveis de educação tecnológica e habilitava 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 o 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 idéias 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 n°1.366, de 06 de dezembro de 2010, no Governo do Presidente Luis 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 (Tabela 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.

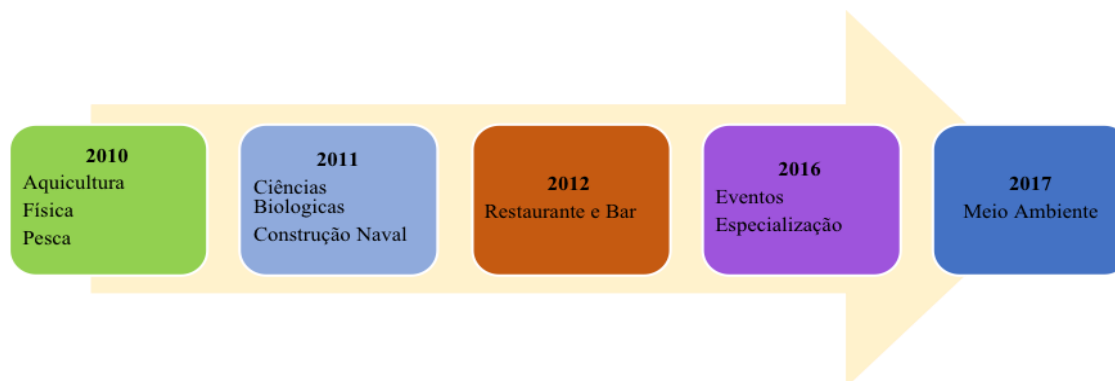
O mais novo curso técnico é Meio Ambiente, do eixo Ambiente e Saúde. E duas Licenciaturas: Ciências Biológicas e Física na área de Ciências da Natureza. O *campus* tem uma especialização em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional, beneficiando os servidores e a comunidade. Os cursos, seus eixos temáticos e níveis:

Quadro 1 – Cursos e eixos temáticos do IFCE *campus* Acaraú

Cursos	Eixos Temáticos	Nível
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
Ciências Biológicas	Ciências da Natureza	Superior
Física	Ciências da Natureza	Superior

Fonte: Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2016).

Figura 1 – Linha do tempo dos cursos do *campus* de Acaraú do IFCE



Fonte: Dados do *campus* do IFCE Acaraú.

A biblioteca 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 a comunidade em geral. Com temáticas variadas voltadas para as áreas: ciências biológicas, física, educação, filosofia, administração, metodologia científica, sociologia, aquicultura, construção naval, pesca e gastronomia.

Para auxiliar na organização de eventos internos do *campus*, temos um auditório com capacidade aproximada de 120 pessoas. Atualmente, o campus possui um corpo docente de 57 professores e 46 técnicos administrativos.

3. JUSTIFICATIVA

A partir da retomada das políticas de educação profissional, em 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, está situado no Baixo Acaraú, região de relevância econômica devido à carcinicultura e proximidade a Jericoacoara é contemplado com a instalação de um campus. Com trechos de sertão e praia de clima ameno e exuberante beleza, constituída por manguezais, carnaubais, dunas, lagoas e praias com destaque a Praia de Arpoeira, segunda praia seca do planeta.

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 (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2014).

Em 2014, o Ceará recebeu 3.141.406 turistas, gerando receita de 5.624,7 milhões de reais, impacto de 11% do PIB (SETUR, 2014). No Estado, o turismo expande-se a partir do Programa de Ação para o Desenvolvimento do Turismo do Nordeste (PRODETUR-NE), fase I e II, e PRODETUR Nacional. Segundo o Banco do Nordeste, o PRODETUR tem como objetivo:

Contribuir para o desenvolvimento socioeconômico do Nordeste do Brasil por meio do desenvolvimento da atividade turística. Especificamente, o Programa contemplou iniciativas do setor público em infraestrutura básica e desenvolvimento institucional, voltadas tanto para a melhoria das condições de vida das populações beneficiadas quanto para a atração de investimentos do setor privado ligados ao turismo (BNB, 2005, p.5).

A atividade turística é relevante aos aspectos econômico, social, cultural e político, o que desperta interesse das instâncias dos Governos Federal, Estadual e Municipal, que investem maciçamente no setor. Esse aumento de investimentos gera a criação de novos programas, com destaque para: “Programa Nacional de Regionalização do Turismo”. Em 2008, foram investidos mais de R\$ 1 bilhão no estado. E em 2010, cerca de R\$ 1, 2 bilhões destinados a ampliação e recuperação de rodovias estaduais e para construção e ampliação de

infraestrutura de apoio ao turismo, como: Aeroporto Internacional Pinto Martins, 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 São Paulo (O POVO, 2017).

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 Secretaria de Turismo do Ceará (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 (HÔTELIER NEWS, 2012).

Diante da relevância socioeconômica do turismo para o Ceará, faz-se necessário que as instituições de ensino, ofertem cursos na área de turismo e hospitalidade, com o intuito de capacitar profissionais para o mercado de trabalho, capazes de 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*, propõe o Curso Técnico em Eventos, da área 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. Os municípios limítrofes com Acaraú são: Bela Cruz, Cruz, Itarema, Jijoca de Jericoacoara, Marco e Morrinhos, que formam o Baixo Acaraú (Figura 2).

Figura 2 – Mapa de Acaraú.



Fonte: cns.saude.ce.gov.br

As atividades econômicas do município são a pesca, aquicultura, agricultura e pecuária. 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, evento que em 2015, chegou a sua 5ª edição. Caracterizam-se como um dos principais eventos do município, com exposições, palestras, concursos gastronômicos e shows artísticos.

Outros eventos de destaque no município são 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 de 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.

A demanda por profissionais técnicos em eventos também justifica-se devido à proximidade com a Praia de Jericoacoara, que possui vários eventos durante o ano, como: Réveillon, Jeri Sabores, Jeri in Blues, entre outros.

O Curso Técnico em Eventos também contribuirá com a capacitação de profissionais que residem no entorno do município, com ofertas de vagas de trabalho deste setor. Segundo Ministério do Turismo, o Ceará recebeu aproximadamente 143 mil turistas durante o carnaval, destacando-se como principais polos receptores Fortaleza, Aquiraz, Aracati e Jericoacoara.

Estimou-se que o impacto econômico foi de R\$ 140 milhões e o gasto *per capita* de R\$ 979 no estado, durante o período do Carnaval e de acordo com a Secretaria de Turismo do Ceará, Fortaleza lidera a escolha dos turistas, com 99% de preferência, seguido por Canoa Quebrada (89,5%), Jijoca de Jericoacoara (88,1%), Cumbuco (85,3%), Porto das Dunas (88,2%), Praia das Fontes e Morro Branco (83,6%) (O ACARAÚ, 2015).

O município de Jijoca de Jericoacoara é classificado pelo Ministério do Turismo como destino indutor 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.

Percebe-se que nos últimos anos cresceu o número de cursos no setor de turismo e eventos, pois é preciso atender a demanda que está em expansão, por isso há várias empresas que investem em treinamento, qualidade e padronização. O público-alvo é bastante exigente e específico. Assim, o mercado de trabalho está ligado, sobretudo, ao profissionalismo, seriedade e competência, além de ser um segmento que procura diferencial e criatividade. Segundo Ansarah (1999, p.75).

(...) organizar ou sediar eventos tem se tornado uma forma de os países promoverem a sua imagem, de se apresentarem ao mundo e de gerarem lucros para a cidade ou região anfitriã (...) haverá uma explosão de festivais (música, cinema, arte, entre outros) e eventos esportivos, de comemorações históricas e de feiras.

Observa-se assim, que o segmento de eventos contribui para promoção da imagem local, desenvolvimento econômico, por meio da geração de emprego e renda. O turismo de eventos envolve número significativo de agentes públicos e privados como: o estado e municípios, entidades promotoras de eventos, a mídia, patrocinadores e empreendimentos turísticos, todos têm como objetivo comum a melhoria e ampliação de infraestrutura básica e turística.

Segundo a Cartilha de Segmentação Turística criada pelo Ministério do Turismo, o setor de eventos é impulsionador de movimento nacional e internacional para realização de eventos com finalidades e interesses diversos (BRASIL, 2006). Nesse sentido, o Brasil vem despontando como destino de eventos e negócios, principalmente nas áreas de telecomunicações, biotecnologia, finanças, moda, esporte, entre outras.

O Brasil tem sediado eventos de repercussão nacional e internacional, como ECO-92, Rio + 10, Fórum Social Mundial, Pan de 2007, Copa do Mundo 2014, Rock *in* Rio e os Jogos Olímpicos em 2016.

Pelos diversos motivos supracitados, considera-se de extrema importância a oferta de um Curso Técnico em Eventos no município de Acaraú, tendo em vista os benefícios, com destaque a oferta de profissionais qualificados ao mercado de trabalho e o desenvolvimento do potencial empreendedor, por meio da criação de empresas júnior, a partir do Projeto Incubadora. Dessa forma, os discentes podem oferecer serviços de produção de eventos às demais coordenações de cursos do *campus*, proporcionando vivência na área.

Nessa perspectiva, amplia-se a necessidade e a possibilidade de formar jovens capazes de lidar com os diversos tipos de negócios, além de prepará-los para se situar no mundo contemporâneo de forma proativa. Assim, a educação para o trabalho tem pautado suas ações formativas focado na eficiência e na competitividade através do uso de tecnologias de informação, de novas formas de gestão e de uma formulação integral de currículo, incorporando os conteúdos científicos à experiência prática.

Nesse cenário, encontram-se os elementos teóricos e pedagógicos necessários para ofertar o Curso Técnico em Eventos, tendo como objetivo a formação de profissionais qualificados para atuarem na área de planejamento, organização e recepção, executando as funções com ética e responsabilidade socioambiental. Ainda, visa também de capacitá-los

para atuarem como pequenos empreendedores por meio do conhecimento teórico e prático proporcionado pelo curso, contribuindo para o desenvolvimento regional.

Neste sentido, o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE ampliou sua atuação para diversos municípios do estado do Ceará, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades dos arranjos produtivos regionais, pela necessidade de fortalecer seu compromisso com a redução das desigualdades sociais e o desenvolvimento socioeconômico. Neste processo, a instituição vem se consolidando como referência de qualidade na qualificação de técnicos com formação humanística, científica e tecnológica, e competências para tomada de decisão para trabalhos em equipe e vem se adequando às constantes mudanças que se processam no mundo do trabalho.

Entretanto, para compreender os diferentes enfoques e aportes teóricos acerca dos diferentes conceitos que envolvem a educação profissional, é necessário destacar o construto sobre competência, por se tratar de uma construção social, complexa e intangível (TOMASI, 2003). Nesta direção, a competência pode ser compreendida por visões multifacetadas, misturando as correntes: comportamentalista, funcionalista e construtivista.

A primeira chamada comportamentalista é de origem americana e enfatiza a definição de atributos que permitam ao indivíduo alcançar desempenho superior. O segundo viés de inspiração funcionalista, é de origem inglesa e seu foco está relacionado à construção de perfis ocupacionais como base para a definição de programas de formação, avaliação e certificação de competências. Finalmente, a visão construtivista, de origem francesa, enfatiza a aprendizagem cognitiva como mecanismo para o desenvolvimento de competências profissionais (STEFFEN, 2012).

Contudo, apesar das diversas ideologias existentes, o curso Técnico em Eventos do IFCE – Campus Acaraú, adotará como marco teórico as competências profissionais. Deste modo, a competência profissional é uma responsabilidade do indivíduo demonstrando ser capaz de trabalhar de forma colaborativa, com criatividade, iniciativa e aprendendo com as situações reais (ZARIFIAN, 2001).

Ainda acerca desse debate, Fleury e Fleury (2001, p. 188) definem competência profissional como “um saber agir, que implica em mobilizar, integrar, transferir conhecimentos, recursos e habilidades, que agreguem valor econômico à organização e valor social ao indivíduo”. Assim, a montagem da matriz pedagógica do curso Técnico em Eventos envolve conjunto de saberes diferenciado para gerar resultados nas diferentes situações de trabalho.

Nessa perspectiva, o IFCE - Campus Acaraú vem oferecendo desde 2016.1 o Curso Técnico em Eventos, na modalidade Subsequente, apresentando resultados positivos, como a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade por meio da qualificação do capital intelectual das empresas públicas e privadas existentes na região. Consequente, também no surgimento de novas empresas, por despertar no aluno uma faceta empreendedora. Dessa forma, parcerias vêm sendo estabelecidas entre o curso e empresas que atuam no setor, favorecendo a articulação entre os processos de ensino e aprendizagem, de forma a possibilitar nos discentes uma formação humana, conceitual e técnica, com a adoção de ações pedagógicas que favoreçam o elo entre a *práxis* pedagógica e o mundo empresarial.

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).

- **RESOLUÇÃO CNE/CEB Nº 6, DE 20 DE SETEMBRO DE 2012**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

- **PARECER Nº 11 DE 2012**. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

- **CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS TÉCNICOS** - 3ª Edição (Resolução CNE/CEB nº 01/2014).

- **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.

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 situados 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 Evento, na modalidade subsequente, destinado a alunos que tenham concluído o ensino médio, poderá ser feito através de: processo seletivo, aberto ao público, para o primeiro período do curso, por meio da avaliação do histórico escolar, atendendo as normativas vigentes em edital;
- Transferência ou ingresso de diplomado para o período compatível Art. 49 –, que diz que: “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, esse profissional deverá:

- Auxiliar e atuar na prospecção, no planejamento, na organização, na coordenação e na execução dos serviços de apoio técnico e logístico de eventos e cerimoniais, utilizando o protocolo e etiqueta formal;
- Realizar procedimentos administrativos, financeiros e operacionais relativos a eventos, recepcionar e promover serviços de eventos.
- Coordenar e organizar a área de alimentos e bebidas de um evento, desde a organização de banquetes, a produção de gêneros alimentícios servidos em eventos, controle higiênico-sanitário no armazenamento e manuseio de alimentos e bebidas.

O profissional técnico em eventos poderá atuar em hotéis que possuam estrutura para eventos, empresas privadas organizadoras de eventos, instituições ligadas ao setor público,

Convention and Visitors Bureau, empresas de alimentação que organizem e executem eventos gastronômicos, espaços para eventos, como Centro de Eventos do Ceará, entre outros.

8. PERFIL PROFISSIONAL ESPERADO DO TÉCNICO EM EVENTOS

Segundo o perfil do egresso descrito no (MEC – CNCT, 2016), o profissional com certificado de Técnico em Eventos possui as habilidades para exercer funções que:

Projeta, planeja, organiza, coordena, executa e avalia serviços de apoio técnico e logístico a eventos de diversas classificações e tipologias. Utiliza normas de cerimonial e protocolo. Opera as ferramentas de marketing e de divulgação. Executa procedimentos de recepção e encaminhamentos demandados por eventos. Coordena a decoração de ambientes e o armazenamento e manuseio de gêneros alimentícios servidos em eventos (MEC – CNCT, 2016, p. 248).

O campo de atuação do profissional técnico em evento é bastante amplo, destacam-se meios de hospedagem, cruzeiros marítimos, restaurantes e bufês, dentre outros espaços de eventos. Cabe ao profissional o conhecimento da Portaria SVS/MS nº 326/1997. RDC nº 12/2001. RDC nº 216/2004, responsável pela normativa do exercício profissional (MEC – CNCT, 2016).

De acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) as atividades associadas e seus respectivos códigos, são: Organizador de evento (3548-20): que organiza, planeja, promove, reserva produtos e serviços e coordena eventos; Participam de eventos, cerimônias e solenidades diversas promovidas por órgãos públicos (prefeituras, governos, autarquias e órgãos públicos), organizações privadas e empresas. Preparam, elaboram roteiros dos eventos, acompanham as autoridades e/ou personalidades (<http://www.mtecbo.gov.br>).

Decorador de eventos (375120): Decorador com balões, Decorador de arte com balões, Decorador de arte floral, Decorador de festas, Decorador de festas infantis, Decorador de lycra tensionada, Designer de eventos, Ornamentador de eventos e o Apresentador de eventos (376305): Animador de eventos, Apresentador animador de eventos, Apresentador de convenções, Apresentador de espetáculos (<http://www.mtecbo.gov.br>).

9. METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia é entendida pelo conjunto de processos relacionados com a organização da aprendizagem visando atingir os objetivos propostos na formação integral dos futuros técnicos, de modo a prepará-los para a vida. Neste sentido, os procedimentos

metodológicos se fundamentam em Gadotti (2000), “um mundo globalizado e informatizado muitas áreas, dentre elas a educação, devem rever seus conceitos e métodos, além de quebrar paradigmas para suprir as demandas do ensino”.

Nesse contexto, o método de ensino a se adotar no curso Técnico em Eventos é de fundamental importância para que o estudante esteja apto aos desafios profissionais oportunizados pelo mercado de trabalho. Neste sentido, todos os eixos que compõem a matriz curricular do curso têm como propósito possibilitar ao aluno conhecimento teórico-prático.

Dessa forma, serão propostas práticas pedagógicas que estimulem a construção do saber, por meio de metodologias participativas e dialógicas voltadas para práticas de trabalho, apoiadas ao fazer pedagógico construtivista e interdisciplinar. Nesse aspecto, de acordo com Freire (1986, p. 46) “a educação pode ser libertadora e tanto professores como alunos podem aprender como sujeitos cognitivos, apesar de serem diferentes”.

Nesse contexto, há entrosamento entre o sujeito que muda sobre o objeto a ser modificado, por meio de relações, entre aquilo que sabem e o que será por eles aprendido, através das construções sociais existentes nas estruturas de cada indivíduo, passando o aluno a ser produtor do seu próprio conhecimento, mediado pelos professores.

O fazer pedagógico teórico-prático é o princípio fundamental associado à aprendizagem dos conhecimentos presentes na estrutura curricular do curso, consiste no processo de construção e reconstrução da aprendizagem, em que todos são sujeitos do conhecer e aprender, e visam o desenvolvimento de competências, partindo da reflexão, do debate e da crítica, numa perspectiva criativa, interdisciplinar e contextualizada, cujo objetivo é promover o encontro entre a formação e o trabalho.

É nessa perspectiva que se fundamenta no pensamento de Perrenoud (1999) “incentivando o desenvolvimento de competências na escola, relacionando os saberes formais e sua utilização em situações concretas”, de modo que os educandos possam identificar, analisar e superar dificuldades ao se depararem com as atividades laborais no mercado de trabalho, atribuindo sentido prático aos saberes escolares.

Para isso, é necessário entender que currículo vai muito além das atividades convencionais da sala de aula, uma vez que tudo afeta, direta ou indiretamente, o processo ensino-aprendizagem. Nesta abordagem, o papel dos educadores é fundamental para consolidar um processo participativo em que o aluno possa desempenhar papel ativo de construtor do seu próprio conhecimento, com a mediação do professor, como descrito pelo MEC/INEP (1998), o educando deve possuir “modalidades estruturais da inteligência, ou melhor, ações e operações que utilizamos para estabelecer relações com e entre objetos,

situações, fenômenos e pessoas que desejamos conhecer”. O que pode ocorrer através do desenvolvimento de ações integradoras como: atividades que envolvam teoria e prática, debates, reflexões, seminários, momentos de convivência, mesas redondas, palestras e trabalhos coletivos.

Desse modo, para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, aptos a participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para o desenvolvimento sustentável, cabe ao professor organizar situações didáticas para que o aluno busque, através de estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade profissional do Técnico em Eventos. Portanto, a elaboração do currículo deste projeto pressupõe a construção de competências fundamentadas, de acordo com Perrenoud (1999) na “flexibilidade dos sistemas de ensino e nas relações sociais”, através da prática pedagógica de construção, apropriação e mobilização de saberes.

Os procedimentos pedagógicos adotados pelo docente deverão seguir as concepções e diretrizes de criação dos Institutos Federais “que entende a educação como compromisso de transformação e de enriquecimento de conhecimentos objetivos capazes de modificar a vida social e de atribuir-lhe maior sentido e alcance no conjunto da experiência humana” (MEC/SETEC, 2008), propiciando condições, de acordo com Delors (1998), para que o educando possa vivenciar e desenvolver suas competências: cognitiva (aprender a aprender), produtiva (aprender a fazer), relacional (aprender a conviver) e pessoal (aprender a ser).

Nesse sentido, pretende-se criar uma escola integradora, cuja referência esteja além dos limites de suas instalações, que incentive a construção do conhecimento acadêmico dos educandos e integre de forma indissociável à prática social e ao desenvolvimento individual, além de reconhecer a multiplicidade dos agentes e fontes de informações que interferem no desenvolvimento de competências, criando condições para identificação, seleção e articulação dos sujeitos com o mundo que o cerca.

Por isso, será necessário que o corpo docente fortaleça a autonomia dos alunos para aprendizagem, desenvolvendo a capacidade crítica, a criatividade e a iniciativa, através de atividades didáticas que colocam os alunos em contato com o conhecimento teórico-prático, implicando em ação consciente e transformadora em relação aos ambientes de trabalho e comunidades em que irão atuar ou em que já estão inseridos. O corpo docente também realizará atendimento individualizado aos discentes com dificuldades de aprendizagem, e o curso incentivará a prática atividades de monitoria para nivelamento dos estudantes. O atendimento a estudantes com deficiência e/ou necessidades específicas será feito com intermediação do NAPNE (Núcleo de atendimento as pessoas com necessidades específicas).

Assim, os ambientes educacionais devem simular ou reproduzir a realidade profissional, transformando salas de aulas em ambientes de aprendizagem.

O projeto pedagógico do Curso Técnico em Eventos propõe práticas pedagógicas que estimulem o aluno a construir o conhecimento, através de metodologias que estimulem a participação, voltadas para a prática, baseadas em situações reais de trabalho, aulas dialogadas, estudos de caso, pesquisas, desenvolvimento de projetos, aulas de campo, incentivo à pesquisa e a extensão.

As questões relacionadas às políticas de educação ambiental, direitos humanos e relações étnico-raciais serão abordadas de forma transdisciplinar ao longo do curso, sobretudo, nas disciplinas de Ética Profissional e Relações Interpessoais; Empreendedorismo; Educação Física; e Artes. O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos busca seguir o que prevê a Lei 10.639/2003, 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 a lei 11.645 de 2008 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".

Sobre a Educação à Distância (EAD), nos termos do que é exigido pelo PDI do IFCE e do parágrafo único, do Artigo 26, da Resolução CNE/CEB Nº 6/2012, a carga horária do curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pode ser ministrada em atividades não presenciais, até 20% (vinte por cento) de seu total, valendo-se do suporte tecnológico de setor próprio do IFCE e garantindo o atendimento especializado por docentes e tutores.

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 aos 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), que já funciona neste 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 (Ferretti, 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, práticas contextualizadas e atividades complementares, 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, 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 nº4/99, 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 - PUD's contemplam conteúdos harmônicos com as legislações vigentes e necessidades das entidades privadas e públicas da região. Além disso, apresentam uma bibliografia atualizada, abrangendo os principais autores da área de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

A matriz curricular está dividida em três eixos de competências, a saber:

- Eixo 01: Geral e Humanística, com 07 componentes curriculares obrigatórios;
- Eixo 02: Profissionalizante 01, com 08 componentes curriculares obrigatórios, junto com a Prática Profissional 1;
- Eixo 03: Profissionalizante 02, com 07 componentes curriculares obrigatórios, junto com a Prática Profissional 2;

- Disciplina Optativa: com 05 componentes curriculares não obrigatórios

Essas disciplinas estão organizadas em regime semestral e divididas em três semestres, totalizando ao final do curso, carga horária de 960 horas-aula de 50 minutos, que correspondem à carga horária mínima de 800 horas, quando a hora-aula equivale a 60 minutos. Além das cinco disciplinas optativas com 40 horas-aula, cada.

Assim, a matriz curricular do Curso Técnico em Eventos apresentada no quadro a seguir, possibilitará uma educação continuada que permite ao educando acompanhar as mudanças do mundo do trabalho, de forma autônoma e crítica, combinando entre teoria e prática para formar um profissional com as competências necessárias à formação técnica.

A dinâmica do curso contempla o desenvolvimento da capacidade teórica, técnica e metodológica dos profissionais da área de Turismo, Hospitalidade e Lazer, com visão empreendedora, comportamento ético e responsabilidade socioambiental, com a utilização da metodologia do trabalho em equipe e interdisciplinar.

Quadro 1 - MATRIZ CURSO TÉCNICO EM EVENTOS

EIXO	DISCIPLINAS	CÓD	Créditos	Carga-Horária (60 min)			Pré-Requisito
				Total	Teórica	Prát.	
GERAL E HUMANÍSTICA	Comunicação Oral e Escrita	COE	2	40	30	10	-
	Higiene e Manipulação de Alimentos	HMA	2	40	30	10	-
	Relações Interpessoais e Ética Profissional	RIP	2	40	40	0	-
	Informática Aplicada	INF	2	40	30	10	-
	Lazer e Animação em Eventos	LAZ	2	40	25	15	-
	Matemática Aplicada	MAT	2	40	40	10	-
	Turismo, Hospitalidade e Patrimônio	THP	4	80	80	0	-
			16	320	275	45	-
Profissionalizante I	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	CPE	2	40	30	10	THP
	Contabilidade Aplicada	CONT	2	40	30	10	MAT
	Empreendedorismo	EMP	2	40	40	10	-
	Marketing em Eventos	MKT	2	40	30	10	-
	Planejamento de Eventos Gastronômicos	PEG	2	40	20	20	HMA
	Prática Profissional I	PP1	2	40	10	30	THP; RIP
	Serviço de A&B	SA&B	2	40	24	16	-
Inglês	ING	2	40	20	20	-	
			16	320	204	116	
Profissionalizante II	Estudo de Bebidas	ESTB	2	40	28	12	-
	Eventos Esportivos	EVESP	2	40	25	15	-
	Planejamento, Organização e Prática de Eventos	POPE	4	80	60	20	-
	Prática Profissional II	PP2	2	40	10	30	PP1
	Espanhol	ESP	2	40	20	20	-
	Educação Financeira	EDUFIN	2	40	40	0	MAT; CONT
Responsabilidade Ambiental em Serviços	RAS	2	40	30	10	-	
			16	320	213	107	
	Total		48	960	692	268	

OPTATIVAS:							
Educação Física	EDUFIS	2	40	20	20	-	
Libras	LIBR	2	40	20	20	-	
Gastronomia para eventos Infantis	GEI	2	40	10	30	PEG	
Metodologia do Trabalho Científico	MTC	2	40	20	20	COE	
Artes	ART	2	40	30	10	-	

Fonte: Elaborado pelos autores (2019)

** CH mínima x 60/50 = 800 x 60' = 48.000/50' = 960 horas

10.2 Fluxograma



10.3 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 direção, 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 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”.

Desse modo, 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. 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 modalidades:

- a. 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;
- b. 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;
- c. Somativa - sua função é classificar os alunos segundo níveis de aproveitamento ao final do período e legitima 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. Além disso, são verificadas a assiduidade, que diz respeito à 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, além de atendimento individualizado aos discentes pelos professores.

10.4 Prática Profissional

O curso oferecerá como parte do componente curricular no segundo e terceiro semestre, Prática Profissional I e Prática Profissional II, respectivamente, correspondentes ao eixo profissionalizante I e II, em que os discentes desenvolverão projetos interdisciplinares e multidisciplinares.

Um docente ficará responsável pela orientação dos projetos que terão como propósito a organização de evento no campus.

As atividades para a realização deverão contemplar as disciplinas ofertadas em cada eixo da Prática Profissional. 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. Além disso, permite ao aluno o estabelecimento de ligação entre os conteúdos e as necessidades da aprendizagem teórica destes componentes ao longo da formação.

A Prática Profissional I e II, também contempla as etapas de um evento – pré evento, trans evento e pós evento. Ao final, os grupos organizados por comissões de eventos, 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, que será arquivado em ambiente digital, como Google Drive, para consulta posterior.

O material também poderá ser utilizado pelos discentes que participarão do projeto de eventos, como *portifólio* da prática profissional desenvolvida para envio ao mercado de trabalho, com a finalidade de contemplação de vaga de emprego. O material também estará disponível no site do curso para acesso de pesquisadores, profissionais e demais interessados.

10.5 Disciplinas optativas

Como forma de atender a resolução do ROD e demais legislações vigentes, o curso ainda ofertará as disciplinas de Educação Física, Libras, Artes, Metodologia do Trabalho Científico e Gastronomia para Eventos Infantis, como optativas. Dessa forma, o aluno poderá escolher entre as disciplinas relacionadas quais possam agregar seus conhecimentos ao longo do curso. Não são 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. O horário das aulas será no turno que o aluno está matriculado.

10.6 Estágio

O curso técnico subsequente em Eventos do IFCE campus Acaraú não irá ofertar o Estágio em sua grade curricular, pois já será ofertada a disciplina da Práticas Profissionais em dois semestres. Tal disciplina permeia as unidades curriculares, integraliza o curso, e fornece ao aluno a vivência das práticas profissionais, como o próprio componente curricular prevê. (ver PUD). A Prática profissional irá levar o aluno ao desenvolvimento de eventos na região, atuando, desta maneira, com a rotina de um profissional de Eventos. Sob a supervisão de um professor (a) o discente estará vivenciando as questões fundamentais para o planejamento, a organização, execução e avaliação de um evento, em todas as suas vertentes, conforme estudado em sala de aula ao longo do curso.

10.7 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:

II. estudantes que tenham sido reprovados no IFCE no componente curricular cuja validação de conhecimentos adquiridos foi solicitada;

III. 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.

10. 8 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**.

11. 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, no mínimo duas vezes por semestre ou quando houver demandas. O colegiado é formado pelo coordenador do curso, 03 docentes, 02

discentes e 02 técnicos-pedagógicos e 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 04 anos.

12. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES NO PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PDI) NO ÂMBITO DO CURSO

São políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão constantes no PDI do campus que trazem relação com o curso:

- Ampliação das matrículas em cursos técnicos e licenciaturas;
- Ampliação do número de estudantes egressos com êxito;
- Melhoria da qualidade do ensino;
- Consolidação da inovação;
- Expansão e excelência da pós-graduação;
- Fortalecimento da pesquisa institucional;
- Desenvolvimento local e regional;
- Diversidade e acessibilidade;
- Empreendedorismo;
- Promoção dos direitos humanos no âmbito educacional;
- Ensino de idiomas;
- Internacionalização;

Assim, como estratégias de administração e planejamento, gestão de pessoas, tecnologia da informação e comunicação pessoal:

- Efetividade e excelência na gestão;
- Inovação e sustentabilidade;
- Programa de capacitação e aperfeiçoamento;
- Qualidade de vida no trabalho;
- Gestão da segurança da informação;
- Gestão da continuidade do negócio;
- Planejamento das aquisições de TI;
- Imagem e identidade institucional;

13. APOIO AO DISCENTE

A Assistência Estudantil tem como objetivos ampliar as condições de permanência e apoiar à formação acadêmica dos discentes, visando minimizar os efeitos das desigualdades sociais, bem como contribuir para a redução da evasão e para a melhoria do desenvolvimento acadêmico e biopsicossocial do discente.

No IFCE o Regulamento de Assistência Estudantil, aprovado pela Resolução nº 052, de 24 de outubro de 2016, baseado nos parâmetros dos princípios gerais do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) do Ministério da Educação.

As ações da Assistência Estudantil possuem dois eixos norteadores, sendo o primeiro definido como “serviços” que visam atender a toda a comunidade discente, e o segundo, “os auxílios” que se destinam ao atendimento prioritário ao discente em situação de vulnerabilidade social. No IFCE Campus Acaraú existem os seguintes auxílios:

- **Auxílio Moradia:** destinado a subsidiar despesas com habitação para locação, sub-locação de imóveis ou acordos informais, para discentes com referência familiar e residência domiciliar fora da sede do município onde está instalado o campus, pelo período de 6(seis) meses, podendo ser renovado por igual período;
- **Auxílio Transporte:** é destinado a subsidiar a locomoção diária dos discentes no trajeto residência/campus/residência, durante os dias letivos, podendo ser renovado por mais um semestre letivo;
- **Auxílio Óculos:** destinado aos discentes para subsidiar aquisição de óculos ou lentes corretivas de deficiências oculares, respeitando-se a periodicidade mínima de 12 (doze) meses para nova solicitação;
- **Auxílio visitas e viagens técnicas:** destinado a subsidiar alimentação e/ou hospedagem, em visitas e viagens técnicas, programadas pelos docentes dos cursos e expressas no Plano de Trabalho Anual – PTA, de acordo com o Programa de Unidade Didática – PUD de cada disciplina;
- **Auxílio didático-pedagógico:** destinado ao discente para aquisição de seu material, de uso individual e intransferível, indispensável para o processo de aprendizagem de determinada disciplina, contribuindo para a sua formação acadêmica.
- **Auxílio Acadêmico:** destinado a contribuir com as despesas de alimentação, hospedagem, passagem e inscrição dos discentes na participação em eventos que possibilitem o processo de ensino-aprendizagem.

Além disso, é servida a merenda escolar nos três períodos no qual todos podem usufruir do serviço. O Campus tem ainda um profissional da saúde (Enfermeiro), que presta serviços de educação e saúde preventiva através campanhas e eventos específicos além de atendimento individual aos discentes.

Com relação à redução da evasão também são feitos levantamentos com os docentes acerca dos discentes faltosos para que os técnicos responsáveis pela Assistência Estudantil e Coordenadoria Técnico-Pedagógica entrem em contato com os ausentes para saber os motivos das faltas e incentivá-los a retornar para a sala de aula. A equipe multidisciplinar da Instituição tem procurado encaminhar diligentemente as demandas dos estudantes, dentro de suas possibilidades, com aconselhamento pedagógico e social, a fim de favorecer a permanência e promoção dos alunos em sua jornada acadêmica.

Como estratégia institucional de apoio acadêmico aos discentes para melhoria do processo ensino-aprendizagem, o IFCE desenvolve o programa de monitoria, amparado legalmente por regulamento. Assim, este programa constitui-se em atividade complementar dentro dos cursos do IFCE. Nesse contexto, o Programa de Monitoria do IFCE objetiva despertar no estudante o interesse pelo ensino e oportunizar a sua participação na vida acadêmica em situações extracurriculares e que o conduzam à plena formação científica, técnica, cidadã e humanística, prestando apoio ao aprendizado do estudante que apresente maior grau de dificuldade em disciplinas/unidades curriculares e/ou conteúdo.

Além disso, o IFCE – Campus de Acaraú oferece ainda núcleos como NAPNE e NEABI, como forma de integrar os estudantes em atividades de pesquisa e extensão, além de programa de incentivo ao desporto estudantil, entre outros. Sendo assim, é também uma forma de garantir a inclusão de todos os discentes, por meio da participação nos núcleos, em palestras, minicursos, oficinas, bem como na convivência e respeito com as diferenças e as singularidades de cada um.

Os alunos têm ainda, acesso à internet por meio de rede sem fio disponibilizado para uso em notebooks, *tablets* e celulares. Ainda, internet a cabo nos computadores dos laboratórios de Línguas Estrangeiras e Informática e Biblioteca Geral do Campus.

14. CORPO DOCENTE

Quadro 1 – Pessoal docente necessário ao funcionamento do curso¹

Descrição	Qdd.
Formação Geral e diversificada	
Professor com licenciatura plena em Letras, com habilitação em Português/Inglês	01
Professor com licenciatura plena em Letras, com habilitação em Português/Espanhol	01
Professor com licenciatura plena em Letras, com habilitação em Português	01
Professor com licenciatura plena em Matemática	01
Professor com graduação em Informática	01
Professora com Licenciatura em Educação Física	01
Formação Específica	
Professor com graduação em Turismo/Hotelaria/Gestão de Turismo	03
Professor com graduação em Gastronomia	01
Professor com graduação em Administração	02
Professor com graduação em Contabilidade	01
Professor com graduação em Gestão Ambiental	01
Professor com graduação em Comunicação Social, com habilitação em Publicidade e Propaganda	01
TOTAL DE PROFESSORES	15

Fonte: Elaborado pelos autores (2019).

Quadro 2 – Corpo docente

Nome	Área	Titulação máxima	Regime de trabalho	Disciplina
Amanda Conrado	Administração	Mestre	40 h DE	Empreendedorismo
Amaurícia Lopes Rocha Brandão	Marketing em eventos	Mestre	40 h DE	- POPE - Marketing em Eventos
Armando Matos Fontenele Junior	Hospitalidade	Mestre	40 h DE	- Estudo de Bebidas - Serviços de A&B
Camila Franco	Administração	Doutora	40 h DE	- Ética Profissional e Relações Interpessoais - Educação Financeira
Diego Antônio Alves de Sousa	Libras	Graduado	40 h DE	- Libras
Evelin Leite Kantorski	Língua Portuguesa	Doutora	Substituta	- Comunicação Oral e Escrita
Francisca Liliane da Costa Domingos	Língua Inglesa	Mestre	40 h DE	- Inglês
Francisca Raquel de Vasconcelos Silveira	Informática	Doutora	40 h DE	- Informática Aplicada
Gabriele Gruska Benevides	Gastronomia	Mestre	40 h DE	- Planejamento de Eventos Gastronômicos - Gastronomia em Eventos Infantis
João Gilberto Gonçalves Nunes	Matemática	Mestre	40 h DE	- Matemática Aplicada

¹ Quadro I – Corpo docente necessário para desenvolvimento do curso. Apresentar áreas, subáreas e quantidade necessária de docentes para o atendimento a todas as disciplinas do curso conforme a Tabela de Perfil Docente.

José Neuciano Pinheiro de Oliveira	Segurança do Trabalho	Doutor	40 h DE	- Responsabilidade Ambiental em Serviços
Juliana Martins Pereira	Educação Física	Doutora	40 h DE	- Educação física - Eventos esportivos
Maria Elisângela de Sousa	Tecnologia de Alimentos	Mestre	40 h DE	- Higiene e Manipulação de Alimentos
Michelle Soares Pinheiro	Língua Espanhola	Mestre	40 h DE	- Espanhol
Paulo Henrique Nobre Parente	Contabilidade	Doutor	40 h DE	- Contabilidade
Rosaline Ferreira de Oliveira	Turismo e Hospitalidade	Mestre	40 h DE	- Turismo, Hospitalidade e Patrimônio - Cerimonial, Protocolo e Etiqueta - Prática profissional I e II

Fonte: Elaborado pelos autores (2019).

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 a Função de Coordenação de Curso – FCC. Tais como: reabertura, trancamento e aproveitamento de matrícula 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.

15. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

O corpo Técnico-Administrativo ligado ao curso é composto por diversos profissionais, conforme Quadro 3

Quadro 3 - Pessoal técnico-administrativo necessário ao funcionamento do curso

Nome do Técnico administrativo	Cargo	Setor	Titulação	Vínculo	REGIME DE TRABALHO
Elidiane Ferreira Serpa	Assistente Social	CAE	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Julia Mota Farias	Psicólogo	CAE	Mestre	Regime Jurídico Único	40 h
Gessyka de Sousa Silva	Psicóloga	CAE	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Maria do Carmo Walbruni Lima	Assistente Social	CAE	Mestre	Regime Jurídico	30 h – Port. N°

				Único	357/ GB 15/05/2016
Geraldo Alves Parente Júnior	Assistente em Administração	CCA	Graduado	Regime Jurídico Único	40 h
Julio Cesar Leite da Silva Junior	Auxiliar em Administração	CCA	Ensino Médio	Regime Jurídico Único	40 h
Sâmala Sonaly Lima Oliveira	Auxiliar de Administração	DE	Mestre	Regime Jurídico Único	40 h
Lafis Melo Lira	Pedagogo	CTP	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Valdo Sousa da Silva	Técnico me Assuntos Estudantis	CTP	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Camila Matos Viana	Pedagoga	CTP	Graduada	Regime Jurídico Único	40 h
Keina Maria Guedes da Silva	Bibliotecário - Documentalista	BIB	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Francisca das Chagas de Paulo Rodrigues	Bibliotecário - Documentalista	BIB	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Janaina Mesquita da Silva	Auxiliar de biblioteca	BIB	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h
Maria Danielle Helcias	Auxiliar de biblioteca	BIB	Especialista	Regime Jurídico Único	40 h

Fonte: Elaborado pelos autores (2019)

16. INFRAESTRUTURA

16.1 Biblioteca

A biblioteca do IFCE – Campus Acaraú funciona em três períodos do dia, com o horário de funcionamento das 08 às 21 horas, ininterruptamente, de segunda a sexta-feira. O setor dispõe de 04 servidores, sendo 02 bibliotecárias e 02 auxiliares de biblioteca. Aos usuários vinculados ao Campus e cadastrados na biblioteca, é concedido o empréstimo domiciliar automatizado de livros.

As formas de empréstimo e outras informações sobre os produtos e serviços são estabelecidas conforme regulamento de funcionamento próprio da biblioteca. Dispõe de um ambiente climatizado, boa iluminação, acessibilidade, serviço de referência, armários guarda-volumes, dez cabines para estudo individualizado, cinco computadores disponíveis com acesso à internet para os alunos que desejem realizar estudos na Instituição. Há uma sala de estudos anexa, com cinco mesas para estudo coletivo, funcionando pela manhã até o último horário de aula do campus.

A biblioteca do Campus de Acaraú faz parte do sistema de biblioteca do IFCE e conta com um acervo de 1.260 títulos e 6.234 exemplares, todo informatizado e opera com o Sistema de Automação de Bibliotecas Sophia, que proporciona aos usuários fazerem consultas, renovações e reservas através do catálogo on-line.

Compõem também o acervo, 25 títulos, 291 exemplares de periódicos impressos multidisciplinar, que dão suporte às pesquisas. O acesso ao acervo físico é livre para todos os usuários. É interesse da Instituição a atualização do acervo de acordo com as necessidades e prioridades estabelecidas pelo corpo docente.

16.1.1 Biblioteca Virtual Universitária (BVU)

Cada campus do IFCE disponibiliza o acesso à Biblioteca Virtual Universitária (BVU), para todos os alunos e servidores, bastando acessar o endereço eletrônico: <http://bvuifce.edu.br/login.php> e realizar o *login* com o número de matrícula para discentes ou matrícula Siape para docente e técnicos administrativos.

A BVU é composta por milhares de livros em mais de 50 áreas do conhecimento, incluindo as temáticas locais, como: Ciências Biológicas, Ciências Ambientais, Física, Pesca, Engenharia, Gastronomia e Administração, entre outras temáticas. O acervo virtual é constantemente atualizado, de acordo com os contratos realizados com editoras parceiras.

O acesso à BVU é simples e rápido, oferece mecanismos de busca simples e avançada que proporciona eficácia na recuperação dos títulos. Cada usuário pode montar sua própria estante virtual, fazer anotações, marcar páginas, guardar favoritos, e até mesmo imprimir trechos dos livros, sendo um serviço pago e com valor simbólico, cujas instruções se encontram na própria plataforma. Este repositório está disponível na web e pode ser acessado também através dos dispositivos móveis. A biblioteca do campus de Acaraú dispõe de computadores para acessar a BVU e também realiza orientações de acesso e uso da plataforma para usuários da instituição.

16.1.2 Portal de Periódicos CAPES

O Portal de Periódicos, da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), é uma biblioteca virtual que reúne e disponibiliza às instituições de ensino e pesquisa no Brasil o melhor da produção científica em nível mundial.

As Instituições de Ensino qualificadas possuem acesso ao Portal de Periódicos da CAPES, o que inclui o IFCE e todos os campi. O portal está disponível em sua ampla

produção para professores, pesquisadores, alunos e servidores que realizam o acesso nas dependências da instituição através da rede Local.

O acesso fora das dependências do IFCE ocorre mediante o 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 37 mil periódicos com texto completo, 128 bases de referência e 11 bases específicas para patentes, além de livros, enciclopédias, normas técnicas e conteúdo audiovisual. Os materiais estão disponíveis em vários idiomas, incluindo o português, que possui uma quantidade relevante de materiais, em diversas áreas do conhecimento.

O portal de periódicos da CAPES oferece para os usuários cadastrados um espaço para disseminação seletiva da informação, em que cada usuário pode escolher áreas de interesse e receber notificações de novas publicações, como uma assinatura de periódicos, guardar os títulos de seu interesse para acesso posterior. A Biblioteca do campus Acaraú dispõe de computadores para acesso ao Portal de Periódicos e também realiza orientações de acesso e uso para os usuários.

16.2 INFRAESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS

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.

DEPENDÊNCIAS	QUANTIDADE
Auditório	01
Mini Auditório	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 línguas	01
Laboratório de informática	01
Laboratório de A&B	01
Enfermaria	01
Laboratório Cozinha	01

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

16.2.1 Laboratório de Informática Básica

- Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares: Informática Básica e Estatística Aplicada e demais disciplinas que se utilizarem de programas e softwares
- Sistema Operacional: WINDOWS / LINUXMINT.
- Pacote de programas de escritório: BrOffice.org 3.2.1/ LIBREOFFICE
- Compactador/Descompactador de arquivos: WINZIP
- Visualizador de arquivos PDF: FOXIT
- Navegador da Internet: FIREFOX
- Máquina Virtual: WINE.
- 13 Computadores

16.2.2 Laboratório de Línguas

O Laboratório de Línguas servirá ao curso Técnico em Eventos para melhor subsidiar as disciplinas de inglês e espanhol, presentes na matriz do curso.

O Laboratório conta, atualmente com 31 computadores, configurados com o Windows XP, além disso, sua estrutura compreende as seguintes características:

Área Construída: 38,07 m² ;

Janelas: Duas Janelas com persianas de 3,70 x 1,64 ;

Climatização : Dois condicionadores de ar;

Computadores : Trinta para alunos e um para o docente;

Iluminação : Seis luminárias com 12 Lâmpadas Fluorescentes;

Piso : Industrial;

Revestimento : Textura Cor Marfim;

Forro : Laje Treliçada.

16.2.3 Laboratório Específico à Área

O Mini Auditório é um espaço destinado às práticas do curso de Eventos. O local possui 35 cadeiras brancas de plástico, um birô, com cadeira secretária, quadro branco, 01 tela de projeção e 01 ar condicionado. A sala possui uma divisória, que permite a criação de um depósito com dois armários com porta e divisórias internas para guardar materiais.

Neste espaço os alunos podem participar de eventos ou para a organização e realização de eventos, conforme a demanda de atividades docentes. O espaço destinado para o material também pode servir para guardar artigos de decoração que podem ser aproveitados ou reaproveitados em outros eventos.

REFERÊNCIAS

BECKER, Fernando. **O que é o construtivismo**. Disponível em: 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. 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. 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. Acesso em: 18 mar. 2018.

_____. **Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004**.

_____. **Parecer nº 11, de 9 de maio de 2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio**. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10804-pceb011-12-pdf&category_slug=maio-2012-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 22 set. 2016.

_____. **Parecer nº 24, de 2 de junho de 2003**. Disponível em: 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. 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. 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. Acesso em: 22 set. 2016.

_____. 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**. 3ª ed. 2016. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41271-cnct-3-edicao-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 03 dez. 2018.

_____. Ministério do Trabalho. **Catálogo de Ocupações Brasileiras**. Disponível em: <http://www.mtebo.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. 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. 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 Eufrazio. 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. **Resolução CONSUP nº 35, de 22 de junho DE 2015**. Regulamento da Organização Didática no IFCE – ROD. Fortaleza, 2015. Disponível em: <http://ifce.edu.br/espaco-estudante/regulamento-de-ordem-didatica/arquivos/rod-2015.pdf>. Acesso em: 22 set. 2016.

_____. **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.

_____. **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. Acesso em 04 mar. 2016.

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

EMENTAS SEMESTRE 1
GERAL E HUMANÍSTICA

Comunicação Oral e Escrita
Higiene e Manipulação de Alimentos
Ética Profissional e Relações Interpessoais
Informática Aplicada
Lazer e Animação em Eventos
Matemática Aplicada
Turismo, Hospitalidade e Patrimônio

COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA	
Código: COE	
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 30 CH Prática: 10
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1	
Nível: Técnico	
EMENTA	
A língua como instrumento de comunicação, expressão e compreensão. Redação técnica, científica e literária. Reflexão sobre a noção de texto: leitura, produção e interpretação de textos; expositivo – argumentativo.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a língua como mecanismo de comunicação; • Diferenciar os tipos de documentos e linguagem padrão; • Conhecer as formas de expressão no mercado profissional. 	
PROGRAMA	
<p>I – Linguagem e comunicação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linguagem, língua e fala • Teoria da comunicação • Variação linguística • Língua padrão / língua culta <p>II – O texto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito de texto • Articulação de elementos temáticos (unidade temática) • Articulação estruturais (unidade estrutural) <p>III – Leitura de diferentes tipos de textos</p> <ul style="list-style-type: none"> • A leitura do texto literário • A leitura do texto científico <p>IV – Produção de textos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resumo (seleção de ideia principal / apagamento de ideia secundária; paráfrase) • Artigos • Produção de textos técnicos: requerimento, ata, e-mail, ofício, memorando, circular, parecer e laudo 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> -Aulas teóricas e/ou práticas -Trabalhos em equipe -Exercícios programados -Seminários -Produção textual 	
AVALIAÇÃO	
<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prova escrita e/ou oral; 2. Relatórios; 3. Resumos; 4. Trabalhos; 5. Seminários. 	
RECURSOS DIDÁTICOS	

Quadro branco, lousa digital, pincéis, data-show, aparelho de som.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BELTRÃO, Odacir e BELTRÃO, Mariúsa. Correspondência – linguagem e comunicação . São Paulo: Atlas, 2002.	
FARACO, Carlos Alberto e TEZZA, Cristóvão. Prática de texto – língua portuguesa para nossos estudantes . Petrópolis, RJ: Vozes, 1992.	
FÁVERO, Leonor. Coesão e coerência textuais . São Paulo: Ática, 1999.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GARCIA, O. Comunicação em Posa Moderna . Rio de Janeiro: Fundação Gétulio Vargas, 1992.	
KOCH, Ingedore G. Villaça. Argumentação e Linguagem . 7. ed. São Paulo: Cortez, 2002.	
MATIAS, Marlene. A Arte de receber em eventos . Barueri: Manole, 2014. MILANEZ, Nilton; GASPAR, Nádea Regina (Org.). A (Des)ordem do Discurso . São Paulo: Contexto, 2010.	
SERAFINI, Maria Tereza. Como escrever textos . 9 ed. São Paulo: Globo, 2002.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

DISCIPLINA: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	
Código: HMA	
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 30 CH Prática: 10
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Noções gerais sobre alimentos, o manipulador de alimentos, estrutura de local, prestação de serviços de alimentação em eventos e categorização de serviços de alimentos com base nas RDCs nº 216 de 2004, RDC nº010 de 2014 e RDC 033 de 2014 todas da ANVISA. O discente deverá compreender acerca da conservação e manipulação adequada de alimentos com respaldo nas Boas Práticas de Manipulação e Fabricação dos alimentos, identificando os pontos críticos de controle para atingir a qualidade do produto nos serviços de alimentação.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer noções básicas de higiene e manipulação de alimentos; • Conhecer os processos de contaminação durante a manipulação dos alimentos; • Aplicar as técnicas de conservação dos alimentos, bem como a legislação sanitária que regulamenta a saúde coletiva. • Conhecer o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle no serviço de alimentação. • Aplicar a gestão da qualidade nos serviços de alimentação. • Conhecer o funcionamento da prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. • Dominar o conhecimento sobre os critérios de categorização dos serviços de alimentação. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Legislação da ANVISA - Resolução nº 216 de 2004; ○ Legislação da ANVISA - Resolução nº 010 de 2014; ○ Legislação da ANVISA - Resolução nº 033 de 20014; ○ Histórico de higiene e manipulação de alimentos; ○ Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; ○ Controle de perigos: definição, qualificação e ações corretivas; ○ Microbiologia básica e contaminação alimentar; ○ Registros e coleta de amostras; ○ Estrutura física; ○ Controle de pragas; ○ Controle da saúde do manipulador; ○ Controle de água; ○ Comportamento do manipulador de alimentos no trabalho; ○ Higienização de superfícies, higiene pessoal, higiene de equipamentos e de utensílios; ○ Controle de fornecedores; ○ Pré-preparo, preparo de alimentos, utilização das sobras e armazenamento de 	

<p>alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Sistema APPCC; <p>Gestão da qualidade em serviços de alimentação.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>-Aulas teóricas e/ou práticas -Trabalhos em equipe -Exercícios programados -Seminários -Produção textual</p>	
<p>Aula prática com a RDC nº 216 de 2004 da ANVISA e RDC 010 DE 2014 da ANVISA; Construção do manual de boas práticas; Visita técnica no estabelecimento de produção e comercialização de alimentos; Participação em um evento que inclua logística de alimentação.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação contínua com destaque aos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, participação dos alunos durante as aulas, apresentação de seminários e avaliação escrita ocorrerá ao longo do semestre conforme cronograma de planejamento das aulas pela docente.</p>	
RECURSOS DIDÁTICOS	
<p>Quadro branco, lousa digital, laboratório de cozinha do curso técnico de Restaurante e Bar, insumos alimentícios para realização das aulas práticas, pincéis, data-show, aparelho de som.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>NETO, Fénelon do Nascimento. Roteiro para elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Restaurantes. São Paulo. Editora Senac. 4ª edição, 2003.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária. Editora Educ, 2ª edição. Caxias do Sul, 2009.</p> <p>BEZERRA, Luciana Pereira; SILVA, Gleucia Carvalho; PINHEIRO, Andréa Nunes. Manipulação segura de alimentos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2012.</p> <p>CHAVES, José Benício Paes; ASSIS, Flávia Cristina Costa; PINTO, Nágia Bruna Martins; SABAINI, Priscila Seixas. Boas práticas de fabricação (BPF) para restaurantes, lanchonetes e outros serviços de alimentação. Viçosa : Ed. UFV, 2006.</p> <p>GERMANO, Pedro Mantel Leal; GERMANO, Maria Isabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Ed. Manole, 2008.</p> <p>JAY, James M. Microbiologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>Organização Mundial do Turismo. Manual de Qualidade, Higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo. Editora, Roca, São Paulo, 2003.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

ÉTICA PROFISSIONAL E RELAÇÕES INTERPESSOAIS

DISCIPLINA: Relações Interpessoais e Ética Profissional	
Código: RIP	
Carga Horária Total: 40hs	CH Teórica: 40hs CH Prática: 0hs
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1	
Nível: Técnico	
EMENTA	
O Ser Humano; Convivência Interpessoal e Profissional; Comunicação Interpessoal; Ética; Ambiente Organizacional; Meio Ambiente e Questões Sociais.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as premissas básicas para entender o ser humano na perspectiva, trabalhando o relacionamento Intrapessoal. • Conceituar relacionamento interpessoal e profissional. • Conceituar comunicação, identificando a sua importância para o relacionamento interpessoal. • Identificar as habilidades relacionadas à competência interpessoal. • Conceituar cidadania. • Conceituar direitos humanos e sociais, identificando os seus fundamentos. • Identificar ações favoráveis à promoção da democracia e da cidadania. • Conceituar e diferenciar moral e ética. • Compreender a relação entre liberdade e responsabilidade, analisando a importância da ética para o desenvolvimento do ser humano e para sua vida profissional. • Compreender a importância da postura ética para a qualidade de vida no trabalho. • Compreender a importância de cuidar das emoções no ambiente de trabalho. • Conceituar e compreender o clima organizacional e as relações de liderança e poder existentes. • Compreender a especificidade da ética e sua relação com os fundamentos interdisciplinares histórico-filosóficos, sócio- económicos, políticos e ambientais; imprescindíveis à compreensão da construção do caráter ético do ser humano, aplicando a reflexão ética à prática profissional. • Discutir a responsabilidade social e ambiental das organizações. • Explicar os fatores que determinam um relacionamento harmonioso no ambiente social e profissional. • Refletir sobre apresentação pessoal e postura profissional adequada ao ambiente de trabalho; • Refletir sobre a diversidade cultural no ambiente de trabalho; • Dominar os elementos teóricos necessários à compreensão da moralidade em seus aspectos social, político e organizacional, aplicando a reflexão ética à prática profissional. • Discutir a responsabilidade social e ambiental das organizações. 	
PROGRAMA	
<p>1 - O ser humano</p> <p>1.1 Quem é o ser humano?</p> <p>1.2 A constituição social do ser humano</p> <p>1.3 O que caracteriza o humano</p> <p>1.4 Eu como ser humano</p> <p>1.5 As diferentes personalidades</p> <p>1.6 Inteligência emocional.</p> <p>2- Convivência interpessoal e profissional</p> <p>2.1 A arte da convivência</p> <p>2.2 Comunicação Interpessoal</p> <p>2.4 Relações Interpessoais</p> <p>3- Cidadania, direitos humanos e sociais</p> <p>3.1 Cidadania</p> <p>3.2 Direitos humanos e sociais</p> <p>3.3 Textos e filmes para reflexão</p> <p>4- Ética</p>	

<p>4.1 Os costumes e a moral 4.2 A ética profissional: conceitos e princípios 4.3 Código de ética</p> <p>5 Ambiente Organizacional 5.1 Qualidade de Vida no Trabalho; 5.2 Cultura e Clima Organizacional; 5.3 Emoções no Trabalho; 5.4 Administração de conflitos; 5.5 Liderança e poder. 5.6 Marketing pessoal: imagem pessoal e auto imagem; proatividade, empatia e profissionalismo; 5.7 Entrevista de emprego; currículo, carta de apresentação e de agradecimento; networking - etc. 5.8 Hierarquia no Ambiente de Trabalho 5.9 Etiqueta Empresarial: como agir em diferentes situações sociais; uso de telefone celular; relacionamento interpessoal e ambiente de trabalho; vida pessoal versus vida profissional; hierarquia; etc.</p> <p>6 Meio Ambiente e Questões Sociais 6.1 Responsabilidade social: Conceito. Reflexão sobre responsabilidade social e ambiental no Brasil e no mundo. 6.2 O turismo sustentável: evolução da percepção dos problemas ambientais do turismo e desenvolvimento turístico sustentável. 6.3 História e cultura afro brasileira e indígena contemplada na lei 11.645 de 2008.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
A aula será expositiva/dialógica, o conteúdo será apresentado em slides e serão entregues casos para que haja debates em sala.	
RECURSOS	
Slides com o uso de projetor Casos para debate em sala de aula	
AVALIAÇÃO	
A avaliação será realizada por meio de: - provas discursivas, abordando os conteúdos ministrados em sala.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
MINICUCCI, Agostinho. Relações Humanas: psicologia das relações interpessoais . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.	
VALLS, Álvaro L. M. O que é ética . 9 ed. 16ª reimp. São Paulo: Brasiliense, 2003. (Coleção primeiros passos, 177)	
BELLO, Enzo. Ensaio Críticos Sobre Cidadania e Meio Ambiente . Editora Educ, 2012, 216 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GALLO, Sílvio (coord.). Ética e cidadania Caminhos da filosofia . Editora Papyrus, 2011, 116 p.	
PINSKY, Jaime (org.). Práticas de Cidadania . Editora Contexto, 2004, 209 p.	
BIANCHETTI, Lucídio; FREIRE, Ida Mara (orgs.). Um Olhar sobre a Diferença interação trabalho e cidadania , 11ª edição. Editora Papyrus, 2010, 228 p.	
FELIZARDO, Aloma Ribeiro (Org.). Ética e Direitos Humanos . Editora Intersaberes, 2012, 174 p.	
MONDAINI, Marco. Direitos Humanos no Brasil . Editora Contexto, 2009, 146 p.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

INFORMÁTICA BÁSICA

DISCIPLINA: INFORMÁTICA BÁSICA		
Código: INF		
Carga Horária Total: 40 h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 10h
Número de Créditos: 02		
Pré-requisitos: -		
Semestre: I		
Nível: Técnico		
EMENTA		
História dos computadores. Hardware: Componentes do computador. Software: Sistema operacional. Programas aplicativos e utilitários (editor de texto, planilha eletrônica e apresentação utilizando o pacote <i>office</i>).		
OBJETIVO		
Familiarizar o estudante com noções e conceitos básicos em informática, bem como possibilitá-lo desenvolver habilidades na utilização de softwares aplicativos e utilitários que possam ser utilizados como ferramentas de trabalho em outras disciplinas e na vida profissional.		
PROGRAMA		
Unidade 01 – História dos computadores:		
1.1. História dos computadores;		
1.2. Gerações dos computadores;		
Unidade 02 – Hardware e Software:		
2.1. Componentes de entrada e saída;		
2.2. Sistemas operacionais;		
2.3. Janelas, arquivos e pastas;		
2.4. Janelas: maximizar, minimizar, mover, fechar, trazer para frente;		
2.5. Copiar ou mover informações: copiar e colar, arrastar e soltar;		
Unidade 03 – Editor de texto:		
3.1. Formatação de fonte e cor;		
3.2. Configuração de página, margem, parágrafo e linhas.		
3.3. Copiar, colar e mover textos;		
3.4. Marcadores;		
3.5. Tabelas;		
3.6. Cabeçalho e rodapé;		
3.7. Corretor ortográfico;		
Unidade 04 – Planilha eletrônica:		
4.1. Conceitos de planilha, linhas, colunas e células;		
4.2. Tipos de dados: texto, número, data, hora, referência e fórmula;		
4.3. Selecionar, copiar, mover e apagar célula;		
4.4. Formatação de células: fonte, contorno, preenchimento, alinhamento e tipo de dados;		
4.4. Operadores aritméticos;		
4.4. Fórmulas e funções;		
4.5. Validação de dados;		
4.6. Gráficos;		
Unidade 05 – Apresentação:		
5.1. Criação de slides;		
5.2. Configuração de slides;		
5.3. Temas;		
5.4. Animação;		

5.5. Transição de slides.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aulas expositivas teóricas; ▪ Aulas práticas. 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico; ▪ Recursos audiovisuais; ▪ Laboratório de informática. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avaliação teórica; ▪ Avaliação prática. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>COX, Joyce, FRYE, C.; LAMBERT, S.; PREPPERNAU, J.; MURRAY, K. Microsoft Office System 2007: passo a passo. Porto Alegre: Brookman, 2008.</p> <p>COX, J. Microsoft Office Word 2007: passo a passo. Porto Alegre: Brookman, 2007.</p> <p>FRYE, C. D. Microsoft Office Excel 2007: passo a passo. Porto Alegre: Brookman, 2007.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução à Informática. São Paulo: Editora Prentice-Hall, 2004.</p> <p>CINTO, A. F.; GÓES, W. M. Excel Avançado. 2 ed. São Paulo: Novatec, 2015.</p> <p>KUNZE, R. Conhecendo o Windows 7. Cuiabá: KCM Editora, 2010.</p> <p>MANZANO, M. I. N. G.; MANZANO, A. L. N. C. Estudo dirigido de informática básica. 7 ed. São Paulo: Editora Érica, 2007.</p> <p>VELLOSO, F. C. Informática: Conceitos básicos. 10 ed. São Paulo: Elsevier, 2017.</p>	
Coordenador (a) do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

LAZER E ANIMAÇÃO EM EVENTOS

DISCIPLINA: Lazer e animação	
Código: LAZ	
Carga Horária Total: 40hs	CH Teórica: 25hs CH Prática: 15hs
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1	
Nível: técnico	
EMENTA	
Histórico do lazer; conceitos fundamentais – tempo livre, lazer, recreação, ócio; interfaces entre as áreas de eventos e lazer; definições de animação; possibilidades de atuação.	
OBJETIVO	
A disciplina objetiva 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. Objetiva também capacitar o aluno para discussão e atuação como animador sociocultural.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – CONCEITOS FUNDAMENTAIS	
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.	
UNIDADE II – ANIMAÇÃO	
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;	
UNIDADE III – ELABORAÇÃO DE ATIVIDADES RECREATIVAS	
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.	
UNIDADE IV – EXECUÇÃO DOS PROJETOS	
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.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
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.	
RECURSOS	
Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina são:	
<ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico (livros e textos impressos e digitais), materiais específicos (arcos, 	

- cones, coletes, bolas de diversos tamanhos, corda, elásticos, colchonetes, pesos, pranchas, boias);
- Recursos audiovisuais (caixa de som, notebook, data-show).

AVALIAÇÃO

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 projetos construídos ao longo do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUMAZEDIER, J. Sociologia empírica do lazer. São Paulo: Perspectiva – SESC, 2008.
 MARCELLINO, N. C. Lazer e recreação: repertório de atividades por ambientes. V.II. Campinas: Papyrus, 2010.
 PADILHA, V. Dialética do lazer. São Paulo: Cortez, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, M. T. P. de Brincar, amar e viver. Assis: Storbem, 2014.
 BOULLÓN, R. C. Atividades turísticas e recreativas: o homem como protagonista. Bauru: EDUSC, 2004.
 CIVITATE, H. Jogos de salão: recreação. Rio de Janeiro: Sprint, 2002.
 DUMAZEDIER, J. Lazer e cultura popular. São Paulo: Perspectiva, 2008.
 UVINHA, R. R. (org.) Turismo de aventura: reflexões e tendências. São Paulo: Aleph, 2005.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

MATEMÁTICA APLICADA

DISCIPLINA: Matemática Aplicada		
Código: MAT		
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h	CH Prática: 0h
Número de Créditos: 2		
Pré-requisitos: -		
Semestre: 1º		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Domínio das operações básicas com números racionais em suas diversas modalidades; Propriedades operatórias com números reais; Resolução de situações-problemas envolvendo conjuntos, equações, inequações e as operações básicas; Noções elementares de cálculo aritmético e de raciocínio lógico. Análise e interpretação de gráficos e tabelas diversas; Otimização do uso da calculadora simples na resolução de situações-problemas.		
OBJETIVO		
Revisar e aprofundar os conceitos aritméticos fundamentais de Matemática; Desenvolver a capacidade de solucionar problemas, bem como examinar com sentido crítico e sistemático a solução de tais problemas; Compreender e operacionalizar as técnicas para a resolução de problemas; Desenvolver habilidades de raciocínio lógico e o espírito investigativo.		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Operações com conjuntos (união, intersecção, diferença); 2. Operações com frações, razões, proporções e porcentagem; 3. Regra de três simples de grandezas direta e/ou inversa; 4. Regra de três composta de grandezas direta e/ou inversa; 5. Juros simples e problemas de compra e venda; 6. Análise e interpretação de gráficos e tabelas; 7. Tópicos básicos de aritmética e de operações elementares; 8. Sistemas de unidades de medidas decimais. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação). Proposição e resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados; Exercícios domiciliares para reforço da aprendizagem dos alunos; Trabalhos individuais ou em grupos (sejam domiciliares, sejam em sala); Apresentação de seminários em pequenos grupos; Pequenas oficinas de confecção de cartazes, slides ou outros instrumentos pedagógicos, conforme o conteúdo.		
RECURSOS		
Recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Lista de exercícios. 		
AVALIAÇÃO		
Avaliação de desempenho do educando de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, a participação individual e o compromisso com a realização das tarefas propostas; Provas escritas individuais (com ou sem pesquisa); Trabalhos individuais (questionários); Trabalhos grupais (questionários/ oficinas/ seminários/ etc.).		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de Matemática Elementar Vol.1.- Conjuntos e Funções. São Paulo: Atual, 2004.		
IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de Matemática Elementar Vol.11.- Estatística e Matemática Financeira. São Paulo: Atual, 2004.		
NELSON PEREIRA CASTANHEIRA. Noções básicas de matemática comercial e financeira . [S.l.]: Inter Saberes. 160 p. ISBN 9788582124154. Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582124154 >. Acesso em: 2 abr. 2019.		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>LORENZATO, S. Para aprender Matemática. Campinas: Autores Associados, 2006.</p> <p>MAZUR, Joseph. Acaso: como a matemática explica as coincidências da vida. Tradução de Carlos Szlak. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2016.</p> <p>MUNIZ, Cristiano Alberto. Brincar e jogar - Enlaces teóricos e metodológicos no campo da educação matemática - 1ª Edição. [S.l.]: Autêntica. 151 p. ISBN 9788582170816. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582170816>. Acesso em: 2 abr. 2019.</p> <p>NUNES, Terezinha. Educação Matemática 1 : números e operações numéricas. São Paulo : Cortez, 2005.</p> <p>SAMANEZ, Carlos Patrício. Matemática financeira. 5. ed. São Paulo: Pearson, 2010.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

TURISMO, HOSPITALIDADE E PATRIMÔNIO

DISCIPLINA: TURISMO, HOSPITALIDADE E PATRIMÔNIO		
Código: THP		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 80	CH Prática: 0
Número de Créditos: 02		
Pré-requisitos: -		
Semestre: 1		
Nível: técnico		
EMENTA		
Evolução histórica do turismo. Mercado turístico. Planejamento e gestão do turismo. Hospitalidade. Classificação e tipologia de eventos. Turismo e desenvolvimento.		
OBJETIVO		
Compreender a relação entre turismo, hospitalidade e eventos, bem como a discutir o turismo de eventos como possibilidade para o desenvolvimento local, considerando seus limites.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – EVOLUÇÃO HISTÓRICA DO TURISMO E DOS EVENTOS.		
<ul style="list-style-type: none"> - Antecedentes das Viagens e do Turismo. - Desenvolvimento do Turismo Moderno. - Evolução do Turismo e dos Eventos no Brasil. 		
UNIDADE II – MERCADO TURISTICO		
<ul style="list-style-type: none"> - Oferta Turística. - Demanda Turística. - Segmentação do Mercado Turístico. 		
UNIDADE III – CLASSIFICAÇÃO E TIPOLOGIA DOS EVENTOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Conceitos. - Classificação. - Tipologia de Eventos. 		
UNIDADE IV - PLANEJAMENTO E GESTÃO DO TURISMO		
<ul style="list-style-type: none"> - Planejamento Turístico. - Turismo e Sustentabilidade. - Gestão do Turismo. 		
UNIDADE V – HOSPITALIDADE		
<ul style="list-style-type: none"> - Origens da Hospitalidade. - As Leis não Escritas de um Ritual. - A Indústria da Hospitalidade. 		
UNIDADE VI – TURISMO E DESENVOLVIMENTO		
<ul style="list-style-type: none"> - Potencial e Equipamentos Turísticos da Região. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<p>A aula será expositiva e dialogada, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros. Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides etc.</p> <p>A carga horária prática será realizada com uma viagem de campo para conhecer locais de interesse turístico e equipamentos turísticos da região.</p>		
RECURSOS		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais (projetor, filmes). 		
AVALIAÇÃO		
<p>A avaliação da disciplina Turismo, Hospitalidade e Eventos 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 		

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domínio de atuação discente (postura e desempenho). 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CASTELLI, Geraldo. Turismo: atividade marcante. 4. ed. rev. e ampl. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2001. DIAS, Reinaldo. Introdução ao turismo. São Paulo: Atlas, 2008. DIAS, Reinaldo. Turismo sustentável e meio ambiente. São Paulo: Atlas, 2008.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>HOLANDA, Fabiola Silveira Jorge; LEITE, Eliana Alves Moreira. Turismo e hospitalidade: estudos contemporâneos no Brasil. Fortaleza: IFCE, 2014. LOHMANN, Guilherme. Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas. PETROCCHI, Mario. Turismo: planejamento e gestão. 7. ed. São Paulo: Futura, 1998. POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. RUSCHMANN, Doris. Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente. 14. ed. Campinas: Papirus, 2008. TURISMO: princípios e práticas. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2007. TURISMO de experiências. São Paulo: Senac SP, 2010. TURISMO: interfaces, desafios e incertezas. Caxias do Sul, RS: ECUCS, 2001.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

EMENTAS SEMESTRE 2
PROFISSIONALIZANTE I

Cerimonial, Protocolo e Etiqueta
Contabilidade Aplicada
Empreendedorismo
Marketing em Eventos
Planejamento de Eventos Gastronômicos
Prática Profissional I
Serviço de Alimentos e Bebidas
Inglês

CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA

DISCIPLINA: CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA		
Código: CPE		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 30	CH Prática: 10
Número de Créditos: 2		
Pré-requisitos: THP		
Semestre: 2		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Visão histórica do cerimonial. Conceitos: Cerimonial, Protocolo e Etiqueta. A importância do cerimonial e protocolo no âmbito das Organizações Públicas e Privadas. Símbolos Nacionais. Mesas. Tipos de cerimoniais. Organização do cerimonial e protocolo oficial e de eventos empresariais. Mestre de Cerimonia. Etiqueta no convívio social e profissionais. Práticas e participações em cerimoniais oficiais e eventos empresariais (organização, coordenação, mestre-de-cerimônias e recepção).		
OBJETIVO		
Compreender a importância do cerimonial, protocolo e etiqueta identificando aspectos fundamentais para a aplicação nos diferentes tipos de eventos.		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE 1 – HISTÓRICO DO CERIMONIAL</p> <p>1.1 - A evolução do Cerimonial até os dias atuais.</p> <p>1.2 - A relação homem, poder e hierarquia através das regras de etiqueta e das apresentações nos cerimoniais.</p> <p>1.3 - A etiqueta e o cerimonial influenciando o homem e seu convívio social.</p> <p>1.3.1 - O significado e as funções sociais do cerimonial e da etiqueta.</p> <p>1.4 - A importância do profissional do cerimonial.</p> <p>1.5 - A importância do cerimonial e protocolo no âmbito das Organizações Públicas e Privadas.</p> <p>UNIDADE 02- LEGISLAÇÃO</p> <p>2.1 - Lei nº 5.700, de 1 de setembro de 1971, que trata sobre a forma e a apresentação dos Símbolos Nacionais.</p> <p>2.1.1 - A apresentação da Bandeira Nacional com Bandeiras dos Estados, dos Municípios, de instituições particulares e públicas e com bandeiras de outros países.</p> <p>2.1.2 – Definição dos critérios para apresentação dos Símbolos Nacionais.</p> <p>2.2 - Decreto nº 70.274, de 09 de março de 1972, que trata das normas do cerimonial público e a ordem geral de precedência.</p> <p>UNIDADE 03 – ORDEM DE PRECEDÊNCIA</p> <p>3.1 – Precedência de pronunciamento/discurso em eventos incluindo o uso adequado dos pronomes de tratamento.</p> <p>3.2 – Precedências na composição de Mesa de Honra.</p> <p>3.3 – Precedência na mesa de banquetes.</p> <p>3.4 – Precedência de esposas ou maridos de autoridades.</p> <p>3.5 – Precedência no aeroporto e no carro.</p> <p>3.6 – Atraso de autoridades em eventos.</p> <p>UNIDADE 04 - FORMAS BÁSICAS E TIPOS DE CERIMONIAL</p> <p>4.1 – Cerimonial e protocolo oficial:</p> <p>4.1.1 – Ordem e precedência nas Cerimônias Oficiais.</p> <p>4.1.2 – Ordem e precedência nas Forças Armadas.</p> <p>4.1.3 – Ordem e precedência nas igrejas cristãs.</p> <p>4.1.4 – Forma de apresentação dos Símbolos Nacionais.</p> <p>4.1.5 – Organização do cerimonial dos Governos Estadual e Municipal de Roraima.</p> <p>4.2 – Cerimonial e protocolo no âmbito das organizações:</p> <p>4.2.1 – Hierarquia nas empresas.</p> <p>4.2.2 – Planejamento e organização de eventos empresariais.</p> <p>4.2.3 – Pontos importantes dos eventos organizacionais.</p> <p>UNIDADE 05 - ETIQUETA E CERIMONIAL</p>		

<p>5.1 - Regras de boas maneiras para o profissional nas cerimônias e no ambiente de trabalho.</p> <p>5.2 - Etiqueta à mesa.</p> <p>5.3 - Boas maneiras nas apresentações, em restaurantes, em reuniões, e etc.</p> <p>5.4 - Indumentária e demais acessórios que compõe a imagem do profissional de eventos.</p> <p>5.5 - Perfil e apresentação do Mestre de cerimônias e de sua equipe.</p> <p>5.6 - Noções de elaboração de script (roteiro para cerimônia).</p> <p>5.7 - Solenidades de inauguração, abertura de eventos formais, pedra fundamental, entre outros.</p> <p>5.8 - Cerimonial universitário.</p> <p>5.9 - Cerimonial segundo o protocolo oficial nas instituições públicas.</p> <p>5.10 - Hierarquia nas empresas: Cerimonial e protocolo no âmbito das organizações empresariais.</p>	
<p>06 – EVENTOS PARA PRÁTICAS DO CERIMONIAL E DA ETIQUETA</p> <p>6.1 –Eventos formais: empresariais, científicos:</p> <p>6.1.1 – Ciclo de palestras, Conferências, Congresso, Convenção; Feiras; Fórum; Mesa redonda; Seminário; Simpósio e Workshop.</p> <p>6.2 – Eventos sociais de trabalho/negócios com o objetivo de promover a sociabilização do profissional com o ambiente e com os clientes.</p> <p>6.2.1 – Café da manhã (breakfast), brunch, almoço ou jantar.</p>	
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <p>A aula será expositiva e dialogada, fazendo-se uso de debates, aulas práticas, entre outros. Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides etc. Simulações práticas de eventos sociais públicos e corporativos, onde o aluno atua como Cerimonialista e Mestre de Cerimônias do início ao fim, com todos os protocolos de sequência da cerimônia.</p>	
<p>RECURSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Microfone e caixa de som. 	
<p>AVALIAÇÃO</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 5. ed. Barueri: Manole, 2010.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2008.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. 3. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007.</p> <p>CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 10. ed. São Paulo: Summus, 2008.</p> <p>GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2003</p> <p>HOLANDA, Fabiola Silveira Jorge; LEITE, Eliana Alves Moreira. Turismo e hospitalidade: estudos contemporâneos no Brasil. Fortaleza: IFCE, 2014.</p> <p>BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2002.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

CONTABILIDADE APLICADA

DISCIPLINA: Contabilidade Aplicada		
Código: CONT		
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 10h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:		
Número de Créditos: 2		
Pré-requisitos: MAT		
Semestre: 2º		
Nível: Técnico		
EMENTA		
História da contabilidade, conceitos, princípios fundamentais, convenções contábeis, balanço patrimonial débito e crédito. Contabilidade de custos, conceito e classificação.		
OBJETIVO		
Desenvolver um conhecimento básico dos princípios contábeis e balanço patrimonial e sua aplicação na gestão dos empreendimentos. Aprender a classificar os custos, os métodos de apropriação e a formação de preços.		
PROGRAMA		
1 ASPECTOS INTRODUTÓRIOS		
1.1 Campo de atuação da contabilidade		
1.2 Principais interessados na informação contábil		
1.3 Objetivos e Finalidades da informação contábil		
1.4 História da contabilidade		
2 ESTÁTICA PATRIMONIAL		
2.1 Ativo		
2.2 Passivo		
2.3 Patrimônio líquido		
2.4 Fontes do patrimônio líquido		
2.5 Equação fundamental do patrimônio		
2.6 Configurações do estado patrimonial e suas representações gráficas		
2.7 As várias configurações do capital		
3 VARIAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO		
3.1 Despesa, receita e resultado		
3.1.1 Despesa		
3.1.2 Receita		
3.1.3 Resultado		
3.1.4 Período contábil		
3.1.5 Encerramento e distribuição dos resultados		
3.1.6 Demonstração do resultado do exercício		
3.1.7 Registro das operações normais do exercício		
3.1.8 Registro das operações do regime de competência		
4 CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS E TIPOLOGIAS DE CUSTEIO		
4.1 Classificação quanto à Forma de Alocação		
4.2 Classificação quanto ao Volume de Produção		
4.3 Outras Terminologias		
4.4 Tipos de Custeio e suas Finalidades		
5 CUSTEIO POR ABSORÇÃO E VARIÁVEL		
5.1 Definição		
5.2 Apuração		
5.3 Caso Prático		
5.4 Importância da distinção entre Custo e Despesa		
6 FIXAÇÃO DO PREÇO DE VENDA		

6.1 Com base no Custo por Absorção (Custo Pleno) 6.2 Com base no Custo de Transformação 6.3 Com base no Custo Variável 6.4 Com base no Rendimento sobre o Capital Empregado 6.5 Aspectos Tributários 7 ASPECTOS FISCAIS E LEGAIS DA CONTABILIDADE 7.1 Imposto de renda e contribuição social 7.2 Provisões versus reservas 7.3 Exportação e importação 7.4 Matriz e filiar 8 ASPECTOS ESPECIAIS DA CONTABILIDADE COMERCIAL 8.1 Estoques, problemas gerenciais: custos de reposição 8.2 Bases para a formação do custo mercantil e outras considerações	
METODOLOGIA DE ENSINO	
A aula será realizada de forma expositiva e dialogada, em que se dará ênfase às discussões teóricas e práticas das situações do cotidiano das empresas, de forma a auxiliar na construção do conhecimento. Como recursos, serão utilizados quadro branco, pincel, retroprojeter, computador/notebook, etc. A parte prática da disciplina será realizada através da resolução de problemas reais das empresas relativos à contabilização das principais operações de empresas dos ramos comerciais, industriais e de serviços.	
RECURSOS	
Recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Insumos de laboratórios. 	
AVALIAÇÃO	
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 realizados trabalhos escritos, debates, prova e trabalhos em grupo para avaliar os seguintes critérios: <ul style="list-style-type: none"> • 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; • Demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; • Desempenho cognitivo; • Criatividade e o uso de recursos diversificados; • Domínio de atuação discente (postura e desempenho). 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
EQUIPE DE PROFESSORES DA FEA. Contabilidade introdutória . 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010. MARION, J. C. Contabilidade empresarial . 15. ed. São Paulo: Atlas, 2009. ÁVILA, C. A. de. Contabilidade básica . 1. ed. Curitiba: Livro Técnico, 2010.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
HORNGREN, Charles T.; Datar, Srikant M.; Foster, George. Contabilidade de Custos: uma abordagem gerencial - Vol. 1 - 11ª edição. [S.l.]: Pearson. 544 p. ISBN 9788587918406. Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788587918406 >. Acesso em: 4 fev. 2018. INÁCIO DANTAS. Contabilidade: Introdução e Intermediária - 1ª Edição. [S.l.]: Editora Freitas Bastos. 328 p. ISBN 9788579872488. Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788579872488 >. Acesso em: 4 fev. 2018. MÜLLER, Aderbal Nicolas. Contabilidade Básica: fundamentos essenciais . [S.l.]: Pearson. 124 p. ISBN 9788576055075. Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576055075 >. Acesso em: 4 fev. 2018. ORGANIZADOR ANTONIO SEBASTIÃO DOS SANTOS. Contabilidade . [S.l.]: Pearson. 192 p. ISBN 9788543004969. Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543004969 >. Acesso em: 4 fev. 2018. ROBERTO, Marcos. Contabilidade 2ª Edição . [S.l.]: Rideel. 627 p. ISBN 9788533932531. Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788533932531 >. Acesso em: 4 fev. 2018.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

EMPREENDEORISMO

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO		
Código: EMP		
Carga Horária Total: 40 h	CH Teórica: 40h	CH Prática: 00h
CH – Prática como Componente Curricular do Ensino: 00h		
Número de Créditos: 02		
Pré-requisitos: -		
Semestre: 2		
Nível: Técnico		
EMENTA		
<p>Introdução ao “Mundo dos Negócios”. Conceitos de empreendedorismo e inovação; Tipos de empreendedorismo; Atitude empreendedora e inovação; Ideias versus oportunidades; Economia criativa versus economia tradicional; Startup; Ferramentas: matriz SWOT, metas SMART, técnica 5W2H, técnica CANVAS e plano de negócio, Design Thinking; Assessoria: incubadoras, aceleradoras, franchising, mentoria, investidor anjo e capitalista de risco; Fontes de financiamentos; Arranjos empresariais: Arranjos produtivos locais (APL), clusters e rede de empresas; Futuro do perfil empreendedor: Competências e habilidades.</p>		
OBJETIVO		
<p>Propiciar ao discente o desenvolvimento de competências e habilidades empreendedoras. Apresentando os conceitos e a importância do empreendedorismo, incluindo aí o seu papel de desenvolvimento socioeconômico para as comunidades historicamente fragilizadas como as populações afrodescendentes. Diferenciar os tipos de empreendedorismo; atitudes empreendedoras e inovação; diferenciar ideias/oportunidade e economia tradicional/criativa. Conceituar e identificar um Startup. Conhecer as ferramentas empreendedoras. Conhecer os tipos de assessoria, financiamentos e arranjos empresariais. Compreender o perfil do empreendedor no futuro.</p>		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução ao “Mundo dos Negócios” (noções de economia e mercado). 2. Conceitos de empreendedorismo e inovação; 3. Tipos de empreendedorismo, enfatizando o empreendedorismo feminino e o empreendedorismo ligado à questões afrodescendentes (ressaltando o debate sobre relações étnico-raciais); 4. Empreendedorismo como forma de transformação e/ou potencialização das realidades socioeconômicas e histórico-culturais, destacando os debates sobre as questões ambientais, de direitos humanos e a influência afrodescendente na realidade brasileira; 5. Ideias versus oportunidades; 6. Economia criativa versus economia tradicional; 7. Startup; 8. Ferramentas: matriz SWOT, metas SMART, metas OKR, técnica 5W2H, técnica CANVAS e plano de negócio, Design Thinking; 9. Assessoria: incubadoras, aceleradoras, franchising, mentoria, investidor anjo e capitalista de risco; 10. Fontes de financiamentos; 11. Arranjos empresariais: Arranjos produtivos locais (APL), clusters e rede de empresas; 12. Futuro do perfil empreendedor: Competências e habilidades. 		

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas expositivo-dialogadas e aulas práticas em campo, aplicação de exercícios práticos e teóricos com avaliações por meio de provas escritas e trabalhos.	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Projetores e Caixas de Som • Lousa • Papelaria (cartolina, canetinha, post-it, cola, tesoura, revistas) 	
AVALIAÇÃO	
<p>Será desenvolvida nas seguintes formas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos. • Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia-a-dia, a condição humana, enfim, a própria vida. O foco da avaliação da disciplina será a continuada, por meio de trabalhos extraclasse executados a cada módulo. • Escrita - questionário individual para verificação dos conhecimentos construídos durante a aula. <p>Os recursos avaliativos serão baseados no § 1º alínea de I a XV do Art. 94 do Regulamento da Organização Didática.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael, P.; SHEPHERD, Dean A. Empreendedorismo. 7. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2009</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2009</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008</p> <p>BESSANT, John. Inovação e empreendedorismo. Porto Alegre: Bookman, 2009.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>DOMINGOS, Carlos. Oportunidades disfarçadas: histórias reais de empresas que transformaram problemas em grandes oportunidades. 1. ed. Rio de Janeiro: Sextante, 2009.</p> <p>GUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JR., Silvestre. Empreendedorismo. Curitiba: Livro Técnico, 2010.</p> <p>BARON, Robert A. Empreendedorismo: uma visão do processo. São Paulo: Cengage Learning, 2007.</p> <p>BIAGIO, Luiz Arnaldo. Empreendedorismo: construindo seu projeto de vida. São Paulo: Manole, 2012. [biblioteca eletrônica]</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. São Paulo: Manole, 2012. [biblioteca eletrônica]</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Planos de negócios que dão certo: um guia para pequenas empresas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>DORNELAS, José. Uma Dupla que faz acontecer: guia completo de empreendedorismo em quadrinhos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.</p> <p>MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. 1. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.</p> <p>SCHNEIDER, Elton Ivan. CASTELO BRANCO, Henrique José. A caminhada empreendedora: a jornada e transformação de sonhos em realidade. Curitiba: InterSaberes, 2012. [biblioteca eletrônica]</p>	
Coordenador (a) do Curso	Setor Pedagógico

MARKETING EM EVENTOS

DISCIPLINA: Marketing e Promoção de Eventos		
Código: MKT		
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 10h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:		
Número de Créditos: 2		
Pré-requisitos: -		
Semestre: 2°		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Introdução. Histórico do Marketing. Tipos de Marketing. Ferramentas de Marketing. Composto de Marketing. Marketing em Eventos. Estudo de Caso.		
OBJETIVO		
Estudar os conceitos básicos e principais do marketing, auxiliando à promoção de eventos.		
PROGRAMA		
1 – Introdução		
1.1 Definição de Marketing		
1.2 Relevância do Marketing em Eventos		
1.3 Histórico das ações de Marketing em Eventos		
2 – Composto de Marketing		
2.1 Os 4 Ps (Produto, Preço, Praça, Promoção)		
2.2 Os 4 Cs (Cliente, Custo, Conveniência, Comunicação)		
2.3 Os Mercados e os 4 Os (Objetos, Objetivos, Org. de compras, Operações)		
3 – Ferramentas do Marketing		
3.1 Pesquisa de Mercado		
3.2 Planejamento e Desenvolvimento de novos produtos/ serviços		
3.3 Propaganda e Publicidade		
3.4 Promoção de Vendas		
4 – Tópicos Especiais		
4.1 Análise de SWOT (FOFA)		
4.2 Matriz BCG		
4.3 Diferenciação		
5 – Estudo de Caso		
5.1 Festivais		
5.2 Endomarketing		
5.3 Patrocínio e Divulgação		
5.4 Tecnologia e Plataformas digitais		
METODOLOGIA DE ENSINO		

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.	
RECURSOS	
Recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. 	
AVALIAÇÃO	
A avaliação da disciplina ocorrerá, seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD, do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão realizados trabalhos escritos, debates, prova e trabalhos em grupo par avaliar os seguintes critérios: <ul style="list-style-type: none"> • 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; • Demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; • Desempenho cognitivo; • Criatividade e o uso de recursos diversificados; • Domínio de atuação discente (postura e desempenho). 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHURCHILL, G. PETER, J. P. Marketing: Criando Valor para os clientes , São Paulo: Saraiva, 2005. KEGAN, W, Mark C. G, Princípios de Marketing Global . 1. ed., São Paulo: Saraiva, 2007. KOTLER, P. KELLER, L. Administração de Marketing . 12. ed. São Paulo: Pearson, 2006.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
HOYLER Jr, L. H. Marketing em Eventos: Como promover com Sucesso Eventos, Festivais, Convenções e Exposições . São Paulo: Atlas, 2003.	
LOVELOCK, C. Serviços: marketing e gestão . São Paulo. Editora Makron Books, 1990.	
MELO NETO, F. P. de. Marketing em Eventos . São Paulo: Sprint, 2007.	
SANTIAGO, M. P. Gestão de Marketing . Curitiba: IESDE, 2008	
SAMPAIO, R. Propaganda de A a Z . Rio de Janeiro. Editora Campus, 1995.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

PLANEJAMENTO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO PARA EVENTOS GASTRONÔMICOS	
Código: PEG	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 20hs CH Prática: 20hs
CH – 40	
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: HMA	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
História da gastronomia. Restrições alimentares e suas implicações na escolha do cardápio do evento. Finger food, mini porções e empratado. Planejamento e elaboração de cardápios para eventos. Execução de cardápios para eventos. Montagem de mesas de acordo com o tipo e a necessidade do evento.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e identificar os fundamentos da gastronomia; • Planejar e executar cardápios adequados a cada tipo de evento; • Montar mesas para eventos, de acordo com o tipo de serviço. 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Histórico <ul style="list-style-type: none"> - Breve histórico da alimentação - Gastronomia nos eventos - Características dos eventos gastronômicos 2. Restrições alimentares e suas implicações nos cardápios para eventos 3. Finger food (canapés e recheios, coquetéis quentes e frios), mini porções (escondidinhos, saladas, caldos, massas, mini hambúrguer e mini pizzas) e empratado (saladas, massas e molhos, carnes e molhos, acompanhamentos, risotos, peixes e frutos do mar) 4. Planejamento e ficha técnica de cardápios para os diversos tipos de eventos <ul style="list-style-type: none"> - Etapas para produção de eventos gastronômicos; - Quantitativo per capita em eventos de pequeno e médio porte. - Organização de eventos gastronômicos; - Execução de evento gastronômico. 5. Execução de cardápios para eventos. <ul style="list-style-type: none"> - Elaboração e execução de receitas. 6. Montagem de mesas para eventos. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<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.</p> <p>As visitas técnicas poderão ocorrer em estabelecimentos que promovem eventos que envolvam a gastronomia, tais como hotéis, buffets, pousadas, restaurantes, bares, instituições etc.</p> <p>As aulas práticas ocorrerão nos laboratórios do campus e/ou em campus e estabelecimentos parceiros.</p>	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. 	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Insumos de laboratórios. 	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.</p> <p>Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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>Como atividades avaliativas poderão ser aplicadas provas objetivas, provas discursivas, seminários, trabalho escrito, resenhas de filmes, produção de pratos durante as aulas práticas, produção de eventos gastronômicos etc.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CASTRO NETO, Nelson de; ALVES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba, PR: Livro Técnico, 2011. 168 p.</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.</p> <p>MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. 4. ed. São Paulo, SP: Contexto, 2008. 119 p.</p> <p>TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 340 p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALLEN, Johnny. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>ANDRADE, Renato Breno. Manual de eventos. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.</p> <p>CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997. 166 p.</p> <p>MARTIN, Vanessa. Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas. 2003.</p> <p>SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008. 279 p.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

PRÁTICA PROFISSIONAL I

DISCIPLINA: PRÁTICA PROFISSIONAL I
Código: PPI
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 10 CH Prática: 30
CH - Prática como Componente Curricular
Número de Créditos: 02
Pré-requisitos: THP; RIP
Semestre: 2
Nível: Técnico
EMENTA
Prática profissional de eventos como um procedimento didático-pedagógico. Contextualizar os saberes apreendidos relacionado teoria e prática. Desempenho de atividades orientadas viabilizando ações que conduzam ao aperfeiçoamento técnico-científico-cultural e de relacionamento humano.
OBJETIVO
<ul style="list-style-type: none"> - Complementar o processo de ensino-aprendizagem do universo acadêmico criando oportunidades do exercício da prática profissional. - Proporcionar ao discente a associação dos conhecimentos adquiridos ao longo de sua formação acadêmica com as atividades profissionais nas diferentes áreas de eventos. - Oferecer ao discente a participação efetiva no segmento de eventos, visando o seu aperfeiçoamento científico, social e cultural necessário à sua formação profissional.
PROGRAMA
UNIDADE I – ANÁLISE DO CENÁRIO REGIONAL <ul style="list-style-type: none"> - A região e seus atributos. - Mapeamento de possíveis parceiros. UNIDADE II – PRÁTICA DE EVENTOS <ul style="list-style-type: none"> - Procedimentos na organização de eventos sociais, esportivos e de negócios.
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>A metodologia de ensino deverá proporcionar observação-participante, a ação-reflexão-ação. Será desenvolvida da seguinte forma:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Monitoramento e avaliação dos eventos realizados.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais (projektor, filmes).
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação da disciplina Prática Profissional 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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
<p>CASAROTTO FILHO, Nelson. Elaboração de projetos empresariais: análise estratégica, estudo de viabilidade e plano de negócio. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 248 p.,</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4. ed. São</p>

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.	
BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2002.	
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.	
MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. 4. ed. São Paulo, SP: Contexto, 2008. 119 p.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

DISCIPLINA: Serviços de Alimentos e Bebidas
Código: SA&B
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 24 CH Prática: 16
CH – Prática como Componente Curricular do ensino:
Número de Créditos: 02
Pré-requisitos: -
Semestre: 2º
Nível: Técnico
EMENTA
Ressaltar a importância dos serviços de alimentos e bebidas durante os mais variados tipos de eventos da sociedade e no atendimento à necessidade de alimentação fora de casa. Consolidar a importância da qualidade do serviço como fundamental para o sucesso dos eventos. Reconhecimento das funções da equipe de atendimento. Identificação das diversas formas de se disponibilizar alimentos e bebidas em eventos e o conhecimento das etapas de preparação do ambiente e do material de serviço assim como as técnicas de atendimento e serviços de alimentos e bebidas.
OBJETIVO
Reconhecer a importância dos serviços de alimentos e bebidas. Identificar as funções da equipe de atendimento. Executar a organização da área de Sala/Bar e as atividades da Mise en place, assim como gerenciar corretamente o material de serviço de Alimentos e Bebidas. Executar as atividades nas diversas formas de atendimento, reconhecer e os tipos de serviços e aplicar as técnicas de serviço de alimentos e bebidas.
PROGRAMA
UNIDADE I – Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas nos mais variados tipos de eventos
<ul style="list-style-type: none"> • Importância dos serviços de alimentos e bebidas para eventos • Diferença entre motivação dos contratantes X expectativas dos convidados
UNIDADE II – Tipologia das formas de se servir alimentação em eventos
<ul style="list-style-type: none"> • Bufê • Serviços à mesa • Serviço de bandeja volante • Stand/Ponto Fixo
UNIDADE III - Estrutura Organizacional de Alimentos e Bebidas
<ul style="list-style-type: none"> • Distinção das responsabilidades entre Produção, Atendimento e Administração/Organização • Equipe de Atendimento – Organograma • Equipe de Cozinha
UNIDADE IV – Mise en Place
<ul style="list-style-type: none"> • Organização e aproveitamento da área de Sala/Bar. • Material de serviço • Mise en place de mesa
UNIDADE V – Atendimento e Serviço
<ul style="list-style-type: none"> • Recepção do cliente • Técnicas de serviço • Serviço de bebidas • Tipos de serviços.
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.
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 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 objetivos e critérios.

- Avaliações escritas objetivas
- Participação em aulas práticas no laboratório,
- Desempenho nas simulações e práticas de atendimento em mini-eventos gastronômicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira** – 6 ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 1999. 731 p.

AMERICA, Instituto de culinária da. **A arte de servir**. Roca 2004

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. **Maître D'hotel - técnicas de serviço**. EDUCS, 2002

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Association de la Sommellerie Internationale. **Sommelier, profissão do futuro**. SENAC.

PACHECO, Arisides de Oliveira. **Manual de serviço do Garçom**. SENAC 2000.

SENAC. **Sou garçom**: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. SENAC, 2013. 152p.

SPANG, Rebecca. **Invenção do restaurante**: Record, 2003.

Programa Gerencie seu negócio. Bares e restaurantes - **Gestão de pequenos negócios**. SENAC

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

INGLÊS

DISCIPLINA: INGLÊS	
Código: ING	
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20h/a CH Prática: 20 h/a
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: -	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Trabalhar a língua inglesa sob a perspectiva da Abordagem Comunicativa, tendo em vista o desenvolvimento das quatro habilidades comunicativas com o foco na área de eventos.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Atender às necessidades dos profissionais da área de eventos, bem como àqueles que necessitam adquirir habilidades em língua inglesa a fim de poder se comunicar de forma fluida em seu ambiente profissional e social com pessoa estrangeira. <p>Mais especificamente, objetivamos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Trabalhar as quatro habilidades linguísticas (leitura, escrita, auditiva e fala) em nível básico e com foco na área de eventos; b) Desenvolver no aluno a habilidade de entender frases e expressões básicas comumente utilizadas em situações diárias da área de eventos; c) Fazer com que o aluno seja capaz de desenvolver conversação de nível básico que aborde temas relacionados à área de eventos; d) Esclarecer dúvidas usuais no setor de eventos e apresentar as principais informações referentes à região de Acaraú; e) Dar ferramentas para o aluno atender seus clientes de forma objetiva e cordial utilizando a língua inglesa; f) Compreender e produzir gêneros textuais básicos de setor de eventos; g) Reconhecer variações culturais e linguísticas inerentes ao universo da língua inglesa; h) Utilizar estruturas da língua inglesa em situações comunicativas reais, respeitando as diferenças sociais e culturais existentes entre os diferentes povos. 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Auto apresentação, apresentar alguém, confirmar informação, trocar informação pessoal, frases utilizadas ao encontrar-se ou despedir-se de alguém; 2. Nomear objetos, descrever, pedir e dar a localização de objetos; 3. Falar sobre cidades e países, perguntar e dar informação sobre o lugar de origem, nacionalidade, língua nativa, idade; descrever pessoas; 5. Perguntar e responder sobre atividades diárias; 6. Conhecer e interagir com aspectos culturais e históricos da língua inglesa como língua nativa e língua franca. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	

<p>Aulas Expositivas trabalhando o conhecimento prévio dos discentes, buscando identificar o conhecimento que os mesmos já possuem a respeito do tema abordado; Debates com os alunos a partir de situações problema que envolvem tomada de decisão, pensamento rápido, atitude e ética buscando simular a prática do mercado de trabalho; Apresentação de seminários em equipes de no máximo cinco alunos; Realização de exercícios que leve os alunos a pesquisarem sobre o conteúdo que está sendo estudado; Avaliação escrita.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>O processo avaliativo dos alunos ocorrerá de duas formas. Primeiramente o professor irá, durante as atividades desenvolvidas nas aulas, avaliar o desempenho e participação do aprendiz no que concerne o uso adequado da língua inglesa nas mais diversas situações comunicativas. Ademais, haverá provas escritas e orais no decorrer do curso cujo objetivo é verificar se os alunos de fato absorveram adequadamente o conteúdo ministrado para que ele seja utilizado em suas atividades diárias. 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desempenho cognitivo. ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados. ▪ Domínio de atuação discente (postura e desempenho). 	
RECURSOS DIDÁTICOS	
Quadro branco, lousa digital, pincéis, data-show, aparelho de som.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>LATHAM-KOENIG C., OXENDEN C., SELIGSON P. <i>American English File 1</i>, Oxford University Press, 2018.</p> <p>GETZ, D. (1997). Event Management and Event Tourism. New York: Cognizant Communication Corporation.</p> <p>GOLDBLATT, J. (2002). Special Events: Twenty-First Century Global Event Management. New York: John Wiley & Sons, Inc.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>AGUIAR, C. C. <i>Inglês Instrumental: abordagens versus compreensão de textos</i>. Fortaleza: Edições Livro Técnico, 2001.</p> <p>DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para estudantes brasileiros de inglês Português – inglês / inglês- português. Inglaterra, Oxford University Press, 2009.</p> <p>EASTWOOD, J. <i>Oxford Practice Grammar</i>. New York, Oxford University Press, 2001.</p> <p>MURPHY, R. <i>Essential Grammar in Use: a self-study reference and practice book for elementary learners of English</i>. Cambridge University Press, 2007.</p> <p>VIAN JR. O. <i>Inglês Instrumental, Inglês para Negócios e Inglês Instrumental para negócios</i>. DELTA, vol. 15. São Paulo, 1999.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

EMENTAS SEMESTRE 3
PROFISSIONALIZANTE II

Estudo de Bebidas
Eventos Esportivos
Planejamento, Organização e Prática de Eventos
Prática Profissional II
Espanhol
Educação Financeira
Responsabilidade Ambiental em Serviços

ESTUDO DE BEBIDAS

DISCIPLINA: Estudo de Bebidas	
Código: ESTB	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 28 CH Prática: 12
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 3	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Histórico do consumo de bebidas nas civilizações humanas. Conhecimento geral sobre as bebidas servidas em bares e restaurantes e suas variações. 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.	
OBJETIVO	
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.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Tipos de Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas NÃO alcoólicas e seus subgrupos, • Variações na oferta de bebidas não alcoólicas • Bebidas ALCOÓLICAS e seus subgrupos, <p>UNIDADE II – Histórico das Bebidas alcoólicas na humanidade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas da Europa e Ásia, • Bebidas dos povos ancestrais das Américas • Relação social, religioso e cultural com as bebidas. <p>UNIDADE III – Processos produtivos de bebidas alcoólicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermentação, • Destilação, • Envelhecimento, • Retificação. <p>UNIDADE IV – Bebidas Fermentadas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerveja, vinho, sidra e sakê <p>UNIDADE V – Bebidas Destiladas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cachaça, Rum, Vodka, Gin, Tequila, Whisky, Brandy, Bagaceira <p>UNIDADE VI – Bebidas Compostas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licor, Vermute, Bitter, Compostas modernas <p>UNIDADE VII – Coquetelaria e Degustação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de produção de drinks, • Técnicas de serviço de bebidas, • Degustação de vinho, • Degustação de Cerveja. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
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.	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 bar e restaurante • Insumos de bar (bebidas destiladas, fermentadas e compostas; frutas e itens de coquetelaria) • Bolachas e copos descartáveis para as simulações de atendimento e degustação • Insumos de cozinha (ingredientes) para as oficinas gastronômicas. 	

AVALIAÇÃO	
<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"> ▪ Avaliações escritas objetivas ▪ Participação em aulas práticas no laboratório, ▪ Desempenho nas simulações e práticas de coquetelaria e serviço de bebidas em mini-eventos gastronômicos. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à Enologia. SENAC, 1996.</p> <p>STANDAGE, Tom. Historia do mundo em 6 copos. Zahar, 2005</p> <p>SANTOS, José Ivan, DINHAM, Robert. O essencial em cervejas e destilados. SENAC, 2006.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>JACKSON, Michael. Whisky - O guia mundial definitivo. SENAC, 2011.</p> <p>GALVÃO, Saul. A cozinha e seus vinhos. SENAC, 2008.</p> <p>RICCETTO, Luli Neri. Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas. SENAC, 2011</p> <p>Association de la Sommellerie Internationale. Sommelier, profissão do futuro. SENAC.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira – 6 ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 1999. 731 p.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

EVENTOS ESPORTIVOS

DISCIPLINA: EVENTOS ESPORTIVOS	
Código: EVESP	
Carga Horária Total: 40hs	CH Teórica: 25hs CH Prática: 15hs
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 3	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Organização de eventos esportivos; divulgação e marketing de eventos esportivos; diferentes objetivos de eventos esportivos: competição, cooperação, esporte para saúde, esporte participação, lazer.	
OBJETIVO	
A disciplina objetiva capacitar os alunos a planejar e executar eventos esportivos em suas diferentes variáveis: como rendimento, participação, promoção da saúde, ocupação do tempo livre, entre outros. De maneira secundária, a disciplina abordará a questão do marketing no esporte e a divulgação dos eventos.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – O ESPORTE COMO PRODUTO</p> <p>Discussões acerca da prática esportiva como produto comercial e midiático;</p> <p>Associação de esportes e atletas a marcas e à simbologia de sucesso por meio da prática esportiva;</p> <p>A força da mídia na construção e desconstrução de estereótipos relacionados à prática esportiva – preconceito, racismo, esportes associados ao feminino e masculino, etc.</p> <p>Possibilidades da prática esportiva para além do rendimento e da competição.</p> <p>UNIDADE II – ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS ESPORTIVOS – ASPECTOS TEÓRICOS</p> <p>Pontos básicos para a realização de eventos que envolvam práticas corporais – segurança e socorros de urgência;</p> <p>A importância da avaliação na realização de eventos esportivos;</p> <p>Principais processos de organização de eventos esportivos;</p> <p>Principais processos de comunicação no marketing esportivo</p> <p>UNIDADE III – A PRÁTICA DA ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS ESPORTIVOS</p> <p>Discussão sobre autores que elencam o “passo-a-passo” na organização de eventos esportivos;</p> <p>Construção do “manual para organização de eventos esportivos”;</p> <p>Elaboração de projetos.</p> <p>UNIDADE IV – EXECUÇÃO DOS PROJETOS</p> <p>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: esporte-competição; esporte-participação; esporte para a saúde; esporte para ocupação do tempo livre. Durante as discussões poderão surgir outros eixos que serão incluídos caso atendam aos objetivos da disciplina.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
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.	
RECURSOS	

<p>Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina são:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico (livros e textos impressos e digitais), materiais específicos (arcos, cones, coletes, bolas de diversos tamanhos, corda, elásticos, colchonetes, pesos, pranchas, boias); • Recursos audiovisuais (caixa de som, notebook, data-show). 	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação da disciplina “Eventos Esportivos” 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>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>GIANCAGLIA, M. C. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2003.</p> <p>MARTIN, V. Manual prático de eventos: gestão estratégica, patrocínio e sustentabilidade. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.</p> <p>MELO NETO, F. P. de Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2008.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CIVITATE, H. Jogos de salão: recreação. Rio de Janeiro: Sprint, 2002.</p> <p>MARCELLINO, N. C. Legados de megaeventos esportivos. Campinas: Papirus, 2014.</p> <p>MARINHO, V. O que é Educação Física? São Paulo: Brasiliense, 2011.</p> <p>RUBIO, K. O atleta e o mito do herói: o imaginário esportivo contemporâneo. Casa do psicólogo, s.d.</p> <p>UVINHA, R. R. (org.) Turismo de aventura: reflexões e tendências. São Paulo: Aleph, 2005.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO E PRÁTICA DE EVENTOS

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO E PRÁTICA DE EVENTOS	
Código: POPE	
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 60 CH Prática: 20
Número de Créditos: 04	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 3º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Mercado, tendências e uso de tecnologias de Eventos; O mercado de eventos mundial, nacional e local; Eventos e sustentabilidade; Tipologia de eventos; 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.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o mercado de eventos; • Reconhecer os tipos de eventos; • Compreender a relação entre eventos e sustentabilidade; • Realizar levantamento dos eventos realizados no Ceará por região; • Pesquisar as potencialidades do município e entorno; • Conhecer as etapas de um evento; • Promover prática de eventos; • Entender a interação entre segurança e eventos. 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mercado de eventos <ol style="list-style-type: none"> b. Globalização e Capital Intelectual c. Internet e Eventos d. Novas Tecnologias 2. Tipologia de Eventos <ol style="list-style-type: none"> a. Conceitos b. Classificação de Eventos 3. Eventos e Sustentabilidade <ol style="list-style-type: none"> a. Novos paradigmas b. Sustentabilidade c. Estudos de Caso 4. Captação de eventos <ol style="list-style-type: none"> a. Etapas da captação b. Conventions & Visitors Bureau c. Estudo de caso 5. Planejamento de eventos <ol style="list-style-type: none"> a. Processo de planejamento, organização, controle, execução de eventos. b. Instrumentos de controle do planejamento. c. Recepção e atendimento. d. Publicidade e comunicação. e. Instalações e equipamentos, f. Manutenção. g. Diagnóstico e Análises de eventos 6. Etapas de um evento <ol style="list-style-type: none"> a. Brainstorm b. Concepção. c. Briefing 	

<p>d. Etapas: pré-evento, transevento (evento) e pós-evento.</p> <p>7. Legislação em eventos.</p> <p>a. Tipos de Alvará</p> <p>b. Contrato Pessoa Física e Jurídica</p> <p>c. Documentos de eventos: memorando, ofício, ata, convite, planilhas orçamentárias, check list etc.</p> <p>8. Segurança em Eventos</p> <p>a. Plano de segurança em eventos</p> <p>b. Estrutura de segurança no Brasil e a relação com o setor de eventos</p> <p>c. Variáveis de segurança em eventos: dimensão de público, trajés, espaço, alimentos e bebidas, condições climáticas etc.</p> <p>9. Prática de eventos.</p> <p>a. Eventos no Ceará: Levantamento das potencialidades</p> <p>b. Eventos como propulsor do desenvolvimento local da região</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas, dialogadas, exibição de filmes, visitas técnicas, seminários.	
RECURSOS	
Quadro branco, pincel, data-show, filmes e micro-ônibus.	
AVALIAÇÃO	
<p>-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.</p> <p>-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.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>TENAN, I. P. S. Eventos. São Paulo (SP) : Aleph, 2002.</p> <p>VIERA, E. V. de. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.</p> <p>ZANELLA, L. C. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo (SP): Atlas, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ANDRADE, R. B. Manual de eventos. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002. BETTEGA, M. L. (Org.) Eventos e cerimonial: simplificando as ações. 3.ed.Caxias do Sul (RS) : EDUCS, 2002.</p> <p>GOMES, O. Cerimonial e protocolo: dois momentos de censura teatral no Brasil. Fortaleza (CE): Governo do Estado/ Sebrae-Ce, 2005.</p> <p>JOLLES, R. Como conduzir seminários e workshops. São Paulo: Papirus, 2000.</p> <p>MELO NETO, F. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2005.</p> <p>OLIVEIRA, A. A. de. Manual de eventos turísticos. Fortaleza (CE), 2004.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

PRÁTICA PROFISSIONAL II

DISCIPLINA: PRÁTICA PROFISSIONAL II		
Código: PP2		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 10	CH Prática: 30
CH - Prática como Componente Curricular		
Número de Créditos: 02		
Pré-requisitos:PP1		
Semestre: 3		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Prática profissional de eventos como um procedimento didático-pedagógico. Contextualizar os saberes apreendidos relacionado teoria e prática. Desempenho de atividades orientadas viabilizando ações que conduzam ao aperfeiçoamento técnico-científico-cultural e de relacionamento humano.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> - Complementar o processo de ensino-aprendizagem do universo acadêmico criando oportunidades do exercício da prática profissional. - Proporcionar ao discente a associação dos conhecimentos adquiridos ao longo de sua formação acadêmica com as atividades profissionais nas diferentes áreas de eventos. - Oferecer ao discente a participação efetiva no segmento de eventos, visando o seu aperfeiçoamento científico, social e cultural necessário à sua formação profissional. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I – CENÁRIO REGIONAL		
- Elaboração de propostas para eventos de impacto na região.		
UNIDADE II – PRÁTICA DE EVENTOS		
- Procedimentos na organização de eventos científicos, acadêmicos e governamentais.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
A metodologia de ensino deverá proporcionar observação-participante, a ação-reflexão-ação. Será desenvolvida da seguinte forma:		
<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Monitoramento e avaliação dos eventos realizados. 		
RECURSOS		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais (projektor, filmes). 		
AVALIAÇÃO		
A avaliação da disciplina Prática Profissional II 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:		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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		
CASAROTTO FILHO, Nelson. Elaboração de projetos empresariais: análise estratégica, estudo de viabilidade e plano de negócio. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 248 p.,		
MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.		
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.	
BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2002.	
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.	
MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. 4. ed. São Paulo, SP: Contexto, 2008. 119 p.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

ESPAÑHOL

DISCIPLINA: ESPAÑHOL	
Código: ESP	
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20h/a CH Prática: 20 h/a
Número de Créditos: 02	
Código pré-requisito: -	
Semestre: -	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita na língua espanhola.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer os princípios básicos da língua espanhola através de um trabalho sistemático com as quatro competências linguísticas: ouvir, falar, ler e escrever; ● Dominar o vocabulário básico da língua espanhola; ● Compreender as estruturas gramaticais básicas da língua. Assimilação de estruturas básicas de gramática, fonética, fonologia e vocabulário; ● Introdução de estratégias comunicativas e de aprendizagem que fomentem a autonomia do aprendiz; ● Introdução de elementos culturais da Espanha e Hispano-América como facilitadores da comunicação eficaz. 	
PROGRAMA	

<p>Conteúdo Gramatical</p> <ul style="list-style-type: none"> ● El alfabeto español; ● Estilo formal e informal; ● Los artículos; ● Género y número de los nombres; ● Los pronombres sujeto; ● Verbos regulares e irregulares en presente de indicativo; ● Preposiciones de lugar y tiempo; ● Adjetivos descriptivos; ● Adjetivos posesivos ● Demostrativos; ● Adverbios de frecuencia; <p>Conteúdo Lexical</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Los saludos; ● Los adjetivos de nacionalidad; ● Las profesiones; ● Los días de la semana, los meses y las estaciones del año; ● Los colores; ● Las características físicas y de carácter; ● La familia; ● La casa; ● La ciudad ● La hora ● Los alimentos; ● Las partes del cuerpo ● Los estados de ánimo ● Los números.
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>-Aulas expositivas e dialogadas;</p> <p>-Utilização de recursos audiovisuais (aparelho de som, retroprojektor, data-show, filmes em DVD);</p> <p>-Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.</p>
AVALIAÇÃO
<p>- Será contínua considerando critérios de:</p> <p>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.</p> <p>-Será materializada por meio dos seguintes instrumentos:</p> <p>Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais etc.</p>
RECURSOS DIDÁTICOS
<p>Quadro branco, lousa digital, pincéis, data-show, aparelho de som.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>CASTRO Viudez, F. <i>et al.</i> Español en Marcha. Madrid, SGEL, 2006. (4 níveis)</p> <p>CORTÉS, Maximiano, Guía de usos y costumbres de España, Madrid, Edelsa, 2003.</p> <p>DICCIONARIO escolar Santillana de la lengua española. Barcelona: Santillana, 1997.</p> <p>FANJUL, Adrián, (org). Gramática de español paso a paso: con ejercicios. São Paulo: Moderna, 2005.</p> <p>FERNÁNDEZ, Gretel Eres. (Coord.). Expresiones Idiomáticas: valores y usos. São Paulo: Editora Ática. 2004.</p>

HERMOSO, A. González, **Conjugar es fácil en español**. Madrid: Edelsa, 1997
 HERMOSO, A. González, CUENOT J.R. ALFARO, M. Sánchez: **Gramática de español lengua extranjera**. Madrid, Edelsa, 1998.
 SEÑAS. **Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños**. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALARCOS LLORACH, Emilio. **Gramática de la Lengua Española**. Madrid: Espasa Calpe, 2002.
 AGUIRRE BELTRÁN, Blanca. **El español por profesiones, Servicios Turísticos**, SGEL, Madrid, 1994.
 Castro, F. **Uso de la gramática española**. Madrid. Edelsa, 2000.
 Marcos de la Losa, M. C. e M.R. **Obra (1997): Punto final. Curso superior ELE**. Madrid, Edelsa.
 MILANI, E.M. **Gramática de espanhol para brasileiros**. São Paulo: Saraiva, 2000.

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

EDUCAÇÃO FINANCEIRA

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FINANCEIRA	
Código: EDUFIN	
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 CH Prática: 0
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: MAT; CONT	
Semestre: -	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Nossa relação com o dinheiro; Economia Tradicional; Microeconomia; Economia Comportamental; Macroeconomia; Investimentos	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Instigar o aluno a pensar e discutir sobre Dinheiro. - Ensinar os vieses e gatilhos mentais presentes na economia comportamental - Situar o aluno nos principais acontecimentos econômicos do Brasil e do Mundo - Despertar o instinto poupador dos alunos - Ensinar os principais tipos de investimento 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Nossa relação com o dinheiro <ul style="list-style-type: none"> -O que representa o dinheiro -Crenças Financeiros 2. Economia Tradicional - Microeconomia <ul style="list-style-type: none"> - O que é economia - Escassez x Necessidade - Necessidades x Desejos - Oferta e Demanda 3. Economia Comportamental <ul style="list-style-type: none"> - O que é Economia Comportamental – origem - Neurociências - Teorias da Economia Comportamental (Daniel Kahneman; Richard Thaler) 4. Macroeconomia <ul style="list-style-type: none"> - Inflação/ Taxa de Juros - Mercado Cambial 5. Investimentos <ul style="list-style-type: none"> - Criando metas – Metodologia SMART - Planejamento Financeiro - Mercado Financeiro 	

<ul style="list-style-type: none"> - Conceitos Importantes (juros; risco; rentabilidade) - Tipos de Investimento (Renda Fixa e Renda Variável) 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas com uso de slides projetados em Datashow - Vídeos - Discussões e debates. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> - Atividades periódicas - Apresentação de Seminários - Prova - Participação nas discussões em sala de aula 	
RECURSOS DIDÁTICOS	
Quadro branco, lousa digital, pincéis, data-show, aparelho de som.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>SILVA, F.G.; SAAVEDRA, L. A. Introdução à Economia. IFParaná. Disponível em: http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/proeja/economia_mercado.pdf</p> <p>MORCILLO, F. M. Princípios da Economia. São Paulo. Editora Pearson, 352 p., 2006</p> <p>GITMAN, Lawrence J. E JOEHNK, Michael D. Princípios de Investimentos. 8ª. Ed. São Paulo: Pearson, 2005.</p> <p>KHANNEMAN, D. Rápido e Devagar: duas formas de pensar. 1ª Edição. Editora Objetiva, 2012.</p> <p>ÁVILA. F.; BIANCHI. A.M. Guia de Economia Comportamental e Experimental. 1ª edição. São Paulo: Economiacomportamental.org, 2005. Disponível em: http://abpmc.org.br/arquivos/publicacoes/guia-economia-comportamental.pdf</p> <p>THALLER, R. Misbehaving: A Construção da Economia Comportamental. 1ª edição. Intrínseca, 2019</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ASSAF Neto, Alexandre. Matemática Financeira e suas aplicações. 8.ed. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>BROM, L. G. Análise de Investimentos e Capital de Giro. Rio de Janeiro: Saraiva, 2007.</p> <p>ROSA, C. S. M. (trad). O Livro da Economia: As grandes ideias de todos os tempos. Editora Globo, 2017</p> <p>ARIELY, D.; KREISLER, J. A Psicologia do Dinheiro. Editora Sextante, 2019</p> <p>FERREIRA, V. R. M. Decisões Econômicas: você já parou pra pensar? 1ª edição. Editora Évora, 2011</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

RESPONSABILIDADE AMBIENTAL EM SERVIÇOS

DISCIPLINA: RESPONSABILIDADE AMBIENTAL EM EVENTOS	
Código: RAS	
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 30 CH Prática: 10
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: -	
Nível: Técnico	
EMENTA	
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.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Conhecer e discutir os princípios da sustentabilidade organizacional e as principais certificações e selos ambientais que são aplicados às instituições dos diversos setores. • Desenvolver habilidades relativas às ações de gestão ambiental no âmbito público e privado e compreender como as ferramentas de gestão ambiental contribuem para a melhoria dos processos organizacionais, do bem-estar social e da agregação de valor aos produtos finais das instituições. • Conhecer as principais legislações ambientais aplicadas as organizações onde os profissionais da área de eventos possam atuar. • Desenvolver conhecimentos e aplicar soluções práticas para controlar os impactos relacionados as principais formas de poluição ambiental produzidas pelas organizações públicas e privadas. 	
PROGRAMA	
<p>1. Histórico e Fundamentos de sustentabilidade:</p> <p>1.1. Histórico da problemática ambiental no mundo;</p> <p>1.2. Convenções de meio ambiente ao longo da história;</p> <p>1.3. Conceito de sustentabilidade;</p> <p>1.4. Indicadores de sustentabilidade.</p> <p>2. Gestão ambiental empresarial:</p> <p>2.1. O conceito de eco eficiência;</p> <p>2.2. Mercados verdes;</p> <p>2.3. Sistemas de gestão ambiental;</p> <p>2.4. Selos e certificações ambientais;</p> <p>2.5. Inovações e empreendedorismo ambiental;</p> <p>2.6. Organizações sustentáveis;</p> <p>2.7. Ciclo de vida de produtos.</p> <p>3. Legislação ambiental:</p> <p>3.1. Política Nacional de Meio Ambiente (Lei nº 6938/1981);</p> <p>3.2. Política Nacional de Educação Ambiental (Lei nº 9795/1999);</p> <p>3.3. Lei dos Crimes Ambientais (Lei nº 9605/1998);</p> <p>3.4. Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12305/2010).</p>	

<p>4. Poluição ambiental:</p> <p>4.1. Poluição da água;</p> <p>4.2. Poluição do solo;</p> <p>4.3. Poluição do ar;</p> <p>4.4. Gestão de resíduos sólidos;</p> <p>4.5. Controle de emissões atmosféricas;</p> <p>4.6. Gestão de efluentes líquidos.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas teóricas; - Aulas práticas; - Trabalhos individuais ou em equipe de pesquisa bibliográfica, leitura e discussão de revistas científicas, jornais e outros textos; - Estudos de casos; - Apresentação de seminários com temas previamente escolhidos. 	
AVALIAÇÃO	
<p>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.</p> <p>Formas de avaliação:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prova escrita e/ou oral; - Relatórios; - Resumos; - Trabalhos; - Seminários. 	
RECURSOS DIDÁTICOS	
<p>Quadro branco, lousa digital, pincéis, data-show, aparelho de som.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ANDRADE, Rui Otávio Bernardes; TACHIZAWA, Takeshy. Gestão socioambiental: Estratégias na nova era da sustentabilidade. São Paulo: Elsevier, 2011. 280 p.</p> <p>BARBIERI, José Carlos; CAJAZEIRA, Jorge Emanuel Reis. Responsabilidade social empresarial e empresa sustentável: da teoria à prática. São Paulo: Saraiva, 2009. 230 p.</p> <p>MACKENZIE, Davies; MASTEN, Susan. Princípios de engenharia ambiental. 3ª ed. São Paulo: Amgh, 2016. 872 p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALMEIDA, Fernando. Desenvolvimento Sustentável 2012-2050: Visão rumos e contradições. São Paulo: Elsevier, 2012. 288 p.</p> <p>NASCIMENTO, L. F; LEMOS, A.D.C; MELLO, M.C. Gestão Socioambiental Estratégica; Porto Alegre: Bookman, 2014. 232 p.</p> <p>SEIFFERT, Mari Elizabeth Bernardini. Gestão ambiental: Instrumentos, esferas de ação e educação ambiental. 3ª Ed. São Paulo: Atlas, 2014. 328 p.</p> <p>PHILIPPI JÚNIOR, Arlindo. Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. 2ª ed. Barueri: Manole, 2017. 1000 p.</p> <p>BARBIERI, José Carlos. Gestão Ambiental Empresarial – Conceitos, modelos e instrumentos físicos. 4ª edição. Saraiva, 2016, 312 p.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

EMENTAS DISCIPLINAS OPTATIVAS

Educação Física
Libras
Gastronomia em Eventos Infantis
Metodologia do Trabalho Científico
Artes

EDUCAÇÃO FÍSICA

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA	
Código: EDUFIS	
Carga Horária Total: 40hs	CH Teórica: 20hs CH Prática: 20hs
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: -	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<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>	
OBJETIVO	
<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>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Brincadeiras e Jogos;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito epistemológico das brincadeiras e dos jogos; • Brincadeiras e jogos da cultura popular no contexto comunitário e regional; • Brincadeiras e jogos da cultura popular do Brasil e do mundo; • Brincadeiras e jogos de matriz indígena e africana. <p>UNIDADE II – Esportes;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificação dos esportes pela lógica interna; • Esportes de marca; • Esportes de precisão; • Esportes de campo e taco; • Esportes de rede/parede; • Esportes de invasão; • Esportes de combates; • Esportes técnico-combinatórios. <p>UNIDADE III – Ginástica;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e definição da ginástica; • Ginástica geral ou de demonstração; • Ginástica de condicionamento físico; • Ginástica de conscientização corporal. <p>UNIDADE IV – Práticas Corporais de Aventura;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e definição das práticas corporais de aventura; • Práticas Corporais de aventura urbana; • Práticas Corporais de aventura na natureza. <p>UNIDADE IV – Lutas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e diferença entre lutas e brigas; • Lutas do contexto comunitário e regional; • Lutas de matriz indígenas e africana; • Lutas do Brasil; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Lutas do Mundo. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<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>	
RECURSOS	
<p>Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina são:</p> <ul style="list-style-type: none"> • O material didático-pedagógico (livros e textos impressos e digitais), materiais específicos (arcos, cones, coletes, bolas de diversos tamanhos, corda, elásticos, colchonetes, pesos, pranchas, boias); • Os recursos audiovisuais (caixa de som, notebook, data-show); • Os materiais alternativos (garra pet, pneus, sacos, latas, jornais). 	
AValiação	
<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>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<ul style="list-style-type: none"> • 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	
<ul style="list-style-type: none"> • 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
_____	_____

LIBRAS

DISCIPLINA: Libras	
Código: LIBR	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 20h CH Prática: 20h
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: -	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>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.</p>	
OBJETIVO	
<p>-Trabalhar os constituintes linguísticos básicos da Libras a fim de estabelecer uma comunicação inicial e compreender as estruturas frasais nos contextos básicos. -Perceber a diferenças linguística entre Libras e Português. -Compreender os aspectos Culturais, políticos, educacionais e históricos que tem relação direta com a comunidade surda.</p>	
PROGRAMA	
<p>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. Diálogos sobre os diversos contextos.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<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>	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático (Livros e Textos); ▪ Quadro e Pincel; ▪ Projetor Multimídia; ▪ Laboratório. 	
AVALIAÇÃO	
<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. - 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>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CAPOVILLA, Fernando. C; RAPHAEL, Walkyria. D. Dicionário Enciclopédico Ilustrado	

<p>Trilingue da Língua de Sinais. 3ª Ed. São Paulo: EDUSP, 2008</p> <p>FELIPE, Tânia A.; MONTEIRO, Myrna S. Libras em Contexto: curso básico. Brasília: MEC/SEESP, 2007.</p> <p>QUADROS, Ronice M.; KARNOPP, Lodenir B. Língua de Sinais Brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: ArtMed, 2004.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FERREIRA-BRITO, Lucinda. Por uma Gramática da Língua de Sinais. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.</p> <p>GOLDFELD, Marcia. A Criança Surda: linguagem e cognição numa perspectiva sócio-interacionista. São Paulo: Plexus, 1997.</p> <p>QUADROS, Ronice M. de. Educação de surdos: a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997</p> <p>LEITÃO, Vanda M. Narrativas silenciosas de caminhos cruzados: história social de surdos no Ceará. Tese (Doutorado em Educação Brasileira). Faculdade de Educação, UFC. 2003. 225 p.</p> <p>SACKS, Oliver. Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

GASTRONOMIA PARA EVENTOS INFANTIS

DISCIPLINA: GASTRONOMIA PARA EVENTOS INFANTIS	
Código: GEI	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 10hs CH Prática: 30hs
CH – 40	
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: PEG	
Semestre: -	
Nível: Técnico	
EMENTA	
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 a necessidade do evento.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e identificar os fundamentos da gastronomia para o público infantil; • Planejar e executar cardápios adequados a cada tipo de evento infantil; • Criar cardápios de acordo com o evento. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Atualizações da gastronomia em eventos infantis <ul style="list-style-type: none"> ○ - Diversos tipos de festas infantis; ○ - Cardápios diversificados para atender as diferentes idades. • Planejamento de cardápios eventos infantis, elaboração de ficha técnica e execução de pratos <ul style="list-style-type: none"> ○ - Etapas para produção de alimentos para festas infantis; ○ - Quantitativo de alimentos per capita; ○ - Execução de cardápios para eventos; ○ - Elaboração e execução de receitas; ○ - Montagem de mesas para eventos. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<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.</p> <p>As visitas técnicas poderão ocorrer em estabelecimentos que promovem eventos que envolvam a gastronomia, tais como hotéis, buffets, pousadas, restaurantes, bares, instituições etc.</p> <p>As aulas práticas ocorrerão nos laboratórios do campus e/ou em campus e estabelecimentos parceiros.</p>	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Insumos de laboratórios. 	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.</p> <p>Alguns critérios a serem avaliados:</p>	

- 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).
- Como atividades avaliativas poderão ser aplicadas provas objetivas, provas discursivas, seminários, trabalho escrito, resenhas de filmes, produção de pratos durante as aulas práticas, produção de eventos gastronômicos etc.

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.
- 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.
- 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. 279 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO**Código: MTC****Carga Horária Total: 40 h/a CH Teórica: 20 CH Prática: 20****Número de Créditos: 02****Pré-requisitos: COE****Semestre: -****Nível: Técnico****EMENTA**

Conhecimento Científico; Tipos de Trabalho científico; Construção de um Trabalho Científico; Normas ABNT.

OBJETIVOS

- Apresentar ao aluno a construção do conhecimento científico;
- Mostrar as fases de uma pesquisa: planejamento; elaboração do projeto; execução; análise de dados; divulgação.
- Esclarecer os elementos de uma pesquisa científica.
- Ensinar a escrever cientificamente

PROGRAMA

1. Conhecimento Científico
 - ciência
 - teoria
 - método
2. Tipos de Trabalho Científico
 - Resenha
 - Relatório
 - Fichamento
 - Artigo Científico
 - TCC (Monografia; Dissertação; Tese)
3. Construção de um Trabalho Científico
 - Título
 - Introdução
 - Referencial Teórico
 - Metodologia
 - Resultados e Discussões
 - Considerações Finais
 - Referências
4. Normas Técnicas
 - APA

- ABNT	
METODOLOGIA DE ENSINO	
- Aulas expositivas com uso de slides projetados em Datashow - Discussões e debates.	
AVALIAÇÃO	
- Construção de um artigo científico	
RECURSOS DIDÁTICOS	
Quadro branco, lousa digital, pincéis, data-show, aparelho de som.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
RUIZ, J. A. Metodologia científica : guia para eficiência nos estudos. São Paulo: Atlas, 2011. SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico . São Paulo: Cortês, 2007. MARCONI. M. A. Manual de Normalização de Trabalhos Técnicos, científicos e culturais . Petrópolis: Vozes, 2005.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MARCONI. M. A. Metodologia Científica . São Paulo: Atlas, 2011 DEMO. P. Pesquisa : princípio científico e educativo. São Paulo: Cortez, 2011. GONÇALVES, H. A. Manual de artigos científicos . São Paulo: Avercamp, 2004. MARCONI. M. A. Metodologia do trabalho científico : procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 2012. PÁDUA, E. M. M. Metodologia da pesquisa : abordagem técnico-prática. Campinas: Papyrus, 2012	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

ARTES

DISCIPLINA OPTATIVA: ARTES		
Código: ART		
Carga Horária Total: 40 h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 10h
Número de Créditos: 02		
Pré-requisitos: -		
Semestre: -		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Conceituação de arte. Aspectos históricos da arte. Contexto histórico da arte brasileira. As múltiplas linguagens da arte. Multiculturalidade e o diálogo intercultural.		
OBJETIVO		
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.		
PROGRAMA		
<p>Unidade 01 – Conceituação de arte</p> <p>1.1 Compreensão de arte e sua relação com o cotidiano;</p> <p>1.2 Vias de reflexão estética: arte como construção, conhecimento e expressão.</p> <p>Unidade 02 - Aspectos históricos da arte</p> <p>2.1. Arte primitiva;</p> <p>2.2. A Arte na Antiguidade;</p> <p>2.3. Arte medieval;</p> <p>2.4. As expressões artísticas da Idade Moderna e Contemporânea;</p> <p>2.5. A transição do modernismo para o pós-modernismo.</p> <p>Unidade 03 – Contexto histórico da arte brasileira</p> <p>3.1 A arte na pré-história brasileira e arte indígena;</p> <p>3.2 A arte afro-brasileira;</p> <p>3.3 Arte moderna no Brasil: Semana de 22;</p> <p>3.4 O cenário brasileiro dentro das artes híbridas.</p> <p>Unidade 04 – As múltiplas linguagens da arte</p> <p>4.1 Linguagem das artes visuais: elementos, manifestações e leituras;</p> <p>4.2 Linguagem da música: panorama histórico da música, propriedades do som e elementos da música, música contemporânea e a industrial musical;</p> <p>4.3 Linguagem da dança: considerações históricas da dança, consciência do corpo e movimento, elementos e composição da dança e gêneros de dança;</p> <p>4.4 Linguagem do teatro e encenação: origem, ator, espaço, tempo e dramaturgia;</p>		

4.5 Linguagem poética: influência da arte na literatura, arte e poesia.

Unidade 05 - Multiculturalidade e o diálogo intercultural

- 5.1. Dialética da colonização à modernidade;
- 5.2. A diversidade cultural;
- 5.3. Cultura erudita, popular e de massa;
- 5.4. Vanguardas artísticas na América Latina;
- 5.5. As culturas híbridas;
- 5.6. Multiplicidade de manifestações artísticas oriundas das diversidades culturais.

METODOLOGIA DE ENSINO

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.

RECURSOS

Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides, áudio e vídeos etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem tem um caráter, diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação, tendo como 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 o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BOSSI, A. **Reflexões sobre a arte**. 7. Ed. São Paulo: Ática, 2000. [acervo biblioteca virtual IFCE]
- 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. [acervo biblioteca virtual IFCE]
- 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. [acervo biblioteca virtual IFCE]
- CAUQUELIN, A. **Teorias da arte**. São Paulo: Martins, 2005.
- DALDEGAN, V. DOTTORI, M. **Elementos de história das artes**. Curitiba: Intersaberes, 2016. [acervo biblioteca virtual IFCE]
- PORTO, H. **Arte e educação**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. [acervo biblioteca virtual IFCE]

SUTZBACH, A. **Artes integradas**. Curitiba: Intersaberes, 2017. [acervo biblioteca virtual IFCE]

Coordenador (a) do Curso

Setor Pedagógico