



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E  
TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
CAMPUS BATURITÉ

**PROJETO PEDAGÓGICO CURSO  
TÉCNICO EM EVENTOS**

BATURITÉ

2024

Presidente da República

**Luis Inácio Lula da Silva**

Ministro da Educação

**Camilo Santana**

Secretário de Educação Profissional e Tecnológica

**Getúlio Marques Ferreira**

Reitor

**José Wally de Mendonça Menezes**

Pró-reitora de Ensino

**Cristiane Borges Braga**

Pró-reitora de Pós-Graduação, Pesquisa e Inovação

**Joélia Marques de Carvalho**

Pró-reitora de Extensão

**Ana Cláudia Uchôa Araújo**

Diretor do Centro de Referência em Educação a Distância

**Igor de Moraes Paim**

Diretor Geral do Campus de Baturité

**Lourival Soares de Aquino Filho**

Chefe de Departamento de Ensino do Campus de Baturité

**Glacilene Lima Maia Pinheiro**

Pedagoga

**Kayciane Assunção Alencar**

Coordenador do Curso

**Carolina Anselmo Castelo Branco**

Coordenador do Núcleo de Tecnologias Educacionais E Educação à Distância

**Cintia Reis de Oliveira**

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO  
SUBSEQUENTE EM EVENTOS**

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

<b>Nome</b>	<b>Matrícula</b>
CAROLINA ANSELMO CASTELO BRANCO	2164593
KAYCIANE ASSUNCAO ALENCAR	2326575
PATRICIA SOBREIRA HOLANDA COSTA	1857046
FRANCISCA LUCELIA SOUTO DA SILVA	3325261
ANNALIES BARBOSA BORGES	2273821
LAIS SILVA RODRIGUES	3093680
CINTIA REIS DE OLIVEIRA	3120813

MARIA NAIRES ALVES DE SOUZA	1840812
SAMUEL JACKSON DE OLIVEIRA PAIVA	1079133

## SUMÁRIO

1	DADOS DO CURSO	7
1.1	Dados do Campus Baturité	7
1.2	Informações gerais do curso	7
2.	APRESENTAÇÃO	8
3.	CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	9
4.	JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO	11
5.	FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	12
5.1.	Normativas nacionais de cursos técnicos	13
5.2.	Normativas institucionais comuns aos cursos técnicos	13
5.3	Normativas nacionais para cursos técnicos de nível médio	14
6.	OBJETIVOS DO CURSO	14
6.1	Geral	14
6.2	Específicos	14
7.	FORMAS DE INGRESSO	15
8.	ÁREAS DE ATUAÇÃO	16
9.	PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL	16
10.	METODOLOGIA	16
10.1	O Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)	17
10.2	Material didático	18
10.3	Orientação para os alunos	18
10.4	Atividades de acompanhamento do professor em EaD	19
11	ESTRUTURA CURRICULAR	19
11.1	Organização Curricular	22
11.2	Distribuição dos componentes curriculares nos semestres letivos	22
11.3	Matriz curricular	23
11.4	Fluxograma curricular	26
12.	AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	26
12.1	Sistemas de Avaliação	27
12.2	Recuperação da Aprendizagem	28
12.3	Da Frequência	28
13	PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA	28
14	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS	

	ANTERIORES	29
15	EMISSÃO DE DIPLOMA	30
16	AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	30
17	ATUAÇÃO DO COORDENADOR	32
18	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO	32
19	APOIO AO DISCENTE	33
19.1	Atendimentos Educacionais Especializados	34
19.2	Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas - NEABI	36
20	CORPO DOCENTE	36
21	CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO RELACIONADO AO CURSO	38
22	NÚCLEOS DE TECNOLOGIAS E EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (NTEADS)	39
23	INFRAESTRUTURA	40
23.1	Descrição das instalações necessárias ao funcionamento do curso	40
23.2	Laboratórios	40
23.3	Instalações Gerais e Salas de Aula	41
23.4	Recursos Materiais	42
23.5	Biblioteca	43
23.6	Serviços Oferecidos	43
23.7	Acervo	45
24.	REFERÊNCIAS	46
	ANEXO I	51

# 1 DADOS DO CURSO

## 1.1 Dados do Campus Baturité

<b>Campus</b>	<b>IFCE – Campus de Baturité</b>		
<b>Endereço</b>	<b>Rua Ouvidor Mor Vitoriano Soares Barbosa – S/N - Sanharão</b>		
<b>Cidade: Baturité</b>	<b>UF: CE</b>	<b>Fone: (85) 3347-9152</b>	
<b>CNPJ: 10.744.098/0014-60</b>			
<b>E-mail: gabinete.baturite@ifce.edu.br</b>		<b>Página Institucional: ifce.edu.br/baturite</b>	

## 1.1 Informações gerais do curso

<b>Denominação</b>	Técnico em Eventos
<b>Titulação conferida</b>	Técnico em Eventos
<b>Nível</b>	Médio
<b>Forma de articulação com o Ensino Médio</b>	<input type="checkbox"/> Integrada <input type="checkbox"/> Concomitante <input checked="" type="checkbox"/> Subsequente
<b>Modalidade</b>	<input type="checkbox"/> Presencial <input checked="" type="checkbox"/> A distância, institucionalizado <input type="checkbox"/> A distância, através de programa de ensino
<b>Período Letivo</b>	2024.2

<b>Polos de EaD institucionalizados</b>	IFCE campus Baturité
<b>Duração do Curso</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 3 semestres <input type="checkbox"/> anos
<b>Periodicidade da oferta de vagas do curso</b>	<input checked="" type="checkbox"/> semestral <input type="checkbox"/> anual
<b>Formas de Ingresso</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Processo Seletivo (    ) Sisu (    ) Vestibular <input checked="" type="checkbox"/> Transferência <input checked="" type="checkbox"/> Diplomado
<b>Número de vagas anuais autorizadas</b>	80 vagas
<b>Turno de funcionamento</b>	<input type="checkbox"/> matutino <input type="checkbox"/> vespertino <input type="checkbox"/> noturno (    ) integral <input checked="" type="checkbox"/> não se aplica

<b>Ano e semestre do início do funcionamento</b>	2024.2
<b>Informações sobre carga horária do curso</b>	
<b>Carga horária total para integralizar</b>	800 horas
<b>Carga horária dos componentes curriculares obrigatórios (disciplinas)</b>	800 horas
<b>Carga horária dos componentes curriculares optativos</b>	240 horas
<b>Carga Horária presencial e a distância</b>	Presencial: 200 horas A distância: 600 horas
<b>Percentual de carga horária a presencial e a distância</b>	Presencial: 25% A distância: 75%
<b>Carga horária do estágio supervisionado</b>	-
<b>Carga horária total da prática profissional supervisionada no curso</b>	40
<b>Carga horária total do curso</b>	800 horas
<b>Sistema de carga horária</b>	Créditos (01 crédito = 20 horas)
<b>Duração da hora-aula</b>	1 hora/aula = 60 minutos.

## 2. APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, firmado pela Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008 (BRASIL, 2008), integrante da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, vinculada ao Ministério da Educação, tem sua criação desde o ano de 1909, quando instituída a primeira Escola de Aprendizes e Artífices no estado do Ceará pelo Decreto nº 7.566/1909 (BRASIL, 1909). Nesse sentido, faz-se necessário apresentar a visão, a missão e os valores dessa instituição para que se perceba a sua importância enquanto entidade de ensino inclusivo e qualitativo.

A sua proposta é a de tornar-se uma instituição de padrão de excelência no ensino, pesquisa e extensão na área de Ciência e Tecnologia. Como missão, a instituição visa 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.

Além disso, nas suas atividades, o IFCE apresenta como valores o compromisso ético com a 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 liberdade de expressão, com os sentimentos de solidariedade, com a cultura da inovação, com ideias fixas na sustentabilidade ambiental.

Diante disso, o presente documento apresenta o projeto pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Eventos na modalidade a Distância, delimitado a partir das projeções e valores firmados por esta instituição, atentando aos documentos e legislações pertinentes à criação de cursos técnicos subsequentes nas Instituições Federais.

A elaboração deste projeto pedagógico teve como primeiro procedimento metodológico a pesquisa documental das leis, decretos e resoluções acerca da criação e oferta de cursos técnicos pelas Instituições Federais. Com isso, delimitou-se a base pedagógica e normativa para o curso técnico subsequente a ser ofertado.

O presente projeto, que concebe o curso como preparação de jovens detentores do nível médio completo para ingresso imediato no mercado de trabalho, promoverá a integração do IFCE com os principais segmentos da sociedade, proporcionando oportunidades de qualificação para o mundo do trabalho, possibilitando aos cidadãos, o início de uma carreira profissional. Nessa perspectiva, a formação técnica em eventos obtida pelos egressos a partir dos conhecimentos, habilidades e atitudes relacionados à prospecção, planejamento, organização, coordenação e execução de serviços em eventos e cerimoniais, permitirá uma reflexão sobre os impactos sociais, culturais e ambientais nos eventos, bem como uma compreensão dos fundamentos científicos e tecnológicos inerentes a um evento, que proporcionará sua atuação de maneira responsável e cidadã no mercado de trabalho.

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos, pertencente ao Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, se fundamenta nos parâmetros estabelecidos no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos - quarta edição, e destina-se a estudantes que concluíram o ensino médio e pleiteiam uma formação técnica.

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

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação, gozando de autonomia pedagógica, administrativa e financeira. O IFCE foi criado a partir da fusão entre Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará (CEFETCE) e Escola Agrotécnica Federal (EAF), regulamentado por meio da Lei 11.892/2008. Oferece cursos regulares de formação técnica, cursos superiores tecnológicos,

licenciaturas, bacharelados e pós-graduação Lato Sensu e Stricto Sensu.

A implantação do IFCE no interior do Estado atende a meta do programa de expansão da rede federal de educação profissional e tecnológica e à própria natureza dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, no que diz respeito à descentralização da oferta de qualificação profissional, levando em conta as necessidades socioeconômicas de cada região e ainda o propósito de evitar o êxodo de jovens estudantes para a capital.

## **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**

Ser referência no ensino, pesquisa, extensão e inovação, visando à transformação social e ao desenvolvimento regional.

## **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 liberdade de expressão, com os sentimentos de solidariedade, com a cultura da inovação, com ideias fixas na sustentabilidade ambiental.

O IFCE – Campus Baturité, local do curso ora apresentado neste projeto pedagógico, foi inaugurado no ano de 2010, na condição de Campus avançado do município de Canindé, ou seja, estava ligado administrativamente a este Campus. Tornando-se campus independente no ano de 2014. Sua gênese se deu no ano de 2007, com a Lei nº. 1.328 de 11 de outubro de 2007 assinada pelo prefeito Fernando Lima Lopes e o diretor do CEFET-CE Claudio Ricardo Gomes de Lima. Construído na localidade de Saranhão, o campus possui um terreno de 40.000 m<sup>2</sup> doado pelo poder público municipal. No ano de 2009 apresentou-se uma proposta à sociedade local referente aos cursos relacionados às áreas de hotelaria e lazer, antes considerados em consulta de audiência pública. Além disso, as áreas relacionadas potencializam as características turísticas da região.

Atualmente, o IFCE, campus Baturité oferta os Cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia; Tecnologia em Hotelaria; Licenciatura em Letras, com habilitação nas línguas Inglesa e Portuguesa; o Curso técnico subsequente de Administração e de Informática para Internet; e o Curso Técnico integrado em Comércio; além de cursos de formação inicial e continuada. No campus houve a oferta do curso técnico em hospedagem concomitante, de 2012 a 2016. O campus oferta o curso Ciência dos Alimentos a nível de pós-graduação Lato Sensu.

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

Sabe-se que o turismo no Ceará é mola propulsora de desenvolvimento, geração de emprego e renda para as comunidades, o que nos faz compreender a importância socioeconômica desta atividade para o Estado. O Ceará tem 184 municípios, dos quais muitos têm elevado potencial para o turismo receptivo, tanto na capital Fortaleza, como ao longo do litoral, nas serras e nos sertões.

Além de Fortaleza, com sua infraestrutura para viagens, eventos, atrativos turísticos, destacam-se cidades como Canindé e Juazeiro do Norte que promovem o turismo religioso, Quixadá e adjacências, as quais possuem vocação para o desporto e ecoturismo, Guaramiranga e Tianguá, cidades serranas, que instigam também o ecoturismo e turismo rural, além dos 573 km de litoral, que estimulam o turismo de lazer, sol e praia.

Assim, o turismo se configura como atividade altamente lucrativa e geradora de empregos e no Brasil o fluxo turístico cresce 10% em média ao ano desde 1995. O Brasil tem atraído o mercado internacional gradativamente e o próprio mercado doméstico aumenta o índice de viagens para todas as regiões brasileiras, em especial a sul e nordeste.

Conforme dados do Ministério do Turismo, “(...) os dados referentes a 2018, apontam que o Brasil recebeu cerca de 6,62 milhões de turistas estrangeiros. Já no Ceará, o turismo cresceu significativamente nos últimos anos, contribuindo para a geração de emprego e do nível de renda da população. No período 2006/2016 o fluxo turístico via Fortaleza saltou 2.062.493 para 3.243.501 visitantes, cuja variação foi de 57,3%, ou seja, cresceu na base de 4,6% ao ano (SETUR/CE).

Além de movimentar a economia local, os destinos turísticos ganham visibilidade e, conseqüentemente, publicidade gratuita, ao mesmo tempo em que é notória a importância do turismo de eventos, seu crescimento em escala mundial e sua repercussão direta e indireta na economia dos países, nota-se a carência de profissionais qualificados para desempenhar essa atividade, visto seu crescimento, seguindo tendências e novas formas de organização de eventos, principalmente no que se refere à Fortaleza, sediadora de eventos relacionados à esportes, moda, arte, cultura, além de eventos corporativos e sociais, cada um com suas particularidades e formas de organização, além do interesse crescentes dos municípios localizados no interior do Estado, com finalidade em promover eventos para aumentar a geração de emprego, renda e consolidar demanda turísticas em datas festivas.

Considerando que o setor de eventos está intimamente ligado ao turismo e hospitalidade, e

nesse cenário, o *Campus* Baturité oferta dois cursos de graduação, um curso técnico e uma especialização relacionados e inseridos no mesmo eixo, todos voltados para o turismo, hospitalidade, lazer, o mesmo possui condições técnicas e físicas de ofertar o curso em questão. Entende-se pelo exposto que são necessários profissionais qualificados, capazes de captar, planejar, organizar e executar eventos das mais diversas naturezas com competência profissional e técnica, sendo assim um curso técnico subsequente, principalmente no contexto cearense, necessário para atender a contento a demanda.

Fundamentando-se em percepções e contatos com o mercado, professores, editais, ofertas de emprego na área privada, pesquisa coletada pelos alunos e egressos, ficou evidenciado que, a oferta de cursos técnicos nessa área ainda é escassa.

Diante desse contexto e cientes de nossa realidade, entende-se o curso técnico em eventos como uma oportunidade a mais para os alunos que se identificam como possíveis profissionais da área, possam se capacitar.

A escolha está relacionada à vocação da nossa região Nordeste para o Turismo, Hospitalidade e Eventos, à expertise e formação dos docentes, bem como à área dos cursos ofertados pelo campus Baturité.

Com a implementação desse curso facilitaremos aos alunos e à sociedade, uma compreensão fundamental das diversas possibilidades, tendências e formas de organização de eventos, setor que se complementa com outros setores diretos e indiretos do mercado, oportunizando diversos postos de trabalho com o intuito de viabilizar e expandir o acesso da comunidade a cursos técnicos com ensino de qualidade voltados para capacitação de profissionais das diversas áreas do conhecimento nos *campi* do IFCE.

Em termos gerais este projeto pedagógico propõe a elaboração de um curso técnico de qualidade, voltado para a realidade atual, principalmente face aos novos eventos que vêm sendo realizados em formato digital e online, que possivelmente possam se fortalecer como nova proposta em eventos no período pós pandemia.

O curso será focado em vislumbrar as diversas possibilidades e tipologias de eventos, até mesmo as pouco conhecidas, mas que podem ser consideradas como atrativas e possíveis de realização.

Dessa forma, o campus ofertará 70 vagas para o curso de eventos modalidade ead, sendo 35 vagas por semestre, quantidade correspondente a nossa capacidade de demanda, de acordo com nossos docentes e infra estrutura física.

## **5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

### **5.1. Normativas nacionais de cursos técnicos**

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).
- Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria o Instituto Federal do Ceará e dá outras providências.
- Lei nº 11.741/2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- Resolução CNE/CES nº 3, de 2 de julho de 2007. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências.
- Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, dispõe sobre a oferta de cursos na modalidade a distância.
- Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais (Libras), e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.
- Resolução CNE/CP nº 2, 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.

## **5.2. Normativas institucionais comuns aos cursos técnicos**

- Regulamento da Organização Didática do IFCE (ROD).
- Plano de Desenvolvimento Institucional do IFCE (PDI).
- Projeto Pedagógico Institucional (PPI).
- Resolução Consup nº100, de 27 de setembro de 2017, que estabelece os procedimentos para criação, suspensão e extinção de cursos no IFCE.
- Tabela de Perfil Docente.
- Resolução Consup / IFCE Nº 108, DE 08 DE SETEMBRO DE 2023.
- Resolução vigente que regulamenta a carga horária docente.
- Resolução vigente que determina a organização e o funcionamento do Colegiado de curso e dá outras providências
- Resolução vigente que regulamenta sobre a composição e organização dos Núcleos de Tecnologias Educacionais. Resolução No. 77 de 13 de dezembro de 2022.

- Resolução nº 73, de 10 de novembro de 2022, que aprova ad referendum os procedimentos para a criação de cursos técnicos subsequentes e para a elaboração dos respectivos projetos pedagógicos, em caráter piloto, na modalidade a distância, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
- Resolução nº 11 de Fevereiro de 2022, que aprova a normatização da Prática Profissional Supervisionada (PPS) da educação profissional técnica de nível médio e dos cursos de especialização técnica de nível médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE.
- Resolução CONSUP Nº 141, de 18 de dezembro de 2023, que aprova o Manual de Normatização de Projetos Pedagógicos dos Cursos do Instituto Federal do Ceará.
- Resolução CONSUP / IFCE Nº 171, de 09 de janeiro de 2024, que altera a Resolução nº 63 de 28 de maio de 2018, para contemplar atividades docentes realizadas em cursos na modalidade à distância.

### **5.3 Normativas nacionais para cursos técnicos de nível médio**

Devem ser observadas as formas de oferta dos cursos, ao considerar as normativas listadas nesta seção.

- Resolução nº 01, de 05 de Janeiro de 2021 que define as diretrizes curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.
- Resolução CNE/CEB nº 02, de 15 de Dezembro de 2020 que aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
- Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional e dá outras providências.
- 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”.

## **6. OBJETIVOS DO CURSO**

### **6.1 Geral**

Formar profissionais de nível técnico capazes de coordenar, operacionalizar e avaliar eventos na sua dimensão de competência.

### **6.2 Específicos**

- Formar profissionais aptos a desenvolver o planejamento operacional de eventos de acordo com a sua tipologia.

- Habilitar o profissional a coordenar e realizar a execução do evento: montagem, decoração, serviços técnicos, logísticos e operacionais.
- Qualificar o egresso para apoiar e supervisionar a operacionalização de serviços de alimentos e bebidas.
- Capacitar o profissional para realizar procedimentos de secretaria e apoio administrativo.
- Preparar o egresso para executar e supervisionar ações de recepção, cerimonial e protocolo.
- Formar profissionais aptos a coordenar e operacionalizar atividades de pré, evento e pós evento.

## **7. FORMAS DE INGRESSO**

O ingresso ao Curso Técnico em Eventos, na forma subsequente, na modalidade à distância, poderá ser realizado através de processo seletivo aberto ao público (processo seletivo), para o primeiro período do curso, destinado a estudantes que tenham certificado de conclusão do Ensino Médio.

O Processo Seletivo atende aos dispostos na Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, no Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012, e na Portaria Normativa nº 18, de 11 de outubro de 2012, do Ministério da Educação.

As inscrições para o processo seletivo ocorrerão através de Edital próprio, do qual consta o curso com o número de vagas a preencher, os prazos de inscrição, a documentação exigida para a inscrição, os instrumentos, os critérios de seleção e demais informações úteis. O referido curso ofertará a cada semestre 35 vagas que serão preenchidas com os candidatos aprovados no exame de seleção.

Ademais, serão admitidos alunos diplomados e transferidos de outros cursos, do próprio Instituto Federal do Ceará ou de outras instituições de ensino, através de edital de seleção específico de admissão de alunos transferidos e diplomados, nos termos dos artigos 53 (transferência interna), 55 (transferência externa), 57 (transferência ex-offício) e 59 (Diplomados) do Regulamento da Organização Didática (ROD, 2015).

Com relação ao processo de transferência, seguirá o edital de transferência do campus a ser amplamente divulgado pela instituição com as respectivas vagas a serem determinadas pelo departamento juntamente com o coordenador do curso. Para que a transferência seja solicitada pelo discente, faz-se necessário que atenda aos seguintes casos:

- a) da modalidade presencial para a modalidade a distância, desde que se observe a existência de vagas e a afinidade entre as áreas do curso em que o requerente se encontra matriculado e o curso pretendido;

b) da modalidade a distância para a modalidade presencial, observando para isso o edital próprio de transferência. Nesse caso, o aluno concorrerá às vagas existentes, em igualdade de condições com os demais candidatos da comunidade, respeitando o preceituado nos Art. 55 e 56 do ROD.

c) Poderá ainda ser requerida a transferência entre campi. Ela deverá ser solicitada à Coordenadoria do Curso, mediante requerimento protocolado na Coordenação do campus de origem, observando a existência de vagas no curso e no campus destino, desde que este pertença à área afim ou ao eixo tecnológico em que o requerente se encontra matriculado.

## 8. ÁREAS DE ATUAÇÃO

A formação técnica em eventos será formada para desenvolver ação empreendedora, proporcionando um trabalho colaborativo, proativo, criativo e técnico para solução de problemas e gestão de conflitos. Aplicando os conhecimentos multidisciplinares sobre aspectos socioculturais e econômicos dos locais onde serão realizados os eventos, bem como conhecimentos técnicos sobre classificação e tipologias de eventos, hospitalidade, sistemas de realização de eventos, além das legislações que visam a garantir a integridade e a segurança dos participantes, o egresso poderá atuar em:

- Empresas de eventos e cerimonial;
- Meios de hospedagem;
- Cruzeiros marítimos;
- Restaurantes e *buffets*;
- Clubes sociais e esportivos;
- Órgãos públicos e entidades privadas
- Organizações do esporte
- Espaços de eventos.

## 9. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

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

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

- Desenvolver o planejamento operacional de eventos de acordo com a sua tipologia;
- Coordenar e realizar a execução do evento: montagem, decoração, serviços



técnicos,logísticos e operacionais;

- Apoiar e supervisionar a operacionalização de serviços de alimentos e bebidas;
- Realizar procedimentos de secretaria e apoio administrativo;
- Executar e supervisionar ações de recepção, cerimonial e protocolo;
- Coordenar e operacionalizar atividades de pré evento e pós evento.

## 10. METODOLOGIA

A proposta metodológica do curso Técnico Subsequente em Eventos em EAD se realiza numa modalidade de ensino-aprendizagem diferente da que estamos acostumados, uma vez que o processo pedagógico de ensino e aprendizado será dividido em dois momentos distintos e bem definidos, os momentos presenciais e os momentos a distância, a saber:

**Momentos Presenciais:** Serão realizados no *campus* com a participação dos alunos e do professor do respectivo componente curricular. Esses encontros serão para apresentar as disciplinas, introduzir e construir novos conhecimentos, dar orientações gerais, realizar as atividades propostas, propiciar a troca de experiências entre discentes e docentes, sanar dúvidas e dificuldades dos alunos, avaliar os resultados e desenvolver atividades práticas.

O plano de realização das atividades presenciais deverá ser formalizado e publicado no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) para ciência e acompanhamento dos estudantes. As atividades presenciais definidas pelo professor do componente curricular e/ou coordenador do curso serão acompanhadas principalmente pelo professor.

Serão contabilizadas como atividade presencial: avaliação do estudante, atividades destinadas a laboratório, aula de campo, atividades em grupo de estudo, visitas técnicas e viagens de estudo, prática profissional supervisionada, dentre outras previstas no planejamento do curso desde que estas tenham sido definidas pelo professor ou coordenador.

Todas as atividades presenciais deverão ser registradas por meio de Atas, Relatórios, previsão no Plano de Ensino, dentre outras formas passíveis de comprovação da realização dos momentos presenciais. Os momentos presenciais são caracterizados pelo encontro dos estudantes com o professor da disciplina.

**Momentos a Distância:** A interação entre alunos e professor ocorrerá através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). É nele que serão disponibilizados os materiais didáticos, que podem ser: livros, apostilas, vídeo aulas e videoconferência entre outros recursos. Os momentos não presenciais possibilitam ao cursista acessar os conteúdos e as informações relativas às disciplinas do curso e ainda aproveitar o potencial pedagógico do ambiente virtual. O processo pedagógico torna-se dinâmico e interativo, em razão da troca de mensagens, da oferta de materiais complementares de estudo, da participação em bate-papo e em fóruns de discussão, além da troca de questionamentos e orientações.

A Prática Curricular será desenvolvida presencialmente durante os encontros presenciais.

## **10.1. O Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)**

No tocante ao Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), o curso será ofertado no ambiente Moodle, plataforma de EAD utilizada oficialmente nos cursos do IFCE.

O Moodle permite realizar um processo de gestão democrática e participativa, com controle e avaliação do processo de ensino e aprendizagem, além de oferecer um conjunto de ferramentas que permitem a criação e o gerenciamento de cursos a distância, potencializando processos de interação, colaboração e cooperação e reunindo, numa única plataforma, possibilidades de acesso online ao conteúdo de cursos.

## **10.2. Materiais Didáticos e Recursos Tecnológicos**

Quanto aos materiais didáticos a serem utilizados, cada disciplina terá seu material base selecionado ou produzido por seu professor, que poderá ser um livro ou apostilas produzidas de forma específica para o contexto do curso ou, em casos que isso não seja possível, escolhidos conforme adequação ao programa da disciplina, à carga horária, aos objetivos pedagógicos e à bibliografia.

Além desse material base, o professor poderá utilizar materiais complementares, como outros textos, artigos, livros, websites, tutoriais, jogos, vídeos, animações e objetos de aprendizagem. Os materiais didáticos primarão por uma linguagem dialógica, inclusiva e acessível e estarão disponíveis para a turma na sala virtual do AVA.

O componente curricular será ministrado e exposto através do AVA do IFCE da plataforma Moodle e os encontros síncronos serão realizados por aplicativos de videoconferência. Cada disciplina do curso utilizará esses recursos conforme planejamento pedagógico. Serão utilizados materiais elaborados exclusivamente para o curso bem como poderão ser utilizados materiais já elaborados por outras instituições. A oferta de outros materiais complementares ficará a cargo dos professores da disciplina.

Múltiplos meios (mídias) serão utilizados para que sejam alcançados os objetivos educacionais propostos em sua justificativa. Cada mídia tem sua especificidade e pode contribuir para que se atinja determinados níveis de aprendizagem com maior grau de facilidade e que se possa atender à diversidade e heterogeneidade do público-alvo. Dentre essas mídias destacam-se aulas virtuais, fóruns, lista de discussão, salas de bate papo, conexões a materiais externos, atividades interativas, quizzes e textos colaborativos (wiki), videoconferência e atividades utilizando recursos virtuais com orientação de forma síncrona e assíncrona.

Os componentes curriculares serão planejadas previamente, através da produção da matriz de design educacional (Matriz DE).

### 10.3. Ambientação dos Alunos Ingressantes

O aluno ingressante fará uma ambientação, disponível por meio digital, no ambiente de aprendizagem. No guia constará informações, tais como:

- As características da Educação à Distância;
- Como realizar o estudo a distância;
- Como realizar os estudos presenciais;
- Funcionamento do AVA;
- Organização e estrutura curricular;
- Metodologias utilizadas no desenvolvimento do curso;
- Forma de acesso aos Materiais didáticos;
- Formas de comunicação com o professor
- Avaliação da aprendizagem;
- Sugestões para melhor aproveitamento do tempo de estudos individuais e a distância(Hábitos de estudos).

### 10.4 Atividades de acompanhamento do professor em EaD

Em qualquer sistema de ensino, seja na modalidade presencial ou à distância, a comunicação entre alunos e professores é fundamental para que a aprendizagem ocorra. Daí que a eficiência de um sistema educacional depende basicamente do sistema de comunicação que assegure essa interatividade, o que se dará na medida em que exista uma infraestrutura de suporte para que se desenvolva uma metodologia de ensino que promova a aprendizagem ativa.

Em um curso a distância, em que o aluno está fisicamente distante do professor, importantes elementos deverão estar envolvidos para que a interação aluno/professor ocorra de fato. O acompanhamento do docente se destaca como um dos principais componentes para que essa comunicação se estabeleça de forma efetiva.

Nos diversos modelos de EaD, o professor da disciplina tem desempenhado funções de mediação entre os conteúdos das disciplinas e os alunos, entre professores e alunos e os alunos entre si. O professor da disciplina atuará através do AVA, como tutor da disciplina, participando de fóruns, elaborando e corrigindo questionários, atendendo aos alunos via chat ou outros meios de telecomunicação.

## 11. ESTRUTURA CURRICULAR

## 11.1 Organização Curricular

O Curso Técnico Subsequente em Eventos na modalidade a distância pertencente ao Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer que apresenta a seguinte denominação:

“Compreende tecnologias de planejamento, organização, supervisão, operação e avaliação do atendimento e do acolhimento em atividades de agenciamento e guiamento, hospedagem, gastronomia, eventos e lazer, com base em: leitura e produção de textos técnicos; raciocínio lógico; historicidade e cultura; [...]”(Grifo nosso) (BRASIL, 2020 p. 445).

A matriz curricular apresenta 20 componentes curriculares obrigatórios e 06 opcionais, com conteúdos teóricos/práticos, presencial e a distância, alinhados com os objetivos e o perfil esperado para o egresso. Somente dessa forma, a sociedade e o mercado poderão receber técnicos em eventos aptos e qualificados para atuar com excelência

A matriz curricular está organizada em três semestres, sendo o 1º semestre, composto por 8 disciplinas obrigatórias, totalizando 320 horas; o 2º semestre composto por 7 disciplinas obrigatórias, somando 280 horas e no 3º semestre, composto por 5 disciplinas obrigatórias e 6 optativas, totalizando 440 horas, sendo 200 horas de obrigatórias e 240 horas de optativas. As disciplinas optativas não integralizam na carga horária total do curso. O discente receberá conhecimento teóricos e práticos sobre o curso, além da Prática Profissional em Eventos.

A organização curricular do curso segue as determinações legais presentes nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, com as Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional, no Decreto nº 5.154/2004 (BRASIL, 2004), no Catálogo Nacional dos Cursos (BRASIL, 2020), bem como nas diretrizes definidas no Projeto Pedagógico Institucional. Conforme a Resolução CNE/CP nº 01/2021 (BRASIL, 2021), que determina o percentual de carga horária a distância e presencial em cursos EAD.

No curso de Eventos todos os componentes curriculares possuem 40 horas, distribuídas em carga horária presencial e a distância, de acordo com a especificidade de cada componente, de forma que a integralização da carga horária possui a oferta de 75% na modalidade a distância e 25% na forma presencial.

A matriz contempla componentes curriculares obrigatórios que serão ministrados de forma interdisciplinar, o que possibilitará ao discente uma formação e visão integrada na forma de atuar no mercado de eventos. Existem duas disciplinas optativas na matriz curricular, por lei, obrigatórias para a Instituição, entretanto, optativas para o discente, não sendo necessárias para contabilizar a carga horária do curso, as disciplinas de Artes (40h) e Educação Física (40h), descritas no no Catálogo Nacional dos Cursos (BRASIL, 2020), bem como nas diretrizes definidas no Projeto Pedagógico Institucional. Conforme a Resolução CNE/CP nº 01/2021 (BRASIL, 2021), o curso cumprirá a carga horária presencial de 25% (vinte e cinco por cento).

Os temas transversais são orientados pela Resolução n. 41 de 26 de março de 2022 do

IFCE e pela Resolução CNE/CP n.1 de 15 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

Na resolução n.41, no Art. 2º cita-se: “ (...) de inclusão e acessibilidade e das relações étnico-raciais, de economia e gestão criativa e de projetos em consonância com as políticas públicas e com as demandas coletivas da sociedade.”. Já o Art 3, inciso VIII da Resolução CNE/CP n.1 faz referência ao “ (...) XIII - reconhecimento das identidades de gênero e étnico-raciais, assim como dos povos indígenas, quilombolas, populações do campo, imigrantes e itinerantes (...)”. Desta feita, o Projeto Pedagógico de Eventos atenta-se em efetivar em seus componentes curriculares temas que permeiam o tocante do artigo associados ao componente.

Os Parâmetros Curriculares Nacionais tendem a incluir no currículo temáticas que contemplem suas complexidades, dinamismos e competências profissionais para o trabalho e para a sociedade.

Algumas dessas temáticas são abordadas neste projeto como a Educação Ambiental, Direitos Humanos e Educação para as Relações Étnico-Raciais. Estes temas são indicados e tratados de forma transversal nas disciplinas que se relacionam intrinsecamente com seus programas e conteúdo, conforme relacionados a seguir:

Os Parâmetros Curriculares Nacionais tendem a incluir no currículo novos temas, buscando contemplar suas complexidades e dinamismos. Algumas dessas temáticas são abordadas neste projeto como a Educação Ambiental, Direitos Humanos e Educação para as Relações Étnico-Raciais. Estes temas são indicados e tratados de forma transversal nas disciplinas que se relacionam intrinsecamente com seus programas e conteúdos, conforme relacionados a seguir:

- A **Educação Ambiental** é abordada nas disciplinas de **Eventos Sociais e Culturais e de Eventos Esportivos e Recreativos** objetivando construir conhecimentos, habilidades, atitudes e valores sociais, voltados para a conservação do meio ambiente, bem comum de uso da comunidade, essencial a sua boa qualidade de vida e sustentabilidade.
- Os **Direitos Humanos** são resultados da luta pela universalização da dignidade humana. O tema é tratado de forma a compreender o legado histórico e, também, como um dos alicerces para a mudança social. A disciplina de **Legislação em Eventos** trabalha o tema considerando a contextualização dos direitos humanos e sua evolução histórica, incluindo a declaração dos direitos humanos.
- A **Educação das Relações Étnico-Raciais, afro-brasileiras e indígenas** é abordada de forma a reconhecer a justiça e igualdade dos direitos sociais, civis, culturais e econômicos, assim como a valorização da diversidade daquilo que distingue os negros e indígenas dos outros grupos da população brasileira. O tema é tratado nas disciplinas de **Aspectos Socioculturais em Eventos e Aspectos Culturais da Gastronomia** em Eventos que adotam ações pedagógicas de valorização e respeito às pessoas negras, sua descendência

africana, e populações indígenas, tradicionais e ribeirinhas.

## 11.2

## Distribuição dos componentes curriculares nos semestres letivos

1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3° SEMESTRE
Introdução ao Turismo e Eventos – 40 h - OBR	Alimentos e Bebidas para Eventos – 40 h - OBR	Logística e Operações de Eventos – 40 h - OBR
Aspectos Socioculturais em Eventos – 40 h - OBR	Marketing para Eventos – 40 h - OBR	Eventos Sociais e Culturais – 40 h - OBR
Linguagem e Comunicação – 40 h - OBR	Controle de Qualidade em serviços de Alimentos e Bebidas – 40 h - OBR	Eventos Esportivos e Recreativos – 40 h - OBR
Aspectos culturais da Gastronomia em Eventos – 40 h - OBR	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta – 40 h - OBR	Prática profissional em Eventos – 40 h - OBR
Criatividade e Recreação em Eventos – 40 h - OBR	Gestão de Riscos em Eventos – 40 h - OBR	Eventos Acadêmicos e Corporativos – 40 h - OBR
Procedimentos Administrativos em Eventos – 40 h - OBR	Empreendedorismo em Eventos – 40 h - OBR	
Legislação aplicada a Eventos – 40 h - OBR	Tecnologia e Inovação para Eventos – 40 h - OBR	
Gestão Financeira em Eventos - 40 h - OBR		
<b>320 horas obrigatórias</b>	<b>280 horas obrigatórias</b>	<b>200 horas obrigatórias</b>

## Componentes curriculares optativos - total 120 horas

Artes- 40 h
Educação Física - 40 h
Informática Aplicada - 40h
Espanhol Básico - 40h
Inglês Básico - 40h
Educação Ambiental - 40h

## 11.3

## Matriz curricular

DISCIPLINAS CURRICULARES OBRIGATÓRIAS	Código	CH Total	Conteúdo Teórico		Prática Curricular	
			Presencial	Distância	Presencial	Distância
<b>PRIMEIRO SEMESTRE</b>						
INTRODUÇÃO AO TURISMO E EVENTOS		40	4	36	-	-
ASPECTOS SOCIOCULTURAIS EM EVENTOS		40	4	36	-	-
LINGUAGEM E COMUNICAÇÃO		40	4	36	-	-
ASPECTOS CULTURAIS DA GASTRONOMIA EM EVENTOS		40	4	36	-	-
<b>CRIATIVIDADE E RECREAÇÃO EM EVENTOS</b>		40	4	28	8	-
PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS EM EVENTOS		40	4	36	-	-
LEGISLAÇÃO APLICADA A EVENTOS		40	4	36	-	-
GESTÃO FINANCEIRA EM EVENTOS		40	4	36	-	-
CARGA HORÁRIA DO PRIMEIRO SEMESTRE		<b>320</b>	<b>32</b>	<b>280</b>	<b>8</b>	<b>0</b>
CARGA HORÁRIA PRÁTICA E TEÓRICA DO PRIMEIRO SEMESTRE			Cont. Teórico: 312h		Prática Presencial: 8h	
<b>SEGUNDO SEMESTRE</b>						
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS PARA EVENTOS</b>		40	4	28	8	-
MARKETING PARA EVENTOS		40	8	32		-
<b>CONTROLE DE QUALIDADE EM SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS</b>		40	4	36	0	-
<b>CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA</b>		40	4	20	16	-



GESTÃO DE RISCOS EM EVENTOS		40	8	32	-	-
<b>EMPREENDEDORISMO EM EVENTOS</b>		40	8	28	4	-
TECNOLOGIA E INOVAÇÃO PARA EVENTOS		40	8	32	-	-
<b>CARGA HORÁRIA DO SEGUNDO SEMESTRE</b>		<b>280</b>	<b>44</b>	<b>208</b>	<b>28</b>	<b>-</b>
<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA E TEÓRICA DO SEGUNDO SEMESTRE</b>			<b>Cont. Teórico: 252h</b>		<b>Prática Presencial: 28h</b>	
<b>TERCEIRO SEMESTRE</b>						
<b>LOGÍSTICA E OPERAÇÕES DE EVENTOS</b>		40	4	26	10	-
<b>EVENTOS SOCIAIS E CULTURAIS</b>		40	4	26	10	-
<b>EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS</b>		40	4	26	10	-
PRÁTICA PROFISSIONAL EM EVENTOS		40	-	8	32	-
<b>EVENTOS ACADÊMICOS E CORPORATIVOS</b>		40	4	26	10	-
<b>CARGA HORÁRIA DO TERCEIRO SEMESTRE</b>		<b>200</b>	<b>16</b>	<b>112</b>	<b>72</b>	<b>-</b>
<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA E TEÓRICA DO TERCEIRO SEMESTRE</b>			<b>Cont. Teórico: 128h</b>		<b>Prática Presencial: 72h</b>	
<b>INTEGRALIZAÇÃO DA CARGA HORÁRIA DO CURSO</b>						
	<b>Total</b>		<b>Presencial</b>		<b>Distância</b>	
	<b>CH</b>	<b>%</b>	<b>CH</b>	<b>%</b>	<b>CH</b>	<b>%</b>
Conteúdo teórico	692	86,5	92	46	600	100
Prática curricular	108	13,5	108	54	-	-
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>	<b>800</b>	<b>100</b>	<b>200</b>	<b>25</b>	<b>600</b>	<b>75</b>

**COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS**

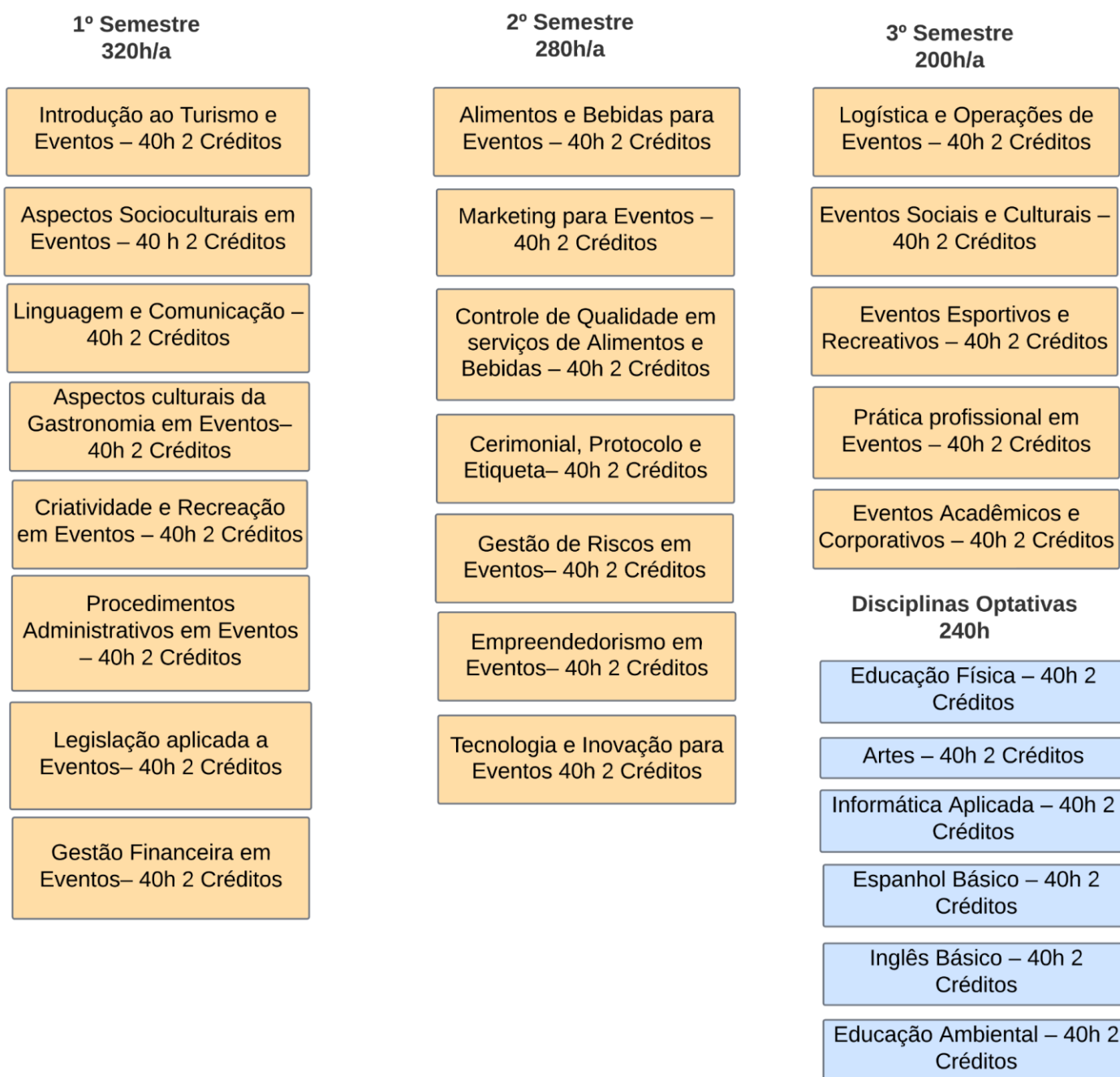
Disciplinas Curriculares Optativas	Código	CH Total	Conteúdo Teórico		Prática Curricular	
			Presencial	Distância	Presencial	Distância
EDUCAÇÃO FÍSICA		40	40	-	-	-
ARTES		40	8	32	-	-
INFORMÁTICA APLICADA		40	8	32	-	-
EDUCAÇÃO AMBIENTAL		40	4	36	-	-
ESPAÑHOL		40	4	36	-	-
INGLÊS		40	4	36	-	-

**INTEGRALIZAÇÃO DA CARGA HORÁRIA DOS COMPONENTES OPTATIVOS**

	Total		Presencial		Distância	
	CH	%	CH	%	CH	%
CONTEÚDO TEÓRICO	240	100	68	28.3	172	71.7
PRÁTICA CURRICULAR	-	-	-	-	-	-
CARGA HORÁRIA TOTAL	240	100	68	28.3	172	71.7

## 11.4

### Fluxograma curricular



## 12. Avaliação da Aprendizagem

Entendendo-se que avaliar é o ato de acompanhar a construção do conhecimento do discente, a avaliação da aprendizagem pressupõe promover o aprendizado, favorecendo o progresso pessoal e a autonomia, num processo global, sistemático e participativo.

A proposta pedagógica do curso prevê uma avaliação contínua e cumulativa, que, de forma integrada ao processo de ensino-aprendizagem, assuma as funções diagnóstica, formativa e somativa, utilizadas como princípios para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos futuros profissionais, e que funcione como instrumento colaborador para

verificação da aprendizagem, onde os aspectos qualitativos predominem sobre os quantitativos.

O processo de avaliação será orientado pelos objetivos definidos nos planos de ensino dos componentes curriculares do **Curso Técnico Subsequente em Eventos na modalidade a Distância**. As estratégias de avaliação da aprendizagem serão formuladas de tal modo que o discente seja estimulado à prática de pesquisa, à reflexão, à criatividade e ao autodesenvolvimento. O aproveitamento acadêmico será avaliado por meio do acompanhamento contínuo do discente. A avaliação do desempenho acadêmico é feita por componente curricular.

Propõe-se que, além das avaliações individuais, o docente possa utilizar outras formas de avaliação como: Autoavaliação (o discente analisa seu desempenho e descreve seus avanços e dificuldades); Avaliações de diferentes formatos (desafiadores, cumulativos); Mapas conceituais (organização pictorial dos conceitos, onde são feitas conexões percebidas pelos discentes sobre um determinado assunto); Outros instrumentos avaliativos variados, incluindo-se preferencialmente avaliações não individualizadas, como: seminários, exposições, eventos acadêmicos diversos, coletânea de trabalhos, entre outros. Desde que zelem pela segurança e controle da frequência, confiabilidade e credibilidade dos resultados.

O foco das atenções deve estar muito mais no ensino exigente, competente e inteligente, baseado em princípios científicos e na compreensão da estrutura do conhecimento, além do processo de desenvolvimento das estruturas mentais do educando.

Os procedimentos de avaliação do processo de ensino-aprendizagem do curso, serão realizados através de participação durante as aulas, da presença nas aulas presenciais e a distância (síncronas ou assíncronas), no cumprimento dos prazos para entrega de atividades avaliativas ou não avaliativas, da participação nos fóruns propostos, entre outros.

As atividades presenciais pedagógicas do curso, serão realizadas no IFCE, campus Baturité.  
O controle de frequência ocorrerá com a seguinte sistemática:

- a) Aulas Presenciais: a participação será confirmada com a presença do estudante na sala de aula;
- b) Aulas a Distância Síncronas: a participação será confirmada com a presença do estudante na sala virtual;
- c) Aulas a Distância Assíncronas: a participação será confirmada com a realização de pelo menos uma atividade que irá gerar a frequência.

Caberá ao docente o lançamento das faltas correspondentes a cada atividade de frequência não resolvida pelo discente no Sistema Acadêmico do IFCE.

## **12.1 Sistemas de Avaliação**

A sistemática é adotada conforme o ROD (IFCE, 2017), a saber:

### **SEÇÃO I - DA AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM NA EAD**

Art. 228. A sistemática de avaliação na EAD acontecerá nos cursos de nível técnico e superior, na modalidade semipresencial, observando-se as especificidades de cada nível de ensino.

Art. 229. O processo de avaliação deverá ser orientado pelos objetivos definidos nos planos de cursos, de acordo com cada nível de ensino ofertado nessa modalidade.

Art. 230. A avaliação da aprendizagem se realizará por meio da aplicação de provas, trabalhos presenciais ou virtuais, projetos orientados, experimentações práticas, entrevistas ou outros instrumentos, levando-se em conta o caráter progressivo dos instrumentos avaliativos ao longo do período letivo.

Art. 231. A avaliação dos estudantes contemplará atividades postadas no ambiente virtual, que contabilizando 40% do total da nota total obtida em uma disciplina, e atividades de avaliação presencial, responsáveis por 60% da nota, respectivamente.

Art. 232. A sistemática da avaliação ocorrerá por todo o período letivo, não havendo etapas.

Art. 233. A avaliação deverá ser composta por no mínimo um exame presencial, atividades síncronas (chats, atividades presenciais, etc.) e assíncronas (fórum, atividades postadas, etc.)

Nessa perspectiva e ainda de acordo com o ROD (IFCE, 2017) a sistemática de avaliação da EAD no ensino técnico se dará da seguinte forma:

Art. 242. A avaliação dos estudantes do ensino técnico a distância constará da média das atividades presenciais (AP) e da média das atividades a distância (AD).

§ 1º A média das atividades presenciais (AP) deverá ser obtida do resultado das avaliações presenciais.

§ 2º A média das atividades a distância (AD) deverá ser obtida do resultado de todas as atividades levadas a efeito no ambiente virtual.

Art. 243. A aprovação em cada componente curricular resultará da média ponderada das avaliações presenciais e a distância, devendo ser superior ou igual a 6,0 (seis).

§ 1º O estudante que não atingir a média para aprovação fará exame presencial final, que deverá ser aplicado até 10 (dez) dias após a divulgação do resultado da média semestral, desde que tenha obtido, no semestre, a média mínima 3,0 (três).

§ 2º A média final deverá ser obtida pela soma da média semestral, mais a nota do exame presencial final, dividida por 2 (dois); a aprovação do estudante está condicionada à obtenção da média mínima 5,0 (cinco).

Art. 244. Para ser aprovado, o estudante também deverá apresentar frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), do total de horas letivas em cada componente curricular.

Art. 245. Somente deverá ser aprovado o estudante que, cumulativamente atender às condições dos artigos 244 e 245.

Art. 246. O rendimento acadêmico deverá ser mensurado, aplicando-se as fórmulas abaixo: **TÉCNICO SEMESTRAL**: =  $2 + 3 \cdot 5 \geq 6,0$ .

## 12.2 Recuperação da Aprendizagem

A recuperação, organizada com o objetivo de garantir o desenvolvimento mínimo que permita o prosseguimento de estudos, será estruturada de maneira a possibilitar a revisão de conteúdos não assimilados satisfatoriamente, bem como proporcionar a obtenção de notas que possibilitem sua promoção.

De acordo com a LDB 9.394/96 em seu Art. 12 “Os estabelecimentos de ensino, respeitadas as normas comuns e as do seu sistema de ensino, terão a incumbência - Inciso V - prover meios para a recuperação dos alunos de menor rendimento; e ao Art. 13 - Os docentes incumbir-se-ão de - Inciso IV - estabelecer estratégias de recuperação para os alunos de menor rendimento” (BRASIL, 1996)

Conforme o Art. 234 da Seção III ROD (IFCE, 2017) “Nos cursos a distância, a recuperação da aprendizagem segue os mesmos princípios e concepção adotados no ensino presencial”.

Nesse sentido, de acordo com ROD (IFCE, 2017):

Art. 100. Deverão fazer avaliação final (AF) o estudante de curso técnico que obtiver MP inferior a 6,0 (seis) e maior ou igual a 3,0 (três), e o estudante de graduação que obtiver MP inferior a 7,0 (sete) e maior ou igual a 3,0 (três).

§ 1º A avaliação final deverá ser aplicada no mínimo 3 (três) dias letivos após o registro do resultado da MP no sistema acadêmico.

§ 2º A avaliação final poderá contemplar todo o conteúdo trabalhado no período letivo.

§ 3º A nota da avaliação final (AF) deverá ser registrada no sistema acadêmico.

§ 4º O cálculo da média final (MF) o estudante referido no caput deverá ser efetuado de acordo com a seguinte equação:

$$\square\square = (\square\square + \square\square) : 2$$

§ 5º Deverá ser considerado aprovado na disciplina o estudante que, após a realização da avaliação final, obtiver média final (MF) igual ou maior que 5,0 (cinco).

### **12.3 Da Frequência**

De acordo com o ROD (2017):

Art. 239. Para ser aprovado o estudante também deverá apresentar frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), por componente curricular.

Art. 240. Somente deverá ser aprovado o estudante que, cumulativamente, atenda às condições dos artigos 239 e 240.

Art. 241. Para efeito de frequência, computam-se as atividades presenciais em termos do número de turno (manhã/tarde/noite) em que o estudante esteve no polo ao qual sua matrícula está vinculada, bem como a participação nas atividades a distância.

### **13. Prática Profissional Supervisionada**

O aprendizado dentro de um curso técnico não abrange somente a dimensão técnico-profissional, mas também conta com outras dimensões para a formação humana: trabalho, ciência, tecnologia e cultura, numa proposta de preparação acadêmica multidisciplinar e sistêmica. Dentre essas dimensões incluem-se ações proativas de caráter social na comunidade, participação em associações e entidades, participação em projetos de pesquisa, extensão, condução e execução de projetos de eventos, dentre outras.

Ao longo do curso, durante os encontros presenciais, em diversos componentes curriculares os discentes terão oportunidades de elaborar diversos projetos contemplando os diferentes tipos de eventos e na disciplina de Prática Profissional, irão executá-los, totalizando uma carga horária de 40 horas de prática em eventos.

A Prática Profissional deve estimular os estudos, a interdisciplinaridade, de permanente e contextualizada atualização profissional específica, sobretudo nas relações com o mundo do trabalho, estabelecidas ao longo do curso, notadamente integrando-as às diversas peculiaridades regionais, culturais e globais.

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

Conforme especificado no Art. 248 do ROD, o discente terá direito de requerer aproveitamento curricular a ser feito mediante análise da compatibilidade de conteúdo e de carga horária, no mínimo 75% do total estipulado para o componente curricular pretendido.

Poderão ser aproveitados os componentes curriculares cursados no mesmo nível de ensino ou em nível superior ao pretendido. O aproveitamento só não será permitido ao aluno que tenha sido reprovado no componente que deseja aproveitar.

Para a solicitação de aproveitamento, o discente deverá apresentar a seguinte documentação, devidamente autenticada pela instituição de origem, conforme o Art. 250, a saber:

- histórico escolar, com o código, créditos e a carga horária dos componentes curriculares, devidamente autenticado pela instituição de origem;
- programa dos componentes curriculares solicitados, devidamente autenticado pela instituição de origem.

Se o estudante discordar do resultado da análise poderá solicitar, uma única vez, o reexame do processo de aproveitamento de estudos, de acordo com o prazo e procedimentos estipulados pelo ROD.

Conforme o Art. 137. O IFCE validará conhecimentos adquiridos em estudos regulares ou em experiência profissional mediante avaliação teórica ou prática.

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

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

Para solicitar são necessários:

- 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.

## **15. EMISSÃO DE DIPLOMA**

O aluno, ao cumprir todos os pré-requisitos obrigatórios previstos para conclusão do curso, está apto a receber o título de Técnico em Eventos, podendo este, optar em participar da solenidade de Conclusão de Curso.

Art. 167. Ao estudante que concluir com êxito todas as etapas de estudos previstas na matriz curricular de seu curso, incluindo o TCC, estágio curricular e atividades complementares, de acordo com a obrigatoriedade expressa no PPC, deverá ser conferido:

- II. diploma de técnico – para egressos de cursos técnicos integrados, concomitantes e subsequentes;

O diploma deverá ser solicitado no setor de protocolo do *campus*, de acordo com o calendário letivo, sendo expedido pela Coordenação de Controle Acadêmico (CCA) do *campus*.

## 16. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Eventos na modalidade a Distância, será avaliado a partir da concretização do principal objetivo do curso apresentado, que é: formar profissionais empreendedores, criativos, com visão holística, capacidade de tomar decisões e propor inovações que atendam aos anseios do mercado contemporâneo, além de senso crítico e respeito aos valores da democracia participativa.

Assim, o processo avaliativo deve ocorrer a partir dos agentes legais constituintes da consecução deste objetivo, sejam eles: os discentes, os docentes, os servidores técnicos e os gestores da instituição. Diante disso, as ações e estratégias avaliativas devem considerar as diversas funções e papéis destes sujeitos:

- a. do Colegiado de Curso - segundo a Resolução nº 75, de 13 de agosto de 2018 (IFCE, 2018) é um órgão normativo, executivo, consultivo e de planejamento acadêmico de atividades de ensino, pesquisa e extensão, que será constituído para cada um dos Cursos Técnicos do IFCE, composto pelo coordenador do curso como presidente, por um Pedagogo ou Técnico de Assuntos Educacionais, quatro Docentes e dois Discentes, devendo, os três últimos grupos constituir-se com seus respectivos suplentes.
- b. da Comissão Própria de Avaliação - CPA, do IFCE tem a finalidade de implementar o processo de auto avaliação do Instituto, bem como a sistematização e a prestação das informações solicitadas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES). Nos campi a representação desta comissão dá-se por meio das subcomissões, previstas pela Resolução nº 12/2013 (IFCE, 2013), cuja composição é de quatro membros, sendo um representante dos professores, um representante técnico- administrativo, um dos alunos e um da sociedade civil.

O colegiado, responsável pela avaliação das diversas variáveis que compõem o curso, poderá estabelecer mecanismos avaliativos relacionados aos docentes, discentes, gestão, atividades de planejamento, didáticas e avaliativas do próprio curso.

A avaliação do Curso Técnico Subsequente em Eventos na modalidade a Distância incidirá sobre aspectos institucionais e pedagógicos, dentre eles as dimensões avaliadas pela CPA do Campus Baturité.

Além das dimensões pedagógicas que perpassam pelos principais agentes do processo de ensino-aprendizagem, como discente e docente. A avaliação docente, por exemplo, será respondida pelos alunos por meio da aplicação on-line de um questionário disponibilizado no sistema acadêmico. Esta será uma avaliação interna cujo foco é a melhoria de estratégias e postura docente em virtude das demandas geradas pelos estudantes.

Desse modo, serão avaliados aspectos como: pontualidade, assiduidade, domínio de conteúdo, domínio das ferramentas virtuais de aprendizagem, metodologia de ensino, presteza na



resposta aos questionamentos dos alunos no AVA, comunicação com os estudantes e relação professor-aluno, dentre outros, definidos pela Coordenação Técnico- Pedagógica (CTP) e o Colegiado do Curso.

Além disso, há a proposta de uma auto avaliação discente, com o fim de promover ao aluno a possibilidade de refletir sobre o seu desempenho acadêmico.

Esta será elaborada pela CTP, juntamente com o colegiado do curso e será disponibilizada via sistema acadêmico. A publicidade dos processos avaliativos ocorrerá de forma a atender seu público-alvo, desde os relatórios gerados pela avaliação institucional às estratégias adotadas pela CTP na relação professor-aluno e melhoria do desempenho do próprio educando.

O colegiado e Nde do curso, presididos pelo coordenador, também avaliarão os resultados de êxito, reprovação, abandonos e mudanças no mercado, bem como no ensino, como quesito para nova reestruturação e avaliação deste PPC, a cada 1,5 ano.

## **17. ATUAÇÃO DO COORDENADOR**

A coordenadora do Curso técnico integrado em eventos, modalidade ead, é graduada em Tecnologia em Hotelaria, pelo IFCE e em Administração, com habilitação em Empresas, pela UECE; especialista em Turismo e Mestre em Planejamento e Políticas Públicas.

Ela atua diretamente solucionando conflitos, dando informações, cumprindo trabalhos burocráticos das funções inerentes ao cargo, visualizando e criando oportunidades para o curso.

Coordena os processos relativos a sistematização do Plano Pedagógico do Curso e seus ajustes, acompanha processo de aquisição de literatura e de melhorias físicas e estruturais.

Tem atuado junto aos docentes, buscando manter satisfatório o funcionamento do curso, e, juntamente aos discentes mantendo contato além das salas de aula, trazendo orientações, buscando resolução de conflitos e demandas diversas, sendo um elo de ligação da gestão junto aos discentes e docentes. É membro do colegiado do curso e do Núcleo Estrutural Docente, além do colegiado.

Organiza semestralmente as Oficinas Profissionais em Hotelaria, buscando promover oficinas, palestras e cursos de temáticas relevantes e atuais para formação hoteleira; bem como organiza anualmente, em novembro, o Encontro de Estudantes de Hotelaria e de Hospedagem, trazendo profissionais do mercado de trabalho para troca de experiências e ampliação de vivências.

A coordenação do curso realiza semestralmente uma recepção para os alunos ingressantes, dentro do seminário de integração, falando sobre o curso, temas como o que é, onde os profissionais

atuam, quais as atividades realizadas durante o curso, apresentando o espaço físico do campus, trocando experiências e incentivando o alunado.

Participa também, do IFCE RECEBE, projeto que visa trazer ao campus alunos de ensino médio e fundamental para apresentar os cursos oferecidos pelo IFCE Baturité, bem como a estrutura física do mesmo.

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

No Ensino, a Monitoria é um Programa de incentivo à formação acadêmica que visa a formação dos espaços da aprendizagem, a melhoria da qualidade do ensino e o desenvolvimento da autonomia e formação integral dos estudantes. O Programa de Monitoria é destinado aos estudantes dos cursos técnicos e superiores. Seleciona o estudante monitor apto a compartilhar seus conhecimentos através de interação entre os estudantes e favorecendo a cooperação entre docente e discente, visando a melhoria da qualidade do ensino.

O Plano de Permanência e Êxito (PPE) uma política institucional constante no PDI, apresenta várias ações desenvolvidas pelo Ensino, a saber: práticas e eventos internos e de extensão; promoção junto aos discentes do *campus* jogos que promovam o desenvolvimento de raciocínio lógico (xadrez, jogos eletrônicos etc.), com vistas à melhoria no desempenho acadêmico; participação na realização dos Jogos do IFCE como elemento motivador para a permanência e o êxito do estudante; práticas e eventos internos e de extensão de cultura e arte (música, dança, pintura, escultura, cinema, fotografia, teatro, literatura, arte digital e etc.); apoio na realização de feiras científicas e tecnológicas e olimpíadas internas e externas; disponibilização de biblioteca com estruturas e serviços mais convidativos, com foco no estudo individual e coletivo

A Pesquisa destaca pelas ações de iniciação científica e a extensão com lançamento de editais de bolsas para fomento a pesquisa e extensão tecnológica do campus, beneficiando dessa forma os discentes não apenas com a remuneração, mas também com a oportunidade de desenvolver pesquisa de cunho científico e de extensão.

A Extensão no PDI enfoca bastante a política do empreendedorismo, com a obrigatoriedade da oferta da disciplina na matriz curricular, além da implementação de incubadoras para pequenas empresas dos estudantes

Além disso, destaca-se o fortalecimento da articulação entre a Política de Assistência Estudantil e o Plano de Permanência e Êxito; aprimoramento dos serviços de alimentação e nutrição do IFCE por meio de uma avaliação qualitativa de melhoria da infraestrutura e avaliação qualitativa de melhoria do cardápio.

Todos os programas acima são importantes para a formação do aluno e para a permanência e êxito.

## 19. APOIO AO DISCENTE

A Política de Assistência Estudantil visa a redução das desigualdades sociais e busca assegurar as condições que contribuam para a melhoria da formação do(a) estudante. Como Política, concretiza-se por meio de programas e projetos, benefícios sociais e acompanhamento do(a) estudante. Assim como a Educação, que se constitui pelo tripé: ensino, pesquisa e extensão, a Assistência Estudantil é composta também por uma tríade: acesso, permanência e êxito formativo.

No IFCE o Regulamento de Assistência Estudantil que foi aprovado através da Resolução nº 024, de 22 de junho de 2015 e o Regulamento de Auxílios Estudantis que foi aprovado através da RESOLUÇÃO Nº 24, DE 01 DE MARÇO DE 2023 que têm como parâmetros os princípios gerais do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) do Ministério da Educação, sendo àqueles que norteiam o trabalho dos Técnicos.

O Campus Baturité oferece os seguintes auxílios:

- Auxílio-moradia: subsidia despesas com locação ou sublocação de imóveis. Será concedido pelo período de 01 (um) ano, pago em 12 (doze) parcelas mensais;
- Auxílio-transporte: subsidia despesas do trajeto residência/campus/residência, nos dias letivos. Será concedido pelo período de 01 (um) ano;
- Auxílio-óculos: subsidia despesas para aquisição de óculos e/ou lentes para corrigir distorções ópticas;
- Auxílio-visita/viagem técnica: subsidia despesas com alimentação e/ou hospedagem, em visitas e viagens técnicas ou atividades de campo, previamente programadas por servidores(as) do IFCE e de acordo com o Programa de Unidade Didática-PUD de cada disciplina;
- Auxílio-acadêmico: subsidia despesas com alimentação, hospedagem, deslocamento e inscrição dos discentes para a participação em eventos:
  - a. de Ensino, Pesquisa e Extensão: atividades que permitam a transmissão, troca e produção de conhecimentos científicos por meio de palestras, seminários, congressos, feiras, simpósios, entre outras;
  - b. socioestudantis: atividades relacionadas à formação/organização social e política dos(as) discentes, por meio de fóruns, seminários, congressos, assembleias, mobilizações, encontros, reuniões, além da participação em atividades promovidas por conselhos, comitês, comissões e núcleos institucionais;
  - c. de Desporto e Cultura: atividades culturais e desportivas, prioritariamente, promovidas/organizadas pelo IFCE, desde que o promotor do evento não subsidie o deslocamento, a refeição e a hospedagem;
- Auxílio-emergencial: subsidia despesas de estudantes, em situações emergenciais, que geram agravamento das condições de vulnerabilidade já existentes, observando as seguintes condições:

- a. será concedido até 02 (duas) vezes ao ano, respeitando-se o período de 6 meses, para que seja feita nova solicitação, podendo ser pago em até 04 (quatro) parcelas, de acordo com o parecer social emitido pelo(a) assistente social;
- b. para emissão do parecer social, poderá ser realizada entrevista e visita domiciliar, conforme avaliação do(a) profissional, respeitando as condições estruturais e orçamentárias do campus. A visita domiciliar poderá ser realizada durante o período de concessão das parcelas do auxílio-emergencial.

Além disso, é servida a merenda escolar nos três turnos do dia e o almoço nos dias em que há aulas nos dois turnos para os estudantes dos cursos técnicos integrados. O Campus possui profissional da saúde (Enfermeira), que presta serviços de educação e saúde preventiva através de campanhas e eventos específicos além de atendimento individual aos discentes. Há o acompanhamento da evasão com parceria entre ctp, departamento de ensino e docentes.

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.

### **19.1 Atendimentos Educacionais Especializados**

Conforme o Resolução Resolução n° 50 de 2015/ CONSUP-IFCE sobre o Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), o PPC do curso compõe e busca fomentar entendimentos e trajetórias para amparar o aluno que possa apresentar necessidades específicas com a perspectiva da educação inclusiva e a permanência e êxito educacional.

A Resolução n. 50 de 2015 atende à Resolução CNE /CP n.1 de 15 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

O inciso XI do Art. 3 , Capítulo II da Resolução CNE/CP traz como referência:

(...) observância às necessidades específicas das pessoas com deficiência, Transtorno do Espectro Autista (TEA) e altas habilidades ou superdotação, gerando oportunidade de participação plena e efetiva em igualdade de condições no processo educacional e na sociedade.

Desta feita, o atendimento educacional especializado prestado pelo NAPNE tem como propósito o desenvolvimento e a implantação de recursos pedagógicos e de acessibilidade que abram espaço para a plena participação de todos os estudantes no processo ensino-aprendizagem, considerando suas necessidades educacionais específicas, suas potencialidades, e não suas deficiências.

Com esse atendimento complementar e/ou suplementar à formação, promove-se a autonomia e a independência do estudante na instituição, na vida familiar e no mercado de trabalho.

No *campus* Baturité, o NAPNE é composto por servidores com o intuito de identificar as demandas na melhoria do atendimento ofertado aos estudantes, criando a cultura da “educação para

convivência”, aceitação da diversidade e, principalmente, quebrar as barreiras arquitetônicas, tecnológicas, educacionais e atitudinais.

Cabe ressaltar que o atendimento educacional especializado é um direito do discente e dever institucional, contando com a colaboração de docentes, coordenadores de curso, setor pedagógico, equipe gestora, setor de saúde e assistência social, além de servidores dos demais setores.

Para melhor atendimento especializado, elencam-se as atribuições dos atores envolvidos no processo:

- Docentes: Identificar alunos com necessidades especiais e reportar à coordenação e NAPNE; Planejar aulas acessíveis e inclusivas; Atuar de forma colaborativa na elaboração de Plano de Ensino Individualizado, sempre que necessário e com apoio do NAPNE
- Coordenadores de curso: Identificar as demandas dos discentes, barreiras enfrentadas e desafios apresentados pelos docentes, promovendo a articulação com os setores competentes visando garantir a aprendizagem, permanência e êxito dos mesmos.
- Setor pedagógico, de saúde e assistência social: Prestar atendimento multidisciplinar, identificando as demandas dos discentes, apoiando na organização de estudos, acolhimento e diversas outras estratégias.
- Gestão do Departamento: Apresentar demandas aos diferentes setores, sendo responsável por disponibilizar orçamento, condições de trabalho, recursos e engajamento dos servidores de modo a garantir a inclusão de todos os discentes, além de acompanhar o trabalho realizado no *campus* especialmente no que se refere a permanência e êxito.
- NAPNE: Orientar docentes e demais setores na identificação de alunos com necessidades especiais; Promover as ações inclusivas no *campus*, buscando discutir e envolver a comunidade acadêmica nas ações que zelem pelo acesso, permanência e êxito dos discentes com deficiências, temporárias ou permanentes no âmbito educacional. Essas ações abrangem o público-alvo da educação especial e possuem desdobramentos para toda a comunidade acadêmica.

## **19.2 Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas – NEABI**

O Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-Brasileiras e Indígenas (NEABI) conforme Resolução n. 71 de 15 de julho de 2017 é voltado para estudos e ações afirmativas sobre africanidade, cultura negra e história do negro no Brasil e para questões indígenas e quilombolas, tendo como missão sistematizar, produzir e difundir conhecimentos, fazeres e saberes que contribuam para a promoção da equidade racial e dos Direitos Humanos.

Neste entendimento, são desenvolvidas algumas práticas de apoio ao trabalho acadêmico e de práticas interdisciplinares, sobretudo nos seguintes momentos: projeto interdisciplinares englobando as diferentes disciplinas das ciências sociais aplicadas e afins; participação das atividades promovidas pelo núcleo de Estudos e Pesquisas Afrobrasileiros e Indígenas (NEABI) como a Semana nacional da consciência negra e as atividades desenvolvidas no âmbito do NEABI *Campus* Baturité alusivas aos povos indígenas (temáticas como ancestralidade, cultura, cosmologia, artesanato, gastronomia, entre outras) do Brasil e do Ceará.

Nesse contexto, o núcleo contribuiu para diversos estudos e pesquisas dos discentes, facilitando e fortalecendo o apoio à atividades de extensão e pesquisa relacionadas às questões

étnico raciais, além de ressaltar a importância das afirmativas sobre africanidade, cultura negra, além de questões indígenas e quilombolas.

## 20. CORPO DOCENTE

**Tabela I – Especificação das áreas e subáreas do corpo docente de acordo com a Tabela de Perfil Docente.**

ÁREA	SUBÁREA	QUANTIDADE NECESSÁRIA DE DOCENTES
TURISMO	TURISMO E EVENTOS	02
HOTELARIA	HOSPEDAGEM, RESTAURANTE E BAR	02
GASTRONOMIA	HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS	01
EDUCAÇÃO FÍSICA	LAZER, JOGOS E RECREAÇÃO TREINAMENTO ESPORTIVO	01
COMUNICAÇÃO	COMUNICAÇÃO SOCIAL	01
LETRAS	LÍNGUA PORTUGUESA	01
LETRAS	LÍNGUA PORTUGUESA HABILITAÇÃO EM ESPANHOL	01
LETRAS	LÍNGUA PORTUGUESA HABILITAÇÃO EM INGLÊS	01
LETRAS	LIBRAS	01
ADMINISTRAÇÃO	CIÊNCIAS CONTÁBEIS	01
ADMINISTRAÇÃO	ADMINISTRADOR	01
ARTES	LÍNGUA PORTUGUESA	01
INFORMÁTICA	CIÊNCIAS DA COMPUTAÇÃO	01

**Tabela 2 – Corpo docente do curso Eventos na modalidade a Distância do IFCE no campus Baturité**

NOME DO DOCENTE	GRADUAÇÃO	TITULAÇÃO MÁXIMA	REGIME DE TRABALHO
ANNALIES BARBOSA BORGES	Licenciada em Letras/língua Portuguesa/Literatura	Especialista em Semiótica aplicada a Literatura e áreas afins	DE
CAROLINA ANSELMO CASTELO BRANCO	Tecnóloga em hotelaria; Bacharela em administração	Mestre em Planejamento e Políticas Públicas	DE

FABIANO ROCHA	Bacharel em Administração	Mestre em Engenharia	DE
FRANCISCA LUCÉLIA SOUTO DA SILVA	Tecnóloga em hotelaria; Graduação em Pedagogia; Tecnóloga em Gestão do Turismo	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos	DE
GLAUCILENE LIMA MAIA PINHEIRO	Gestão de Empreendimentos Turísticos	Mestre em Políticas Públicas	DE
HARINE MATOS MACIEL	Bacharel em Economia	Doutorado em DESENVOLVIMENTO E MEIO AMBIENTE	DE
ISAC DE FREITAS BRANDÃO	Bacharel em Ciências Contábeis	Doutorado em Administração e Controladoria	DE
MARCOS ANTÔNIO VENÂNCIO	Bacharel em Administração	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos	DE
MARCELO BANDECCHI BOTELHO E MIRANDA	Tecnólogo em Gastronomia	Doutor em Biologia	DE
MARIA DJANY DE CARVALHO ARAÚJO	Graduada em Letras: Português/Espanhol pela Universidade Estadual do Ceará-UECE (2001)	Mestrado em Educação	DE
PATRÍCIA HOLANDA COSTA	Graduada em Economia Doméstica-Bacharelado	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos	DE
RAPHAEL MOREIRA MARTINS	Licenciatura em Educação Física	Doutor em Desenvolvimento Humano e Tecnologias	DE
JOSÉ ROBERTO ARAUJO	Tecnólogo em Gastronomia	Especialista em Gastronomia, Nutrição e Hospitalidade	DE
JEFFERSON LOURENÇO GURGURI		Mestre em Ciências da Computação	DE

## 21. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO RELACIONADO AO CURSO

Nome do técnico	Cargo	Atividade desenvolvida
<b>Clodoaldo Martins de Oliveira</b>	Técnico Administrativo	Controle Acadêmico
<b>Kayciane Assunção Alencar</b>	Pedagoga	Suporte pedagógico na condução do PPC, aos docentes e discentes na melhoria do processo ensino aprendizagem.
<b>Renata Eusébio dos Santos</b>	Assistente Social	Serviço Social
<b>Francisco Webston Pereira da Silva</b>	Técnico em Assuntos Educacionais	Suporte pedagógico na condução do PPC, aos docentes e discentes na melhoria do processo ensino aprendizagem.
<b>Maria Naires Alves de Souza</b>	Bibliotecária - Documentalista	Biblioteca
<b>Samuel Jackson de Oliveira Paiva</b>	Assistente em administração	Auxiliar de Coordenação Atendimento docente e discente
<b>Wodson Vieira Alves</b>	Assistente de alunos	Apoio discente Atendimento ao aluno
<b>Danielle do Carmo</b>	Assistente de Alunos	Apoio discente Atendimento ao Aluno

## 22. NÚCLEOS DE TECNOLOGIAS E EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (NTEADS)

O Núcleo de tecnologias e educação a distância (NTEADs) do *campus* Baturité, tem como objetivo apoiar as atividades e ações de ensino, pesquisa e extensão na modalidade EAD, bem como, promover o uso e a disseminação de tecnologias, metodologias e recursos educacionais digitais no âmbito do *campus*. Para suporte às atividades da educação a distância, o NTEAD do *campus* Baturité possui uma sala de apoio às gravações e transmissões de aulas síncronas, bem como, para realização do atendimento aos docentes e discentes atuantes na EAD.

Dentre as principais competências, cabe ao NTEAD promover a educação a distância no *campus*, apoiar e promover a incorporação de tecnologias e metodologias educacionais, prestar



suporte técnico e pedagógico aos docentes e discentes na modalidade EAD. O Núcleo de tecnologias e educação a distância (NTEADs) do campus Baturité é composto por dez servidores, listados de acordo com a tabela abaixo:

<b>Membro</b>	<b>Função</b>	<b>Siape</b>
Cintia Reis de Oliveira	Coordenadora	3120813
Andrea Maria Rocha Rodrigues	Responsável pelo Desenho Pedagógico	3497461
Jefferson Lourenço Gurguri	Administrador do Ambiente AVA	3122028
Kelvia Aragão Fragoso	Administrador do Ambiente AVA	3121166
Paulo Vitor Gomes Lacerda	Administrador do Ambiente AVA	1241238
Maria Djany de Carvalho Araújo	Revisora Textual	2273700
Carolina Anselmo Castelo Branco	Pesquisador Iconográfico	2164593
Marco Antônio Venâncio	Pesquisador Iconográfico	2077592
Samuel Jackson de Oliveira Paiva	Produtor de Vídeos	1079133
Paulo Henrique Santiago de Maria	Diagramador	2164239

## 23. INFRAESTRUTURA

### a. Descrição das instalações necessárias ao funcionamento do curso

<b>Qtde.</b>	<b>Espaço Físico</b>	<b>Descrição</b>
04	Salas de aulas	Salas com 35 carteiras, condicionador de ar, lousa, disponibilidade para utilização de computador com acesso à internet e projetor multimídia.
01	Laboratório de Informática	Sala com mesas e cadeiras, 20 computadores
01	Auditório	Auditório com 100 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixas acústicas e microfones.
01	Sala de Professores	Com Birôs, computador, impressora, armários, Suporte para água, acesso a internet, telefone.
01	Sala da coordenação do curso	Com Birô, computador, impressora, armário, acesso a internet, telefone.

01	Laboratório de Eventos	Sala com 20 cadeiras, com 2 mesas tipo escritório, 2 computadores, impressora, ar condicionado,
		projektor multimídia, mesa de reunião 8 lugares

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

### **b. Laboratórios**

Os laboratórios do IFCE são implantados para atender às necessidades das atividades de ensino e pesquisa dos cursos ofertados nos eixos tecnológicos, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC. Portanto, os laboratórios têm a finalidade de proporcionar aos alunos, experiências compatíveis com os conhecimentos adquiridos em sala de aula, ao mesmo tempo que possibilita o desenvolvimento de habilidades necessárias ao exercício profissional.

<b>Laboratório</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Equipamentos</b>
Laboratório de Eventos	01	Sala com 20 cadeiras, com 2 mesas tipo escritório, 2 computadores, impressora, ar condicionado, projetor multimídia, mesa de reunião 8 lugares
Laboratório Informatizado	01	Laboratório com 20 computadores com Sistema Operacional e softwares de Meios de Hospedagem
Laboratório Sala-Bar	01	Sala que simula um espaço de restaurante e bar, com 5 mesas com 4 cadeiras, balcão, utensílios como taças, talheres, pratos, entre outros
Laboratório Cozinha Quente	01	Cozinha com bancadas, forno, batedeira, geladeira, e utensílios para manuseio e apresentação de pratos e receitas

O campus possui instalações adaptadas para portadores de necessidades especiais e todos os laboratórios encontram-se no térreo do Campus.

### **c. Instalações Gerais e Salas de Aula**

O quantitativo e a metragem das dependências do IFCE – Campus de Baturité que serão disponibilizadas para o curso são descritos abaixo:

<b>Dependências</b>	<b>Quantidade</b>	<b>m<sup>2</sup></b>
Sala de Direção	1	22,74
Sala do Departamento de Ensino	1	35,83
Sala das Coordenações de Curso	1	72,49
Sala da Coordenação de Pesquisa e Extensão	1	49,00
Sala de Professores	1	58,00
Sala do setor administrativo	1	51,60
Salas de Aulas para o curso	2	115,86
Sala de Registros Escolares (CCA)	1	20,25
Sala de videoconferência / Lab. de informática	1	59,10
Sala de Tecnologia da Informação (TI)	1	57,93
Banheiros para alunos	8	132,2876
Banheiros para servidores	4	44,00
Banheiros para deficientes físicos	6	28,00
Área de convivência	2	1261,55
Biblioteca (Sala de Leitura/Estudos)	1	126,20
Auditório (com possibilidade de videoconferência)	1	200,00

#### **d. Recursos Materiais**

Os recursos materiais que poderão ser utilizados nas aulas e apresentações de TCC são descritos e quantificados abaixo:

<b>Itens</b>	<b>Quantidade</b>
Televisores	03
Projektor de multimídia	15
Quadro Branco	23
Computadores	24
Lousa digital	03
Aparelho de dvd-player	01
Câmera fotográfica digital	01

#### **e. Biblioteca**

A biblioteca do *Campus* Baturité possui um acervo dividido por áreas de conhecimento, facilitando a procura por títulos relacionados a todas as áreas de abrangência do curso, de modo que as experiências vivenciadas no contato diário com os livros possa representar uma oportunidade de diálogos e reflexões que contribuam para a melhoria do processo educativo. Nesse sentido, Yunes (2003, p.37) afirma que ler significa:

Descobrir, mudar horizontes e interagir com o real para interpretá-lo, compreendê-lo e tomar decisões, uma vez que o ato de ler representa a troca e o prazer de conhecer, de imaginar, de inventar a vida. É um ato de sensibilidade e da inteligência, da compreensão e da comunhão com o mundo: expandindo olhares, alcançando esferas de conhecimento antes não experimentadas e, no dizer de Aristóteles, representa a ampliação da condição humana.

O local possui um sistema informatizado, com acesso à internet, possibilitando acesso via terminal ao acervo da biblioteca, oferecendo serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, além de consultas à base de dados e ao acervo. Oferece ainda, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas.

A estrutura da Biblioteca está disposta da seguinte maneira: 3 mesas para estudo coletivo, 10 cabines individuais de estudo, 1 sala (espaço) de estudo coletivo e 3 computadores com acesso à internet, destinados a pesquisas e trabalhos acadêmicos, funcionando das 8h às 20h e 30min, de segunda-feira e sexta-feira, com sistema antifurto para preservação do acervo.

A Biblioteca do Campus de Baturité iniciou seu funcionamento junto a criação do Campus

em agosto de 2010, atualmente ocupa uma área de 155m<sup>2</sup>, totalmente climatizada com espaços para Acervo Geral, Cabines de Estudo Individual, Sala de Estudo em Grupo e Espaço Multimídia. Tem como objetivo promover o acesso, a disseminação e o uso da informação, como apoio ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região ministrada no Campus.

A Biblioteca do IFCE – Campus de Baturité funciona nos três períodos do dia, sendo o horário de funcionamento das 08h às 20:30h, de forma ininterrupta, de segunda a sexta-feira. O setor dispõe de 04 servidores, sendo 01 bibliotecária, 02 auxiliares de biblioteca, 01 auxiliar em administração, pertencentes ao quadro funcional do IFCE – Campus de Baturité. Os Usuários pertencentes a biblioteca são: Discentes, Docentes, Servidores Técnicos e Terceirizados como também a Comunidade Externa. Sendo que para os servidores Terceirizados e Comunidade Externa todos os serviços estão disponíveis, exceto o empréstimo domiciliar. Para estes usuários apenas consulta local. As formas de empréstimo e outras regras são estabelecidas no Regulamento do SIBI (Sistema de Biblioteca/IFCE) que está disponível no setor de forma impressa e em PDF de forma online através do Link <https://ifce.edu.br/baturite/PDFs/regulamento-biblioteca-baturite-2018.pdf>.

f. Serviços Oferecidos

- Treinamento ao Usuário;
- Projeto “Conhecendo a Biblioteca”;
- O acesso à internet pode ser realizado por wi-fi ou através de 5 (quatro) computadores para uso de pesquisas. 4 Computadores para pesquisa longa e 1 Computador apenas para pesquisa rápida ao Acervo. O tempo de acesso à internet é de 1h, prorrogável se não houver procura. Não é permitido acesso a sites de conteúdos impróprios e não compatíveis com atividades de estudos e pesquisas; Acesso a todas as revistas e bases de dados através do Portal de Periódicos da CAPES pelo link: <http://www-periodicos-capes-gov-br.ez138.periodicos.capes.gov.br/> ;
- Acesso a Biblioteca Virtual Universitária – BVU. A Biblioteca Virtual Universitária disponibiliza a toda a comunidade acadêmica do IFCE acesso gratuito a mais de 2300 títulos virtuais, os quais se somam ao acervo físico da instituição. As obras, divididas em mais de 40 áreas de conhecimento, estão disponíveis aos usuários 24 horas por dia e podem ser acessadas em diversas plataformas como computadores e tablets. Além da possibilidade de inserir anotações, o usuário pode também imprimir até 50% do conteúdo do livro, mediante a compra de créditos. Os alunos e servidores acessam a BVU pelo link: [bv.uifce.edu.br](http://bv.uifce.edu.br);
- Elaboração de catalogação na fonte é feito através do link: <http://fichacatalografica.ifce.edu.br/index.php>;
- Elaboração de catalogação;

- Orientação em normalização bibliográfica de acordo com a ABNT. Essa orientação é Através do 3ª Edição do Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE Link de acesso é: [https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/arquivos/manual-de-normalizacao\\_3\\_edicao-versao-final.pdf](https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/arquivos/manual-de-normalizacao_3_edicao-versao-final.pdf);
- Acesso à base de dados Shopia <http://biblioteca.ifce.edu.br/> nos terminais locais e via Internet;
- Empréstimo domiciliar de livros. O usuário interno poderá retirar, por empréstimo domiciliar, a quantidade de 03 (três) livros e 01 (hum) multimeio para alunos e de 05 (cinco) livros e 01(um) multimeio para docentes e técnico administrativos, com duração de empréstimo de 07 dias, podendo fazer até duas renovações via web e reservas de livros que se encontram emprestados. Não é permitido o empréstimo de duas obras iguais e as obras de referência. As obras emprestadas ficarão sob a inteira responsabilidade do usuário, tendo o mesmo o dever de responder por perdas e danos que, porventura, venham a ocorrer;
- Consulta local ao acervo;
- Renovação e reserva;
- Multimídia.

g. Acervo

A biblioteca do IFCE Campus de Baturité dispõe atualmente de um rico acervo, aproximadamente 6.040 exemplares (dados de Abril 2020), composto de livros, TCCs (Todos os TCCs estão disponíveis online através do Sistema Sophia através do link <http://biblioteca.ifce.edu.br/>), CD's, DVD's, trabalhos científicos e outros, em sua maioria relacionada à área de alimentos, e dicionários nas áreas de Gastronomia, Letras-inglês, Administração, Hotelaria e Hospedagem, com ênfase em livros técnicos e didáticos contribuindo com suporte informacional aos cursos.

Podem se inscrever os alunos regularmente matriculados nos cursos presenciais do Campus de Baturité, servidores ativos (técnico-administrativos e docentes) e professores substitutos.

Os alunos são automaticamente matriculados devido a integração Sophia e Q-Acadêmico. No entanto, dados como o Email, Foto e Senha são obrigatoriamente feitos de forma presencial no Setor de Empréstimo da biblioteca. No caso de Servidor apresenta o SIAPE para cadastro (senha) no setor de Empréstimo da Biblioteca. O cadastramento é obrigatório para o empréstimo. A inscrição poderá ser feita durante o período letivo, para alunos, e em qualquer época, para servidores ativos. A senha é pessoal e intransferível e de total responsabilidade do usuário.

Material/Obras	Número de títulos	Número de exemplares
----------------	-------------------	----------------------

Livros	1183	6040
CD/DVD	76	76
Dissertação	0	0
TCC (virtual)	40	40
TCC (impresso)	16	16
Normas Técnica (ABNT)	13	13
Livro virtual (BVU)	8.816	8.816
<b>Total*</b>	10.144	15.001

A sala da Biblioteca é localizada na área central do Campus, no primeiro piso logo após a entrada do Campus. É climatizada, dispõe de sala de estudo em grupo, cabines individuais, Internet wi-fi e 05 computadores conectados à Internet. Armários com chave para a guarda de pertences estão disponíveis no corredor de acesso à biblioteca.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. **CNE/2022**. Aprova a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Brasília/DF: 2020. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cnct-api/catalogopdf>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Decreto 2208, de 17 de abril de 1997**. Regulamenta o parágrafo 2º do art. 36 e os artigos 39 a 42 da Lei 9394/96.

BRASIL. **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004**. Regulamenta o § 2º do art.36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Decreto No 5.626, de 22 de dezembro de 2005**. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília/DF: 2005. Disponível em:

[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm). Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Decreto nº 5296/2004** que regulamenta as Leis Nº 10048/2000 e Nº 10098/2000. MEC. Disponível em: <http://catalogonct.mec.gov.br/> acesso em fevereiro de 2010.

BRASIL. **Decreto No 7.234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Brasília/DF: 2010. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Decreto No 7.824, de 11 de outubro de 2012**. Regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. Brasília/DF: 2012. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2012/decreto/d7824.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7824.htm). Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Decreto No 7566, de 23 de setembro de 1909**. Cria nas capitais dos estados as escolas de aprendizes e artífices para o ensino profissional primário e gratuito. Brasília/DF: 1909. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003**. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, 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 dá outras providências. Brasília/DF: 2003. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/110.639.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.639.htm). Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **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". Brasília/DF: 2008. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/111645](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111645). Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **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. Brasília/DF: 2008. Disponível em: [www.planalto.gov.br](http://www.planalto.gov.br). Acesso em: 28 de novembro de 2022.



BRASIL. **Lei No 12.513, de 26 de outubro de 2011.** Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). Brasília/DF: 2011. Disponível em: [www.planalto.gov.br](http://www.planalto.gov.br). Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012.** Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Brasília/DF: 2012. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2012/lei/112711.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112711.htm). Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959.** Dispõe sobre nova organização escolar e administrativa dos estabelecimentos de ensino industrial do Ministério da Educação e Cultura, e dá outras providências Rio de Janeiro. 1959. Disponível em: [www.planalto.gov.br](http://www.planalto.gov.br). Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994.** Dispõe sobre a instituição do Sistema Nacional de Educação Tecnológica e dá outras providências. Brasília/DF: 1994. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Parâmetros Curriculares Nacionais: Ensino Médio: bases legais.** Ministério da Educação/Secretaria da Educação Média Tecnológica. Brasília, 1999.

BRASIL. **Parecer CNE/CEB No 024/2003.** Consulta sobre a legalidade do Art. 4º da Resolução 2/98, expedida pelo Conselho Municipal de Educação de Manaus. Brasília/DF: 2003. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Parecer CNE/CEB No 39/2004.** Trata da adequação às normas do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Portaria nº 18, de 11 de outubro de 2012.** Dispõe sobre a implementação das reservas de vagas em instituições federais de ensino de que tratam a Lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012, e o Decreto no 7.824, de 11 de outubro de 2012. Brasília/DF: 2012. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/cotas/docs/portaria\\_18.pdf](http://portal.mec.gov.br/cotas/docs/portaria_18.pdf). Acesso em: 28 de novembro de 2022.

**BRASIL. Portaria No 330 de 23 de abril de 2013.** Institui o campus Avançado de Tabuleiro do Norte a condição de campus convencional. Brasília/DF: 2013. Disponível em: [www.planalto.gov.br](http://www.planalto.gov.br). Acesso em: Acesso em: 28 de novembro de 2022. 69

**BRASIL. Portaria nº 397, de 09 de outubro de 2002.** Aprova a Classificação Brasileira de Ocupações - CBO/2002, para uso em todo território nacional e autoriza a sua publicação. Brasília/DF: 2002. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br>. Acesso em: Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Portaria No 687 de 9 de junho de 2008.** Autoriza o Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará – CEFET a promover o funcionamento de sua Unidade de Ensino Descentralizada – UNED de Limoeiro do Norte. Disponível em: [www.planalto.gov.br](http://www.planalto.gov.br). Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 01, de 17 de junho de 2004.** Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília/DF: 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 01, de 30 de maio de 2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília/DF: 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 01, de 5 de dezembro de 2014.** Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, disciplinando e orientando os sistemas de ensino e as instituições públicas e privadas de Educação Profissional e Tecnológica quanto à oferta de cursos técnicos de nível médio em caráter experimental, observando o disposto no art. 81 da Lei nº 9.394/96 (LDB) e nos termos do art. 19 da Resolução CNE/CEB nº 6/2012. Brasília/DF: 2014. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 02, de 15 de junho de 2012.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Brasília/DF: 2012. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cnct-api/catalogopdf>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 1 de 05 de janeiro de 2021.** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2021; Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 4/99, da Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação.** Institui as Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, 1999.

DRUCKER, P. F. **Innovation and Entrepreneurship: Practice and Principles**. New York: Editora: Harper & Row, 1986. Educação em Direitos Humanos. Brasília/DF: 2020. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001\\_12.pdf](http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf). Acesso em: 28 de novembro de 2022. IBGE. Panorama das Cidades, 2017. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/tabuleiro-do-norte/panorama>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

FRIGOTTO, G., CIAVATTA, M.; RAMOS, M. O trabalho como princípio educativo no projeto de educação integral de trabalhadores. In: COSTA, H.; CONCEIÇÃO, M. (Org.). **Educação integral e sistema de reconhecimento e certificação educacional e profissional**. São Paulo: CUT, 2005.

IFCE. **Resolução nº 04 de 22 de maio de 2017**. Aprova a ratificação da Resolução nº 056 de 14 de dezembro de 2015, que aprova o Regulamento da Organização Didática. Fortaleza/CE: 2017. Disponível em: [www.ifce.edu.br](http://www.ifce.edu.br). Acesso em: 28 de novembro de 2022.

IFCE. **Resolução nº 08 de 30 de janeiro de 2017**. Regimento Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE). Fortaleza/CE: 2017. Disponível em: [www.ifce.edu.br](http://www.ifce.edu.br). Acesso em: 28 de novembro de 2022.

IFCE. **Resolução nº 099 de 27 de setembro de 2017**. Aprova o Manual de Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE. Fortaleza/CE: 2017. Disponível em: [www.ifce.edu.br](http://www.ifce.edu.br). Acesso em: 28 de novembro de 2022.

IFCE. **Resolução nº 73, de 10 de novembro de 2022**. Aprova ad referendum os procedimentos para a Criação de cursos técnicos subsequentes e para a elaboração dos respectivos projetos pedagógicos, em caráter piloto, na modalidade a distância, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. Fortaleza/CE: 2022. Disponível em: [www.ifce.edu.br](http://www.ifce.edu.br). Acesso em: 12 de dezembro de 2022.

IFCE. **Projeto Político-Pedagógico Institucional**. Fortaleza/CE: 2018. Disponível em: [www.ifce.edu.br/proen/projeto-politico-institucional](http://www.ifce.edu.br/proen/projeto-politico-institucional). Acesso em: 28 de novembro de 2022.

## ANEXO I

### PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

#### PUDS 1º SEMESTRE

DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS-EAD  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

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

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

## **PROGRAMA**

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

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

## **RECURSOS**

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

## AVALIAÇÃO

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

## REFERÊNCIA BÁSICA

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 13. ed. São Paulo: Senac, 2008. 556 p. ISBN 9788573596007.

COOPER, Chris. **Turismo: princípios e práticas**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2007. 784 p. ISBN 9788577800148.

SANCHO, Amparo. **Introdução ao turismo: organização mundial ao turismo**. [S.l.: s.n.]. 371 p. ISBN 9788572413411.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 359 p. ISBN 978-85-224-7093-8.

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. 4. ed. Caxias do Sul: Educs, 2013. 445 p., il. (Hotelaria). ISBN 9788570614568.

BARRETO, Margarida. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 20. ed. Campinas: Papyrus, 2014. 160 p. (Turismo). ISBN 8530803434.

BOITEUX, Bayard do Coutto. **Legislação de turismo: tópicos de direito aplicados ao turismo**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 152 p. ISBN 9788535232479.

LAGE, Beatriz Helena Gelas; MILONE, Paulo César. **Turismo : teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2000. 376 p. ISBN 8522423393.

LIMA, Luiz Cruz (organização). **Turismo comunitário e responsabilidade ambiental**. Fortaleza: UECE, 2003. 366 p. ISBN 8587203258.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

<b>DISCIPLINA: ASPECTOS SOCIOCULTURAIS EM EVENTOS</b>			
<b>Código:</b>			
<b>Carga Horária Total:</b>	<b>Horária</b>	<b>Total:</b>	<b>CH Teórica: 40 horas</b> <b>CH Prática: -</b> <b>CH Presencial: 4 horas</b> <b>CH à Distância:</b> <b>36horas</b>
<b>CH Prática como Componente Curricular(PCC) do ensino: -</b>			<b>CH Prática Profissional</b> ( <i>quando estiver embutida nos componentes curriculares</i> ): -
<b>Número de Créditos: 2</b>			
<b>Pré-requisitos: -</b>			
<b>Semestre: 1º</b>			
<b>Nível: Técnico</b>			
<b>EMENTA</b>			
Diversidade nos eventos. Valorização da cultura local e a pluralidade de manifestações no Ceará. Acessibilidade. Responsabilidade Social. Ética. Sustentabilidade. O contributo dos eventos socioculturais para o desenvolvimento turístico de uma região.			
<b>OBJETIVO</b>			
Compreender a importância dos aspectos socioculturais nos eventos, levando em consideração a cultura local e a responsabilidade social.			
<b>PROGRAMA</b>			



### **Unidade I: Aspectos Socioculturais**

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

### **Unidade II: Cultura Local**

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

### **Unidade III: Responsabilidade Social e Ética**

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

### **Unidade IV: Sustentabilidade**

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

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

## **RECURSOS**

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

## **AVALIAÇÃO**

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

## **REFERÊNCIA BÁSICA**

ANDRADE, R. B. **Manual de eventos**. 2 ed. Caxias do Sul: Educus, 2002

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

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. 2. ed. ampl. atual. São Paulo: Aleph, 2010. 379 p. (Turismo)

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de Eventos: Manual para Planejamento e Execução**. 9ª ed.rev. e atual. São Paulo: Summus,2008.

FREUD, F. T. **Festas e recepções, gastronomia, organização e cerimonial**. Rio de Janeiro: ed. Senac Nacional,2002.

ZANELLA, L. C. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2012

FORTALEZA CONVENTION & VISITORS BUREAU. **Guia para profissionais de eventos: informações turísticas**. Fortaleza: Embratur, [2006?].

PACHECO, A. O. **Manual de organização de banquetes**.São Paulo, ed Senac, 1999.

## Coordenador do Curso

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

## DISCIPLINA: LINGUAGEM E COMUNICAÇÃO

**Código:**

**Carga Horária Total:** 40 horas

**CH Teórica:** 40 horas

**CH Prática:** -

**CH Presencial:** 4 horas

**CH à Distância:**

36horas

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

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

**Número de Créditos:** 2

**Pré-requisitos:**

**Semestre:** 1º

**Nível:** Técnico

**EMENTA**

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

**OBJETIVO**

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

**PROGRAMA**

## **UNIDADE I: COMUNICAÇÃO**

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

## **UNIDADE II: LINGUAGEM**

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

## **UNIDADE III: TEORIA TEXTUAL**

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

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

## **RECURSOS**

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

## **AVALIAÇÃO**

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

## **REFERÊNCIA BÁSICA**

BECHARA, Evanildo. **Moderna gramática portuguesa**. 37. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

GUEDES, Paulo Coimbra. **Da redação à produção textual: o ensino da escrita**. São Paulo: Parábola, 2009. Série Estratégias de Ensino; v. 12.

MEDEIROS, João Bosco. **Português instrumental: para os cursos de contabilidade, economia e administração**. São Paulo: Atlas. 2005.

### REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Maria Margarida. **Língua Portuguesa: noções básicas para os cursos superiores**. São Paulo: Atlas, 2004.

FAULSTICH, E. de L. de J. **Como ler, entender e redigir um texto**. 20 ed. Petrópolis: Vozes, 2008.

MEDEIROS, João Bosco. **Redação empresarial**. São Paulo: Atlas, 2010.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

### DISCIPLINA: ASPECTOS CULTURAIS DA GASTRONOMIA EM EVENTOS

**Código:**

**Carga Horária Total:** 40 horas

**CH Teórica:** 40 horas

**CH Prática:** -

**CH Presencial:** - 4

**CH à Distância:** 36 horas

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

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

**Número de Créditos:** 2

**Pré-requisitos:** -

**Semestre:** 1º

**Nível:** Técnico

## EMENTA

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

## OBJETIVO

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

## PROGRAMA

### Unidade I: História da Gastronomia

- Princípios da Alimentação;
- História da Alimentação no Mundo [aliado às manifestações tradicionais/ancestrais] e suas influências na cultura gastronômica brasileira;
- O aspecto cultural e social da Alimentação;
- Motivações Alimentares;

### Unidade II: Tendências Gastronômicas do Século XXI

- Movimentos Gastronômicos: *Comfort Food, Slow Food; Food Tech, Mood Food, Mindful Eating, Fusion Food; Cozinha Molecular; Take Way, Ambientes Instagramáveis.*

### Unidade III: Alimentos restritivos e seletividade alimentar em eventos

- Intolerância à Glúten;
- Intolerância à Lactose;
- Veganismo;
- Probióticos;
- Orgânicos.

## METODOLOGIA DE ENSINO

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

## RECURSOS

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

## AVALIAÇÃO

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

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

ANDRADE, R. B. **Manual de eventos**. 2 ed. Caxias do Sul: Educs, 2002

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

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**. 3ª.ed. São Paulo: Senac SP, 2004.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BEZERRA, J.A.B. (organizador). **Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí**. Fortaleza: Ed. UFC, 2014

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

FLANDRIN, J-L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade.1998

FREEDMAN, Paul - **A história do sabor**/ Paul Freedman, organizador; tradução de Anthony Sean Cleaver. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.368p.

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil**. São Paulo: Ed. Senac: 2005.

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

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

<b>DISCIPLINA: CRIATIVIDADE E RECREAÇÃO EM EVENTOS</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total:</b> 40 horas	<b>CH Teórica:</b> 32 horas <b>CH Prática:</b> 8 horas <b>CH Presencial:</b> 4 horas <b>CH à Distância:</b> 36 horas
<b>CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:</b> -	<b>CH Prática Profissional</b> ( <i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i> ): -
<b>Número de Créditos:</b> 2	
<b>Pré-requisitos:</b>	
<b>Semestre:</b> 1º	
<b>Nível:</b> Técnico	
<b>EMENTA</b>	
Economia criativa e suas interfaces frente a uma política de desenvolvimento sócio-cultural. Estratégias em eventos em prol da geração de emprego e renda e melhoria da qualidade de vida.	
<b>OBJETIVO</b>	



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

## **PROGRAMA**

### **Unidade 1**

- Histórico e conceitos iniciais de economia criativa;
- Criatividade e inovação;
- Ferramentas ligadas a criatividade e inovação;
- Redes e cidades criativas segundo a UNESCO;
- Economia criativa no Brasil.

### **Unidade 2**

- A importância da governança e seus atores sociais;
- Objetivos de desenvolvimento Sustentável (ODS) em eventos;
- Conhecendo a cidade criativa de Fortaleza;
- Cidade criativa de Fortaleza inovações e perspectivas.

### **Unidade 3**

- Lazer e recreação;
- Jogos e aplicativos: facilidades x riscos;
- Lendas e Mitos (brincadeiras folclóricas);
- Criatividade e inovação em eventos;
- Dinâmica de Grupos (crianças);
- Dinâmica de Grupos (adolescentes);
- Dinâmica de Grupos (adultos);
- Dinâmica de Grupos (idosos);
- Dinâmica de Grupos (transtornos e limitações).

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas e dialogadas;  
Trabalho em equipe.

## **RECURSOS**

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

## AVALIAÇÃO

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

A prática dar-se-á a partir do planejamento e execução de atividades recreativas supervisionadas, jogos interativos, dinâmicas em grupo, atividades desportivas.

## REFERÊNCIA BÁSICA

CAVALLARI, Vinicius Ricardo. **Trabalhando com recreação**. São Paulo: Ícone, 2011.

NEGRINE, Airton. **Recreação na Hotelaria - O Pensar e o Lazer Ludico**. Caxias do Sul:EDUCS, 2008.

MELO, Victor Andrade de. **Introdução ao lazer**.2.ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

MARCELLINO, Nelson Carvalho.**Lazer e recreação: Repertório de atividades por fases da vida**.3.ed. São Paulo: Papyrus, 2006.

MARCELINO, Nelson Carvalho (Org.). **Repertório de atividades de recreação e lazer**. 6.ed.São Paulo: PAPIRUS, 2012.

MIAN, Robson.**Monitor de recreação: formação profissional**.São Paulo: Editora Textonovo, 2003.

MIRANDA, Simão de.**101 atividades recreativas para grupos em viagens de turismo**. 6.ed.São Paulo: Papyrus, 2012.

PINA, Luiz; RIBEIRO, Olivia. **Lazer e recreação na hotelaria**. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

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

## **UNIDADE 1: LOGÍSTICA E OPERACIONALIZAÇÃO DE SECRETARIA**

Passo a passo do setor em eventos

### **Secretaria técnica**

#### **Logística do evento**

Check list

#### **Inscrições de um evento**

Tipologia do evento quanto aos tipos de acesso

Formatos de inscrição

Passo a passo para credenciamento

Material para credenciamento

## **UNIDADE 2: ATENDIMENTO GERAL**

Atendimento ao público Principais

solicitações dos clientes

### **Comunicação do Evento**

Criação de email

Modos de envio

### **Informações Gerais**

Principais serviços de apoio em um evento

### **Sistemas informatizados**

### **Formas de Pagamento**

Tipologias de pagamento e suas especificidades

## **UNIDADE 3: REGRAS PARA SUBMISSÃO DE TRABALHOS**

Editais

Tipos de apresentações

### **Programação do evento**

Passo a passo para a elaboração da programação em um evento

Exemplo de programação de um evento

### **Instruções para área de exposição e comunicação do evento**

Itens necessários

Procedimentos técnicos

### **Recepção**

Características do recepcionista

Principais funções

### **Entrega de kits**

Procedimentos de entrega de kits

Material para credenciamento

## **UNIDADE 4: CERTIFICADOS DE PARTICIPAÇÃO, MATERIAL DIDÁTICO**

Elaboração de certificados

Tipos de materiais didáticos

### **Secretaria pós evento**

Atividades executadas pós evento

### **Avaliação do Evento**

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

Meios de aplicação de pesquisa de satisfação

Modelo de pesquisa de satisfação

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

### **RECURSOS**

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

### **AVALIAÇÃO**

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

### **REFERÊNCIA BÁSICA**

ANDRADE, R. B. **Manual de eventos**. 2 ed. Caxias do Sul: Educs, 2002

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

ZANELLA, L. C. **Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2012.

### **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

SILVEIRA, Josué Lemos. **Etiqueta social: pronta para usar**. 3. ed. São Paulo: Marco Zero, 2010. 221 p.

CAMPOS, Luiz Claudio de A. Menescal. **Eventos: oportunidade de novos negócios**. Rio de Janeiro: Senac, 2000. 176 p.

ARRUDA, Fabio **Chique e útil : como organizar e como frequentar eventos** São Paulo : Arx, 2006.

MATTOS, R.A. **História de cultura afro-brasileira**. São Paulo: Contexto, 2007.

SOARES, Ester Proença; FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. **A Mesa: arranjo e etiqueta:**

anfitriões e convidados, casa e restaurantes. 9. ed. Barueri: Manole, 2010. 98 p.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

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

**DISCIPLINA: LEGISLAÇÃO APLICADA A EVENTOS**

**Código:**

**Carga Horária Total:** 40 horas

**CH Teórica:** 40 horas

**CH Prática:** -

**CH Presencial:** 4 horas  
horas

**CH à Distância:** 36

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

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

**Número de Créditos:** 2

**Pré-requisitos:** -

**Semestre:** 1º

**Nível:** Técnico

**EMENTA**

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

**OBJETIVOS**

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

## **PROGRAMA**

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

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

### **Unidade 2 - CBO 3548-20 – O que é?**

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

### **Unidade 3 - Dos contratos**

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

### **Unidade 4 - Código de Defesa do Consumidor**

- 4.1 Histórico do Código de Defesa do Consumidor
- 4.2 Estudos dos conceitos: consumidor – fornecedor – produto – serviço

- 4.3 Dos direitos básicos do consumidor
- 4.4 Da responsabilidade pelo fato do produto e do serviço
- 4.5 Da responsabilidade por vício do produto e do serviço
- 4.6 Da oferta
- 4.7 Da publicidade
- 4.8 Das práticas abusivas

### **Unidade 5 - Legislação aplicada a execução de eventos: CLT**

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

### **Unidade 6- Direitos Humanos**

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

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

## **RECURSOS**

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

## **AVALIAÇÃO**

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

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

## **REFERÊNCIA BÁSICA**

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

CARRION, Valentin. **Comentários à consolidação das leis do trabalho**. 32ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007.

MARTINS, Sergio Pinto. **Direito do trabalho**. 28. ed. atual. até 23-12-2011. São Paulo: Atlas, 2012.

## **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**



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

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

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

CASSAR, Vólia Bomfim. Direito do trabalho. 10. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Método, 2014.

NASCIMENTO, Amauri Mascaro. Iniciação ao direito do trabalho. 35. ed. São Paulo: LTr, 2009.

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

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

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

[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L6533](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L6533).

[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ Ato2007-2010/2008/Lei/L11771.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2007-2010/2008/Lei/L11771.htm)

[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ ato2011-2014/2013/lei/112933.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ ato2011-2014/2013/lei/112933.htm)

[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/110098.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/110098.htm)

[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/2003/L10.741.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/2003/L10.741.htm)

[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L8069.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8069.htm)

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

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

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

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

## **UNIDADE I – CONCEITOS BÁSICOS**

- Receita
- Despesas
- Custos
- Viabilidade financeira

## **UNIDADE II– CLASSIFICAÇÃO DAS DESPESAS E CUSTOS**

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

## **UNIDADE III – ANÁLISE DA VIABILIDADE FINANCEIRA**

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

## **UNIDADE IV – FERRAMENTAS DE CONTROLE FINANCEIRO**

- Planejamento Financeiro
- Projeção Orçamentária
- Execução Orçamentária

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

## **RECURSOS**

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

## **AVALIAÇÃO**

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

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

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

### REFERÊNCIA BÁSICA

BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens. **Gestão de custos e formação de preços:** com aplicações na calculadora HP 12C e excel. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 569 p. (Finanças na prática). ISBN 9788522451487.

BRUNI, Adriano Leal. **A Administração de custos, preços e lucros.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 407 p. (Desvendando as finanças, 5). ISBN 9788522474264.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos.** 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 370 p. ISBN 9788522459407.

### REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BERTI, Anélio. **Contabilidade e análise de custos:** teoria e prática. 3. ed. Curitiba: Juruá, 2017. 317 p. ISBN 9788579873140.

BERTÓ, Dalvio José; BEULKE, Rolando. **Gestão de custos.** 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 388 p. ISBN 9788502147577.

GITMAN, Lawrence Jeffrey. **Princípios de administração financeira.** 12. ed. São Paulo: Pearson, 2010. 775 p. ISBN 9788576053323. MARION, José Carlos. **Contabilidade empresarial.** 17. ed. São Paulo: Atlas, 2015. 513 p. ISBN 9788522497584.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos:** livro de exercícios. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 165 p. ISBN 9788522459407.

RIBEIRO, Osni Moura. **Contabilidade geral fácil.** 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. 544 p. (Fácil). ISBN 9788502202009.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**PUDS 2° SEMESTRE**

DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS-EAD  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

<b>DISCIPLINA: ALIMENTOS E BEBIDAS PARA EVENTOS</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total: 40 horas</b>	<b>CH Teórica: 32 horas    CH Prática: 8 horas</b> <b>CH Presencial: 12 horas    CH à Distância: 28 horas</b>
<b>CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -</b>	<b>CH Prática Profissional</b> ( <i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i> ): -
<b>Número de Créditos: 2</b>	
<b>Pré-requisitos:</b>	
<b>Semestre: 2°</b>	
<b>Nível: Técnico</b>	
<b>EMENTA</b>	
Concepção e composição de mesas para banquetes. Jantares sociais e empresariais. Festas sociais. <i>Mise-en-place</i> das mesas. Modalidades de Serviços. Técnica de Alicate. Serviços adequados a cada evento. Montagem e orçamento de cardápio. Ficha técnica. Controle de estoque de utensílios. Contratação de fornecedores de alimentos e bebidas. Uso do <i>catering</i> . <i>Eventos Gastronômicos</i> . Compreender a importância dos eventos gastronômicos para o lugar. Conceitos, cardápios e porcionamento. Os concursos, exposições, mostras, feiras, etc. Os principais eventos gastronômicos mundiais, brasileiros e cearenses e suas relações.	
<b>OBJETIVO</b>	

- Compreender conceitos básicos sobre a organização e operacionalização de banquetes, festas sociais e outras recepções diversas;
- Aprender as principais técnicas de serviços e sua importância para a qualidade do atendimento;
- Conhecer os principais utensílios de serviço, bem como a importância do controle de estoque dos mesmos;
- Estudar o conceito de *mise en place*, bem como, elaborar diversos tipos de *mise en place* em consonância com a proposta do cardápio do evento;
- Estudar a elaboração de cardápios para as diversas modalidades de eventos, bem como, parâmetros gerais sobre porcionamento de alimentos e bebidas;
- Estudar a ficha técnica como ferramenta de controle e entender o processo de terceirização de serviços;
- Conhecer os principais itens de composição do enxoval de mesa e elaboração de dobraduras de guardanapos;
- Estudar sobre a importância dos eventos gastronômicos para o desenvolvimento local.

## PROGRAMA

### **UNIDADE 01- ORGANIZAÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO DE BANQUETES**

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

### **UNIDADE 02: EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

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

### **UNIDADE 03- ENXOVAL PARA EVENTOS**

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

### **UNIDADE 04- MISE EN PLACE**

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

### **UNIDADE 05- TÉCNICAS DE SERVIÇOS**

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

### **UNIDADE 06: FERRAMENTAS DE CONTROLE E TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS**

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

### **UNIDADE 07: CARDÁPIO E PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS**

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

### **UNIDADE 08: EVENTOS GASTRONÔMICOS**

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

## METODOLOGIA DE ENSINO

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

## RECURSOS

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

## AVALIAÇÃO

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

## REFERÊNCIA BÁSICA

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac DN, 2014. 207 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 978-85-7458-254-2.

MARQUES, José Albano. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002. 194 p. (Manuais de hotelaria). ISBN 85-85575-77-8.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 6. ed. Barueri: Manole, 2013. 141 p. ISBN 9788520435816.

TORRE, Francisco de la. **Administração hoteleira: parte II - alimentos e bebidas**. São Paulo: Roca, 2002. v. 2 . 252 p. ISBN 9788572413804.

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 5. ed. São Paulo: Senac, 2010. 189 p., il. ISBN 9788573598377

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A Arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinados a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes**. São Paulo: Roca, 2004. 327 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-7241-491-6..

JOYE, Cassandra Ribeiro (coordenação). **Iniciação ao estudo de alimentos e bebidas: semestre I**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2013. 59 p., il. ISBN 978-85-475-0030-6. Disponível em: [biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo\\_sophia=81842](http://biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81842). Acesso em: 9 Apr. 2023.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os Serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5. ed. Barueri: Manole, 2002. 413 p., il. ISBN 8520414575.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. 4. ed. São Paulo: Senac SP, 2008. 132 p. Inclui bibliografia. ISBN 9788573597073.



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

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

<b>DISCIPLINA: MARKETING PARA EVENTOS</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total:</b> 40 horas	<b>CH Teórica:</b> 40 horas <b>CH Prática:</b> - <b>CH Presencial:</b> 8 horas <b>CH à Distância:</b> 32 h
<b>CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:</b> -	<b>CH Prática Profissional</b> ( <i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i> ):
<b>Número de Créditos:</b> 2	
<b>Pré-requisitos:</b> -	
<b>Semestre:</b> 2	
<b>Nível:</b> Técnico	
<b>EMENTA</b>	
<p>Apresentação dos principais conceitos e teorias do marketing e suas aplicações em eventos. As tendências do mercado de eventos. Noções de marketing digital. Plano de marketing e plano de comunicação. Composto de Marketing; Componentes do Mix de Comunicação. Orientação para elaboração e prática de eventos indicados para o perfil, as necessidades e os desejos do público-alvo, observadas suas especificidades de concepções de valor, precificação, entrega, divulgação, promoção e atendimento.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	

## **OBJETIVO GERAL**

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

## **PROGRAMA**

### **1. Conceito e principais fundamentos do Marketing**

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

### **2. Plano de marketing**

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

### **3. Plano de comunicação**

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

### **4. Marketing Digital**

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

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

Nos encontros presenciais, poderão ser utilizados o quadro branco e o projetor de slides, bem como laboratórios para eventuais aulas práticas com utilização de tecnologias digitais.

Os encontros presenciais e/ou síncronos online primaram por contemplar atividades em que a interação seja primordial: aulas de esclarecimento de dúvidas, aulas práticas, apresentação de seminários, debates, defesas de propostas, etc.

## RECURSOS

Material didático-pedagógico

Recursos audiovisuais

Laboratório de informática

Plataforma Moodle

## AVALIAÇÃO

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

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

## REFERÊNCIA BÁSICA

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. 2. ed. ampl. atual. São Paulo: Aleph, 2010. 379 p. (Turismo). ISBN 8585887753.

DIAS, Reinaldo; CASSAR, Maurício. **Fundamentos do marketing turístico**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. 290 p., il. ISBN 8576050218.

KOTLER, Philip. **Administração de marketing**. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013. 766 p. Inclui bibliografia. ISBN 9788581430003.

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Administração de marketing**: conceitos, planejamento e aplicações à realidade brasileira. São Paulo: Atlas, 2014. 528 p. ISBN 978-85-224-4243-0.

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Marketing de serviços**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 257 p., il. ISBN 9788522447947.

KOTLER, Philip; KARTAJAYA, Hermawan; SETIAWAN, Iwan. **Marketing 4.0**: do tradicional ao digital. Rio de Janeiro: Sextante, 2017. 201 p. ISBN 9788543105338.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos**: planejamento e operacionalização. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 359 p. ISBN 978-85-224-7093-8.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

### DISCIPLINA: CONTROLE DE QUALIDADE EM SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS

**Código:**

**Carga Horária Total:** 40 horas

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

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

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

**Número de Créditos:** 2

**Pré-requisitos:** -

**Semestre:** 2

**Nível:** Técnico

## EMENTA

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

## OBJETIVO

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

## PROGRAMA

### I. Princípios Gerais de Controle de Qualidade

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

### II. Boas Práticas no Serviço de Alimentação

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

### III. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

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

### IV. Doenças Transmitidas pelos Alimentos

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

## METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas síncronas em ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVA) e plataformas digitais.  
Leituras de materiais teóricos e de aprofundamento.  
Discussões de temas e de casos concretos de eventos em fórum do AVA.  
Resolução de questões, quizzes, simuladores e elaboração de tarefas relacionadas ao tema.

## RECURSOS

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

## AVALIAÇÃO

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

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

## REFERÊNCIA BÁSICA

ASSIS, Luana de. **Alimentos seguros**: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro: Senac DN, 2011. 357 p. ISBN 9788574582962.

GESTÃO da qualidade. Organização de Carlos H. P. Mello. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011. 173 p. ISBN 9788576056997.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo**. Tradução de Cláudia Bruno Galvão. São Paulo: Roca, 2003. 234 p. Inclui bibliografia. ISBN 9788572414326.

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

AMARAL, Atanásio Alves do. **Controle e normas sanitárias**. Curitiba: Livro Técnico, 2011. 112 p. ISBN 9788563687203.

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Qualidade total em serviços**: conceito, exercícios, casos práticos. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 223 p. ISBN 9788522447909.

LIMA, Antonia Barbosa de; LIMA, Antonia Liduina Barbosa de. **Boas práticas de higiene na manipulação de alimentos**. Iguatu, CE: Escola Agrotécnica Federal de Iguatu, 2008. 46 p.

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

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

<b>DISCIPLINA: CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total:</b> 40 horas	<b>CH Teórica:</b> 24 horas <b>CH Prática:</b> 16 horas <b>CH Presencial:</b> 20 horas <b>CH à Distância:</b> 20 horas
<b>CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:</b> -	<b>CH Prática Profissional</b> ( <i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i> ): -
<b>Número de Créditos:</b> 2	
<b>Pré-requisitos:</b> -	
<b>Semestre:</b> 2º	
<b>Nível:</b> Técnico	
<b>EMENTA</b>	



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

## **OBJETIVO**

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

## **PROGRAMA**

### **UNIDADE 1 - CERIMONIAL E PROTOCOLO**

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

### **UNIDADE 2 - CERIMONIAL PÚBLICO E PRIVADO**

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

### **UNIDADE 3 - PRECEDÊNCIA**

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

3.4. Critérios para se aplicar a ordem de precedência

3.5. Precedência Social

#### **UNIDADE 4 - MONTAGEM DE MESA E AFINAÇÃO DE BANDEIRAS**

4.1. Tipos de Cabeceiras

4.2. Precedência a mesa

4.3. Montagem de mesa

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

#### **UNIDADE 5 – FORMAS DE TRATAMENTO**

5.1. Decreto Nº 9758/2019

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

### **RECURSOS**

Recursos audiovisuais: Data show, Computador com projetor, TV

Laboratórios: Auditórios, Laboratório de Sala Bar

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

### **AVALIAÇÃO**

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

### **REFERÊNCIA BÁSICA**

BETTEGA, Maria Lúcia. **Eventos e cerimonial**: simplificando as ações. 3.ed.rev.ampl. Caxias do Sul: Educs, 2002. 212 p. ISBN 85-7061-206-0.

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções**: gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: Senac DN, 2011. 144 p. ISBN 9788574582399.

SILVEIRA, Josué Lemos. **Etiqueta social**: pronta para usar. 3. ed. São Paulo: Marco Zero, 2010. 221 p. ISBN 9788521316473.

SOARES, Ester Proença; FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. **A Mesa**: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes. 9. ed. Barueri: Manole, 2010. 98 p. ISBN 9788520430125.

#### REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CAMPOS, Luiz Claudio de A. Menescal. **Eventos**: oportunidade de novos negócios. Rio de Janeiro: Senac, 2000. 176 p. ISBN 8574580430.

CESCA, Cleuza Gertude Gimenes. **Organização de eventos**: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2008. 195 p., il. Inclui referências. ISBN 978-85-323-0401-8.

IFCE. Campus Baturité. **Organização de eventos**. Fortaleza: IFCE, 2010. 55 p.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**: procedimentos e técnicas. 6. ed. Barueri: Manole, 2013. 141 p. ISBN 9788520435816.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

#### DISCIPLINA: GESTÃO DE RISCOS EM EVENTOS

**Código:**

**Carga Horária Total:** 40 horas

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

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

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

<b>Número de Créditos: 2</b>
<b>Pré-requisitos: -</b>
<b>Semestre: 2</b>
<b>Nível: Técnico</b>
<b>EMENTA</b>
Princípios, termos, classificação e definições de risco. Planejamento da gestão de riscos em eventos. Identificação e classificação dos riscos de eventos. Análise qualitativa e quantitativa de riscos. Planejamento do tratamento ou das respostas aos riscos. Monitoramento de riscos. Implementação de ações de tratamento ou resposta aos riscos. Segurança no trabalho e atendimento pré-hospitalar em eventos.
<b>OBJETIVO</b>
Compreender a importância e a aplicabilidade da gestão de riscos para realização de eventos numa perspectiva segura e profissional.
<b>PROGRAMA</b>
<p><b>UNIDADE I – INTRODUÇÃO AO ESTUDO DOS RISCOS E SEGURANÇA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Princípios e legislação</li> <li>● Termos e definições de risco</li> <li>● Classificação de riscos</li> <li>● Segurança no trabalho</li> <li>● Atendimento pré-hospitalar em eventos</li> </ul> <p><b>UNIDADE II – GESTÃO DE RISCOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Planejamento da gestão de riscos: fases e processos</li> <li>● Identificação dos riscos</li> <li>● Mensuração do risco</li> <li>● Análise qualitativa do risco</li> <li>● Análise quantitativa do risco</li> <li>● Planejamento das respostas aos riscos</li> <li>● Matriz de responsabilidades</li> <li>● Monitoramento dos riscos</li> <li>● Implementação das ações de resposta aos riscos</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p>Videoaulas expositivas síncronas e assíncronas em ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVEA) e plataformas digitais.</p> <p>Leituras de materiais teóricos e de aprofundamento.</p> <p>Discussões de temas e de casos concretos de eventos em fórum do AVEA.</p> <p>Resolução de questões, quizzes, simuladores e elaboração de tarefas relacionadas ao tema.</p>

## RECURSOS

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

## AVALIAÇÃO

Avaliação formativa e somativa que levará em consideração:

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

## REFERÊNCIA BÁSICA

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR ISO 31000:**

Gestão de riscos - Princípios e diretrizes. Rio de Janeiro: ABNT, 2009.

BRASIL. Ministério do Trabalho. Portaria n° 426, 07 de setembro de 2021. Aprova a **NR 09 (Avaliação e Controle das Exposições Ocupacionais a Agentes Físicos, Químicos e Biológicos)**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 08 out. 2021.

AVALOS, José Miguel Aguilera. **Auditoria e gestão de riscos**. Instituto Chiavenato (org.). São Paulo, Editora Saraiva, 2017.

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

SCALDELAI, Aparecida Valdineia et al. **Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho**. São Caetano do Sul: Yendis, 2012.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOBRE DESASTRES.

**Capacitação em gestão de riscos**. 2. ed. – Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2016.

OBSERVATÓRIO DIGITAL DE SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO. 2019, on-line. Disponível em: <https://smartlabbr.org/sst>. Acesso em: 03 de abril de 2024.

FILGUEIRAS, Vitor Araújo (org.). **Saúde e Segurança do Trabalho no Brasil**. Brasília: Gráfica Movimento, 2017.

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

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

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

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

<b>DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO EM EVENTOS</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total:</b> 40 horas	<b>CH Teórica:</b> 36 horas <b>CH Prática:</b> 4 horas <b>CH Presencial:</b> 12 horas <b>CH à Distância:</b> 28 horas
<b>CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:</b> -	<b>CH Prática Profissional</b> ( <i>quando estiver embutida nos componentes curriculares</i> ):
<b>Número de Créditos:</b> 02	

**Pré-requisitos: -**

**Semestre: 2°**

**Nível: Técnico**

### **EMENTA**

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

### **OBJETIVO**

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

### **PROGRAMA**

#### **UNIDADE I – Empreendedorismo e espírito empreendedor**

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

#### **UNIDADE II – Teoria da Inovação**

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

#### **UNIDADE III – Estratégia e forças competitivas**

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

#### **UNIDADE IV – Cenários**

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

#### **UNIDADE V – Plano de Negócios**

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

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas síncronas em ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVEA) e plataformas digitais.  
Leituras de materiais teóricos e de aprofundamento.  
Discussões de temas e de casos concretos de eventos em fórum do AVEA.  
Resolução de questões, quizzes, simuladores e elaboração de tarefas relacionadas ao tema.  
Atividades práticas de elaboração de projetos de empreendedorismo.

## **RECURSOS**

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

## **AVALIAÇÃO**

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

## **REFERÊNCIA BÁSICA**

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.  
DORNELAS, José. **Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios** – 5.ed. Rio de Janeiro: Empreende/LTC, 2014.  
DRUCKER, Peter F. **Inovação e Espírito Empreendedor - Entrepreneurship - Práticas e Princípios**: São Paulo: Editora Pioneira, 1985.

## **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**



CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. Barueri: Manole, 2012. 313 p. ISBN 978852043277-8.

DRUCKER, Peter F. **Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship)**: prática e princípios. Tradução de Carlos J. Malferrari. São Paulo: Cengage Learning, 2014. 378 p. ISBN 9788522108596.

GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JÚNIOR, Silvestre. **Empreendedorismo**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p. ISBN 9788563687173.

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Empreendedorismo social**: a transição para a sociedade sustentável. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. 208 p. ISBN 978857303372

PAGE, Stephen. **Turismo e empreendedorismo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 232 p. (Eduardo Sanovicz). ISBN 9788535245493.

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

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

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

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

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

## **OBJETIVO**

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

## **PROGRAMA**

**Unidade 1.** Introdução às TICs.

**Unidade 2.** Eventos Híbridos

**Unidade 3.** Dispositivos Tecnológicos utilizados em eventos.

**Unidade 4.** Aplicativos para organização e execução de eventos.

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

**Unidade 6.** Plataformas de eventos on-line.

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas dialogadas (presenciais e a distância)

Leitura e discussão em grupo

Seminários

Pesquisas em sites de planejamento de eventos.

## **RECURSOS**

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

## **AVALIAÇÃO**

Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas.

Plataforma virtual para aula síncrona (google meet).

Textos de fundamentação e de suporte.

## REFERÊNCIA BÁSICA

CAMPOS, Luiz Claudio de A. Menescal. **Eventos**: oportunidade de novos negócios. Rio de Janeiro: Senac, 2000. 176 p. ISBN 8574580430.

MATTOS, João Roberto Loureiro de; GUIMARÃES, Leonam dos Santos. **Gestão da tecnologia e inovação**: uma abordagem prática. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 434 p. ISBN 978-85-02-17896-0. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788502178960/pageid/0>. Acesso em: 2 Apr. 2024.

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2005. 119 p. ISBN 85-7244-154-9

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Gestão estratégica de eventos**: teoria, prática, casos, atividades. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 232 p. ISBN 9788522109579.

INDÚSTRIA de bebidas: inovação, gestão e produção. Coordenação de Waldemar Gastoni Venturini Filho. São Paulo: Blucher, 2011. 536 p. (Bebidas, 3). ISBN 9788521205913.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**: procedimentos e técnicas. 6. ed. Barueri: Manole, 2013. 141 p. ISBN 9788520435816.

TIDD, Joe; BESSANT, John. **Gestão da inovação**. Tradução de Félix Nonnenmacher. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015. 633 p. ISBN 978-85-8260-307-9. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582603079/pageid/0>. Acesso em: 2 Apr. 2024.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

## PUDS 3º SEMESTRE

DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS-EAD  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

**DISCIPLINA: LOGÍSTICA E OPERAÇÃO DE EVENTOS**

**Código:**

<b>Carga Horária Total:</b> 40 horas	<b>CH Teórica:</b> 30 horas <b>CH Prática:</b> 10 horas <b>CH Presencial:</b> 14 horas <b>CH à Distância:</b> 26 horas
<b>CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:</b> -	<b>CH Prática Profissional</b> ( <i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i> ): -
<b>Número de Créditos:</b> 2	
<b>Pré-requisitos:</b> -	
<b>Semestre:</b> 3	

**Nível:** Técnico

### **EMENTA**

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

### **OBJETIVO**

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

### **PROGRAMA**

#### **UNIDADE I – SERVIÇO LOGÍSTICO EM EVENTOS**

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

#### **UNIDADE II – OPERAÇÃO DE EVENTOS**

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

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

Leituras de materiais teóricos e de aprofundamento.

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

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

Visita técnica a evento: observação e vivência prática.

## **RECURSOS**

Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas.

Plataforma virtual para aula síncrona (google meet).

Textos de fundamentação e de suporte.

Visita técnica.

## **AVALIAÇÃO**

Avaliação formativa e somativa que levará em consideração:

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

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

Desempenho cognitivo em avaliações formais bimestrais.

Avaliação será constituída por:

Trabalho 1: produção técnica (bimestre 1)

Avaliação formal (bimestre 1)

Avaliação formal (bimestre 2)

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

## **REFERÊNCIA BÁSICA**

GALVÃO, A. L. B; DA SILVA, G. C. **Serviços Logísticos: organização e montagem de eventos**. São Paulo: Érica, 2014.

GAYER, P. **Logística em Eventos: uma introdução**. Porto Alegre: Editora Reviva, 2017.

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

## **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

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

<b>Coordenador</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
--------------------	-------------------------

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

<b>DISCIPLINA: EVENTOS SOCIAIS E CULTURAIS</b>			
<b>Código:</b>			
<b>Carga Horária Total:</b> 40horas	<b>CH Teórica:</b> 30 horas <b>CH Prática:</b> 10 horas <b>CH Presencial:</b> 14 horas <b>CH à Distância:</b> 26 horas		
<b>CH Prática como Componente Curricular(PCC) do ensino:</b> -	<b>CH Prática Profissional</b> ( <i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i> ): -		
<b>Número de Créditos:</b> 2			
<b>Pré-requisitos:</b>			
<b>Semestre:</b> 3º			
<b>Nível:</b> Técnico			
<b>EMENTA</b>			
Eventos Sociais e Culturais: surgimento e evolução até a atualidade. Tipos de eventos sociais e culturais, conceitos e mercado. Tipos de espaços para a realização de eventos sociais e culturais, e respectivas infra estruturas físicas e de serviços. Providências realizadas em cada fase dos eventos sociais e culturais. Objetivos, estratégias, recursos e procedimentos operacionais dos eventos sociais e culturais. Prestadores de Serviços e fornecedores de produtos e mercadorias relacionados aos eventos sociais e culturais. Alimentos e bebidas servidos nos eventos sociais e culturais. Profissionais de eventos sociais e culturais. Principais tipos de controle utilizados nos eventos, check list,			

cronogramas, tabelas etc.

## **OBJETIVO**

- Conhecer as principais características dos Eventos Sociais e Culturais: surgimento, evolução, desenvolvimento até os dias atuais, conceitos, tipologias de eventos sociais e culturais, o perfil do mercado: oferta e demanda desses eventos.
- Avaliar diferentes locais para a realização de eventos sociais e culturais, e suas infraestruturas físicas e de serviços.
- Compreender o planejamento e organização de eventos sociais e culturais através das definições de objetivos, estratégias, recursos necessários e procedimentos operacionais.
- Entender os critérios de seleção de prestadores de serviços e fornecedores para eventos sociais e culturais.
- Reconhecer os tipos e características do serviço de alimentos e bebidas adequados aos diversos eventos sociais e culturais.
- Identificar as atividades que serão desenvolvidas nas diferentes fases de realização dos eventos sociais e culturais.
- Utilizar os variados check-lists de atividades dos eventos sociais e culturais.
- Distinguir os profissionais necessários a realização de eventos sociais e culturais, e suas respectivas atribuições

## **PROGRAMA**

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

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

## RECURSOS

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

## AVALIAÇÃO

A avaliação será feita por meio de variados instrumentos, como: Atividades (oral e escrita), Trabalhos em sala de aula (individual ou em grupo), Participação em aula, Entrega de tarefas, Pesquisa orientada, Elaboração de projetos, Seminários, entre outros.

## REFERÊNCIA BÁSICA

ANDRADE, Renato Breno. **Manual de eventos** / 4. ed., atual.2013

BRITTO, Janaina. **Estratégias para eventos : uma ótica do marketing e do turismo** / 2. ed., ampl. atual. 2010

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

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CAMPOS, Luiz Claudio de A. Menescal. **Eventos: oportunidade de novos negócios**. Rio de Janeiro: Senac, 2000. 176 p. ISBN 8574580430.

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

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial**. Rio de Janeiro: Senac DN, 2011. 144 p. ISBN 9788574582399.

SILVEIRA, Josué Lemos. **Etiqueta social: pronta para usar**. 3. ed. São Paulo: Marco Zero, 2010. 221 p. ISBN 9788521316473

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



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

**DISCIPLINA: EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS**

**Código:**

<b>Carga Horária Total:</b> 40 horas	<b>CH Teórica:</b> 30 horas	<b>CH Prática:</b> 10h
	<b>CH Presencial:</b> 14 horas	<b>CH à Distância:</b> 26h

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

**Número de Créditos:** 2

**Pré-requisitos:** -

**Semestre:** 3

**Nível:** Técnico

**EMENTA**

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

**OBJETIVO**

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

**PROGRAMA**

## **UNIDADE I – INTRODUÇÃO AO ESTUDO DOS EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS**

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

## **UNIDADE II – GESTÃO DE EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS**

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

## **UNIDADE III – CERIMONIAL E PROTOCOLO DE EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS**

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

## **UNIDADE IV – PRÁTICA DE EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS**

- Prática em eventos esportivos e recreativos

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

Leituras de materiais teóricos e de aprofundamento.

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

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

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

### **RECURSOS**

Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas.

Plataforma virtual para aula síncrona (google meet).

Textos de fundamentação e de suporte.

Visita técnica a clubes esportivos.

## **AValiação**

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

## **REFERÊNCIA BÁSICA**

ANDRADE, Renato Breno. **Manual de eventos** / 4. ed., atual.2013

CAVALLARI, Vinicius Ricardo. **Trabalhando com recreação**. São Paulo: Ícone, 2011.

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

## **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

BETTEGA, Maria Lúcia. **Eventos e cerimonial**: simplificando as ações. 3.ed.rev.ampl. Caxias do Sul: Educs, 2002. 212 p. ISBN 85-7061-206-0.

CAMPOS, Luiz Claudio de A. Menescal. **Eventos**:: oportunidade de novos negócios. Rio de Janeiro: Senac, 2000. 176 p. ISBN 8574580430.

MARCELLINO, Nelson Carvalho.**Lazer e recreação: Repertório de atividades por fases da vida**.3.ed. São Paulo: Papirus, 2006.

MARCELINO, Nelson Carvalho (Org.). **Repertório de atividades de recreação e lazer**. 6.ed.São Paulo: PAPIRUS, 2012.

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2005. 119 p. ISBN 85-7244-154-9

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

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

<b>DISCIPLINA: PRÁTICA PROFISSIONAL EM EVENTOS</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total:</b> 40 horas	<b>CH Teórica:</b> 8 horas <b>CH Presencial:</b> 8 horas <b>CH Prática:</b> 32 horas <b>CH à Distância:</b> 32 horas
<b>CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:</b> -	<b>CH Prática Profissional</b> ( <i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i> ): -
<b>Número de Créditos:</b> 2	
<b>Pré-requisitos:</b> -	
<b>Semestre:</b> 3	
<b>Nível:</b> Técnico	
<b>EMENTA</b>	
Apresentação do contexto pedagógico e metodologia da disciplina de prática profissional. Reflexão, análise e aplicação de conhecimentos, habilidades e competências profissionais em evento prático. Prática profissional voltada para a experiência das atividades profissionais de técnico de eventos, bem como para o desenvolvimento de habilidades e competências profissionais de técnico de eventos. Avaliação reflexiva e compartilhada sobre a prática profissional realizada.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporcionar, por meio de ação interdisciplinar, contextualizada, supervisionada e decorrer do curso, vivência profissional técnica específica em eventos.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	

## **UNIDADE I – APRESENTAÇÃO E AVALIAÇÃO**

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

## **UNIDADE II – PRÁTICA PROFISSIONAL**

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

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

Leituras de documento institucional sobre prática profissional.

Análise dos planos de trabalho e relatório de prática profissional.

Discussão em seminário sobre práticas profissionais realizadas.

## **RECURSOS**

Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas.

Plataforma virtual para aula síncrona (google meet).

Textos de fundamentação das práticas profissionais.

## **AVALIAÇÃO**

Avaliação formativa e somativa que levará em consideração:

Grau de participação do aluno nas práticas profissionais;

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

Apresentação oral da experiência de prática profissional.

Avaliação será constituída por:

Entrega e apresentação do plano de trabalho (bimestre 1)

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

## **REFERÊNCIA BÁSICA**

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

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

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

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Renato Breno. **Manual de eventos** / 4. ed., atual.2013

BETTEGA, Maria Lúcia. **Eventos e cerimonial**: simplificando as ações. 3.ed.rev.ampl. Caxias do Sul: Educs, 2002. 212 p. ISBN 85-7061-206-0.

CAMPOS, Luiz Claudio de A. Menescal. **Eventos**:: oportunidade de novos negócios. Rio de Janeiro: Senac, 2000. 176 p. ISBN 8574580430.

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS-EAD  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

### DISCIPLINA: EVENTOS ACADÊMICOS E CORPORATIVOS

Código:

Carga Horária Total: 40 horas

CH Teórica: 30 horas CH Prática: 10 horas CH  
Presencial: 14 horas CH à Distância: 26  
horas

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

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

Número de Créditos: 02

Pré-requisitos: -

Semestre: 3º

Nível: Técnico

#### EMENTA

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

## OBJETIVO

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

## PROGRAMA

### Conceitos e definições

- Eventos
- Eventos acadêmicos
- Eventos corporativos

### Tipologia dos eventos acadêmicos

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

### Comissões de um evento

- Administração
- Temario
- Técnica
- Secretaria

- Divulgação
- Cultural
- Marketing

#### **Cerimonial de eventos acadêmicos e corporativos**

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

#### **Check list em eventos**

#### **Gestão e planejamento de eventos**

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

#### **O profissional de gestão de eventos**

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

#### **Casos de sucesso**

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

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

### **RECURSOS**

Projektor e slides  
 Vídeos  
 Trabalhos escritos

### **AVALIAÇÃO**

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

Alguns critérios a serem avaliados:

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

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

### **REFERÊNCIA BÁSICA**



ANDRADE, Renato Breno. **Manual de eventos** / 4. ed., atual.2013  
GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. Pioneira Thomson Learning-SP,2019.  
MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas** / Barueri/SP: Manole, 2007.

#### REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BETTEGA, Maria Lúcia. **Eventos e cerimonial**: simplificando as ações. 3.ed.rev.ampl. Caxias do Sul: Educs, 2002. 212 p. ISBN 85-7061-206-0.

CAMPOS, Luiz Claudio de A. Menescal. **Eventos:: oportunidade de novos negócios**. Rio de Janeiro: Senac, 2000. 176 p. ISBN 8574580430.

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

## PUDs COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS

DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS-EAD  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

<b>DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total:</b> 40 horas	<b>CH Teórica:</b> 40 horas <b>CH Prática:</b> - <b>CH Presencial:</b> 40 horas <b>CH à Distância:</b> -
<b>CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:</b> -	<b>CH Prática Profissional</b> ( <i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i> ): -
<b>Número de Créditos:</b> 2	
<b>Pré-requisitos:</b>	
<b>Semestre:</b> 3º	
<b>Nível:</b> Técnico	
<b>EMENTA</b>	
Promoção da saúde; Esporte; Esportes Adaptados. Corpo e mídia	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>● Refletir, criticamente, sobre as relações entre a realização das práticas corporais e os processos de saúde/doença, inclusive no contexto das atividades laborais;</li><li>● Compreender e refletir sobre como as tecnologias contribuem para a manutenção da saúde e qualidade de vida;</li><li>● Experimentar e fruir exercícios físicos que solicitem diferentes capacidades físicas, identificando seus tipos (força, velocidade, resistência, flexibilidade) e as sensações corporais provocadas pela sua prática;</li><li>● Experimentar e fruir, prezando pelo trabalho coletivo e pelo protagonismo, a prática de esportes;</li><li>● Experimentar e fruir esportes de invasão, valorizando o trabalho coletivo e o protagonismo.</li></ul>	
<b>PROGRAMA</b>	

**Unidade 1:**

Conceitos, valorização, tendências e aplicação da Educação Física.

**Unidade 2:**

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

**Unidade 3:**

Fundamentos pedagógicos das práticas esportivas.

**Unidade 4:**

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

**METODOLOGIA DE ENSINO**

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

**RECURSOS**

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

**AVALIAÇÃO**

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

A avaliação será desenvolvida nas seguintes formas:

Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;

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

Tipos de verificação:

Assiduidade e pontualidade: Cumprimento das tarefas no prazo estabelecido;

Atitudinal: Proatividade e Etiqueta virtual;

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

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

**REFERÊNCIA BÁSICA**

COLETIVO DE AUTORES. **Metodologia do ensino da educação física**. 2ª ed.

Revisada, São Paulo: Cortez, 2009.

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

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

**REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

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

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

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

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

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

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

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

<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA</b>		
<b>Curso: Técnico em Eventos</b>	<b>Disciplina: Educação Ambiental</b>	
<b>Total de Horas: 40 horas</b>	<b>Aulas Teóricas: 40 horas</b>	<b>Aulas Práticas: -</b>
	<b>CH Presencial: 4 horas</b>	
	<b>CH à Distância: 36 horas</b>	
<b>Ementa</b>		
Relação sociedade natureza. Histórico da educação ambiental no mundo e no Brasil. Princípios e práticas da educação ambiental. Educação ambiental e sustentabilidade. Conservação dos recursos naturais.		
<b>Objetivos</b>		
<b>Objetivo Geral:</b>		
Discutir os indicativos internacionais, nacionais e locais para a Educação Ambiental (EA); os marcos teóricos da Educação Ambiental ética, interdisciplinar e transversal; a biodiversidade socioambiental; a visão de Educação Patrimonial Ambiental no contexto dos saberes, cultura e patrimônios naturais e imateriais.		
<b>Objetivos Específicos:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Propiciar ao estudante a integração de conhecimentos aptidões, valores, atitudes e ações para que possam atuar com responsabilidade em seu espaço de atuação;</li> <li>● Apresentar os antecedentes históricos da Educação Ambiental;</li> <li>● Abordar a questão ambiental e seus desdobramentos educativos, na aprendizagem dos educandos para os desafios que hoje se apresentam na constituição das práticas de Educação Ambiental;</li> <li>● Utilizar metodologia de projetos de Educação Ambiental formal e não formal.</li> </ul>		

## METODOLOGIA DE ENSINO

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

## RECURSOS

Projektor e slides  
Vídeos  
Trabalhos escritos  
Fóruns  
AVA

## AVALIAÇÃO

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

Alguns critérios a serem avaliados:

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

### **Bibliografia Básica**

CARVALHO, I. C. De M. **Educação Ambiental: a Formação do Sujeito Ecológico**. São Paulo: Cortez, 2004.

CST – Companhia Siderúrgica Tubarão. **Educação, ambiente e sociedade: idéias e práticas em debate**. Serra: CST, 2004.

DEBESSE, A. **A escola e a agressão do meio-ambiente**. São Paulo: Difel, 1974.

### **Bibliografia Complementar**

DIAS, G. F. **Educação Ambiental, princípios e práticas**. São Paulo: Editora Gaia Ltda, 1992.

GUNTHER, Hartmut et al (org.). **Psicologia ambiental: entendendo as relações do homem com seu ambiente**. Campinas: Alínea, 2004.

HUMBERG, M. E. (Ed.). **Cuidando do Planeta Terra: uma estratégia para o futuro da vida**. São Paulo: Editora CL-A Cultural. 1992.

LEFF, Enrique. **Saber ambiental: sustentabilidade, racionalidade, complexidade, poder**. Petrópolis: Vozes, 2001. (a)

\_\_\_\_\_. **Epistemologia Ambiental**. São Paulo: Cortez, 2001.

LOUREIRO, Carlos F. B. et al (Orgs.). **Educação Ambiental: repensando o espaço da cidadania**. São Paulo: Cortez, 2002.

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

<b>DISCIPLINA: Espanhol</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 40</b>	<b>Créditos:</b>
<b>Nível:</b>	<b>Semestre: I</b>	<b>Pré-requisitos:</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 36</b>	<b>Prática: 4</b>
	<b>Presencial:4</b>	<b>Distância: 36</b>
<b>EMENTA</b>		
<p>Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: vocabulário relacionado aos meses e às estações do ano, tempo atmosférico, família, estado civil, vestuário, descrição de locais turísticos em uma cidade e atendimento ao turista, assim como a compreensão e a produção de textos escritos e orais.</p>		
<b>OBJETIVO</b>		
<p><b>Geral:</b> Compreender e produzir textos escritos e orais em nível básico.</p> <p><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver habilidades discursivas básicas em língua espanhola.</li> <li>• Desenvolver a compreensão leitora.</li> <li>• Introduzir os estudos gramaticais de língua espanhola.</li> <li>• Desenvolver as quatro habilidades (falar, escutar, ler, ouvir) a nível básico para atuação na área do Turismo e Hotelaria.</li> <li>• Inserir conhecimentos culturais acerca do idioma e dos países “hispanohablantes”.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspectos históricos e culturais dos países de Língua Espanhola. (Historia de la lengua española; Países hispanohablantes; Lenguas oficiales en España).</li> <li>• Alfabeto.</li> <li>• Saludos/Despedidas.</li> <li>• Fonologia.</li> <li>• <b>Vocabulario básico</b> (profesiones, nacionalidades, números, horas, familia, casa, alimentos, transportes, días de la semana, meses del año, estaciones de año, vestuario, partes del cuerpo, descripciones físicas y psicológicas, la ciudad, partes y objetos de la casa, la ciudad, hostelería, etc).</li> <li>• <b>Gramática:</b> Artículos/Contracciones; Verbos regulares e irregulares (presente de indicativo; pretérito perfecto compuesto; pretérito indefinido; pretérito imperfecto; futuro y modo imperativo); Pronombres (sujeto, posesivos, demostrativos); Sustantivos; Adjetivos; Verbo “Gustar”.</li> <li>• Compreensão e produção de textos escritos e orais de situações do cotidiano e de trabalho.</li> </ul>		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<p>Aula expositivo-dialogada; Leitura e interpretação de textos;</p> <p>Uso de recursos áudio-visuais e digitais (Vídeos, músicas, filmes, ...); Atividades escritas, orais e auditivas;</p> <p>Dinâmicas; Pesquisas;</p> <p>Seminários; Eventos;</p> <p>Visitas Técnicas/Aulas de campo; Aulas práticas interdisciplinares.</p> <p>Ambiente de Aprendizagem Virtual</p>		
<b>RECURSOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Material didático-pedagógico.</li> <li>▪ Recursos audiovisuais.</li> <li>▪ Material adaptado à sala de aula.</li> <li>▪ Vídeos</li> <li>▪ Fóruns</li> <li>▪ Ambiente de Aprendizagem Virtual</li> </ul>		

## AVALIAÇÃO

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

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- 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.

Em suma o processo avaliativo se dará de forma integral considerando: avaliações qualitativas (assiduidade, pontualidade, participação, ...); atividades e trabalhos propostos; avaliações escritas; avaliações auditivas, avaliações orais; Apresentação de trabalhos, seminários, eventos; Visitas técnicas/aulas de campo; atividades interdisciplinares; atividades culturais, dentre outros.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. **Espanhol básico**. 2 ed. - Fortaleza: UAB/IFCE, 2014. Disponível em: <<http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/429624>>.

BLANCO, Ramiro Carlos H. Caggiano. **Gramática de la lengua española: usos, conceptos y ejercicios**. Scipione, 2009.

GARCÍA, María de Los Ángeles Jiménez. **Minidicionário de espanhol três em um: espanhol- espanhol, espanholportuguês, português-espanhol**. 2012.

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. **Espanhol para governança hoteleira**. SENAC, 2012.

\_\_\_\_\_, Bráulio Alexandre Banda. **Espanhol para hotelaria**. SENAC, 2012.

Señas: **diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños** / 3. ed., 2010. SIERRA, Teresa Vargas. **Espanhol: a prática profissional do idioma**. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582129814>>.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. **Espanhol Aplicado à Produção e Atendimento**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010. Disponível em: <<http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/429623>>.

\_\_\_\_\_, Francisca Margareth Gomes de; LUCENA, Bernadete Gonçalves de. **Espanhol Aplicado à Gestão**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. Disponível em: <<http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/429622>>.

\_\_\_\_\_, Francisca Margareth Gomes de. **Espanhol aplicado à comercialização de serviços hoteleiros**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. Disponível em: <<http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/429527>>.

ENGELMANN, Priscila Carmo Moreira. **Língua estrangeira moderna: espanhol**. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788559721379>>.

FERRARI, Ana Josefina; MUSSINI, Ester Petra Sara Moreno de. **La Escritura en Lengua Española**. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582123829>>.

SIERRA, Teresa Vargas. **Espanhol instrumental**. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582123454>>.

\_\_\_\_\_, Teresa Vargas. **Espanhol para negócios**. 2012. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582123003>>

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

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

<b>DISCIPLINA: INGLÊS</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga horária total: 40</b>	<b>Créditos:</b>
<b>Nível:</b>	<b>Semestre: III</b>	<b>Pré-requisitos:</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>Teórica: 40</b>	<b>Prática: 00</b>
	<b>Presencial:4</b>	<b>Distância:36</b>
<b>EMENTA</b>		
Gramática básica da língua inglesa. Presente Simples, Presente Contínuo, Passado Simples, Pronomes. Vocabulário. Habilidades de escrita, fala, escuta e leitura em nível básico do idioma.		
<b>OBJETIVO</b>		
Desenvolver habilidades de escrita, fala, escuta e leitura em nível básico do idioma, através da aprendizagem e utilização de estruturas elementares de uso de expressões familiares do dia a dia e de frases básicas direcionadas a satisfazer necessidades concretas. Incluir no conteúdo temáticas referentes a meio ambiente, cultura afro e indígena.		
<b>PROGRAMA</b>		
<b>VOCABULÁRIO</b>		
apresentação de si mesmo e de outras pessoas; descrição da família; informação sobre cidades, países, lugar de nascimento, nacionalidade, profissão, língua materna e idade; descrição física das pessoas, de roupas e cores; dias da semana, cores; apresentação do clima, das estações do ano, números e horas; compreensão de instruções; interação social; intercâmbio de informações pessoais e de ações de rotina. Modifiers: very, really		
<b>GRAMÁTICA</b>		
Simple Present: to be verb (affirmative, negative, questions); There is / There are / some / any + plural nouns. Subject Pronouns (I, you, he, she, it, we, you, they); Object Pronouns (me, you, him, her, it, us, you, them) Simple Present: outros verbos (affirmative, negative, questions); Present Continuous (affirmative, negative, questions); Simple Past - to be verb (was /were) There was / There were. Simple Past – regular and irregular verbs.		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
Metodologia de ensino comunicativa baseado na realidade linguística do aluno visando equilíbrio comunicativo entre a língua inglesa e o aprendiz. Ênfase no aspecto linguístico ao invés da forma. Interativa. Incentivo a oralidade, escrita e auditiva em sincronia com o ensino de gramática e vocabulário empregando a metodologia de ensino comunicativa. Avaliação das atividades em processo, tendo em vista os objetivos de ensino/aprendizagem; da construção do conhecimento, aquisição e desenvolvimento de habilidades de uso da língua inglesa.		



<b>RECURSOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Material didático-pedagógico.</li> <li>▪ Recursos audiovisuais.</li> <li>▪ Material adaptado à sala de aula.</li> <li>▪ Vídeos</li> <li>▪ Fóruns</li> <li>▪ AVA</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Desempenho cognitivo.</li> <li>▪ Criatividade e uso de recursos diversificados.</li> <li>▪ Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</li> <li>▪ Atividades de escrita, escuta e oralidade.</li> <li>▪ Apresentações/exercícios práticos de situações de uso da gramática e vocabulário.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>LATHAM-KOENIG, C. OXENDEN, C; SELIGSON, P. <b>American English File 1</b> - Student's Book. 3a ed. Oxford University Press – Elt, 2013.</p> <p>LATHAM-KOENIG, C. OXENDEN, C; SELIGSON, P. <b>American English File 2</b> - Student's Book. 3a ed. Oxford University Press – Elt, 2013.</p> <p>HENDRA, Leslie Anne; IBBOTSON, Mark; O'DELL, Kathyn. <b>Evolve 1. Student's Book</b>. Cambridge University Press. 2019.</p> <p>HENDRA, Leslie Anne; IBBOTSON, Mark; O'DELL, Kathyn. <b>Evolve 2. Student's Book</b>. Cambridge University Press. 2019.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>AZAR, Betty S; STACY, A. Hagen. <b>Understanding and using English Grammar</b>. 4th ed. New York: Pearson Longman, 2009.</p> <p>HICKS, John (Ed.). <b>More Grammar Practice 2</b>. 2nd ed. Boston: Heinle Cengage Learning, 2011. HICKS, John (Ed.). <b>More Grammar Practice 3</b>. 2nd ed. Boston: Heinle Cengage Learning, 2011.</p> <p>MURPHY, Raymond. <b>Essential Grammar in Use</b>. 3<sup>rd</sup> ed. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2007.</p> <p>YATES, Jean. <b>Master the Basic – English</b>. 2nd ed. Copyright, 2006.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>

DEPARTAMENTO DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS-EAD

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

<b>DISCIPLINA: ARTES</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total:</b> 40h	<b>CH Teórica:</b> 30h <b>CH Prática:</b> 10h <b>CH Presencial:</b> 8 horas <b>CH à Distância:</b> 32 horas
<b>CH - Prática como Componente Curricular do ensino:</b>	
<b>Número de Créditos:</b> 2	
<b>Pré-requisitos:</b>	
<b>Semestre:</b> OPTATIVA	
<b>Nível:</b> Técnico Integrado	
<b>EMENTA</b>	
A arte como fato histórico contextualizado nas diversas culturas. Função Social da Arte. Atividades globais de expressão, integrando experiências em teatro humano, teatro de fantoche, música, artes visuais, expressão corporal, literatura infantil e outras áreas da arte. A arte como ferramenta de educação em direitos humanos. As manifestações étnico-raciais indígenas e africanas no processo de formação da arte e cultura brasileiras.	
<b>OBJETIVO</b>	

- Explorar as competências corporais e criação dramática;
- Valorizar as diferentes formas de manifestações artísticas como meio de acesso e compreensão das diversas culturas.
- Aplicar o estudo da Arte como ferramenta de educação em direitos humanos.

**Geral:**

- Expressar e saber comunicar em artes, mantendo uma atitude de busca pessoal e/ou coletiva, articulando a percepção, a imaginação, a emoção, a sensibilidade e a reflexão, compreendendo e sabendo identificar a arte como fato histórico contextualizado nas diversas culturas.

**Específicos:**

- Desenvolver a sensibilidade artística e a criatividade nos vários âmbitos das linguagens;
- Buscar e saber organizar informações sobre a arte em contato com diversos recursos;

**PROGRAMA**

## **UNIDADE I**

### **O CONCEITO DE ARTE**

- A história da arte.
- Percurso histórico das manifestações da arte no Brasil.
- Para que serve a arte?
- Que contribuição traz?
- A importância da arte na formação social e cultural.
- A arte no dia-a-dia das pessoas.

## **UNIDADE II**

### **ELEMENTOS DA LINGUAGEM VISUAL**

- Ponto, linha, forma e textura.
- Estudo das cores.
- Luz e sombra.
- Perspectiva.
- Movimento, ritmo e equilíbrio.
- Leitura imagens.

### **INICIAÇÃO MUSICAL**

- Parâmetros do som
- Ritmo, melodia e harmonia
- Expressões musicais na cultura brasileira TEATRO
- Estudo de narrativas.

- Criação de personagem.
- Cenário, figurino, iluminação e apresentação.
- O que é performance?

### **UNIDADE III**

#### **A ARTE NA CONTEMPORANEIDADE**

- As vanguardas e as reverberações no século XX;
- As fronteiras habitadas pela rebeldia do XXI;
- O corpo implicado na obra de arte.

## METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino terá como base: aulas expositivas e dialogadas; trabalhos/exercícios/dinâmicas em grupo e/ou individual; leituras para subsidiarem as discussões no grande e em pequenos grupos; interação com materiais, instrumentos e procedimentos variados em artes; aulas de campo. Os alunos poderão experimentar as várias linguagens artísticas e recursos lúdicos, articulando teoria e prática.

## RECURSOS DIDÁTICOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Uso de projetor.

- Uso de aparelho de som.
- Uso de materiais de pintura e/ou desenho.
- Uso de espaços alternativos como quadra, sala ampla sem carteiras e/ou auditório para vivência em dança/teatro.

## AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter formativo e será realizada de forma contínua. Será pautada na frequência; participação em sala; seminários, atividades em grupo, atividades práticas, escritas e orais e/ou provas, registros descritivos e reflexivos.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ARCHER, Michael. **Arte contemporânea**: uma história concisa. Trad. Alexandre Krug, Valter Lellis Siqueira. São Paulo: Martins Fontes, 2001.
- COLL, César e TEBEROSKY. **Aprendendo arte**. Conteúdos essenciais para o Ensino Fundamental. São Paulo: Ática, 2000.
- GOMBRICH, Ernst H. **A História da arte**. Rio de Janeiro: LTC, 1999.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- AMARAL, Lilian. **Interterritorialidade na Arte/Educação e na Arte**. In: Interterritorialidade: mídias, contextos e educação. BARBOSA, Ana Mae; AMARAL, Lilian (orgs.) São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2008
- AZEVEDO, Sônia. **O papel do corpo no corpo do ator**. SP: Perspectiva, 2002. BOSI, Alfredo. Reflexões sobre a arte. São Paulo: Ática, 1986.
- BOAL, Augusto. **Jogos para atores e não atores**. 10. Ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.
- CANTON, Katia. **Temas da Arte Contemporânea** (Coleção – 6 volumes). São Paulo: WMF Martins Fontes, 2009.
- MOSÉ, Viviane. **A escola e os desafios contemporâneos**. - Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

## DISCIPLINA: INFORMÁTICA APLICADA

**Código:**

**Carga Horária Total:** 40h

**CH Teórica:** 30h      **CH Prática:** 10h

**CH Presencial:** 8 horas

**CH à Distância:** 32 horas

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

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

**Número de Créditos:** 2

<b>Pré-requisitos:</b>	
<b>Semestre:</b>	
<b>EMENTA</b>	
<p>Introdução à Informática. Hardware (CPU, periféricos e acessórios). Software (conceitos, tipos e aplicações). Redes de computadores. Conceitos Básicos de Internet. Redes sociais. Apresentação de aplicativos na área de gestão hoteleira.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<p><b>OBJETIVO GERAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer os conceitos, a infraestrutura e os ambientes de execução do comércio eletrônico;</li> </ul> <p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer informática básica – terminologia;</li> <li>● Identificar equipamentos e aplicabilidade;</li> <li>● Avaliar os tipos de softwares - conceitos, tipos e aplicações;</li> <li>● Compreender o processo de construção do conhecimento;</li> <li>● Favorecer o uso da internet como instrumento de trabalho;</li> <li>● Compreender o mundo virtual e seu uso na área de gestão hoteleira.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	



### **UNIDADE I: Sistemas Computacionais**

- Conceitos de Software e Hardware;
- Conceito de Sistema de Informação;
- Identificação dos componentes de um computador;
- Conceito de Sistema Operacional;

### **UNIDADE II: Utilização Básica de Sistemas Operacionais**

- Componentes de Interface Gráfica;
- Noções básicas de digitação;
- Localização e Manipulação de Arquivos e Pastas;
- Unidades de Armazenamento;
- Configuração Básica do Sistema Operacional;
- Ergonomia e postura;

### **UNIDADE III: Internet e Web**

- Conceito de Rede de computadores;
- Conceito de Web;
- Navegadores;
- Conceito de Aplicações Web;
- E-mail e Armazenamento em Nuvem;

### **UNIDADE IV: Edição de Texto**

- Edição Básica de Documentos;
- Manipulação, Edição e Formatação de Arquivos e Textos;
- Trabalhando com Tabelas, Figuras e Objetos Gráficos;
- Gestão de Estilos e Sumário Automático;
- Colaboração em Documentos: Compartilhamento e Revisão;

### **UNIDADE V: Elaboração de Planilhas**

- Conceito de Dados, Tipos de Dados, Célula e Referências;
- Operadores matemáticos e utilização de Fórmulas;
- Criação de Gráficos;
- Formatação Condicional;
- Tabelas Dinâmicas;
- Agrupamento e filtragem de dados;

### **UNIDADE VI: Elaboração de Planilhas**

- Modos de Exibição e Navegação;
- Layouts e Formatação de Slides;
- Temas e Modelos;
- Animações e Transições;
- Notas do apresentador e Apresentação;

### **UNIDADE VII: Softwares Específicos para Hotelaria**

- Funções principais de um PMS;
- Controle de estoque de materiais e produtos;
- Controle financeiro;

## METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina contará com aulas expositivas dialogadas, atividades práticas em laboratório e a realização de trabalhos em equipe e individuais, além da análise e discussão de estudos de caso e a aplicação de metodologias ativas para promover a construção do conhecimento no estudante.

## RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro branco, pincel, livros didáticos para consulta;
- Laboratório de Informática para atividades práticas.

## AVALIAÇÃO

A avaliação é realizada de forma processual e cumulativa utilizando os instrumentos de avaliação especificados pelo Regulamento de Organização Didática em seu art. 94 § 1, conforme for mais adequado. A frequência é obrigatória, respeitando os limites de ausência previstos em lei.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática**: conceitos básicos. 9. ed. rev. e atual Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 392 p., il. ISBN 9788535277906.

MARÇULA, Marcelo; BENINI FILHO, Pio Armando. **Informática**: conceitos e aplicações. 5.ed. São Paulo: Érica, 2019. 408 p. ISBN 9788536531960.

SILBERSCHATZ, Abraham; GALVIN, Peter Baer; GAGNE, Greg. **Fundamentos de sistemas operacionais**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015. 508 p. ISBN 9788521629399.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TANENBAUM, Andrew S. **Redes de computadores**. Tradução de Daniel Vieira. 5. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. 582 p. ISBN 9788576059240.

TEIXEIRA FILHO, Sócrates Arantes. **Segurança da informação descomplicada**. Brasília: [s.n.], 2015. 516 p. ISBN 9788591894901.

MANZANO, André Luiz N. G. **Estudo dirigido de Microsoft Excel 2013**. São Paulo: Érica, 2015. 208 p. (Estudo dirigido). ISBN 9788536504490.

ORGANIZADOR BELMIRO N. JOÃO. **Informática aplicada** – 2ª edição. Editora Pearson, 2019. Livro. (179 p.). ISBN: 9788570160393. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/176752>. Acesso em: 26 Set. 2022.

GALLO, Lígia Razera. **Inglês instrumental para informática: módulo I**. 3. ed. atual. São Paulo: Ícone, 2014. 170 p., il. ISBN 9788527409742.

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