



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

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR
DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO -
CAMPUS CANINDÉ**

**Canindé, 2018
Ceará**

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

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Michel Miguel Elias Temer Lulia

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

José Mendonça Bezerra Filho

SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Eline Neves Braga Nascimento

REITOR

Virgílio Augusto Sales Araripe

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Reuber Saraiva de Santiago

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

Zandra Maria Ribeiro Mendes Dumaresq

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Tássio Francisco Lofti Matos

PRÓ-REITORA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

José Wally Mendonça Menezes

DIRETOR GERAL DO CAMPUS CANINDÉ

Francisco Antônio Barbosa Vidal

DIRETOR DE ENSINO DO CAMPUS CANINDÉ

Eduardo Dalle Piagge Filho

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Erivânia Maria Gomes Sousa

COORDENADORIA DE PESQUISA

Bárbara Suellen Ferreira Rodrigues

COORDENADORIA DE EXTENSÃO

Eduardo da Silva Pereira

COORDENADORIA DO EIXO HOSPITALIDADE E LAZER

Eline Alves Soares

COLABORADORES DO PPC INICIAL

Gláudia Mota Portela Mapurunga
Marcel Waline Carvalho Ferraz Fernandes
Ivo Luis Oliveira Silva
Iraci de Oliveira Moraes Schmidlin
Ana Cláudia Gouveia de Sousa

Núcleo Docente Estruturante (NDE)

Eline Alves Soares
Ivo Luis Oliveira Silva
Bárbara Suellen Ferreira Rodrigues
Eduardo Dalle Piagge Filho
Maria Evanir Morais de Souza

REVISÃO DO PROJETO DO CURSO DE GESTÃO EM TURISMO

Eline Alves Soares
Ivo Luis Oliveira Silva
Bárbara Suellen Ferreira Rodrigues
Eduardo Dalle Piagge Filho
Maria Evanir Morais de Souza

ASSESSORIA TÉCNICA PEDAGÓGICA

Maria Izabel Pereira

REVISÃO DE TEXTO (ORTOGRÁFICA E GRAMATICAL)

Eline Alves Soares

BIBLIOTECÁRIO

João Paulo da Silva Cosmo

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	6
2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO E DO CAMPUS CANINDÉ	7
2.1. Histórico do IFCE	8
2.1. Histórico do campus Canindé	13
3. JUSTIFICATIVA PARA A CRIAÇÃO DO CURSO	14
4. 4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	19
5. OBJETIVOS DO CURSO	21
5.1. Objetivo Geral	22
5.2. Objetivos específicos	22
6. FORMAS DE INGRESSO	22
7. ÁREAS DE ATUAÇÃO	23
8. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL	24
9. METODOLOGIA DE ENSINO	26
10. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	29
10.1 Matriz Curricular	31
11. FLUXOGRAMA CURRICULAR	33
12. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	35
13. PRÁTICA PROFISSIONAL	37
14. ESTÁGIO	37
15. ATIVIDADES COMPLEMENTARES	37
16. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	38
17. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	39
18. EMISSÃO DE DIPLOMA	40
19. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	41
20. ATUAÇÃO DO COORDENADOR DO CURSO	42
21. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO	43
22. APOIO AO DISCENTE	44
23. CORPO DOCENTE	46
24. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	48
25. INFRAESTRUTURA	50
25.1 Biblioteca	51
25.2 Infraestrutura Física e Recursos Materiais	53
25.3. Infraestrutura de Laboratórios	55
25.3.1 Infraestrutura de laboratório de informática conectado à internet	55
25.3.2 Laboratórios específicos à área do curso	56
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	57
ANEXO - A ACERVO BIBLIOGRÁFICO	59
ANEXO - B - PROGRAMA DAS DISCIPLINAS	70

DADOS GERAIS DO CURSO

IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – <i>campus</i> Canindé		
CNPJ: 10.744.098/0012-06		
Endereço: Rodovia BR 020, Km 303, s/n - Jubaia, 62700-000		
Cidade: Canindé	UF: CE	Fone: (85) 3343-0572
E-mail: gabinete.caninde@ifce.edu.br	Página institucional na internet: http://www.ifce.edu.br/caninde	

INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO

Denominação	Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo
Titulação conferida	Superior Tecnológico em Gestão de Turismo
Nível	Superior
Forma de articulação com o Ensino Médio	Subsequente
Modalidade	Presencial
Duração	05 (cinco) semestres
Periodicidade	Semestral
Formas de ingresso	SISU, vestibular, transferência e ingresso de diplomados
Número de vagas anuais	70
Turno de funcionamento	Matutino e Vespertino.
Ano e semestre do início do funcionamento	2010.2
Carga horária dos componentes curriculares (disciplinas)	2000h
Carga horária do estágio	Estágio não obrigatório
Carga horária da Prática como componente curricular	Específico para Licenciaturas
Carga horária da prática profissional	-
Carga horária das atividades complementares	-
Carga horária do Trabalho de Conclusão de Curso	40 horas
Carga horária total	2000h
Sistema de carga horária	01 crédito = 20h
Duração da hora-aula	60 minutos (diurno e vespertino)

1. APRESENTAÇÃO

O presente documento trata do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, implantado pelo Instituto Federal de Ciência, Educação e Tecnológica do Ceará, *campus* Canindé, na modalidade presencial, referente ao Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCST), no Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, em cumprimento ao Decreto nº 5.773/06 do Ministério da Educação (MEC) trata de aprimorar e fortalecer os Cursos Superiores de Tecnologia no âmbito nacional com a última versão no ano de 2013. Desta feita, este projeto se propõe a definir a proposta normativa e instrumental na formação para o Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo com as devidas indicações do CNCST nessa área:

[...] atuará no planejamento e desenvolvimento da atividade turística nos segmentos público e privado. Desenvolvendo ações no âmbito do planejamento turístico, agenciamento de viagens (emissivas, receptivas e operadores de turismo), transportadoras turísticas e consultorias voltadas para o gerenciamento das políticas públicas, bem como a comercialização e promoção dos serviços relativos à atividade. Identificação dos potenciais turísticos do receptivo, considerando a diversidade cultural e os aspectos socioambientais para o desenvolvimento local e regional, constitui-se atividade relevante deste profissional" (BRASIL, CNCST, 2010, P. 46 – 47).

A primeira versão do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, do IFCE *campus* Canindé-CE, ocorreu no ano de 2011, por uma comissão específica (formada por coordenador e professores), fundamentada na legislação vigente, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs), concebidas e fixadas pelo Conselho Nacional de Educação (CNE) e subsequentemente com as orientações do CNCST. A segunda versão desse documento foi no ano de 2013 e, atualmente, a atualização em 2018. A Proposta Pedagógica do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo tem por objetivo a união entre as searas da Pesquisa, Extensão e Ensino, contribuindo para uma aprendizagem associada com a realidade da região, situando o aluno nas questões culturais, políticas, sociais, econômicas e ambientais, unindo a teoria e a prática da profissão, em consonância com as resoluções: Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012 que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos; a Resolução nº 2, de 15 de Junho de 2012 com as orientações sobre as a

Educação Ambiental e a Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004 para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Numa formação empreendedora e com consciência sustentável para o mercado local, regional e nacional.

A elaboração desse documento observou as “Instruções para Elaboração de Plano de Desenvolvimento Institucional”, Decreto nº 5.773 de 09 de maio de 2006, que dispõe sobre adequação dos procedimentos de elaboração e análise do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) das Instituições de Educação Superior e Cursos Superiores de Graduação e Sequenciais no Sistema Federal de Ensino. Nesse documento, atentou-se para as diretrizes pedagógicas, para os critérios como: flexibilidade dos componentes curriculares; oportunidades diferenciadas de integralização curricular; desenvolvimento de materiais pedagógicos e incorporação de avanços tecnológicos na formação do aluno.

A forma de atuar na Educação Profissional Tecnológica possibilita itinerários formativos flexíveis, diversificados e atualizados, segundo interesses dos sujeitos e possibilidades das diversas instituições e do mercado de trabalho, uma visão dialógica entre o pensar e o agir que leva a uma formação humana e integral do cidadão.

Sendo assim, este documento é tecido por pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta do curso em consonância com o Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPP/PPI), bem como o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), levando em consideração todos os objetivos desta instituição de ensino e a compreensão da educação como uma prática social com uma educação científico–tecnológica, sem abdicar da formação humanística.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO E DO CAMPUS CANINDÉ

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma autarquia pertencente à Rede Federal de Educação, criada em 29 de dezembro de 2008, através da Lei nº 11.892. Ademais, o IFCE *campus* de Canindé teve princípio em 06 de setembro de 2008, concluído em 2010, com inauguração à distância pelo presidente Luiz Inácio Lula da Silva, em 23 de novembro do mesmo ano e entrega solene à comunidade, com a presença do governador Cid Ferreira

Gomes, em 04 de maio de 2011. Segue em detalhes mais dados sobre a contextualização da Instituição e do *campus* Canindé

2.1. Histórico do IFCE

As origens da Instituição de Ensino remontam ao século XX, por meio do Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, assinado pelo então Presidente da República, Nilo Procópio Peçanha, e assim se criam as Escolas de Aprendizizes Artífices. No Estado do Ceará, a instituição se instalou na atual Avenida Alberto Nepomuceno, em um prédio, anteriormente, ocupado pela Escola de Aprendizizes de Marinheiros. As Escolas de Aprendizizes Artífices sofrem influências das escolas vocacionais francesas, cuja meta primordial era o atendimento da formação profissional para os pobres (economicamente) e os menos favorecidos (socioculturalmente). Em 1914, a sede da Escola de Aprendizizes Artífices se transfere para o imóvel que abrigara a Milícia Estadual, localizado em frente à Praça Nogueira Acioly. A área, atualmente, integra o patrimônio do Teatro José de Alencar. Em 1932, a Instituição muda novamente de sede, e passa a funcionar no prédio onde funcionara a Escola de Aprendizizes de Marinheiros, no bairro Jacarecanga.

Na década de 1940, a mudança de sede e o Liceu Industrial de Fortaleza para a Rua 24 de maio, nº 230, no Centro de Fortaleza. No mesmo ano, o Interventor Federal no Estado do Ceará, Francisco Pimentel, faz a doação de um terreno localizado no bairro do Prado, atualmente Benfica, para a edificação das instalações da escola. Essa década, o cenário nacional e internacional estava submetido aos efeitos intempestivos da Segunda Guerra Mundial, as Escolas de Aprendizizes Artífices ganharam uma nova orientação, qual seja a formação de mão-de-obra mais bem qualificada para atender às profissões do novo cenário industrial e da modernização do país.

Desta forma, em 1941, o despacho do Ministro da Educação e Saúde, a Escola de Aprendizizes Artífices na cidade de Fortaleza passa a ser o Liceu Industrial de Fortaleza, e no ano seguinte, com o Decreto Lei nº 4.127, de 25 de fevereiro de 1942 a Escola Industrial de Fortaleza, e sobrevém com a formação profissional para atender à modernização do País com as profissões básicas do ambiente industrial.

Na década de 1950, o processo de industrialização intensificava-se, e, como consequência disto, fazia-se necessária a formação de uma mão-de-obra

qualificada para operar as novas tecnologias, tanto no setor privado, quanto no público, uma vez que o Governo Federal investia cada vez mais na infraestrutura do país. Em 1952, a Escola Industrial de Fortaleza advém com seu funcionamento no imóvel localizado na Avenida 13 de Maio e atual sede do Instituto Federal do Ceará do *campus* Fortaleza.

No ano de 1959, mediante a Lei Federal nº 3.552, de 16 de fevereiro, no Governo do Presidente da República Juscelino Kubitschek, a Escola Industrial de Fortaleza ganha personalidade jurídica de Autarquia Federal e assim auferiu autonomia administrativa, financeira, patrimonial, didático-pedagógica e disciplinar e incorpora a missão de formar técnicos de nível médio.

Durante a década de 1960, a instituição muda de nomenclatura por duas vezes. Em 1965, passa a se chamar Escola Industrial Federal do Ceará (EIFC), no regime militar, durante o governo do Marechal Humberto de Alencar Castelo Branco, a Lei nº 4.749, de 20 de agosto e em 1968, Escola Técnica Federal do Ceará (ETFCE), no governo do Marechal Artur da Costa e Silva. A portaria Ministerial nº 331, de 6 de junho, institui a Escola Técnica Federal do Ceará que passa a ofertar cursos técnicos de nível médio nas áreas edificações, estradas, eletrotécnica, mecânica, química industrial, telecomunicações e turismo, com isso, foi se desenvolvendo a trajetória de consolidação da imagem de instituição de educação profissional de elevada qualidade, responsável pela oferta de cursos técnicos de nível médio nas áreas de edificações, estradas, eletrotécnica, mecânica, química industrial, telecomunicações e turismo.

A crescente complexidade tecnológica gerada pelo parque industrial, nesse momento, mais voltado para a exportação, originou a demanda de evolução da rede de Escolas Técnicas Federais e, já no final dos anos 1970, um novo modelo institucional, denominado Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET), foi criado no Paraná, no Rio de Janeiro e em Minas Gerais.

Em 1994, o Presidente da República, Itamar Augusto Cautiero Franco sanciona, em 8 de dezembro, a Lei Federal nº 8.948, transformam as Escolas Técnicas em Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFET), que estabeleceu uma nova missão institucional, a partir da ampliação das possibilidades de atuação no ensino, na pesquisa e na extensão. No ano seguinte, já no Governo do Presidente Fernando Henrique Cardoso, na ainda Escola Técnica Federal do Ceará, inauguram-se duas Unidades de Ensino Descentralizadas (UnED's), nos municípios

de Cedro e Juazeiro do Norte, respectivamente, 385 km e 570 km da sede de Fortaleza, ambos com o objetivo de descentralizar o ensino técnico do estado. Ressalte-se que, embora incluído no raio de abrangência do instrumento legal antes mencionado, o CEFETCE somente foi implantado efetivamente em 1999. Cabe aqui registrar que, no interstício entre a publicação.

Em 1998, foi protocolizado junto ao MEC seu Projeto Institucional, com vistas à implantação definitiva da nova instituição, o que se deu oficialmente em 22 de março de 1999 por meio do Decreto s/n, de 22 de março, transforma a Escola Técnica em CEFET-CE e em 26 de maio, o Ministro de Estado da Educação, Paulo Renato Souza, aprova por meio da Portaria nº 845, o Regime Interno da Instituição.

O Ministério da Educação (MEC), reconhecendo a prontidão dos Centros Federais de Educação Tecnológica para o desenvolvimento do ensino em todos os níveis da Educação Tecnológica, e ainda visando à formação de profissionais aptos a suprir as carências do mundo do trabalho, incluiu, entre as suas finalidades a de ministrar ensino superior de graduação e de pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu*, mediante o Decreto nº 5.225, de 14 de setembro de 2004, artigo 4º, inciso V.

A reconhecida importância da educação profissional e tecnológica no mundo inteiro desencadeou a necessidade de ampliar a abrangência dos Centros Federais de Educação Tecnológica. Ganha corpo, então, o movimento pró-implantação dos Institutos Federais de Educação Ciência e Tecnologia, cujo delineamento foi devidamente acolhido pela Chamada Pública nº 002/2007, ocasião em que o MEC reconheceu tratar-se de uma das ações de maior relevo do Plano de Desenvolvimento da Educação (PDE). No Estado do Ceará, em 2007 o início do projeto de Expansão da Rede Federal, é inaugurada, em 13 de novembro, a UnED em Maracanaú, na Região Metropolitana de Fortaleza.

Os Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFET) passam a se chamar Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia mediante a citada Lei nº 11.892, de 20 de dezembro de 2008, que foi sancionada pelo então presidente da República Luiz Inácio Lula da Silva. A Lei nº 11.892/2008 amplia e diversifica a característica dos antigos CEFET. A partir da referida lei, os Institutos Federais se tornam instituições especializadas na oferta de educação básica e tecnológica, pluricurriculares e multicampi. Dessa forma, o Instituto Federal do Ceará nasceu com nove Campi e conta com mais três, que estão em fase de construção.

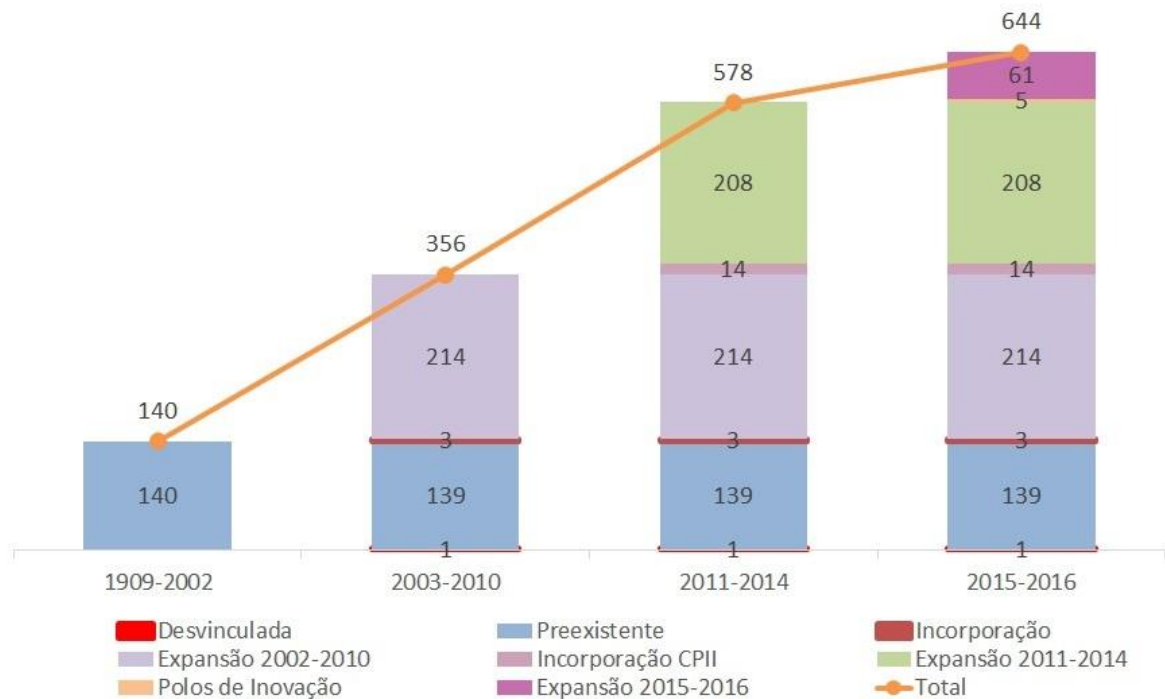
A Lei nº 11.892/2008 apresenta para todos os fins, as características de instituições de ensino superior, conjugando conhecimentos técnicos e tecnológicos, atuando desde a educação de jovens e adultos até cursos de doutoramento. Como se lê no texto da Lei nº 11.892:

Art. 2º Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, nos termos desta Lei. § 1º Para efeito da incidência das disposições que regem a regulação, avaliação e supervisão das instituições e dos cursos de educação superior, os Institutos Federais são equiparados às universidades federais. (BRASIL, 2008).

A Rede Federal é constituída pelos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, Centros Federais de Educação Tecnológica, Escolas Técnicas Vinculadas às Universidades Federais, Universidade Tecnológica Federal do Paraná e Colégio Pedro II.

No tocante à expansão da Educação Profissional Brasileira, a Rede Federal, no período de 2003 a 2016, foi vivenciando a maior expansão em números de unidades, e conseqüentemente de municípios atendidos. No Estado do Ceará, em 2015, o governador Camilo Sobreira de Santana apresenta o projeto de lei à Assembleia Legislativa que trata da cessão do Centro de Treinamento Técnico do Ceará (CTTC) ao IFCE e do plano de capacitação de mão de obra voltado às demandas do Complexo Industrial e Portuário do Pecém (CIPP), a ser executado pelo IFCE no novo centro. Vale evidenciar que, no período de 1909 a 2002, foram construídas 140 Escolas Técnicas em todo o país. E entre 2003 e 2016, o Ministério da Educação (MEC) concretizou ações com a construção de mais de 500 novas unidades referentes ao plano de expansão da educação profissional, totalizando 644 campi em funcionamento.

Expansão da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica - Em unidades



Fonte: Portal da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.

Até o ano de 2016, os Institutos Federais totalizaram 32 (IF) presentes no Estado do Ceará, oferecendo Cursos de Qualificação, Ensino Médio Integrado, Cursos Superiores de Tecnologia e Licenciaturas. Esses níveis de ensino demonstram as características dos Institutos Federais com a oferta da educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi. Compondo o Plano de Expansão da Educação Profissional, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), com Reitoria instalada em Fortaleza, conta, atualmente, com 31 campi em todas as regiões cearenses, dentre esses se citam: Campus Maracanaú (antiga UNED Maracanaú), Campus Juazeiro do Norte (antiga UNED Juazeiro), Campus Cedro (antiga UNED Cedro), Campus Quixadá, Campus Sobral (antiga FATEC Sobral), Campus Limoeiro do Norte (antiga FATEC Limoeiro do Norte), Campus Crato (antiga EAF Crato), Campus Iguatu (antiga EAF Iguatu), Campus Acaraú (região norte), Campus Boa Viagem, **Campus Canindé**, Campus Crateús (sertão dos Inhamuns), Campus Fortaleza (antiga sede), Campus Aracati, Campus Baturité, Campus Caucaia, Campus Camocim, Campus Jaguaribe, Campus Jaguaruana, Campus Guaramiranga, Campus Horizonte, Campus Itapipoca, Campus Morada Nova, Campus Paracuru, Campus Pecém, Campus Tabuleiro do Norte, Campus Tianguá, Campus Tauá, Campus Ubajara e Campus Umirim.

2.2. Histórico do *campus* Canindé

Com a expansão da Rede de Ensino Federal o *campus* Canindé surgiu do Plano de Expansão Fase II da Rede de Ensino Tecnológico do país, iniciado a partir da elaboração de planejamento realizado pelo Governo Federal em 2007. Começado o processo de expansão da Rede de Ensino Tecnológico, foram escolhidas 150 cidades polos em todo o país, dentre as quais, seis delas pertencem ao Estado do Ceará. E a cidade de Canindé foi uma das contempladas. Em 2008, houve a chamada pública para que cada município selecionado apresentasse as contrapartidas para implantação das Unidades de Ensino Descentralizadas dos Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFET). Com a intenção de reorganizar e ampliar a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica é decretado a Lei 11.892, de 20 de dezembro de 2008, que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, que são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos, desde educação de jovens e adultos até doutorado.

O *campus* Canindé do IFCE está localizado na região denominada de Território Sertões de Canindé composto por 06 municípios (Canindé, Paramoti, Santa Quitéria, General Sampaio, Caridade e Itatira) e que apresentam desenvolvimento gradativo, sendo Canindé a cidade de referência da região. A cidade de Canindé conta com uma população de aproximadamente 80.000 habitantes divididos entre 60% urbana e 40% rural, e com um Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) em torno de 0,634, esse município ocupa a 82ª colocação dentre os municípios cearenses.

A região já está contemplada com a operacionalização do Sistema de Acesso a Banda Larga, como parte da implantação do Plano Nacional de Banda Larga (PNBL), do Governo Federal, que disponibiliza acesso à internet em alta velocidade. Provê, dessa forma, infraestrutura para que as empresas possam se adequar às tecnologias dependentes de acesso rápido à web, e, conseqüentemente, gera uma demanda de mão-de-obra local especializada.

O lançamento da pedra fundamental do IFCE *campus* de Canindé foi em 06 de setembro de 2008 e concluído em 2010. O início das atividades educacionais

da instituição de ensino ocorreu em parceria com a 7ª Coordenadoria Regional de Desenvolvimento da Educação, 7ª CREDE, mas especialmente nas instalações da Escola Estadual de Educação Profissional Capelão Frei Orlando, enquanto aguardava-se a finalização das instalações da sede, com a primeira oferta dos cursos técnico integrado em Eventos e Licenciatura em Educação Física.

No dia 12 de março de 2010 houve a aula inaugural na 7ª CREDE com a presença do reitor do Instituto Federal do Ceará (IFCE), professor Cláudio Ricardo Gomes de Lima. As obras do *campus* foram entregues em outubro com a mudança das turmas para o novo espaço, projetados pelo arquiteto Damião Lopes, com estrutura inicial de dois blocos de ensino, um administrativo, um de serviços gerais, um teatro e uma biblioteca, além de dormitórios e vestiários, do ginásio poliesportivo coberto, uma cantina, uma piscina semiolímpica e demais áreas urbanizadas, estacionamento e espaços de convivências.

O *campus* IFCE Canindé oferece atualmente cursos técnicos em Telecomunicações (integrado), Eventos (integrado), Técnico em Informática (integrado), bem como os Cursos Superiores de Educação Física e Matemática (licenciaturas), Redes de Computadores e Gestão do Turismo (tecnológicos), além de estar no processo de implantação de novos cursos. No âmbito da Pós-Graduação *lato sensu* os cursos de pós-graduação em Educação Física Escolar e Planejamento em Gestão de Políticas Públicas. O *campus* realiza parcerias com comércio, serviços, sindicatos, ONGs e poder público municipal e estadual. As atividades formativas desenvolvidas pelo *campus* sinalizam mudanças na cidade de Canindé, criando melhores condições para as transformações sociais e educacionais em todo o Território Sertões de Canindé.

Tendo em vista sua missão institucional de desenvolver pessoas e organizações e seu compromisso com a qualidade da educação, oferece cursos que atendem à realidade regional. O *campus* Canindé, integrante desta estruturação de Instituições Federais de Educação Tecnológica, busca atender à necessidade de formar profissionais qualificados, que contribuam com as transformações ocorridas no mundo contemporâneo.

3. JUSTIFICATIVA PARA A CRIAÇÃO DO CURSO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do *campus* Canindé, assim como os demais, nasceu voltado para a educação profissional, com

a responsabilidade de contribuir para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região dos Sertões de Canindé, dos municípios circunvizinhos, do estado e da nação.

O território *Sertões de Canindé* abrange uma área de 9.099,20 Km² e é composto por 06 (seis) municípios: Boa Viagem, Canindé, Caridade, Itatira, Madalena e Paramoti. A população total desse território é de 195.314 habitantes, dos quais 86.314 vivem na área rural, o que corresponde a 44,19% do total. Tal território possui 17.416 agricultores familiares e 3.261 famílias assentadas. Seu IDH médio é 0,62 e sua população é organizada representada em comunidades rurais, assentamentos, movimentos populares, sindicatos, associações, cooperativas, redes sociais e além das diversas práticas de organização social. O município conta com planos participativos, plurianuais, Intersetoriais com integração das três esferas do poder executivo.

Canindé localiza-se no interior ao Norte do Ceará, na região do semiárido, no bioma da caatinga, distante 115 km da capital Fortaleza. Tem 74.473 habitantes, numa área de 3.218,5 km² e clima Tropical Quente Semiárido (IBGE, 2016).

Além disso, tem como principais atividades econômicas o comércio, agropecuária e serviço, sendo esse último impulsionado com o segmento de Turismo Religioso, movidos por romarias e peregrinações atividades presentes em todo o ano nessa cidade. A cidade de Canindé recebe titularidades como “Cidade da Fé”¹, “Meca Nordestina”, “Assis Brasileira” e tem um potencialidade turística, ainda a se desenvolver em qualidade e competitividade.

O Governo do Estado do Ceará, por meio da Secretaria de Turismo do Estado do Ceará (SETUR/CE), através de pesquisa “Indicadores Turísticos - 2016” revelaram que dentre os principais municípios visitados pelos turistas, que ingressaram ao Estado do Ceará via Fortaleza em 2015, município de Canindé ocupa o 18º lugar, com pouco mais de 17 mil turistas/visitantes. Apesar desse potencial, o município conta com um quadro profissional com dificuldades gerenciais e operacionais o que, em parte, impede a promoção do desenvolvimento turístico integrado e sustentável.

¹ Essa expressão aderida através de um título de um disco lançado no meio da década de 80, no século XX, dedicado aos devotos de São Francisco através da gravação de uma missa celebrada por Frei Lucas Dolle e cantada pelo coral São Tarcísio, um dos corais mais tradicionais de Canindé. Segundo Pereira (2015), o título do disco foi dado através de uma frase em que o Sr. Virgílio Cruz se referiu a cidade em uma roda de conversa entre amigos.

No âmbito da educação, Canindé, pertence à 7ª Coordenadoria Regional de Desenvolvimento da Educação (CREDE) juntamente com as cidades de Itatira, Caridade, Santa Quitéria, Paramoti e General Sampaio. Na realidade específica do município de Canindé e microrregião, há 21 escolas que oferecem a formação em nível médio, sendo 13 escolas públicas estaduais e 08 particulares.

O *campus* IFCE de Canindé oferece diversos cursos a saber: a) de nível técnico: I) Técnico Integrado em Eventos e II) Técnico Integrado em Telecomunicações; III) Técnico Integrado em Informática b) de nível superior (graduação): III) Tecnologia em Redes de Computadores; IV) Licenciatura em Educação Física e V) Licenciatura em Matemática; de nível superior (pós-graduação): VI) Curso de Especialização em Educação Física Escolar e VII) Planejamento e Gestão de Políticas Públicas (Eixo de *Turismo, Hospitalidade e Lazer*).

Canindé é um dos maiores e mais importantes espaços sagrados do mundo. Tem como símbolo e padroeiro São Francisco das Chagas, e a cidade-santuário recebe ininterruptamente fieis e romeiros de toda parte do globo, gerando uma significativa movimentação econômica, social e cultural. Segundo a Coordenadoria de Desenvolvimento de Destinos e Produtos Turísticos, Célula de Estudos e Pesquisa da SETUR/CE, apresentou uma demanda turística via Fortaleza (1996/2015) de 3.343.815 de turistas.

Diante do calendário municipal de eventos existem na cidade: a Festa de São Francisco das Chagas de Canindé, que é a principal tradição, seguido do Dia de Reis, Dia do Romeiro, Semana Santa, Coroação da imagem de Nossa Senhora, Festas Juninas, Perdão de Assis, Festa de Santa Clara, Dia da Consciência Negra e a Celebração do Natal, que se integram no calendário gerando uma movimentação cultural, social e econômica na comunidade canindeense. Diante disso, o Turismo Religioso se configura como a principal fonte geradora de emprego e renda na região.

A Festa do padroeiro de Canindé, São Francisco das Chagas, é o principal incentivador econômico ocasionando uma movimentação intensa de peregrinos, devotos, pagadores de promessas, comerciantes, turistas e curiosos. Segundo os resultados das pesquisas da SETUR/CE, no segundo semestre de 2016, sobre as Romarias de Juazeiro do Norte e Canindé, 71.276 dos romeiros que visitaram o Santuário de Canindé são oriundos do Estado do Ceará, enquanto que

35.332, 20.423 e 6.025 são provenientes do Piauí, Maranhão e Pernambuco respectivamente.

Esses dados apontam para a existência de fluxo contínuo de turistas/visitantes. Dados extraoficiais indicam que o Santuário de São Francisco das Chagas, em Canindé, recebe anualmente cerca de 2,5 milhões de romeiros, fazendo-se reconhecer que ao lado de Juazeiro do Norte, como centros receptores do Turismo Religioso no Estado do Ceará. Devido ao seu desenvolvimento da atividade turística é que se justifica em Canindé a criação do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, por meio do qual se espera suprir a necessidade existente no mercado de carência de profissionais com condições de administrar, idealizar e implantar empreendimentos turísticos.

O curso foi criado seguindo a evolução do mercado e atendendo às suas exigências, bem como acatando as orientações do Ministério da Educação (MEC), através da formação do aluno que transcende a questão acadêmica, passando a ser trabalhado também na perspectiva do empreendedorismo. Assim, não se trata apenas de uma proposta pedagógica, mas sim de um projeto de formação que se designa a desenvolver o potencial dos estudantes para serem empreendedores em qualquer atividade que optarem (Governo, Terceiro Setor, Empresas, Pesquisadores).

Este curso possui, ainda, programas de extensão, participação em eventos científicos como o UNIVERSO IFCE, contemplação de bolsas de pesquisas como Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) sempre estimulando a pesquisa aplicada, a produção cultural e o empreendedorismo, sem esquecer a preservação os valores ambientais e éticos.

Desde 2010, o Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo teve 386 ingressantes e 122 egressos, preparando os discentes para o mercado de trabalho em diversas áreas e para a formação humana. Examinadores do Ministério da Educação (MEC) credenciaram com a nota 4 (sendo que a maior nota é 5) ao Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo do *campus* Canindé. Os avaliadores estiveram no *campus* IFCE Canindé nos dias 21 e 22 de agosto de 2014. Para reconhecer o curso, o MEC avalia itens como Matriz Curricular, Titulação Docente, Regime de Trabalho do Corpo Docente, Biblioteca, Instalações Físicas e Laboratórios, além das atividades complementares, de pesquisa e extensão.

Nos últimos anos, o curso em parceria com a Basílica de São Francisco das Chagas tem feito um trabalho de capacitação para os voluntários da maior festa que ocorre na cidade, nas diferentes áreas tais como: atendimento e qualidade, primeiros socorros, hospitalidade turística, informação turística, higiene e manipulação de alimentos, entre outras.

Vale também ressaltar que a Região Nordeste só em 2016, recebeu 901.783 pessoas durante todo o ano, e somente o Estado do Ceará 111.509 pessoas viajaram entre elas turistas, segundo os dados do Anuário Estatístico do Ministério do Turismo. Esse público justifica o interesse e a importância do curso de Gestão, pois muitos empreendedores de Turismo podem atuar em diversos setores, tais como lazer, turismo, eventos e gastronomia, hotelaria, entre outros. (MTUR, *apud* ANAC, 2017).

Ademais, com o desenrolar dos conhecimentos científicos e tecnológicos, o deslocamento da produção para outros mercados, a diversidade e multiplicação de produtos e de serviços, sobretudo ao uso intensivo de tecnologias de informação em diversos ramos do turismo e de novas formas de gestão do trabalho, evidenciam a necessidade e a possibilidade de formar os jovens capazes de lidar com o avanço da ciência e da tecnologia na gestão do turismo.

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação, Lei nº 9.394/96, a partir da década de 90 acarretou na Educação Profissional com base nos princípios presentes na Constituição. Assim, o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo é encarado como um moderno instrumento de gestão, que busca extrapolar a simples confecção de um documento para se caracterizar como um processo dinâmico de ação e reflexão, permanentemente adequado ao ensino superior e às práticas, às exigências do mercado de trabalho e às necessidades da formação ética e cidadã dos futuros tecnólogos em turismo.

Nesta perspectiva, o IFCE, *campus* Canindé, disponibiliza o Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo e propõe um modelo de educação com qualidade, na perspectiva de formar gestores aptos a contribuir com o desenvolvimento socioeconômico no âmbito municipal, no Território dos Sertões de Canindé, no âmbito estadual e nacional.

4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A nova Lei de Diretrizes e Bases (LDB), Lei nº 9394/96, com as substituições de artigos pela Lei nº 13.415, sancionada em 16 de fevereiro de 2017, atenta a estas questões, trata, de maneira adequada, apropriada, ordena e inovadora, a questão da educação profissional. No âmbito da formação nacional em Turismo apresentam-se:

- Parecer CNE/CES nº 288/2003 aprovado em 06 de novembro de 2003 estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo.
- Posteriormente, sendo a última revisão estabelecida na Resolução CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006 institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo e dá outras providências.
- A Lei nº 12591/12 reconhece a atuação profissional e de registro junto a qualquer órgão federal autárquico, ao livre exercício da profissão de Turismólogo, em atenção à Lei.

De acordo com a Resolução CNE/CP nº 3, publicada em 18 de Dezembro do ano de 2002 que Instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia. O artigo 1º indicou que a Educação Profissional de Nível Tecnológico, integrada às diferentes “formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, objetiva garantir aos cidadãos o direito à aquisição de competências profissionais que os tornem aptos para a inserção em setores profissionais nos quais haja utilização de tecnologias” (BRASIL, CNE/CP nº 3, 2002).

Sendo assim, designados como Cursos Superiores de Tecnologia, os Cursos de Educação Profissional de Nível Tecnológico e dessa forma objetivam:

Art. 2º [...]

I - incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos;

II - incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;

III - desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços;

- IV - propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;
- V - promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação;
- VI - adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos;
- VII - garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular (BRASIL, CNE/CP nº 3, 2002).

A partir desses objetivos do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo ofertado no *campus* Canindé adotou por critérios de planejamento e organização as indicações nas DCN para os Cursos Superiores em Tecnologia descritas no artigo 3º:

- I - o atendimento às demandas dos cidadãos, do mercado de trabalho e da sociedade;
- II - a conciliação das demandas identificadas com a vocação da instituição de ensino e as suas reais condições de viabilização;
- III - a identificação de perfis profissionais próprios para cada curso, em função das demandas e em sintonia com as políticas de promoção do desenvolvimento sustentável do País. (BRASIL, CNE/CP nº 3, 2002).

Essas indicações das DCN vinculam-se as especificidades destinadas ao Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo descrito no Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia (CNCST), com última edição publicada no ano de 2010. O referido curso constitui o Eixo Tecnológico de Hospitalidade e Lazer que compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrangendo os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas neste eixo referem-se

Ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integrados ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns deste eixo. (BRASIL, CNCST, 2010, P. 42).

As indicações descritas CNCST indicam que o profissional tecnólogo em Gestão de Turismo atuará em diversas atividades tais como: planejamento, desenvolvimento das atividades turísticas nos setores público e privado, bem como no agenciamento de viagens (emissivas, receptivas e operadores de turismo),

transportadoras de turismo e consultorias voltadas para a gestão das políticas públicas e comercialização de promoção dos serviços relativos à atividade. Atividades relacionadas à identificação dos potenciais turísticos dos lugares receptivo, considerando a diversidade cultural e os aspectos socioambientais para o desenvolvimento local, regional e nacional (BRASIL, CNCST, 2010).

Além disso, a Proposta Pedagógica do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo tem por objetivo a união entre as searas da Pesquisa, Extensão e Ensino, contribuindo para uma aprendizagem associada com a realidade da região, situando o aluno nas questões culturais, políticas, sociais, econômicas e ambientais, unindo a teoria e a prática da profissão, em consonância com as resoluções: Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012 que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos; a Resolução nº 2, de 15 de Junho de 2012 com as orientações sobre as a Educação Ambiental e a Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004 para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Numa formação empreendedora e com consciência sustentável para o mercado local, regional e nacional.

5. OBJETIVOS DO CURSO

O Projeto Pedagógico do Curso conta com uma organização curricular, em que o conjunto de atividades de ensino-aprendizagem programadas, período a período, contribui para a construção do conhecimento em bases científicas sólidas, capazes de orientar a tomada de decisão, propiciando ao futuro profissional a possibilidade de resolver problemas com fundamentação destinados ao planejamento e desenvolvimento da atividade turística nos segmentos público e privado atentando para os princípios da ética, da sustentabilidade e da emancipação humana.

Com o fito de auxiliar nas orientações do Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo, o *campus* IFCE Canindé faz uso de suas atribuições, foram definidos os objetivos a partir das orientações quanto às atribuições do Tecnólogo em Gestão de Turismo, que deverá ter elevados competência em planejamento e gestão, ser capaz de atuar em diferentes segmentos e esferas do setor turístico com

uma visão sistêmica e multidisciplinar, desempenhando o papel de articulador de toda a cadeia produtiva do Turismo.

5.1. Objetivo Geral

- Formar profissionais éticos, reflexivos e inovadores capazes de atuar na gestão do Turismo, com visão integradora e de sustentabilidade, aptos a desempenharem atividades em toda a cadeia produtiva do turismo, bem como no planejamento turístico e desenvolvimento de políticas públicas que fortaleçam o potencial turístico local, regional e nacional com escopo na cidadania e no empreendedorismo.

5.2. Objetivos específicos

- Propiciar conhecimentos teóricos e práticos que levem ao aluno a transformação e a ordenação da sociedade com responsabilidade, com atividades em consonância com as especificidades locais e dentro de uma visão globalizada;
- Formar profissionais aptos ao mercado de trabalho sob a perspectiva crítica, reflexiva e criativa na resolução de problemas e na tomada de decisão;
- Proporcionar uma formação interdisciplinar, multidisciplinar e transdisciplinar em valores humanísticos, éticos, com consciência de responsabilidade social, empreendedores, proativos, com habilidades de liderança e de trabalho em equipe.
- Desenvolver uma postura profissional com competências diante do planejamento turístico, da gestão de atividades turísticas, da operacionalidade de setores, na preservação do meio ambiente e do patrimônio cultural da região, de modo a estimular o desenvolvimento integrado e sustentável do turismo.

6. FORMAS DE INGRESSO

O acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo será mediante processo seletivo aberto ao público (exame de seleção), para ingresso no

primeiro semestre do curso, para estudantes que detenham o Certificado de Conclusão do Ensino Médio ou equivalente.

As inscrições para o processo seletivo são abertas em Edital, do qual constam os cursos com os respectivos números de vagas a preencher, os prazos de inscrição, a documentação exigida para a inscrição, os instrumentos, os critérios de seleção e demais informações úteis. Sendo assim, o acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo dar-se-á das seguintes formas:

- Mediante processo seletivo público/vestibular, obedecendo ao Edital que determinará o número de vagas e o critério de seleção;
- Através do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM);
- Aos diplomados de cursos de graduação será concedido ingresso mediante existência de vagas para esse perfil específico, divulgado no edital de seleção;
- IFCE, *campus* Canindé, não receberá alunos oriundos de cursos sequenciais;
- A matrícula será semestral e obrigatória em todas as disciplinas no primeiro semestre. Nos demais semestres, poderá ser feita, no mínimo, em quinze e, no máximo, em trinta e dois créditos;
- Não será permitida a matrícula de alunos em dois cursos do mesmo nível, de acordo com a Lei nº 12.089 de 11 de novembro de 2009;
- O referido curso oferta a cada semestre 35 vagas que serão preenchidas com os candidatos que alcançarem as melhores pontuações no certame.

7. ÁREAS DE ATUAÇÃO

O profissional formado em Gestão de Turismo estará capacitado a compreender numa perspectiva empreendedora as questões científicas, técnicas, socioculturais, ambientais e econômicas, apresentando flexibilidade intelectual e adaptabilidade contextualizada no trato de situações diversas, presentes ou emergentes, nos vários segmentos do campo de sua atuação:

- **Agenciamento:** agências de viagens, agências de viagens e turismo (operadoras) e empresas de receptivo.

- **Transportes:** transportadoras (aéreas, terrestres, marítimas), locadoras de automóveis, terminais e postos, além de equipamentos de infraestrutura para transportes.
- **Hotелaria:** hotéis classificados segundo o Sistema brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass) e não classificados;
- **Eventos:** empresas organizadoras de eventos, espaços para eventos (centros de convenções, hotéis, parques etc.), prestadores de serviços para eventos.
- **Planejamento Turístico:** empresas de consultoria técnica, Secretarias, Autarquias, Instituições e Fundações de Turismo (Federal, Estadual e Municipal), bem como em Associações de Classe e Organizações Sociais.
- **Empreendimentos Turísticos:** parques aquáticos, complexos turísticos e iniciativa privada.
- **Patrimônio Histórico, Artístico, Natural e Cultural.**

Esse profissional pode ter domínio dos processos funcionais e de integração de agentes envolvidos nas atividades de turismo e dos aspectos culturais, econômicos e sociais da região em que atua, criando negócios turísticos numa perspectiva sustentável. A partir da formação interdisciplinar, multidisciplinar e transdisciplinar, o profissional egresso deste curso apresentará como características profissionais a capacidade, a criatividade, a iniciativa e a habilidade de relacionamento com o público.

8. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

A concepção do perfil proposto para o Tecnólogo em Gestão de Turismo fundamenta-se na necessidade de possuir sólida formação técnica e teórica, humanista e cultural, no modelo de enquadramento das Propostas de Diretrizes Curriculares Nacionais e do Conselho Nacional de Educação do Ministério da Educação (MEC) e nas demandas nacionais, regionais e locais, que expressam as necessidades socioculturais, políticas, ambientais e econômicas para a área de Turismo do estado e do país. O Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo deve possibilitar a formação de um profissional com competências e habilidades para:

- I – compreender as políticas nacionais e regionais sobre turismo;
- II – utilizar metodologia adequada para o planejamento das ações turísticas, abrangendo projetos, planos e programas, com os eventos locais, regionais, nacionais e internacionais;
- III – contribuir na elaboração dos planos municipais e estaduais destinadas ao turismo;
- IV – selecionar técnicas indispensáveis ao planejamento turístico (âmbito público e privado), bem como a operacionalização do Inventário da Oferta Turística, detectando as áreas de novos negócios e de outros campos turísticos e de permutas culturais;
- V – escolher técnicas de planejamento e operacionalização de estudos de viabilidade econômico-financeira (diagnósticos) para os empreendimentos e projetos turísticos locais e regionais e os resultados dos estudos em plano de ação (prognóstico);
- VI – aplicar adequadamente a legislação pertinente no tocante à sustentabilidade e desenvolvimento turístico;
- VII – planejar e executar projetos e programas estratégicos relacionados com empreendimentos turísticos e sua gestão;
- VIII – intervir no mercado turístico com sua inserção em espaços novos, emergentes ou inventariados;
- IX – classificar, de acordo com critérios prévios e adequados, estabelecimentos prestadores de serviços turísticos, incluindo meios de hospedagem, transportadoras, agências de turismo, operadoras, empresas promotoras de eventos e outras áreas, postas com segurança à disposição do mercado turístico e de sua expansão;
- X – usar técnicas relacionadas com a seleção e avaliação de informações geográficas, históricas, artísticas, esportivas, recreativas e de entretenimento, folclóricas, artesanais, gastronômicas, religiosas, políticas e outros traços culturais, como diversas formas de manifestação da comunidade humana;
- XI – aplicar métodos e técnicas indispensáveis ao estudo dos diferentes mercados turísticos, identificando os prioritários, inclusive para efeito de oferta adequada a cada perfil do turista;

- XII – manter comunicação interpessoal, intercultural e expressão correta e precisa sobre aspectos técnicos específicos e interpretação da realidade das organizações e dos traços culturais de cada comunidade ou segmento social;
- XIII – utilizar recursos turísticos como forma de educar, orientar, assessorar, planejar e administrar a satisfação das necessidades dos turistas e das empresas, instituições públicas ou privadas e dos demais segmentos populacionais;
- XIV - estimular o ato empreendedor em atividades características do turismo e suas correlatas, de forma inovadora, competitiva e sustentável, com vistas ao desenvolvimento local;
- XV – aprender diferentes idiomas que ensejem a satisfação do turista em sua intervenção nos traços culturais de uma comunidade ainda não conhecida;
- XVI – demonstrar habilidade com a informática e com as Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC);
- XVII – integrar as ações de equipes interdisciplinares e multidisciplinares, interagindo criativamente face aos diferentes contextos organizacionais e sociais;
- XVIII – compreender a complexidade do mundo globalizado e das sociedades pós-industriais, onde os setores de turismo e entretenimento encontram ambientes propícios para se desenvolverem;
- XIX – demonstrar conhecimentos específicos e adequado desempenho técnico-profissional, com humanismo, simplicidade, segurança, empatia e ética.

9. METODOLOGIA DE ENSINO

O Projeto Pedagógico do Curso segue as orientações do CNE/CES nº436/2001, sob a Área Profissional: Turismo e Hospitalidade e estabelece a compreensão da atividade como sendo referentes à oferta de produtos e à prestação de serviços turísticos e de hospitalidade. Os serviços turísticos incluem o agenciamento e operação, o guiamento, a promoção do turismo, e a organização e realização de eventos de diferentes tipos e portes. Os serviços de hospitalidade incluem os de hospedagem e os de alimentação. Os de hospedagem são prestados em hotéis e outros meios, como colônias de férias, albergues, condomínios

residenciais e de lazer, instituições esportivas, escolares, militares, de saúde, acampamentos, navios, coletividades, abrigos para grupos especiais. Os serviços de alimentação são prestados em restaurantes, bares e outros meios, como empresas, escolas, clubes, parques, aviões, navios, trens, ou ainda em serviços de bufês, “caterings”, entregas diretas, distribuição em pontos de venda. Estas atividades são desenvolvidas num processo que inclui o planejamento, a promoção e venda e o gerenciamento da execução.

Nessa perspectiva, o currículo do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo está coerente com os objetivos propostos e com o compromisso do IFCE, *campus* Canindé, com a região na qual está inserido, orientado para a formação de profissionais integrados com a realidade local e a qualificação despertada para o aproveitamento das potencialidades socioeconômicas e culturais, de modo a torná-los instrumentos do desenvolvimento regional.

Dentro dessa visão, a matriz curricular aborda as áreas de conhecimento, habilidades, atitudes e valores éticos fundamentais à formação profissional, possibilitando que os objetivos gerais e específicos que possam ser alcançados integralmente. Oportuniza-se, assim, ao aluno a construção do conhecimento alicerçado em bases científicas e as principais problemáticas que o envolvem. Enfatiza uma formação interdisciplinar, multidisciplinar, transdisciplinar e humanística que tem por objetivo preparar o profissional para compreender com propriedade científica as questões inerentes ao estudo e à prática da atividade, despertando nele o interesse por uma atuação social crítica e transformadora.

O Currículo do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo leva ao conhecimento geral, das ciências humanas, sociais, políticas e econômicas, como também de uma formação especializada, constituída de conhecimentos específicos, sobretudo nas áreas culturais, históricas, ambientais, antropológicas, artes e patrimônio histórico e cultural, bem como o agenciamento, organização e gerenciamento de eventos e a administração do fluxo turístico.

O alcance do perfil do egresso pretendido é garantido com a articulação das práticas pedagógicas adotadas, envolvendo a escolha e estruturação das disciplinas ofertadas, as pesquisas e as atividades de extensão que englobam desde a participação em eventos até as visitas técnicas, palestras, seminários e ações de caráter técnico-científico desenvolvidas nos laboratórios.

Para concretizar essa proposta, a execução do currículo deverá ocorrer, levando-se em consideração o diálogo interdisciplinar, no qual os professores discutem entre si os projetos definidos para as disciplinas, bem como planeja as atividades pedagógicas em consonância com os objetivos propostos, articulados ao perfil profissional que se deseja construir durante a formação do aluno. As unidades curriculares do curso interagem mediante um processo de interdisciplinaridade ao proporem atividades em conjunto.

Essas ações são concretizadas através dos eventos realizados no próprio IFCE, *campus* Canindé e/ou no mercado. Todas estas ações tornam eficiente a construção do conhecimento de um projeto a partir da visão do todo. Para tanto, os docentes realizam reuniões através do Colegiado do Curso, do Núcleo Docente Estruturante e dos Encontros Pedagógicos Semestrais. Essas atividades estão alicerçadas no princípio da construção coletiva do ensino-aprendizagem entre docente-discente.

Quanto às estratégias de apoio e acompanhamento aos discentes o Curso possui monitorias em suas disciplinas, bem como o acompanhamento individual do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), Coordenadoria Técnico-Pedagógica (CTP) e da Assistência Estudantil da nossa unidade de ensino.

Este documento ampara-se na Portaria n^o 1134, de 10 de outubro de 2016, que trata sobre a oferta de 20% da EaD nas atividades do ensino presencial, bem como a oferta das disciplinas previstas por meio de métodos e práticas de ensino-aprendizagem que incorporem o uso integrado de tecnologias de informação e comunicação. De forma a garantir as possibilidades de outros processos de aprendizagem, acesso ao currículo em disciplinas à distância ou semipresenciais, desde que passe pela apreciação e aprovação do colegiado do referido curso. Busca-se com estas práticas formar profissionais para atuarem em vários segmentos que compõem a atividade, nos níveis gerenciais e operacionais, com as características de competitividade e empreendedorismo pautados na atuação ética.

Diante das estratégias didático-pedagógicas há abordagem de conteúdos disciplinares em consonância com a Resolução n^o 1, de 30 de maio de 2012 que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos; a Resolução n^o 2, de 15 de Junho de 2012 com as orientações sobre as a Educação Ambiental e a Resolução n^o 1, de 17 de junho de 2004 para a Educação das

Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

10. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Superior de Gestão em Turismo do IFCE, *campus* Canindé, constitui uma unidade acadêmico-administrativa com objetivos definidos para o desenvolvimento das funções de ensino, pesquisa e extensão, integrada pelos professores, estudantes e servidores. Busca-se garantir uma formação integral, que alie a fundamentação teórica e atuação prática, ambas indispensáveis às necessidades de atuação dos profissionais demandados pela sociedade, e que possibilitem o contato com o conhecimento global do setor que irá atuar levando em consideração também as particularidades do conhecimento regionalizado, que contemple as especificidades do Estado do Ceará e principalmente do município de Canindé. Visa, ainda, fomentar o desenvolvimento em seus alunos do espírito empreendedor, imprescindível para competir no mercado com a implantação de alternativas criativas para o incremento do setor turístico numa perspectiva sustentável.

O Curso apresenta, ainda, uma diversidade de conteúdos científicos associados ao envolvimento do aluno com atividades de pesquisa, de modo a familiarizá-lo com o trabalho de inovação, sem prejuízo do contato com a oficina e a experiência prática. A organização curricular se volta na construção de uma sólida formação técnica e teórica, humanística e cultural, na proposta das Diretrizes Curriculares Nacionais do Conselho Nacional de Educação do Ministério da Educação - MEC e nas demandas nacionais, regionais e locais, que expressam as necessidades socioculturais, políticas, ambientais e econômicas para a área do Ceará, do Nordeste e do Brasil.

A carga horária das disciplinas obrigatórias é de 1.960 horas-aula, integralizando o curso em 05 (cinco) semestres, no mínimo, e no máximo em 10 (dez) semestres letivos. Com a carga horária da disciplina optativa o curso terá o total de 2.000 horas-aula.

O curso tem duração de 2 (dois) anos e meio, distribuídos em 05 (cinco) semestres letivos. Numa construção formativa subdividida entre a **Formação**

Humana: Geografia do Brasil. Comunicação e Linguagem. Formação da Sociedade Brasileira. Espanhol Instrumental. Geopolítica e Turismo. Língua Brasileira de Sinais. Sociologia do Lazer e do Turismo. Patrimônio Cultural, Diversidade e Turismo Inglês Instrumental. Fundamentos da Comunicação Visual. Metodologia Científica. Métodos e Técnicas de Pesquisa. Antropologia Cultural. A **Formação Profissional:** Fundamentos da Hotelaria e Hospitalidade. Fundamentos do Turismo. Alimentos e Bebidas. Transportes e Roteiros Turísticos. Agência de Viagens e Turismo. Gestão de Eventos. Planejamento Turístico. Consultoria em Negócios Turísticos. Destinos Turísticos. Políticas Públicas do Turismo. Gestão de Meios de Hospedagem. Tópicos Especiais em Turismo. Cerimonial. Marketing Turístico. Técnicas Operacionais em Lazer. E a Formação em Gestão: Gestão Organizacional. Matemática Básica. Estatística Aplicada Ao Turismo. Empreendedorismo. Gestão Contábil e Financeira. Gestão Ambiental e Sustentabilidade. Gestão de Pessoas. Gestão da Qualidade em Serviços. Sistemas de Informação. Gestão de Projetos. Ética e Responsabilidade Social.

As disciplinas de Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, Comunicação e Linguagem, Metodologia Científica. Métodos e Técnicas de Pesquisa impulsionam ao aluno criar habilidades de interpretação textual, comunicação e escrita de textos acadêmicos. Cabe ressaltar que a disciplina LIBRAS adveio a compor o currículo do Curso tal como preceituado pelo Decreto Lei nº5.626 de 22 de dezembro de 2005.

As formações científicas e tecnológicas integradas permitem não só o acompanhamento das transformações que ocorrem nessas áreas do conhecimento como, e principalmente, a antecipação aos avanços impostos pelo desenvolvimento tecnológico. O saber técnico deve relacionar-se com operações cognitivas correspondentes à observação, à resolução de problemas, à comprovação de hipóteses. No entanto, deverá ir além, explicitando o contexto social, político, econômico, cultural e ambiental dentro e fora do Brasil.

Em observância a Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016 e do artigo 26 da Resolução CNE/CEB nº 06/2012, quanto à introdução da carga horária semipresencial nos cursos presenciais, o Curso Superior de Gestão em Turismo do IFCE, *campus* Canindé poderá conter 20% da carga horária total do curso destinada à oferta a distância, no entanto as disciplinas em EAD serão determinadas por meio da representação do Colegiado e NDE.

Portanto, a proposta do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo é formar profissionais competentes, não somente para ocuparem seus espaços, enquanto profissionais, no mercado, mas formar pessoas com um cabedal intelectual para serem críticos diante da realidade e para, a partir dessa realidade, desenvolver novas práticas que levem a sua transformação.

Nesse Projeto Pedagógico, está a expansão do ensino superior; diversificação do sistema de ensino superior; a necessidade da ferramenta da avaliação; mudança do perfil do aluno ingressante no ensino superior; mudança no perfil esperado do egresso do ensino superior; mudanças no paradigma científico e pedagógico; tudo isso para a melhoria da qualificação do profissional egresso na área de Gestão de Turismo.

Em face dessa realidade educacional, tomando como referencial pedagógico esse arcabouço legal e a literatura específica, o IFCE *campus* Canindé prima pela excelência do ensino, propõe formar um profissional habilitado com bases científicas, tecnológicas e humanistas para o exercício da profissão, numa perspectiva crítica, proativa, ética e global, considerando o mundo do trabalho, a contextualização sócio-político e de desenvolvimento sustentável.

10.1 Matriz Curricular

O Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo no IFCE *campus* Canindé, organiza-se por meio de uma sólida base de conhecimento científico, tecnológico e humanístico, possuindo uma carga horária total de 2.000 horas-aula. Na organização proposta, considerou-se a atualização, interdisciplinaridade, acessibilidade, adequação das cargas horárias (em horas), a adequação da bibliografia (SOPHIA e BVU), abordagem de conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais, ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena.

A estrutura curricular leva em consideração a realização de visitas técnicas, oferta de disciplinas que abordam as temáticas de Educação Ambiental (disciplina de Gestão Ambiental e Sustentabilidade) e Educação em Direitos Humanos e de Educação das Relações Étnico-raciais (disciplinas de Patrimônio Cultural, Diversidade e Turismo, Formação da Sociedade Brasileira, entre outros). Aplicabilidade de projetos de extensão, organização de eventos e a formação do

profissional com habilidades em: planejar atividades turísticas nas esferas públicas e privadas, organizar calendários de eventos, atuar junto aos patrimônios histórico-culturais, realizar estudos e dirigir empresas turísticas.

Segue abaixo a estrutura curricular que compõe uma sequência lógica das disciplinas, formação paulatina e continuada do profissional que poderá atuar na promoção, criação e desenvolvimento da área turística.

MATRIZ CURRICULAR – TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO					
Sem	Disciplina	Carga Horária (hora/aula)			Pré-requisito
		Carga Horária	Crédito	Total	
1º	GEOGRAFIA DO BRASIL	40	2		
	COMUNICAÇÃO E LINGUAGEM	40	2		
	FORMAÇÃO DA SOCIEDADE BRASILEIRA	40	2		
	FUNDAMENTOS DA HOTELARIA E HOSPITALIDADE	80	4		
	FUNDAMENTOS DO TURISMO	80	4		
	GESTÃO ORGANIZACIONAL	80	4		
	MATEMÁTICA BÁSICA	40	2		
	Subtotal				400
2º	ALIMENTOS E BEBIDAS	80	4		
	ESPAÑHOL INSTRUMENTAL	40	2		
	GEOPOLÍTICA E TURISMO	40	2		
	METODOLOGIA CIENTÍFICA	40	2		
	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS	40	2		
	SOCIOLOGIA DO LAZER E DO TURISMO	40	2		
	PATRIMÔNIO CULTURAL, DIVERSIDADE E TURISMO.	40	2		
	ESTATÍSTICA APLICADA AO TURISMO	40	2		
	TRANSPORTES E ROTEIROS TURÍSTICOS	40	2		
	Subtotal				400
3º	AGÊNCIA DE VIAGENS E TURISMO	40	2		
	EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO	40	2		
	GESTÃO CONTÁBIL E FINANCEIRA	80	4		
	GESTÃO AMBIENTAL E SUSTENTABILIDADE	80	4		
	GESTÃO DE PESSOAS	80	4		
	INGLÊS INSTRUMENTAL	40	2		
	FUNDAMENTOS DA COMUNICAÇÃO VISUAL	40	2		
	Subtotal				400
4º	MARKETING TURÍSTICO	80	4		
	GESTÃO DA QUALIDADE EM SERVIÇOS	40	2		
	GESTÃO DE EVENTOS	80	4		
	SISTEMAS DE INFORMAÇÃO	40	2		
	MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA	40	2		
	PLANEJAMENTO TURÍSTICO	80	4		
	PROJETO SOCIAL	40	2		
	Subtotal				400
	CONSULTORIA EM NEGÓCIOS TURÍSTICOS	40	2		
	DESTINOS TURÍSTICOS	40	2		

5º	POLÍTICAS PÚBLICAS DO TURISMO	40	2		
	GESTÃO DE MEIOS DE HOSPEDAGEM	40	2		
	ANTROPOLOGIA CULTURAL	40	2		
	TÓPICOS ESPECIAIS EM TURISMO	40	2		
	CERIMONIAL	40	2		
	ÉTICA E RESPONSABILIDADE SOCIAL	40	2		
	TÉCNICAS OPERACIONAIS EM LAZER E ENTRETENIMENTO	40	2		
	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	40	2		
	Subtotal				400
TOTAL				2000	

	Subtotal
	Total

Quadro 01: Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo.
Fonte: Autoria Própria, 2018.

O arcabouço curricular leva em consideração a comunicação interpessoal, intercultural e expressão correta e precisa sobre aspectos técnicos específicos da interpretação da realidade, sua correlação com as informações geográficas, históricas, artísticas, esportivas, recreativas e de entretenimento, folclóricas, artesanais, gastronômicas, religiosas, políticas e outros traços culturais, como diversas formas de manifestação da comunidade humana.

11 FLUXOGRAMA CURRICULAR

Segue abaixo a representação do fluxograma de todos os semestres do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo com o propósito de descrever o detalhamento das disciplinas e a subdivisão entre a **Formação Humana, Formação Profissional e Formação em Gestão**. Nessa disposição gráfica está a carga horaria dos componentes curriculares com as devidas quantidades de créditos:

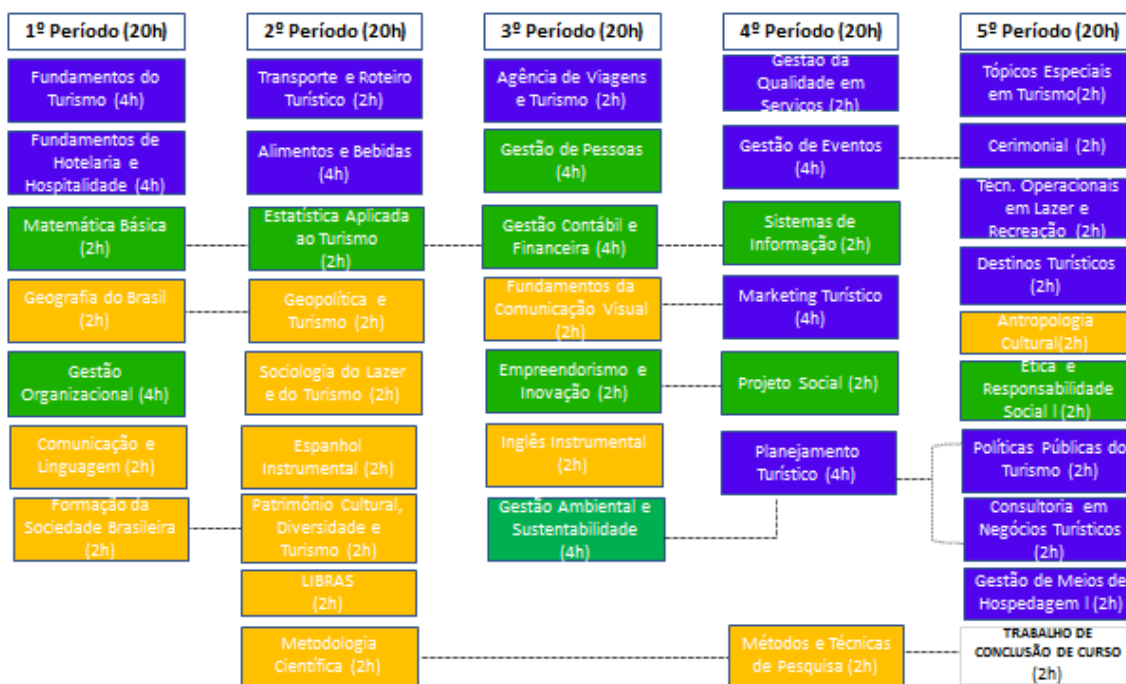
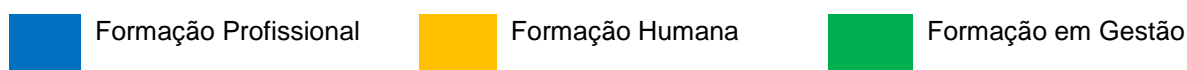


Figura 01: Fluxograma do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo
Fonte: Autoria Própria, 2018 baseado na Matriz Curricular, 2018.

Legendas:



O objetivo é demonstrar de forma descomplicada o fluxo das informações e elementos, além da sequência operacional que caracteriza o trabalho. Nela o estudante participará com trabalhos de pesquisa, trabalhos de extensão junto às comunidades, projetos multidisciplinares, visitas técnicas, monitorias e outras atividades empreendedoras.

A atualização das ementas e programas das disciplinas ocorre a cada semestre ou quando necessárias, diante das propostas dos professores, sendo analisado pelo Colegiado do Curso, Núcleo Docente Estruturante, Direção de Ensino da unidade, pela PROEN, e por último CONSUP e se aprovadas pelas diferentes instâncias passam a vigorar. Para aprovação das propostas e atualização das ementas e programas das disciplinas, levam-se em consideração a sua fundamentação (teórica) e a aplicabilidade (prática) do mercado de trabalho e das tendências no ensino da atividade a serem exercidas. A carga horária das disciplinas teórica e prática (visitas técnicas, pesquisa de campo e atividades de extensão) variam de acordo com a disciplina ministrada no curso.

A revisão e atualização da bibliografia que compõe os conteúdos programáticos das unidades curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo do IFCE *campus* Canindé, fazem-se a partir de sugestões dos professores que são realizadas ao longo do semestre, para consequente aquisição a cada período, garantindo o acesso às novas publicações, considerando livros e periódicos.

12. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Em consonância com Regulamento da Organização Didática aprovado pela Resolução CONSUP nº 35, de 22 de Junho de 2015 o professor assume o papel intermediador no intuito de avaliar o aluno por intermédio de vários instrumentos que permitam aferir os conhecimentos dos discentes, entre eles: Trabalhos Escritos, Pesquisa de Campo, Relatório de Atividades, Provas Escritas e Registros da Participação dos Alunos em dinâmicas de sala de aula. Independentemente dos demais resultados obtidos, é considerado reprovado na disciplina o aluno que não obtenha frequência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades programadas.

COMO CALCULAR AS MÉDIAS – ENSINO SUPERIOR

$$X_s = \frac{2X_1 + 3X_2}{5}$$

$X_s \geq 7.0$ e Freq $\geq 75\%$ (Aprovado)
 $X_s < 3.0$ ou Freq $< 75\%$ (Reprovado)
 $3.0 \leq X_s < 7.0$ A_F (Obrigatório)

$$X_F = \frac{X_s + A_F}{2} \geq 5.0$$

LEGENDA:

X_s → Média Semestral
 X_1 → Média da Primeira Etapa
 X_2 → Média da Segunda Etapa
 X_F → Média Final
 A_F → Avaliação Final

Figura 2: Cálculo das Médias do Ensino Superior
 Fonte: Autoria Própria, 2018.

A sistemática de avaliação nos Cursos Superiores se desenvolverá em duas etapas, devendo o docente, independente do número de aulas semanais, aplicar, no mínimo, duas avaliações por etapa. A nota semestral será a média

ponderada das avaliações parciais, estando à aprovação do discente condicionada ao alcance da média mínima 7,0 (sete). Caso o aluno não atinja a média mínima para aprovação 7,0 (sete), mas tenha obtido no semestre, a nota mínima 3,0 (três), ser-lhe-á assegurado o direito de fazer a avaliação final. A média final será a média aritmética da nota semestral com a nota da avaliação final. O aluno que obtiver nota maior ou igual a 5,0 (cinco) na média final será considerado aprovado no componente curricular.

A verificação e o registro da frequência são de responsabilidade do professor e seu controle no portal acadêmico do IFCE *campus* Canindé. Cabendo ao professor a elaboração, a aplicação e o julgamento das verificações de rendimento escolar concernentes à disciplina de sua responsabilidade. O professor, a seu critério, ou a critério do colegiado de curso, pode promover trabalhos, exercícios e outras atividades em classe e extraclasse, que podem ser computadas nas notas ou nos conceitos das verificações parciais, nos limites definidos pelo mesmo colegiado.

A avaliação do rendimento escolar discente, quando realizada com notas são variáveis de zero a dez, compreendendo um conjunto de atividades, tais como: resolução de listas de exercícios, apresentação de seminários, redação de resumos, resenhas e artigos científicos, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas, prova oral e prova escrita. O docente é, então, estimulado a avaliar o aluno por intermédio de vários instrumentos que permitam aferir os conhecimentos, incluindo trabalhos escritos, pesquisa de campo, relatório de atividades, provas escritas, debates, fóruns, portfólios e registro de participação dos discentes em atividades práticas de sala de aula. É importante salientar que, dessa maneira, a avaliação do discente não se resumirá a apenas um instrumento.

A avaliação da aprendizagem é processual e contínua, de caráter diagnóstico, formativo e flexível, com a predominância de aspectos qualitativos sobre quantitativos e de resultados parciais sobre aqueles obtidos em provas finais, em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea a, da LDB 9394/96 (BRASIL, 1996). O processo de avaliação é orientado pelos objetivos definidos nos planos de ensino das disciplinas do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo. 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. No que tange a recuperação de estudos, há o apoio extraclasse com atividades de nivelamento, tutoria, monitoria, entre outros.

13. PRÁTICA PROFISSIONAL

O itinerário formativo do futuro profissional do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, do IFCE *campus* Canindé contempla a sequência das possibilidades articuláveis entre as teorias e práticas nas disciplinas, através da realização de visitas técnicas, projetos de pesquisas, projetos de extensão, eventos institucionais e eventos externos, programado a partir de estudos, seminários, apresentação oral de trabalhos e avaliação escrita.

14. ESTÁGIO

O Estágio Curricular objetiva promover a uma integração entre teórica e prática dos conhecimentos, as habilidades e as técnicas desenvolvida no currículo e propiciar:

Situações de aprendizagem em que o estudante possa interagir com a realidade do trabalho, reconstruindo o conhecimento complementar à formação profissional pela reflexão-ação; desencadear ideias e atividades alternativas; atenuar o impacto da passagem da vida acadêmica para o mercado de trabalho; desenvolver e estimular as potencialidades individuais proporcionando o surgimento de profissionais empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão e processos inovadores. (PDI/IFCE, p. 65).

O Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo, do IFCE *campus* Canindé não possui em sua Matriz Curricular o Estágio Supervisionado como pré-requisito para a obtenção do título de tecnólogo.

15. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares têm a finalidade de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional. O que caracteriza este conjunto de atividades é a “flexibilidade de carga horária semanal, com controle do tempo total de dedicação do estudante durante o semestre ou ano letivo, de acordo com o Parecer do CNE/CES nº 492/2001” (MEC, 2010; [http:// portal.mec.gov.br](http://portal.mec.gov.br)).

São consideradas atividades complementares: A) participação como ouvinte/plenária em eventos internos e/ou externos à Instituição, tais como semanas acadêmicas, congressos, seminários, palestras, conferências, atividades culturais.

B) Integralização/participante de cursos de extensão e/ou atualização acadêmica e profissional e C) Atividades de iniciação científica, assim como de monitoria em pesquisa.

O Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo, do IFCE *campus* Canindé não possui em sua Matriz Curricular a aplicabilidade de Atividades Complementares como pré-requisito para a obtenção do título de tecnólogo.

16. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

De acordo com o Regulamento da Organização Didática (2015), o IFCE assegurará aos estudantes ingressantes e veteranos no Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo, o direito de aproveitamento dos componentes curriculares cursados, mediante análise, desde que sejam: obedecidos os dois critérios a seguir: a) o componente curricular apresentado deve ter, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular a ser aproveitado; b) o conteúdo do componente curricular apresentado deve ter, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de compatibilidade com o conteúdo total do componente curricular a ser aproveitado.

Poderão ser contabilizados estudos realizados em dois ou mais componentes curriculares que se complementam, no sentido de integralizar a carga horária do componente a ser aproveitado. Vale ressaltar que não haverá aproveitamento de estudos de componentes curriculares para: a) Estágio Curricular, Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e Atividades Complementares; b) Componentes Curriculares do Ensino Médio Propedêutico, nos casos de disciplinas de cursos técnicos integrados, conforme o Parecer CNE/CEB Nº. 39/2004.

O componente curricular apresentado deve estar no mesmo nível de ensino ou em um nível de ensino superior ao do componente curricular a ser aproveitado, devendo ser solicitado no máximo uma vez. O tecnólogo do curso de Tecnologia e Gestão de Turismo poderá solicitar aproveitamento de componentes curriculares, sem observância do semestre em que estes estiverem alocados na matriz curricular do curso, observados os seguintes prazos: a) até 10 (dez) dias letivos após a efetuação da matrícula - para estudantes ingressantes; b) até 30 (dias) dias após o início do período letivo - para estudantes veteranos.

A solicitação de aproveitamento de componentes curriculares deverá ser feita mediante requerimento protocolado e enviado à coordenação do curso, acompanhada dos seguintes documentos: a) histórico escolar, com carga horária dos componentes curriculares, autenticado pela instituição de origem; b) programas dos componentes curriculares, devidamente autenticados pela instituição de origem.

A coordenação Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo deverá encaminhar a solicitação para a análise de um docente da área do componente curricular a ser aproveitado. O docente que analisar a solicitação deverá remeter o resultado para a coordenação de curso que deverá informar ao estudante e encaminhar a Coordenação de Controle Acadêmico – CCA para o devido registro no Sistema Acadêmico e arquivamento na pasta acadêmica do estudante.

Caso o estudante discorde do resultado da análise do aproveitamento de estudos, poderá solicitar a revisão deste, uma única vez. O prazo máximo para conclusão de todos os trâmites de aproveitamento de estudos, incluindo uma eventual revisão de resultado, é de 30 (trinta) dias letivos após a solicitação inicial.

17. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) corresponde a um critério qualitativo de avaliação da formação acadêmica, que acontecerá no último semestre do curso. Será desenvolvido sob a orientação docente onde constará da produção de um artigo científico entre 15 a 20 páginas e a defesa será pública com a participação do orientador e de dois avaliadores, podendo ser da própria instituição ou convidados de outras instituições de ensino; constituição de relatório de vivência profissional (comprovada através de declaração) ou Monografia.

Todas essas produções acadêmicas valorizam o uso funcional e contextualizam os conhecimentos adquiridos pelo acadêmico a partir de um processo de construção dialética do conhecimento. Como um processo cíclico (ação-descrição-execução-reflexão depuração-generalização-ação), onde o educando possa refletir sobre a sua própria vivência e trajetória acadêmica, a metodologia adotada visa poder verificar a capacidade individual do acadêmico de se posicionar frente a diversas realidades e construir suas próprias sínteses.

O acompanhamento da elaboração do trabalho de pesquisa ou de aplicação prática se dará através dos encontros individuais do professor orientador com seu aluno em encontros semanais e de acordo com o Manual de Normalização

de Trabalhos Acadêmicos do IFCE, aprovado através da Resolução nº34/ CONSUP do dia 27 de março de 2017, apresentando os requisitos a serem adotados na Normalização dos Trabalhos de Conclusão de Curso de Graduação, Especialização, Mestrado e Doutorado produzidos no IFCE. Compete ao orientador sugerir, propor, orientar e avaliar o trabalho para que atenda aos critérios da pesquisa científica e zele pela correção da língua portuguesa, desde a elaboração do projeto até a apresentação e a defesa do trabalho de conclusão de curso na área específica ou afim.

18. EMISSÃO DE DIPLOMA

Conforme estabelece o Parecer CNE/CP nº 29/2002, que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo, a conclusão do curso, isto é, a aquisição da totalidade das competências de uma dada modalidade, confere Diploma de Graduação em Curso Superior de Tecnologia. Para a concessão do Diploma, é obrigatório o cumprimento das cargas horárias do curso além das estipuladas para as atividades complementares, bem como a realização de algum dos trabalhos de TCC apresentados no item 17.

De acordo com o ROD (2015, p 42) na seção X sobre a Expedição de Diplomas e Certificados:

Art. 143 Aos concludentes dos cursos técnicos e de graduação (tecnologia, licenciatura e bacharelado) será conferido, respectivamente, diploma de técnico, de tecnólogo, de licenciado e de bacharel.

§4º A emissão dos diplomas aos concludentes dos cursos de graduação está condicionada à conclusão de todas as etapas de estudos, incluindo o TCC e o estágio curricular e atividades complementares, quando obrigatório no PPC.

Após integralizar todas as disciplinas e demais atividades previstas neste Plano do Curso, o estudante fará jus ao diploma de graduação como **Tecnólogo em Gestão de Turismo**, conforme parecer supracitado.

Vale ressaltar ainda que a expedição do diploma possui dependência dos resultados das avaliações externas desenvolvidas pelos MEC, assim como o Exame Nacional de Desempenho Estudantil (ENADE) e os Pareceres das comissões de especialistas indicadas pelo MEC, para fins de renovação e reconhecimento do curso.

19. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

O processo de avaliação do curso acontece a partir da legislação vigente, das avaliações feitas pelos discentes, pelas discussões empreendidas nas reuniões de coordenação, nas reuniões gerais e de colegiado.

A avaliação docente é feita por meio de um questionário, no qual, os alunos respondem questões referentes à conduta docente, atribuindo notas de 01 (um) a 05 (cinco), relacionadas à pontualidade, assiduidade, domínio de conteúdo, incentivo à participação do aluno, metodologia de ensino, relação professor-aluno e sistema de avaliação.

No mesmo questionário, os alunos avaliam o desempenho dos docentes quanto a pontos positivos e negativos e apresentam sugestões para a melhoria do Curso e da Instituição. Os resultados são apresentados aos professores com o objetivo de contribuir para melhoria das ações didático-pedagógicas e a aprendizagem discente (Portaria CEFET-CE nº 222-GDG, de 21 de junho de 2004).

Além disso, o Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo desenvolve uma prática de auto-avaliação permanente que, em vários momentos, tem contribuído seja para reformulações curriculares, estas avaliações têm sido realizadas com a cooperação das seguintes instâncias: **COORDENAÇÃO DE CURSO** – A Coordenação assume um papel importante na implementação do PPC que deve estar sendo constantemente analisado e voltado, principalmente, para o acompanhamento pedagógico do currículo e do perfil do egresso. A relação interdisciplinar e o desenvolvimento do trabalho conjunto dos docentes dependem da existência do acompanhamento pedagógico da coordenação, que possui as seguintes funções:

- Ser articulador e proponente das políticas e práticas pedagógicas;
- Integrar o corpo docente que trabalha no Curso;
- Discutir com os professores a importância de cada conteúdo no contexto curricular;
- Articular a integração entre corpo docente e discente;
- Acompanhar e avaliar os resultados das estratégias pedagógicas e redefinir novas orientações.

O **COLEGIADO** tem o papel de articulador da formação acadêmica, auxiliando a Coordenação na definição e acompanhamento das atividades complementares do curso (Trabalho de Conclusão de Curso, Pesquisas e Extensão). Além disso, acompanha e monitora, juntamente com a Coordenação, o processo ensino-aprendizagem no intuito de adequar as orientações para que a formação prevista no PPC ocorra de forma plena.

Há reuniões periódicas do Colegiado e a Coordenação a fim de obter a avaliação constante do ensino-aprendizagem, com foco na análise dos conteúdos ministrados das disciplinas e atenção à didática adotada para o ensino em sala de aula. Discute-se sobre as formas de avaliação para o aprendizado do alunado, a relação entre professores e alunos e a estrutura institucional de apoio à sua realização didático-pedagógica. A prática periódica das reuniões concilia-se com as avaliações promovidas por iniciativa da Comissão Própria de Avaliação (CPA), que conduz o processo avaliativo interno do IFCE, realizado anualmente.

20. ATUAÇÃO DO COORDENADOR DO CURSO

O coordenador do Curso Superior em Tecnologia e Gestão de Turismo é o profissional que intermedia a relação com os estudantes, docentes, equipe gestora e equipe multidisciplinar objetivando o desenvolvimento adequado das ações propostas no projeto do curso, além de promover o fortalecimento do curso, bem como da Instituição. O coordenador é membro do colegiado do curso e do Núcleo Docente Estruturante, comissões essas que visam o estudo e debate constante dos assuntos relevantes ao correto funcionamento do curso e das ações do mesmo. As atribuições do coordenador do curso estão definidas na Nota Técnica Nº 2 PROEN, de 18 de maio de 2015. O coordenador do curso também atua de acordo com um plano de ação, cujo procedimento de elaboração é definido na Nota Técnica Nº 4 PROEN, de 30 de novembro de 2018.

Ademais, A atuação do coordenador do Curso Superior em Tecnologia em Gestão de Turismo envolve diferentes ações, tais como:

- promover a implantação da proposta curricular do curso, em todas as suas modalidades e/ou habilitações e uma contínua avaliação da qualidade do curso, conjuntamente com o corpo docente e discente;
- formular diagnósticos sobre os problemas existentes no curso e promover ações visando a sua superação;
- elaborar e submeter anualmente à aprovação do NDE o plano geral do curso, especificando os objetivos, sistemática e calendário de atividades previstas, visando o aprimoramento do ensino no curso, ouvindo os órgãos competentes;

- convocar reuniões e garantir a execução das atividades previstas no calendário aprovado pelo NDE;
- providenciar os planos de todas as disciplinas do curso, contendo ementa, programa, objetivos, metodologia e critérios de avaliação do aprendizado, promovendo a sua divulgação entre os docentes para permitir a integração de disciplinas e mantendo-os em condições de serem consultados pelos alunos, especialmente no momento da matrícula;
- garantir a realização de todas as atribuições do NDE e, em especial, do processo de avaliação do curso;
- informar semestralmente à direção de ensino em que o docente estiver lotado, o resultado da avaliação do seu desempenho didático no curso, para posterior encaminhamento;
- coordenar, acompanhar e avaliar as atividades acadêmicas do curso;
- participar das atividades de capacitação e de atualização desenvolvidas na instituição de ensino;
- participar de grupos de trabalho para o desenvolvimento de metodologia, elaboração de materiais didáticos para a modalidade a distância e sistema de avaliação do aluno.

21. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO

Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) corresponde ao plano estratégico de longo prazo da instituição. Fazer parte desse documento informações relevantes, os objetivos e metas a serem alcançados pela instituição durante um período de 05 (cinco) anos, revisado anualmente com o desígnio de verificar se os objetivos e metas planejados continuam viáveis.

Diante das políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão constantes no PDI estão: **MONITORIA** como uma atividade acadêmica voltada para os estudantes de graduação, selecionados por meio de editais internos para exercerem funções de acompanhamento pedagógico, em uma determinada disciplina, sob a orientação de um professor. Trata-se de uma experiência enriquecedora, que promove a interação entre discentes de semestres mais avançados com os demais, contemplando, em cada semestre, diferentes disciplinas. O discente-monitor dispõe de uma carga horária semanal de 16 horas, de acordo com o Regulamento do Programa de Monitoria do IFCE (Resolução nº 006 de 10 de março de 2010), sendo a mesma distribuída entre as atividades de

acompanhamento em sala de aula e as orientações coordenadas pelo professor orientador. Outra política são ações mediante a **COORDENADORIA DE PESQUISA E COORDENADORIA DE EXTENSÃO** que juntos desenvolvem atividades como PIBIB e PIBIC JR, bem como o dialogo permanente entre as instituições e a sociedade.

22. APOIO AO DISCENTE

De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), visando atender a política de assuntos estudantis do IFCE, o *campus* de Canindé coloca a disposição dos seus discentes, regularmente matriculados, os serviços de atendimento social e pedagógico e o fornecimento diário da merenda escolar além de atendimento odontológico.

Com relação aos auxílios, o *campus* de Canindé faz uma oferta de **Auxílio-moradia** destinado a subsidiar despesas com habitação para locação/sublocação de imóveis ou acordos informais, pelo período de 6 (seis) meses, podendo ser renovado; **Auxílio-alimentação** destinado a subsidiar despesas com alimentação, durante o semestre letivo; **Auxílio-transporte** destinado a subsidiar a locomoção do discente no trajeto residência/campus/residência, durante os meses letivos; **Auxílio-óculos** destinado a subsidiar aquisição de óculos ou de lentes corretivas de deficiências oculares, respeitando-se a periodicidade mínima de 12 (doze) meses, para nova solicitação; **Auxílio-visitas** e viagens técnicas destinado a subsidiar alimentação e hospedagem, em visitas e viagens técnicas programadas pelos cursos; **Auxílio-acadêmico** destinado a subsidiar despesas em eventos tais, como: inscrição, locomoção, alimentação e hospedagem, podendo ser concedido duas vezes ao ano, para a participação do discente no processo ensino-aprendizagem nos eventos; **Auxílio-didático-pedagógico** destinado a subsidiar material indispensável ao processo ensino-aprendizagem, podendo ser concedido uma vez por semestre; **Auxílio-formação** destinado a subsidiar a ampliação da formação dos discentes. As atividades a serem desenvolvidas deverão estar vinculadas ao curso no qual o discente está matriculado no IFCE e baseadas em ações de ensino, pesquisa e extensão, devendo ser acompanhadas pelos profissionais que compõem a assistência estudantil, podendo ser renovado por um semestre civil. Os valores dos auxílios de assistência, ainda, são acanhados frente a

grande demanda, sendo necessária uma seleção rigorosa para concedê-los aos discentes e da disponibilidade de dotação orçamentária na unidade de ensino.

O processo de seleção para obtenção do auxílio se inicia com o lançamento do Edital. Logo após o seu lançamento é ocorrem reuniões com os discentes para apresentar o edital e esclarecer dúvidas, especialmente no que diz respeito à documentação solicitada. Então se abre o período de inscrições, preenchendo um formulário socioeconômico e anexando todos os documentos solicitados. Após a avaliação da documentação, são realizadas entrevistas e/ou visitas domiciliares aos discentes pré-selecionados na primeira fase. Além dos auxílios, o *campus* de Canindé, também possui um programa de bolsas (modalidade laboratório) segundo o qual os discentes podem ser lotados em laboratórios, projetos de pesquisa ou extensão. O processo de seleção é basicamente o mesmo dos auxílios tendo apenas a necessidade de aproximar o perfil do discente que se enquadre tanto na situação de vulnerabilidade socioeconômica com o perfil desejado pelo responsável do espaço de aprendizagem no qual o mesmo será inserido.

O Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) do *campus* IFCE Canindé realiza ações em auxílio junto aos discentes e iniciou suas atividades através da portaria DG/051 de 12/09/2012, através da execução de ações, tais como: Relatório Anual de Acessibilidade, Estruturação Física e Humana do Napne, levantamento das PNEs matriculadas e de suas necessidades educacionais. Os NAPNEs foram criados com o objetivo de promover junto aos institutos federais, a preparação da instituição para receber PNEs nos cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos e tecnológicos.

Com o objetivo de apoiar ações de ensino, pesquisa e extensão dentro da temática da educação inclusiva, o NAPNE do IFCE *campus* Canindé acompanha as ações e políticas de inclusão de alunos e/ou servidores com necessidades especiais, garantindo condições de acessibilidade e atendimento de suas necessidades específicas para a plena participação em suas atividades acadêmicas.

Em relação à pesquisa e extensão, o NAPNE planeja ações relacionadas à educação inclusiva a fim de aprimorar as atividades desenvolvidas na instituição para pessoas com deficiência e apoiar pesquisas na instituição no âmbito da Educação Especial e ao desenvolvimento de Tecnologia Assistiva. Em relação ao ensino, acompanha as políticas e as ações que garantam o acesso, a permanência e a conclusão do processo educativo de qualidade aos alunos com deficiência, além

de facilitar o apoio didático-pedagógico aos alunos com necessidades educacionais especiais e seus professores.

23. CORPO DOCENTE

O corpo docente é uma dimensão de alta relevância para o desenvolvimento positivo do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo. Devido à característica de multidisciplinaridade do curso, este possui professores com diversificadas formações acadêmicas e profissionais, ressaltando-se a busca permanente, de se manterem atualizados nas suas áreas de conhecimento e atuação, contando para isto com o apoio do IFCE *campus* Canindé. Todos os docentes do curso possuem titulação relevante e são especializados nas áreas em que lecionam, ou seja, todos possuem formação compatível com as disciplinas que ministram.

A maior parte do corpo docente é composta por profissionais com experiência de docência em nível de Ensino Superior, possuindo também ampla experiência profissional, o que dá suporte ao trabalho pedagógico necessário às disciplinas ministradas e contribui para a qualidade do ensino ofertado.

PROFESSOR	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO	C.H.	DISCIPLINAS
Abrahão Antônio Braga Sampaio	Filosofia	Doutor	40h/DE	Ética e responsabilidade social
Bárbara Suellen Ferreira Rodrigues	Química	Doutora	40h/DE	Gestão ambiental e Sustentabilidade
Carlos Henrique Leitão Cavalcante	Telemática	Mestre	40h/DE	Sistema de Informação
João Paulo Bandeira de Souza	Ciências Políticas e Sociais	Doutor	40h/DE	Sociologia do Lazer e do Turismo Antropologia Cultural Políticas Públicas do Turismo
Diego Eloi Mesquita Gomes	Matemática	Mestre	40h/DE	Matemática Básica Estatística Aplicada ao Turismo
Diná Santana de Sousa	Letras/Libras	Especialista	40h/DE	Libras
Eduardo Dalle Piagge Filho	Administração	Especialista	40h/DE	Marketing Turístico Gestão Contábil e Financeira Empreendedorismo e Inovação Gestão Organizacional Gestão de Pessoas Gestão da Qualidade em serviço turístico
Eline Alves Soares	Hotelaria	Mestre	40h/DE	Técnicas Operacionais em Lazer e Recreação. Alimentos e bebidas. Fundamentos de Hotelaria e

				Hospitalidade. Fundamentos do Turismo. Gestão dos Meios de Hospedagem. Tópicos Especiais em Turismo. Destinos Turísticos
Emanoel Rodrigues Almeida	Pedagogia	Doutor	40h/DE	Metodologia Científica Métodos e Técnicas de Pesquisa TCC
Erasmus de Oliveira Freitas	Letras/Linguística	Doutor	40h/DE	Comunicação e Linguagem
Francisco Ademir Lopes de Souza	Matemática	Mestre	40h/DE	Matemática Básica Estatística Aplicada ao Turismo
Francisco Antônio Barbosa Vidal	Administração	Mestre	40h/DE	Gestão Contábil e Financeira Empreendedorismo e Inovação Gestão Organizacional Gestão de Pessoas Gestão da Qualidade em serviço turístico
Ivo Luís Oliveira Silva	Turismo	Mestre	40h/DE	Fundamentos do Turismo. Transporte e Roteiro Turístico. Agência de Viagens e Turismo. Planejamento Turístico. Políticas Públicas do Turismo. Consultoria em negócios Turísticos. Destinos Turísticos. Tópicos
José Victor Melo de Lima	Letras / Português / Espanhol	Especialista	40h/DE	Espanhol Instrumental
Kaio Jonathas Alencar Gurgel	Telecomunicações	Graduado	40h/DE	Sistemas de Informações
Maria de Lourdes da Silva Neta	Licenciatura em Pedagogia	Doutora	40h/DE	Projeto Social
Marcel Waline de Carvalho Ferraz Fernandes	Turismo	Doutor	40h/DE	Cerimonial. Gestão de Eventos. Tópicos Especiais em Turismo.
Marco Antônio Botelho Soares	Odontologia	Doutor	40h	Metodologia Científica Métodos e Técnicas de Pesquisa TCC
Maria Evanir Moraes de Souza	Turismo	Mestre	40h/DE	Fundamentos do Turismo. Transporte e Roteiro Turístico. Agência de Viagens e Turismo. Fundamentos de Hotelaria. Gestão de Meios de Hospedagem Destinos Turísticos. Tópicos
Nara de Abreu Braga	Administração	Mestre	40h/DE	Marketing Turístico Gestão Contábil e Financeira Empreendedorismo e Inovação Gestão Organizacional Gestão de Pessoas Gestão da Qualidade em serviço turístico
Paula Patrícia Barbosa Ventura	Pedagogia	Mestre	40h/DE	Metodologia Científica Métodos e Técnicas de Pesquisa TCC
Rafael Pereira Eufrázio	Licenciatura em Matemática	Mestre	40h/DE	Matemática Básica

Rachel Gomes de Oliveira Lúcio de Sousa	Educação Artística	Graduação	40h/DE	Fundamentos da Comunicação Visual
Rachel Uchoa Batista	Letras / Português / Inglês	Mestre	40h/DE	Inglês Instrumental
Thaidys da Conceição Lima do Monte	Licenciatura em Educação Física	Mestre	40h/DE	Técnicas Operacionais em Lazer e Entretenimento.
Tiago Estevam Gonçalves	Geografia	Doutor	40h/DE	Geografia do Brasil Geopolítica e Turismo
Wendell Guedes da Silva	História	Mestre	40h/DE	Formação da Sociedade Brasileira. Patrimônio Cultural Diversidade e Turismo

Quadro 2: Distribuição da Formação Docente do IFCE *campus* Canindé

Fonte: Autoria Própria, 2018.

24. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

O pessoal administrativo disponível do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo encontra-se em número suficiente e com formação adequada para o suporte às atividades experimentais vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão e para possibilitar o suporte administrativo necessário para o desenvolvimento das atividades acadêmicas demandadas.

NOME	CARGO	FORMAÇÃO	QUALIFICAÇÃO	FUNÇÃO	C. H.
Ana Raquel Pereira Moura	Auxiliar em administração	Bacharelado em geografia	Especialista	Coord. de gestão de pessoas	40h
Ana Virgínia de Sousa Rocha	Assistente de alunos	Jornalismo	Ensino médio	Assistente de alunos	40h
Andressa Souza Costa	Jornalista	Jornalismo	Especialista	Comunicação social	25h
Antônia Luciana Souza Cruz de Mendonça	Auxiliar de Biblioteca	Administração	Graduada	Assistente de Departamento de Administração e Planejamento	40h
Antônio Guilherme da Silva Viana	Tecnólogo em gestão financeira	Tecnólogo em gestão financeira	Graduado	Coord. de execução financeira e orçamentária	40h
Antônio Jonas Evangelista Ferreira	Assistente em administração	Licenciatura em português	Especialista	Aquisições e pregões	40h
Armando Andrade Filho	Assistente em administração	Ensino médio	-	Coordenador de Almoxarifado e Patrimônio	40h
Calmon dos Santos Moura	Assistente em administração	Licenciatura em pedagogia	Graduado	Gestão de pessoas	40h
Carlos Alberto Castelo Elias Filho	Técnico em tecnologia da informação	Tecnologia em análise de sistemas	Graduado	Coord. de tecnologia da informação	40h
Cintia de Araújo Matias	Assistente em	Bacharelado em direito	Especialista	Aquisições	40h

	administração				
Daniele Castro Aguiar Pimenta	Odontóloga	Odontologia	Especialista	Coordenação de assuntos estudantis	40h
Elisângela Alves do Nascimento	Técnica em enfermagem	Técnico em enfermagem	Técnica	Técnica em enfermagem	40h
Eliza Georgina Nogueira Barros	Técnico em assuntos educacionais	Licenciatura em História	Graduada	-	40h
Emanuel Bruno Carioca Silva	Tradutor intérprete de Libras	Ensino médio	-	-	40h
Erivânia Maria Sousa Gomes	Assistente em administração	Bacharelado em administração	Graduada	Chefe do Departamento de administração e planejamento	40h
Eugênio Pacelli Gomes Santos	Técnico em audiovisual	Bacharelado em geografia	Graduado	Coord. de comunicação social e eventos	40h
Evangelista Agostinho dos Santos	Técnico em laboratório de química	Licenciatura em química	Especialista	Coord. de infraestrutura	40h
Geirla Jane Freitas da Silva	Nutricionista	Bacharelado em nutrição	Mestre	Nutricionista	40h
João Paulo Braga Abreu	Técnico em tecnologia da informação	Técnico em informática	Técnico	Tecnologia da informação	40h
João Paulo da Silva Cosmo	Bibliotecário / Documentalista	Bacharelado em biblioteconomia	Especialista	-	40h
Jocélio Nelson Queiroz Barroz	Assistente em administração	Ensino médio	-	-	40h
Joelma Kele Ferreira de Aquino	Assistente em administração	Bacharelado em farmacologia	Graduada	Coord. de controle acadêmico	40h
José Felipe da Rocha Oliveira	Técnico em contabilidade	Bacharelado em contabilidade	Especialista	Empenhos e pagamentos	40h
José Nasareno Moreira Araújo	Assistente em administração	Tecnologia em radiologia	Especialista	-	40h
José Francisco Gomes Costa	Assistente de Laboratório	Licenciatura plena em química	Graduado	Assistente de Laboratório	40h
José Willame Felipe Alves	Pedagogo	Graduado	Mestrado	Cedido ao <i>campus</i> Iguatú	40h
Karina Carneiro de Oliveira	Auxiliar de biblioteca	Bacharelado em serviço social	Especialista	Atendimento na biblioteca	40h
Lineusa Maria Carneiro de Oliveira Cruz	Assistente em administração	Ensino médio	-	Apoio à Coord. de infraestrutura	40h
Ludimila Façanha Lopes	Assistente social	Bacharelado em serviço social	Especialista	Assistência de discentes	40h
Manoel Bezerra de Barros Júnior	Assistente em administração	Tecnologia em recursos humanos	Graduado	Chefe de gabinete	40h
Maria Cristiane Santos da Silva Costa	Auxiliar de biblioteca	Licenciatura em ciências biológicas	Graduada	Atendimento na biblioteca	40h
Maria de Jesus	Bibliotecário /	Bacharelado em	Especialista	Atendimento na	40h

Silva da Nóbrega Oliveira	Documentalista	biblioteconomia		biblioteca	
Maria Izabel Pereira	Pedagoga	Pedagogia	Especialista	Coord. Técnico-pedagógica	40h
Mauro Cesar Joca Santos	Assistente em administração	Tecnólogo em análise e desenvolvimento de sistemas	Graduado	-	40h
Mayara Cely Paulo da Silva Medeiros	Assistente social	Bacharelado em serviço social	Especialista	Assistência de discentes	40h
Nayara Sousa de Mesquita	Enfermeira	Bacharelado em enfermagem	Mestre	-	40h
Rayça Aparecida Cavalcante Sampaio	Assistente de alunos	Tecnologia em redes de computadores	Graduada	Coord. do NAPNE	40h
Renato Araújo matos	Auxiliar em administração	Ensino médio	-	Atendimento na biblioteca	40h
Rhayane da Silva Monteiro	Técnica em eventos	Técnico em eventos	Técnica	-	40h
Wladiane Ferreira da Silva	Especialista em auditoria e controle interno	Administração	Graduada	Administradora	40h

Quadro 3: Distribuição do Corpo Técnico-Administrativo do IFCE *campus* Canindé

Fonte: Autoria Própria, 2018.

25. INFRAESTRUTURA

O IFCE *campus* Canindé a fim de dar condições para a inserção de práticas acadêmicas que contribuam para a qualificação do seu egresso e para o benefício social disponibiliza uma organização estrutural com excelentes condições para atender a demanda acadêmica. Todo o ambiente físico do IFCE *campus* Canindé propicia ao processo de ensino-aprendizagem um diferencial em termos de qualidade. As salas de aula, salas especiais, auditórios e recursos audiovisuais estão condizentes com as propostas pedagógicas.

Também, neste contexto, encontra-se a Biblioteca do *campus* Canindé, com intenções claras de um espaço disseminador de informações. Sua atualização e adequação ocorrem de forma permanente, sendo fundamental a promoção da avaliação continuada da bibliografia básica de todos os cursos. A tecnologia de informação para acesso a redes é condição necessária para a qualidade do ensino desejada.

O mesmo ocorre com os Laboratórios disponibilizados para os diferentes cursos, que também devem estar em consonância com as necessidades apontadas

nos Projetos Pedagógicos e permanentemente atualizadas no que diz respeito a novas tecnologias e equipamentos.

25.1 Biblioteca

A Biblioteca do Instituto Federal do Ceará *campus* Canindé foi criada para atender alunos, servidores docentes e técnico-administrativos da instituição, bem como o público externo, com o objetivo de 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.

A biblioteca dispõe de espaços destinados ao estudo individual ou em grupo, através de cabines, mesas e ou salas. O Sistema de Bibliotecas do IFCE (SIBI) foi criado através da Portaria 410/GR, de 30 de junho de 2015. O SIBI está diretamente vinculado à Pró-reitora de Ensino/Departamento de Bibliotecas e é depositário de todo material informacional disponibilizado à comunidade técnico-acadêmica do IFCE, com vistas à promoção do acesso, da disseminação e do uso da informação como apoio ao ensino, à pesquisa e à extensão, de acordo com as políticas, planos e programas institucionais.

As Bibliotecas Integrantes ao SIBI regem-se pelo Regimento Geral do IFCE, pelo Regimento Interno dos campi, pelo Regimento Interno do SIBI e pelas demais normas da instituição, em observância à unidade patrimonial, administrativa, organizacional e com vistas à plena utilização de recursos humanos e materiais.

Sobre o acervo a Biblioteca do IFCE *campus* Canindé conta com 812 títulos de livros, num total de 3.418 exemplares disponibilizados à comunidade acadêmica. Seu acervo ainda consta de periódicos correntes e avulsos, CD-ROM, relatórios, teses, dissertações, monografias, normas técnicas, DVD e apostilas para contribuir como apoio pedagógico e cultural. O software utilizado para o processamento técnico e automação do acervo é o Gnuteca Versão 2.3.9. Já o SOPHIA é sistema de gerenciamento do acervo bibliográfico que disponibiliza a consulta aos acervos das bibliotecas integrantes do SIBI. Os acervos são abertos ao público em geral para consulta e pesquisa e a funcionalidade do Sophia que permite acessar todo o conteúdo informacional impresso e digital disponível nas bibliotecas do Sistema e na Biblioteca Virtual Universitária (BVU) através de um só mecanismo de busca.

Dessa forma, a biblioteca tem a finalidade de fornecer a comunidade acadêmica, apoio bibliográfico e suporte informacional necessário ao desenvolvimento dos programas de ensino, pesquisa e extensão. Suas instalações estão disponíveis a pesquisadores em geral, mas, somente professores, alunos e funcionários podem usufruir o empréstimo de material bibliográfico impresso. O corpo técnico é formado por um bibliotecário e seus auxiliares. Dentre os serviços oferecidos pela biblioteca estão:

- Empréstimos, reservas, renovação e consulta *on-line* de materiais.
- Serviço de referência.
- Acesso Wi-fi.
- Acesso a periódicos e bases de dados referenciais.
- Orientação à normalização de trabalhos técnico-científicos.
- Serviço de referência.
- Visita orientada.
- Disseminação seletiva da informação.

Vale salientar que a biblioteca deve fornecer material informacional para estudos, pesquisas e apoio aos cursos ministrados no IFCE *campus* Canindé, além de atuar como suporte informacional no processo de ensino-aprendizagem, auxiliando nos trabalhos de pesquisa e oferecendo acesso à leitura como fonte de atualização e de lazer com fins culturais e orientar sobre o seu uso e recursos entre outros. Ademais, são deveres dos usuários:

- Zelar pelo material emprestado.
- Substituir ou reparar qualquer material que extraviar ou danificar.
- Evitar falar alto no ambiente de estudo.
- Zelar pela limpeza do espaço físico da Biblioteca.

Para a realização de empréstimo é necessária à confirmação de *login* e o cadastro de senha no balcão de atendimento da biblioteca, como também o preenchimento do Termo de Responsabilidade do Usuário, ambos mediante apresentação de documento oficial com foto e/ou documento de confirmação de vínculo com o IFCE *campus* Canindé, tais como: Comprovante de Matrícula de Aluno, ou contracheque, no caso de servidor público.

O prazo de empréstimo para alunos são de 07 (sete) dias enquanto que para docentes e técnico-administrativos são de 14 (quartoze) dias. Alunos podem pegar emprestados até 05 (cinco) materiais, sendo 4 (três) livros + 1 (um) multimeio e docentes e técnico-administrativos até 06 (seis), sendo 5 (cinco) livros + 1 (um) multimeio. Durante o período letivo, o horário de funcionamento interno da Biblioteca é de segunda à sexta-feira, das 8h às 17h, sendo que o horário de atendimento ao público é de segunda à sexta-feira, das 8h15 às 17h.

Em relação à revisão e atualização da bibliografia que compõe os conteúdos programáticos das unidades curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, logo o IFCE *campus* Canindé aprova a partir de sugestões dos professores a aquisição de novos livros mediante a relevância para a aprendizagem do discente.

25.2 Infraestrutura Física e Recursos Materiais

O IFCE *campus* Canindé oferece à comunidade acadêmica espaços físicos adequados para o número de usuários e desenvolvimento das atividades de ensino, sejam teóricas e/ou práticas, e à integração de todos os órgãos que compõe a sua estrutura educacional.

Em relação à infraestrutura física do IFCE *campus* Canindé tem-se:

INSTALAÇÕES	QTDE
Salas de aula	16
Laboratórios de Informática com 26 PCs	2
Laboratório de Prática de Negócios e Operações na área de Eventos	1
Auditório	1
Refeitório	1
Teatro	1
Sala dos professores	3
Sala de convivência	1
Parque esportivo com piscina semiolímpica, vestiário e ginásio	1
Banheiros femininos	9
Banheiros masculinos	21
Biblioteca	1
Salas de coordenação de curso	2

Sala da Gestão	21
----------------	----

Quadro 4: Distribuição da infraestrutura física do IFCE *campus* Canindé

Fonte: Autoria Própria, 2018.

As salas de aula, instalações administrativas, instalações para docentes, salas de professores, salas de reuniões e gabinetes de trabalho, instalações para coordenações de cursos, auditórios, salas de conferências e demais dependências são isoladas de ruídos externos, com boa audição interna, ventilação adequada às necessidades climáticas locais e ao uso de equipamentos, quando necessário. Possuem iluminação condizente às ações de ensino e administrativas e também mobiliários e equipamentos especificamente adequados aos setores.

O IFCE *campus* Canindé dispõe de áreas livres (corredores e áreas de convivência) para circulação, possuindo higienização e manutenção de acordo com mais exigentes padrões. Foram feitos investimentos significativos na construção dos laboratórios da área de informática, além da implantação de laboratórios específicos de cada curso de graduação em funcionamento.

Com relação aos recursos materiais do IFCE *campus* Canindé tem-se:

EQUIPAMENTOS/DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Computadores	166
Notebooks	65
Aparelhos de DVD	1
Caixas de Som	21
Aparelho Multimídia	5

Quadro 5: Distribuição dos recursos materiais do IFCE *campus* Canindé

Fonte: Autoria Própria, 2018.

A Inclusão da Pessoa com Deficiência demandam adaptações arquitetônicas e pedagógicas. Quanto às estruturas arquitetônicas, o IFCE *campus* Canindé dispõe em suas instalações de rampas de acesso para todos os setores do pavimento térreo, bem como estacionamentos nas áreas próximas ao ginásio poliesportivo e piscina semiolímpica. Para acesso ao pavimento superior foram construídos dois elevadores.

Conforme a diversidade da demanda, o curso se utilizará dos diversos recursos que permitam a acessibilidade dos PNE às práticas educativas, garantindo-lhes recursos adequados. Haverá adequação de conteúdos e práticas todas as vezes que não for possível ao estudante realizar as atividades propostas, sem que os objetivos sejam alterados. Ao estudante PNE será dado todo respaldo

necessário, fazendo com que tenha seus direitos respeitados enquanto cidadão. Assim todos os recursos relativos à acessibilidade didática e arquitetônica serão garantidos pelo IFCE *campus* Canindé.

O acervo da Biblioteca é ampliado constantemente em razão do desenvolvimento dos cursos e à demanda daqueles que estão em processo de reconhecimento. Finalmente, o aluno, o grande beneficiário dessas ações, corresponde plenamente a esse esforço, convivendo nas unidades não só nos períodos de aulas como também em laboratórios, biblioteca e áreas de convivência.

25.3. Infraestrutura de Laboratórios

A estrutura de laboratórios foi concebida para atender às necessidades de professores e alunos dos cursos de graduação, que incluem em seus currículos disciplinas de informática, e também para o enriquecimento curricular, tendo em vista que os serviços informatizados atualmente são imprescindíveis em todas as profissões. O espaço físico dos laboratórios é suficiente para atender da melhor forma possível aos usuários, de acordo com a relação equipamentos versus número de alunos.

Os laboratórios são dotados de climatização ambiental, cores apropriadas, iluminação e *layout* condizentes com as atividades pedagógicas que são desenvolvidas. Os laboratórios foram montados com computadores, impressoras e softwares que atendem plenamente às atividades ali desenvolvidas pelos alunos e professores. As necessidades decorrentes da contínua modernização são levantadas pelos professores e prontamente atendidas.

O IFCE *campus* Canindé dispõe de 04 laboratórios, sendo 02 laboratórios para a formação geral que atende as necessidades das disciplinas de informática, bem como para utilização, em horário extraclasse, pela comunidade acadêmica.

25.3.1 Infraestrutura de laboratório de informática conectado à internet

O IFCE *campus* Canindé conta com espaço físico do Laboratório de Informática que é adequado à prática das atividades a que se propõe. Possui instalações modernas, bem conservadas, com excelente iluminação e tamanho compatível à quantidade de alunos que recebe por atividade prática.

Os mobiliários existentes em cada laboratório são igualmente adequados às práticas desenvolvidas. O acervo de equipamentos constante no laboratório é suficiente para atender às necessidades dos docentes e discentes no exercício de suas atividades práticas. Já o Laboratório Didático de Informática é conectado a Internet, utilizado também como laboratório de arquitetura de computadores.

25.3.2 Laboratórios específicos à área do curso

Os laboratórios específicos para a formação profissionalizante/específica na área de Turismo são de responsabilidade da Coordenação do Curso, que por sua vez designa 01 (um) professor para coordenar as atividades desenvolvidas. Esses laboratórios devem possuir regulamentos que garantam seu funcionamento e a prática dos discentes.

A orientação é para que os espaços físicos, de cada laboratório, sejam adequados à prática das atividades com instalações modernas, conservadas, com excelência na iluminação e no tamanho compatível com a quantidade de alunos por atividade-prática. Os mobiliários existentes em cada laboratório deverão ser igualmente adequados às práticas desenvolvidas e com um acervo de equipamentos constante e suficiente para atender às necessidades dos docentes e discentes no exercício de suas atividades práticas. Todos os serviços prestados nos laboratórios deverão viabilizar a vivência prática aos alunos envolvidos nas atividades, além de atender a demanda acadêmica e ao mercado em ações específicas de cada área.

Dentre os Laboratórios está o de Eventos que tem como objetivo proporcionar ao aluno vivências relacionadas à Organização e Planejamento De Eventos. A infraestrutura do laboratório conta com mesas, computadores, cadeiras, armários, gaveteiros, telão, telefones, televisor, DVD, máquina fotográfica, Máquina filmadora, armário de arquivos.

Assim, os Laboratórios têm como objetivo geral proporcionar vivência prática aos alunos, com ambientação caracterizada para simulação de operações cotidianas de alguns produtos e serviços.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Leis, Decretos. Lei 9394, de 20 de dezembro de 1996: estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Documentação, Brasília, nº 453, dezembro, 1996.

_____. Presidência da República. 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.

_____. 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.

_____. Portaria nº 646/97, de 14/05/97. Brasília, 1997.

_____. Decreto nº 5154/2004 que revogou o Decreto nº 2208/97.

_____. 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. Portal da Cidadania.
http://www.territoriosdacidadania.gov.br/dotlrn/clubs/territoriosrurais/sertesdecanindec/one-community?page_num=0. Acesso em : 12/02/2017.

Anuário Estatístico de Turismo – 2017. Disponível em:
 <<http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/2016-02-04-11-53-05/item/347-anu%C3%A1rio-estat%C3%ADstico-de-turismo-2017-ano-base-2016/347-anu%C3%A1rio-estat%C3%ADstico-de-turismo-2017-ano-base-2016.html>>

BRASIL. Ministério da Educação (MEC). Decreto n. 5.773, de 09 de maio de 2006. Brasília, 2006. Disponível em:<
<http://www2.mec.gov.br/sapiens/portarias/dec5773.htm>>. Acesso em 12 de jan. de 2018.

_____. Ministério da Educação (MEC). Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012. Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília, 2012.

_____. Ministério da Educação (MEC). Resolução nº 2, de 15 de Junho de 2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Brasília, 2012.

_____. Ministério da Educação (MEC). Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnicas Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

_____. Lei Nº 11.892, de 29 de Dezembro de 2008. Lei de Criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Brasília, 2008.

_____. Lei Nº 9394 de 20 de Dezembro de 1996. Lei de Diretrizes de Bases da Educação Nacional. Brasília, 1996.

_____. Ministério da Educação (MEC). Resolução CNE/CP nº 3, de 18 de Dezembro de 2002. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia. Brasília, 2002.

_____. Ministério da Educação (MEC). Resolução CNE/CES nº 146/2002, de 03 de abril de 2002. Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Administração, Ciências Contábeis, Ciências Econômicas, Dança, Design, Direito, Hotelaria, Música, Secretariado Executivo, Teatro e Turismo. Brasília, 2002.

_____. Ministério da Educação (MEC). Resolução Parecer CNE/CES nº 288/2003, de 06 de novembro de 2003. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo. Brasília, 2003.

_____. Ministério da Educação (MEC). Parecer CNE/CP nº 29 de 2002. Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo. Brasília, 2002.

_____. Ministério da Educação (MEC). Resolução Parecer CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo. Brasília, 2006.

_____. Lei Nº 12.591, de 18 de Janeiro de 2012. Lei de Reconhecimento da profissão de Turismólogo e disciplina o seu exercício. Disponível em:< http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12591.htm>. Acesso em 10 de jan. de 2018.

_____. Portaria nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004. Disponível em.< http://portal.mec.gov.br/sesu/arquivos/pdf/nova/acs_portaria4059.pdf>. Acesso em 10 de Jan de 2018.

_____. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia 2010. Disponível em:< http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=7237-catalogo-nacioanl-cursos-superiores-tecnologia-2010&category_slug=dezembro-2010-pdf&Itemid=30192>. Acesso em 08 de jan. de 2018.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. Regulamento de Organização Didática IFCE (ROD), 2015. Disponível em <<http://ifce.edu.br/espaco-estudante/regulamento-de-ordem>>. Acesso em 08 de jan. de 2018.

ANEXO - A

ACERVO BIBLIOGRÁFICO

TABELA 01

TÍTULO	AUTOR (ES)	EDITORA	ANO	QTD	BVU
A Alimentação através dos tempos	ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl	Ed. UFSC	2003	3	
A articulação do texto	GUIMARÃES, Elisa	Ática	1992	3	
A História da Gastronomia	LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares	SENAC	1998	3	
A Invenção do Nordeste e Outras Artes	ALBUQUERQUE JR., Durval Muniz de	Cortez	2009	3	
A produção do texto	RIFFATERRE, Michael	Martins Fontes	1989	3	
A Urbanização Brasileira	SANTOS, Milton	Editora da Universidade de São Paulo	2005	15	Não
Administração hoteleira	CASTELLI, Geraldo	EDUCS	2010	13	Não
Administração de congressos científicos e técnicos: assembleia, convenção, painel, seminário e outros	MIYAMOTO, Massahiro	Pioneira Novos Ubrais: Editora da Universidade de São Paulo	1987	5	
Administração de Marketing	KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane	Pearson Prentice Hall	2006	3	
Adm. Dos sistemas hoteleiros	DUARTE, Vladir	SENAC	1996	15	Não
Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos	DUARTE, Vladir Vieira	SENAC	2008	15	Não
Administração em publicidade: a verdadeira alma do negócio	LUPETTI, Márcia	Thomson Learning	2009	3	
Administração hoteleira	CASTELLI, Geraldo	EDUCS	2001	13	Não
Administração: teoria, processo e prática	CHIAVENATO, I.	Makron Books	1994	10	Sim
Administração: construindo vantagem competitiva	BATEMAN, T. S.; SNELL, S. A	Atlas	1998	3	
Agências de viagens e transportes	-	ROCA	2003	10	Não
Alimentos e bebidas	DAVIES, Carlos Alberto	EDUCS	2010	30	Não

Fonte: Biblioteca IFCE *campus* Canindé, 2018.

TABELA 02

TÍTULO	AUTOR (ES)	EDITORA	ANO	QTD	BVU
Ampliando o Repertório do Coro Infanto-Juvenil - um estudo de repertório inserido em uma nova estética	VERTAMATTI, Leila Rosa Gonçalves	UNESP/FUNART E	2008	3	
Aprendendo a pensar com a sociologia	BAUMAN, Zygmunt	JORGE ZAHAR	2010	3	
Aprender Antropologia	LAPLANTINE, François	Brasiliense	1984	3	Não
Aprender e ensinar com textos de alunos	GERALDI, João Wanderley	Cortez	1997	3	
Artes, entretenimento e	HUGHES, Howard	ROCA	2004	5	Não

turismo					
Aquisição da escrita: coerência e coesão	BUIN, E	Contexto	2002	3	
Arte, Educação e Cultura	OLIVEIRA, Marilda Oliveira de (org).	UFSM	2007	3	
As etapas do pensamento sociológico	ARON, Raymond	Martins Fontes	2008	8	Não
As pessoas na organização	FLEURY, M. T. L. (org.)	Gente	2002	3	
Assessoria de imprensa e relacionamento com a mídia: teoria e técnica	DUARTE, Jorge	Atlas	2003	3	
Assessoria de imprensa: como fazer	CHINEM, Rivaldo	Summus	2003	3	
Bio. v.1	LOPES, Sônia	Saraiva	2003	3	
Bio. v.2	LOPES, Sônia	Saraiva	2003	3	
Bio. v.3	LOPES, Sônia	Saraiva	2003	3	
Biologia atual. v.1	PAULINO, W. R	Ática	2003	3	
Biologia atual. v.2	PAULINO, W. R	Ática	2003	3	
Biologia hoje. v.1	LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNADJER, Fernando	Ática	2002	3	
Biologia hoje. v.2	LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNADJER, Fernando	Ática	2002	3	
Biologia hoje. v.3	LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNADJER, Fernando	Ática	2002	3	
Biologia. v.1	CESAR & SEZAR	Saraiva	2002	3	
Biologia. v.2	CESAR & SEZAR	Saraiva	2002	3	
Biologia. v.3	CESAR & SEZAR	Saraiva	2002	3	
Cargos em hotelaria	DAVIES, Carlos Alberto	EDUCS	1997	8	Sim
Casa grande e senzala	FREYRE, Gilberto	Global	2006	10	Não
Cerimonial para executivos: guia para execução e supervisão de eventos empresariais	MARTINEZ, Marina	Editora Sagra Luzzatto	2001	1	Não
Cerimonial para relações públicas. v.1	SPEERS, Nelson	N. Speers	1984	3	
Cerimonial para relações públicas. v.2	SPEERS, Nelson	N. Speers	1984	3	
Cerimonial universitário	VELLOSO, Ana	UNB	2002	3	
Ciência política	BONAVIDES, Paulo	Malheiros	2008	8	Não
Coesão e coerência textuais	FÁVERO, Leonor Lopes	Ática	1997	3	
Como criar identidades visuais para marcas de sucesso	STRUNCK, Gilberto Luiz Teixeira Leite	Books	2003	3	
Como ler, entender e redigir um texto	FAULTISCH, E. L. de J.	Vozes	2002	3	
Como Planejar e Executar uma Campanha de Propaganda	PÚBLIO, Marcelo Abílio	Atlas	2008	3	
Conjugar es fácil	GONZÁLES H., Alfredo	Ed. Edelsa	1997	3	

Construindo o saber: metodologia científica fundamentos e técnicas.	CARVALHO, Maria Cecília M.	Papirus	2006	8	Não
Construindo plano de negócios: todos os passos necessários para planejar e desenvolver negócios de sucesso	SALIM, Cesar Simões <i>et al</i>	<i>Campus</i>	2001	3	
Controladoria: teoria e prática	FIGUEIREDO, Sandra; CAGGIANO, Paulo César	Atlas	2008	8	Não

Fonte: Biblioteca IFCE *campus* Canindé, 2018.

TABELA 03

TÍTULO	AUTOR (ES)	EDITORA	ANO	QTD	BVU
Criatividade e processo de criação	OSTROWER, Fayga	Vozes	2010	10	Não
Criatividade em eventos	MELO NETO, Francisco Paul	Contextos	2000	3	
Cultura – um conceito antropológico	LARAIA, Roque	Zahar	1986	5	Não
Desvendando os segredos do texto	KOCH, T. G. V	Cortez	2002	1	
Diccionario de dificultades de la lengua español	SANTILLANA (Ed.).	Ed. Madri	1996	1	
Diccionario esencial de la lengua española	SANTILLANA (Ed.).	Salamanca	1993	1	
Dicionário Brasileiro espanhol- português, português – espanhol	-	Oficina de textos	1997	1	
Dicionário Espanhol / Português. Michaelis.		Melhoramentos	2002	1	
Direção de arte em propaganda	CESAR, Newton	Futura	2000	3	
Do texto ao texto	INFANTE, Ulisses	Scipione	1998	3	
Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor	CHIAVENATO, Idalberto		2008	3	
Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor	CHIAVENATO, Idalberto.	Manole	2012	8	Sim
Empreendendo novos negócios em corporações : estratégias, processo e melhores práticas	SEIFFERT, Peter	Atlas	2008	10	Não
Empreendedorismo: transformando ideias em negócios	DORNELAS, José Carlos Assis	Elsevier; <i>Campus</i>	2008	3	
Empreendedorismo: transformando idéias em negócios	DORNELAS, José Carlos Assis.	Elsevier	2012	13	Não

Encuentros. Espanhol para o ensino médio	MARTINS, Manoel dias; PACHECO, Maria Cristina G.	Ed. IBEP	2005	3	
Escola, leitura e produção de textos	KAUFMAN, Ana María; RODRÍGUEZ, María Elena	Artes Médicas	1995	3	
Espanhol Expansi3n	ROMANOS, Henrique; CARVALHO, Jacira Paes de	FTD	2004	3	
Espanhol para o ensino médio	M3nica de Pal3cios	Scipione	2005	3	
Estrat3gicas para eventos: uma 3tica do marketing e do turismo	BRITTO, Janaina; FONTES, Nena	Aleph	2006	5	
Estrat3gicas para eventos: uma 3tica do marketing e do turismo	BRITTO, Janaina; FONTES, Nena	Aleph	2011	5	N3o
Etiqueta, protocolo e cerimonial	LINS, Augusto Estellita	Ed. Linha Gr3fica	1991	3	
Eventos: Oportunidade de novos neg3cios	CAMPOS, Luiz Cl3udio; WYSE, Nely; ARA3JO, Maria Luiza da Silva	SENAC NACIONAL	2000	3	
Fundamentos da Administra3n3o Financeira	WESTON, J. Fred; BRIGHAM, Eugene	Pearson Makron Books	2004	10	N3o
Fundamentos de Administra3n3o Financeira	ASSAF NETO, ALEXANDRE	Atlas	2010	2	N3o
Fundamentos de Matem3tica Elementar :Conjuntos - Fun33es	GELSON, lezzi et al	Moderna	2005	31	N3o
Fundamentos de Matem3tica Elementar: Matem3tica comercial, financeira e estatística	GELSON, lezzi et al	Moderna	2005	30	N3o
Fundamentos de metodologia científica	LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade	Atlas	2003	8	N3o
Fundamentos do Turismo	IGNARRA, Luiz	Pioneira Thomson Learning	2002	12	N3o
Fundamentos de Biologia. v. 1	SOARES, J. L.	Scipione	1999	3	
Fundamentos de Biologia. v. 2	SOARES, J. L.	Scipione	1999	3	
Fundamentos de Biologia. v. 3	SOARES, J. L.	Scipione	1999	3	
Gastronomia: uma breve hist3ria do tempo	FRANCO, Ariovaldo	Ed. Guanabara	1986	3	
G3neros textuais e ensino	DIONÍSIO, 3ngela Paiva, MACHADO, Anna Rachel, BEZERRA, Maria Auxiliadora	Lucerna	2002	3	
Gest3o de Hotelaria e turismo	DIAS, Reinaldo, PIMENTA, Maria Alzira (Org)	Pearson Prentise Hall	2005	10	Sim

Fonte: Biblioteca IFCE *campus* Canindé, 2018.

TABELA 04

TÍTULO	AUTOR (ES)	EDITORA	ANO	QTD	BVU
Gerenciando com as pessoas: transformando o executivo em um excelente gestor de pessoas	CHIAVENATO, Idalberto	Elsevier	2004	3	
Gestão de eventos em lazer e turismo	WATT, David C.; COSTA, Roberto Cataldo (Trad.)	Bookman	2004	3	
Gestão de pessoas	CHIAVENATO, Idalberto	Elsevier; Campus	2008	3	
Gestão de pessoas: O novo papel dos recursos humanos	CHIAVENATO, Idalberto	Campus	1999	0	Sim
Gesto inacabado processo de criação artística	SALLES, Cecília Almeida	Annablume	2007	3	
Gramática básica del Espanhol. Norma e uso	SARMIENTO, Ramón	Ed. SGEL	1999	3	
Gramática da Língua Portuguesa	Pasquale; Ulisses	Scipione	2009	3	
Gramática de la lengua española	ALARCOS LLORACH, E.	Ed. Espasa Calpe	1996	3	
Gramática escolar da língua inglesa: com exercícios e respostas	LONGMAN	Longman	2004	8	Não
Gramática esencial del español	SECO, Manuel	Ed. Espasa-Calpe	1974	3	
Gramática: Texto: análise e construção de sentido	ABAURRE, Maria Luiza M; Pontara Marcela	Moderna	2006	3	
Guia completo do design gráfico digital	GORDON, B & M.	Livros e Livros	2003	3	
Guia de Boas Práticas de Comunicação em Feiras e Eventos – Práticas e Procedimentos (Disponível em: abracom.org.br)	-	ABRACOM	2006	1	
História da alimentação no Brasil	CASCUDO, L. Câmara	Global	2004	3	
História da Dança no Ocidente	BOURCIER, Paul	Martins Fontes	2001	3	
Hospitalidade	CAMARGO, Luiz Octávio de Lima	Aleph	2004	0	Sim
Hospitalidade: cenários e oportunidades	DENCKER, Ada de Freitas Maneti, BUENO, Marielys Siqueira. (orgs.).	Thomson	2003	1	Não
Hotelaria: planejamento e Gestão	PETROCHI, Mário	Futura	2002	0	Sim
Hotelaria: planejamento e Gestão	PETROCHI, Mário	Pearson Education	2006	0	Sim

Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos	LOPES, Carolina	IFCE	2012	11	Não
Iniciação à sociologia	TOMAZI, Nelson Dácio (org.)	Atual	2000	3	
Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship) : prática e princípios	DRUCKER, Peter	Cengage Learning	2010	5	Não
Inquietações e mudanças no ensino da arte	BARBOSA, Ana Mae	Cortez	2007	3	
Instruções técnicas para a confecção de trabalhos universitários, especialmente na área de Letras	HENRIQUES, Cláudio Cezar	UERJ	1996	3	
Interpretação	ORLANDI, Eni Puccinelli	Vozes	1996	3	
Introdução à Administração	MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru	Atlas	2003	3	
Introdução à Teoria Geral da Administração	CHIAVENATO, Idalberto	Elsevier	2004	3	
Introducción a la explicación lingüística de textos	GIRÓN, José Luis	Edinumen	1993	3	
Jogos Teatrais na Sala de Aula	SPOLIN, Viola	Perspectiva	2008	3	
Lecturas graduadas. Leer en español. v.1	SANTILLANA (Ed.).	Salamanca	1992	3	
Lecturas graduadas. Leer en español. v.2	SANTILLANA (Ed.).	Salamanca	1992	3	

Fonte: Biblioteca IFCE *campus* Canindé, 2018.

TABELA 05

TÍTULO	AUTOR (ES)	EDITORA	ANO	QTD	BVU
Lecturas graduadas. Leer en español. v.3	SANTILLANA (Ed.).	Salamanca	1992	3	
Leitura: ensino e pesquisa		Pontes	1989	3	
Libras conhecimento além dos sinais	CHOI, D. [et al].	Pearson Prentice Hall	2011	0	Sim
Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos	QUADROS, R. M de	Artmed	2004	16	Não
Literatura: toda a literatura portuguesa e brasileira	PEREIRA, Helena Bonito	FTD	2000	3	
Manual de Antropologia Cultural	BARRIO, Angel B. Espina	Massangana	2007	3	
Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos	SILVA JUNIOR, Eneo Alves da	Varela	2001	3	
Manual de iniciação ao estudo do turismo	BARRETTO, Margarita	Papirus	2002	0	Sim
Manual de organização	ZANELLA, Luiz Carlos	Atlas	2006	3	

de eventos: planejamento e operacionalização					
Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização	ZANELLA, Luiz Carlos	Atlas	2008	8	Não
Manual de Plano de Negócios: fundamentos, processo e estruturação	BERNANDI, Luiz Antonio	Atlas	2011	3	Não
Manual del español correcto. v.1	GOMEZ TORREGO, L.	Ed. Arco/ Libro	1997	3	
Manual del español correcto. v.2	GOMEZ TORREGO, L.	Ed. Arco/ Libro	1997	3	
Marketing Básico: uma abordagem brasileira	COBRA, Marco	Atlas	2007	3	
Marketing da promoção e merchandising: conceitos e estratégias para ações bem- sucedidas	ZENONE, L.C.	Thomson Learning	2005	3	
Marketing de Eventos	MELO NETO, Francisco Paulo de	Sprint	2001	3	
Marketing de Eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições	HOYLE JR., Leonard H.	Atlas	2003	3	
Marketing turístico: um enfoque promocional	RUSCHMANN, Doris van de Meene	Papirus	1999	1	Não
Matemática: contexto e aplicações	DANTE, Luiz Roberto	Ática	2003	11	Não
Mercado turístico: áreas de atuação	BAHL, Miguel (Org.)	Roca	2003	10	Não
Metodologia do trabalho científico	SEVERINO, Antonio Joaquim	Cortez	2002	10	Não
Mídia de A a Z	VERONEZZI, José Carlos	Pearson Prentice Hall	2009	3	
Movimentos culturais de juventude	BRANDÃO, Antônio Carlos	Moderna	1990	3	
Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa	-	Ed. Positivo	1989	3	
Nova Luz Sobre a Antropologia	-	Zahar	2001	8	Não
O que é comunicação	BORDENAVE, Juan Díaz	Brasiliense	1997	3	
O que é patrimônio histórico	LEMOS. A.C.J.	Brasiliense	1981	3	Não
O Saber Local: novos ensaios em antropologia interpretativa	GEERTZ, Clifford	Vozes	2009	8	Não
Os Domínios de Natureza no Brasil: Potencialidades	SÁBER, Aziz Ab	Ateliê Editorial	2003	10	Não

Paisagísticas					
Os sentidos do texto	CAVALCANTE, M. M	Editora Contexto	2012	0	Sim
Obtendo resultados com relações públicas	KUNSCH, Margarida M. K.	Thomson Learning	2003	3	
Oficina de leitura	KLEIMAN, Angela	Pontes	2001	3	
Organização de eventos	CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes	Ed. Summus	2006	3	
Organização de eventos com arte e profissionalismo	ZITTA, Carmem	SEBRAE/CE	2003	3	
Organização de eventos: procedimentos e técnicas	MATIAS, Marlene	Manole	2008	3	
Organização de Eventos: Teoria e Prática	GIACAGLIA, Maria Cecília	Pioneira Thomson Learning	1996	3	
Planejamento de relações públicas na comunicação integrada	KUNSCH, Margarida M. Krohling	Summus	2008	3	
Planejamento do espaço turístico	BOULLÓN, Roberto C	EDUSC	2002	10	Não
Planejamento estratégico de eventos	PAIVA, Hélio Afonso Braga; NEVES, Marcos Fava	Atlas	2008	3	
Plano Nacional de Turismo 2007/2010: uma viagem de inclusão.	-	Ministério do turismo	2007	2	Não

Fonte: Biblioteca IFCE *campus* Canindé, 2018.

TABELA 06

TÍTULO	AUTOR (ES)	EDITORA	ANO	QTD	BVU
Política para meu filho	SAVATER, Fernando	Martins Fontes	2008	3	
Português Contexto, interlocução e sentido. v.1	ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M.	Moderna	1997	3	
Português Contexto, interlocução e sentido. v.2	ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M.	Moderna	2008	3	
Português Contexto, interlocução e sentido. v.3	ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M.	Moderna	2009	3	
Povo Brasileiro. A formação e o sentido do Brasil.	RIBEIRO, Darcy	Cia das Letras	1995	15	Não
Princípios de Administração Financeira	GITMAN, Lawrence J	Pearson Prentice Hall	2010	8	Sim
Princípios de Administração Financeira	ROSS, Stephen A	Atlas	2010	10	Não
Princípios de marketing	KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary	Prentice-Hall	2007	12	Sim
Principios de fonología y fonéticas españolas	QUILIS, Antonio	Ed. Arcos-Calpe	1997	3	
Princípios de marketing	KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary	Pearson Education do Brasil	2008	3	

Propaganda de A a Z	SAMPAIO, R	Elsevier	2003	8	Não
Propaganda: teoria – técnica – prática. 8.ed.	SANT'ANNA, Armando; ROCHA JUNIOR, GARCIA, Luiz Fernando Dabul	Cengage Learning	2009	3	
Psicodinâmica das cores em comunicação	FARINA, Modesto	Edgar Blucher	1982	3	
Qualidade do atendimento nas agências de viagens: uma questão de gestão estratégica	DANTAS, José Carlos de Souza	Roca	2008	10	Não
Que é lazer	CAMARGO, Luiz O. Lima	Brasiliense	1992	10	Não
Sintaxe da linguagem visual	DONDIS, D. A.	Martins Fontes	1997	3	
Sistemas de Informação Gerenciais	LAUDON, Kenneth C; LAUDON, Jane Price	Pearson	2015	20	Sim
Sistemas de Transportes Turísticos	TORRE, Francisco de La	Roca	2002	10	Não
Sistemas Integrados de Gestão ERP	CAIÇARA, Cícero Junior	CAIÇARA, Cícero Junior	2015	0	Sim
Sociologia	GIDDENS, Anthony	ARTMED	2005	3	
Sociologia do Turismo	DIAS, Reinaldo	Atlas	2008	5	Não
Sociologia do turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens	KRIPPENDORF, Jost	Aleph	2001	5	Não
Sociologia do turismo: por uma nova compreensão do lazer e das viagens	KRIPPENDORF. Jost	Aleph	2009	5	Não
Sociologia empírica do lazer	DUMAZEDIER, Joffre	Perspectiva	1999	8	Não
Técnicas de análise textual	REIS, Carlos	Almedina	1992	3	
Temas da cultura de massa: música, futebol, consumo	CALDAS, Waldenyr	Arte & Ciência	2001	3	
Teoria Social Hoje	GIDDENS, Anthony	UNESP	1999	3	
Texto e leitor	-	Pontes	1989	3	
Transportes	PAOLILLO, André Milton; REJOWSKI, Mirian	Aleph	2006	16	Não
Transporte e Turismo	PAGE, Stephen	Bookman	2001	5	Não
Transportes no Turismo	RONÁ, Ronaldo Di	Manole	2002	10	Não
Transportes Turísticos	PALHARES, Guilherme Lohmann	Aleph	2001	28	Não
Transportes Turísticos	PALHARES, Guilherme Lohmann	Aleph	2006	28	Não
Transportes: coleção ABC do turismo	PAOLILLO, André Milton, REJOWSKI, Mirian	Aleph	2003	16	Não
Treinamento em qualidade - fator de sucesso para o desenvolvimento da hotelaria e turismo	FLORES, Paulo Silas Ozores.	Roca	2008	10	Não

Turismo e Qualidade: tendências contemporâneas	TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi	Papyrus	1993	1	Não
Turismo: fundamentos e dimensões	ANDRADE, Jose Vicente	Ática	1998	2	Não
Turismo: fundamentos e dimensões	ANDRADE, Jose Vicente	Ática	2002	2	Não
Turismo: planejamento e gestão	PETROCCHI, Mario	Futura	2000	20	Sim
Turismo sustentável e meio ambiente	DIAS, Reinaldo	Atlas	2003	8	Não
Turismo: teoria e prática	LAGE, Beatriz. H. G. Milone, Paulo.C	Atlas	2000	11	Não
Total	343				

Fonte: Biblioteca IFCE *campus* Canindé, 2018.

ANEXO - B

PROGRAMA DAS DISCIPLINAS

1º SEMESTRE CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DO TURISMO	
Código: -	
Carga Horária Total: 80 horas	CH Teórica: 80H CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino: 80H	
Número de Créditos	04 créditos
Pré-requisitos	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre	01 Semestre
Nível	Superior
EMENTA	
<p>Inicialmente reconhecer e compreender o turismo enquanto fenômeno social complexo apresenta diversas interpretações e focos de análise que devem ser observados pelos estudiosos da área. Dessa forma, apresentar ao aluno a Evolução Histórica do Turismo, fazendo contextualizações contemporâneas nos aspectos (sociais, econômicos, tecnológicos, políticos, ambientais e culturais). No mais, partindo-se de um estudo que contemple os principais modelos de pensamento turístico, a disciplina Fundamentos do Turismo expõe informações sobre: segmentação turística, mercado turístico, teorias; conceituações e modalidades no turismo; tipos e formas de turismo; estímulos e motivações turísticas; Terminologia turística; Oferta turística; Demanda turística; Produto turístico todos os aspectos gerais e fundamentais. Abordam os principais temas, antecedentes históricos e estruturantes do turismo. Tal disciplina é base de raciocínio para os alunos ingressarem nos estudos aprofundados do turismo.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os antecedentes históricos do turismo, as teorias e as conceituações sobre o fenômeno turístico que se alternaram com o decorrer dos tempos; • Identificar os tipos e subtipos de turismo frente aos estímulos e motivações percebidas nos usuários dos serviços turísticos, bem como o reconhecimento das terminologias turísticas; • Reconhecer o espaço turístico como meio de assegurar o desenvolvimento local por meio da economia social, bem como os impactos inerentes a cadeia produtiva do turismo; • Construir coletivamente bases para uma reflexão sobre a prática do turismo; definições e tipologias de Turismo e segmentação turística, bem como a oferta e demanda turística. • Proporcionar o conhecimento sobre as diversas modalidades de turismo, bem como a classificação (tipos) dos turistas. 	
PROGRAMA	

UNIDADE 1 - História do Turismo

1. História do Turismo: primórdios à atualidade (Desenvolvimento da Atividade Turística Através dos Tempos);

UNIDADE 2 - Fundamentos Históricos e Teóricos do Turismo

2.1. Origem e significado da palavra turismo e turista;

2.1.1 Definições da viagem, turismo e seus agentes;

2.1.2 Evolução do Conceito de Turismo;

2.2. Fundamentos Históricos das Viagens e do Turismo;

2.3. Iniciação aos Estudos Turísticos;

2.3.1 Conceituações e modalidades no turismo;

2.3.2. Modelos de Pensamento Turístico: Sistêmico. Fenomenológico e Materialismo Histórico-Dialético;

2.4. A epistemologia do turismo

2.4.1. Conceitos de Visitante, Turista e Excursionista;

2.4.2. Fundamentos Básicos e a Terminologia turística;

UNIDADE 3 - Mercado Turístico

3.1. Conceitos de mercado;

3.1.1 Economia turística nacional e regional

3.1.2. Oferta turística e demanda turística (equilíbrio de mercado)

3.1.3. Elasticidades. Estrutura de mercados

3.1.4. Recursos e atrativos turísticos

3.1.5. Produtos turísticos e Sazonalidade Turística;

3.2. Equipamentos e organizações turísticas;

3.3. Marketing de destino;

3.4. Segmentações turísticas;

3.5. Cadeia Produtiva do Turismo.

UNIDADE 4 - Espaços e Impactos Turísticos

4.1. Características das destinações;

4.2. Impactos socioculturais, econômicos e ambientais do turismo;

4.3. Relações entre turistas e residentes;

4.4. Problemas sociais contemporâneos e suas relações com o turismo

UNIDADE 5 - Tendências para o Turismo

5.1 Estruturas Institucional e Operacional do Turismo Brasil e Mundo;

5.2 Tendências de Mercado;

5.3 Pós-modernidade, globalização x mundialização;

5.4. A sociedade do espetáculo; indústria cultural e mercantilização do lazer

5.5. Turismo e Inclusão Social – por outro Turismo.

5.6. Identidade social e cultural;

5.7. Qualidade de vida e a Crítica a pós-modernidade.

UNIDADE 6 - Profissional de Turismo

6.1. Atividade Profissional do Turismo;

6.2. Qualidade e Turismo;

6.3. Ética e Turismo;

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão ministradas através dos seguintes procedimentos:

- Aulas expositivas;
- Estudos de caso;
- Debates e Exibição de filmes;
- Visitas Técnicas;

- Utilização de recursos áudio visuais de Datashow e Televisão

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina de Fundamentos do Turismo 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 diversificadas de avaliação, deixando sempre claras 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 o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, Reinaldo. **Introdução ao turismo**. São Paulo: Atlas, 2008.

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do Turismo**. 2ª ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2011.

MARCOS EDUARDO CARVALHO GONÇALVES KNUPP. **Fundamentos do turismo**. [S.l.]: InterSaberes. 196 p. ISBN 9788544303139. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788544303139>>. Acesso em: 9 jan. 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 13. ed. São Paulo: Senac SP, 2008.

TURISMO: teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2000.

MONTANER MONTEJANO, Jordi. **Estrutura do mercado turístico**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2001

MERCADO turístico: áreas de atuação. São Paulo: Roca, 2003.

PINTO, Débora Regina Garcia. **Fenomenologia do Turismo**. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA HOTELARIA E HOSPITALIDADE	
Código -	
Carga Horária Total: 80 horas	CH Teórica: 80H CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos	04 créditos
Pré-requisitos	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre	01 Semestre
Nível	Superior
EMENTA	
<p>HOTELARIA – Noções gerais da Tipologia dos meios de hospedagem. Sistemas de classificação dos meios de hospedagem; classificação hoteleira nacional. Legislação específica dos meios de hospedagem. A classificação oficial e classificação extraoficial, bem como a evolução dos meios de hospedagem no Brasil. Apanhado geral de toda a estrutura e funcionamento dos meios de hospedagem. Organograma e Estrutura Funcional de Empreendimentos Hoteleiros. Setores, Cargos e Funções Hoteleiras. Gestão e Técnicas Operacionais no Setor de Reservas, Recepção e Governança. Tendência, Perspectivas e Inovação do mercado hoteleiro.</p> <p>HOSPITALIDADE – Estudo introdutório da hospitalidade, envolvendo abordagem teórica de conceituações, definições, temáticas e problemáticas em torno do tema do turismo e da hospitalidade. Apresentando o conceito de hospitalidade: origem, natureza e desenvolvimento: as contribuições nas sociedades antigas e modernas. Os primórdios da hospitalidade no Brasil. Características da indústria da hospitalidade e da atividade profissional.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar o suporte necessário ao desenvolvimento e qualificação do aluno diante do reconhecimento da importância da hotelaria e da hospitalidade como tendências atuais no mercado turístico. • Colaborar para o desenvolvimento do aprendizado e levar o conhecimento sobre os diferentes segmentos de meios de hospedagem, classificações e operacionalidades. • Entender os princípios básicos da estruturação dos meios de hospedagem; • Identificar as diversas demandas e associá-las às expectativas do atendimento da prestação de serviços. • Ponderar sobre as siglas, códigos e termos que globalizam o serviço hoteleiro. • Conhecer o organograma geral do setor de recepção, governança. • Identificar o perfil profissional necessário ao mercado de trabalho para os serviços de hospitalidade. 	
PROGRAMA	

UNIDADE 1 - História da Hotelaria

- 1.1. Histórico da Hotelaria no Mundo;
- 1.2. Histórico da Hotelaria no Brasil;

UNIDADE 2 – Hospitalidade e Turismo

- 2.1 Conceitos e definições de hospitalidade;
- 2.2. Abrangência da hospitalidade e a inter-relação com o turismo;
- 2.3. Hospitalidade doméstica e comercial;
- 2.4. Hospitalidade no contexto turístico;
- 2.5 Tendências e perspectivas da hospitalidade para o século XXI;

UNIDADE 3 – Administração e Estruturação de Meios de Hospedagem

- 3.1. Cadeias hoteleiras nacionais e internacionais;
- 3.2. Produtos e serviços disponíveis em meios de hospedagem;
- 3.3. Departamentos: Organograma e fluxograma dos hotéis
- 3.4. Problemas frequentes em meios de hospedagem;

UNIDADE 4 - Tipologia e Classificação Hoteleira

- 4.1. Conceituação e tipologia de meios de hospedagem;
- 4.2 Meios de hospedagem convencionais e não convencionais;
- 4.3. Classificação hoteleira nacional pela EMBRATUR;
- 4.3 Características e objetivos; cadeias hoteleiras, serviços e qualidade na hotelaria; organograma geral da empresa hoteleira;

UNIDADE 5 - Setores da Hotelaria

- 5.1. Áreas e Setores da Hotelaria (hierarquia e comunicação entre setores);
- 5.2. Principais cargos e atribuições;
- 5.3. O ciclo do hospede;
- 5.4. Estrutura e funcionamento de hotéis e meios de hospedagem: reservas, recepção, portaria social, telefonia, governança, manutenção e segurança;
- 5.5. Gestão e controle;
- 5.6. Marketing e vendas;
- 5.7. Recursos humanos;
- 5.8. Alimentos e bebidas;
- 5.9. Ambiente de trabalho;
- 5.10. Meios de hospedagem e tendências de mercado da hotelaria;
- 5.11. Sustentabilidade Ambiental e Estratégia Competitiva na Hotelaria (em consonância com RESOLUÇÃO Nº 2, DE 15 DE JUNHO DE 2012 que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. PRINCÍPIOS DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL Art. 12. A partir do que dispõe a Lei nº 9.795, de 1999, e com base em práticas comprometidas com a construção de sociedades justas e sustentáveis, fundadas nos valores da liberdade, igualdade, solidariedade, democracia, justiça social, responsabilidade, sustentabilidade e educação como direito de todos e todas, são princípios da Educação Ambiental).

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão ministradas através dos seguintes procedimentos:

- Aulas expositivas;
- Estudos de caso;
- Debates e Exibição de filmes;
- Visitas Técnicas;
- Utilização de recursos áudio visuais de Datashow e Televisão

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

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 diversificadas de avaliação, deixando sempre claras 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 o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9ª ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003
 DUARTE, Vladoir Vieira. **Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos**. 3ª ed. São Paulo: Senac SP, 2008.
 FADI, Antoine Tarabousi. **Administração de hotelaria hospitalar: serviços aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia de informação, psicologia hospitalar**. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio. **Controles em hotelaria: sistema mecanizado para hotel**. 2ª ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 1990.
 DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. 4ª ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010. 414 p., il. (Hotelaria).
GESTÃO de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
 POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante**. São Paulo: Atlas, 2004.
 VALLEN, Gary K. **Check-in, check-out: gestão e prestação de serviços em hotelaria**. 6ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



INSTITUTO FEDERAL
Ceará
Campus Canindé
DEPARTAMENTO DE ENSINO E PESQUISA.
CURSO DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO.

DISCIPLINA: GEOGRAFIA DO BRASIL	
Código: -	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 32h CH Prática: 8h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02 créditos
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	1º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
Geografia e Turismo. Conceitos geográficos e Turismo. Espaço Geográfico Brasileiro. Cartografia e Turismo. Atividade Turística e Espaço Brasileiro. Paisagens Naturais e seus Potenciais Turísticos no Brasil. Reflexões sobre a Produção do Espaço Geográfico Brasileiro a partir do Turismo. Globalização e MERCOSUL para o Turismo Brasileiro.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a posição geográfica do território brasileiro e seus limites e pontos extremos. • Identificar os aspectos físicos (relevo, clima, vegetação e hidrografia) do Brasil, com suas principais características para o turismo brasileiro. • Estudar a aplicabilidade da cartografia no turismo. • Analisar o espaço urbano brasileiro e sua relação o turismo brasileiro • Entender os fluxos nacionais do turismo no Brasil • Conhecer as regiões do Brasil • Discutir o potencial turístico do Brasil • Analisar a globalização e o MERCOSUL para o turismo no Brasil. 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 - Geografia e Turismo	
1.1. Dialogo entre Geografia e Turismo enquanto disciplina interdisciplinar	
1.2. A importância dos principais conceitos geográficos aplicados ao turismo (Conceito de Espaço; Território; Região e Paisagem)	
1.3. As Escalas Geográficas no Turismo	
UNIDADE 2 - Território Brasileiro	
2.1. Formação histórica do território brasileiro	
2.2. Localização do território brasileiro e sua diversidade cultural, econômica, social e natural	
2.3. História Econômica do Brasil; apontamentos principais das atividades econômicas	
2.4. O turismo como atividade de desenvolvimento territorial brasileiro	

UNIDADE 3- Cartografia e Turismo

- 3.1. Fusos horários do Brasil e sua relação com a atividade turística
- 3.2. Mapas e cartas aplicadas no turismo brasileiro
- 3.3 Informação turística e transformações cartográficas

UNIDADE 4 - Estrutura Geológica e geomorfológica brasileira

- 4.1. Estrutura geológica do Brasil,
- 4.2. Formação do relevo da Terra (agentes internos e externos), Classificação do relevo brasileiro;
- 4.3 Geologia e Geomorfologia brasileira: Potencial turístico brasileiro

UNIDADE 5 - Climatologia do Brasil aplicada

- 5.1 Conceitos básicos de climatologia,
- 5.2 Interferências das massas de ar para os climas do Brasil,
- 5.3 Principais características dos climas do Brasil e
- 5.4 As sazonalidades turísticas nas regiões do Brasil

UNIDADE 6- Fitogeografia e Biogeografia do Brasil

- 6.1 Localização e aspectos gerais,
- 6.2 Principais características das vegetações do Brasil
- 6.3 Biogeografia e Turismo
- 6.4 Turismo em áreas naturais
- 6.5 Unidades de conservação do Brasil
- 6.6 Turismo e impactos ambientais

UNIDADE 7 - Hidrografia Brasileira

- 7.1 Aspectos gerais da hidrografia brasileira,
- 7.2 Localização das principais bacias hidrográficas do Brasil;
- 7.3 Os rios e o potencial turístico no Brasil

UNIDADE 8 - Urbanização Brasileira:

- 8.1 Principais metrópoles do Brasil,
- 8.2 Regiões metropolitanas, o processo de conurbação, formação de megalópoles, classificação das cidades (sítio urbano, situação urbana, função urbana, origem urbana),
- 8.3 Turismo nas cidades brasileiras

UNIDADE 9 - Regionalização brasileira,

- 9.1 Divisão regional do IBGE.
- 9.2 Regiões brasileiras: aspectos físiográficos, socioeconômicos e culturais.
- 9.3 Potencial turístico das regiões brasileiras: semelhanças e diferenças de desenvolvimento regional.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas;
- Utilização de multimídia;
 - Interpretação de textos;
 - Debate em grupo;
 - Aulas de campo.

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

AValiação

Trabalhos Individuais, Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual), Seminários, Auto Avaliação, Produção Textual e Expressão Oral, Participação em Fóruns e Mediações Acadêmicas, Projeto de Campo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AB' SABER, Aziz. **Os Domínios de Natureza no Brasil: Potencialidades Paisagísticas**, Ateliê Editorial 2ª edição. 2003.

PRADO JÚNIOR, Caio. **História Econômica do Brasil**. São Paulo: Brasiliense, 1995.

ROSS, Jurandy L. Sanches. **Geografia do Brasil**. São Paulo: Edusp. 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DANTAS, Eustógio Wanderley Correia; SILVA, José Borzachiello da; CAVALCANTE, Tercia Correia. **CEARÁ: um novo olhar geográfico**. 2. ed. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2007.

CARLOS, Ana Fani Alessandri. **A condição espacial**. São Paulo: Contexto. 2011.

SPOSITO, Maria Encarnação. **Capitalismo e Urbanização**. Ed. Contexto. 2010..

SANTOS, Milton. **A Urbanização Brasileira**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2005.

TELES, Reinaldo. **Fundamentos Geográficos do Turismo**. São Paulo: Ed. Elsevier. 2009.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO E LINGUAGEM	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02 créditos
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	1º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
Ensino de Língua Portuguesa, especialmente da modalidade escrita, voltado para a instrumentação do educando nas aptidões que envolvem a elaboração de relatórios e textos dissertativo-argumentativos e técnico-científicos.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Aprimorar habilidades linguísticas e gramaticais para o desenvolvimento da competência textual-discursiva, visando à leitura, compreensão e produção de textos. • Comunicar-se com eficiência de acordo com os contextos de produção e recepção dos textos orais e escritos, especialmente focado no contexto acadêmico-científico. • Desenvolver hábitos de leitura, pesquisa e produção de textos, bem como consulta produtiva a gramáticas, dicionários e diversas outras referências para o permanente processo de construção e amadurecimento como sujeito utente da língua(gem) de modo crítico, autoral e reflexivo. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1- Fundamentos de comunicação e linguagem:</p> <p>1.1 Língua, linguagem e comunicação. 1.2 Variações linguísticas e preconceito linguístico. 1.3 Texto, discurso e autoria. 1.4 Sequências e gêneros textuais.</p> <p>UNIDADE 2- O texto no dia a dia:</p> <p>2.1 Estratégias de leitura. 2.2 Estratégias de escrita. 2.3 Fatores de textualidade: coesão e coerência. 2.4 Técnicas de revisão textual: a aprendizagem gramatical e lexical.</p> <p>UNIDADE 3- O texto na academia:</p>	

- 3.1 Gêneros textuais acadêmico-científicos: orais e escritos.
 3.2 Leitura para fins de estudo e pesquisa.
 3.3 O discurso e o planejamento de textos acadêmicos.
 3.4 A produção textual acadêmica: oral e escrita.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas a partir dos temas previamente agendados* para que todos os alunos possam participar ativamente das reflexões e interagir, na busca conjunta do conhecimento. As aulas práticas envolvem oficinas de leitura e produção de textos, contemplando os aspectos linguísticos e gramaticais no exercício de leitura e de produção textual autoral, aplicando os conhecimentos aprendidos na área de Letras direta e progressivamente nos atos sócio comunicativos dos estudantes.

*O cronograma é socializado no primeiro dia de aula, juntamente com a apresentação deste programa de unidade disciplinar (PUD).

RECURSOS

Tais aulas serão mediadas com o uso de recursos diversos, tais como anotações (esquemas, resumos, tópicos etc.) na lousa; textos e materiais impressos em geral; slides, filmes, vídeos e músicas em mídias diversas, tais como TV, rádio, computador e projetor digital; participação em visitas técnicas e eventos relacionados à disciplina, além das apresentações de seminários avaliativos.

AVALIAÇÃO

A avaliação dessa disciplina será realizada como orienta o Regulamento da Organização Didática (ROD) no que diz respeito à composição das notas nos semestres, às fórmulas de cálculo de médias, às possibilidades de cálculo de notas de cada etapa, à quantidade (04) e aos tipos de avaliações*, aos critérios de aprovação e reprovação, à composição da prova final etc. No que diz respeito à avaliação do conteúdo prático, serão privilegiados critérios de análise das estratégias textual-discursivas usadas pelos discentes na produção de textos diversos, orais e escritos, além do uso de estratégias linguísticas para uma leitura interpretativa coerente e contextualizada quando da realização das oficinas laboratoriais de vivências com a Língua Portuguesa.

*Preferencialmente, serão realizadas aqui, dado o escopo teórico-prático, os seguintes tipos: i - prova escrita, ii - trabalhos escritos, iii - exercícios orais, escritos e práticos e iv - seminário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- FAULSTICH, E. L. J. **Como ler, entender e redigir um texto**. 23. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.
 FARACO, C. A. **Oficina de texto**. 8. ed. Petrópolis: Vozes, 2010.
 INFANTE, U. **Do texto ao texto: curso prático de leitura e redação**. 6. ed. São Paulo: Scipione, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BECHARA, E. **Moderna Gramática Portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.
 FERREIRA, L. A. **Leitura e Persuasão: princípios de análise de retórica**. São Paulo: Contexto, 2010. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788572444781>
 GUIMARÃES, T. C. **Comunicação e linguagem**. São Paulo: Pearson, 2011. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788564574472>
 PUPPI, A. **Comunicação e Semiótica**. Curitiba: InterSaber, 2012. Disponível em:

<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582121306>

VANOYE, F. **Usos da linguagem**: problemas e técnicas na produção oral e escrita. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO ORGANIZACIONAL	
Código:	
Carga Horária Total: 80H	CH Teórica: 80H CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	04
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	1º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Uma sociedade de organizações. O conceito de administração e o papel do administrador. Processo Decisório, Evolução histórica da Administração. Funções da administração: Planejamento, Organização, Direção e Controle. As áreas funcionais. A Administração na sociedade moderna.</p>	
OBJETIVO	
<p>Proporcionar noções sobre a empresa, sua amplitude e complexidade de forma que o corpo discente possa inicialmente entender, diagnosticar, criar e propor medidas corretivas através do emprego de mecanismos, técnicas e ferramentas de organização visando à otimização quanto ao uso dos recursos em busca de melhores resultados.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Organizações e Administração As Organizações Administração – Conceitos e Fundamentos O Papel do Administrador Processo Decisório</p> <p>UNIDADE II – Evolução Histórica da Administração As primeiras Organizações – Egito, Babilônia e Assíria Grécia, Roma. Renascimento, Revolução Industrial Administração Moderna</p> <p>UNIDADE III – Desempenho das Organizações Gestão da Qualidade Eficiência e Eficácia Responsabilidade Social e Ambiental</p> <p>UNIDADE IV – Funções da Administração Planejamento Organização</p>	

Direção
Controle

UNIDADE V - As Áreas Funcionais

Recursos Humanos
Marketing
Operações/Produção
Finanças

UNIDADE VI - A Administração na Sociedade Moderna

Principais teorias sobre a Motivação Humana
Comunicação, Orientação, Liderança

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas/dialogadas, Estudo de Casos, Fóruns de textos, Vídeos, Músicas, Visitas Técnicas, Estudo dirigido, Seminário, Oficinas, Pesquisas e Minimercado - ensino com pesquisa e discussões em grupo tendo como foco o desenvolvimento das competências exigidas para a formação do egresso.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico; (livros, vídeos, textos)
- Recursos Audiovisuais; (Data-show e Notebook, Slides, Caixas de som, microfone).
- Insumos de laboratórios e inserção empírica;

AVALIAÇÃO

A avaliação será contínua considerando critérios de participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos trabalhos da disciplina. Contando com atividades em grupos e 2 avaliações individuais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à teoria geral da administração**. Rio de Janeiro: Elsevier. 2004.
MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. **Introdução à administração**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
ROBBINS, Stephen P.; DECENZO, Davi. **Fundamentos de administração: conceitos essenciais e aplicações**. 4. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MINTZBERG, H. **Criando Organizações eficazes**. Editora Atlas, São Paulo – 2003.
BRETAS, Maria J. Iara de, & FONSECA, João G. Marques. **Aspectos Conceituais da Decisão**. Faces da Decisão. Editora Makron Books, São Paulo, 2007.
LAURINDO, Fernandes Jospe Barbin – **Tecnologia da Informação – Eficácia nas Organizações**. Editora Futura.
ROSINI, Alessandro Marco; PALMISANO, Ângelo. **Administração de sistemas de informação e a gestão do conhecimento**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
BATEMAN, Thomas S.. **Administração: novo cenário competitivo**. 2. ed. São Paulo (SP):

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: MATEMÁTICA BÁSICA	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	1º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
Conjuntos e Conjuntos numéricos. Função do 1º e 2º grau; Função exponencial; Função logarítmica; Noções de Matemática Financeira..	
OBJETIVO	
<p>Realizar operações com conjuntos;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resolver problemas envolvendo conjuntos; • Caracterizar diferentes tipos de conjuntos numéricos; • Construir gráficos e tabelas através de modelos matemáticos; • Interpretar e solucionar as situações problemas modeladas através de funções; • Conceituar algébrica e graficamente as funções polinomiais, exponenciais e logarítmicas • Resolver problemas envolvendo porcentagem, juros simples e juros compostos. 	
PROGRAMA	
<p>Unidade I - Conjuntos e conjuntos numéricos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Propriedades de conjuntos; 2. Classificação de conjuntos; 3. Operações com conjuntos; 4. Conjuntos numéricos; 5. Intervalos. <p>Unidade II – Função do primeiro e segundo grau</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à função do 1º grau; 2. Representação gráfica da função do 1º grau; 3. Aplicações da função do 1º grau; 4. Equação e inequação do 1º grau; 5. Introdução à função do 2º grau; 6. Representação gráfica da função do 2º grau; 5- Aplicação da função do 2º grau; 6- Equação e inequação do 2º grau. 	

Unidade III – Função exponencial

1. Propriedades de potenciação e radiciação;
2. Função exponencial;
3. Equação exponencial;
4. Inequação exponencial.

Unidade – IV – Função logarítmica

1. Logaritmo - conceituação;
2. Propriedades dos logaritmos;
3. Função logarítmica;
4. Equação logarítmica;
5. Inequação logarítmica.

Unidade V – Matemática Financeira

1. Porcentagem;
2. Juros simples;
3. Juros Compostos.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas sobre os temas;
- Produção de notas de aulas com exercícios aplicativos;
 - Atividades práticas fora de sala.

RECURSOS

Listar os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada de forma contínua com base:

- Prova escrita.
- Apresentação de seminário.
- Pesquisa e desenvolvimento de artigos.
- Resolução de exercícios práticos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GELSON, lezzi et al. **Fundamentos de Matemática Elementar** :Matemática comercial, financeira e estatística. v. 11. São Paulo: Moderna, 2005.

GELSON, lezzi et al. **Fundamentos de Matemática Elementar** :Conjuntos - Funções. v. 01 . São Paulo: Moderna, 2005.

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática**: contexto e aplicações. Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GELSON, Tezzi et al. **APOIO – Matemática**: Ciência e aplicações : Ensino Médio. São Paulo. Atud, 2004.

CRESPO, Atonio Arnot. **Matemática financeira fácil**.14. São Paulo:Saraiva, 2009.

LIMA, Elon Lages et al. **A Matemática do Ensino Médio**. Coleção do Professor de Matemática/Sociedade Brasileira de Matemática. Rio de Janeiro: SBM, 1999.

ASSAF NETO, Alexandre. **Matemática financeira e suas aplicações**. 11. ed. São Paulo: Atlas,

2009.
PUCCINI, de Lima. **Matemática financeira**. 8.ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: FORMAÇÃO DA SOCIEDADE BRASILEIRA	
Código:	
Carga Horária Total: 40 H	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	1º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Compreender o Brasil, buscando nas raízes da sociedade brasileira, gestada sob a égide do Estado Português, que viu nascer um povo novo, da união de três culturas diferentes: a nativa, a africana e a europeia. Desse choque cultural, foi gerado um enorme país, com inúmeras diferenças e peculiaridades étnico-culturais que deve ser analisado e compreendido sob a perspectiva do reconhecimento e valorização do respeito mútuo das diferenças e das diversidades.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Geral: Revisitar a história da sociedade brasileira, produzindo novas interpretações sobre a mesma; • Específicos: Compreender o sentido da formação do Brasil, da ocupação do espaço e das interações étnicas; Perceber mudanças e permanências nos diferentes momentos históricos da sociedade; Dialogar com o tempo presente, identificando na sociedade atual, as marcas da nossa história. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1- Introdução: questões de identidade nacional; UNIDADE 2- Aspectos socioculturais: as relações inter-raciais entre o colonizador português, o nativo indígena e o negro africano (escravizado); UNIDADE 3- O Brasil Monárquico: Avanços e recuos, experiência política, o sentido da brasilidade; UNIDADE 4- A República Brasileira na construção de um ideal nacional; UNIDADE 5- A sociedade brasileira contemporânea.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	

A metodologia da disciplina basear-se-á num processo de ação-reflexão-ação individual e coletiva, tomando como foco a relação entre ensino e produção do conhecimento, utilizando o diálogo e debates realizados para a compreensão da sociedade brasileira em sua pluralidade.

RECURSOS

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Estudo dirigido em sala de aula;
- Trabalhos de pesquisa extraclasse;
- Recursos audiovisuais; vídeos, documentários, filmes, músicas

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação, deixando sempre claras 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 o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FREYRE, Gilberto. **Casa grande e senzala**. 51ª ed. São Paulo: Global, 2011;
 HOLANDA, Sergio Buarque de. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Cia das Letras, 2011;
 RIBEIRO, Darcy. **O Povo Brasileiro**. A formação e o sentido do Brasil. 3ª ed. São Paulo: Cia das Letras. 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, Capistrano de. **Capítulos de História Colonial 1580-1800**. Belo Horizonte: Itatiaia. 1988;
 _____. **Caminhos antigos e povoamento do Brasil**. Fortaleza, UFC: Casa José de Alencar, 1999;
 FAORO, Raymundo. **Os donos do poder: formação do patronato político brasileiro**. São Paulo. Globo. 2012;
 ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Brasiliense, 2006;
 PRADO JUNIOR, Caio. **Formação do Brasil Contemporâneo: Colônia**. São Paulo: Brasiliense, 2010.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

2º SEMESTRE CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO

DISCIPLINA: PATRIMÔNIO CULTURAL, DIVERSIDADE E TURISMO	
Código:	
Carga Horária Total: 40 H	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	2º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Analisar os aspectos históricos e as diversas manifestações culturais presentes na sociedade brasileira, em especial, na região Nordeste e no Ceará. Estudar o patrimônio cultural, memória e identidade, ligados ao turismo, suas políticas de preservação, proteção e de conservação de bens culturais, sua espetacularização e transformação do patrimônio cultural pela hospitalidade, sob as bases da história e diversidade cultural da sociedade brasileira.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar o conhecimento e reconhecimento das manifestações culturais significativas dos diversos grupos sociais brasileiros; • Entender os significados dos termos cultura e patrimônio cultural e natural (material e imaterial); • Compreender os bens culturais como construções sociais e históricas, bem como a diversidade cultural presente nas sociedades humanas; • Abordar a relação entre bens culturais, memória e identidade no turismo e reconhecer as diferentes configurações resultantes da diversidade cultural da sociedade brasileira. 	
PROGRAMA	
<p>Unidade 1- Elementos teórico-conceituais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos teórico-conceituais sobre patrimônio, cultura, memória e identidade; • O Brasil: do patrimônio histórico ao patrimônio imaterial; • O Ceará sob sua diversidade patrimonial; • Articulações entre teoria e prática: a percepção sobre o local e seus registros no patrimônio histórico-cultural; • Políticas de preservação, tombamentos e registros de bens culturais materiais e imateriais significativos para a memória da sociedade brasileira e fruto de suas relações Inter étnicas; <p>Unidade 2- Patrimônio</p>	

- Patrimônio cultural, turismo e manifestações de cultura popular;
- Turismo cultural, museus e educação patrimonial;
- Bens culturais e atividades turísticas;
- Festas, artesanato, turismo e reconhecimento de bens culturais locais.

METODOLOGIA DE ENSINO

Será desenvolvida por meio de atividades individuais ou em grupos, abordagens teóricas a partir das leituras realizadas e outras atividades de estudo pertinentes à compreensão dos temas, sob um processo de ação-reflexão-ação, tomando como foco a relação entre ensino e produção do conhecimento, utilizando o diálogo e debates realizados para a compreensão do patrimônio cultural (material e imaterial), relacionados ao turismo, em sua pluralidade e diversidade sociocultural.

RECURSOS

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Estudo dirigido em sala de aula;
- Trabalhos de pesquisa extraclasse;
- Recursos audiovisuais; vídeos, documentários, filmes, músicas.

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação, deixando sempre claro 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 o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COSTA, Flávia Roberta. Turismo e patrimônio cultural: interpretação e qualificação. São Paulo: SENAC, 2009;

FUNARI, Pedro Paulo Abreu & PELEGRINI, Sandra de Cássio Araújo. Patrimônio Histórico e Cultural. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2006;

LEMOS, Carlos A.C. O que é Patrimônio Histórico. São Paulo: Brasiliense, 2010;

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMARGO, Haroldo Leitão. Patrimônio Histórico e Cultural. 2ª ed. São Paulo: Aleph, 2002;

FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (Org.). Turismo e patrimônio cultural. São Paulo: Contexto, 2001;

LE GOFF, Jacques. História e memória. Campinas: Unicamp, 2013;

ORTIZ, Renato. Cultura brasileira e identidade nacional. São Paulo: Brasiliense, 1998;

SENAC NACIONAL. Turismo no Brasil: um guia para o guia. Rio de Janeiro: SENAC DN, 2003;

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ALIMENTOS E BEBIDAS	
Código:	
Carga Horária Total: 80 HORAS	CH Teórica: 60H CH Prática: 20H
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos	04
Pré-requisitos	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre	2º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Histórico da alimentação (Pré-história, Idade Antiga, Idade Média, Moderna e Contemporânea). Gastronomia Brasileira (Descobrimiento à libertação portuguesa). Gastronomia na atualidade (as principais cozinhas mundiais). Empreendimentos de alimentação ligados ao turismo. Tipologias de serviços em alimentos e bebidas. Planejamento de áreas físicas para produção e consumo de alimentos e bebidas. Fatores intrínsecos ao setor de alimentos e bebidas. Gerenciamento e operacionalização na área de Alimentos e Bebidas. Prestação de serviços em A & B. Elementos básicos na elaboração de Menus com análise técnica para adequação ao público-alvo e voltados aos serviços de banquetes e eventos. Dimensionamento de equipamentos e utensílios. Fluxograma de processos de produção e atendimento. Confecções de diferentes cardápios. Custos em serviços de alimentação. Normas higiênicas e sanitárias para serviços de alimentação.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o histórico e a tipologia da alimentação; Perceber a importância e a relação de A&B; Perceber o dimensionamento de equipamentos, materiais e normas higiênicas em A&B. • Perceber o surgimento e a evolução de restaurantes, bares e similares descrevendo os tipos e subtipos existentes; • Apresentar ao aluno a área de atuação, conceituando-a e identificando modelos e possibilidades de identificar, dentro de distintas organizações turísticas os serviços especializados no setor de alimentos e bebidas; • Delinear a gestão de controle e da qualidade de alimentos e bebidas, como base teórica para o entendimento do serviço contemporâneo de alimentos e bebidas no empreendimento turístico; 	
PROGRAMA	

UNIDADE 1 - A história da alimentação e dos restaurantes;

- 1.1. Alimentos & Bebidas – histórico e conceito;
- 1.2. Evolução de restaurantes, bares e similares;
- 1.3. Tipos de empresas de alimentos
- 1.4. Gastronomia como componente do Turismo

UNIDADE 2 – Restaurantes;

- 2.1. Serviço especializado de alimentos e bebidas (A&B);
- 2.2. Estrutura organizacional, organograma de A&B e seleção de pessoas em A&B;
- 2.4. Perfis profissionais e relações de trabalho;
- 2.5. Escalas de serviço e avaliação de funcionários;
- 2.6. Áreas de um restaurante

UNIDADE 3- Serviços de alimentos e bebidas;

- 3.1. Classificação dos restaurantes;
- 3.2 Funções e cargos na equipe de atendimento e na equipe de cozinha
- 3.3. Tipos de Serviços;
- 3.4. Rotina e operação: check-list, mise-en-place de salão e cozinha.
- 3.5. Organização de banquetes: estilo e montagem de mesas.
- 3.6 Serviços operacionais (métodos de cocção, equipamentos etc)

UNIDADE 4- Aspectos e aplicações práticas da segurança alimentar;

- 4.1. Organização de cozinha
- 4.2. Perigos em alimentos: tipos de perigos e riscos, a contaminação cruzada, doenças transmitidas por alimentos
- 4.3. As boas práticas de manipulação: noções de higiene e manipulação de alimentos.
- 4.4. Higiene de equipamentos, móveis, utensílios e ambiente.
- 4.5. Higiene do manipulador
- 4.6. Legislação de alimento- RDC 216

UNIDADE 5 - Estudo de cardápios:

- 5.1. Elaboração, avaliação e apresentação de variadas cartas;
- 5.2. Ficha técnica;
- 5.3. O produto e o processo em um estabelecimento de alimentos e bebidas (A&B);

UNIDADE 6 - Setores e serviços na hotelaria

- 6.1. Cozinha – estrutura, pessoal, maquinário, documentos, compras e estoques;
- 6.2. Salão – equipe;
- 6.3. Equipamentos, móveis e utensílios;
- 6.4. *Room Service* – definição, funcionamento, planejamento, equipe, turnos de trabalho;
- 6.5. Café da Manhã – locais de serviço, produtos a escolher, oferecidos e terceirizados, operacionalidade, materiais e equipe;
- 6.6. Bar - funcionamento 24h, planejamento de cardápio, *Lay Out*, custos, produtos ofertados, taxas, operacionalidade e equipe;

METODOLOGIA DE ENSINO

Estabelecendo um clima adequado entre professor e alunos, mediante uma identificação prévia, obter-se-á atenção, dos aprendizes, para o conteúdo proposto, a ser apresentado, com ideias generalistas. O conteúdo essencial (noções e pré-requisitos para a compreensão das ideias essenciais da aula) será exposto partindo de ideias gerais e simples para as particulares e complexas. Buscar-se-á estabelecer encadeamentos com ideias básicas que ancoram ideias subsidiárias, mediante questionamentos e exemplificações. A formalização do teor da aula será construída com a reapresentação de frases ou expressões relevantes referentes ao ponto trabalhado sempre envolto em perguntas inquietadoras, destinadas aos alunos, via avaliação, por ser progressiva contínua e direcionada. Chamar-se-á atenção para as ideias mais

importantes surgidas usando uma síntese possibilitando, permitindo e percebendo o processo coletivo de aquisição do saber. Avaliar-se-á sugerindo aos alunos que resumam ou exemplifiquem aspectos ponderados em cada aula evidenciando a mensagem social do conhecimento passado destacando as possibilidades reais de contribuições para a coletividade. Por fim, indicam-se, quando possível, as referências em cada aula. Realização de Visitas Técnicas

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

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 diversificadas de avaliação, deixando sempre claras 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 o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 4ª ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010.
 FERNANDES, Marcel Waline de Carvalho Ferraz. **Controles e gestão em alimentos e bebidas**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.
 FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 5ª ed. São Paulo: SENAC SP, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Diretores). **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, (...).

LASHLEY, Conrad; Morrison, Alison (orgs.). **Em Busca da Hospitalidade**: perspectivas para um mundo globalizado. [S.l.]: Manole. 454 p. ISBN 9788520415061. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520415061>>. Acesso em: 10 jan. 2018

MARGARET MCWILLIAMS. **Preparo de alimentos**: um guia prático para profissionais - 11. ed. [S.l.]: Manole. 412 p. ISBN 9788520435595. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520435595>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

VASCONCELLOS, Frederico. **Menu**: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GEOPOLÍTICA E TURISMO	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	2º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Geografia Política e Geopolítica: processo histórico, conceitos e relação. Abordagem clássica e contemporânea da Geopolítica. O papel da ONU nos conflitos territoriais no mundo globalizado. Geopolítica e Imperialismo. A Questão de Nação, Nacionalidade, Território, Poder, Fronteiras dos países e Estado. Geopolítica e Estado moderno. Análise do panorama político e socioeconômico do mundo atual, a partir das relações construídas entre espaço, sociedade, território e poder. Geopolítica e Turismo. Geopolítica brasileira e a inserção do Turismo enquanto fenômeno em escala global.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as transformações no sistema político e econômico mundial (Séc. XIX – XXI) a partir da Geopolítica e suas repercussões na atividade turística internacional. • Discutir as abordagens recentes da Geopolítica. • Estudar os conceitos fundamentais e autores clássicos da Geopolítica. • Entender as doutrinas geopolíticas do Estado moderno. • Compreender os conceitos de Território, Poder, Nação, Nacionalidade, Estado, Estado Moderno e Fronteiras. • Analisar Geopolítica, Imperialismo e conflitos territoriais. • Abordar a formação dos territórios e fronteiras, e sua relação com o controle dos recursos naturais e Turismo. • Relacionar os avanços tecnológicos com as profundas mudanças da geopolítica mundial e suas formas de gestão e de localização espacial das atividades econômicas; • Caracterizar o Turismo e relacioná-lo com a Geopolítica. • Analisar as grandes transformações ocorridas no espaço mundial e suas consequências na atividade turística. • Identificar a tecnologia como um importante fator de mudanças no capitalismo e no Turismo. 	
PROGRAMA	

UNIDADE 1 – Geografia Política e Geopolítica:

- 1.1. Os principais teóricos
- 1.2. Os conceitos básicos de Geografia Política e Geopolítica
- 1.3 Processos históricos de formação das fronteiras e territórios.
- 1.4 As relações entre Sociedade, Espaço e Poder.
- 1.5 Estado e Território.

UNIDADE 2- Geopolítica Clássica e contemporânea

- 2.1 A evolução do pensamento em Geopolítica
- 2.2 Geopolítica Clássica: principais autores e conceitos
- 2.3 A geopolítica britânica versus as geopolíticas russa e alemã. Geopolítica estadunidense da renovação epistemológica da geopolítica
- 2.4 A geopolítica francesa e a anglo-saxônica

UNIDADE 3- Geopolítica e as políticas territoriais.

- 3.1 Território: formação, fronteiras, recursos naturais e humanos
- 3.2 As fronteiras nacionais e internacionais
- 3.3 Estado: modos de produção e sociedade de classes, estrutura(s) política(s). Hegemonia.
- 3.4 Estado Nacional: formação da identidade nacional, da nação e poder político.

UNIDADE 4 – Panorama Político e Socioeconômico do Turismo:

- 4.1. O caráter interdisciplinar do Turismo.
- 4.2 A globalização/neoliberalismo transnacionalismo/fronteiras e sua relação com o Turismo
- 4.3 A regionalização e integração econômicas e suas repercussões na atividade turística.
- 4.4 Integração e os seus efeitos no desenvolvimento turístico em escala mundial

UNIDADE 5- Turismo no cenário geopolítico

- 5.1 O turismo no mundo globalizado.
- 5.2 As desigualdades sociais e seus efeitos na atração turística
- 5.4 O Turismo nas diferentes regiões do mundo.
- 5.5 Conflitos territoriais e o Turismo.
- 5.5 A política internacional e turismo.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas;
- Utilização de multimídia;
- Interpretação de textos;
- Debate em grupo;
- Aulas de campo.

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

AVALIAÇÃO

- Provas escritas;
- Trabalhos escritos;
- Seminários;
- Relatórios de viagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo César da; CORRÊA, Roberto Lobato. **Conceitos e Temas**. Rio de Janeiro: Bertrand, 1995.
 TEIXEIRA JÚNIOR, A. W. M. **Geopolítica: do pensamento clássico aos conflitos contemporâneos**. Curitiba: Intersaberes, 2017,.
 VESENTINI, José William. **Novas Geopolíticas**. São Paulo: Editora Contexto, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GOMES. P. C. da C. **Geografia e Modernidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010.
 HAESBAERT, R. **Territórios alternativos**. São Paulo: Contexto, 2002.
 HARVEY, D. **A Produção capitalista do espaço**. São Paulo: Annablume, 2005.
 HOBBSAWM, E. J. **Nações e nacionalismo desde 1780: programa, mito e realidade**. São Paulo: Paz e Terra, 2011.
 HOBBSAWN, E. J. **A Era das Revoluções**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA DO LAZER E DO TURISMO	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	2º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Noções elementares sobre os conceitos, os fundamentos e as principais questões abordadas pelos clássicos da Sociologia, da Sociologia do lazer e da Sociologia do turismo e suas interações. Compreensão do turismo e do lazer enquanto fenômenos sociais e culturais. Impactos socioculturais do turismo na contemporaneidade. A questão do pós-turismo. Tempo livre e turismo. A compreensão sociológica das relações trabalho-lazer-tempo-espaço. Lazer, rituais e práticas culturais. Os usos sociais do tempo. Trabalho-moradia-lazer-viagem nas sociedades capitalistas Modernas e Pós-modernas. Sociologia política do Lazer: Desigualdade, Estado, urbanização e políticas públicas de lazer. Espaços de lazer urbano e a organização dos equipamentos turísticos. Tendências do lazer e do turismo na sociedade contemporânea e as novas mídias. Tempo livre, turismo e Relações Étnico-Raciais no Brasil.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Dialogar sobre conceitos, fundamentos e principais questões Clássicas e contemporâneas abordadas pelas Sociologias Geral, do Lazer e do Turismo, para fomentar a compreensão do turismo e do lazer como fenômenos sociais e culturais. • Compreender os impactos socioculturais contemporâneos do turismo, para debater sobre como os processos de turistificação interferem nas realidades sociais (locais, regionais, nacionais e globais) de indivíduos, famílias, grupos e sociedades, bem como nos modos como as cidades são transformadas e remodeladas para atender as demandas da indústria do turismo. • Apresentar compreensão sociológica sobre as relações trabalho-lazer-tempo-espaço e trabalho-moradia-lazer-viagem para debater sobre os usos sociais e culturais do tempo, trabalho, lazer e ócio nas sociedades capitalistas Modernas e Pós-modernas. • Entender sob o viés sociológico as diversas abordagens, inter-relações e formas de lazer e turismo, para investigar as interações dos dois constructos com as formas de vida dos autóctones, tempo sociais, urbanização, políticas públicas e lógicas de consumo individuais e de grupos sociais contemporâneos. 	
PROGRAMA	

UNIDADE I

1.1 Notas introdutórias sobre os principais conceitos, ideias e questões abordadas pelos teóricos clássicos da Sociologia: Marx, Durkheim e Weber.

1.2 Os objetos, conceitos e proposições da Sociologia do Turismo e da Sociologia do Lazer.

UNIDADE II

2.1 Contributos sociológicos para a definição do conceito de Lazer, o Lazer na Sociedade, Lazer, ócio e Tempo(s) Livre(s)

2.2; Lazer, rituais e práticas culturais e os usos sociais do tempo. Tempo livre e turismo.

2.3. Sociologia política do Lazer: Desigualdade, Estado, urbanização e políticas públicas de lazer. Espaços de lazer urbano e a organização dos equipamentos turísticos.

2.4 As relações trabalho-lazer-tempo-espaço nas sociedades capitalistas Modernas e Pós-modernas. Tempo livre e turismo

UNIDADE III

3.1 O turismo como fenômeno sociocultural, os impactos socioculturais do turismo na contemporaneidade e a questão do pós-turismo.

3.2 As relações trabalho-lazer-tempo-espaço e trabalho-moradia-lazer-viagem nas sociedades capitalistas Modernas e Pós-modernas.

3.3 Tendências do lazer e do turismo na sociedade contemporânea e as novas mídias.

3.4 Tempo livre, turismo e Relações Étnico-Raciais no Brasil.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, estudo de textos, vídeos, músicas, obras de arte, Estudos dirigidos, Tempestade de Ideias, Seminários, Estudo de Caso, Oficinas, ensino com pesquisa e discussões em grupo tendo como foco as relações entre o saber e o saber-fazer e a construção cooperativa do conhecimento.

RECURSOS

Imagens, músicas, vídeos, obras artísticas, textos.

Materiais didáticos (Data-show e Notebook, Slides, Caixas de som).

AVALIAÇÃO

A avaliação será contínua considerando critérios de participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos trabalhos da disciplina. Haverá produção de trabalhos acadêmicos: escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, atividades dirigidas, avaliações individuais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARON, Raymond. **As etapas do pensamento sociológico**. São Paulo: Martins Fontes, 2000
PRONOVOST, Gilles. **Introdução à sociologia do lazer**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

KRIPPENDORF. Jost. **Sociologia do turismo**: por uma nova compreensão do lazer e das viagens. São Paulo: Aleph, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DIAS, Reinaldo. **Sociologia do Turismo**. São Paulo: Atlas, 2008
DUMAZEDIER, Joffre. **Sociologia empírica do lazer**. São Paulo: Perspectiva, 1999.
_____. **Lazer e cultura popular**. São Paulo: Perspectiva, 2000.
LAFARGUE, Paul. **O direito à preguiça**. Rio de Janeiro: Achiamé, 2012.
MELO, Victor Andrade de. et. al. **Introdução ao lazer** 2.ed.rev. e atual. Barueri, São Paulo: Manole, 2012.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: METODOLOGIA CIENTÍFICA	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	2º Semestre
EMENTA	
<p>A metodologia científica como disciplina para a formação científica e técnica do profissional. Ciência e conhecimento científico (tipos e aplicabilidade prática na formação do tecnólogo). Estrutura e estilo de trabalhos acadêmicos. Conceito de pesquisa científica e elementos constituintes.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Discutir a importância da disciplina para a formação científica e técnica do profissional. • Conhecer os tipos de conhecimento científico e sua aplicabilidade prática na formação do tecnólogo. • Estruturar trabalhos científicos de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). • Conceituar pesquisa científica, identificando os elementos constituintes de um projeto de pesquisa. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Metodologia Científica: Uma Introdução</p> <p>1.1. Conceito. 1.2. Importância da disciplina para a formação científica e técnica do profissional. 1.3. Objetivos da metodologia científica enquanto disciplina. 1.4. O estudante e a iniciação científica. 1.5. A divisão da metodologia.</p> <p>UNIDADE II - Ciência e Conhecimento Científico</p> <p>2.1. Ciência: conceito e características. 2.2. Tipos de conhecimento: empírico, filosófico, teológico e científico. 2.3. Espírito científico: condutas na produção do conhecimento.</p> <p>UNIDADE III - Estrutura e Estilo de Trabalhos Acadêmicos</p> <p>3.1 Estrutura: 3.1.1. Elementos pré-textuais (folha de rosto, folha de aprovação, dedicação, agradecimentos, abstract, sumário, lista de ilustrações). 3.1.2. Elementos textuais (introdução, desenvolvimento, conclusão, notas e citações). 3.1.3. Elementos pós-textuais (referências, apêndice, anexos).</p>	

3.2 Estilo do texto: impessoalidade; objetividade; clareza; precisão; coerência; concisão e simplicidade.

UNIDADE IV - Pesquisa Científica

4.1 Conceito de pesquisa; razões operacionais de realizar uma pesquisa; projeto de pesquisa (por que elaborar?), ética na pesquisa.

4.2 Elementos de um projeto de pesquisa: escolha do tema, formulação do problema, construção das hipóteses, especificação dos objetivos, identificação do tipo de pesquisa, operacionalização de variáveis, seleção da amostra (sujeitos e dos instrumentos de coleta e análise de dados), cronograma de execução da pesquisa, definição dos recursos humanos, materiais e financeiros.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada, trabalhos práticos, seminários e atividades a serem desenvolvidas tanto em sala quanto extra-sala.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico; (livros, vídeos, textos)
- Recursos Audiovisuais; (Datashow e Notebook, Slides, Caixas de som, microfone).
- Programas e simuladores

AVALIAÇÃO

A avaliação é realizada de forma processual e contínua, considerando a participação e produção escrita dos discentes em diversos momentos da disciplina. A frequência é obrigatória, respeitando os limites de ausência previstos em lei.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 3 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**, 7ed. São Paulo: Atlas, 2010.

RUIZ, João Álvaro. **Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos**. 6ed. São Paulo: Atlas, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A.; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 6 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 34ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

SANTOS, Selma Cristina dos; CARVALHO, Márcia Alves Faleiro de. **Normas e técnicas para elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23ed. São Paulo: Cortez; 2011.

VEAL, A. J. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. Tradução: Gleice Guerra e Mariana Aldrigui. São Paulo: Aleph, 2011.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESTATÍSTICA APLICADA AO TURISMO	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	2º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Introdução: conceitos iniciais e objetivos da estatística. Método estatístico. Variáveis discretas e contínuas. População e amostra. Séries estatísticas e gráficas. Distribuição de frequências. Medidas de tendência central e de dispersão. Medidas de assimetria e curtose. Análise de correlação e regressão linear. Softwares aplicados à análise estatística.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver a capacidade de identificar e aplicar métodos e técnicas quantitativas para compreender adequadamente problemas de pesquisa em gestão pública. • Conhecer e utilizar conceitos estatísticos; • Utilizar e compreender tabelas, gráficos e relações matemáticas associadas à estatística; • Apresentar de forma clara e objetiva o conhecimento aprendido, através da linguagem matemática; • Adquirir conceitos gerais de matemática e de técnicas operatórias com vistas à sua utilização em estatística; • Adquirir conceitos básicos em estatística para análise e interpretação de conjuntos de dados experimentais, mediante estudo de elementos de probabilidade e de procedimentos de inferência estatística. • Transmitir aos alunos os conhecimentos necessários de Probabilidade e Estatística e demonstrar sua utilidade dentro da área de turismo. • Identificar os conceitos sobre os dados estatísticos • Fazer levantamentos e trabalhar dados estatísticos • Construir tabelas e gráficos estatísticos • Analisar e interpretar dados e gráficos estatísticos • Calcular medidas de tendências central • Calcular medidas de dispersão • Calcular desvio padrão e o coeficiente de variância • Confeccionar gráficos estatística • Usar programa de computador (como o excel) para desenvolver funções estatística 	

- Adquirir conceitos básicos de probabilidade e aplicá-los
- Estudar os principais tipos de funções de distribuição de probabilidade
- Construir e identificar situações-problema, utilizando modelagem estatística;
- Identificar e aplicar métodos e técnicas quantitativas para compreender adequadamente problemas de pesquisa em gestão pública.

PROGRAMA

Unidade I – Introdução

- 1.1 - Conceitos iniciais
- 1.2- População e amostra.
- 1.3- Fases de um trabalho estatístico

Unidade II – Estudo das variáveis

- 2.1 – Variáveis dependentes e independentes
- 2.2 – Variáveis qualitativas e quantitativas.
- 2.3 – Variáveis contínuas e discretas

Unidade III - Noções de amostragem

- 3.1 - Amostragens probabilísticas
- 3.2 - Amostragens não probabilísticas
- 3.3 - Tamanho de amostras
- 3.4 - Classificação da população

Unidade IV – Séries estatísticas e gráficos

- 4.1 – Séries temporais
- 4.2 – Séries geográficas
- 4.3 – Séries mistas
- 4.4 – Distribuições de frequência
- 4.5 – Tabelas e Gráficos estatísticos para a representação de distribuições

Unidade V – Medidas de tendência central

- 5.1 – Média, moda e mediana
- 5.2 – Separatrizes: quartis, decis, percentis.

Unidade VI – Medidas de dispersão

- 6.1 – Amplitude total
- 6.2 – Desvio ou afastamento da média
- 6.3 – Variância e desvio padrão
- 6.4 – Coeficiente de variação

Unidade VII– Medidas de assimetria e curtose

- 7.1 – Assimetria e coeficientes de assimetria
- 7.2 – Curtose e coeficientes de curtose

Unidade VIII – Introdução à Análise de Regressão Linear

- 8.1 – Diagrama de dispersão
- 8.2 – Covariância. Correlação linear.
- 8.3 – Ajuste por mínimos quadrados
- 8.4 – Análise de resíduos.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas sobre os temas;
- Atividades orientadas com exercícios aplicativos contextualizados;
- Utilização de jogos didáticos;
- Emprego de recursos audiovisuais;
- Visitas Técnicas;
- Orientação de atividades práticas individuais e em grupo.

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Lousa
- Pincel
- Apagador
- Notebook
- Data show
- Laboratório de informática

AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada de forma processual e cumulativa, podendo ocorrer por meios de avaliações escritas, trabalhos extra-sala, apresentação de seminários e dinâmicas em sala. A frequência e a participação serão considerados no processo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRESPO, Antônio Arnot. **Estatística fácil**. 19. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.
 MORETTIN, Pedro A.; BUSSAB, Wilton de O. **Estatística básica**. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.
 MILONE, Giuseppe. **Estatística geral e aplicada**. São Paulo: Cengage Learning, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MARTINS, Gilberto de Andrade. **Princípios de estatística**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
 FONSECA, Jairo Simon da. **Curso de estatística**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
 MUCELIN, Carlos Alberto. **Estatística**. Curitiba: Livro Técnico, 2010.
 LARSON, Ron; Farber, Elizabeth. **Estatística Aplicada - 4ª edição**. [S.l.]: Pearson. 658 p. ISBN 9788576053729. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576053729>>. Acesso em: 10 jan. 2018.
 MARTINS, Gilberto de Andrade. **Estatística geral e aplicada**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESPANHOL INSTRUMENTAL	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	2º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Introdução ao estudo da língua espanhola. Desenvolvimento da competência comunicativa, em nível instrumental, através do estudo de estruturas linguísticas e funções elementares da comunicação em língua espanhola, de atividades de prática de comunicação oral, de leitura e de produção textual e de aquisição de vocabulário básico específico da área do turismo.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar o aluno para o uso da língua espanhola em funções comunicativas básicas; • Desenvolver, em nível instrumental, a habilidade auditiva, oral e escrita; • Conceber, ao discente, estratégias de leitura que promovam a compreensão de diferentes gêneros textuais vinculados ao turismo; • Desenvolver, no aluno, habilidades linguísticas e socioculturais, em língua espanhola, no âmbito do turismo. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 - Contenido gramatical:</p> <p>1.1 - El alfabeto;</p> <p>1.2 - Los artículos y apócope;</p> <p>1.3 - Numerales cardinales y ordinales;</p> <p>1.4 - La fecha y las horas;</p> <p>1.5 - Pronombres personales;</p> <p>1.6 - Presente de Indicativo y verbos para expresar gustos y preferencias;</p> <p>1.7 - Adverbios y preposiciones;</p> <p>1.8 - Pretérito Perfecto y Pretérito Indefinido;</p> <p>1.9 – Imperativo;</p> <p>1.10 - Estratégias de leitura.</p>	

UNIDADE 2 - Conteúdo comunicativo:

- 2.1 - Situações em el aeroporto, en el hotel, en la agencia de viajes y en el restaurante;
- 2.2 - Saludar y despedirse formal e informalmente;
- 2.3 - Solicitar y dar informaciones;
- 2.4 - Expresar sugerencias y peticiones;
- 2.5 - Dar y pedir direcciones.

UNIDADE 3 - Conteúdo lexical:

- 1.1 - Números cardinales y ordinales;
- 1.2 - El aeropuerto, el avión;
- 1.3 - Los colores;
- 1.4 - Tipos de hoteles, estancias, habitaciones;
- 1.5 - Mobiliario y objetos de una habitación del hotel;
- 1.6 - Informaciones turística;
- 1.7 - Vocabulario relacionado con la carta de un restaurante;
- 1.8 - Comidas típicas españolas;
- 1.9 - Expresión de la preferencia;
- 1.10 - Profesiones relacionadas al aeropuerto, hotel y restaurante.

METODOLOGIA DE ENSINO

Tendo em vista o desenvolvimento das competências linguísticas no que se refere à capacidade de se comunicar, a nível instrumental, em língua espanhola; as aulas serão ministradas através de uma abordagem comunicativa com foco no aluno, dando-lhe autonomia na formação de conhecimento e tornando-o sujeito ativo no processo de aprendizagem.

Isso posto, far-se-á uso de aulas expositivo-dialogadas e práticas; trabalhos em grupo, jogos interativos; recursos audiovisuais; atividades dinâmicas e voltadas para o âmbito do turismo.

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais tais como: projeto multimídia, computador portátil e som.

AValiação

A avaliação será contínua; o professor deverá estar atento às intervenções do aluno, participação nas dinâmicas de grupo, assiduidade etc., mas também acontecerá em um momento concreto, na metade e no final da disciplina, contemplando, dessa forma, as normas arroladas no Regulamento de Ordem Didática (ROD) ao tratar sobre a sistemática de avaliação. Esta poderá realizar-se através de atividades, exercícios, trabalhos individuais e/ou coletivos, provas, seminários etc.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Dicionário espanhol-português, português-espanhol Larousse. 2. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.
SIERRA, Teresa Vargas. **Espanhol: a prática profissional do idioma.** Curitiba: Intersaberes, 2014.

<p>_____. Espanhol para negócios. Curitiba: Intersaberes, 2014.</p> <p>_____. Espanhol instrumental. Curitiba: Intersaberes, 2012.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>Dicionário espanhol-português, português-espanhol Michaelis. 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2008.</p> <p>Espanhol: guia de conversação para viagens. 7. ed. São Paulo: Publifolha, 2011.</p> <p>FERNÁNDEZ, Gretel Eres. Gêneros textuais e produção escrita: teoria e prática nas aulas de espanhol como língua estrangeira. São Paulo: IBEP, 2012.</p> <p>GODED, Margarita; VARELA, Raquel. Bienvenidos: español para profesionales - Turismo y Hotelería. Nivel A1-A2. Madrid: enClave-ELE, 2010.</p> <p>MORENO, Concha; TUTS, Martina. Cinco estrellas: español para el turismo. 1. ed. Madrid: SGEL, 2009.</p>	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	2º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Noções básicas de Libras objetivando uma comunicação funcional entre ouvintes e surdos, com ênfase no atendimento ao público na área de Turismo. Concepção das Línguas de Sinais e da Libras, considerando a cultura surda, as identidades surdas, a história da surdez, a legislação vigente e o uso da língua.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Entender os conceitos da Libras através de um percurso histórico dos Surdos, além de • informá-los na prática da Língua Brasileira de Sinais, ampliando o conhecimento dos alunos. • Conhecer a história dos Surdos; • Compreender a cultura e a identidade Surda; • Identificar a estruturação e parâmetros da Libras; • Acessar a legislação sobre o tema. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Diferença, Inclusão e Identidade na Sociedade Contemporânea Introdução à temática Pessoa Com Deficiência: definições; Políticas de acessibilidade: geral e específica para o turismo; Linguística: teorias de aquisição de linguagem;</p> <p>UNIDADE II - Aspectos Sociolinguísticos da Língua Brasileira de Sinais Variação linguística e Padronização; Famílias de Línguas e minorias linguísticas;</p> <p>UNIDADE III – Especificidades Linguísticas da Língua Brasileira de Sinais Formação de sinais e uso da Libras: parâmetros; Bases Instrumentais da gramática da Libras; Categorias Gramaticais; Advérbios; Adjetivos;</p>	

Verbos e classificadores;
Estruturação de sentenças em LIBRAS;

UNIDADE IV - Noções Instrumentais em Libras
Conversa Básica em LIBRAS.

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva-dialógica. A Prática de Componente Curricular de Ensino poderá ser ministrada através de: aulas expositivas, criação e aplicação de técnicas de ensino, apresentação de seminários, criação de objetos de aprendizagem, realização de projetos em instituições com surdos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico digital e impresso;
- Recursos Audiovisuais;
- Quadro e pincel.

AVALIAÇÃO

A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, a partir da produção de diálogos em Libras, contação de histórias em Libras, produção de relatos em Libras, execução de projeto de intervenção em instituições que atuem com surdos e participação nas atividades propostas. Critérios a serem avaliados:

- Conhecimento individual sobre temas relativos aos assuntos estudados em sala;
- 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;
- Criatividade e o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

Os aspectos quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

QUADROS, Ronice Müller de. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos**. Porto Alegre: Artmed, 2004.
QUADROS, Ronice Müller de. **Educação de surdos: a aquisição da linguagem**. Porto Alegre: Artmed, 1997.
CASTRO, Alberto Rainha de. **Comunicação por língua brasileira de sinais**. 4. ed. Brasília, DF: Senac DF, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHOI, D. [et al]. **Libras conhecimento além dos sinais**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011
GÓES, M.C.
FERNANDES, S. **Educação de surdos**. Curitiba: InterSaberes, 2012.
RAMOS, C.R. **Olhar Surdo (orientações iniciais para estudantes de Libras)**, 2014.
FERREIRA, L. **Por uma gramática de língua de sinais**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2010.
AUDREI, G. **O ouvinte e a surdez – sobre ensinar e aprender libras**. 1. Ed. São Paulo: Editora Parábola, 2012.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: TRANSPORTES E ROTEIROS TURÍSTICOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	2º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>TRANSPORTE - Evolução e modalidades dos transportes turísticos (rodoviário, aquaviário, ferroviário e aeroportuário). Empresas de transporte. O guia turístico. A ética e a responsabilidade social no setor de transportes. Estudo dos transportes em Turismo: transporte aéreo, marítimo, fluvial e terrestre. Histórico dos meios de transportes. Empresas, pacotes, fretamentos e tráfegos. Condições Gerais de transportes. Tipos de equipamentos no transporte turístico. Apresentar o mercado nacional e internacional e as tendências atuais e futuras das duas modalidades. Mobilidade; acessibilidade; intermodalidade; multimodalidade; logística do Turismo; transportes no planejamento da atividade turística; tendências dos transportes turísticos no Brasil e no mundo. ROTEIRO - Conceitos e características; mecanismos de elaboração de roteiros turísticos: contratos, aspectos econômicos e culturais. Conceito de itinerário turístico. Criação de itinerários temáticos. A escolha de atrativos, equipamentos turísticos e de apoio na elaboração de itinerários e roteiros. Os fatores tempo/distância. Roteiros e tipos de turistas.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Entender a evolução e modalidades dos transportes turísticos, a infraestrutura de transporte bem como as empresas de transporte; conhecer o papel do guia turístico. • Proporcionar a compreensão dos elementos necessários ao planejamento e execução de roteiros que serão comercializados em suas futuras atividades profissionais, bem como sobre o estudo dos transportes turísticos. • Compreender o universo dos itinerários turísticos e estudar sua importância como ferramenta para a diversificação da oferta turística; possibilitar a compreensão e formatação de itinerários turísticos. 	
PROGRAMA	

UNIDADE 1 - Transportes Turísticos – Introdução

- 1.1. Evolução histórica dos transportes;
- 1.2. Os transportes e o turismo;
- 1.3. Elementos constituintes dos transportes;
- 1.4. Classificação dos transportes;
- 1.5. Características gerais dos transportes;
- 1.6. Principais características dos modos de transportes (aéreo, rodoviário, ferroviário, aéreo)
- 1.7. O setor de transportes enquanto mercado de trabalho no turismo;
- 1.8. Sistemas de transportes de baixa capacidade;
- 1.9. Sistemas de transportes não convencionais;

UNIDADE 2 - Aspectos Operacionais dos Transportes

- 2.1. Redes de transportes;
- 2.2. Intermodalidade;
- 2.3. Integração entre a indústria dos transportes e o turismo;

UNIDADE 3 - Transporte Aéreo

- 3.1. Surgimento e desenvolvimento histórico da aviação no Brasil e no exterior;
- 3.2. Relação entre o transporte aéreo e o turismo;
- 3.3. Características do transporte aéreo: internacional, doméstico, regional;
- 3.4. Regulamentação do transporte aéreo;
- 3.5. Empresas aéreas de baixo custo e baixa tarifa;
- 3.6. Voos charter e serviços de fretamento;
- 3.7. Alianças estratégicas;
- 3.8. Gerenciamento de receitas no transporte aéreo;
- 3.9. Custos operacionais do transporte aéreo;
- 3.10. Principais organismos de controle do transporte aéreo: IATA, OACI, ANAC, INFRAERO;
- 3.11. Aeroportos: estruturas geradoras de desenvolvimento socioeconômico;
- 3.12. Gestão aeroportuária;
- 3.13. Quadro atual do transporte aéreo no Brasil;

UNIDADE 4 - Transporte Rodoviário

- 4.1. Desenvolvimento histórico;
- 4.2. Infraestrutura rodoviária;
- 4.3. Processo de expansão da infraestrutura rodoviária no Brasil;
- 4.4. Automóveis e o turismo;
- 4.5. Mercado de locação de veículos;
- 4.6. Veículos recreacionais;
- 4.7. Empresas de ônibus regulares;
- 4.8. Ônibus de fretamento (excursões rodoviárias);
- 4.9. Sistema rodoviário brasileiro;
- 4.10. Rodovias turísticas no Brasil;

UNIDADE 5 - Transporte Ferroviário

- 5.1. Importância histórica – o passado glorioso das ferrovias no Brasil;
- 5.2. Os trens e o turismo;
- 5.3. Trens turísticos;
- 5.4. Tecnologia ferroviária: VLT, metrô, trem urbano, TAV, VLP;
- 5.5. Trens de médio/longo percurso;
- 5.6. Trens noturnos / Trem-Hotel;
- 5.7. Principais mercados ferroviários no mundo – Europa: celeiro dos trens;
- 5.8. O Eurostar e o Eurotúnel;
- 5.9. Decadência do setor ferroviário no Brasil;
- 5.10. Quadro atual do setor ferroviário;

UNIDADE 6 - Transporte Hidroviário

- 6.1. Tipos de mercados e importância para o turismo;
- 6.2. Conceitos gerais;
- 6.3. Ferries, barcas, hovercras;
- 6.4. Cruzeiros marítimos;
 - 6.4.1. Características do mercado de cruzeiros;
 - 6.4.2. Desenvolvimento do mercado no Brasil e no exterior;
 - 6.4.3. Vantagens/desvantagens dos cruzeiros com relação às demais modalidades de viagens turísticas;
 - 6.4.4. Tipos de navios;
 - 6.4.5. Perfil das principais companhias e corporações
 - 6.4.6. Quadro atual do mercado de cruzeiros
 - 6.4.7. Estrutura de bordo
 - 6.4.8. Trabalhando a bordo

UNIDADE 7 - Roteiros Turísticos

- 7.1. Turismo: segmentação de mercado, insumos e fatores de atratividade, tipologia turísticas.
- 7.2. Rotas, Circuitos e Roteiros Turísticos: conceituações, definições, fatores e influências no desenvolvimento do destino turístico.
- 7.3. Métodos de Interpretação de roteiros e rotas turísticas.
- 7.4. Metodologia de Planejamento dos Roteiros Turísticos: análise da paisagem, configuração dos cenários turísticos, organização dos roteiros, planilha de custos e a constituição de pacotes turísticos.
- 7.5. Composição Gráfica de Roteiros Turísticos
- 7.6. Criação de roteiros turísticos (trabalho prático)

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão ministradas através dos seguintes procedimentos:

- Aulas expositivas;
- Estudos de caso;
- Debates e Exibição de filmes;
- Visitas Técnicas;
- Utilização de recursos áudio visuais de Datashow e Televisão

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

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 diversificadas de avaliação, deixando sempre claras 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 o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. Transporte Turístico

DE LA TORRE, Francisco. **Sistemas de transporte turístico**. São Paulo: Roca, 2002.

OSWALDO DIAS DOS SANTOS JUNIOR. **Transportes Turísticos**. [S.l.]: InterSaberes. 204 p. ISBN 9788544300831. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788544300831>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

PALHARES, Guilherme Lohmann. **Transportes turísticos**. Rio de Janeiro: Aleph, 2002.

2. Roteiro Turístico

CLAUDIA DO CARMO DE STEFANI. **Elaboração de roteiros turísticos**: do planejamento à precificação de viagens. [S.l.]: InterSaberes. 182 p. ISBN 9788544300237. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788544300237>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

ROTEIROS do Brasil: tudo o que você precisa saber para curtir viagens inesquecíveis. Brasília, DF: Ministério do Turismo, 2011. 227 p., il. color

TAVARES, Adriana de Menezes. **City tour**. São Paulo: Aleph, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ACERENZA, M. A. **Administração do turismo**. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. RUSCHMANN, D. V. M. **Marketing turístico**. Campinas: Papirus, 2004.

_____. **Turismo e planejamento sustentável**. Campinas: Papirus, 2004. RODRIGUES, A. B. **Turismo e ambiente**. São Paulo: HICITEC, 2002.

PETROCCHI, Mario. **Agências de turismo**: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2007.

RAQUEL PAZINI. **Agências de turismo**: operacionalização e comercialização de produtos e serviços turísticos. [S.l.]: InterSaberes. 296 p. ISBN 9788582129999. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582129999>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

VALENTE, Amir Mattar, PASSAGLIA, Eunice, NOVAES, Antônio Galvão. **Gerenciamento de transporte e frotas**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

3º SEMESTRE CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO

DISCIPLINA: AGÊNCIA DE VIAGENS E TURISMO	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	3º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Agências de Viagens: Histórico do agenciamento, desenvolvimento, conceituação e situação mercadológica atual. A estrutura de uma agência, aspectos legais do agenciamento, gestão da informação em agências. Legislação das Agências de Viagens no Brasil. O emissor de bilhetes vs. agente de viagens vs. consultor de turismo. Mercado de trabalho e a tecnologia da informação. Mudanças contemporâneas na economia no setor de viagens e a comercialização de serviços turísticos.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as classificações oficiais e mercadológicas; bem como o posicionamento do setor de viagens na economia do turismo no Brasil e no mundo; • Proporcionar a aplicação de conhecimentos teóricos práticos indispensáveis à atuação de gestores e consultores especialistas no segmento turístico de Agência de Viagens. • Apreender sobre o papel dos agentes de viagens e seu predomínio no sistema de distribuição; Compreender as rotinas e o cotidiano, bem como os diferentes controles existentes em uma agência de viagens; • Verificar as principais operações realizadas pelas agências de viagem. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 - As Agências de Viagens e Posicionamento na Atividade Turística.</p> <p>1.1. O relacionamento das Agências de Viagens com os prestadores de serviços turísticos e os clientes em geral;</p> <p>1.2. Origem e desenvolvimento das Agências de Viagens;</p> <p>1.3. Tipologia Oficial e Mercadológica das Agências de Viagens;</p> <p>1.4. Funções de Intermediação das Agências de Viagens;</p> <p>1.5. Glossário básico das Agências;</p>	

UNIDADE 2 - Área de Atuação e o Mercado Turístico

- 2.1. Segmentação de mercado;
- 2.2. Público alvo X especializações das Agências de Viagens;
- 2.3. Turismo receptivo, emissivo, contas correntes, viagens de incentivo, agências corporativas casas de câmbio, consolidadoras, representações.
- 2.4. Perfil de um bom Agente de Viagens.
- 2.5. Tecnologia da Informação e as Agências de Viagens;
- 2.6 O mercado de trabalho do agente de viagem do século XXI;

UNIDADE 3 - Legalização de Uma Agência de Viagem

- 3.1. Documentação necessária para abertura de uma empresa;
- 3.2. Diretrizes para legalização de uma Agência de Viagem;
- 3.3. Registros: no Ministério do Turismo, no SNEA, no SINDETUR e na ABAV;
- 3.4. Código de ética do Agente de Viagem;
- 3.5. Organograma de uma Agência de Viagem e os mercados a serem comercializados;
- 3.6. Parcerias estratégicas;
- 3.7. Qualidade no Atendimento das Agências de Viagens;

UNIDADE 4 - Reserva e Vendas de Passagens Aéreas

- 4.1. A IATA e sua relação com as Agências de Viagens;
- 4.2. Termos técnicos e códigos específicos;
- 4.3. Normas e procedimentos necessários à venda de passagens aéreas;

UNIDADE 5 - Reserva e Vendas de Serviços de Hospedagem

- 5.1. Hotéis: cadeias hoteleiras, tipos e categorias;
- 5.2. Termos técnicos e códigos específicos;
- 5.3. Normas e procedimentos necessários à venda de serviços de hospedagem;

Unidade 6. Reserva E Vendas De Pacotes Nacionais e Internacionais.

- 6.1. *Tours e transfers*: regulares e privativos. Seguros de Viagens;
- 6.2. Termos técnicos e códigos específicos;
- 6.3. Normas e procedimentos necessários à venda de pacotes nacionais e internacionais;

UNIDADE 7 - Reserva e Vendas de Cruzeiros Marítimos

- 7.1. Cruzeiros marítimos: cias marítimas e áreas de navegação;
- 7.2. Termos técnicos e códigos específicos;
- 7.3. Normas e procedimentos necessários à venda de cruzeiros marítimos;

UNIDADE 8 - Reserva E Vendas de Locação de Autos

- 8.1. Locação de automóveis e *leasing*;
- 8.2. Termos técnicos e códigos específicos;
- 8.3. Normas e procedimentos necessários à venda de locação de automóveis e leasing;

UNIDADE 9 - Reserva e Vendas de Passes Ferroviários

- 9.1. Passes ferroviários: empresas ferroviárias, tipos de passes e características específicas;
- 9.2. Termos técnicos e códigos específicos;
- 9.3. Normas e procedimentos necessários à venda de locação de passes ferroviários;

UNIDADE 10 - Documentos Operacionais

- 10.1. Voucher;
- 10.2 Vistos, Passaportes e Consulados/Embaixadas;
- 10.2. Ordem de Passagem;
- 10.3. Nota Fiscal;
- 10.4. *Rooming List*;

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas.
Seminários.
Visitas técnicas e palestras com profissionais da área.
Debates.
Produção de projetos para pesquisa

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

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 diversificadas de avaliação, deixando sempre claras 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 o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AGÊNCIAS de viagens e turismo: práticas de mercado. 10. tiragem. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
MAMEDE, Gladston. **Agências, viagens e excursões:** regras jurídicas, problemas e soluções. Barueri: Manole, 2003.
RAQUEL PAZINI. **Gestão De Agências De Viagem:** orientações para você abrir e administrar o seu negócio. [S.l.]: InterSaberes. 266 p. ISBN 9788544300497. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788544300497>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ACERENZA, Miguel. **Agências de viajes:** organización y operación. México: Trillas, 1990.
DANTAS, José Carlos de Souza. **Qualidade do atendimento** nas agências de viagens: uma questão de gestão estratégica. São Paulo: Roca, 2008.
MARÍN, Aitor. **Tecnologia da informação nas agências de viagens:** em busca da produtividade e do valor agregado. São Paulo: Aleph, 2007.
PAGE, Stephen. **Transporte e turismo.** Porto Alegre: Bookmann, 2000.
TOMELIN, Carlos Alberto. **Mercado de agências de viagens e turismo:** como competir diante das novas tecnologias. São Paulo: Aleph, 2001.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Nível:	Superior
EMENTA	
Características do perfil empreendedor. Oportunidade de negócios. Plano de negócios. Gestão da inovação e da tecnologia. Tecnologia e inovação como estratégia organizacional. Avaliação tecnológica. Projetos tecnológicos. Ferramentas de gestão tecnológica. Propriedade intelectual. Transferência de tecnologia Empreendedorismo: histórico e conceitos; Tipos de Empreendedorismo e empreendedores; Novas oportunidades de negócios: MEI; PMEs	
OBJETIVO	
Desenvolver a compreensão das organizações com seus requisitos básicos de criação, desenvolvimento e declínio considerando as exigências frente à dinâmica dos mercados na atualidade.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I: Empreendedorismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceituações de Empreendedorismo, histórico e visão histórica, • Empreendedorismo no Mundo e no Brasil, Evolução das Teorias Administrativas • Revolução Industrial e do Empreendedorismo, • Novas Abordagens do Empreendedorismo • Fases do Processo de Empreender <p>UNIDADE II – Oportunidade de negócios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Razões para Abrir um Negócio • Identificação de Oportunidades e via internet, necessidades, fontes, roteiro de análise, tendências, exame de fronteiras de mercado, utilidade; • Desenvolvimento do produto e ou serviço • O empreendimento e as pessoas e o dinheiro <p>UNIDADE III - Plano e Modelo de negócios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos, finalidade, Importância, Etapas, Processos, Elaboração, • A que se destina e a Colocação na prática • Busca de Assessoria para o Negócio • Incubadoras, Sebrae, Universidades e Institutos, Assessoria jurídica e contábil. Importância do seu negócio para o investidor • Business Model Canvas 	

UNIDADE IV – Tecnologia e inovação como estratégia organizacional

- Conceito de Estratégia, Fatores e Condicionantes.
- O papel da inovação no desenvolvimento da estratégia
- Políticas de Inovação
- As Instituições de Fomento de Recursos nas esferas federal, estadual e municipal, como: FINEP, CNPq, BNDES, SEBRAE e outros.
- Marcos legais – Novo Marco Legal da Ciência, Tecnologia e Inovação LEI Nº 13.243/2016;

UNIDADE V – Ferramentas de gestão tecnológica. Propriedade intelectual

- Conceitos, importância, Propriedade Industrial .
- Patentes - o que pode ou não, importância para os negócios,
- licenciamento
- Marcas: classes, licença, domínios, registros da marca e empresa, proteção

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas/dialogadas, Estudo de Casos, Fóruns de textos, Vídeos, Visitas Técnicas, Estudo dirigido, Seminário, Oficinas, Pesquisas e Minimercaado - ensino com pesquisa e discussões em grupo tendo como foco o desenvolvimento das competências exigidas para a formação do egresso.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico; (livros, vídeos, textos)
- Recursos Audiovisuais; (Datashow e Notebook, Slides, Caixas de som, microfone).
- Programas e simuladores

AVALIAÇÃO

O processo avaliativo compõe-se de trabalhos de natureza teórico/práticos a serem desenvolvidos individualmente ou em grupos, sendo enfatizado o uso dos projetos e resoluções de situações – problemas específicos do processo de formação dos futuros profissionais da área de Redes de Computadores. Para tanto será utilizada a formula definida no Regulamento de Organização Didática (ROD) IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor**. São Paulo: Saraiva, 2006.
- DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando idéias em negócios**. Rio de Janeiro: Campus, 2005.
- GAUTHIER, Fernando Álvaro Ostuni. **Empreendedorismo**. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- DRUCKER, Peter Ferdinand. **Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship)**: pratica e princípios. 6 ed. São Paulo: Pioneira, 2000.
- CAVALCANTI, Marly (Org.). **Gestão estratégica de negócios: evolução, cenários, diagnóstico e ação**: com estudos de casos nacionais e internacionais. São Paulo: Pioneira, 2003.
- HINGSTON, Peter. **Como abrir e administrar seu próprio negócio**. São Paulo: Publifolha, 2001.
- SEIFFERT, Peter Quadros. **Empreendendo novos negócios em corporações: estratégias, processo e melhores práticas**. 2ª Ed. São Paulo, SP: Atlas, 2008.
- SEBRAE. **Aprender a empreender: pousadas e hotéis**. Brasília, DF: Sebrae: Fundação Roberto Marinho, s.d. 2008.

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

DISCIPLINA: GESTÃO CONTÁBIL E FINANCEIRA

Código	
Carga Horária Total: 80H/AULAS	CH Teórica: 80H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	04
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	3º semestre
Nível:	Superior

EMENTA

Contabilidade: conceito, objeto e fins; Fatos contábeis; Procedimentos contábeis básicos; Método das partidas dobradas; Escrituração; Relatórios de demonstração contábil; Visão sintética do Balanço Patrimonial.

Compreensão global sobre a Gestão Financeira aplicadas a negócios turísticos; Análise das demonstrações Financeiras; Fluxo de Caixa; Capital de Giro; Financiamento através de Capital de Terceiros; Aspectos gerais sobre custos empresariais; Precificação; Cálculo de Resultado.

OBJETIVO

- Compreender os conceitos básicos da contabilidade, sua finalidade e formas de utilização no auxílio à gestão na tomada de decisão.
- Entender o processo de elaboração dos relatórios contábeis fundamentais para a análise da situação econômica, financeira e de custos da empresa e a importância dos instrumentos contábeis para a análise e planejamento dos controles empresariais;
- Interpretar índices extraídos dos relatórios contábeis para identificar a situação financeira em que se encontra a empresa;
- Conhecer os principais aspectos de custos e como eles contribuem para a formação e tomada de decisão nos empreendimentos turísticos;
- Aprender o processo de elaboração de fluxo de caixa e da gestão do capital de giro em uma empresa, além das dinâmicas de financiamento.

PROGRAMA

UNIDADE I – CONCEITOS CONTÁBEIS RELEVANTES

- Conceitos básicos de contabilidade;
- Personalidade Jurídica e Tipos de Sociedades;
- Princípio das partidas dobradas, débito e crédito;
- Escrituração dos lançamentos e contábeis e apuração de saldo das contas;
- Plano de contas;
- Balanço patrimonial;
- Receita e despesa

UNIDADE II – ANÁLISE DAS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS

- Demonstração do resultado do exercício (DRE);

- Receita líquida
- Lucro bruto
- Lucro operacional
- Lucro antes do imposto de renda
- Lucro depois do imposto de renda
- Lucro líquido

UNIDADE III – ANÁLISE HORIZONTAL, VERTICAL E ÍNDICES DE LIQUIDEZ

- Análise horizontal e vertical
- Índices de liquidez;
- Índices de endividamento;
- Índices de atividade;
- Índices de rentabilidade;
- Análise da taxa de retorno sobre investimentos;

UNIDADE IV – ASPECTOS GERAIS SOBRE CUSTOS

- Cálculo de custos;
- Custos para decisão;
- Custos para controle e custo-padrão.

UNIDADE V - ESTRUTURA FINANCEIRA DA EMPRESA

- Introdução a Administração Financeira;
- Políticas Econômicas, Mercado Financeiro e Mercado de Capitais
- Gestão de fluxo de caixa
- Gestão dos estoques
- Gestão de contas a receber;
- Gestão de disponibilidades;
- Gestão de capital de giro
- Investimentos;
- Lucratividade x Rentabilidade
- Precificação;
- Ponto de equilíbrio;
- Financiamentos de Curto, Médio e Longo Prazo;
- A combinação entre capital de terceiros e capital próprio;
- Risco econômico e risco financeiro;
- Ponto de equilíbrio;
- Softwares integrados de gestão e controle financeiro.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será baseada em aulas expositivas e dialogada com aplicação de exercícios práticos, problematizados e simulações de situações contábeis e financeiras do ambiente empresarial, com realização de trabalhos individuais e em grupo.

RECURSOS

Material didático
Quadro branco
Datashow

AVALIAÇÃO

O processo avaliativo compõe-se de trabalhos de natureza teórico/práticos a serem desenvolvidos individualmente ou em grupos, sendo enfatizado o uso dos projetos e resoluções de situações – problemas específicos do processo de formação dos futuros profissionais da área de Redes de Computadores. Para tanto será utilizada a fórmula definida no Regulamento de Organização Didática (ROD) IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSAF NETO, ALEXANDRE. **Fundamentos de Administração Financeira**. São Paulo: Atlas, 2010.

FAVERO, Hamilton Luiz et al. **Contabilidade: teoria e prática**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

GITMAN, Lawrence J. **Princípios de Administração Financeira**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CREPALDI, Silvio Aparecido. **Curso Básico de Contabilidade: resumo da teoria, atendendo às novas demandas da gestão empresarial, exercícios e questões com respostas**. São Paulo: Atlas, 2010.

FERRARI, E. Luiz. **Contabilidade Geral**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

IUDICIBUS, Sergio de; MARION, Jose Carlos. **Curso de contabilidade para não contadores**. São Paulo: Atlas, 2011.

MARION, Jose Carlos. **Contabilidade básica**. São Paulo: Atlas, 2009.

WELSC, Glenn A. **Orçamento empresarial**. São Paulo: Atlas, 2011.

Coordenador de Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL E SUSTENTABILIDADE	
Código:	
Carga Horária Total: 80H/AULAS	CH Teórica: 80H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	04
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	3º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Meio ambiente e Sustentabilidade. O meio ambiente na legislação brasileira: Constituição Federal; lei da Política Nacional do Meio Ambiente – 6.938/1981; Meio ambiente e sociedade. Histórico dos movimentos ambientais. Principais conferências relacionadas ao meio ambiente. Principais problemas ambientais locais e globais da atualidade. Impactos socioambientais do Turismo. Impactos ambientais positivos da atividade turística. Possibilidades de turismo sustentável. Ecoturismo. Educação Ambiental na atividade turística. Unidades de conservação e turismo em áreas naturais protegidas – SNUC – Lei 9.985/2000.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos de meio ambiente, sustentabilidade e desenvolvimento sustentável; • Compreender a relação entre o homem, à vida em sociedade e o meio ambiente; • Compreender a evolução dos problemas ambientais globais; • Conhecer as principais conferências relacionadas ao meio ambiente; • Conhecer os principais problemas ambientais locais e globais; • Identificar os impactos positivos e negativos da atividade turística; • Compreender a necessidade e importância da educação ambiental na atividade turística; • Conhecer as unidades de conservação e analisar sua relação com o turismo; • Conceituar, identificar e compreender o Ecoturismo; 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1. Ambiente e Sustentabilidade 1.1 Conceitos de meio ambiente, sustentabilidade e desenvolvimento sustentável;</p> <p>UNIDADE 2. Meio Ambiente e Sociedade 2.1 Homem e sociedade, transformações ambientais através da ação humana;</p> <p>UNIDADE 3. Meio ambiente na legislação brasileira: Constituição Federal e Lei 6.938/1981.</p> <p>UNIDADE 4. Principais Conferências Relacionadas ao Meio Ambiente 4.1 Discussões no século XX sobre Meio Ambiente, Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente – Estocolmo, Conferência Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento – ECO-92, Conferência das Nações Unidas sobre o Desenvolvimento Sustentável – Rio+10,</p>	

Protocolo de Quioto, Protocolo de Montreal, Conferência de Copenhague, Conferência das Nações Unidas sobre o Desenvolvimento Sustentável – Rio+20;

UNIDADE 5. Principais problemas ambientais globais e locais

5.1 Aquecimento global, camada de ozônio, chuva ácida, perda da biodiversidade, escassez da água, poluição das águas.

5.2 Consumismo e geração de lixo

5.3 Resíduos sólidos e problemas relacionados;

5.4 Como o Turismo pode ser afetado pelos problemas ambientais.

UNIDADE 6. Impactos da Atividade Turística sobre o Meio Ambiente

6.1 Principais Impactos positivos e negativos da atividade turística, impactos ambientais, impactos econômicos, impactos socioculturais;

UNIDADE 7. Áreas Naturais protegidas

7.1 As áreas naturais protegidas e sua importância para a conservação do meio ambiente;

7.2. Unidades de Conservação: SNUC - Lei 9.985/2000; categorias; histórico; relação com a atividade turística.

UNIDADE 8. Turismo Sustentável

8.1 Conceito de Turismo Sustentável; importância do turismo sustentável; como praticar o turismo sustentável;

UNIDADE 9. Ecoturismo

9.1. Conceito de ecoturismo, benefícios econômicos, ambientais e sociais do ecoturismo, ecoturismo na atualidade;

9. Educação Ambiental na Atividade Turística

9.1. Princípios da Educação Ambiental; a importância da educação ambiental para o turismo, educação ambiental e preservação do meio ambiente; projetos ambientais mundiais e no Brasil.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas;
Exposição de filmes e documentários relacionados à temática ambiental;
Utilização de multimídia;
Interpretação de textos;
Debate em grupo;
Visitas técnicas.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico; (livros, vídeos, textos)
- Recursos Audiovisuais; (Datashow e Notebook, Slides, Caixas de som, microfone).
- Programas e simuladores

AVALIAÇÃO

Apresentação de seminários; Participação nas atividades propostas como debates, leituras e interpretação de textos; provas escritas; relatórios de filmes, documentários e visitas técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FABRÍCIO, Ana Carolina Baggio. **Turismo, Meio Ambiente e Sustentabilidade**. Curitiba: Intersaberes, 1a edição, 2015.
PHILLIPI-Jr, Arlindo, RUSCHMANN, Doris Van de Meene. **Gestão Ambiental e Sustentabilidade no Turismo**. São Paulo: Manole, 1a edição, 2009.
RUSCHMANN, Doris. **Turismo e Planejamento Sustentável – A Proteção do Meio Ambiente**.

São Paulo: Papirus, 1ª edição, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Rui Otávio Bernardes de. **Gestão ambiental: enfoque estratégico aplicado ao desenvolvimento sustentável**. 2. ed. São Paulo: Makron, 2004.

COSTA, Patrícia Cortes. **Unidades de Conservação: matéria prima do ecoturismo**. São Paulo: Aleph, 2002.

KINKER, Sonia. **Ecoturismo e conservação da natureza em parques nacionais**. Campinas, SP: Papirus, 2002

LINDBERG, Kreg; HAWKINS, Donald E. **Ecoturismo: um guia para planejamento e gestão**. 5.ed. São Paulo: SENAC, 2005.

TELES. Reinaldo Miranda de Sá. **Turismo e Meio ambiente**. São Paulo. Ed. Elsevier. 2011.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS	
Código:	
Carga Horária Total: 80H/AULAS	CH Teórica: 80H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	04
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	3º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
Estudo da administração dos recursos humanos e sua evolução; Cultura organizacional; Visão sistêmica da gestão de pessoas; Planejamento, e acompanhamento dos processos utilizados durante a trajetória das pessoas na organização.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os conceitos introdutórios da administração de recursos humanos; • Reconhecer a importância do fator humano nas organizações; • Demonstrar o que é cultura organizacional; • Diferenciar relações formais e informais • Apresentar a estrutura departamental de uma organização e a relevância da gestão de pessoas no cenário empresarial; • Explicar os principais processos que são praticados pela gestão de pessoas, desde o ingresso, permanência e saída de um colaborador na organização; • Visualizar e compreender o cenário econômico atual e suas implicações no mercado de trabalho. 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 – ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS	
<ul style="list-style-type: none"> • A transformação nas organizações; • Objeto de estudo: pessoas no ambiente corporativo; • Conceito da ARH / Gestão de Pessoas; • Cultura 	organizacional
Gestão de Pessoas: Subsistemas e seus principais objetivos;	
UNIDADE 2 – RECRUTAMENTO E SELEÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> • Rotatividade de pessoal: vantagens, desvantagens, causas; • Recrutamento: conceito, tipos, fontes e técnicas; • Seleção: conceito, etapas e técnicas; • Ambientação e integração entre os colaboradores; 	
UNIDADE 3 – AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO	

- Hierarquização;
- Habilidades e capacidades;
- Tipos de avaliação de desempenho;

UNIDADE 4 – REMUNERAÇÕES E BENEFÍCIOS

- Componentes da remuneração;
- Fatores remuneratórios;
- Tipos de benefícios;

UNIDADE 5 – TREINAMENTO, DESENVOLVIMENTO E APRENDIZAGEM

- Educação, treinamento, desenvolvimento profissional;
- O processo de treinamento e desenvolvimento;
- Os métodos de treinamento e desenvolvimento;
- A educação corporativa;

UNIDADE 6 – HIGIENE E SEGURANÇA E QUALIDADE DE VIDA

- Higiene e segurança no ambiente de trabalho;
- Ergonomia;
- Prevenção de acidentes;
- Ato inseguro e condição insegura;
- Riscos ambientais;
- Insalubridade e periculosidade.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será baseada em aulas expositivas e dialogadas com aplicação de exercícios práticos, problematizados e simulações de situações contábeis e financeiras do ambiente empresarial, com realização de trabalhos individuais e em grupo.

RECURSOS

Material didático
Quadro branco
Datashow

AValiação

Apresentação de seminários; Participação nas atividades propostas como debates, leituras e interpretação de textos; provas escritas; relatórios de filmes, documentários e visitas técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, Campus, 2008.
FLEURY, M. T. L. (org.). **As pessoas na organização**. São Paulo: Editora Gente, 2002.
MILKOVICH, George T.; BOUDREAU, John W. **Administração de recursos humanos**. São Paulo: Atlas, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHIAVENATO, Idalberto. **Gerenciando com as pessoas: transformando o executivo em um excelente gestor de pessoas**. 3 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2010.
DUTRA, Joel Souza. **Gestão de pessoas: modelo, processos, tendências e perspectivas**. São Paulo: Atlas, 2006.
VROOM, Victor H. **Gestão de pessoas, não de pessoal: os melhores métodos de motivação e avaliação de desempenho**. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

Coordenador de Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INGLÊS INSTRUMENTAL	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	3º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Vocabulários e estruturas gramaticais da língua inglesa contextualizados em situações ligadas ao turismo e à hotelaria. Acesso a textos específicos relacionados ao turismo e à hotelaria como: reserva de hotéis pelo telefone, fax ou e-mail; compras de passagens; explicações sobre pontos turísticos da cidade, entre outros. Conversações específicas.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Produzir e compreender textos orais e escritos, formais e informais, de nível inicial, que envolvam a realidade do cotidiano do profissional da área de Turismo. • Saber comunicar-se em língua estrangeira. • Compreender textos variados em língua inglesa. • Reconhecer o uso das estruturas gramaticais da língua inglesa 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1- Inglês Instrumental</p> <ul style="list-style-type: none"> • Greetings. • Alfabeto. • Useful sentences and expressions. • Nome. • Números. • Verbo to be. • Países e nacionalidades. • Adjetivos. • Locais e direções. • Presente simples e verbos comuns. • Dinheiro, moedas e preços. • Horas e datas. • Vocabulário relacionado a hotel e hospedagem 	

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas e dialogadas com utilização de recursos audiovisuais e dinâmicas de grupo.	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico; • Recursos audiovisuais. 	
AVALIAÇÃO	
<p>Inserir-se em um processo diagnóstico-progressivo, segundo os critérios de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos debates em sala, no planejamento e realização dos trabalhos da disciplina. <p>Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produção de gêneros escritos e orais, individuais e em grupo, atividades dirigidas, avaliações individuais. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>DE BIAGGI, Enaura T. Kriek. Enjoy Your Stay: Inglês Básico Para Hotelaria e Turismo. Disal Editora, 2004.</p> <p>LOPES, Carolina. Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos. Fortaleza: IFCE, 2012</p> <p>OLIVEIRA, Luciano Amaral. English for tourism. São Paulo: ROCA, 2001.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>GUANDALINI, Eiter Otávio. Técnicas de Leitura Em Inglês - Estágio 1. Editora Textonovo, 2002.</p> <p>LONGMAN. Gramática escolar da língua inglesa: com exercícios e respostas. São Paulo: Longman, 2004.</p> <p>SCHUMACHER, Cristina. COSTA Francisco da. Inglês para turismo e hotelaria: a comunicação essencial para o dia-a-dia. Editora Campus, 2007.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA COMUNICAÇÃO VISUAL	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	3º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
Estruturas constituintes da mensagem visual em diferentes mídias. Composição e enquadramento. A organização visual da informação. Percepção, experimentação e criação visual. O processo de comunicação visual e sua linguagem. Linguagem visual e seus elementos. Estratégias de comunicação visual. Noções básicas de fotografia e computação gráfica.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os princípios da comunicação visual • Identificar os elementos da linguagem visual; • Analisar e experimentar estratégias de comunicação visual. • Elaborar mensagens visuais com repertório estético e crítico. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1: O processo da comunicação visual</p> <ul style="list-style-type: none"> • A linguagem visual • A visão • Percepção e Gestalt <p>UNIDADE 2: Elementos básicos da linguagem visual</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ponto • Linha • Forma • Textura • Cor • Tipografia <p>UNIDADE 3: Princípios visuais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Harmonia, contraste, unidade, equilíbrio, ordem e composição. 	

UNIDADE 4: Noções básicas de fotografia

- Composição
- Planos
- Cor, luz e textura.

UNIDADE 5: Computação gráfica

- Edição de imagens
- Diagramação

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositiva-dialógica podendo ser utilizados textos, projetor de slides, quadro branco e pincel, aparelho de som entre outros. Pesquisa, leituras, reflexão e análise de material pedagógico e teórico para através de apresentações de seminários com debates entre os integrantes do grande grupo. Nas aulas práticas os discentes farão exercícios com abordagem de leitura, apreciação e produção de imagens, utilizando como linguagem a fotografia e a computação gráfica.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Câmeras fotográficas e/ou celulares;
- Computadores/programas de edição de imagens

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter formativo e será realizada de forma contínua, utilizando os seguintes instrumentos:

Prova escrita;

Seminários e debates;

Portfólios.

As atividades práticas serão avaliadas tendo como base os seguintes critérios:

- Clareza de ideias relacionada com o tema abordado;
- Apresentação e organização;
- Criatividade;
- Participação;
- Desenvolvimento ao longo do processo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DONDIS, Donis A. **Sintaxe** da linguagem visual. 2.ed. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

BERGSTROM, Bo. **Fundamentos da Comunicação Visual** – São Paulo: Edições Rosari, 2009. ARHEIN, Rudolf. **Arte e percepção visual**. 9ª Edição. São Paulo: Pioneira, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

RAMALHO e OLIVEIRA, S. R. **Imagem também se lê**. São Paulo: Edições Rosari, 2009.

COLLARO, Antonio Celso. **Produção visual e gráfica**. São Paulo: Summus, 2005.

VAZ, Adriana. **Fundamentos da linguagem** visual[livro eletrônico]/Adriana Vaz, Rossano Silva. Curitiba: InterSaber, 2016 (Série Teoria e Prática das Artes Visuais)

PIETROFORTE, Antonio Vicente. **Análise do texto visual: a construção da imagem**. São Paulo: Contexto, 2007.

GURAN, Milton. **Linguagem fotográfica e informação**. 3. ed. Rio de Janeiro: Gama Filho, 2002

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

4º SEMESTRE CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO

DISCIPLINA: MARKETING TURÍSTICO	
Código:	
Carga Horária Total: 80H/AULAS	CH Teórica: 80H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	04
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	4º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
Introdução e evolução de conceitos de marketing. Conceitos e funções do Marketing Turístico; Composto de marketing turístico; Segmentação de Mercado; Sazonalidade; Análise de Ambiente; Perfil e comportamento do consumidor turista. Ciclo de vida dos produtos e/ou serviços. Concorrência. Sistemas de informação em marketing. Análise SWOT. Noções de publicidade e propaganda. Canais de Marketing. Marketing Digital. Planejamento de marketing turístico.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os conceitos introdutórios do marketing, bem como sua evolução; • Perceber a importância do marketing na comercialização de produtos e serviços turísticos no mercado; • Discutir e debater as regras e funcionamento da dinâmica da demanda e oferta turística e sua relação com a sazonalidade; • Observar a importância do cliente no mercado turístico; • Entender a relação e o impacto da utilização dos diferentes tipos de mídias na divulgação de produtos e/ou serviços; • Compreender como o planejamento no marketing, juntamente com o uso dos canais de marketing podem alavancar a atividade turística; • Elaborar um Plano de Marketing. 	
PROGRAMA	
<p>Unidade 1 – INTRODUÇÃO AO MARKETING</p> <p>1.1 Conceito do marketing;</p> <p>1.2 Tipos de Marketing;</p> <p>1.3 Satisfação dos consumidores;</p> <p>Unidade 2 - MARKETING TURÍSTICO</p> <p>2.1 O Mercado Turístico.</p> <p>2.2 Oferta e demanda turística.</p> <p>2.3 Fluxos e sazonalidade do Mercado Turístico</p> <p>Unidade 3 - ANÁLISE AMBIENTAL E SITUACIONAL SWOT</p> <p>3.1 O ambiente do marketing turístico;</p> <p>3.2 Microambiente e Macroambiente;</p> <p>3.3 Análise SWOT</p>	

Unidade 4 - POSICIONAMENTO DE MERCADO

- 4.1 A função do composto de marketing
- 4.2 As variáveis do composto de marketing
- 4.3 Conceito de segmentação e os segmentos do mercado turístico

Unidade 5 - COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR TURISTA

- 5.1 Teoria do comportamento do consumidor;
- 5.2 Tipos de comportamento de compra;
- 5.3 Processos de decisão.

Unidade 6 – PUBLICIDADE E PROPAGANDA

- 6.1 Conceitos e objetivos;
- 6.2 Briefing;
- 6.3 Mídias e veiculação de peças publicitárias;

Unidade 7 – CANAIS DE MARKETING DIGITAL

- 7.1 Marketing Digital
- 7.2 FMOT e ZMOT
- 7.3 Canal de marketing
- 7.4 Função do canal de marketing
- 7.5 Mercado do Turismo pela Internet;

Unidade 8 - PLANO DE MARKETING.**METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Orientação em atividades práticas individuais e em grupo;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Elaboração assistida e orientada do plano de marketing

RECURSOS

Material didático; Quadro branco; Áudios; Vídeos; Streaming; Datashow

AVALIAÇÃO

Trabalhos individuais e em grupo
Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual);
Seminários;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COUGHLAN, Anne T., ANDERSON, Erin, STERN, Louis W., EL-ANSARY, Adel I. **Canais de Marketing**. 7ª Edição – São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012.
KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. **Princípios de marketing**. 12 ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2007
MOTA, Keila Cristina Nicolau. **Marketing turístico: promovendo uma atividade sazonal**. São Paulo: Atlas, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KUAZAQUI, Edmir. **Marketing turístico e de hospitalidade: fonte de empregabilidade e desenvolvimento para o Brasil**. São Paulo: Makron, 2000.
LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Marketing de serviços**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2002.
LECINSKI, J. **Zmot – Conquistando o momento zero da verdade**. Google, 2011
PETROCCI, Mario. **Marketing para destinos turísticos**. São Paulo: Futura, 2004.
SANT'ANNA, A., ROCHA JR, I., GARCIA, L.F.D. **Propaganda – Teoria, Técnica e Prática**, São Paulo: Cengage Learning, 2010.

Coordenador de Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO DA QUALIDADE EM SERVIÇOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	4º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Mercado turístico e qualidade. Características e elementos dos serviços; Gestão da Qualidade nas atividades de <i>Front-Office</i>; Gestão da Qualidade nas atividades de <i>Back-Office</i>; Gestão dos Custos. As ferramentas da qualidade. Princípios de competitividade. Definição, princípios, métodos da administração e modelos de qualidade. O conceito de qualidade no turismo. Qualidade na “cadeia” turística: qualidade dos prestadores de serviço, qualidade das destinações. Atendimento e responsabilidade social como atributos da qualidade do turismo. Critérios específicos de qualidade turística: proteção ao consumidor, serviços de reclamações para turistas, planos de auxílio e assistência ao turista, seguros e assistência ao viajante, medidas especiais para visitantes que precisam de suporte particular. Medidas gerais para assegurar um ambiente seguro ao visitante. Exigências internacionais e padrões nacionais de qualidade. Planejamento, gestão e controle da qualidade: qualidade total; auditoria de qualidade; avaliação e certificação da qualidade (ISO 9000, ISO 14000, ISSO 26000 etc.)</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Fornecer subsídios metodológicos para a análise de temas sobre a gestão da qualidade no setor turístico. • Apresentar informações sobre a qualidade da empresa com o desenvolvimento do pensamento estratégico, a definição de objetivos e o apontamento de indicadores de desempenho. • Aproveitamento o aluno com noções básicas sobre os principais aspectos conceituais da gestão da qualidade, a construção do pensamento estratégico, dos objetivos estratégicos e fatores críticos de sucesso FCS e da Matriz Estratégica FOFA • Contextualizar a importância do processo de competitividade no panorama globalizado do setor turístico, simulando a construção do plano de ações estratégicas integradas. • Apresentar as principais características do profissional no setor turístico e os princípios da hospitalidade. 	
PROGRAMA	

UNIDADE 1 - Aspectos Conceituais da Gestão da Qualidade

- 1.1. Principais conceituações sobre qualidade total;
- 1.2. Mercado globalizado e qualidade no setor turístico;
- 1.3. Princípios da Qualidade Total;
- 1.4. Gestão da qualidade e benefícios para o setor turístico;

UNIDADE 2 - Principais Ferramentas em Gestão da Qualidade

- 2.1. Natureza e os tipos de instrumentos utilizados em gestão da qualidade;
- 2.2. Objetivos de aplicação de planos de gestão da qualidade.
- 2.3. Gestão da Qualidade em Serviços e dos Momentos da Verdade
- 2.4. Excelência no Atendimento
- 2.5. Posturas do profissional de atendimento na área do Turismo e Hospitalidade

UNIDADE 3 - Modelos de Acreditação no Setor Turístico

- 3.1. Principais modelos de acreditação utilizados no mundo globalizado;
- 3.2. Exemplos de países e eventos que utilizaram modelos de acreditação;
- 3.3. Panorama do setor turístico com a implantação dos novos modelos de acreditação;
- 3.4 Acreditação EMBRATUR;

UNIDADE 4 - Certificações na Área da Qualidade e Segurança no Trabalho

- 4.1. ISO 9001:2008;
- 4.2. Modelo de Excelência em Gestão- MEG da FNQ (Fundação Nacional da Qualidade);
- 4.3. ISO 14001 – Sistema de Gestão Ambiental;
- 4.4. OHSAS 18001 – Norma de Saúde Ocupacional e Segurança no Trabalho;
- 4.5. Modelo TPM Japonês de Qualidade– Manutenção Preventiva Total;
- 4.6. ISO 26000 – Norma Internacional de Responsabilidade Social;

METODOLOGIA DE ENSINO

- Apresentação expositiva em sala de aula sobre temas propostos no conteúdo programático da disciplina;
- Reflexão crítica sobre temas apresentados em sala de aula e textos previamente estudados;
- Possibilidade de realização de vivências e jogos em grupo para melhor compreensão dos temas abordados;
- Apresentação de estudos de caso ou compartilhar de experiências que envolvam temas específicos de interesse do grupo de alunos matriculados na disciplina.

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

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 diversificadas de avaliação, deixando sempre claras 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 o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GESTÃO da qualidade em serviço: a busca por um diferencial pelas empresas de pequeno porte do setor supermercadista da região noroeste paulista. GEPROS - Gestão da Produção, Operações e Sistemas, Bauru, SP, v. 4, p. 139-150., jul./set. 2/2007.

FLORES, Paulo Silas Ozores. **Treinamento em qualidade** - fator de sucesso para o desenvolvimento da hotelaria e turismo. Editora: Roca, 2008.

ORGANIZADOR MARCELO PUPIM GOZZI. **Gestão da Qualidade em bens e serviços**. [S.l.]: Pearson. 160 p. ISBN 9788543010175. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543010175>>. Acesso em: 10 jan. 2018

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARROS, Claudius D'artagnan C. **Excelência em serviços:** uma questão de sobrevivência no mercado. Quality Mark. RJ. 1999.

CARVALHO, Marly Monteiro de et. al. **Gestão da Qualidade: teoria e casos**. Elsevier. RJ. 2005

PALADINI, Edson Pacheco. **Gestão Estratégica da Qualidade:** princípios, métodos e processos. Atlas. SP. 2008

POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. **Administração no setor de hospitalidade:** turismo, hotelaria, restaurante; tradução Ailton Bonfim Brandão. Atlas. SP. 2004

VIEIRA, Valéria Silva. **Aplicação do sistema de gestão da segurança de alimentos** (NBR 22000:2005) na hotelaria: estudo de caso do Gran Marquise Hotel. 2011. 61 f. TCC (Graduação) Tecnologia em Hotelaria - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/ Campus Fortaleza, Fortaleza, 2011. Disponível em: <biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=12818>. Acesso em: 10 jan. 2018.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO DE EVENTOS	
Código:	
Carga Horária Total: 80H/AULAS	CH Teórica: 80H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	04
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	4º Semestre
EMENTA	
<p>Esquema da Liberação dos Tempos Humanos; Tempo de lazer, turismo e eventos; Eventos como negócios (a negação do ócio); Tipologia de eventos: diversidades e semelhanças entre eventos; Planejamento, organização, operação e execução de eventos; Experimento com evento (acadêmico, literário ou esportivo).</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Entender o Esquema da Liberação dos Tempos Humanos e sua relação com o turismo e com eventos; • Perceber a atividade de eventos como um negócio (a negação do ócio); • Identificar os diversos tipos de eventos atentando para as possíveis semelhanças existentes; • Diferenciar os momentos referentes ao planejamento, organização, operação e execução de eventos; • Experimentar uma situação real de um evento acadêmico, literário ou esportivo. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1. Tempos humanos 1.1. Tempo biológico, tempo de trabalho, tempo comprometido, tempo inoperante, tempo livre, tempo de lazer, tempo de turismo (quando em vez, participando de eventos);</p> <p>UNIDADE 2. Eventos como negócios possíveis em uma cadeia de produções associadas ao turismo na economia do lugar;</p> <p>UNIDADE 3. Eventos técnicos, eventos científicos, eventos artísticos, eventos festivos: estudo de tipos e subtipos.</p> <p>UNIDADE 4. Planejamento: 4.1. Definição e detalhamento de objetivos; 4.2. Planejamento dos fatores básicos; 4.3. Cronograma e avaliação;</p>	

- 4.4. Estrutura administrativa (organograma);
4.5. Plano de vendas e política de preços (revendo teoria de preços de eventos);

UNIDADE 5. Organização:

- 5.1 Projeto;
5.2. Normas de trabalho e rotinas.

UNIDADE 6. Operação:

- 6.1. Estrutura organizacional;
6.2. Funções típicas e colaboradores possíveis;
6.3. Controle na gestão.

UNIDADE 7. Execução:

- 7.1. Concepção;
7.2. Pré-evento;
7.3. Trans-evento (Evento);
7.4. Pós-evento

UNIDADE 8. Cadernos de trabalho: disposição de itens e indicação do sequenciamento de tarefas/ações na relação com o tempo, existente, na gestão de eventos.

UNIDADE 9. Experimentação em evento: formulação de cenários e situações reais para um evento acadêmico, literário ou esportivo

METODOLOGIA DE ENSINO

Estabelecendo um clima adequado entre professor e alunos, mediante uma identificação prévia, obter-se-á atenção, dos aprendizes, para o conteúdo proposto, a ser apresentado, com idéias generalistas.

O conteúdo essencial (noções e pré-requisitos para a compreensão das idéias essenciais da aula) será exposto partindo de idéias gerais e simples para as particulares e complexas. Buscar-se-á estabelecer encadeamentos com idéias básicas que ancoram idéias subsidiárias, mediante questionamentos e exemplificações.

A formalização do teor da aula será construída com a rerepresentação de frases ou expressões relevantes referentes ao ponto trabalhado sempre envolto em perguntas inquietadoras, destinadas aos alunos, via avaliação, por ser diagnóstica, formativa, processual e contínua.

Chamar-se-á atenção para as idéias mais importantes surgidas usando uma síntese possibilitando, permitindo e percebendo o processo coletivo de aquisição do saber.

Avaliar-se-á sugerindo aos alunos que resumam ou exemplifiquem aspectos ponderados em cada aula evidenciando a mensagem social do conhecimento passado destacando as possibilidades reais de contribuições para a coletividade.

Por fim, indicam-se, quando possível, as referências em cada aula alusivas aos assuntos efetivamente trabalhados.

RECURSOS

- Imagens, músicas, vídeos, obras artísticas, textos.
- Materiais didáticos (Data-show e Notebook, Slides, Caixas de som)

AValiação

Avaliação, por ser diagnóstica, formativa, processual e contínua será direcionada ao momento de cada unidade trabalhada, em sala, para cada uma das duas etapas. A sistemática de avaliação se desenvolverá em dois momentos. Serão, no mínimo, duas avaliações por etapa ou momento avaliativo. Comporá esta avaliação individual, contínua e direcionada um momento, em sala de aula, de autoavaliação possibilitando, ao aluno, perceber o desempenho individual e

coletivo no tocante a aquisição do conhecimento trabalhado.

A nota da etapa poderá ser a média aritmética das notas obtidas pelo aluno.

Caso o aluno não atinja média (7,0) para aprovação, mas tenha obtido no semestre, no mínimo 3,0, fará Avaliação Final que deverá ser aplicada no mínimo 3 (três) dias letivos após registro e divulgação do resultado da média semestral no Sistema Acadêmico.

A nota da Prova Final deverá ser somada à média semestral e dividida por 2 e deverá ser igual ou maior do que 5,0, para que o aluno obtenha aprovação.

Será considerado aprovado o discente que apresentar frequência igual ou superior a 75%, por disciplina.

A promoção semestral se dá pela combinação notas e frequências; em ambas as etapas e no resultado final.

Seguirá o Regulamento da Organização Didática (ROD).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011.

SALGADO, Paulo Regis. **Protocolo, cerimonial e etiqueta em eventos: uma prática ao alcance de todos**. São Paulo: Paulus, 2010.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. São Paulo: Atlas, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALLEN, Johnny et al. **Organização e gestão de eventos**. Tradução de Marise Philbois e Adriana Kramer. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

BRASIL, Câmara dos Deputados. **Datas comemorativas e outras datas significativas**. Brasília (DF): Edições Câmara, 2012. (Série ações de cidadania; número 15).

BRASIL, Senado Federal. Secretaria Especial de Editoração e Publicações. Subsecretaria de Edições Técnicas. **Lei do turismo e legislação correlata**. Brasília (DF): Senado Federal, 2012.

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. 2ª ed. São Paulo: Aleph, 2010.

VELLOSO, Ana Maria Corsini. **Cerimonial universitário**. Brasília (DF): Editora da Universidade de Brasília (UnB), 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SISTEMAS DE INFORMAÇÃO	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	4º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>A informação e o processo decisório: a importância e os sistemas de informação no ambiente organizacional. Desenvolvimento de sistemas de informação: fases e profissionais envolvidos. Modelo de sistemas de informações gerenciais. Modelo de sistemas de suporte à decisão. Administração de tecnologias da informação: novas alternativas tecnológicas. Gestão de ambientes de informática. Dimensões éticas e sociais da TI.</p>	
OBJETIVO	
<p>Apresentar os principais conceitos relacionados a sistemas de informação. Permitir que aluno compreenda os diferentes tipos de sistemas de informação, principalmente os sistemas de apoio à tomada de decisão. Discutir a importância dos sistemas de informação no atual ambiente organizacional e corporativo de negócios. Introduzir os primeiros conceitos relacionados ao processo de desenvolvimento de sistemas de informação.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I Contextualização de sistemas de informação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição de sistemas de informação • Características de sistemas de informação • Valor estratégico de sistemas de informação e vantagem competitiva <p>UNIDADE II Caracterização dos sistemas de informação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estrutura organizacional e tipos de sistemas de informação • Sistemas de informação não tradicionais • Arquiteturas de sistemas de informação • Sistemas integrados <p>UNIDADE III Tipos tradicionais de sistemas de informação</p>	

- Sistemas de processamento de transações
- Sistemas de apoio à tomada de decisão
- Sistemas de informação gerenciais
- Sistemas de apoio a executivos
- Sistema ERP

UNIDADE VI Negócios digitais com sistemas de informação

- Uso da internet
- Comércio eletrônico
- Governo eletrônico
- Computação em nuvem

UNIDADE VI Sistemas de informação e a tecnologia da informação

- Caracterização da tecnologia da informação
- Infraestrutura de tecnologia da informação
- Segurança de tecnologia da informação e de sistemas de informação

UNIDADE VII Tecnologia da Informação e ética

- Questões éticas, sociais e políticas em sistemas de informação

METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina será ministrada em aulas expositiva-dialógica, abordando teoria e prática, podendo-se utilizar, dentre outras metodologias, trabalhos de equipes, exercícios programados, seminários, exposições dialogadas e grupos de discussão, onde os conteúdos poderão ser ministrados de acordo as especificidades do grupo de alunos e da disciplina. Podem ser Visitas Técnicas e a utilização de recursos audiovisuais.

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

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 diversificadas de avaliação, deixando sempre claro 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 idéias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

Importante destacar como será avaliado o desempenho dos alunos na aulas práticas bem como nas prática enquanto componentes curriculares do ensino. Quanto ao tipo de avaliação, poderá ser: prova escrita, apresentação de seminário, pesquisa e desenvolvimento de artigos, resolução de exercícios práticos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LAUDON, K.C. E LAUDON, J. P. **Sistemas de Informação Gerenciais**. 11a. Edição. Pearson. 2014
EFRAIM, TURBAN; KING DAVID. **Comércio Eletrônico - Estratégia e Gestão**; 1ª Edição. Pearson. 2003.
CAIÇARA, Cícero Junior. **Sistemas Integrados de Gestão ERP**. Curitiba: InterSaberes, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. **Introdução a Informática**. 8ª Ed. Pearson. 2004.
CAIÇARA JUNIOR, Cícero, WILDAUER, Egon Walter. **Informática instrumental**. 1ª ed. Curitiba; Inter Saberes. 2013.
DIAS, REINALDO. **Tecnologias da gestão**. 8ª Ed Brasil: Pearson. 2014.
LAURINDO, Fernandes Jospe Barbin – **Tecnologia da Informação – Eficácia nas Organizações**. Editora Futura.
ROSINI, Alessandro Marco; PALMISANO, Ângelo. **Administração de sistemas de informação e a gestão do conhecimento**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 30H CH Prática: 10H
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	4º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
Métodos de pesquisa e matrizes teóricas. Abordagens de pesquisa: definição, tipos e características. Técnicas de pesquisa. Elaboração do projeto de pesquisa.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> - Discutir os métodos de pesquisa e as matrizes teóricas que a subsidiam. - Explicitar as abordagens de pesquisa, bem como sua definição, tipos e características. - Conhecer as técnicas de pesquisa utilizadas para coleta e análise de dados. - Elaborar um projeto de pesquisa aplicável à área de formação visando desenvolver competências e habilidades na pesquisa científica. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - MÉTODOS DE PESQUISA E MATRIZES TEÓRICAS</p> <p>1.1. Dedutivo (racionalismo)</p> <p>1.2. Indutivo (empirismo)</p> <p>1.3. Hipotético-dedutivo (neopositivismo)</p> <p>1.4. Dialético (materialismo dialético)</p> <p>1.5. Fenomenológico (fenomenologia)</p> <p>UNIDADE II - ABORDAGENS DE PESQUISA: DEFINIÇÃO, TIPOS E CARACTERÍSTICAS</p> <p>2.1. Qualitativa: conceito, tipos de pesquisas qualitativas e características de cada uma delas</p> <p>2.2. Quantitativa: conceito, tipos de pesquisas quantitativas e características de cada uma delas</p> <p>2.3. Mista (Quali e Quantitativa): razões e critérios de escolha dessa abordagem</p> <p>UNIDADE III - TÉCNICAS DE PESQUISA</p> <p>3.1 Técnicas para a coleta de dados:</p> <p>3.1.1. Entrevista (Estruturada, Não-Estruturada e Semiestruturada)</p> <p>3.1.2. Observação (Estruturada, Não-Estruturada)</p> <p>3.1.3. Questionário (questões abertas e fechadas)</p> <p>3.1.4. Análise de Documentos</p> <p>3.2. Formas de Registro (Vídeo, Fotografia, Gravador, Papel e Lápis – Diário de Campo)</p> <p>3.3. Técnicas para Análise de Dados:</p> <p>3.3.1. Análise de conteúdo (Bardin)</p>	

3.3.2. Análise de discurso (Pêcheux)

3.3.3. Softwares para tabulação de dados: Statistical Package for the Social Sciences (SPSS); Nvivo etc.

UNIDADE IV - ELABORAÇÃO DO PROJETO DE PESQUISA

4.1. Elementos pré-textuais:

4.1.1. Folha de rosto com dados gerais de identificação da instituição e sumário

4.2. Elementos textuais:

4.2.1. Introdução contendo a problematização, a justificativa, e objetivos (geral e específicos)

4.2.2. Referencial Teórico

4.2.3. Metodologia contendo o tipo de pesquisa e as técnicas a serem empregadas

4.2.4. Cronograma de Execução

4.2.5. Resultados Esperados

4.3. Elementos pós-textuais:

4.3.1. Referências, conforme as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) vigentes

4.3.2. Apêndices e anexos, se necessário.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada, trabalhos práticos, seminários e atividades a serem desenvolvidas em sala quanto extra-sala.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico; (livros, vídeos, textos)
- Recursos Audiovisuais; (Datashow e Notebook, Slides, Caixas de som, microfone).
- Programas e simuladores

AVALIAÇÃO

A avaliação é realizada de forma processual e contínua, considerando a participação e produção escrita dos discentes em diversos momentos da disciplina. A frequência é obrigatória, respeitando os limites de ausência previstos em lei.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARCONI, Marina Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 7ed. São Paulo : Atlas, 2010.

MINAYO, Maria Cecília de Souza; DESLANDES, Suely Ferreira; GOMES, Romeu. **Pesquisa social: Teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2016.

VEAL, A. J. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. Tradução: Gleice Guerra e Mariana Aldrigui. São Paulo: Aleph, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A.; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 6 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 34ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

SANCHO-PÉREZ, Amparo. **Introdução à Metodologia da Pesquisa em Turismo**. São Paulo: Roca, 2006.

SANTOS, Selma Cristina dos; CARVALHO, Márcia Alves Faleiro de. **Normas e técnicas para elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23ed. São Paulo: Cortez; 2011.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO TURÍSTICO	
Código:	
Carga Horária Total: 80H/AULAS	CH Teórica: 80H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	04
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	4º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Evolução e características do processo de planejamento do turismo. Conceituação de Planejamento estratégico, planejamento tático, planejamento operacional. Diretrizes, operacionalização, acompanhamento e avaliações. Política Nacional de Turismo. Técnicas e métodos disponíveis para a formulação do planejamento turístico em nível: políticas, planos programas e projetos. Etapas do planejamento: Inventário, diagnóstico, prognóstico turístico e estratégias. A legislação e o planejamento em áreas urbanas. Ética e planejamento turístico. Planejamento: objetivos, tempo e custos, fluxograma, cronograma, formação de equipes e fontes de pesquisa e avaliação. Elaboração do Plano de Desenvolvimento Turístico de um município.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as teorias de planejamento e organização do turismo e lazer, em seus diferentes níveis, áreas e dimensões. • Desenvolver habilidades teóricas e conceituais na área do planejamento turístico através dos conceitos, tipos e enfoques de planejamento. • Estimular os alunos a uma visão geral de elaboração de diagnóstico e prognóstico em destinos turísticos. Fornecer ferramentas para a realização de um inventário turístico 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 - Histórico do Planejamento;</p> <p>1.1. Evolução e histórico geral do Planejamento;</p> <p>1.2. Conceitos, Classificações, significados e aplicações;</p> <p>1.3. Fases/Etapas do Planejamento;</p> <p>1.4. Planejamento, estrutura e sistema do turismo;</p> <p>UNIDADE 2 - Planejamento Turístico: Origem, Conceitos, Tipos e Enfoques;</p> <p>2.1. Planejamento Turístico: Efeitos e fatores;</p> <p>2.2. Planejamento e Desenvolvimento Econômico, Aspectos Socioculturais;</p> <p>2.3. Ambientais, Planejamento Turístico e Sustentabilidade;</p> <p>2.4. Planejamento na Perspectiva Estratégica;</p>	

2.5. Planejamento: Potencialidades e Limites;

UNIDADE 3 - Inventário da Oferta Turístico;

- 3.1. Sensibilização Turística e Sinalização de Trânsito;
- 3.2. Inventário da Oferta Turística (Instrumentais e Metodologias);
- 3.3. Pesquisa de Demanda Turística e Diagnostico da Atividade Turística;
- 3.4. Identificação, divisão e classificação da oferta e da demanda turística;
- 3.5. Prognóstico e Plano de Ação;
- 3.5. Viabilização dos projetos junto aos setores públicos e privados;
- 3.6. Avaliação e Monitoramento - Controle.

UNIDADE - Técnicas de Elaboração de Projetos.

- 4.1. A concepção do projeto: ciclo de vida e fases de um projeto;
- 4.2. Objetivos e princípios da gestão de projetos;
- 4.3. A importância da definição de papéis na gestão de projetos;
- 4.4. Possíveis problemas e conflitos de cada fase do projeto;
- 4.5. Fases do processo de elaboração de um projeto turístico;
- 4.6. A escolha do tema: considerações relevantes;

METODOLOGIA DE ENSINO

Estabelecendo um clima adequado entre professor e alunos, mediante uma identificação prévia, obter-se-á atenção, dos aprendizes, para o conteúdo proposto, a ser apresentado, com ideias generalistas. O conteúdo essencial (noções e pré-requisitos para a compreensão das ideias essenciais da aula) será exposto partindo de ideais gerais e simples para as particulares e complexas. Buscar-se-á estabelecer encadeamentos com ideais básicas que ancoram ideias subsidiárias, mediante questionamentos e exemplificações. A formalização do teor da aula será construída com a reapresentação de frases ou expressões relevantes referentes ao ponto trabalhado sempre envolto em perguntas inquietadoras, destinadas aos alunos, via avaliação, por ser progressiva contínua e direcionada. Chamar-se-á atenção para as ideias mais importantes surgidas usando uma síntese possibilitando, permitindo e percebendo o processo coletivo de aquisição do saber. Avaliar-se-á sugerindo aos alunos que resumam ou exemplifiquem aspectos ponderados em cada aula evidenciando a mensagem social do conhecimento passado destacando as possibilidades reais de contribuições para a coletividade. Por fim, indicam-se, quando possível, as referências em cada aula. Realização de Visitas Técnicas.

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

AValiação

A avaliação será realizada de forma contínua com base: Prova escrita; Apresentação de seminário e Pesquisa e desenvolvimento de artigos. Média 7,0 para aprovação. A média final será obtida pela soma da média semestral, mais a nota da prova final, dividida por 2, devendo o aluno alcançar, no mínimo, a média 5,0 para aprovação. Será considerado aprovado o discente que apresentar frequência igual ou superior a 75%, por disciplina. Leiam o informativo do Departamento de Ensino e, principalmente, o Regulamento da Organização Didática (ROD).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALEXANDRE PANOSSO NETTO, Marília Gomes dos Reis Ansarah (eds.). **Produtos Turísticos e Novos Segmentos de Mercado**. [S.l.]: Manole. 444 p. ISBN 9788520436356. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520436356>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

ERICKA AMORIM / LUÍS MOTA FIGUEIRA / CLÁUDIA SOARES. **Planejamento e organização do turismo** - 1º Edição. [S.l.]: InterSaberes. 226 p. ISBN 9788544301876. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788544301876>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

RUSCHMANN, Doris van de Meene; Solha, Karina Toledo. **Planejamento Turístico**. [S.l.]: Manole. 360 p. ISBN 9788520415733. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520415733>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BENI, Mario Carlos (ORG.). **Turismo: planejamento estratégico e capacidade de gestão** – desenvolvimento regional, redes de produção e clusters. [S.l.]: Manole. 632 p. ISBN 9788520431993. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520431993>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

DORIS RUSCHMANN. **Turismo e planejamento sustentável: A proteção do meio ambiente** - 1ª Edição. [S.l.]: Papyrus. 196 p. ISBN 9788544900895. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788544900895>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

PEDRO DE ALCÂNTARA BITTENCOURT CÉSAR. **Turismo e desenvolvimento sustentável: análise dos modelos de planejamento turístico**. [S.l.]: EDUCS. 160 p. ISBN 9788570616173. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788570616173>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

PETROCCHI, Mario. **Turismo: planejamento e gestão** - 2ª edição. [S.l.]: Pearson. 384 p. ISBN 9788576051923. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576051923>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 20H CH Prática: 20 H
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	20H
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	4º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>A disciplina envolve o estudo para a construção de conhecimentos científicos, culturais e vivências socioeducativas, por meio da resolução de problemas, utilizando os diversos tipos de linguagem, visando à construção de trabalho organizado e valorização do sujeito histórico, crítico e participativo</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as dimensões científicas, culturais e vivências socioeducativas. • Investigar a realidade nos projetos sociais. • Compreender os aspectos técnicos e pedagógicos da realidade social utilizando o conhecimento das diferentes áreas do Turismo em projetos sociais. 	
PROGRAMA	
<p>Unidade 1: Contexto Sócio-Político da Sociedade Brasileira</p> <p>1.1. Análise do contexto sócio-político-econômico da sociedade brasileira.</p> <p>1.2. Movimentos Sociais e o papel das ONG'S como instâncias ligadas ao terceiro setor.</p> <p>1.3. Formas de organização e participação em trabalhos sociais.</p> <p>Unidade 2: Transversalidade e Educação</p> <p>3.1. Princípios e concepções de transversalidade</p> <p>3.2. Abordagem transversal e a prática docente no ensino de Matemática</p> <p>3.3. Turismo e transversalidade.</p> <p>Unidade 3: Projetos Sociais</p> <p>2.1. Métodos e Técnicas de elaboração de projetos sociais.</p> <p>2.2. Pressupostos teóricos e práticos a serem considerados na construção de projetos sociais.</p> <p>2.3. Formação de valores éticos e de autonomia para participação social.</p>	

METODOLOGIA DE ENSINO	
As aulas serão desenvolvidas recorrendo a processos de estudo aliando teoria, prática e reflexão. Para tanto, priorizaremos as exposições dialogadas, debates, produções textuais, estudos em grupos, desenvolvimento de projetos.	
RECURSOS	
Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina: <ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico; • Recursos Audiovisuais; • Insumos de laboratórios; 	
AValiação	
A avaliação será diagnóstico-processual, envolvendo os aspectos individuais e coletivos apresentados ao decorrer do processo de ensino e aprendizagem. Para esse fim serão apreciados os seguintes critérios: presença e participação ativa dos alunos nas aulas teóricas e práticas, expressão oral e escrita, seminários, colaboração em atividades organizadas (individuais ou em grupo). Serão utilizados como instrumentos de avaliação trabalhos escritos como realização de notas de leitura, produção de textos, desenvolvimento de um projeto atentando para as normas de avaliação descritas no Regulamento da Organização Didática – ROD.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BOULLOSA, Rosana de Freitas; ARAÚJO, Edilson Tavares de. Avaliação e monitoramento de projetos sociais . Curitiba: IESDE, 2009. COHEN, Ernesto; FRANCO, Rolando. Avaliação de projetos sociais . 11. ed. Petrópolis: Vozes, 2013. DEMO, Pedro. Política social, educação e cidadania . 13. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2012	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GIEHT, Pedro Roque et al. Elaboração de projetos sociais . [S.l.]: InterSaberes. 180 p. Disponível em: http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788544302729 . Acesso em: 5 dez. 2017. BOCCHI, Olsen Henrique. O Terceiro Setor uma visão estratégica para projetos de interesse público . [S.l.]: InterSaberes. 0 p. ISBN 9788582126592. Disponível em: http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582126592 . Acesso em: 5 dez. 2017. PERSEGUINI, Alayde dos Santos. Responsabilidade social . [S.l.]: Pearson. 172 p. ISBN 9788543016672. Disponível em: http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543016672 . Acesso em: 5 dez. 2017.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

5º SEMESTRE CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO

DISCIPLINA: CONSULTORIA EM NEGÓCIOS TURÍSTICOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	5º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Apresentar os conceitos e termos utilizados em consultoria. Funções do consultor. Mercado de trabalho para o consultor em turismo. Postura e ética profissional do consultor em turismo. O processo de consultoria e a elaboração de propostas e negociações. Elaboração, execução, controle e avaliação de Projetos Turísticos e Hoteleiros. Estudo de mercado: elaboração de planos de ação; análises de mercado; análises de reposicionamento estratégico; diagnósticos empresariais; avaliação de empreendimentos e a importância do gerenciamento de projetos turísticos.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Apresentar, analisar e discutir a conceituação básica de consultoria de organização empresarial, em especial na atividade turística; • Considerar a consultoria como atividade profissional no complexo e mutável ambiente empresarial analisando as tendências de mercado turístico; • Esclarecer a natureza e características da consultoria de organização com prestação de serviço; • Identificar os objetivos da consultoria de organização no contexto empresarial. • Apresentar uma perspectiva ampla sobre a importância das atividades econômicas do turismo e da hotelaria no mundo globalizado; • Destacar a importância e necessidade de manter a organização e gestão das empresas em permanente busca de melhoria e de inovação para assegurar a competitividade que beneficia a dinâmica do mercado. • Destacar a valiosa contribuição dos serviços especializados da consultoria de organização para apoiar as empresas de turismo e hotelaria na manutenção da eficiência, da qualidade e da inovação necessárias ao sucesso no mercado livre. 	
PROGRAMA	

UNIDADE I – Pesquisas em turismo

- 1.1. Pesquisa e produção do conhecimento
- 1.2. Principais componentes da pesquisa em turismo

UNIDADE 2 - Consultoria em Turismo

- 2.1. Conceitos e definições sobre consultoria
- 2.2. Consultoria em ação
- 2.3. Técnica, ética e questões subjetivas.
- 2.4. Papel e perfil do consultor

UNIDADE 3 - Monitoramento de projetos de consultoria

- 3.1. Principais conceitos sobre monitoramento de projetos
- 3.2. Sistemas de monitoramento
- 3.3. Rotina de monitoramento
- 3.4. Monitoramento em consultoria
- 3.5. Pré-diagnóstico

UNIDADE 4 – Mercado

- 4.1. Novas tendências de análise de contextos sociais, econômicos, culturais e políticos – a pós-modernidade e a estratégia de desenvolvimento e gestão de negócios
- 4.2. Prestação de serviços especializados
- 4.3. Consultor autônomo
- 4.4. Equipe “ad hoc” (“network”)
- 4.5. Ética e Moral (Código de Ética do Instituto Brasileiro dos Consultores de Organização - IBCO)
- 4.6. Competência profissional, Negociação e Contato Inicial
- 4.7. Contrato de prestação de serviço
- 4.8. Valor simbólico e valor material
- 4.9. Turismo e hospitalidade – (processos de acreditação, segmentos alternativos, redes globais, marcas de distinção).
- 4.10. Cases em torno Sustentabilidade Ambiental no Turismo (em consonância com RESOLUÇÃO Nº 2, DE 15 DE JUNHO DE 2012 que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. PRINCÍPIOS DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL Art. 12. A partir do que dispõe a Lei nº 9.795, de 1999, e com base em práticas comprometidas com a construção de sociedades justas e sustentáveis, fundadas nos valores da liberdade, igualdade, solidariedade, democracia, justiça social, responsabilidade, sustentabilidade e educação como direito de todos e todas, são princípios da Educação Ambiental).

METODOLOGIA DE ENSINO

- Apresentação expositiva em sala de aula sobre temas propostos no conteúdo programático da disciplina;
- Reflexão crítica sobre temas apresentados em sala de aula e textos previamente estudados;
- Possibilidade de realização de vivências e jogos em grupo para melhor compreensão dos temas abordados;
- Apresentação de estudos de caso ou compartilhar de experiências que envolvam temas específicos de interesse do grupo de alunos matriculados na disciplina.

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

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 diversificadas de avaliação, deixando sempre claras 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 o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DINSMORE, P. C. (Sup.); BARBOSA, A. M. C. (Coord.). **Como se tornar um profissional em Gerenciamento de Projetos**: Livro-base de preparação para certificação PMP - Project Management Professional. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005

JEFERSON LUIS LIMA CUNHA. **Consultoria organizacional**. [S.l.]: InterSaberes. 146 p. ISBN 9788582127308. Disponível em:

<<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582127308>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

ORGANIZADOR OVANILDO GONÇALVES DE SOUZA. **Consultoria empresarial**. [S.l.]: Pearson. 156 p. ISBN 9788543016986. Disponível em:

<<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543016986>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CROCCO, L.; GUTTMANN, E. **Consultoria empresarial**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2010

HORNSTEIN, Harvey A. **O Abuso do Poder e o Privilégio nas Organizações**. [S.l.]: Pearson. 184 p. ISBN 9788587918604. Disponível em:

<<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788587918604>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

OLIVEIRA, D. P. R. **Manual de consultoria empresarial**: conceitos, metodologia e práticas. 11 ed.

São Paulo: Atlas, 2012.

VARGAS, R. V. **Gerenciamento de projetos**: estabelecendo diferenciais competitivos. 6ª ed. RJ: Brasport, 2005

WEISS, A. **Consultor de ouro**: guia profissional par a construção de uma carreira. 4 ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: DESTINOS TURÍSTICOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	5º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Caracterização de destinos e produtos turísticos. Apresentando os destinos turísticos nacionais e internacionais analisados numa perspectiva (histórica, cultural, econômica, política e social) e representando através de imagens, reportagens, documentários, filmes a patrimonialidade desses lugares. Bem como a promoção, publicidade, comercialização e comunicação no contexto do turismo: papéis e responsabilidades - da estruturação à comercialização.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os principais destinos turísticos nacionais e internacionais, através do aporte de elementos teóricos e práticos que possibilitem a compreensão dos processos de estruturação e promoção de destinos sob uma visão em rede de todos os elementos constitutivos do turismo. • Apresentar ao aluno os diversos modelos e tendências de planejamento aplicáveis atualmente ao setor turístico s; • Permitir ao aluno a compreensão das bases de um planejamento estratégico de marketing, as estratégias e principais modelos de estruturação e promoção de destinos, bem como o posicionamento mercadológico de destinos. • Permitir aos acadêmicos conhecer e se apropriar das especificidades do planejamento e da gestão sustentável e compartilhada dos destinos turísticos em diferentes espaços geográficos 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 – O Destino turístico</p> <p>1.1. Identificação da demanda; a caracterização, hierarquização e mensuração dos turistas nesses lugares;</p> <p>1.2. Experiências recentes de planejamento em sistemas turísticos (cases)</p> <p>1.3. Posicionamento do destino no ambiente turístico</p> <p>UNIDADE 2 – Especificidades do planejamento e da gestão do turismo em espaços diversos</p>	

2.1. Organização e a atuação do poder público, da sociedade civil organizada e receptividade e envolvimento da população nos destinos turísticos estudados;

UNIDADE 3 – Gestão compartilhada e desenvolvimento de destinos turísticos

3.1. Estratégias básicas para divulgação e promoção dos destinos turísticos nacionais e internacionais

3.2. Gestão do tripé do turismo (alimentação, hospedagem e transporte) bem como a função, importância e organização do setor de hospedagem e de eventos no contexto turístico e das relações de mercado.

3.3. Modalidades contemporâneas de planejamento: local, participativo, sustentável, integrado, sistêmico, da cadeia de serviços, em rede, da estrutura de governança, etc.

METODOLOGIA DE ENSINO

Estabelecendo um clima adequado entre professor e alunos, mediante uma identificação prévia, obter-se-á atenção, dos aprendizes, para o conteúdo proposto, a ser apresentado, com ideias generalistas. O conteúdo essencial (noções e pré-requisitos para a compreensão das ideias essenciais da aula) será exposto partindo de ideias gerais e simples para as particulares e complexas. Buscar-se-á estabelecer encadeamentos com ideias básicas que ancoram ideias subsidiárias, mediante questionamentos e exemplificações. A formalização do teor da aula será construída com a reapresentação de frases ou expressões relevantes referentes ao ponto trabalhado sempre envolto em perguntas inquietadoras, destinadas aos alunos, via avaliação, por ser progressiva contínua e direcionada. Chamar-se-á atenção para as ideias mais importantes surgidas usando uma síntese possibilitando, permitindo e percebendo o processo coletivo de aquisição do saber. Avaliar-se-á sugerindo aos alunos que resumam ou exemplifiquem aspectos ponderados em cada aula evidenciando a mensagem social do conhecimento passado destacando as possibilidades reais de contribuições para a coletividade. Por fim, indicam-se, quando possível, as referências em cada aula. Realização de Visitas Técnicas.

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

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 diversificadas de avaliação, deixando sempre claras 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 o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ESTEVE, Josep M. Pascual. **Governança Democrática: Construção Coletiva Do Desenvolvimento Das Cidades.**Juis De Fora: Editora Uffj, 2009.

VIGNATI, Federico. **Gestão de destinos turísticos: como atrair pessoas para pólos, cidades e países.** Rio de Janeiro: Senac RJ, 2008. 244 p., il. Inclui referências. ISBN 978-85-87864-72-7.

PETROCCHI, Mario. **Turismo: planejamento e gestão - 2ª edição.** [S.l.]: Pearson. 384 p. ISBN 9788576051923. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576051923>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHIAS, Josep. Turismo, **O Negócio da Felicidade: Desenvolvimento e Marketing Turístico Em Países, Regiões, Lugares E Cidades.** São Paulo: EDITORA SENAC SP, 2007.

HALL, G. Michael. **Planejamento Turístico: Políticas, Processos E Relacionamentos.** São Paulo: Contexto, 2001.

HAYLLAR, B. ET ALL. **Turismo Em Cidades: Espaços Urbanos, Lugares Turísticos.** Rio De Janeiro: ElsevieR, 2011.

KNAFOU, Remy. **Turismo E Território: Por Uma Abordagem Científica Do Turismo.** In: Rodrigues, Adyr A.B. Turismo E Geografia: Reflexões Teóricas E Enfoques Regionais. São Paulo: ED. HUCITEC, 1996. P. 62-74

VALLS, Josep-Francesc. **Gestão Integral De Destinos Turísticos Sustentáveis.** Rio De Janeiro: Editora FGV, 2006.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: POLÍTICAS PÚBLICAS DO TURISMO	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	5º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Conceitos de políticas públicas. O ciclo das Políticas Públicas: Avaliação, Planejamento e Gestão. Políticas públicas de turismo e as responsabilidades do setor público. Evolução das políticas públicas de turismo. Instrumentos de política para o turismo sustentável. Agentes de turistificação dos espaços. Políticas de turismo no Brasil e no Ceará. Estrutura de organismos nacionais de turismo. Administração Pública do Turismo. Política Nacional do Turismo e Políticas Regionais. Conhecimentos básicos das leis e diretrizes do turismo.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Dialogar sobre conceitos e noções fundamentais sobre políticas públicas, para proporcionar aos estudantes subsídios para compreender criticamente as políticas de turismo delineadas para o território brasileiro e cearense. • Compreender a estrutura da administração pública do turismo, para refletir sobre a importância da gestão pública do turismo no âmbito nacional e local; • Identificar os objetivos, agentes influenciadores, programas e políticas para o desenvolvimento turístico em execução no país e no estado, para dialogar sobre como tais ações podem incentivar o desenvolvimento do turismo local. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1. O Papel do Poder Público no Turismo</p> <p>1.1.Administração Direta e Indireta e o Conceito de Políticas Públicas. 1.2.Administração Pública e o Setor do Turismo; 1.3.Gestão Pública e o Ciclo das Políticas Públicas 1.4.Atuação Pública no Turismo 1.5.Organismos Nacionais e Internacionais de Turismo.</p> <p>UNIDADE 2. Políticas Públicas de Turismo no Brasil e no Ceará</p> <p>2.1 Histórico das Políticas Públicas voltadas para o Turismo no Brasil; 2.2 As Políticas Públicas de Turismo no Ceará.</p>	

UNIDADE 3. Políticas Públicas em Localidades Turísticas

3.1 O potencial de otimização e de crescimento da atividade, através da política local do turismo;

3.2 Modelos para a execução de uma política pública municipal para o turismo;

3.3 A influência dos grupos de interesse no processo de decisão de políticas públicas de turismo.

UNIDADE 4. Instrumentos legais para gestão

4.1 Instrumentos para a Gestão Pública do Turismo;

4.2 Monitoramento e avaliação da política de turismo.

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado através de aulas expositivas participativas, trabalhos individuais e em grupo, seminários, debates, estudos de casos, resolução de exercícios, pesquisas e atividades extraclasse, buscando não só a adequação da técnica à diversidade dos temas como também a qualidade do ensino-aprendizagem. Visitas Técnicas e a utilização de recursos audiovisuais.

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

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 diversificadas de avaliação, deixando sempre claras 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 o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BENI, Mário Carlos. **Política e planejamento de turismo no Brasil**. São Paulo: Aleph, 2006

BONAVIDES, Paulo. **Ciência política**. 15 ed. São Paulo: Malheiros, 2008.

CRUZ, Rita de Cássia Ariza da. **Políticas de turismo e território**. São Paulo: Contexto, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do Turismo**. São Paulo: Pioneira, 2003.

MATIAS, Pereira, José. **Manual de Gestão Pública Contemporânea**. São Paulo: Atlas, 2008.

HALL, G. Michael. **Planejamento turístico: políticas, processos e relacionamentos**. São Paulo: Contexto, 2001

SOUZA, Maria José de. **Políticas públicas e o lugar do turismo**. Brasília: UNB, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO DE MEIOS DE HOSPEDAGEM	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	5º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
Tipos e Classificação dos meios de hospedagens. Meios de hospedagem locais. Meios, tipos e qualidade de serviços. Setorização: definições e funções. Relacionamento interdepartamental. Cadeias internacionais e nacionais. Gestão de Recursos Humanos. Ética na Hotelaria. Competividade e Qualidade.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Permitir que o egresso adquira conhecimento acerca da operação dos meios de hospedagem em seus diversos contextos. Esteja apto a examinar as estruturas física, econômica e humana da indústria da Hospedagem, com uma visão global e interdependente. • Dominar os conceitos, técnicas e processos de gestão do campo de atuação da Hospitalidade, bem como introduzir os paradigmas emergentes. • Compreender a indústria de hospitalidade, bem como o universo interno da gestão de operações dos diversos meios de hospedagem, seu funcionamento e principais atividades. 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 – Classificação dos Meios de Hospedagem; 1.1. Tipologias dos meios de hospedagem 1.2. Classificação dos diversos tipos de hospedagem 1.3 Características dos serviços hoteleiros 1.4 Outros tipos de meios de hospedagem UNIDADE 2 - Setores da Hotelaria 2.1 Áreas e Setores da Hotelaria (hierarquia e comunicação entre setores); 2.2 Principais cargos e atribuições; 2.3 O ciclo do hospede; 2.4 Estrutura e funcionamento de hotéis e meios de hospedagem: reservas, recepção, portaria social, telefonia, governança, manutenção e segurança; UNIDADE 3 – Gestão hoteleira 3.1. Técnicas de gerenciamento;	

- 3.2. Enfoque sistêmico da hotelaria
- 3.2. Operacionalidade dos meios de hospedagem;
- 3.3 Características dos serviços de hotelaria: As bases do planejamento estratégico hoteleiro.
- 3.4. Ciclo de vida de um hotel
- 3.5. Projeto arquitetônico: dimensionamento e operacionalização.
- 3.6. Hotéis inteligentes

UNIDADE 4- Planejamento Hoteleiro

- 4.1. Etapas do processo de planejamento estratégico
- 4.2. Análise macroambiental (diagnóstico)
- 4.3 Ponto de equilíbrio
- 4.4 Atribuições do setor financeiro
- 4.5 Custos na hotelaria
- 4.6 Indicadores de desempenho
- 4.7 Operacionalidade nas áreas de Eventos, Marketing e Lazer
- 4.8 Operacionalidade na área de Alimentos e Bebidas (Gerencia de A e B, Restaurante, Cozinha, Copa, Confeitaria, Room Service, Bar, Stewarding e Mise en Place)
- 4.9. Sustentabilidade em Meios de Hospedagem. (em consonância com RESOLUÇÃO Nº 2, DE 15 DE JUNHO DE 2012 que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental). PRINCÍPIOS DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL Art. 12. A partir do que dispõe a Lei nº 9.795, de 1999, e com base em práticas comprometidas com a construção de sociedades justas e sustentáveis, fundadas nos valores da liberdade, igualdade, solidariedade, democracia, justiça social, responsabilidade, sustentabilidade e educação como direito de todos e todas, são princípios da Educação Ambiental.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Observação de filmes; Análise e interpretação de textos e artigos; Incursões no Campo Empírico; Vivência Prática. Descrição Complementar: Aulas expositivas dialógicas, apresentação de audiovisuais como transparências e filmes, estudos de casos, observações, visitas técnicas, leitura de textos, pesquisas, oficinas, construções de textos e relatórios. Os textos serão entregues no início da unidade para que façam leituras prévias. Estudos de caso, os quais abordem situações comuns nos meios de hospedagem. Será realizada visita técnica em hotéis localizados em Canindé e na Região Metropolitana de Fortaleza e Fortaleza. Nesta visita os alunos irão conhecer o interior de um hotel, onde será possível vivenciar um pouco da rotina dos departamentos do Hotel, recepção, reservas, A e B, manutenção, eventos, marketing, lazer e recreação.

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

AValiação

A avaliação da disciplina de Fundamentos do Turismo 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 diversificadas de avaliação, deixando sempre claras 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 o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, Reinaldo; Pimenta, Maria Alzira (orgs.). **Gestão de Hotelaria e Turismo**. [S.l.]: Pearson. 296 p. ISBN 9788576050377. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576050377>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

DUARTE, Vladir Vieira. **Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos**. 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2008.

HAYES, David K.; Ninemeier, Jack D. **Gestão de Operações Hoteleiras**. [S.l.]: Pearson. 400 p. ISBN 9788576050308. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576050308>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio. **Controles em hotelaria: sistema mecanizado para hotel**. 2. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 1990.

HSIEH, Ernesto. **Pousada: entre o sonho e a realidade**. [S.l.]: Manole. 100 p. ISBN 9788520419908. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520419908>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

LASHLEY, Conrad; Morrison, Alison (orgs.). **Em Busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. [S.l.]: Manole. 454 p. ISBN 9788520415061. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520415061>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

PETROCCHI, Mario. **Hotelaria: planejamento e gestão - 2ª edição**. [S.l.]: Pearson. 224 p. ISBN 9788576051145. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576051145>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

SANTOS, Célia Maria dos. **Consolidadores de turismo: serviços e distribuição**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ÉTICA E RESPONSABILIDADE SOCIAL	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	5º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>O que é a ética e seu desenvolvimento ao longo da história, observando a sua importância para a vida humana e para a realidade socioeconômica. Levando em consideração a solidariedade humana para a construção de uma sociedade mais justa e equilibrada. Entender o conceito, os problemas e história da responsabilidade social e as áreas de ação e suas consequências no meio social. O perfil de uma empresa eticamente responsável e comprometida com a melhoria da qualidade de vida.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as bases epistemológicas da Ética enquanto ciência que estuda a conduta humana; • Estudar de forma científica a problemática Ética e os desafios da sociedade globalizada; • Compreender a gênese do conceito de responsabilidade social. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I- Ética</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ética e moral, diferença e semelhança; ✓ O outro e processo da alteridade – cultura, identidade, religiosidade e ideologia; ✓ Ética como uma disciplina filosófica; ✓ Ética e cidadania; ✓ Ética e meio ambiente: visões dicotômicas entre homem e natureza; ✓ Ética e desenvolvimento sustentável. <p>UNIDADE II- Responsabilidade Social</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Considerações teóricas sobre a gestão da responsabilidade social; ✓ Responsabilidade social: conceito, problemas e histórico; ✓ Responsabilidade social: marketing ou filantropia; ✓ O público e o privado: a quem cabe à responsabilidade pela sociedade; ✓ Escopo das atividades e conteúdo da responsabilidade social. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	

- Aulas Expositivas Participativas;
- Seminários Temáticos;
- Aula de Campo: Expedição Científica e Cultural
- Trabalhos em Grupos (leituras, debates, exposições)

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;

AVALIAÇÃO

Participação dos alunos nas aulas e demais atividades da disciplina; Relatórios de Aula; Avaliação descritiva.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARROCO, Maria Lúcia S. **Ética: fundamentos sócio históricos**. 3. ed. São Paulo: Cortez, 2010.

CHAUÍ, Marilena. **Convite à Filosofia**. 13. Ed. São Paulo, Ática, 2003.

VÁZQUEZ, Adolfo Sánchez. **Ética**. 33. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CORTEZ, Alexandre et al. (org.). **Conceitos e problemas éticos**. Caxias do Sul: Educus, 2017. (Disponível na BVU)

PAVIANI, Jayme. **Ética da formação**. Caxias do Sul: Educus, 2016. (Disponível na BVU)

PELIZZOLI, M. L. **Ética e meio ambiente para uma sociedade sustentável**. Petrópolis: Vozes, 2013. (Disponível na BVU)

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ANTROPOLOGIA CULTURAL	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	5º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Aspectos do desenvolvimento histórico da Antropologia. Antropologia como filosofia da cultura. Antropologia social. Os múltiplos sentidos e noções da cultura e seus rituais, crenças e imaginários. Cultura, lazer e turismo. Teoria antropológica: as principais escolas; do evolucionismo à nova etnografia à, às antropologias marxistas e do Imaginário. O método comparativo e o relativismo cultural. Antropologias e suas metodologias: observação participante, história de vida, estudo de caso, etnografia. O pensar antropológico sobre o Brasil. Relações étnico-raciais no Brasil. Cultura, diversidade e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Temas contemporâneos de antropologia cultural.</p>	
OBJETIVO	
<p>GERAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apresentar as bases da Antropologia Cultural, caracterizando seu campo científico, para entender aspectos fundamentais do referencial categorial analítico e metodológico utilizado pela Antropologia Cultural na análise dos fenômenos sociais, políticos e culturais. <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dialogar sobre conceitos básicos da Antropologia Cultural que permitam a compreensão das realidades socioculturais (local, regional, nacional, mundial) e sua correspondência com o pensamento antropológico produzido no Brasil, para fomentar através da antropologia a reflexão sobre a vida cotidiana dos estudantes. • Compreender os principais métodos utilizados em pesquisas antropológicas, para apresentar como os saberes antropológicos podem ser tecidos e conectados com saberes outras áreas de conhecimento. 	
PROGRAMA	

UNIDADE 1:

- 1.1. Notas breves sobre os principais conceitos da Antropologia Social e Cultural;
- 1.2. O uso da Antropologia nos diversos campos da atividade intelectual;
- 1.3. O conhecimento Antropológico: principais correntes teóricas e paradigmas aplicáveis ao estudo do fenômeno humano.
- 1.4. Rituais e práticas culturais.
- 1.5 Os mitos e o Imaginário.
- 1.6 A comunicação e a linguagem: as redes e artes

UNIDADE 2:

- 2.1. Antropologia cultural e a importância do “olhar do outro”;
- 2.2. Relativismo Cultural
- 2.3. Observação participante;
- 2.4. História de vida;
- 2.5. Estudo de caso;
- 2.6. Etnografia como atividade perceptiva.
- 2.7 A “Metodologia” do Imaginário.

UNIDADE 3:

- 3.1. A Antropologia Brasileira e sua Formação;
- 3.2. A Antropologia brasileira e seus Primórdios;
- 3.3. “Fundadores” da Antropologia Brasileira;
- 3.4. Freyre e os sentidos da “mestiçagem” no Brasil;
- 3.5. Sérgio Buarque de Holanda e o “homem cordial”;
- 3.6. “O Povo Brasileiro” de Darcy Ribeiro;
- 3.7. Antropologia cultural brasileira contemporânea.
- 3.8 Relações étnico-raciais no Brasil.
- 3.9 Cultura, diversidade e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas dialogadas; exercícios teóricos e práticos; apresentação de seminários temáticos; análise de material audiovisual pertinente aos temas discutidos; análise e interpretação de livros, textos e artigos científicos.

RECURSOS

- Imagens, músicas, vídeos, obras artísticas, textos.
- Materiais didáticos (Data-show e Notebook, Slides, Caixas de som)

AValiação

As avaliações serão realizadas no transcorrer do curso e na forma de atividades orais e escritas, bem como aplicação de prova e apresentação de seminários. A avaliação final se dará mediante entrega de trabalho de pesquisa de campo a ser combinado, definido e orientado no decorrer da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHICARINO, Tathiana. **Antropologia Social e Cultural**. São Paulo: Pearson, 2011.
 DAMATTA, Roberto. **O Que Faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
 RIBEIRO, Alessandra Stremel Pesce. **Teoria e prática em antropologia**. Curitiba: Intersaberes, 2016

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOSI, Alfredo (org.). **Cultura Brasileira: temas e situações** - 4ª ed. São Paulo: Ática, 2008.
HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.
FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande e Senzala**. 51ª ed. São Paulo: Global, 2011.
FREYRE, Gilberto. **Sobrados e mucambos: decadência do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano**. 15ª ed. São Paulo: Global, 2004.
RIBEIRO, Darcy. **O Povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. 3ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

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

DISCIPLINA: TÉCNICAS OPERACIONAIS EM LAZER E ENTRETENIMENTO	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40H CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	5º Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Histórico de Lazer. Conceitos: lazer, tempo e espaço de lazer. Importância do lazer. A Teoria da motivação turística e o Lazer. O Ambiente de negócios: atrativos, atividades e tipos de empreendimentos turísticos de lazer. Motivações para viagens de lazer. O profissional de lazer. Planejamento das atividades de lazer.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar base teórico-prática para a identificação, interpretação e aplicação de atividades de lazer e entretenimento nos espaços turísticos, observando objetivos e recursos diferenciados. • Apresentar a importância do Lazer e Recreação no Mundo Contemporâneo. Conceitos e Tipologias de Lazer, Recreação, Animação, Ócio, Ociosidade e afins. Recreação como Função Social. Perfil e Características dos Profissionais de Lazer e Recreação. Estrutura e Funcionamento de Empresas Especializadas em Lazer e Recreação. Principais Públicos de Lazer e Recreação e seus Aspectos Comportamentais. Características Cognitivas, Motoras e Sócio Afetivas de Crianças, Jovens, Adultos, Melhor Idade, Portadores De Necessidades Especiais, entre outros públicos de Lazer e Recreação. Métodos e Técnicas de Recreação no Turismo. Atividades Práticas em Lazer e Recreação nos diversos equipamentos e ambientes da atividade turística. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1: Histórico de lazer</p> <p>1.1. Nas sociedades primitivas 1.2. Na Grécia Antiga e Roma 1.3. Na Idade Média e na Modernidade 1.4. A trajetória brasileira</p> <p>UNIDADE 2: Conceitos</p> <p>2.1. Cultura</p>	

- 2.2. Lazer
- 2.3. Tempo de lazer
- 2.4. Espaço de lazer
- 2.5 Conceitos e Tipologias de Recreação, Ócio, Ociosidade e afins;

UNIDADE 3: Importância do Lazer

- 3.1. Antes da revolução industrial
- 3.2. Pós-revolução industrial
- 3.3 Importância do Lazer e Recreação no Mundo Contemporâneo.
- 3.4 Recreação como Função Social

UNIDADE 4: Motivações para Viagens de Lazer e Entretenimento

- 4.1. Fontes de informação na história e literatura
- 4.2. Fontes de informação nas teorias psicológicas
- 4.3. Fontes de informação nas práticas de pesquisa de marketing

UNIDADE 5: Lazer No Ambiente de Negócios Turísticos

- 5.1. Visão geral dos atrativos (Naturais, Culturais, Eventos, Lazer e Entretenimento)
- 5.2. Atividades de lazer e entretenimento (Físicas, Artísticas, Manuais, Intelectuais Sociais)

UNIDADE 6: Tipos de Organizações de Lazer

- 6.1. Parques de diversões, temáticos e aquáticos
- 6.2. Cassinos
- 6.3. Centros Culturais
- 6.4. Empresas de shows e espetáculos
- 6.5. Colônias de férias

UNIDADE 7. O Profissional de Lazer: perfil, qualificações, atividades.

- 7.1. Nas empresas
- 7.2. No setor público
- 7.3. Nas organizações turísticas
- 7.4 Perfil e Características do Profissional de Lazer e Recreação;

UNIDADE 8. Planejamento das Atividades de Lazer

- 8.1. Ambientes fechados (hotéis, cassinos, casas noturnas)
- 8.2. Ambientes abertos (navios, praças, resorts, parques)
- 8.3 Estrutura e Funcionamento de Empresas Especializadas em Lazer e Recreação

UNIDADE 9. Métodos e Técnicas de Recreação no Turismo

Principais Públicos de Lazer e Recreação e seus Aspectos Comportamentais;
 Características Cognitivas, Motoras e Sócio Afetivas de Crianças, Jovens, Adultos, Melhor Idade,
 Portadores De Necessidades Especiais, entre outros Públicos de Lazer e Recreação;
 Atividades Práticas em Lazer e Recreação nos Diversos Equipamentos e Ambientes da
 Atividade Turística;

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo da disciplina Técnicas Operacionais em Lazer e Entretenimento será desenvolvida por meio de atividades individuais e em grupo, como também atividades de âmbito teórico e outras voltadas à prática no segmento. No que diz respeito às atividades individuais, estas podem ser requeridas através de aulas expositivas participativas, resenhas, resumos, testes, exercícios, estudos de caso entre outros que se façam pertinentes ao desenvolvimento da disciplina.

Já as atividades em grupo serão requeridas por meio de seminários temáticos e trabalhos de laboratório e pesquisa, entre outros. Para fins de complementação do conteúdo teórico será disponibilizado aos alunos ambientes de aprendizagem prática na área específica da disciplina,

tais como ginásio, auditório, laboratórios, entre outros. Além disso, haverá o desenvolvimento de visitas técnicas (aulas de campo) a empresas especializadas em lazer e recreação, assim como palestras com integrantes do trade e aulas práticas nos espaços de lazer do campi. A abordagem visa a formar o aluno com forte embasamento teórico e prático.

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;

AVALIAÇÃO

Participação dos alunos nas aulas e demais atividades da disciplina; Relatórios de Aula; Avaliação descritiva.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUMAZEDIER, Joffre. **Lazer e cultura popular**. 3. ed. São Paulo: Perspectiva, 2008. 333 p. (Debates). Inclui bibliografia.

MELO, Victor Andrade de. **Introdução ao lazer**. 2. ed. Barueri: Manole, 2012. 104

MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Estudos do lazer:: uma introdução**. Campinas: Autores Associados, 1996. 97 p. (Educação Física e Esportes).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOULLÓN, Roberto C. **Atividades turísticas e recreativas: o homem como protagonista**. Bauru, SP: EDUSC, 2004. 207 p. (Coleção Turis).

BRINQUEDOS e brincadeiras populares: identidade e memória. 2. ed. Natal, RN: IFRN, 2010. 158 p. Inclui referências.

PINA, Luiz Wilson. **Lazer e recreação na hotelaria**. 2. ed. São Paulo: Senac SP, 2012. 128 p.

Ari Lazzarotti Filho et al. **Gestão pública e política de lazer: a formação de agentes sociais**. Campinas: Autores Associados, 2007. 142 p. (Educação Física e Esportes).

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **O Que é lazer**. São Paulo: Brasiliense, 2008.

REPERTÓRIO de atividades de recreação e lazer: para hotéis, acampamentos, prefeituras, clubes e outros. 6. ed. Campinas: Papyrus, 2012.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: CERIMONIAL	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	5º
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Cerimonial (público e privado); Solenidades, cerimonial, protocolo, precedência, ética e etiqueta; Cenários e situações Atores das cerimônias Diferenças entre personagens nas solenidades Tarefas e tempos Adornos, hinos, bandeiras, trajes Constelação do Cerimonial segundo Nelson Speers</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Diferenciar os tipos e subtipos de solenidades, públicas e privadas; • Descrever os rituais do cerimonial público e as relativas adaptações no cerimonial privado; • Delinear os critérios e cuidados que circundam o protocolo e a precedência; • Relacionar o estudo da ética e da etiqueta aos diferentes formatos de solenidades; • Conceber os diferentes e possíveis cenários e situações para eventos; • Identificar acertos e erros na apresentação e na postura dos distintos atores das cerimônias; • Considerar como parâmetros para observação, entre personagens nas solenidades, a aparência, o comportamento, a comunicação e a qualificação; • Determinar as prioridades para tarefas e para tempos quando da montagem de cenários para eventos; • Conhecer o uso e a posição de adornos, hinos, bandeiras e trajes; • Compreender a Constelação do Cerimonial segundo Nelson Speers 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Solenidades públicas e privadas; 2. Cerimonial; 3. Protocolo; 4. Precedência; 5. Ética e Etiqueta; 	

6. Estudo de cenários e situações;
7. Atores das cerimônias: apresentação e postura;
8. Personagens em solenidades: aparência, comportamento, comunicação e qualificação;
9. Tarefas e tempos: palco, auditório, protocolo, precedências, cerimonial, recepção e bastidores;
10. Adornos, hinos, bandeiras, trajes;
11. Constelação do Cerimonial segundo Nelson Speers.

METODOLOGIA DE ENSINO

Estabelecendo um clima adequado entre professor e alunos, mediante uma identificação prévia, obter-se-á atenção, dos aprendizes, para o conteúdo proposto, a ser apresentado, com idéias generalistas.

O conteúdo essencial (noções e pré-requisitos para a compreensão das idéias essenciais da aula) será exposto partindo de idéias gerais e simples para as particulares e complexas. Buscar-se-á estabelecer encadeamentos com idéias básicas que ancoram idéias subsidiárias, mediante questionamentos e exemplificações.

A formalização do teor da aula será construída com a rerepresentação de frases ou expressões relevantes referentes ao ponto trabalhado sempre envolto em perguntas inquietadoras, destinadas aos alunos, via avaliação, por ser diagnóstica, formativa, processual e contínua.

Chamar-se-á atenção para as idéias mais importantes surgidas usando uma síntese possibilitando, permitindo e percebendo o processo coletivo de aquisição do saber. Avaliar-se-á sugerindo aos alunos que resumam ou exemplifiquem aspectos ponderados em cada aula evidenciando a mensagem social do conhecimento passado destacando as possibilidades reais de contribuições para a coletividade. Por fim, indicam-se, quando possível, as referências em cada aula alusivas aos assuntos efetivamente trabalhados.

RECURSOS

- Imagens, músicas, vídeos, obras artísticas, textos.
- Materiais didáticos (Data-show e Notebook, Slides, Caixas de som)

AVALIAÇÃO

Avaliação, por ser diagnóstica, formativa, processual e contínua será direcionada ao momento de cada unidade trabalhada, em sala, para cada uma das duas etapas. A sistemática de avaliação se desenvolverá em dois momentos. Serão, no mínimo, duas avaliações por etapa ou momento avaliativo. Comporá esta avaliação individual, contínua e direcionada um momento, em sala de aula, de autoavaliação possibilitando, ao aluno, perceber o desempenho individual e coletivo no tocante a aquisição do conhecimento trabalhado.

A nota da etapa poderá ser a média aritmética das notas obtidas pelo aluno.

Caso o aluno não atinja média (7,0) para aprovação, mas tenha obtido no semestre, no mínimo 3,0, fará Avaliação Final que deverá ser aplicada no mínimo 3 (três) dias letivos após registro e divulgação do resultado da média semestral no Sistema Acadêmico.

A nota da Prova Final deverá ser somada à média semestral e dividida por 2 e deverá ser igual ou maior do que 5,0, para que o aluno obtenha aprovação.

Será considerado aprovado o discente que apresentar frequência igual ou superior a 75%, por disciplina.

A promoção semestral se dá pela combinação notas e frequências; em ambas as etapas e no resultado final.

Seguirá o Regulamento da Organização Didática (ROD).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- LUZ, Olenka Ramalho. **Cerimonial, protocolo e etiqueta: introdução ao cerimonial do Mercosul: Argentina e Brasil**. São Paulo: Saraiva, 2005.
- MARTINEZ, Marina. **Cerimonial para executivos: guia para execução e supervisão de eventos empresariais**. Porto Alegre: Editora Sagra Luzzatto, 2001.
- SPEERS, Nelson. **Cerimonial para relações públicas**. São Paulo: N. Speers, 1984. Volume 1 e

Volume 2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LEÃO, Célia Pereira de Souza. **Boas maneiras de A a Z**. São Paulo: Editora STS, 2000.
LINS, Augusto Estellita. **Etiqueta, protocolo e cerimonial**. Brasília (DF): Linha Gráfica Editora, 1991.
LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. São Paulo: Contexto, 2005. (Coleção Turismo passo a passo).
MATARAZZO, Claudia. **Etiqueta sem frescura**. Organização e redação Edilson Cazeloto. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1995.
VIRGINIA, Barbara. **Poder pode... mas não deve: manual ilustrado de bem-receber, elegância, charme e etiqueta**. São Paulo: Edições Loyola, 1997.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM TURISMO	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos	02 créditos
Pré-requisitos	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre	05 Semestre
Nível:	Superior
EMENTA	
Espaço reservado para o tratamento de temas pertinentes à conjuntura do turismo, bem como para a compreensão de tendências, fatos ou situação micro e macro político.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Fornecer aos discentes elementos para pensar e refletir sobre possibilidade das grandes transformações ocorridas na atividade turística no mundo contemporâneo • Estabelecer relações entre a pesquisa e gestão, bem como a promoção de debates sobre temas atuais e gerais com enfoque no Turismo enquanto atividade estratégica para o desenvolvimento. • Aplicar conteúdos relacionados com as tendências, realidades e acontecimentos atuais que venham a influenciar e a determinar novos paradigmas na atividade do turismo, como: novos segmentos, formas de planejamento e organização, teorias, metodologias aplicada ao turismo. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • A transformação da sociedade, a partir da tecnologia e suas repercussões na ambiência competitiva; • Conceituação de temas contemporâneos nas áreas sociais, política, econômica, cultural e ambiental; • Projetos em Turismo destinos e de organizações públicas e privadas (exemplos de Cases) • Pesquisa científica em Turismo e sua relação com projeto 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação expositiva em sala de aula sobre temas propostos no conteúdo programático da disciplina; • Reflexão crítica sobre temas apresentados em sala de aula e textos previamente estudados; • Possibilidade de realização de vivências e jogos em grupo para melhor compreensão dos temas abordados; 	

- Apresentação de estudos de caso ou compartilhar de experiências que envolvam temas específicos de interesse do grupo de alunos matriculados na disciplina.

RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

AVALIAÇÃO

A avaliação Turismo 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 diversificadas de avaliação, deixando sempre claras 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 o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Será definida em conformidade com o tópico aprovado pelo Colegiado para cada semestre

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Será definida em conformidade com o tópico aprovado pelo Colegiado para cada semestre

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	
Código:	
Carga Horária Total: 40H/AULAS	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
Semestre:	5º
Nível:	Superior
EMENTA	
Turismo e Metodologia Científica. Orientação para produção de um artigo científico ou de uma vivência profissional, sobre um assunto de interesse do profissional de turismo e áreas afins, elaborado segundo as normas da ABNT.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Apoiar o aluno na escolha de um determinado tema, fazendo aflorar sua maturidade teórica para tratar o assunto e sua habilidade em concatenar teorias com a realidade pertinente; • Nortear a escrita acadêmica, proporcionando ao aluno a possibilidade de desenvolver um trabalho de pesquisa completo sob a supervisão de um professor orientador. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1. METODOLOGIA CIENTÍFICA</p> <p>1.1. O conhecimento científico: breve revisão</p> <p>1.2. A Pesquisa científica: conceito e métodos</p> <p>1.3. O artigo científico</p> <p>UNIDADE 2. NORMAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Normas da ABNT</p> <p>2.2. Aplicação das normas da ABNT</p> <p>2.3. Referências bibliográficas e eletrônicas</p> <p>UNIDADE 3. TRABALHO FINAL</p> <p>3.1. Orientação metodológica para a redação e apresentação gráfica do Trabalho Final</p> <p>3.2. Técnicas para a apresentação oral</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	

Aulas teóricas; Orientação da pesquisa de campo; Orientação de redação de textos acadêmicos; Orientação para escolha do tema a ser desenvolvido; Encontro individual do professor orientador com seu aluno orientando semanalmente.

A metodologia adotada pretende verificar a capacidade individual do acadêmico de se posicionar frente a diversas realidades e construir suas próprias sínteses.

RECURSOS

- Imagens, músicas, vídeos, obras artísticas, textos.
- Materiais didáticos (Data-show e Notebook, Slides, Caixas de som)

AVALIAÇÃO

O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC corresponde a um critério qualitativo de avaliação da formação acadêmica, que acontecerá no último semestre do curso. Será desenvolvida sob a orientação docente, a produção de um artigo científico, monografia ou um relatório de vivência profissional a ser entregue e apresentado sob a avaliação de uma banca examinadora constituída por 02 (dois) professores de áreas afins ao tema do trabalho desenvolvido.

Elaboração e apresentação de artigos científicos a serem encaminhados para revistas especializadas ou generalistas que pudessem publicá-los.

As notas atribuídas aos alunos obedecem aos critérios de avaliação da instituição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 1998.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2003.

REJOWSKI, Mirian. **Turismo e pesquisa científica**. 7 ed. Campinas, SP: Papirus, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2006.

CARVALHO, Maria Cecília M. **Construindo o saber: metodologia científica fundamentos e técnicas**. 17 ed. Campinas: Papirus, 2006.

MEDEIROS, João Bosco. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2005.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Introdução à metodologia da pesquisa em turismo**. São Paulo: ROCA, 2006.

SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico