



ATA 024/2013

REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA

Aos dezessete dias do mês de setembro de 2013, às 14h, reuniu-se no Prédio 04 – Sala 4113 - Campus Carreiros - Universidade Federal do Rio Grande – FURG – o Conselho do Instituto de Ciências Humanas e da Informação, para realização da reunião extraordinária com os seguintes membros: Anderson Luis Ruhoff, Derocina Alves Campos Sosa, Denise Maria Maciel Leão, Evelin Melo Mintegui, Juarez José Rodrigues Fuão, Julia Silveira Matos, Leni Beatriz Correia Colares, Lidia Dalchiavon, Max Marcell Oliveira da Silva, Renata Braz Gonçalves, Solismar Fraga Martins, Cátia Rejane Lindemann, Martial Raymond Henri Pouguet e demais convidados. Justificaram a ausência e indicaram seus representantes: Angélica Corvello Schwalbe representada por Elisângela Gorete Fantinel, Valéria Raquel Bertotti representada por Roberta Pinto Medeiros. Justificaram a ausência José Alberioni dos Reis, Eliza Mara Lozano Costa, César Augusto Ávila Martins, Sabrina Meirelles Macedo e Ana Claudia Borges Saraiva. Ao iniciar a reunião a Diretora do Instituto de Ciências Humanas e da Informação, Prof.^a Dr.^a. Derocina Alves Campos Sosa deu as boas vindas aos participantes e na sequência contextualizou que a proposta de criação de novos cursos em Santa Vitória do Palmar (SVP) está alinhada com a identidade do ICHI, a política educacional do MEC e as demandas da FURG. Na sequência a Coordenadora do Curso de Turismo, Prof. Msc. Ligia Dalchiavon informou que a proposta de criação dos cursos foi um processo longo e amadurecido gradativamente nas reuniões do Núcleo Docente Estruturante do Turismo. A primeira proposta do NDE era criar o curso de Gastronomia, no entanto, em função do alto custo com a adequação da infraestrutura, a exemplo dos laboratórios, formatação do QSL, necessidade de professores distintos para atender as demandas específicas dos cursos, o NDE entendeu que neste momento não seria a proposta mais assertiva. Deste modo e alinhado com as demandas e a identidade do Campus de Santa Vitória do Palmar a proposta que apresentamos irá atender com qualidade a formação dos alunos e fortalecer a estrutura atual do curso de Turismo. Colocou que terá ao todo 15 novos professores, sendo que 08 serão contratados já para a implantação do curso. Os professores estarão lotados no ICHI, ICEAC, EQA e ILA e trabalharão com disciplinas comuns para os 03 cursos. Destacou também que o curso de Bacharelado em Hotelaria terá duração de 04 anos e será realizado no turno da noite; o curso de Tecnólogo em Eventos terá duração de 02 anos e meio e as aulas acontecerão no turno da tarde e a noite. A Prof.^a. Dr.^a Denise Maria Maciel Leão questionou se atualmente o curso de Turismo preenche todas as vagas disponíveis no processo seletivo. E se houve um estudo quanto a demanda das vagas dos novos cursos. A Prof.^a Dr.^a Adriana Kivanski de Senna informou que dentre os cursos oferecidos nos campi fora da sede, o curso de Turismo é o único que preenche todas as vagas e inferiu que há demanda tanto por parte dos brasileiros quanto dos uruguaios. A Prof.^a. Dr.^a. Derocina Alves Campos Sosa destacou a identidade dos Campi e que em SVP o curso de Turismo possui alunos de Rio Grande, Pelotas e com o ingresso via SISU, o curso passou a ter alunos de outras regiões. A Prof.^a Msc. Ligia Dalchiavon colocou que a primeira turma do Turismo era formada por alunos das cidades de Santa Vitória, Rio Grande, Chuí e Uruguai e este ano foi recebido alunos de Porto Alegre e Espírito Santo. A professora completou ainda, que a procura se deve ao fato do curso de Turismo ser bastante divulgado e também acredita que esta procura aumentará quando a casa do estudante no campus Santa Vitória, for concluída. O projeto da casa do estudante já foi aprovado e a previsão de entrega é para 2014. Além disso, destacou que a criação dos novos cursos e as suas disciplinas foram pensadas para fortalecer a identidade Turismo e Hospitalidade, além disso, a formatação da estrutura dos cursos permitirá que os professores atuem nos diferentes cursos do Campus de SVP. O Prof. Dr. Solismar Fraga Martins colocou que a proposta de criar cursos permanentes é uma aposta do MEC e temos grande responsabilidade na consolidação destes cursos até mesmo pela distância de SVP e destacou sobre a necessidade das vagas serem preenchidas, pois o contrário entende que não seria positivo para a FURG. Questionou sobre o horário

dos cursos e o aproveitamento dos professores para ministrarem as disciplinas. A Prof^a Julia Silveira Matos explicou que, pelas características dos cursos, será necessário realizar ações de extensão e acredita que o horário mais propício para estas atividades será à tarde e a noite. O Prof. Dr. Solismar Fraga Martins perguntou se está previsto a contratação de professor da área de Geografia para atender as demandas do Turismo e também dos novos cursos. A Prof^a. Msc. Ligia Dalchiavon informou que neste momento não tem previsto a contratação deste profissional. O Prof. Dr. Solismar Fraga Martins destacou que se tivesse uma vaga poderia ser contratado um professor doutor o que poderia contribuir com os cursos, pois este poderia participar de editais do CNPQ. A prof.^a Ligia informou que o candidato selecionado em segundo lugar no último concurso da área de Turismo possui mestrado em Geografia e é doutorando na mesma área, o que irá contribuir com os cursos. A Prof^a. Dr^a. Adriana Kivanski de Senna inferiu que o projeto de criação dos cursos foi amplamente discutido e que existe a possibilidade de criação de novos cursos, buscando com isso ampliar o Campus e potencializar a proposta de fortalecimento do ensino proposta pelo MEC. Considerou que já existem estudos pela FADIR, com a ideia de criar o curso de Relações Internacionais e também do ILA com a criação do curso de Espanhol. A Prof^a. Dr^a. Leni Correa Colares manifestou a sua preocupação com a criação de cursos e o efetivo envolvimento das áreas. Citou que estava em uma reunião na PROGRAD para tratar de assuntos sobre o curso de Agroecologia de São Lourenço do Sul (SLS) e na discussão sobre a disciplina de Sociologia Rural ela foi informada que estava tramitando um estudo para criar um curso de Sociologia em SLS. Solicitou que a Direção do ICHI acompanhasse esta situação. A Diretora Prof^a. Dr^a. Derocina Alves Campos Sosa esclareceu que a PROGRAD adota uma metodologia de trabalho em que apóia a formação de grupos interessados para discutir e elaborar propostas de criação de novos cursos e informou que irá verificar esta situação. Depois de elucidadas as dúvidas da proposta a Prof^a. Dr. Derocina Alves Campos Sosa apresentou a indicação, conforme segue: **1) Indicação 44/2013**: Assunto: **Criação do curso de Bacharelado em Hotelaria**. Autora: Derocina Alves Campos Sosa. Relatório: A Direção do ICHI recebeu, para análise e parecer à proposta de criação do Curso de Bacharelado em Hotelaria através de professores do núcleo docente estruturante do curso de Turismo- Binacional que passou a integrar a comissão de criação do referido curso. Após a avaliação da própria comissão que realizou os ajustes necessários na proposta, essa adquiriu a forma que aqui se apresenta. Conclusão: Pelo exposto, indicamos para aprovação a proposta de criação do Curso de Bacharelado em Hotelaria conforme Projeto Pedagógico de Curso (PPC), Anexo 01 e encaminhamos, na sequência, a proposta para a PROGRAD. Colocada em votação, a Indicação 44/2013 foi aprovada por unanimidade pelos membros do Conselho. A proposta de criação do curso de Tecnologia em Eventos foi então, tratada na sequência. A prof^a. Msc. Ligia Dalchiavon informou que a proposta do MEC é consolidar 05 (cinco) cursos em cada um dos campi, com foco em três eixos: Bacharelado, Tecnólogo e Licenciatura. O curso de Tecnologia em eventos tem seu tempo de duração de 02 anos e meio, não haverá disciplinas optativas e o foco das disciplinas é técnicas em evento. Destacou que a FURG é pioneira na criação do curso de Tecnólogo em Eventos, pois este curso não existe nas universidades públicas do Brasil. Destacou que as disciplinas e as suas ementas são um diferencial no mercado. Após a apresentação da proposta e esclarecimento das dúvidas a indicação foi apresentada, conforme segue: **2) Indicação 45/2013**: Assunto: **Criação do Curso de Tecnologia em Eventos**. Autora: Derocina Alves Campos Sosa. Relatório: A Direção do ICHI recebeu, para análise e parecer a proposta de criação do Curso de Tecnologia em Eventos através de professores do núcleo docente estruturante do curso de Turismo Binacional que passou a integrar a comissão de criação do referido curso. Após a avaliação da própria comissão que realizou os ajustes necessários na proposta, essa adquiriu a forma que aqui se apresenta. Conclusão: Pelo exposto, indicamos para aprovação a proposta de criação do Curso de Tecnologia em Eventos conforme Projeto Pedagógico de Curso (PPC) no Anexo 02 e na sequência encaminhamos a proposta para a PROGRAD. Após a apresentação, a Indicação 45/2013 foi aprovada por unanimidade pelos membros do Conselho. A Prof.^a Dr^a. Denise Maciel Leão solicitou considerar a inclusão do tema velhice, nas áreas de Hotelaria e Turismo. A Prof^a Msc. Ligia Dalchiavon informou que esta temática será tratada nas disciplinas “Turismo, motivação e comportamento” e “Turismo, cadeia produtiva e segmentação de mercado”. **3) Indicação 46/2013**: Assunto: **Alteração Curricular do Curso de Turismo Binacional**. Autora: Derocina Alves Campos Sosa. Relatório: A Direção do ICHI recebeu para análise e parecer a proposta de alteração curricular do curso de Turismo Binacional através do núcleo docente estruturante do referido curso de Turismo Binacional. A alteração proposta segue no Anexo 03. Conclusão: Pelo exposto, indicamos para aprovação a proposta de alteração curricular do curso de Turismo Binacional e, na sequência, encaminhamos a proposta para a

PROGRAD. Na sequência a Prof^a. Msc. Ligia Dalchiavon apresentou todos os itens da proposta de alteração curricular e fundamentou que a necessidade de atualização se deve ao fato da formação acompanhar e principalmente se destacar frente às demandas do mercado para melhor qualificar os futuros profissionais e também, para alinhar a proposta do curso de Turismo com as demandas nos novos cursos de SVP. Posto em votação a Indicação 46/2013 foi aprovada por unanimidade pelos membros do Conselho. **4) Indicação 47/2013**: Assunto: **Abertura de Edital de concurso para professor efetivo da área de História**. Autora: Derocina Alves Campos Sosa. Relatório: Recebi, para análise e parecer à solicitação da abertura de concurso público para a área de História do ICHI. A solicitação vem encaminhada com a ata do Comitê Assessor da referida área. Conclusão: Pelo exposto, indicamos para aprovação a solicitação da abertura de concurso público para a área de História do ICHI, conforme especificado no formulário de acordo com o Anexo 04. Após a avaliação a Indicação 47/2013 foi aprovada por unanimidade pelos membros do Conselho. **5) Indicação 48/2013**: Assunto: **Abertura de Edital de concurso para professor efetivo da área de História edital Pronacampo**. Autora: Derocina Alves Campos Sosa. **Relatório**: Recebi, para análise e parecer a solicitação da abertura de concurso público para a área de História do ICHI para atender o edital do Pronacampo. A solicitação foi aprovada em reunião da área de História. Conclusão: Pelo exposto, indicamos para aprovação a solicitação da abertura de concurso público para a área de História do ICHI- Edital Pronacampo conforme especificado no formulário, conforme anexo 05. Após a apresentação do anexo 05, a Prof^a. Dr^a. Leni Beatriz Correia Colares considerou a descrição das matérias, disciplinas e conteúdos estão bastante amplos assim como os conteúdos que serão abordados. Colocou que sente falta da especificidade e entende que precisam ser aperfeiçoados os termos e dar mais responsabilidade aos profissionais e a sua formação específica e indicou que fosse contemplado no processo seletivo o Doutorado em Antropologia. O Prof. Dr. Martial Raymond Henri Pouguet sugere a inclusão do Doutorado em Antropologia, pois entende que qualificaria ainda mais o processo. A Prof^a. Dr^a. Julia Silveira Matos colocou que o tema foi discutido pela área de História, mas entende que o Conselho pode indicar sugestões e novas possibilidades para o concurso. O Prof. Dr. Juarez Rodrigues Fuão, Coordenador dos Cursos de História, pediu que a indicação baixasse em diligência para que fosse possível a área avaliá-la internamente. A Prof^a. Dr^a. Leni Beatriz Correia Colares colocou que entendia que o Conselho era soberano e teria condição suficiente para sugerir alterações e que diante de situações já ocorridas nas reuniões do Conselho referente a deliberações de determinados assuntos, não teria necessidade de baixar em diligência, considerando que a ideia busca agregar ao processo seletivo. Colocou ainda, que o Conselho precisa ter suas regras claras e que as mesmas devem valer para todos conselheiros e para todas as áreas. A Prof^a. Dr^a. Adriana Kivanski de Senna pontuou que se pressupõe que as áreas saibam o que melhor para elas, pois sabem das suas necessidades e demandas, no entanto o Conselho é soberano. Nesse sentido o Prof. Dr. Martial Raymond Henri Pouguet fez o seguinte encaminhamento: Inclusão do Doutorado em Antropologia no item do Edital “Titulação mínima para ingresso”. Na sequência a Diretora Prof^a. Dr^a. Derocina Alves Campos Sosa colocou em votação o encaminhamento, questionando sobre a inclusão do Doutorado em Antropologia e o resultado foi: 07 (sete) Conselheiros foram a favor, 03 (três) foram contra a inclusão e 03 (três) se abstiveram. Na sequência, foram feitos os ajustes no Edital. **5) Indicação 49/2013**: Assunto: **Abertura de Edital de concurso para professor efetivo da área de Arquivologia**. Autora: Derocina Alves Campos Sosa. Relatório: Recebi, para análise e parecer a solicitação da abertura de concurso público para a área de Arquivologia do ICHI. A solicitação vem encaminhada com a ata do Comitê Assessor da referida área. Cabe ressaltar a necessidade do pedido de excepcionalidade para a banca do referido concurso e também para a titularidade exigida (Mestrado) para os concursantes, considerando a carência de profissionais com Doutorado na área. Conclusão: Pelo exposto, indicamos para aprovação a solicitação da abertura de concurso público para a área de Arquivologia do ICHI conforme especificado no formulário, conforme anexo 06. Após esclarecimentos a Indicação 49/2013 foi aprovada por unanimidade pelo Conselho. **6) Indicação 50/2013**: Assunto: **Oferta de disciplinas para o curso de Bacharelado em Agroecologia- Campus de São Lourenço do Sul**. Autora: Derocina Alves Campos Sosa. Relatório: A direção do ICHI recebeu para a análise e parecer a solicitação de oferta de disciplinas para o curso de Bacharelado em Agroecologia. Após consulta às áreas envolvidas - Geografia e Sociologia houve a manifestação favorável à referida oferta, condicionada à disponibilização de uma vaga docente para a área de Geografia. Salientamos que o referido docente atuará no campus de São Lourenço. Conclusão: Pelo exposto, indicamos para aprovação a solicitação de oferta de disciplinas para o curso de Bacharelado em Agroecologia com a disponibilização de uma

vaga docente para a área de Geografia do ICHI. As disciplinas, de acordo com a colocação da Prof^a. Dr^a. Derocina Alves Campos Sosa e a Prof^a. Dr^a. Leni Beatriz Correia Colares serão ministradas por professores de áreas específicas - Geografia e Sociologia, de acordo com a pertinência dos seus conteúdos garantindo, deste modo, as competências necessárias para atenderem as demandas do Curso de Bacharelado em Agroecologia. As áreas, e as disciplinas que serão de suas responsabilidades ficam assim definidas: A **área de Geografia** será responsável pelas disciplinas: **Política e Desenvolvimento Territorial**; Lotação: ICHI; Código: a determinar; Duração: semestral; Caráter: obrigatória; Localização no QSL: 2º semestre; Carga horária total: 45 horas; Carga horária semanal: 3 aulas; Créditos: 3; Sistema de avaliação: I; Pré-requisito: não há; Ementa: Diversas abordagens do conceito de desenvolvimento: crescimento econômico, humano, sustentável, rural, territorial e local. As consequências do modelo de desenvolvimento na agricultura familiar. A participação da sociedade no desenvolvimento territorial: poder, democracia, capital social e gestão das políticas públicas. Arranjos e sistemas produtivos locais e o processo de inovação. **Introdução à Extensão Rural**; Lotação: ICHI; Código: a determinar; Duração: semestral; Caráter: obrigatória; Localização no QSL: 5º semestre; Carga horária total: 60 horas; Carga horária semanal: 4 aulas; Créditos: 4; Sistema de avaliação: I; Pré-requisito: Ementa: Fundamentação da prática de extensão rural. O saber perito *versus* o saber tradicional. Relações etnorraciais. Diversidade Cultural no Campo. História Afrodescendente. Juventude e Gênero na Extensão Rural. Estabelecimento de relações entre extensão e comunicação. Formas de intervenção social na agricultura. E, **Metodologias Participativas na Extensão Rural**; Lotação: ICHI; Código: a determinar; Duração: semestral; Caráter: obrigatória; Localização no QSL: 7º semestre; Carga horária total: 90 horas; Carga horária semanal: 6 aulas; Créditos: 6; Sistema de avaliação: I; Pré-requisito: Introdução a Extensão Rural; Ementa: Análise dos conceitos de comunidades. O papel da Educação Popular na Agroecologia. Características do processo pedagógico na educação não formal. Organização e mobilização social em comunidades. Metodologias Participativas: Diagnóstico, Planejamento e Monitoramento. Dinâmicas de grupo. A área de Sociologia é a responsável pela **Disciplina: Movimentos Sociais e Organizações Sociais do Campo**; Lotação: ICHI; Código: a determinar; Duração: semestral; Caráter: obrigatória; Localização no QSL: 3º semestre; Carga horária total: 45 horas; Carga horária semanal: 3 aulas; Créditos: 3; Sistema de avaliação: I; Pré-requisito: não há; Ementa: Os movimentos sociais como precursores de ação social. Definição de movimentos sociais e de organizações sociais. Movimentos Sociais Contemporâneos: a atuação em Rede. A propriedade privada, o modelo fundiário brasileiro e a reforma agrária. Características dos principais movimentos sociais do campo no Brasil. Características das Organizações Sociais do Campo, com ênfase às organizações sindicais, cooperativas e associações. Os movimentos sociais e organizações ligadas à Agroecologia. Após a apresentação e esclarecimentos a Indicação 50/2013 foi aprovada por unanimidade pelos membros do Conselho. **7) Indicação 51/2013**: Assunto: **Resultados dos Atos do Concurso Público para professor efetivo junto ao curso de Arqueologia**. Relatório: Recebi, para análise e parecer a ata de Homologação, as planilhas com os resultados e a indicação dos resultados do concurso Público para professor efetivo junto ao curso de Arqueologia. As especificações dos resultados com as avaliações da banca avaliadora estão de acordo com a legislação vigente, não apresentando óbice para a sua aprovação. Conclusão: Pelo exposto, indicamos para aprovação do Resultado dos Atos do Concurso Público para professor efetivo junto ao curso de Arqueologia, conforme documentação do anexo 07, que apontou como aprovados os candidatos Danilo Vicensotto Bernardo (1º lugar) e Pedro José Tótora da Glória (2º lugar). A banca indica para nomeação o candidato Danilo Vicensotto Bernardo. Na sequência o Prof. Dr. Martial Raymond Henri Pouquet apresentou o Relatório Final do Edital Nº 014/2013 Concurso Público, de 14 de Julho de 2013 (anexo 07) e destacou que o concurso foi realizado com sucesso atendendo todos os requisitos do edital e Banca foi elogiada pelos candidatos pela condução dos trâmites do concurso. Após as apresentações a Indicação 51/2013 foi colocada em votação e aprovada por unanimidade pelo Conselho. Nada mais havendo a tratar, foi lavrada a presente ata, que vai assinada pela Diretora Prof^a. Dr^a. Derocina Alves Campos Sosa e por mim, Elisângela Gorete Fantinel, secretária.

Prof^a. Dr^a. Derocina Alves Campos Sosa
Diretora do ICHI

Elisângela Gorete Fantinel
Secretária Geral - Arquivista – ICHI

ANEXO 01

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO
CURSO DE TURISMO BINACIONAL**

Memo. 001/2013

Rio Grande, 30 de agosto de 2013.

De: Profa. Msc Ligia Dalchiavon

Para: Profa. Dra. Silvana Bellé Zasso
Diretora de Avaliação e Desenvolvimento da Graduação

Prezada Diretora

A Comissão de criação dos Cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos instituída através da Portaria nº 1833/2013 composta pelos professores Ligia Dalchiavon, Adriana Kivanski de Senna, Altamir da Silva Souza, Audrei Fernandes Cadaval, Fernando Comiran, Luciane Schimitt, Suzana de Oliveira Malta encaminha a proposta de criação do curso de Bacharelado em Hotelaria e solicita a análise e parecer dessa diretoria e posterior encaminhamento ao COEPEA.

Atenciosamente,



Profa. Msc. Ligia Dalchiavon

Presidente da Comissão de criação dos Cursos de
Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG**

PROPOSTA DE CRIAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA

1. PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO (PPC):

1.1. Histórico do processo

O Curso de Hotelaria, que ora se apresenta, é proposto na perspectiva de sua consolidação junto ao Campus da Universidade Federal do Rio Grande (FURG), localizado na cidade de Santa Vitória do Palmar. Esta unidade, implantada no ano de 2010, dentro do Programa de Apoio ao Plano de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), encontra-se em processo de consolidação, aonde oferta até o presente, apenas o Curso de Turismo Binacional, o qual está em vias de formar, já no ano de 2013, sua primeira turma de bacharéis em Turismo.

Cabe destacar, que a demanda de um Campus Universitário, de perfil público e federal, na região, insere-se dentro de uma necessidade para o enfrentamento histórico de crise e estagnação econômica que têm atingido a metade sul do Rio Grande do Sul nas últimas décadas. Deste modo, a partir de articulações e manifestações da comunidade local junto à Universidade Federal do Rio Grande, teve-se conhecimento da demanda por um Campus Universitário. Após um amplo debate apontou-se para a instalação de um Campus da FURG no município com a proposta de criação de um curso de Bacharelado em Turismo – que atendia, sobretudo, uma vocação regional.

Assim, no ano de 2010, instalou-se o referido Campus Universitário, o qual oferta trinta e cinco vagas anuais. Destas, cinco são disponibilizadas para alunos de nacionalidade uruguaia, aceitos a partir de um processo seletivo específico. Esta política, de binacionalidade dos cursos, se articula diretamente com as especificidades de uma região de fronteira: aproximações dos povos que aqui habitam (cultural, social e economicamente) e, ao mesmo tempo, o distanciamento destas regiões com grandes centros econômicos e, sobretudo, acadêmicos e educacionais.

Do mesmo modo, projetos de cooperação profissional em região de fronteira, fazem parte de uma nova agenda externa brasileira, construindo redes de integração com seus

vizinhos do MERCOSUL – neste caso, especificamente com o Uruguai e, assim, pensando e executando projetos que atendam as problemáticas educacionais e as históricas carências das regiões fronteiriças dos países sul-americanos.

A formatação desta proposta de criação do curso de Hotelaria nasce no ano de 2012 em articulação com a Coordenação de Curso do Bacharelado em Turismo Binacional, a Direção do Instituto de Ciências Humanas e da Informação – ICHI, e da Pró-Reitoria de Graduação – PROGRAD, quando sinalizaram no plano de estruturação e fortalecimento dos novos Campi. Com o intuito de otimizar o uso da estrutura existente e de instituir uma identidade acadêmica por meio da oferta de cursos relacionados a um campo de saber onde as temáticas de formação se aproximam e, ao mesmo tempo, as matrizes curriculares estejam integradas. Como dito, estas definições foram sendo construídas num diálogo intenso entre os docentes que atuam no Campus de Santa Vitória do Palmar, a Direção do ICHI e a PROGRAD.

Em reunião convocada pela Pró-Reitora de Graduação, na época, foi solicitada a indicação de propostas de novos cursos para o Campus FURG de Santa Vitória do Palmar. Naquele momento foi apresentada pela Direção do ICHI e Coordenação de Curso de Turismo Binacional a intenção de criação dos cursos de Gastronomia, Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos, sendo eleitas as indicações dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia de Eventos em virtude da infraestrutura necessária a criação do curso de Gastronomia. A formatação das propostas dos novos cursos deu-se através do trabalho dos professores do Núcleo Docente Estruturante do curso de Bacharelado em Turismo Binacional, a qual foi levada pela PROGRAD ao MEC com a finalidade de liberação e aprovação do quadro docente necessário para o atendimento dos cursos.

Na sinalização positiva das condições necessárias para a criação do curso de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos iniciou-se uma segunda etapa no processo de criação do Curso Bacharelado de Hotelaria. Em junho de 2013, cria-se a Comissão de Criação dos novos cursos através da Portaria nº 1833/2013 PROGRAD, a qual estrutura-se por professores do Instituto de Ciências Humanas e da Informação – ICHI e do Instituto de Ciências Econômicas, Administração e Contábeis – ICEAC, com o intuito de fortalecer o diálogo interdisciplinar entre as áreas estruturantes do Turismo e da Hospitalidade.

Neste contexto, cabe ressaltar, que esta proposta de criação de um novo curso vem acompanhada, em projetos paralelos, da proposta de criação do Curso Superior em Tecnologia em Eventos, e da proposta de reestruturação curricular do curso de Bacharelado

em Turismo Binacional com o objetivo de, assim formar um completo tripé de formação na área de Turismo e Hospitalidade: Turismo, Hotelaria e Eventos.

1.2. Justificativa da criação do curso

Ao propor-se o Bacharelado em Hotelaria no campus de Santa Vitória do Palmar, busca-se, primeiramente, criar uma estrutura que se some ao processo de consolidação do Campus, o qual, no momento, oferece apenas um curso – o Bacharelado em Turismo. Desta forma, o curso de Hotelaria proposto fará uso, de imediato, da atual estrutura física utilizada pelo Curso de Turismo, além, das instalações que encontram - se em fase de construção. O Campus apresenta no atual estágio a seguinte estrutura: quatro salas de aula em funcionamento e equipadas com multimídia, quatro salas de aula em construção, biblioteca especializada na área de Turismo e Hospitalidade, laboratório de informática com trinta e cinco micro computadores, e centro de convivência para alunos.

Do mesmo modo, a proposta de um curso de Bacharelado em Hotelaria dialogará diretamente com o curso já existente. Esse diálogo deve ser visto como enriquecedor para ambos os cursos e, também, potencializará a atuação acadêmica do atual corpo docente do campus. Ademais, a articulação destes dois cursos – Turismo e Hotelaria – permitirá o fortalecimento de uma identidade própria e específica para este Campus, qual seja, como um polo de estudo e formação para o mercado turístico nacional e internacional – uma vez que as interfaces com a fronteira Brasil-Uruguai, permitirão uma positiva abertura no leque de estudos em Turismo e Hotelaria nesta região.

É nesta perspectiva, que a instalação do curso proposto, possibilitará uma integração multidisciplinar entre as áreas estruturais do Turismo e da Hospitalidade, a partir da formação de um espaço de referência na formação profissional, e aberto ao diálogo entre as necessidades do mundo de trabalho na área do Turismo, da Hotelaria e de Eventos.

Ainda no que tange a demanda regional, é importante enfatizar as questões da fronteira Brasil-Uruguai que envolvem o Campus. É base comum, para especialistas na área do Turismo que a especificada região de fronteira possui potencialidades turísticas dormentes, as quais demandam estruturação e desenvolvimento. E foi nesta perspectiva que se criou o Curso de Bacharelado em Turismo Binacional. Do mesmo modo, cabe salientar que o Uruguai vem apresentado destacado crescimento no mercado turístico sul-americano, inclusive, fazendo este setor assumir papel importante na economia interna do país. Um dos focos deste desenvolvimento turístico uruguaio encontra-se justamente a partir da passagem desta fronteira, sobretudo, nas costas dos departamentos de Rocha e

Maldonado. Assim, potencializar o campus da Universidade Federal do Rio Grande em Santa Vitória do Palmar, como um centro de formação na área de Turismo e Hospitalidade – fortalecido já com a criação do curso de Bacharelado em Hotelaria – é uma forma direta de diálogo da Universidade com os arranjos produtivos regionais – considerando aqui a região como um espaço transfronteiriço.

Ao se falar em arranjos produtivos regionais, não é permitido deixar de enfatizar o perfil da Universidade Federal do Rio Grande - FURG, primeiramente, com sua vocação para o desenvolvimento da região costeira e, sobretudo, com sua íntima relação com o Porto do Rio Grande, espaço de acelerado e destacado desenvolvimento econômico. A cidade do Rio Grande, onde se localiza o Campus sede da Universidade apresenta, desde os últimos anos, destacado desenvolvimento econômico a partir da matriz portuária e da indústria naval que ali se dinamiza e se fortalece. As demandas dos setores de Turismo, Hospitalidade e Eventos tem apresentado prodigioso crescimento, carecendo, na atualidade, de uma abrangente oferta de mão de obra qualificada para atender tal setor. Na cidade do Rio Grande, há projetos em execução e em estudo para a ampliação da rede hoteleira e, conseqüentemente de serviços ligados ao setor, como gastronomia, organização de eventos, etc.

A ampliação do campus da Universidade Federal do Rio Grande em Santa Vitória do Palmar, com a instalação do curso de Bacharelado em Hotelaria, também atende uma demanda nacional que aponta para o crescimento do setor de Turismo e Hospitalidade. Em curto e médio prazo, observa-se o crescimento de demanda a partir dos grandes eventos internacionais que o país sediará – Copa do Mundo de Futebol e Jogos Olímpicos, por exemplo – os quais internacionalizarão ainda mais o Brasil como destino turístico. Este crescimento, também, é observado pela demanda interna, a partir dos indicadores de crescimento econômico do país e o conseqüente acréscimo nas viagens internas.

1.3. Objetivos do curso

A presente proposta tem por objetivo:

- Consolidar o Campus da FURG em Santa Vitória do Palmar como um centro de referência na área do turismo e da hospitalidade;
- Qualificar profissionais através do desenvolvimento de habilidades que permitam planejar, organizar, capacitar e supervisionar os serviços oferecidos pelos distintos setores que compõem a estrutura organizacional dos meios de hospedagem;

- Implantar o curso de Hotelaria focado em práticas curriculares e processos metodológicos que possibilitem a criticidade e a problematização do fenômeno e da demanda hoteleira no cenário atual nacional e, em especial, no contexto da região sul do país, onde o curso estará alocado;
- Capacitar profissionais para o desenvolvimento de atividades no ramo da hotelaria e da hospitalidade, preparando-os para enfrentar as necessidades de um mercado em expansão e em processo de especialização e segmentação;
- Formar profissionais conectados com as tendências e as necessidades de mercado, com competências e habilidades para o desenvolvimento econômico e sustentável da hotelaria;
- Desenvolver as habilidades conceituais, técnicas e humanas, do futuro profissional em hotelaria, inerentes a atividade hoteleira e a área da hospitalidade e lazer;
- Suprir uma demanda de mercado ávida por profissionais capacitados para o planejamento e a gestão, em um mercado que apresenta consideráveis taxas de expansão nos últimos tempos e necessita de profissionais aptos a prestação de serviços na área da hotelaria;
- Consolidar a atual inserção institucional da FURG no contexto das comunidades da metade sul gaúcha;
- Contribuir através da prática educacional, da formação de profissionais e das atividades de pesquisa e extensão para a consolidação do tão almejado projeto integracionista.

1.3.1 Perfil desejável do ingressante

Os ingressantes no Curso de Bacharelado em Hotelaria deverão possuir:

- Formação básica no ensino médio para o caso brasileiro e o equivalente no que tange à comunidade uruguaia;
- Ter aptidão para o desenvolvimento da pesquisa e da leitura;
- Ter habilidade de comunicação e relacionamento interpessoal;
- Estar atualizado quanto ao cenário cultural binacional e com as tecnologias de informação e comunicação vigentes;
- Identificação com a área da hospitalidade.

1.3.2 Perfil do Profissional

Quanto ao perfil desejado, o curso de Bacharelado em Hotelaria deverá oportunizar uma formação que tenha ênfase na qualidade dos serviços e na gestão organizacional e administrativa dos meios de hospedagem, capacitando um profissional apto a atuar em um

mercado altamente competitivo e em constante transformação, com impactos periódicos ou sazonais, seguindo as mudanças na vida social, econômica, política, empresarial e organizacional.

O profissional que se pretende formar no Curso de Bacharelado em Hotelaria deverá estar preparado para atuar no universo da hospitalidade nas áreas de serviços relacionados à hotelaria - reservas, governança, eventos, entre outros -; de gestão; de planejamento; de alimentos e bebidas; de marketing hoteleiro; de lazer e entretenimento; de meio ambiente e sustentabilidade. O profissional deverá ser capaz de: compreender a abordagem sistêmica da hotelaria e do turismo, principalmente no trato das funções e das ramificações inerentes à área; planejar, gerir e implantar unidades hoteleiras; supervisionar, treinar, qualificar e estruturar organizacionalmente os serviços em hotelaria; desempenhar cargos de gestão, gerência, consultoria e assessoramento em meios de hospedagem; desenvolver práticas ambientais e sustentáveis na prática laboral e organizacional dos meios de hospedagem.

1.3.3 Competências e habilidades

O curso de graduação em Hotelaria obedece as orientações estabelecidas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Ministério da Educação apresentadas no Parecer CES/CNE 0146/2002 as quais deve possibilitar a formação profissional que revele, pelo menos, as seguintes competências e habilidades para: atuar no planejamento, implantação e gerenciamento de unidades hoteleiras; reconhecer e identificar problemas, equacionando soluções, intermediando e coordenando os diferentes níveis do processo de tomada de decisão; ajustar-se aos diferentes contextos históricos e suas interrelações geográficas, sociais, econômicas e turísticas, especialmente para o constante aperfeiçoamento em planejamentos e gestões de empresas hoteleiras; adotar, com eficácia, modelos inovadores de gestão; integrar-se no grupo hoteleiro e da unidade que gerencia, contribuindo para a ação de equipes interdisciplinares e interagir criativamente face aos diferentes contextos organizacionais e sociais bem como resolver situações com flexibilidade e adaptabilidade diante de problemas e desafios organizacionais; comunicar-se em idiomas estrangeiros, principalmente a língua inglesa e a espanhola, manejando também os recursos informatizados e outros equipamentos tecnológicos; exercer, com liderança e responsabilidade, o gerenciamento da unidade hoteleira, direcionado ao melhor atendimento ao cliente, usuário; implantar planejamento estratégico capaz de assegurar produtividade e competitividade, em mercados de significativas diversificações; ajustar, mediante adequada forma de gerenciamento, o funcionamento institucional a novas situações, emergentes,

presentes na pluralidade do mercado hoteleiro, da cultura e da demanda diferenciada, das expectativas de diferentes polos turísticos ou em razão de diversos processos de mobilidade social.

1.4. Projeto Pedagógico do Curso

1.4.1 Fundamentos, estrutura e dinâmica curricular

1.4.1.1 Princípios norteadores

O Curso de Bacharelado em Hotelaria levará em conta as determinações da Resolução Nº 2, de 18 de junho de 2007 e do Parecer CES/CNE 0146/2002, de 03 de abril de 2002 da Câmara de Educação Superior – Conselho Nacional de Educação – Ministério da Educação. Além disso, foram observadas várias políticas, práticas e estruturas curriculares de cursos de Hotelaria já existentes no cenário brasileiro.

Cabe aqui destacar a peculiaridade dessa proposta, organizada para funcionar na fronteira Brasil-Uruguai (daí seu caráter Binacional) e pensado numa estrutura modular, ou seja, cada disciplina constitui um módulo que se articula com as demais alocadas no semestre. Cada disciplina poderá contar, em sua estrutura, com até 20% das atividades na modalidade da EAD (Educação a Distância).

1.4.2 Estrutura Curricular

1.4.2.1 Concepções e princípios gerais

O currículo estabelecido para o Curso de Bacharelado em Hotelaria segue as diretrizes estabelecidas pela Legislação Federal em vigor, observando os currículos praticados por outras instituições e estruturando-se a partir da ênfase planejamento e qualidade em serviços, administração organizacional de meios de hospedagem e das condições de região fronteira na qual o Curso irá funcionar.

Organizado na forma semestral, seu Quadro de Sequência Lógica estrutura-se em oito semestres, através do regime de matrícula por disciplina. A organização do QSL foi articulada para que o acadêmico receba formação gradativa nas áreas estruturantes do curso: turismo, hotelaria, administração, comunicação. Os primeiros semestres visam capacitar o discente de forma integrada e dialogada entre estes eixos, capacitando-o para o

desenvolvimento de ações práticas do cotidiano da profissão que são ofertadas, com maior ênfase, nos semestres finais.

1.4.2.2 Quadro de sequência lógica

Anexo I

1.4.3 QUADRO RESUMO DE CARGA HORÁRIA PARA CURSOS DE BACHARELADO

QUADRO RESUMO DE CARGA HORÁRIA	
Total de todas as <u>Disciplinas Obrigatórias</u> do QSL (incluindo Estágio, Trabalho de Conclusão de Curso, Embarque, Saídas de campo, entre outros componentes específicos de cada curso são considerados obrigatórios)	2400h 160 CRÉDITOS
Carga horária <u>mínima</u> de <u>disciplinas optativas</u> para integralização do curso	180h 12 CRÉDITOS
Atividades Complementares	200h
Total para integralização do curso	2780h
Tempo mínimo para a integralização do curso	4 anos
Tempo máximo para a integralização do curso	7 anos
Regime de matrícula	Semestral, por disciplina

1.4.3.1 Descrição das disciplinas na seguinte ordem

1.4.3.1.1 Inclusão de disciplinas já existentes:

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO	CARÁTER	CRÉDITOS	PRÉ-REQUISITO
06496	Leitura e produção de	1	obrigatória	4	Não tem

	textos				
06183	Língua espanhola instrumental I	1	obrigatória	3	Não tem
06184	Língua espanhola instrumental II	2	obrigatória	3	Língua espanhola instrumental I
10400	Legislação do turismo	3	obrigatória	4	Não tem
10405	Métodos e técnicas de pesquisa em turismo I	1	obrigatória	4	Não tem
10409	Métodos e técnicas de pesquisa em turismo II	7	obrigatória	4	Métodos e técnicas de pesquisa em turismo I
10420	Trabalho de conclusão de curso	8	obrigatório	8	Não tem
10280	Educação patrimonial	5	optativa	3	Não tem
10356	Educação ambiental	5	optativa	4	Não tem
10492	Tópicos especiais	6	optativa	4	Não tem
06497	Libras I	5	optativa	4	Não tem
06498	Libras II	5	optativa	4	Libras I
06387	Língua inglesa instrumental – Leitura	3	Obrigatória	4	Não tem
03388	Língua inglesa instrumental – expressão oral	4	Obrigatória	4	Não tem
10423	Turismo, memória social e museus	6	optativa	3	Não tem

10407	História das relações internacionais I	7	optativa	4	Não tem
10411	História das relações internacionais II	7	optativa	4	História das relações internacionais I
10415	Sociedade e cultura popular	7	optativa	4	Não tem
10417	Integração latino-americana	6	optativa	4	Não tem
10396	Turismo ambiental	6	optativa	4	Não tem
10392	Patrimônio turístico	6	optativa	4	Não tem

1.4.3.1.2 Criação e inclusão de novas disciplinas com as características a seguir:

Disciplina: FUNDAMENTOS TEÓRICOS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 1º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Estudo introdutório do Turismo e da hospitalidade, envolvendo abordagem teórica de conceituações, definições, temáticas e problemáticas em torno do tema do turismo e da hospitalidade. Infraestrutura turística: equipamentos e serviços, meios e serviços de hospedagem, classificação oficial e classificação extra-oficial, meios e serviços de alimentação, serviços de entretenimento, agências de turismo, transportadoras e *trade*.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, José Vicente de. *Turismo: fundamentos e dimensões*. São Paulo: Ática, 2000.
 BARRETTO, Margarita. *Manual de iniciação ao estudo do turismo*. Campinas, Papirus, 1995.
 SENAC. DN. *Introdução ao turismo e hotelaria*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

Bibliografia Complementar:

IGNARRA, Luiz Renato. *Fundamentos do Turismo*. São Paulo: Pioneira, 2002.
RODRIGUES, Adyr Balastrieri. *Turismo, Modernidade, Globalização*. São Paulo: Hucitec, 1997.
TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. *Turismo e qualidade: tendências contemporâneas*. Campinas: Papirus, 2002.
YÁZIGI, Eduardo. *Turismo uma esperança condicional*. São Paulo: Global, 1999.
CHON, Kye-Sung. *Hospitalidade: conceitos e aplicações*. São Paulo: Pioneira Tomson, 2003.

Disciplina: HISTÓRIA DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE**Lotação:** ICHI**Código:** a determinar**Duração:** Semestral**Caráter:** OBRIGATÓRIA**Localização no QSL:** 1º semestre**Carga horária total:** 60 horas**Carga horária semanal:** 4 aulas**Créditos:** 4**Sistema de avaliação:** I**Pré-requisito:** não tem

Ementa: Noções gerais da história das sociedades, com ênfase para as modernas e contemporâneas. Raízes do Turismo e da hospitalidade: atividades coletivas que antecederam às práticas turísticas e de lazer. Afirmiação e consolidação da hospitalidade e do turismo como prática inerente às sociedades humanas. História da alimentação e dos serviços turísticos e dos meios de hospedagem. História da hospitalidade.

Bibliografia básica:

BARBOSA, Ycarim Melgaço. *História das viagens e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2002.
BOYER, Marc. *História do turismo de massa*. Bauru: EDUSC, 2003.
REJOWSKI, Miriam. *Turismo no percurso do tempo*. São Paulo: Aleph, 2002.

Bibliografia Complementar:

CAMARGO, Haroldo Leitão. *Uma pré-história do turismo no Brasil: recreações aristocráticas e lazes burgueses (1808 – 1850)*. São Paulo: Aleph, 2007.
FLORES, Hilda A. H. (org). *Turismo no Rio Grande do Sul – 50 anos de pioneirismo no Brasil*. Porto Alegre: Edipucrs, 1993.
PIRES, Mário Jorge. *Raízes do turismo no Brasil*. São Paulo: Manole, 2002.
TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. *Viagem na memória: guia histórico das viagens e do turismo no Brasil*. São Paulo: Senac, 2002.
CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

Disciplina: FUNDAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO**Lotação:** ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 2º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Administração como ciência. Contexto histórico e o surgimento da Teoria da Administração. As organizações como objeto da Administração. Enfoques teóricos da Administração. Funções de Administrador.

Bibliografia básica:

MAXIMIANO, A. C. A. *Teoria Geral da Administração: da escola científica à competitividade na era globalizada*. São Paulo: Atlas, 2000.

CHIAVENATO, I. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. 5ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1997.

CHIAVENATO, I. *Administração nos novos tempos*. 2ed. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

Bibliografia Complementar:

CHIAVENATO, I. *Administração: teoria, processo e prática*. São Paulo: Makron Books, 1999.

CHIAVENATO, I. *Iniciação a Administração Geral*. 3ed Barueri: Manole, 2009.

MAXIMIANO, A. C. A. *Introdução à Administração*. 5ed. São Paulo: Atlas, 2000.

MOTTA, F. P. & VASCONCELOS, I. F. G. *Teoria Geral da Administração*. São Paulo: Pioneira Thomsom Learning, 2002.

SILVA, R. O. *Teorias da Administração*. São Paulo: Pioneira Thomsom Learning, 2002.

Disciplina: MEIOS DE HOSPEDAGEM I

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 2º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Fundamentos dos meios de hospedagem, conceitos, classificações. Estudo dos meios de hospedagem, de acordo com a classificação e tipo de administração. Tipologia e características dos meios de hospedagem. Sistema hoteleiro. Serviços na hotelaria. Equipamentos. Operações de hospedagem e serviços de hóspedes. Tipologia: pousadas, resorts, apart-hotel, camping, pensões, hotéis, *hostel*, motéis, hotel flutuante e outras modalidades. Classificação de hospedagem de acordo com a MTUR e ABIH. Diferenciação de redes e cadeias hoteleiras.

Bibliografia básica:

CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. *Gestão de hotéis: técnicas, operação e serviços*. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
DUARTE, Vladoir Vieira. *Administração de Sistemas Hoteleiros. Conceitos Básicos*. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996.

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, Nelson, BRITO, Paulo Lucio e JORGE, Wilson Edson. *Hotel: Planejamento e Projeto*. São Paulo: SENAC/SP, 2000.
DAVIES, Carlos Alberto. *Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria*. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
PETROCCHI, Mario. *Hotelaria: planejamento e gestão*. São Paulo: Futura, 2002.
SERSON, Fernando M. *Hotelaria. A Busca da Excelência*. São Paulo: Marcos Cobra, 1999.
SPOLON, Ana Paula G., QUADROS, Antonio Carlos M. *Glossário Técnico Hoteleiro*. São Paulo: A. P. G. Spolon, 2000.

Disciplina: SISTEMAS DE INFORMAÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 2º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: A informática a serviço do Turismo e da hospitalidade. Inserção digital. A computação como mecanismo de planejamento e gestão do Turismo, da hotelaria e dos eventos. Informação e documentação. A comunicação social na divulgação do Turismo, da hotelaria e dos eventos. Meios de comunicação de massa. Softwares de planejamento, gerenciamentos e controle de serviços no turismo, na hotelaria e nos eventos. Principais softwares utilizados na hotelaria e suas interfaces. P

Bibliografia básica:

NORTON, Peter. *Introdução à Informática*. Mackron Books. São Paulo, 1996.
PLAZA, Antonio. *Informática aplicada al turismo*. Madrid: Piramide, 2007.
NIELSEN, Chistian. *Turismo e mídia: o papel da comunicação na atividade turística*. São Paulo: Contexto, 2002.

Bibliografia Complementar:

CRUZ, Gustavo da & GÂNDARA, José M. G. O Turismo, a Hotelaria e as Tecnologias Digitais. *Turismo – Visão e Ação*. V.5, n.2, maio-ago 2003. p.105-127.
CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. *Telemarketing hoteleiro*. Porto Alegre: Feplam, 1995.
WAINBERG, Jacques A. *Turismo e comunicação: a indústria da diferença*. São Paulo: Contexto, 2003.
NEIVA Jr., Eduardo. *Comunicação: teoria e prática social*. São Paulo: Brasiliense, 1990.
BAHIA, Juarez. *Introdução a comunicação empresarial*. Rio de Janeiro: Maud, 1995.

Software:

Desbravador 4.0

Disciplina: TÉCNICAS DE RECEPÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 2º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Conceitos e fundamentações em técnicas de recepção. Procedimentos e rotinas de recepção em meios de hospedagem *Serviços de Front office:* recepção, concierge, business Center, portaria, telefonia, reservas. *Check in e Check out.* Atendimento ao público e soluções de conflitos. Técnicas de trabalho e organização de recepção. Técnicas de Reservas e Vendas na recepção. Ferramentas de Trabalho. Administração e Legislação de recepção. Operacionalização de recepção nos meio de hospedagem

Bibliografia básica:

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. *Recepcionista de hotel*. Canoas: ULBRA, 1996.
MEDLIK, S. e INGRAM, H. *Introdução à Hotelaria: Gerenciamento e Serviços*. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
MAZZOLI, Mentore. *Administração em hotelaria e recepção*. Rio de Janeiro: Ed. Rio, 1978.

Bibliografia Complementar:

FROIDEVAUX, J.; TRACKSEL, F. *La réception d'hôtel*. Lausanne: École Hôtelière de la Société Suisse des Hôtelières, 1990.

COLLADO, Asunción López. *Hostelerías: curso completo de servicios*. Madrid: Paraninfo, 1997.

KLEIN, Otto. *Organização hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 1980.

VIEIRA, Elenara. *Recpçãohoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

DIAS, Reinaldo. *Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade*. Campinas: A,línea, 2006.

Software:

Desbravador 4.0

Disciplina: MEIOS DE HOSPEDAGEM II

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 3º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: Meios de hospedagem I

Ementa: Planejamento e organização de serviços em meios de hospedagem. A empresa hoteleira. Gerenciamento de apartamentos. Planejamento e instalações dos serviços de hospedagem. Organização e supervisão dos serviços de hospedagem. Gestão de serviços de hospedagem. Operacionalização de setores: recepção, reservas, comercialização, governança, cozinha, alimentos e bebidas, eventos, recreação e lazer, custos hoteleiros, sistemas informatizados. Avaliação da satisfação dos clientes quanto à qualidade dos produtos e serviços de hospedagem prestados.

Disciplina: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS I

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 3º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Conceitos, definições, tipologia, caracterizações e fundamentações de eventos. Operacionalização dos espaços e serviços do meio de hospedagem para a realização de eventos. Operacionalização do evento.

Disciplina: CIÊNCIAS HUMANAS APLICADAS AO TURISMO E A HOSPITALIDADE I

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 3º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Fundamentos sociológicos aplicados ao turismo, a hospitalidade e aos eventos. Perspectivas multidisciplinares. Articulações sociológicas e sociais no planejamento e na gestão do turismo, dos meios de hospedagem e dos eventos.

Disciplina: CIÊNCIAS HUMANAS APLICADAS AO TURISMO E A HOSPITALIDADE II

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: CIÊNCIAS HUMANAS APLICADAS AO TURISMO E A HOSPITALIDADE I

Ementa: Fundamentos antropológicos voltados ao turismo, a hospitalidade e aos eventos. Perspectivas multidisciplinares. Articulações antropológicas no planejamento e na gestão do turismo, dos meios de hospedagem e dos eventos. A contribuição da Antropologia e da Ciência Política para a compreensão dos fenômenos culturais e sociais

Disciplina: POLITICAS PÚBLICAS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: O papel do Estado no incentivo às atividades turísticas e da hospitalidade. O Turismo e a hotelaria no contexto das planificações socioeconômicas de cunho estatal. A incorporação do Turismo, hospitalidade, eventos e lazer às políticas e práticas governamentais. Gestão de verbas públicas na organização das práticas turísticas e do fomento aos meios de hospedagem e organização de eventos

Disciplina: ALIMENTOS E BEBIDAS

Lotação: EQA

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Gerência e práticas em alimentos e bebidas.

Disciplina: VENDAS E RESERVAS EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I**Pré-requisito:** não tem

Ementa: Processos e rotinas do setor de reservas em meios de hospedagem Reservas: tipos, características e conceitos. Operacionalização e comercialização dos espaços e serviços do meio de hospedagem. Técnicas de trabalho e organização de reservas. Alfabeto fonético e terminologias internacionais.

Disciplina: GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS**Lotação:** ICEAC**Código:** a determinar**Duração:** Semestral**Caráter:** OBRIGATÓRIA**Localização no QSL:** 5º semestre**Carga horária total:** 60 horas**Carga horária semanal:** 4 aulas**Créditos:** 4**Sistema de avaliação: I****Pré-requisito:** não tem

Ementa: Planejamento de pessoas. Modelagem do trabalho. Captação de pessoas. Capacitação de pessoas. Qualidade de vida e saúde no trabalho. Remuneração de pessoas. Avaliação de pessoas. Indicadores da gestão de pessoas.

Disciplina: PRINCÍPIOS DE MARKETING DE SERVIÇOS**Lotação:** ICEAC**Código:** a determinar**Duração:** Semestral**Caráter:** OBRIGATÓRIA**Localização no QSL:** 5º semestre**Carga horária total:** 60 horas**Carga horária semanal:** 4 aulas**Créditos:** 4**Sistema de avaliação: I****Pré-requisito:** não tem

Ementa: Processo de marketing: análise das oportunidades e ameaças de mercado; seleção dos mercados-alvo; mensuração e previsão da demanda; segmentação e posicionamento de mercado; desenvolvimento do composto de marketing; gerenciamento do esforço de marketing (planejamento, implementação e controle). Características dos serviços. Classificações em serviços. Composto de marketing ampliado para serviços:

produto/serviço, preço, localização, promoção, pessoas, processos, tangibilidades (evidências físicas). Marketing de relacionamento, Falhas e recuperação em serviços.

Disciplina: MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 5º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Práticas sustentáveis na hospitalidade.

Disciplina: GOVERNANÇA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 5º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Conceitos e práticas de governança. Estrutura e fluxograma de trabalho. Controle de têxteis e produtos. Sistema Informatizado de Governança. Manutenção e Decoração nos meios de hospedagem. Higiene e Segurança no trabalho. Técnicas de trabalho e organização de camareira, lavanderia e limpeza. Rouparia de andar.

Disciplina: ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA E ORÇAMENTÁRIA

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: A função financeira nas organizações. A gestão do capital de giro e administração do fluxo de caixa. Fontes de financiamento e decisões de investimento a curto e longo prazo. Margem de contribuição, custos fixos, custos variáveis, ponto de equilíbrio e análise custo-volume-lucro. Análise diferencial de custos e receitas. Formação de preços de produtos e serviços.

Disciplina: HOSPITALIDADE E LAZER

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Histórico e evolução do lazer. aspectos conceituais do lazer e da recreação. Valores e conteúdos do lazer. Educação para o lazer. Ócio, Ócio criativo, tempo livre.

Disciplina: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

Lotação: EQA

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Organização, planejamento, gestão de serviços de alimentação. Estudos introdutórios dos alimentos: grupos, preparo e arrumação. Interpretação e combinações dos tipos, características, especialidades alimentares para cardápios.

Disciplina: FUNDAMENTOS DO EMPREENDEDORISMO

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Conceitos de empreendedorismo. Fatores restritivos e propulsores ao empreendedorismo. O papel econômico dos novos negócios. Atividade empreendedora como opção de carreira. Análise de ameaças e oportunidades.

Disciplina: PLANO DE NEGÓCIOS

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 7º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Estrutura de um plano de negócios. Conceituação: visão, missão, objetivos e metas. Análise de ambiente: externo e interno. Descrição do Negócio. Aspectos dos planos estratégicos: de marketing, de gestão de pessoas, de operações, financeiro. Aspectos jurídicos e tributários.

Disciplina: QUALIDADE E SEGURANÇA

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 7º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Noções de segurança e primeiros socorros. Gerenciamento de crises e conflitos.

Disciplina: ESTÁGIO I

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 7º semestre

Carga horária total: 150horas

Carga horária semanal: 10 aulas

Créditos: 10

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Exercício e aplicação dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos ao longo do Curso. Identificação da área de atuação, planejamento e elaboração de plano de estágio. Aplicação da legislação, trabalho e emprego, liderança, comportamento organizacional e hierarquia, motivação, trabalho em equipe e administração dos setores operacionais para a prática profissional.

Disciplina: ESTÁGIO II

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIO

Localização no QSL: 8º semestre

Carga horária total: 300horas

Carga horária semanal: 20 aulas

Créditos: 20

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Exercício e aplicação dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos ao longo do Curso. Culminância acadêmica das experiências desenvolvidas durante o Curso no constante contato com as práticas profissionais da área do turismo e da hospitalidade. Contato com a realidade profissional – alcances e limites da profissão.

Disciplina: GASTRONOMIA

Lotação: EQA

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 5º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Técnicas básicas de gastronomia. Organização da cozinha. Reconhecimento, cortes e principais preparações com aves, bovinos, peixes e frutos do mar. Tipos de conservas, geléias e massas.

Disciplina: MEIOS DE HOSPEDAGEM NÃO CONVENCIONAL

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 5º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Formar profissionais para atuarem em diversos segmentos do setor hospitalar: hospital, Shopping Center, hotelaria *Off Shore*, indústria do Luxo e setor de eventos. Mercado de Luxo: Definição e campo de atuação.

Disciplina: ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

Lotação: EQA

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 5º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Estudos fundamentais sobre cardápios comerciais, institucionais, típicos. Noções de elaboração, custo e organização de pratos e bebidas do cardápio. Harmonização entre pratos e bebidas.

Disciplina: HIGIENE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Lotação: EQA

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Higiene, conservação e normas de acondicionamento de alimentos e bebidas. Adequação e higienização de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos. Evolução da manipulação e processamentos alimentares. Inspeção de alimentos industrializados.

Disciplina: ENOLOGIA

Lotação: EQA

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 7º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Conceitos básicos de enologia. Classificação, técnicas e armazenamento de vinhos. O vinho na gastronomia. Serviços de vinho. Técnicas de degustação.

Disciplina: COQUETELARIA

Lotação: EQA

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 45 horas

Carga horária semanal: 3 aulas

Créditos: 3

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Estudo da origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas, bem como as técnicas de preparo e serviços de coquetéis e *drinks*. História da coquetelaria e das bebidas. Categoria e decoração dos coquetéis. Práticas de elaboração de coquetéis.

Disciplina: COMUNICAÇÃO EM MARKETING

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Processo de comunicação. Comunicação integrada de marketing. Plano de Comunicação. Mix promocional: propaganda, venda pessoal, promoção de vendas, relações públicas, merchandising, patrocínio. Comunicação digital. Controle do esforço de comunicação

Disciplina: DESIGN E DECORAÇÃO DE EVENTOS

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Espaços para realização de eventos, arranjos físicos, infraestrutura e segurança. Acessibilidade universal e conceito de espaços de eventos e ergonomia; noções básicas de planejamento espacial, leitura e representação de projeto.

Disciplina: TÓPICOS ESPECIAIS EM MARKETING

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 5º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Aprofundamento de temas tratados na disciplina de marketing de serviços. Análise de tendências teóricas e práticas em marketing. Realização de seminários em marketing.

1.4.3.2 Carga horária mínima em disciplinas ou atividades optativas, se for o caso:

Os discentes para integralizar o curso precisarão ter carga horária mínima de 180h cursadas em disciplinas de caráter optativo.

1.4.3.3 Descrição geral das atividades complementares

As atividades complementares terão o papel essencial de possibilitar uma formação mais ampla e uma construção de conhecimentos ao alunado, transpondo as tradicionais relações estabelecidas na sala de aula. A normatização para a realização das atividades complementares e seu registro serão regulamentados pela coordenação de curso.

1.4.3.4 Organização geral do(s) Estágio(s) Curricular(es):

O Estágio Profissional será construído ao longo do Curso e executado de modo a proporcionar um constante contato do discente com a sua realidade profissional. A partir do Estágio, o aluno poderá promover a prática dos conhecimentos apreendidos ao longo do Curso e constituirá um meio de iniciação profissional, permitindo uma familiarização do formando com os alcances e limites que cercam as práticas turísticas. A normatização para a realização do estágio supervisionado e seu registro serão disciplinados pela coordenação de curso.

1.4.3.5 Organização geral do Trabalho de Conclusão de Curso:

A perspectiva do Trabalho de Conclusão de Curso objetiva o detalhamento definitivo da planificação de uma pesquisa, bem como a execução final do projeto de pesquisa e consequente elaboração de trabalho monográfico com o objetivo expresso de propor ações que dinamizem as propostas turísticas de diversas regiões geográficas, regionais, nacionais e internacionais. O Trabalho de Conclusão de Curso terá a orientação e supervisão de professores do curso e será normatizado pela coordenação do curso.

1.2 Oferta

1.2.1 Funcionamento do curso: local, turno, número de vagas por ingresso:

O Curso de Bacharelado em Hotelaria terá as seguintes características:

- o Curso será oferecido anualmente através de ingresso pelo SeSu/MEC devendo o candidato ter realizado o Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM).
- o número de vagas por ingresso totaliza-se em 45 vagas.
- o Curso terá por sede o Campus da Universidade Federal do Rio Grande na cidade de Santa Vitória do Palmar.
- o Curso será oferecido na forma de módulos.

- A vocação do curso caracteriza-se por proporcionar ao acadêmico conhecimentos necessários para o seu desenvolvimento no ramo da hospitalidade, desenvolvendo seu caráter empreendedor e crítico ao setor; sua capacidade para o planejamento empreendedor e estratégico com total interação com a realidade social, econômica e ambiental em nível local, regional, nacional e internacional, com ênfase em regiões fronteiriças.

1.2.2 Número de ingressantes por ano:

O número de ingressantes por ano totaliza-se em 45 vagas.

1.2.3 Plano de implantação do Curso:

A implantação do curso inicia no primeiro semestre letivo de 2014.

1.2.4 Quadro de sequência lógica, incluindo resumo da carga horária: total, obrigatória, optativa.

Anexo I.

1.3 Recursos

1.3.1 Instalações físicas necessárias em geral e instalações específicas:

- 4 Salas de aula com recurso de projeção de multimídia;
- Biblioteca com bibliografia sobre hotelaria, turismo e hospitalidade;
- Laboratório de Informática;
- Laboratório de Hospedagem e recepção: sala de aula ambientada com cenário de unidade habitacional, banheiro e recepção para a realização de aulas teóricas e práticas contendo a seguinte infraestrutura: a) Ambientação de unidade habitacional com: cama de casal, criado mudo, guarda roupas, cadeira, poltrona, frigobar, televisor, decoração e ambientação condizente; fechadura eletrônica; economizador de energia; cofre; sistema de refrigeração e calefação; painel de controle de equipamentos (TV, vídeo, som, ar, luzes) b) Banheiro: louças e metais sanitários, chuveiro, box, cerâmicas; adequação as normas ABNT de acessibilidade; secador de cabelo, barbeador, tomadas com indicação de voltagem; acessórios de banho. c) Governança: carrinho de limpeza, carro de camareira, carro de

portaria tipo gaiola; carro *de room service*; roupa de cama e banho (toalhas de banho, rosto e piso, roupões, lençóis, travesseiros, cobertores, protetor de colchão, cobre leito); materiais de limpeza e consumo; uniformes de camareira, copeira, recepção, copa e cozinha. d) Recepção: balcão, cadeira, microcomputador com software, telefone, material de escritório e expediente, demais mobiliários.

- Laboratório de alimentos e bebidas: espaço para a realização de aulas teóricas e práticas contendo a seguinte infraestrutura: Bar: balcão de bar e de serviços, armários, refrigerador, mesas, cadeiras. Utensílios de copa, de cozinha e de bar: copos, taças, pratos de diferentes tamanhos, travessas, facão, balde de gelo, coqueteleira, coadores, misturadores, bandejas e demais utensílios.

- Aquisição de softwares específicos para o gerenciamento de meios de hospedagem: Ex.: “Desbravador 4.0”, “HMax – automação hoteleira”.

1.3.2 Envolvimento de pessoal docente para implantação do Curso

O quadro docente necessário para contratação (seleção em concurso) para implantação do curso de Bacharelado em Hotelaria e para a implantação do curso de Tecnologia em Eventos e a integralização das cargas horárias do curso de Turismo Binacional estrutura-se em:

- TRÊS docentes com formação em Administração – 40h DE, lotação ICEAC;
- UM docente com formação em Licenciatura em Letras Português/Espanhol – 40h DE, lotação ILA;
- UM docente com formação em Licenciatura em Letras Português/Inglês – 40h DE, lotação ILA
- UM docente com formação em Libras – 40h DE, lotação ILA
- UM docente com formação em Ciências Sociais – sociologia – 40h DE, lotação ICHI;
- DOIS docentes com formação em Graduação Eventos ou em Bacharelado em Turismo – 40h DE, lotação ICHI;
- TRÊS docentes com formação em Bacharelado em Hotelaria – 40h DE, lotação ICHI;
- DOIS docentes com formação em Bacharelado em Turismo - 40h DE, lotação ICHI;
- UM docente com formação em Bacharelado em Gastronomia – 40h DE, lotação EQA.

A esse quadro necessário soma-se um docente com formação em História (40h DE, lotação ICHI) e três docentes com formação em Bacharelado em Turismo (40h DE, lotação ICHI) do quadro docente atual do curso de Bacharelado em Turismo. A integração docente justifica-se pela proposta de estruturação dos Quadros de Sequência Lógica integrada dos cursos de Bacharelado em Turismo

Binacional (curso já existente), Bacharelado em Hotelaria (curso em fase de criação) e Tecnologia em Eventos (curso em fase de criação).

1.4 Procedimentos gerais de avaliação periódica do PPC e da qualidade da aprendizagem

Os pressupostos teóricos desenvolvidos nas relações de ensino-aprendizagem no Curso de Bacharelado em Hotelaria estarão cotidianamente associados às atividades práticas tanto na sala de aula, como nas atividades de laboratório, de planejamento e de pesquisa. A realização do estágio profissional constituirá a culminância de constantes contatos com a realidade, envolvendo os alcances e limites impostos pelo desenvolvimento do setor.

Ao desenvolver-se em completa consonância com o meio no qual estará inserido, o Curso de Hotelaria possibilitará a formação de um profissional que não ficará recluso às paredes da sala de aula e terá um pleno contato com as questões mais circunstanciais e episódicas, até as mais estruturais e conjunturais que envolvem as vivências em torno dos meios de hospedagem.

A avaliação constituirá um processo constante ao longo das relações de ensino-aprendizagem e terá por escopo primordial o diagnóstico da atuação do corpo docente e discente, no sentido da formação do profissional capacitado a enfrentar as futuras condições de trabalho.

A organização em módulos semestrais, por sua vez constituídos por módulos de disciplinas, trará um processo avaliativo desenvolvido através de trabalhos que demonstrem o nível de aprendizado do aluno. A progressão do discente no Curso se dará através da aprovação em tais processos avaliativos e, em caso de reprovação, haverá a possibilidade da recuperação do módulo disciplinar no ano seguinte.

O Curso de Bacharelado em Hotelaria já nasce numa perspectiva de interdisciplinariedade, uma vez que sua proposta, além das interrelações com as outras áreas do conhecimento expressas pela legislação vigente, como no caso dos íntimos contatos com os aspectos relacionais, administrativos, de gestão, bem como humanos e da comunicação social. Trará, também, uma relação direta com os conceitos turísticos pelo diálogo direto com o Curso de Turismo que já é ofertado no Campus da Universidade Federal do Rio Grande, em Santa Vitória do Palmar.

Desse modo, o caráter interdisciplinar estará presente tanto nas disciplinas básicas de formação profissional, como naquelas que são comuns entre as áreas de Hotelaria e Turismo, as quais já são ofertadas no Campus através do Curso de Turismo. Além disso, as

atividades complementares, as pesquisas e práticas extensionistas desenvolvidas no âmbito do Curso também servirão à promoção de abordagens teóricas e práticas da interdisciplinariedade.

A pesquisa acadêmico-científica também integra-se no processo de formação e avaliação discente, estando promovida a partir das seguintes atividades:

- em cada módulo disciplinar, o docente responsável estimulará a organização de pesquisas complementares à formação proposta.
- o Trabalho de Conclusão representará a culminância do processo de edificação de uma aprofundada pesquisa sobre tema concernente à sua área de formação.
- as atividades complementares abrigarão várias atividades em torno da pesquisa científica.
- haverá o constante estímulo junto ao aluno em relação à elaboração de produção científica, seja através da apresentação de trabalhos, seja através da escritura de ensaios e artigos que possam vir a fazer parte de publicações científicas, de modo a desenvolver-se plenamente as práticas de pesquisa.

1.5 Fontes de consulta

ANDRADE, José V. *Turismo: fundamentos e dimensões*. São Paulo: Ática, 2000.

ANDRADE, Nelson, BRITO, Paulo Lucio e JORGE, Wilson Edson. *Hotel: Planejamento e Projeto*. São Paulo: SENAC/SP, 2000.

BARBOSA, Ycarim Melgaço. *História das viagens e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2002.

BARRETTO, Margarita. *Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo*. Campinas: Papirus, 1995.

BENI, Mário Carlos. *Análise estrutural do turismo*. 11.ed. São Paulo: SENAC, 2006.

BIGNAMI, Rosana. *A imagem do Brasil no turismo*. São Paulo: Aleph, 2002.

BOYER, Marc. *História do turismo de massa*. Bauru: EDUSC, 2003.

CAMARGO, Haroldo Leitão. *Uma pré-história do turismo no Brasil: recreações aristocráticas e lazeres burgueses (1808 – 1850)*. São Paulo: Aleph, 2007.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. *Gestão de hotéis: técnicas, operação e serviços*. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. *Telemarketing hoteleiro*. Porto Alegre: Feplam, 1995.

- CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. *Recepcionista de hotel*. Canoas: ULBRA, 1996.
- CHIAVENATO, I. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. 5ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1997.
- CHIAVENATO, I. *Administração nos novos tempos*. 2ed. Rio de Janeiro: Campus, 1999.
- CHIAVENATO, I. *Administração: teoria, processo e prática*. São Paulo: Makron Books, 1999.
- CHIAVENATO, I. *Iniciação a Administração Geral*. 3ed Barueri: Manole, 2009.
- CHON, Kye-Sung. *Hospitalidade: conceitos e aplicações*. São Paulo: Pioneira Tomson, 2003.
- COLLADO, Asunción López. *Hostelerías: curso completo de servicios*. Madrid: Paraninfo, 1997.
- CRUZ, Gustavo da & GÂNDARA, José M. G. O Turismo, a Hotelaria e as Tecnologias Digitais. *Turismo – Visão e Ação*. V.5, n.2, maio-ago 2003. p.105-127.
- DAVIES, Carlos Alberto. *Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria*. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
- DIAS, Reinaldo. *Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade*. Campinas: A,línea, 2006.
- DUARTE, Vladir Vieira. *Administração de Sistemas Hoteleiros. Conceitos Básicos*. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996.
- FLORES, Hilda A. H. (org). *Turismo no Rio Grande do Sul – 50 anos de pioneirismo no Brasil*. Porto Alegre: Edipucrs, 1993.
- FROIDEVAUX, J.; TRACKSEL, F. *La réception d'hôtel*. Lausanne: École Hôtelière de la Société Suisse des Hôtelières, 1990.
- FURASTÉ, Pedro A. *Normas técnicas para o Trabalho Científico: Elaboração e Formatação. Explicação das normas da ABNT*. 14.ed. Porto Alegre: [s.n], 2008.
- GASTAL, Susana. *Turismo, Imagens e Imaginários*. São Paulo: Aleph, 2005.
- IGNARRA, Luiz Renato. *Fundamentos do Turismo*. São Paulo: Pioneira, 1999.
- KLEIN, Otto. *Organização hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 1980.
- MAZZOLI, Mentore. *Administração em hotelaria e recepção*. Rio de Janeiro: Ed. Rio, 1978.
- MAXIMIANO, A. C. A. *Teoria Geral da Administração: da escola científica à competitividade na era globalizada*. São Paulo: Atlas, 2000.
- MAXIMIANO, A. C. A. *Introdução à Administração*. 5ed. São Paulo: Atlas, 2000.

- MOTTA, F. P. & VASCONCELOS, I. F. G. *Teoria Geral da Administração*. São Paulo: Pioneira Thomsom Learning, 2002.
- MEDLIK, S. e INGRAM, H. *Introdução à Hotelaria: Gerenciamento e Serviços*. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
- MOESCH, Marutschka. *A Produção do Saber Turístico*. São Paulo: Contexto, 2000.
- NORTON, Peter. *Introdução à Informática*. Mackron Books. São Paulo, 1996.
- PAIVA, Maria das Graças M. V. *Sociologia do turismo*. São Paulo: Papyrus, 1999.
- PETROCCHI, Mario. *Hotelaria: planejamento e gestão*. São Paulo: Futura, 2002.
- PIRES, Mário Jorge. *Raízes do turismo no Brasil*. São Paulo: Manole, 2002.
- REJOWSKI, Mirian (org.). *Turismo no Percurso do Tempo*. São Paulo: Aleph, 2002.
- RODRIGUES, Marli. Preservar e consumir: o patrimônio histórico e o turismo. In: FUNARI, Paulo (org). *Turismo e patrimônio cultural*. São Paulo: Contexto, 2000.
- RODRIGUES, Adyr Balastrieri. *Turismo, Modernidade, Globalização*. São Paulo: Hucitec, 1997.
- SENAC. DN. *Introdução ao turismo e hotelaria*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.
- SERSON, Fernando M. *Hotelaria. A Busca da Excelência*. São Paulo: Marcos Cobra, 1999.
- SILVA, R. O. *Teorias da Administração*. São Paulo: Pioneira Thomsom Learning, 2002.
- SOLON, Ana Paula G., QUADROS, Antonio Carlos M. *Glossário Técnico Hoteleiro*. São Paulo: A. P. G. Solon, 2000.
- TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. *Viagem na memória: guia histórico das viagens e do turismo o Brasil*. São Paulo: Senac, 2002.
- TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. *Turismo e qualidade: tendências contemporâneas*. Campinas: Papyrus, 2002.
- URRY, John. *O Olhar do Turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas*. São Paulo: Studio Nobel/SESC, 2001.
- YASOSHIMA, J. R.; OLIVEIRA, N. S. Antecedentes das viagens e do turismo. In:REJOWSKI, Mirian (org.). *Turismo no Percurso do Tempo*. São Paulo: Aleph, 2002.
- YÁZIGI, Eduardo. *Turismo uma esperança condicional*. São Paulo: Global, 1999.
- VIEIRA, Elenara. *Recepção hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

1.6 Anexos

1.6.1 A legislação referente ao curso:

Enquadramentos institucional e legal

- o Curso de Bacharelado em Hotelaria está a contento com as determinações da Resolução Nº 2, de 18 de junho de 2007 da Câmara de Educação Superior – Conselho Nacional de Educação – Ministério da Educação (Dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial).
- levando em conta o PPP institucional, o Curso projetado acompanha a missão da FURG de promover a educação plena, promovendo a apreensão de conhecimentos no seu sentido mais amplo.
- os objetivos institucionais da FURG voltados ao ensino, à pesquisa e à extensão são plenamente observados no Curso de Hotelaria.
- os princípios curriculares previstos no PPP da FURG de intencionalidade, indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, unidade entre teoria e prática, flexibilidade, interdisciplinaridade e contextualização, como exposto acima, também estão contidos na proposta de criação deste Curso de Bacharelado em Hotelaria.
- finalmente são levados em conta os objetivos do PDI da FURG no que tange aos cursos de graduação, ou seja, melhorar as condições do processo de ensino-aprendizagem dos cursos de graduação; adequar e expandir a oferta de vagas e de cursos de graduação; e diversificar os mecanismos de ingresso e otimizar a ocupação de vagas na Universidade; utilizando-se dos recursos oriundos a partir do REUNI.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE

QUADRO DE SEQUÊNCIA LÓGICA

BACHARELADO EM HOTELARIA



SEMESTRE I	SEMESTRE II	SEMESTRE III	SEMESTRE IV	SEMESTRE V	SEMESTRE VI	SEMESTRE VII	SEMESTRE VIII
Fundamentos teóricos do turismo e da hospitalidade 4	Fundamentos da Administração 4	Organização de eventos I 4	Políticas públicas de turismo e hospitalidade 4	Gestão de recursos humanos 4	Administração financeira e orçamentária 4	Plano de negócios 4	TCC 10420 8
História do turismo e da hospitalidade 4	06184 Língua espanhola instrumental II 3	10400 Legislação do Turismo 4	Alimentos e bebidas 4	Princípios de Marketing de serviços 4	Fundamentos do empreendedorismo 4	10409 Métodos e técnicas de pesquisa em turismo II 4	Estágio II 20
06496 Leitura e produção de textos 4	Sistema de informação em meios de hospedagem 4	Ciências humanas aplicadas ao turismo e a hospitalidade I 4	Ciências humanas aplicadas ao turismo e a hospitalidade II 4	Meio ambiente e sustentabilidade 4	Hospitalidade e lazer 4	Qualidade e segurança 4	
10405 Métodos e técnicas de pesquisa em turismo I 4	Técnicas de recepção em meios de hospedagem 4	06387 Língua inglesa instrumental - leitura 4	06387 Língua inglesa instrumental – expressão oral 4	Governança em meios de hospedagem 4	Serviços de alimentação em meios de hospedagem 4	Estágio I 10	
06183 Língua espanhola instrumental I 3	Meios de hospedagem I 4	Meios de hospedagem II 4	Vendas e reservas em meios de hospedagem 4	Optativa 4	Optativa 4	Optativa 4	
C.H.	C.H.	C.H.	C.H.	C.H.	C.H.	C.H.	C.H.
CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 2400h CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OPTATIVAS: 180h CARGA HORÁRIA ATIVIDADES COMPLEMENTARES: 200h CARGA HORÁRIA TOTAL: 2780h							

ANEXO 02

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO
CURSO DE TURISMO BINACIONAL**

Memo. 002/2013

Rio Grande, 30 de agosto de 2013.

De: Profa. Msc Ligia Dalchiavon

Para: Profa. Dra. Silvana Bellé Zasso
Diretora de Avaliação e Desenvolvimento da Graduação

Prezada Diretora

A Comissão de criação dos Cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos instituída através da portaria nº 1833/2013 composta pelos professores Ligia Dalchiavon, Adriana Kivanski de Senna, Altamir da Silva Souza, Audrei Fernandes Cadaval, Fernando Comiran, Luciane Schimitt, Suzana de Oliveira Malta encaminha a proposta de criação do curso de Tecnologia em Eventos e solicita a análise e parecer dessa diretoria e posterior encaminhamento ao COEPEA.

Atenciosamente.



Profa. Msc. Ligia Dalchiavon

Presidente da Comissão de criação dos Cursos de
Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE – FURG

PROPOSTA DE CRIAÇÃO DO CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA EM EVENTOS

2. PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO (PPC):

2.1. Histórico do processo

A proposta de criação do Curso Superior em Tecnologia em Eventos se faz na perspectiva de articular e fortalecer a consolidação do campus da Universidade Federal do Rio Grande, localizado na cidade de Santa Vitória do Palmar. Esta unidade, implantada no ano de 2010, dentro do Programa de Apoio ao Plano de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), encontra-se em processo de consolidação, aonde oferta até o presente, o Curso de Turismo Binacional, o qual está em vias de formar, no segundo semestre letivo de 2013, sua primeira turma de bacharéis em Turismo.

A demanda de um Campus Universitário, de perfil público e federal, na região, insere-se dentro de uma necessidade para o enfrentamento histórico de crise e estagnação econômica que têm atingido a metade sul do Rio Grande do Sul nas últimas décadas. Deste modo, a partir de articulações e manifestações da comunidade local junto à Universidade Federal do Rio Grande, teve-se conhecimento da demanda por um Campus Universitário. Após um amplo debate apontou-se para a instalação de um Campus da FURG no município com a proposta de criação de um curso de Bacharelado em Turismo – que atendia, sobretudo, uma vocação regional.

No ano de 2010, instalou-se o referido Campus Universitário, o qual oferta trinta e cinco vagas anuais. Destas, cinco são disponibilizadas para alunos de nacionalidade uruguaia, aceitos a partir de um processo seletivo específico. Esta política, de binacionalidade dos cursos, se articula diretamente com as especificidades de uma região de fronteira: aproximações dos povos que aqui habitam (cultural, social e economicamente) e, ao mesmo tempo, o distanciamento destas regiões com grandes centros econômicos e, sobretudo, acadêmicos e educacionais.

Do mesmo modo, projetos de cooperação profissional em região de fronteira, fazem parte de uma nova agenda externa brasileira, construindo redes de integração com seus vizinhos do MERCOSUL – neste caso, especificamente com o Uruguai e, assim, pensando e executando projetos que atendam as problemáticas educacionais e as históricas carências das regiões fronteiriças dos países sul-americanos.

A formatação desta proposta de criação do curso de Tecnologia em Eventos nasce no ano de 2012 em articulação com a Coordenação de Curso do Bacharelado em Turismo Binacional, a Direção do Instituto de Ciências Humanas e da Informação – ICHI, e da Pró-Reitoria de Graduação – PROGRAD, quando sinalizaram no plano de estruturação e fortalecimento dos novos Campi. Com o intuito de otimizar o uso da estrutura existente e de instituir uma identidade acadêmica por meio da oferta de cursos relacionados a um campo de saber onde as temáticas de formação se aproximam e, ao mesmo tempo, as matrizes curriculares estejam integradas. Como dito, estas definições foram sendo construída num diálogo intenso entre os docentes que atuam no Campus de Santa Vitória do Palmar, a Direção do ICHI e a PROGRAD.

Em reunião convocada pela Pró-Reitora de Graduação, na época, foi solicitada a indicação de propostas de novos cursos para o Campus FURG de Santa Vitória do Palmar. Naquele momento foi apresentada pela Direção do ICHI e Coordenação de Curso de Turismo Binacional a intenção de criação dos cursos de Gastronomia, Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos, sendo eleitas as indicações dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos em virtude da infraestrutura necessária a criação do curso de Gastronomia. A formatação das propostas dos novos cursos deu-se através do trabalho dos professores do Núcleo Docente Estruturante do curso de Bacharelado em Turismo Binacional, a qual foi levada pela PROGRAD ao MEC com a finalidade de liberação e aprovação do quadro docente necessário para o atendimento dos cursos.

Na sinalização positiva das condições necessárias para a criação do curso de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos iniciou-se uma segunda etapa no processo de formatação das propostas. Em junho de 2013, cria-se a Comissão de Criação dos novos cursos através da Portaria nº 1833/2013 PROGRAD, a qual estrutura-se por professores do Instituto de Ciências Humanas e da Informação – ICHI e do Instituto de Ciências Econômicas, Administração e Contábeis – ICEAC, com o intuito de fortalecer o diálogo interdisciplinar entre as áreas estruturantes do Turismo e da Hospitalidade.

Neste contexto, cabe ressaltar, que esta proposta de criação de um novo curso vem acompanhada, em projetos paralelos, da proposta de criação do Curso Bacharelado em Hotelaria, e da proposta de reestruturação curricular do curso de Bacharelado em Turismo Binacional com o objetivo de, assim formar um completo tripé de formação na área de Turismo e Hospitalidade: Turismo, Hotelaria e Eventos.

2.2. Justificativa da criação do curso

Ao propor-se a criação do curso Superior de Tecnologia em Eventos no Campus de Santa Vitória do Palmar, busca-se, primeiramente, criar uma estrutura que se some ao processo de consolidação do Campus, onde atualmente está instalado o curso de Bacharelado em Turismo. Desta forma, o curso proposto fará uso, de imediato, da atual estrutura física utilizada pelo Curso de Turismo, além, das instalações que encontram - se em fase de construção.

O Campus apresenta no atual estágio a seguinte estrutura: quatro salas de aula em funcionamento e equipadas com multimídia, quatro salas de aula em fase final de construção, biblioteca especializada na área de Turismo e Hospitalidade, laboratório de informática com trinta e cinco micro computadores, e centro de convivência para alunos.

Do mesmo modo, a proposta de um curso de Tecnologia em Eventos dialogará diretamente com o curso já existente. Esse diálogo deve ser visto como enriquecedor para ambos os cursos e, também, potencializará a atuação acadêmica do atual corpo docente do campus. Ademais, a articulação destes dois cursos – Turismo e Tecnologia em Eventos – permitirá o fortalecimento de uma identidade própria e específica para este Campus, qual seja, como um polo de estudo e formação para o mercado turístico nacional e internacional – uma vez que as interfaces com a fronteira Brasil-Uruguai, permitirão uma positiva abertura no leque de estudos em Turismo e Eventos nesta região.

É nesta perspectiva, que a instalação do curso proposto, possibilitará uma integração multidisciplinar entre as áreas estruturais do Turismo e da Hospitalidade, a partir da formação de um espaço de referência na formação profissional, e aberto ao diálogo entre as necessidades do mundo de trabalho na área do Turismo, da Hotelaria e de Eventos. Assim, potencializar o campus da Universidade Federal do Rio Grande em Santa Vitória do Palmar, como um centro de formação na área de Turismo e Hospitalidade é uma forma direta de diálogo da Universidade com os arranjos produtivos regionais – considerando aqui a região como um espaço transfronteiriço.

Ao se falar em arranjos produtivos regionais, enfatiza-se o perfil da Universidade Federal do Rio Grande -FURG, primeiramente, com sua vocação para o desenvolvimento da região costeira e, sobretudo, com sua íntima relação com o Porto do Rio Grande, espaço de acelerado e destacado desenvolvimento econômico. A cidade do Rio Grande, onde se localiza o Campus sede da Universidade apresenta, desde os últimos anos, destacado desenvolvimento econômico a partir da matriz portuária e da indústria naval que ali se dinamiza e se fortalece. As demandas dos setores de Turismo, Hospitalidade e Eventos tem apresentado prodigioso crescimento, carecendo, na atualidade, de uma abrangente oferta de mão de obra qualificada para atender tal setor. Na cidade do Rio Grande, há projetos em execução e em estudo para a ampliação da rede hoteleira e, conseqüentemente de serviços ligados ao setor, como gastronomia, organização de eventos, etc.

A ampliação do campus da Universidade Federal do Rio Grande em Santa Vitória do Palmar, com a instalação do curso de Tecnologia em Eventos, também atende uma demanda nacional que aponta para o crescimento do setor. Em curto e médio prazo, observa-se o crescimento de demanda a partir dos grandes eventos internacionais que o país sediará – Copa do Mundo de Futebol e Jogos Olímpicos, por exemplo – os quais internacionalizarão ainda mais o Brasil como destino turístico. Este crescimento, também, é observado pela demanda interna, a partir dos indicadores de crescimento econômico do país e o conseqüente acréscimo nas viagens internas.

2.3. Objetivos do curso

A proposta de criação do curso de Tecnologia em Eventos tem por objetivo:

- Consolidar o Campus da FURG em Santa Vitória do Palmar como um centro de referência na área do turismo, hospitalidade e eventos;
- Implantar o Curso Superior de Tecnologia em Eventos focado em práticas curriculares e processos metodológicos que possibilitem a criticidade e a criatividade na organização e planejamento de eventos no cenário atual do setor;
- Capacitar profissionais para a execução e captação de recursos para eventos, preparando-os para enfrentar as necessidades de um mercado em expansão e em processo de especialização e segmentação;
- Formar profissionais conectados com as tendências e as necessidades de mercado, com competências e habilidades para o desenvolvimento econômico e sustentável da execução de Eventos;

- Desenvolver as habilidades conceituais, técnicas e humanas, do discente, inerentes à atividade;
- Suprir uma demanda de mercado ávida por profissionais capacitados para o planejamento, gestão e captação, em um mercado que apresenta consideráveis taxas de expansão nos últimos tempos.
- Contribuir através da prática educacional, da formação de profissionais e das atividades de pesquisa e extensão para a consolidação do tão almejado projeto integracionista.

1.3.1 Perfil desejável do ingressante

Os ingressantes no curso de Tecnologia em Eventos deverão possuir:

- Formação básica no ensino médio para os ingressantes brasileiro e o equivalente no que tange aos alunos de nacionalidade uruguaia;
- Ter aptidão para o desenvolvimento da pesquisa e da leitura;
- Ter habilidade de comunicação e relacionamento interpessoal;
- Estar atualizado quanto ao cenário cultural binacional e com as tecnologias de informação e comunicação vigentes;
- Identificação com a área de eventos e da hospitalidade.

1.3.2 Perfil do Profissional

Quanto ao perfil desejado, o futuro Tecnólogo em Eventos deverá apresentar formação profissional que o possibilite atuar em um mercado altamente competitivo e em constantes transformações, com impactos periódicos ou sazonais, segundo as mudanças na vida social, econômica, política, empresarial e organizacional.

O profissional que se pretende formar no Curso Superior de Tecnologia em Eventos deverá estar preparado para atuar no universo da hospitalidade nas áreas da gestão e do planejamento de eventos; organização de eventos relacionados as seguintes tipologias: científicos, acadêmicos, governamentais, sociais, culturais, de negócios, feiras e exposições. Ainda, relacionar-se com os serviços ligados ao setor, tais como, alimentos e bebidas, comunicação e marketing, logística, administração e captação de recursos e capacitação de profissionais e equipe.

1.3.3 Competências e habilidades

O Curso Superior de Tecnologia em Eventos obedece às orientações estabelecidas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Ministério da Educação apresentadas na

Resolução CNE/CP nº3 de 18 de dezembro de 2002 e na portaria/MEC nº10 de 28 de julho de 2006 que aprova o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores em Tecnologia, os quais apontam que a formação profissional revele as seguintes competências e habilidades: organizar, planejar, executar e gerenciar eventos de diferentes segmentos; organizar cerimoniais públicos e privados; compreender o processo de evolução histórica da hospitalidade em eventos e sua importância na atual conjuntura econômica; estar apto a administrar e planejar a logística necessária para a execução de eventos; prestar consultorias na área; captar recursos para criação de projetos na área de eventos; dominar os códigos funcionais e processuais de interação de todos os agentes integrados ao Turismo e aos variados aspectos: culturais, econômicos e sociais da região de atuação; apresentar consciência crítica acerca das orientações ambientais, legais e éticas que são fundamentais para a atuação profissional.

2.4. Projeto Pedagógico do Curso

1.4.1 Fundamentos, estrutura e dinâmica curricular

1.4.1.1 Princípios norteadores

O Curso Superior de Tecnologia em Eventos seguirá as determinações da Resolução CNE/CP Nº 3, de 18 de dezembro de 2002, Portaria/MEC nº 10 de 28 de julho de 2006 e do Parecer CNE/CP nº29 de 2 de dezembro de 2002. Além disso, foram observadas várias políticas, práticas e estruturas curriculares de cursos de tecnologia em Eventos já existentes no país.

Cabe aqui destacar a peculiaridade dessa proposta, organizada para funcionar na fronteira Brasil-Uruguai e pensado numa estrutura modular, ou seja, cada disciplina constitui um módulo que se articula com as demais alocadas no semestre, que por sua vez será o módulo integrador na estrutura curricular. Cada disciplina poderá contar, em sua estrutura, com até 20% das atividades na modalidade da EAD (Educação a Distância).

1.4.2 Estrutura Curricular

1.4.2.1 Concepções e princípios gerais

O currículo estabelecido para o Curso Superior de Tecnologia em Eventos segue as diretrizes estabelecidas pela Legislação Federal em vigor, observando os currículos

praticados por outras instituições e estruturando-se a partir da ênfase em gestão, planejamento, administração e captação de recursos para eventos.

O curso está organizado na forma semestral, sendo seu Quadro de Sequência Lógica estruturado em cinco semestres, através do regime de matrícula por disciplina. A organização do QSL foi articulada para que o acadêmico receba formação gradativa nas áreas estruturantes do curso: planejamento e organização de eventos, administração, comunicação. Os semestres iniciais visam capacitar o discente de forma integrada e dialogada entre estes eixos, capacitando-o para o desenvolvimento de ações práticas do cotidiano da profissão que são ofertadas, com maior ênfase, no semestre final através da prática do estágio curricular e da elaboração do trabalho de conclusão de curso (TCC).

1.4.2.2 Quadro de sequência lógica

Anexo I

1.4.4 QUADRO RESUMO DE CARGA HORÁRIA

QUADRO RESUMO DE CARGA HORÁRIA	
Total de todas as <u>Disciplinas Obrigatórias</u> do QSL (incluindo Estágio (300h), Trabalho de Conclusão de Curso (120h), disciplinas obrigatórias (1185h) e atividades consideradas obrigatórias)	1605h 107 CRÉDITOS
Carga horária <u>mínima</u> de <u>disciplinas optativas</u> para integralização do curso	Não possui
Atividades Complementares	200h
Total para integralização do curso	1805h
Tempo mínimo de integralização do curso	2,5 anos
Tempo máximo de integralização do curso	4 anos
Regime de matrícula	Semestral, por disciplina

1.4.4.1 Descrição das disciplinas na seguinte ordem

1.4.4.1.1 Inclusão de disciplinas já existentes:

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO	CARÁTER	CRÉDITOS	PRÉ-REQUISITO
06496	Leitura e produção de textos	1	obrigatória	4	Não tem
10400	Legislação do turismo	2	obrigatória	4	Não tem
06183	Língua espanhola instrumental I	1	obrigatória	3	Não tem
10405	Métodos e técnicas de pesquisa em turismo I	1	obrigatória	4	Não tem
10420	Trabalho de conclusão de curso	5	obrigatório	8	Não tem
06497	Libras I	5	optativa	4	Não tem
06498	Libras II	5	optativa	4	Libras I

1.4.4.1.2 Criação e inclusão de novas disciplinas com as características a seguir:

Disciplina: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS I

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 1º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Conceitos, definições, tipologia, caracterizações, fundamentações e estrutura de eventos. Operacionalização dos espaços e serviços para a realização de eventos. Operacionalização do evento.

Bibliografia Básica:

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

BRASIL. MTUR. *Organizadora de eventos*. Infraestrutura de apoio a eventos. Brasília: 2010

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

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, Renato Brenol. *Manual de eventos*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. _____ . *O Cerimonial nas empresas: facilidades para o dia-a-dia*. Brasília: e/e, 2002.

GUACAGLIA, Maria Cecília. *Organização de eventos: teoria e prática*. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

ZITTA, Carmen. *Organização de eventos: da idéia à realidade*. Brasília: Editora Senac-DF, 2008.

ZOBARAN, Sérgio. *Evento é assim mesmo*. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2004.

Disciplina: CERIMONIAL E PROTOCOLO

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 1º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Conceitos, definições e rotinas de cerimoniais e protocolos.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, Renato Brenol. *O Cerimonial nas empresas: facilidades para o dia-a-dia*. Brasília: e/e, 2002.

LUKOWER, Ana. *Cerimonial e protocolo*. São Paulo: Contexto, 2010.

OLIVEIRA, J. B. *Como promover eventos: Cerimonial e Protocolo na prática*. São Paulo: Madras, 2000.

Bibliografia Complementar:

BETTEGA, Maria Lúcia. *Eventos e Cerimonial – Simplificando as ações*. São Paulo: EDUSC, 2001
GOMES, S. *Guia do Cerimonial: do trivial ao formal*. São Paulo: LGE, 2003.
MELO, Francisco Paulo de Neto. *Criatividade em Eventos*. São Paulo: Contexto, 2001.
RIBEIRO, Célia. *Etiqueta na prática: um guia moderno para boas maneiras*. São Paulo: L&PM, 2001.
LUZ, Olenka Ramalho. *Cerimonial, protocolo e Etiqueta: Introdução ao Cerimonial do Mercosul*. São Paulo: Saraiva, 2005.

Disciplina: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS II**Lotação:** ICHI**Código:** a determinar**Duração:** Semestral**Caráter:** OBRIGATÓRIA**Localização no QSL:** 2º semestre**Carga horária total:** 60horas**Carga horária semanal:** 4 aulas**Créditos:** 4**Sistema de avaliação:** I**Pré-requisito:** não tem**Ementa:** Princípios de planejamento e infraestrutura logística em eventos. Técnicas básicas no processo de mídias em eventos.**Bibliografia básica:**

MATTIAS, Marlene. *Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas*. São Paulo: Manole, 2002.
WATT, D. C. *Gestão de Eventos em Lazer e Turismo*. Porto Alegre: Bookman, 2003.
ZANELLA, Luiz Carlos. *Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização*. São Paulo: Atlas, 2003.

Bibliografia Complementar:

BRITTO, Janaína e FONTES, Nena. *Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo*. São Paulo, SP: Aleph, 2002.
CAMPOS, Luiz Cláudio, WYSE, Nely e ARAÚJO, Maria Luiza da Silva. *Eventos: Oportunidade de novos negócios*. Rio de Janeiro, RJ: Senac Nacional, 2000.
GRACAGLIA, Maria Cecília. *Eventos: Como Criar, estruturar e captar recursos*. São Paulo: Ed. Thomson, 2006.
POZO, Hamilton. *Gestão de materiais e logística em turismo*. São Paulo: Atlas, 2008.
BERTAGLIA, Paulo Roberto. *Logística e gerenciamento da cadeia de abastecimento*. São Paulo: Saraiva, 2009.

Disciplina: ALIMENTOS E BEBIDAS**Lotação:** EQA

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 2º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Gerência e práticas em alimentos e bebidas.

Bibliografia básica:

PACHECO, A.O. *Manual de organização de banquetes*. São Paulo: Ed. SENAC, 1999.

DAVIES, C.A. *Alimentos e Bebidas*. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

TEICHMANN, I. *Cardápios: técnicas e criatividade*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Bibliografia Complementar:

FREUND, F.T. *Festas e Recepções*. São Paulo: SENAC, 2002.

FERNANDES, C. *Viagem gastronômica pelo Brasil*. São Paulo: SENAC, 2000.

FELLOWS, P. *Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática*. Porto Alegre: Artmed, 2007.

FREUND, Francisco Tommy. *Alimentos e Bebidas*. São Paulo: SENAC, 2007.

BLANCHE; Renata e FRANCO; Sílvia Cintra. *O que é Gastronomia*. São Paulo: Brasiliense, 2007.

Disciplina: PRINCÍPIOS DE MARKETING DE SERVIÇOS

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 2º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Processo de marketing: análise das oportunidades e ameaças de mercado; seleção dos mercados-alvo; mensuração e previsão da demanda; segmentação e posicionamento de mercado; desenvolvimento do composto de marketing; gerenciamento do esforço de marketing (planejamento, implementação e controle). Características dos serviços. Classificações em serviços. Composto de marketing ampliado para serviços:

produto/serviço, preço, localização, promoção, pessoas, processos, tangibilidades (evidências físicas). Marketing de relacionamento, Falhas e recuperação em serviços.

Bibliografia básica:

HOFFMAN, K. D.; BATESON, J. E. G.; IKEDA, A. A.; CAMPOMAR M. C. *Princípios de Marketing de Serviços: conceitos, estratégias e casos*. São Paulo: Sengage Learning, 2009.
KOTLER, P., GERTNER, D., REIN, I., HAIDER, D. H. *Marketing de Lugares: Como Conquistar Crescimento de Longo Prazo na América Latina e no Caribe*. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.
ZEITHAML, V. A.; BITNER, M. J. *Marketing de Serviços – A Empresa Com Foco No Cliente*. Porto Alegre: Bookman, 2003.

Bibliografia Complementar:

KOTLER, P.; BOWEN, J.; MAKES, J. *Marketing for hospitality and tourism*. 4, ed. New Jersey: Prentice Hall, 2005.
KUAZAQUI, E. *Marketing turístico e de hospitalidade*. São Paulo: Makron, 2000.
MOTA, K. C. N. *Marketing turístico: promovendo uma atividade sazonal*. São Paulo: Atlas, 2001.
HOYLE Jr., Leonard H.. *Marketing de Eventos: Como promover com sucesso eventos*. São Paulo: Atlas, 2003.
MORRISON, Alastair. *Marketing de hospitalidade e turismo*. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

Disciplina: TÉCNICAS E ELABORAÇÃO DE PROJETOS

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 2º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Conceito e estrutura de projetos. Criação, elaboração, gestão, execução e implantação de projetos em eventos. Prospecção de recursos para eventos.

Bibliografia básica:

BERNARDI, Luiz Antônio. *Manual de Empreendedorismo e Gestão*. São Paulo: Atlas, 2002.
DUFFY, Mary. *Gestão de Projetos*. São Paulo: Campus, 2006.
COHEN, Ernesto; FRANCO, Rolando. *Avaliação de Projetos Sociais*. São Paulo: Vozes, 2001.

Bibliografia Complementar:

GIACAGLIA, M.C. *Organização de Eventos: teoria e prática*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

PAIVA, Hélio Afonso Braga de. *Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos*. São Paulo: Atlas, 2008.

PHILLIPS, J. J.; MYHILL M.; MCDONOUGH J. B. *O valor estratégico dos eventos: como medir e por que medir ROI*. São Paulo: Aleph, 2008.

TENORIO, Fernando Guilherme Loyola. *Avaliação de Projetos Comunitários*. São Paulo: Terceiro Setor, 1995.

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

Disciplina: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS III

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 3º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Procedimentos na organização de eventos sociais, esportivos, de moda e de negócios.

Disciplina: COMUNICAÇÃO EM MARKETING

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 3º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Processo de comunicação. Comunicação integrada de marketing. Plano de Comunicação. Mix promocional: propaganda, venda pessoal, promoção de vendas,

relações públicas, *merchandising*, patrocínio. Comunicação digital. Controle do esforço de comunicação

Disciplina: ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS PARA EVENTOS

Lotação: EQA

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 3º semestre

Carga horária total: 30 horas

Carga horária semanal: 2 aulas

Créditos: 2

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Estudos fundamentais sobre cardápios comerciais, institucionais, típicos. Noções de elaboração, custo e organização de pratos e bebidas do cardápio. Harmonização entre pratos e bebidas.

Disciplina: GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 3º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Planejamento de pessoas. Modelagem do trabalho. Captação de pessoas. Capacitação de pessoas. Qualidade de vida e saúde no trabalho. Remuneração de pessoas. Avaliação de pessoas. Indicadores da gestão de pessoas.

Disciplina: QUALIDADE E SEGURANÇA

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 3º semestre

Carga horária total: 30horas

Carga horária semanal: 2 aulas

Créditos: 2

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Noções de segurança e primeiros socorros. Gerenciamento de crises e conflitos.

Disciplina: DESIGN E DECORAÇÃO PARA EVENTOS

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 3º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Espaços para realização de eventos, arranjos físicos, infraestrutura. Acessibilidade universal e conceito de espaços de eventos e ergonomia; noções básicas de planejamento espacial, leitura e representação de projeto.

Disciplina: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS IV

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Procedimentos na organização de eventos científicos, acadêmicos e governamentais.

Disciplina: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS V

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Procedimentos na organização de eventos feiras, exposições, festivais, eventos musicais, megaeventos.

Disciplina: MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Práticas sustentáveis na hospitalidade.

Disciplina: ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA E ORÇAMENTÁRIA

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: A função financeira nas organizações. A gestão do capital de giro e administração do fluxo de caixa. Fontes de financiamento e decisões de investimento a curto e longo prazo. Margem de contribuição, custos fixos, custos variáveis, ponto de equilíbrio e análise custo-volume-lucro. Análise diferencial de custos e receitas. Formação de preços de produtos e serviços.

Disciplina: HOSPITALIDADE E LAZER

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: História e evolução do lazer. Aspectos conceituais de lazer e recreação. Valores e conteúdos do lazer. Educação para o lazer. Ócio, ócio criativo, tempo livre.

Disciplina: ESTÁGIO

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 7º semestre

Carga horária total: 300horas

Carga horária semanal: 20 aulas

Créditos: 20

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Exercício e aplicação dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos ao longo do Curso. Identificação da área de atuação, planejamento e elaboração de plano de estágio.

Aplicação da legislação, trabalho e emprego, liderança, comportamento organizacional e hierarquia, motivação, trabalho em equipe e administração dos setores operacionais para a prática profissional.

1.4.4.2 Carga horária mínima em disciplinas ou atividades optativas, se for o caso:
Não há exigência de carga horária para disciplinas de caráter optativo.

1.4.4.3 **Descrição geral das atividades complementares**

As atividades complementares terão o papel essencial de possibilitar uma formação mais ampla e uma construção de conhecimentos ao alunado, transpondo as tradicionais relações estabelecidas na sala de aula. A normatização para a realização das atividades complementares e seu registro serão regulamentados pela coordenação de curso.

1.4.4.4 **Organização geral do(s) Estágio(s) Curricular(es):**

A partir do Estágio, o aluno poderá promover a prática dos conhecimentos apreendidos ao longo do Curso e constituirá um meio de iniciação profissional, permitindo uma familiarização do formando com os alcances e limites que cercam as práticas das organizações das distintas tipologias de eventos. O Estágio Profissional deverá ser exercido obrigatoriamente. O acadêmico terá que participar das distintas etapas e comissões que compõe a estrutura organizacional de um evento. O mesmo será supervisionado por um docente que auxiliará o estagiário no planejamento e execução de tal atividade. A normatização para a realização do estágio supervisionado e seu registro serão disciplinados pela coordenação de curso.

1.4.4.5 **Organização geral do Trabalho de Conclusão de Curso:**

A perspectiva do Trabalho de Conclusão de Curso objetiva o detalhamento definitivo da planificação de uma pesquisa, bem como a execução final do projeto de pesquisa e conseqüente elaboração de trabalho monográfico com o objetivo expresso de propor ações que dinamizem as propostas turísticas de diversas regiões geográficas, regionais, nacionais e internacionais. O Trabalho de Conclusão de Curso terá a orientação e supervisão de professores do curso e será normatizado pela coordenação do curso.

1.4 **Oferta**

1.4.1 **Funcionamento do curso: local, turno, número de vagas por ingresso:**

O Curso Superior em Tecnologia em Eventos terá as seguintes características:

- o Curso será oferecido anualmente através de ingresso pelo SeSu/MEC devendo o candidato ter realizado o Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM).
- o número de vagas por ingresso totaliza-se em 45 vagas.
- o Curso terá por sede o Campus da Universidade Federal do Rio Grande na cidade de Santa Vitória do Palmar.
- o Curso será oferecido na forma de módulos.
- A vocação do curso caracteriza-se por proporcionar ao acadêmico conhecimentos necessários para o seu desenvolvimento integral no setor de eventos, desenvolvendo seu caráter empreendedor e crítico e sua capacidade para o planejamento empreendedor e estratégico com total interação com a realidade social, econômica e ambiental em nível local, regional, nacional e internacional.

1.4.2 Número de ingressantes por ano:

O número de ingressantes por ano totaliza-se em 45 vagas.

1.4.3 Plano de implantação do Curso:

A implantação do curso inicia no primeiro semestre letivo de 2014.

1.4.4 Quadro de sequência lógica, incluindo resumo da carga horária.

Anexo I.

1.5 Recursos

1.3.1 Instalações físicas necessárias em geral e instalações específicas:

- 4 Salas de aula com recurso de projeção de multimídia;
 - Biblioteca com bibliografia referente a eventos, hospitalidade e turismo;
 - Laboratório de Informática;
 - Laboratório de eventos: espaço equipado para a realização de aulas teóricas e práticas.
- Destacamos que o Campus já oferece uma estrutura para Eventos, no caso específico,

um auditório com capacidade para 70 pessoas, com mesas, púlpito e materiais de multimídia. Para tanto, este espaço necessita de melhor adequação, como por exemplo:

- Equipamentos de som e luz;
- equipamentos para automação de controle em eventos, como, por exemplo, leitor de códigos de barras;
- louçaria e equipamentos para alimentos e bebidas para eventos;
- equipamentos para captação, edição e exibição de vídeo;
- equipamentos e utensílios para ambientação/decoração.

- Laboratório de alimentos e bebidas: espaço para a realização de aulas teóricas e práticas contendo a seguinte infraestrutura: Bar: balcão de bar e de serviços, armários, refrigerador, mesas, cadeiras. Utensílios de copa, de cozinha e de bar: copos, taças, pratos de diferentes tamanhos, travessas, faqueiro, balde de gelo, coqueteleira, coadores, misturadores, bandejas e demais utensílios.

- Aquisição de softwares específicos para o gerenciamento de eventos e automação: Ex.: “Desbravador 4.0”, “Aptor Software”, “BWA”.

1.6.2 Envolvimento de pessoal docente para implantação do Curso

O quadro docente necessário para contratação (seleção em concurso) para implantação do curso de Bacharelado em Hotelaria e para a implantação do curso de Tecnologia em Eventos e a integralização das cargas horárias do curso de Turismo Binacional estrutura-se em:

- TRÊS docentes com formação em Administração – 40h DE, lotação ICEAC;
- UM docente com formação em Licenciatura em Letras Português/Espanhol – 40h DE, lotação ILA;
- UM docente com formação em Licenciatura em Letras Português/Inglês – 40h DE, lotação ILA
- UM docente com formação em Libras – 40h DE, lotação ILA
- UM docente com formação em Ciências Sociais – sociologia – 40h DE, lotação ICHI;
- DOIS docentes com formação em Graduação Eventos ou em Bacharelado em Turismo – 40h DE, lotação ICHI;
- TRÊS docentes com formação em Bacharelado em Hotelaria – 40h DE, lotação ICHI;
- DOIS docentes com formação em Bacharelado em Turismo - 40h DE, lotação ICHI;
- UM docente com formação em Bacharelado em Gastronomia – 40h DE, lotação

EQA.

A esse quadro necessário soma-se um docente com formação em História (40h DE, lotação ICHI) e três docentes com formação em Bacharelado em Turismo (40h DE, lotação ICHI) do quadro docente atual do curso de Bacharelado em Turismo. A integração docente justifica-se pela proposta de estruturação dos Quadros de Sequência Lógica integrada dos cursos de Bacharelado em Turismo Binacional (curso já existente), Bacharelado em Hotelaria (curso em fase de criação) e Tecnologia em Eventos (curso em fase de criação).

1.7 Procedimentos gerais de avaliação periódica do PPC e da qualidade da aprendizagem

Os pressupostos teóricos desenvolvidos nas relações de ensino-aprendizagem no Curso de Tecnologia em eventos estarão cotidianamente associados às atividades práticas tanto na sala de aula, como nas atividades de laboratório, de planejamento e de pesquisa. A realização do estágio profissional constituirá a culminância de constantes contatos com a realidade, envolvendo os alcances e limites impostos pelo desenvolvimento do setor.

Ao desenvolver-se em completa consonância com o meio no qual estará inserido, o Curso possibilitará a formação de um profissional que não ficará recluso às paredes da sala de aula e terá um pleno contato com as questões mais circunstanciais e episódicas, até as mais estruturais e conjunturais que envolvem as vivências em torno dos meios de hospedagem.

A avaliação constituirá um processo constante ao longo das relações de ensino-aprendizagem e terá por escopo primordial o diagnóstico da atuação do corpo docente e discente, no sentido da formação do profissional capacitado a enfrentar as futuras condições de trabalho.

A organização em módulos semestrais, por sua vez constituídos por módulos de disciplinas, trará um processo avaliativo desenvolvido através de trabalhos que demonstrem o nível de aprendizado do aluno. A progressão do discente no Curso se dará através da aprovação em tais processos avaliativos e, em caso de reprovação, haverá a possibilidade da recuperação do módulo disciplinar no ano seguinte.

O Curso de Tecnologia em Eventos já nasce numa perspectiva de interdisciplinariedade, uma vez que sua proposta, além das inter-relações com as outras áreas do conhecimento expressas pela legislação vigente, como no caso dos íntimos contatos com os aspectos relacionais, administrativo, de gestão, bem como humanos e da

comunicação social. Trará uma também relação direta com os conceitos turísticos pelo diálogo direto com o Curso de Turismo que já é ofertado no Campus da Universidade Federal do Rio Grande, em Santa Vitória do Palmar.

Desse modo, o caráter interdisciplinar estará presente tanto nas disciplinas básicas de formação profissional na área de eventos, como naquelas que são comuns entre as áreas de Hotelaria e Turismo, as quais já são ofertadas no Campus através do Curso de Turismo. Além disso, as atividades complementares, as pesquisas e práticas extensionistas desenvolvidas no âmbito do Curso também servirão à promoção de abordagens teóricas e práticas da interdisciplinariedade.

A pesquisa acadêmico-científica também integra-se no processo de formação e avaliação discente, estando promovida a partir das seguintes atividades:

- em cada módulo disciplinar, o docente responsável estimulará a organização de pesquisas complementares à formação proposta.
- o Trabalho de Conclusão representará a culminância do processo de edificação de uma aprofundada pesquisa sobre tema concernente à sua área de formação.
- as atividades complementares abrigarão várias atividades em torno da pesquisa científica.
- haverá o constante estímulo junto ao aluno em relação à elaboração de produção científica, seja através da apresentação de trabalhos, seja através da escritura de ensaios e artigos que possam vir a fazer parte de publicações científicas, de modo a desenvolver-se plenamente as práticas de pesquisa.

1.8 Fontes de consulta

ANDRADE, José V. *Turismo: fundamentos e dimensões*. São Paulo: Àtica, 2000.

ANDRADE, Nelson, BRITO, Paulo Lucio e JORGE, Wilson Edson. *Hotel: Planejamento e Projeto*. São Paulo: SENAC/SP, 2000.

ANDRADE, Renato Brenol. *Manual de eventos*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

ANDRADE, Renato Brenol. *O Cerimonial nas empresas: facilidades para o dia-a-dia*. Brasília: e/e, 2002.

BARRETTO, Margarita. *Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo*. Campinas: Papyrus, 1995.

BENI, Mário Carlos. *Análise estrutural do turismo*. 11.ed. São Paulo: SENAC, 2006.

- BERTAGLIA, Paulo Roberto. *Logística e gerenciamento da cadeia de abastecimento*. São Paulo: Saraiva, 2009.
- BETTEGA, Maria Lúcia. *Eventos e Cerimonial – Simplificando as ações*. São Paulo: EDUSC, 2001.
- BLANCHE;Renata e FRANCO; Silvia Cintra. *O que é Gastronomia*. São Paulo: Brasiliense, 2007.
- BRASIL. MTUR. *Organizadora de eventos*. Infraestrutura de apoio a eventos. Brasília: 2010.
- BRITTO, Janaína e FONTES, Nena. *Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo*. São Paulo, SP: Aleph, 2002.
- CAMPOS, Luiz Cláudio, WYSE, Nely e ARAÚJO, Maria Luiza da Silva. *Eventos: Oportunidade de novos negócios*. Rio de Janeiro, RJ: Senac Nacional, 2000.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
- CESCA, Cleuza G. Gimenes. *Organização de eventos: manual para planejamento e execução*. São Paulo: Summus, 1997.
- CHIAVENATO, I. *Administração nos novos tempos*. 2ed. Rio de Janeiro: Campus, 1999.
- CHIAVENATO, I. *Administração: teoria, processo e prática*. São Paulo: Makron Books, 1999.
- CHIAVENATO, I. *Iniciação a Administração Geral*. 3ed Barueri: Manole, 2009.
- CHIAVENATO, I. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. 5ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1997.
- CHON, Kye-Sung. *Hospitalidade: conceitos e aplicações*. São Paulo: Pioneira Tomson, 2003.
- DAVIES, C.A. *Alimentos e Bebidas*. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
- FELLOWS, P. *Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática*. Porto Alegre: Artmed, 2007.
- FERNANDES, C. *Viagem gastronômica pelo Brasil*. São Paulo: SENAC, 2000.
- FREUND, F.T. *Festas e Recepções*. São Paulo: SENAC, 2002.
- FREUND, Francisco Tommy. *Alimentos e Bebidas*. São Paulo: SENAC, 2007.
- FURASTÉ, Pedro A. *Normas técnicas para o Trabalho Científico: Elaboração e Formatação*. Explicitação das normas da ABNT. 14.ed. Porto Alegre: [s.n], 2008.
- GASTAL, Susana. *Turismo, Imagens e Imaginários*. São Paulo: Aleph, 2005.

- GOMES, S. *Guia do Cerimonial: do trivial ao formal*. São Paulo: LGE, 2003.
- GRACAGLIA, Maria Cecília. *Eventos: Como Criar, estruturar e captar recursos*. São Paulo: Ed. Thomson, 2006.
- GUACAGLIA, Maria Cecília. *Organização de eventos: teoria e prática*. São Paulo: Cengage Learning, 2008.
- HOYLE Jr., Leonard H.. *Marketing de Eventos: Como promover com sucesso eventos*. São Paulo: Atlas, 2003.
- IGNARRA, Luiz Renato. *Fundamentos do Turismo*. São Paulo: Pioneira, 1999.
- KLEIN, Otto. *Organização hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 1980.
- KOTLER, P., GERTNER, D., REIN, I., HAIDER, D. H. *Marketing de Lugares: Como Conquistar Crescimento de Longo Prazo na América Latina e no Caribe*. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.
- KOTLER, P.; BOWEN, J.; MAKES, J. *Marketing for hospitality and tourism*. 4, ed. New Jersey: Prentice Hall, 2005.
- KUAZAQUI, E. *Marketing turístico e de hospitalidade*. São Paulo: Makron, 2000.
- LUKOWER, Ana. *Cerimonial e protocolo*. São Paulo: Contexto, 2010.
- LUZ, Olenka Ramalho. *Cerimonial, protocolo e Etiqueta: Introdução ao Cerimonial do Mercosul*. Madras, 2000.
- MATTIAS, Marlene. *Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas*. São Paulo: Manole, 2002.
- MAXIMIANO, A. C. A. *Introdução à Administração*. 5ed. São Paulo: Atlas, 2000.
- MAXIMIANO, A. C. A. *Teoria Geral da Administração: da escola científica à competitividade na era globalizada*. São Paulo: Atlas, 2000.
- MAZZOLI, Mentore. *Administração em hotelaria e recepção*. Rio de Janeiro: Ed. Rio, 1978.
- MEDLIK, S. e INGRAM, H. *Introdução à Hotelaria: Gerenciamento e Serviços*. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
- MELO, Francisco Paulo de Neto. *Criatividade em Eventos*. São Paulo: Contexto, 2001.
- MOESCH, Marutschka. *A Produção do Saber Turístico*. São Paulo: Contexto, 2000.
- MOTA, K. C. N. *Marketing turístico: promovendo uma atividade sazonal*. São Paulo: Atlas, 2001.

- MOTTA, F. P. & VASCONCELOS, I. F. G. *Teoria Geral da Administração*. São Paulo: Pioneira Thomsom Learning, 2002.
- NORTON, Peter. *Introdução à Informática*. Mackron Books. São Paulo, 1996.
- OLIVEIRA, J. B. *Como promover eventos: Cerimonial e Protocolo na prática*. São Paulo: 2000.
- PACHECO, A.O. *Manual de organização de banquetes*. São Paulo: Ed. SENAC, 1999.
- PAIVA, Maria das Graças M. V. *Sociologia do turismo*. São Paulo: Papirus, 1999.
- PETROCCHI, Mario. *Hotelaria: planejamento e gestão*. São Paulo: Futura, 2002.
- POZO, Hamilton. *Gestão de materiais e logística em turismo*. São Paulo: Atlas, 2008.
- RIBEIRO, Célia. *Etiqueta na prática: um guia moderno para boas maneiras*. São Paulo: L&PM, 2001.
- RODRIGUES, Adyr Balastrieri. *Turismo, Modernidade, Globalização*. São Paulo: Hucitec, 1997.
São Paulo: Saraiva, 2005.
- SENAC. DN. *Introdução ao turismo e hotelaria*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.
- SERSON, Fernando M. *Hotelaria. A Busca da Excelência*. São Paulo: Marcos Cobra, 1999.
- SILVA, R. O. *Teorias da Administração*. São Paulo: Pioneira Thomsom Learning, 2002.
- SOLON, Ana Paula G., QUADROS, Antonio Carlos M. *Glossário Técnico Hoteleiro*. São Paulo: A. P. G. Solon, 2000.
- TEICHMANN, I. *Cardápios: técnicas e criatividade*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
- TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. *Turismo e qualidade: tendências contemporâneas*. Campinas: Papirus, 2002.
- WATT, D. C. *Gestão de Eventos em Lazer e Turismo*. Porto Alegre: Bookman, 2003.
- YÁZIGI, Eduardo. *Turismo uma esperança condicional*. São Paulo: Global, 1999.
- ZANELLA, Luiz Carlos. *Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização*. São Paulo: Atlas, 2010.
- ZEITHAML, V. A.; BITNER, M. J. *Marketing de Serviços – A Empresa Com Foco No Cliente*. Porto Alegre: Bookman, 2003.

ZITTA, Carmen. *Organização de eventos: da idéia à realidade*. Brasília: Editora Senac-DF, 2008.

ZOBARAN, Sérgio. *Evento é assim mesmo*. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2004.

1.9 Anexos

1.6.1 A legislação referente ao curso:

Enquadramentos institucional e legal

- o Curso Superior de Tecnologia em Eventos está a contento com as determinações da Resolução CNE/CP Nº 3, de 18 de dezembro de 2002, Portaria/MEC nº 10 de 28 de julho de 2006 e do Parecer CNE/CP nº29 de 2 de dezembro de 2002
- levando em conta o PPP institucional, o Curso projetado acompanha a missão da FURG de promover a educação plena, promovendo a apreensão de conhecimentos no seu sentido mais amplo.
- os objetivos institucionais da FURG voltados ao ensino, à pesquisa e à extensão são plenamente observados no Curso proposto.
- os princípios curriculares previstos no PPP da FURG de intencionalidade, indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, unidade entre teoria e prática, flexibilidade, interdisciplinaridade e contextualização, como expresso acima, também estão contidos na proposta de criação deste Curso Superior de Tecnologia em Eventos.
- finalmente são levados em conta os objetivos do PDI da FURG no que tange aos cursos de graduação, ou seja, melhorar as condições do processo de ensino-aprendizagem dos cursos de graduação; adequar e expandir a oferta de vagas e de cursos de graduação; e diversificar os mecanismos de ingresso e otimizar a ocupação de vagas na Universidade; utilizando-se dos recursos oriundos a partir do REUNI.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE

QUADRO DE SEQUÊNCIA LÓGICA

TECNOLOGIA EM EVENTOS



SEMESTRE I	SEMESTRE II	SEMESTRE III	SEMESTRE IV	SEMESTRE V	SEMESTRE VI	SEMESTRE VII	SEMESTRE VIII
Organização de eventos I 4	Organização de eventos II 4	Organização de eventos III 4	Organização de eventos IV 4	10420 TCC 8			
10405 Métodos e técnicas de pesquisa em turismo I 4	Alimentos e bebidas 4	Comunicação em marketing 4	Organização de eventos V 4	Estágio 20			
06496 Leitura e produção de textos 4	Princípios de Marketing de serviços 4	Elaboração de cardápios para eventos 2	Hospitalidade e lazer 4				
Cerimonial e protocolo 4	10400 Legislação do Turismo 4	Gestão de recursos humanos 4	Administração financeira e orçamentária 4				
06183 Língua espanhola instrumental I 3	Técnicas e elaboração de projetos 4	Qualidade e segurança 2	Meio ambiente e sustentabilidade 4				
		Design e decoração para eventos 4					
C.H.	C.H.	C.H.	C.H.	C.H.	C.H.	C.H.	C.H.
CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 1605h CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OPTATIVAS: 0h CARGA HORÁRIA ATIVIDADES COMPLEMENTARES: 200h CARGA HORÁRIA TOTAL: 1805h							

ANEXO 03

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DIRETORIA DE AVALIAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA GRADUAÇÃO**
Av. Itália, Km8 – Campus Carreiros Rio Grande, RS Brasil 96201-900 fone: 53.32336772 e-mail:prograd@furg.

ALTERAÇÃO CURRICULAR DO CURSO DE TURISMO BINACIONAL

3. Justificativa da proposta, apresentada pela Comissão de Curso interessada

A atual proposta de alteração curricular do Bacharelado em Turismo Binacional da Universidade Federal do Rio Grande vem sendo discutida desde a composição própria do corpo docente deste curso. Na perspectiva dos professores do Curso, a presente grade curricular carece de profundas adaptações diante do crescimento do campo de atuação e, ao mesmo tempo, as transformações a que está passando a área de trabalho em Turismo no Brasil.

Sem deixar de lado a abordagem regional, de ênfase no espaço de fronteira e no contexto binacional, no qual o curso se insere, a reforma curricular proposta permitirá, ao longo do Quadro de Seqüência Lógica (QSL), o estudo e desenvolvimento de habilidades do Bacharel em Turismo para além das fronteiras regionais, conectando o curso com as atuais tendências de estudo do Turismo no Brasil e no Mundo. Além disso, a presente proposta, ao atualizar e aperfeiçoar a matriz curricular, busca aprimorar a formação acadêmica e a qualificação profissional do corpo discente do curso.

Da mesma forma, o diálogo entre o ensino, pesquisa e extensão continuará de forma marcante e, com a reforma curricular, fomentará um diálogo com o panorama das exigências do mercado de trabalho e as tendências de segmentação da atividade turística. Também, e de forma imprescindível, ao olhar do corpo docente do Curso, tal reforma aumentará a sintonia e o diálogo acadêmico com os demais cursos que estão sendo propostos ao campus da FURG de Santa Vitória do Palmar e os currículos acadêmicos de Turismo no Brasil.

Do mesmo modo, a proposta de reforma curricular do curso de Turismo Binacional dialoga diretamente com as propostas de criação dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos. Esse diálogo deve ser visto como enriquecedor para

ambos os cursos e, também, potencializará a atuação acadêmica do atual corpo docente do Campus. Ademais, a articulação destes três cursos permitirá o fortalecimento de uma identidade própria e específica para o Campus da FURG em Santa Vitória do Palmar, qual seja, como um polo de estudo e formação para o mercado turístico nacional e internacional – uma vez que as interfaces com a fronteira Brasil-Uruguai, permitirão uma positiva abertura no leque de estudos em Turismo e Hospitalidade nesta região.

É nesta perspectiva, que a presente proposta se estrutura, visto que possibilitará uma integração multidisciplinar entre as áreas estruturais do Turismo e da Hospitalidade, a partir da formação de um espaço de referência na formação profissional, e aberto ao diálogo entre as necessidades do mundo de trabalho na área do Turismo, da Hotelaria e de Eventos.

4. Lista das operações realizadas

4.1. Disciplinas excluídas do Curso

CÓDIGO	DISCIPLINA
07293	Gestão ambiental
10432	Administração e economia do turismo
10410	Turismo, hotelaria e gastronomia
10397	Ciências humanas e sociais aplicadas ao turismo I
10402	Ciências humanas e sociais aplicadas ao turismo II
10389	Fundamentos teóricos do turismo
10390	História do turismo
10426	Políticas públicas de turismo
10424	Turismo e transportes
10425	Planejamento e organização de eventos
10395	Turismo histórico

2.2 Inclusão de disciplinas já existentes:

CÓDIGO	DISCIPLINA	PERÍODO	CARÁTER	PRÉ-REQUISITO
06496	Leitura e produção de textos	1	obrigatória	Não tem
06183	Língua espanhola instrumental I	1	obrigatória	Não tem
06184	Língua espanhola instrumental II	2	obrigatória	Não tem
10400	Legislação do turismo	3	obrigatória	Não tem
10401	Gestão e planejamento do turismo I	3	obrigatória	Não tem
10406	Gestão e planejamento do turismo II	5	obrigatória	Não tem
10405	Métodos e técnicas de pesquisa em turismo I	1	obrigatória	Não tem
10409	Métodos e técnicas de pesquisa	7	obrigatória	Não tem

	em turismo II			
10392	Patrimônio turístico	2	obrigatória	Não tem
10414	Planejamento e elaboração de projetos turísticos	7	obrigatória	Não tem
10280	Educação patrimonial	5	optativa	Não tem
10356	Educação ambiental	5	optativa	Não tem
10492	Tópicos especiais	6	optativa	Não tem
06497	Libras I	5	optativa	Não tem
06498	Libras II	5	optativa	Não tem
06387	Língua inglesa instrumental – Leitura	3	optativa	Não tem
03388	Língua inglesa instrumental – expressão oral	4	optativa	Não tem
10423	Turismo, memória social e museus	6	optativa	Não tem

2.2.1 Inclusão de disciplinas já existentes com alteração

CÓDIGO	DISCIPLINA	LOCALIZAÇÃO NO QSL	CARÁTER DURAÇÃO	DURAÇÃO
10407	História das relações internacionais I	7	optativa	semestral
10411	História das relações internacionais II	7	optativa	Semestral
10415	Sociedade e cultura popular	7	optativa	Semestral
10417	Integração latino-americana	6	optativa	semestral
10396	Turismo ambiental	6	optativa	semestral
10413	Geo-história e turismo I	6	optativa	Semestral
10418	Geo-história e turismo II	7	optativa	Semestral
10421	História regional I		optativa	semestral
10422	História regional II		optativa	semestral
10427	Turismo e desenvolvimento sustentável		optativa	Semestral
10428	Patrimônio material e imaterial		optativa	Semestral
06070	Língua francesa instrumental I		optativa	semestral
06701	Língua francesa instrumental II		optativa	semestral
10393	Formação da	2	optativa	Semestral

	sociedade brasileira I			
10398	Formação da sociedade brasileira II	3	optativa	Semestral
10394	Formação da sociedade uruguaia I	2	optativa	semestral
10399	Formação da sociedade uruguaia II		optativa	semestral
10403	Fundamentos socioeconômicos da fronteira extremo-meridional sul-riograndense	4	optativa	Semestral
10408	Fundamentos políticos-ideológicos da fronteira extremo-meridional sul-riograndense	5	optativa	Semestral
10412	Fundamentos ambientais culturais da fronteira extremo-meridional sul-riograndense	6	optativa	semestral
10416	Turismo, história, ambiente e ensino	7	optativa	semestral
10391	Informática, informação e comunicação aplicadas ao turismo	2	Optativa	Semestral

2.3 Criação e inclusão de novas disciplinas descritas com as características a seguir:

Disciplina: FUNDAMENTOS TÉORICOS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 1º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Estudo introdutório do Turismo e da hospitalidade, envolvendo abordagem teórica de conceituações, definições, temáticas e problemáticas em torno do tema do turismo e da hospitalidade. Infraestrutura turística: equipamentos e serviços, meios e serviços de hospedagem, classificação oficial e classificação extra-oficial, meios e serviços de alimentação, serviços de entretenimento, agências de turismo, transportadoras e *trade*.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, José Vicente de. *Turismo: fundamentos e dimensões*. São Paulo: Ática, 2000.

BARRETTO, Margarita. *Manual de iniciação ao estudo do turismo*. Campinas, Papyrus, 1995.

SENAC. DN. *Introdução ao turismo e hotelaria*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

Bibliografia Complementar:

IGNARRA, Luiz Renato. *Fundamentos do Turismo*. São Paulo: Pioneira, 2002.

RODRIGUES, Adyr Balastrieri. *Turismo, Modernidade, Globalização*. São Paulo: Hucitec, 1997.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. *Turismo e qualidade: tendências contemporâneas*. Campinas: Papyrus, 2002.

YÁZIGI, Eduardo. *Turismo uma esperança condicional*. São Paulo: Global, 1999.

CHON, Kye-Sung. *Hospitalidade: conceitos e aplicações*. São Paulo: Pioneira Tomson, 2003.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: HISTÓRIA DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 1º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Noções gerais da história das sociedades, com ênfase para as modernas e contemporâneas. Raízes do Turismo e da hospitalidade: atividades coletivas que antecederam às práticas turísticas e de lazer. Afirmção e consolidação da hospitalidade e do turismo como prática inerente às sociedades humanas. História da alimentação e dos serviços turísticos e dos meios de hospedagem. História da hospitalidade.

Bibliografia básica:

BARBOSA, Ycarim Melgaço. *História das viagens e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2002.

BOYER, Marc. *História do turismo de massa*. Bauru: EDUSC, 2003.

REJOWSKI, Miriam. *Turismo no percurso do tempo*. São Paulo: Aleph, 2002.

Bibliografia Complementar:

CAMARGO, Haroldo Leitão. *Uma pré-história do turismo no Brasil: recreações aristocráticas e lazeres burgueses (1808 – 1850)*. São Paulo: Aleph, 2007.

FLORES, Hilda A. H. (org). *Turismo no Rio Grande do Sul – 50 anos de pioneirismo no Brasil*. Porto Alegre: Edipucrs, 1993.

PIRES, Mário Jorge. *Raízes do turismo no Brasil*. São Paulo: Manole, 2002.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. *Viagem na memória: guia histórico das viagens e do turismo o Brasil*. São Paulo: Senac, 2002.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: POLITICAS PÚBLICAS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 2º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I**Pré-requisito:** não tem**Ementa:** O papel do Estado no incentivo às atividades turísticas e da hospitalidade. O Turismo e a hotelaria no contexto das planificações socioeconômicas de cunho estatal. A incorporação do Turismo, hospitalidade, eventos e lazer às políticas e práticas governamentais. Gestão de verbas públicas na organização das práticas turísticas e do fomento aos meios de hospedagem e organização de eventos.**Bibliografia básica:**CRUZ, Rita de Cássia. *Política de turismo e território*. São Paulo: Contexto, 2001.GASTAL; Susana; MOESCH, Marutschka M. *Turismo, políticas públicas e cidadania*. São Paulo: Aleph, 2007.HALL, Colin Michael. *Planejamento turístico: políticas, processos e relacionamentos*. São Paulo: Contexto, 2001.**Bibliografia Complementar:**BENI, Mário Carlos. *Análise estrutural do turismo*. São Paulo: SENAC, 1998.

BRASIL. Plano Nacional de Turismo.

BARRETTO, Margarita. *Planejamento e Organização em Turismo*. Campinas: Papyrus, 2001.DIAS, Reinaldo. *Planejamento do Turismo: políticas e desenvolvimento do turismo no Brasil*. São Paulo: Atlas, 2008.MOLINA, Sérgio; RODRÍGUEZ, Sérgio. *Planejamento integral do turismo: um enfoque para a América Latina*. Bauru: EDUSC, 2001.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: FUNDAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO**Lotação:** ICEAC**Código:** a determinar**Duração:** Semestral**Caráter:** OBRIGATÓRIA**Localização no QSL:** 2º semestre**Carga horária total:** 60horas**Carga horária semanal:** 4 aulas**Créditos:** 4**Sistema de avaliação:** I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Administração como ciência. Contexto histórico e o surgimento da Teoria da Administração. As organizações como objeto da Administração. Enfoques teóricos da Administração. Funções de Administrador.

Bibliografia básica:

MAXIMIANO, A. C. A. *Teoria Geral da Administração: da escola científica à competitividade na era globalizada*. São Paulo: Atlas, 2000.

CHIAVENATO, I. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. 5ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1997.

CHIAVENATO, I. *Administração nos novos tempos*. 2ed. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

Bibliografia Complementar:

CHIAVENATO, I. *Administração: teoria, processo e prática*. São Paulo: Makron Books, 1999.

CHIAVENATO, I. *Iniciação a Administração Geral*. 3ed Barueri: Manole, 2009.

MAXIMIANO, A. C. A. *Introdução à Administração*. 5ed. São Paulo: Atlas, 2000.

MOTTA, F. P. & VASCONCELOS, I. F. G. *Teoria Geral da Administração*. São Paulo: Pioneira Thomsom Learning, 2002.

SILVA, R. O. *Teorias da Administração*. São Paulo: Pioneira Thomsom Learning, 2002.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

Disciplina: HISTÓRIA PLATINA

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 2º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Estudo do processo de ocupação e formação da região platina colonial. Suas fronteiras e as disputas dos impérios coloniais ibéricos. A formação e consolidação dos

Estados nacionais platinos. Aspectos políticos, econômicos, sociais e culturais do espaço platino contemporâneo.

Bibliografia básica:

BANDEIRA, Moniz. O expansionismo brasileiro e a formação dos estado na bacia do Prata. 3 ed. Rio de Janeiro: Editora Revan; Brasília: Ed. UNB, 1998.

PIMENTA, João P. G. Estado e nação no fim dos impérios ibéricos no Prata (1808-1828). São Paulo: HUCITEC, 2006.

CERVO, Amado L.; RAPOPORT, Mário (orgs.). História do Cone Sul. Rio de Janeiro: Revan; Brasília: Editora da UnB, 1998, p. 33-34

Bibliografia complementar:

GARCIA, Fernando C. Fronteira Iluminada. História do povoamento, conquista e limites do Rio Grande do Sul a partir do Tratado de Tordesilhas 1420-1920. Porto Alegre: Ed. Sulina, 2010.

FERREIRA, Gabriela Nunes. O Rio da Prata e a consolidação do Estado Imperial. São Paulo: HUCITEC, 2006.

PRADO, Fabrício. Colônia do Sacramento: o extremo sul da América portuguesa. Porto Alegre: Fumproarte, 2002.

GOLIN, Tau. A Fronteira: governos e movimentos espontâneos na fixação dos limites do Brasil com o Uruguai e a Argentina. Porto Alegre: L&PM, 2002.

CAMARGO, Fernando. O Malón de 1801: a guerra das laranjas e suas implicações na América Meridional. Passo Fundo: Clio Livros, 2001.

Disciplina: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS I

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 3º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Conceitos, definições, tipologia, caracterizações e fundamentações de eventos. Operacionalização dos espaços e serviços do meio de hospedagem para a realização de eventos. Operacionalização do evento.

Bibliografia Básica:

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

BRASIL. MTUR. *Organizadora de eventos*. Infraestrutura de apoio a eventos. Brasília: 2010

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

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, Renato Brenol. *Manual de eventos*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. _____ . *O Cerimonial nas empresas: facilidades para o dia-a-dia*. Brasília: e/e, 2002.

GUACAGLIA, Maria Cecília. *Organização de eventos: teoria e prática*. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

ZITTA, Carmen. *Organização de eventos: da idéia à realidade*. Brasília: Editora Senac-DF, 2008.

ZOBARAN, Sérgio. *Evento é assim mesmo*. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2004.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

Disciplina: CIÊNCIAS HUMANAS APLICADAS AO TURISMO E A HOSPITALIDADE I

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 3º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Fundamentos sociológicos aplicados ao turismo, a hospitalidade e aos eventos. Perspectivas multidisciplinares. Articulações sociológicas e sociais no planejamento e na gestão do turismo, dos meios de hospedagem e dos eventos.

Bibliografia básica:

KRIPPENDORF, Jost. *Sociologia do Turismo: para uma nova Compreensão do Lazer e das Viagens*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1989.

PAIVA, Maria das Graças de Menezes V. *Sociologia do Turismo*. 3. ed. Campinas, SP: Papyrus, 1999.

URRY, John. *O olhar do Turista: Lazer e Viagens nas Sociedades Contemporâneas*. Tradução Carlos Eugênio Marcondes de Moura. 2 ed., São Paulo: Studio Nobel. SESC, 1999.

Bibliografia complementar:

BOTTOMORE, Ton. B. *Introdução à Sociologia*. 9. ed., Rio de Janeiro: LTC, 1987.

GALLIANO, Guilherme. *Introdução à Sociologia*. São Paulo: Harbra, 1981.

KRIPPENDORF, Jost. *Sociologia do Turismo: para uma nova Compreensão do Lazer e das Viagens*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1989.

PAIVA, Maria das Graças de Menezes V. *Sociologia do Turismo*. 3. ed. Campinas, SP: Papyrus, 1999.

TRIGO, L.G.G. *A Sociedade Pós-Industrial e o Profissional em Turismo*. Campinas: Papyrus, 1998.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: AGÊNCIA DE VIAGENS E TRANSPORTES

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 3º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Evolução dos transportes. Modais de transportes turísticos. Agências de Turismo: histórico, evolução, classificação, organização, estrutura. Roteiros turísticos.

Bibliografia básica:

ACERENZA, Miguel Angel. *Agencias de Viajes: Organización y Operación*. México: Trilhas, 1990.

DE LA TORRE, F. *Agências de Viajes: Organización y Operación*. México: Trilhas, 1990.

GARCIA, J. R. *Agencias de Viajes: Construcción de Tarifas y Boletaje*. México: Trilhas, 1986.

Bibliografia complementar:

PAGE, Stephenj. *Transporte e Turismo*. Porto Alegre: Brookman, 2000.

PIÑOLE, I. A. *Gestion y Técnicas de Agencia de Viaje*. Madri: Sintese, s/d.

BARRETTO, Margarita. *Planejamento e Organização do Turismo*. Campinas: Papirus, 1991.

CASTROGIOVANNI, A. & GASTAL, S. (org.). *Turismo Urbano: Cidades, Sites de Excitação Turística*. Porto Alegre: Ed. dos Autores, 1999.

MOLETTA, V. B. F. *Comercializando um Destino Turístico*. Porto Alegre: SEBRAE, 2000.

Disciplina: INTERPRETAÇÃO DO PATRIMÔNIO

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Fundamentos teóricos e princípios da interpretação do patrimônio. Interpretação e turismo. Plano interpretativo. Sinalização turística.

Bibliografia básica:

MURTA, S. M. & ALBANO, C. *Interpretar o Patrimônio: Um Exercício do Olhar*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.

DIAS, Reinaldo. *Turismo e patrimônio cultural – recursos que acompanham o crescimento das cidades* São Paulo: Saraiva, 2006.

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

Bibliografia complementar:

BARRETTO, Margarita. *Cultura e turismo: discussões contemporâneas*. Campinas: Papirus, 2007.

DIAS, Reinaldo. *Turismo e patrimônio cultural – recursos que acompanham o crescimento das cidades São Paulo*: Saraiva, 2006.

GASTAL, Susana. *Alegorias urbanas: o passado como subterfúgio*. Campinas: Papirus, 2006.

LEMONS, Carlos A. C. *O que é patrimônio histórico*. São Paulo: Brasiliense, 2000.

MOLETTA, Vânia. *Turismo cultural*. Porto Alegre: SEBRAE/RS, 2004.

Disciplina: TURISMO E COMUNICAÇÃO

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: O processo de comunicação e suas linguagens. Linguagem publicitária e o uso de imagens e o turismo. Estratégias de comunicação no turismo.

Bibliografia básica:

BOEDENAVE, Juan E. Dias. *O que é comunicação*. São Paulo: Brasiliense, 2003.

NIELSEN, Christian. *Turismo e mídia: construção e destruição de destinos turísticos*. São Paulo: Contexto, 2002.

OMT. *Sinais e símbolos turísticos*. São Paulo: Roca, 2003.

Bibliografia complementar:

LESLEY, Philip (coordenador). *Os fundamentos de relações públicas e da comunicação*. São Paulo: Pioneira, 1995. (Biblioteca Pioneira de Administração e Negócios)

KUNSCH, Margarida Maria Krohling. *Planejamento de relações públicas na comunicação integrada*. São Paulo: Summus, 2003.

MATTELART, Armand. *História da sociedade da informação*. São Paulo: Edições Loyola, 2002.

MORATÓ, José Maria Del Rey. *Deontologia das relações públicas*. Pelotas: UFPEL/UCPEL, 1991.

NIELSEN, Christian. *Turismo e mídia: construção e destruição de destinos turísticos*. São Paulo: Contexto, 2002.

Disciplina: CIÊNCIAS HUMANAS APLICADAS AO TURISMO E A HOSPITALIDADE II

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: CIÊNCIAS HUMANAS APLICADAS AO TURISMO E A HOSPITALIDADE I

Ementa: Fundamentos antropológicos voltados ao turismo, a hospitalidade e aos eventos. Perspectivas multidisciplinares. Articulações antropológicas no planejamento e na gestão do turismo, dos meios de hospedagem e dos eventos. A contribuição da Antropologia e da Ciência Política para a compreensão dos fenômenos culturais e sociais.

Bibliografia básica:

ROCHA, Everardo P. Guimarães. *O que é Etnocentrismo?* São Paulo: Brasiliense, 1984.

AUGÉ, Marc. *Atualidade da Antropologia: o Sentido dos Outros*. Petrópolis: Vozes, 1999.

BRITTO, Joaquim Pais de. "O Fado: Etnografia na Cidade". In: VELHO, Gilberto. *Antropologia Urbana: Cultura e Sociedade no Brasil e em Portugal*. Rio: Jorge Zahar, 1999.

Bibliografia complementar:

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. *O Trabalho do Antropólogo*. Brasília: Paralelo 15; São Paulo: UNESP, 1998.

CARDOSO, Ruth (org.). *A Aventura Antropológica. Teoria e Pesquisa*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986.

CASTRO, Celso. "Narrativas e Imagens do Turismo no Rio de Janeiro". In: VELHO, Gilberto. *Antropologia Urbana: Cultura e Sociedade no Brasil e em Portugal*. Rio: Jorge Zahar, 1999.

LEITE, Ilka Boaventura. "A Viagem como Pretexto para o Campo". In: *Antropologia da Viagem*. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 1996.

MATTA, Roberto da. "O Trabalho de Campo como um Rito de Passagem". In: *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Petrópolis: Vozes, 1981.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: MEIOS DE HOSPEDAGEM I

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Fundamentos dos meios de hospedagem, conceitos, classificações. Estudo dos meios de hospedagem, de acordo com a classificação e tipo de administração. Tipologia e características dos meios de hospedagem. Sistema hoteleiro. Serviços na hotelaria. Equipamentos. Operações de hospedagem e serviços de hóspedes. Tipologia: pousadas, resorts, apart-hotel, camping, pensões, hotéis, *hostel*, motéis, hotel flutuante e outras modalidades. Classificação de hospedagem de acordo com a MTUR e ABIH. Diferenciação de redes e cadeias hoteleiras.

Bibliografia básica:

CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. *Gestão de hotéis: técnicas, operação e serviços*. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

DUARTE, Vládir Vieira. *Administração de Sistemas Hoteleiros. Conceitos Básicos*. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996.

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, Nelson, BRITO, Paulo Lucio e JORGE, Wilson Edson. *Hotel: Planejamento e Projeto*. São Paulo: SENAC/SP, 2000.

DAVIES, Carlos Alberto. *Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria*. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

PETROCCHI, Mario. *Hotelaria: planejamento e gestão*. São Paulo: Futura, 2002.

SERSON, Fernando M. *Hotelaria. A Busca da Excelência*. São Paulo: Marcos Cobra, 1999.

SOLON, Ana Paula G., QUADROS, Antonio Carlos M. *Glossário Técnico Hoteleiro*. São Paulo: A. P. G. Solon, 2000.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: TURISMO, MOTIVAÇÃO E COMPORTAMENTO

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: História do comportamento do turista. Motivação e comportamento do consumidor turístico. Psicologia do turismo. Relações humanas e trabalho.

Bibliografia básica:

ALENCAR, Eunice M.L. Soriano de. *Psicologia: Introdução aos Princípios Básicos do Comportamento*. Pretrópolis: Vozes, 1995.

CAON, Mauro. *Gestão estratégica de serviços de hotelaria*. São Paulo: Atlas, 2008.

CHIAVENATO, Idalberto. *Recursos Humanos*. Ed. Compacta. São Paulo: Atlas, 2006.

Bibliografia complementar:

PIMENTA, Maria Alzira. *Gestão de pessoas em Turismo*. Sustentabilidade, qualidade e comunicação. Campinas, Ed. Alínea, 2004.

DRUCKER, Peter F. *Inovação e Espírito Empreendedor: Práticas e Princípios*. São Paulo: Pioneira, 1987.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. *Estudos do Lazer: Uma Introdução*. Campinas: Editora Autores Associados, 2000.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. *Pedagogia da Animação*. Campinas: Papyrus, 1990.

TORRES, Zilah Barbosa. *Animação Turística*. São Paulo: Roca, 2004.

Disciplina: GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 5º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Planejamento de pessoas. Modelagem do trabalho. Captação de pessoas. Capacitação de pessoas. Qualidade de vida e saúde no trabalho. Remuneração de pessoas. Avaliação de pessoas. Indicadores da gestão de pessoas.

Bibliografia básica:

CHIAVENATO, Idalberto. *Recursos Humanos*. Ed. Compacta. São Paulo: Atlas, 2006.

PIMENTA, Maria Alzira. *Gestão de pessoas em Turismo*. Sustentabilidade, qualidade e comunicação. Campinas, Ed. Alínea, 2004.

DRUCKER, Peter F. *Inovação e Espírito Empreendedor: Práticas e Princípios*. São Paulo: Pioneira, 1987.

Bibliografia complementar:

ALENCAR, Eunice M.L. Soriano de. *Psicologia: Introdução aos Princípios Básicos do Comportamento*. Pretrópolis: Vozes, 1995.

CAON, Mauro. *Gestão estratégica de serviços de hotelaria*. São Paulo: Atlas, 2008.

CHIAVENATO, Idalberto. *Gerenciando Pessoas*. São Paulo: Makron Books, 1992.

CHIAVENATO, Idalberto. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. 5. ed. São Paulo: Makron Books, 1997.

SLACK, Nigel et al. *Administração da Produção*. São Paulo: Atlas, 1997.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

Disciplina: PRINCÍPIOS DE MARKETING DE SERVIÇOS

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 5º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Processo de marketing: análise das oportunidades e ameaças de mercado; seleção dos mercados-alvo; mensuração e previsão da demanda; segmentação e posicionamento de mercado; desenvolvimento do composto de marketing; gerenciamento do esforço de marketing (planejamento, implementação e controle). Características dos serviços. Classificações em serviços. Composto de marketing ampliado para serviços: produto/serviço, preço, localização, promoção, pessoas, processos, tangibilidades (evidências físicas). Marketing de relacionamento, Falhas e recuperação em serviços.

Bibliografia básica:

HOFFMAN, K. D.; BATESON, J. E. G.; IKEDA, A. A.; CAMPOMAR M. C. *Princípios de Marketing de Serviços: conceitos, estratégias e casos*. São Paulo: Sengage Learning, 2009.

KOTLER, P., GERTNER, D., REIN, I., HAIDER, D. H. *Marketing de Lugares: Como Conquistar Crescimento de Longo Prazo na América Latina e no Caribe*. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

ZEITHAML, V. A.; BITNER, M. J. *Marketing de Serviços – A Empresa Com Foco No Cliente*. Porto Alegre: Bookman, 2003.

Bibliografia Complementar:

KOTLER, P.; BOWEN, J.; MAKES, J. *Marketing for hospitality and tourism*. 4, ed. New Jersey: Prentice Hall, 2005.

KUAZAQUI, E. *Marketing turístico e de hospitalidade*. São Paulo: Makron, 2000.

MOTA, K. C. N. *Marketing turístico: promovendo uma atividade sazonal*. São Paulo: Atlas, 2001.

HOYLE Jr., Leonard H.. *Marketing de Eventos: Como promover com sucesso eventos*. São Paulo: Atlas, 2003.

MORRISON, Alastair. *Marketing de hospitalidade e turismo*. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

Disciplina: MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 5º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Práticas sustentáveis na hospitalidade.

Bibliografia básica:

ALMEIDA, Joaquim A. *Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável*. Campinas-SP: Papyrus, 2000.

DIAS, R. *Turismo Sustentável e Meio Ambiente*. São Paulo: Editora Atlas, 2003.

FERRETI, E.R. *Turismo e Meio Ambiente: Uma Abordagem Integrada*. São Paulo: Editora Roca, 2002.

Bibliografia complementar:

RODRIGUES, Adyr Balastrieri. *Turismo Rural*. São Paulo: Contexto, 2001.

TROPIA, Fátima. *Turismo no Meio Rural*. Belo Horizonte: Autentica, 2000.

BENI, M. C. *O Conceito de Sustentabilidade na Política de Turismo e Meio Ambiente*. Revista de Administração. São Paulo: vol.33, nº 4, p.53-55, outubro/dezembro, 1998.

CANDIDO, L.A. *Turismo em Áreas Naturais Protegidas*. Caxias do Sul: EDCS, 2003.

LEMOS, A. I. G. *Turismo: Impactos Sócio Ambientais*. São Paulo: Hucitec, 2001.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

Disciplina: ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA E ORÇAMENTÁRIA

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: A função financeira nas organizações. A gestão do capital de giro e administração do fluxo de caixa. Fontes de financiamento e decisões de investimento a curto e longo prazo. Margem de contribuição, custos fixos, custos variáveis, ponto de equilíbrio e análise custo-volume-lucro. Análise diferencial de custos e receitas. Formação de preços de produtos e serviços.

Bibliografia básica:

ASSEF, Roberto. *Guia prático de administração financeira: pequenas e médias empresas*. 3.ed. Rio de Janeiro: Campus, 1994.

BRAGA, Roberto. *Fundamentos e Técnicas de Administração Financeira*. São Paulo: Atlas, 1996.

GITMAN, Lawrence J. *Princípios da Administração Financeira*. São Paulo: Harbra, 1997.

Bibliografia complementar:

GROPPELLI, A A, NIKBAKHT, Ehsan. *Administração Financeira*. São Paulo: Saraiva, 1998.

JOHNSON, W. Robert. *Administração Financeira*. 2.ed. São Paulo: Pioneira, 1973. Vol. 1. e 2.

SANVICENTE, Antônio Zoratto. *Administração Financeira*. 3.ed. São Paulo: Atlas, 1987.

VAN HORNE, James C.. *Fundamentos de Administração Financeira*. Rio de Janeiro: Prentice Hall do Brasil, 1984.

VAN HORNE, James C. *Administração Financeira*. Buenos Aires, ECM, 1973

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

Disciplina: ALIMENTOS E BEBIDAS

Lotação: EQA

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Gerência e práticas em alimentos e bebidas.

Bibliografia básica:

PACHECO, A.O. *Manual de organização de banquetes*. São Paulo: Ed. SENAC, 1999.

DAVIES, C.A. *Alimentos e Bebidas*. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

TEICHMANN, I. *Cardápios: técnicas e criatividade*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Bibliografia Complementar:

FREUND, F.T. *Festas e Recepções*. São Paulo: SENAC, 2002.

FERNANDES, C. *Viagem gastronômica pelo Brasil*. São Paulo: SENAC, 2000.

FELLOWS, P. *Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática*. Porto Alegre: Artmed, 2007.

FREUND, Francisco Tommy. *Alimentos e Bebidas*. São Paulo: SENAC, 2007.

BLANCHE;Renata e FRANCO; Silvia Cintra. *O que é Gastronomia*. São Paulo: Brasiliense, 2007.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

Disciplina: HOSPITALIDADE E LAZER

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Histórico e evolução do lazer. aspectos conceituais do lazer e da recreação. Valores e conteúdos do lazer. Educação para o lazer. Ócio, Ócio criativo, tempo livre.

Bibliografia básica:

BOULLÓN, Roberto C. et al. *Um Nuevo Tiempo Libre*. México: Trilhas, 1993.

BRUHNS, Heloisa Turini. (org.). *Introdução aos Estudos do Lazer*. São Paulo: Unicamp, 1997.

CAMARGO, Luiz Octávio de L. *O Que é Lazer*. 3 ed. São Paulo: Brasiliense, 1992.

Bibliografia complementar:

CORREA, Tupã Gomes. *Turismo e Lazer: Prospecção da Fantasia do Ir e Vir*. São Paulo: Edicon, 1996.

PORTUGUEZ, Anderson P. *Consumo e Espaço: Turismo, Lazer e Outros Temas*. São Paulo: Roca, 2001.

BABAHY, Wilson A. *Planejamento de Turismo. Estudos Econômicos e Econométricos*. São Paulo: Loyola, 1990.

BARRETO, Margarita. *Planejamento e Organização do Turismo*. Campinas: Papyrus, 1991.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

Disciplina: TURISMO E TERRITÓRIO

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Relações entre turismo e geografia. O uso dos espaços pelo turismo. Território e territorialidade. Fronteiras. Georeferenciamento.

Bibliografia básica:

ACERENZA, M. A. *Administração do Turismo: planejamento e direção*. Bauru, SP: EDUSC, 2003.

ANJOS, F. A. *Processo de planejamento e gestão de territórios turísticos: uma proposta sistêmica*. 256 p. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção). Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção. Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, 2004.

BOULLÓN, R.C. *Planejamento do espaço Turístico*. Tradução Joseley Vianna Baptista. Bauru, SP: Editora EDUSC – Editora da Universidade do Sagrado Coração. 2002.

Bibliografia complementar:

BURNS, P. M. Tourism planning a third way? *Annals of tourism research*.v. 31, n.1, p. 24-43, 2004.

HALL, C. M. *Planejamento Turístico: políticas, processos e relacionamentos*. São Paulo: Contexto, 2004.

RUSCHMANN, D. v. M; WIDNER, G. M. *Planejamento turístico*. In ANSARAH, M. G. R. (org.). *Turismo. Como aprender, como ensinar*. São Paulo: SENAC, 2001.

SARANIEMI, S.; KYLANEN, M. Problematizing the concept of tourism destination: An analysis of different theoretical approaches. *Journal of travel research*.v. xx, n. x, p. 1-11, 2010.

Disciplina: PLANO DE NEGÓCIOS

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 7º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Estrutura de um plano de negócios. Conceituação: visão, missão, objetivos e metas. Análise de ambiente: externo e interno. Descrição do Negócio. Aspectos dos planos estratégicos: de marketing, de gestão de pessoas, de operações, financeiro. Aspectos jurídicos e tributários.

Bibliografia básica:

BRIDGES, William. *Um Mundo Sem Empregos*. São Paulo: Makron Books, 1995.

DRUCKER, Peter F. *Inovação e Espírito Empreendedor (Entrepreneurship): Práticas e Princípios*. 5.ed. São Paulo: Pioneira, 1987.

PINCHOT III, Gifford. *Intrapreneuring: Por Que Você Não Precisa Deixar a Empresa para Tornar-se Um Empreendedor*. São Paulo: Harbra, 1980.

Bibliografia complementar:

QUEIROZ, Carlos Alberto R. S. de. *Manual de Terceirização: Onde Podemos Errar no Desenvolvimento e na Implantação dos Projetos e Quais são os Caminhos do Sucesso*. 9 ed. São Paulo: STS, 1998.

STONER, James A. F.; FREEMAN, R. Edward. *Administração*. 5 ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall, 1992.

CHIAVENATO, Idalberto. *Gerenciando Pessoas*. São Paulo: Makron Books, 1992.

CHIAVENATO, Idalberto. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. 5. ed. São Paulo: Makron Books, 1997.

CHIAVENATO, Idalberto. *Recursos Humanos*. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1995.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: TURISMO, CADEIA PRODUTIVA E SEGMENTAÇÃO DE MERCADO

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 7º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Considerações epistemológicas sobre Segmentação. Segmentação em Turismo: Panorama atual. Segmentos emergentes no Brasil. Aplicação dos conceitos de cadeia produtiva e rede de negócios na geração de vantagens competitivas na atividade turística.

Bibliografia básica:

ANSARAH, Marília G. dos R. Turismo e segmentação de mercado: Novos segmentos. In: TRIGO, Luiz Gonzaga Godói (Editor). *Análises regionais e globais do turismo brasileiro*. São Paulo: Roca, 2005.

GARRIDO, Inez Maria Dantas. *Modelos multiorganizacionais no turismo: Cadeias, clusters e redes*. Salvador: Secretaria da Cultura e Turismo, 2002.

LAGE, Beatriz Helena Gelas. Segmentação do Mercado Turístico. *Revista Turismo em Análise*. nº 2, v.3, nov.1992.

Bibliografia complementar:

PORTER, Michael E. *Competição: estratégias essenciais*. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

THOMAZI, Silvia. *Cluster de turismo*. Introdução ao estudo de arranjo produtivo local. São Paulo: Aleph, 2006.

LACOSTE, Yves. *Geografia do Subdesenvolvimento*. São Paulo: DIFEL, 85.

BARRETO, Margarita. *Planejamento e Organização em Turismo*. Campinas: Papirus, 2001.

PETROCCHI, Mário. *Turismo, Planejamento e Gestão*. São Paulo: Futura, 1998.

Disciplina: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 8º semestre

Carga horária total: 120horas

Carga horária semanal: 8 aulas

Créditos: 8

Sistema de avaliação: II

Pré-requisito: todas as disciplinas obrigatórias do QSL, com exceção de Estágio Curricular Supervisionado

Ementa: Detalhamento definitivo da planificação da pesquisa. Execução final do projeto de pesquisa. Elaboração e defesa de trabalho monográfico ou estudo de caso

Bibliografia básica:

DENCKER, Ada. *Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas*. SP: Futura 1998.

SCHLÜTER, Regina. *Metodologia de Pesquisa em Turismo e Hotelaria*. SP: Aleph, 2003.

FURASTÉ, Pedro. *Normas técnicas para o trabalho científico*. Porto Alegre: s.n., 2008.

Bibliografia complementar:

ECO, Humberto. *Como se faz uma Tese*. São Paulo: Perspectiva, 1989.

LAKATOS, Eva Maria e MARCONI, Marina de Andrade. *Metodologia do Trabalho Científico: Procedimentos Básicos, Pesquisa Bibliográfica, Projeto e Relatório, Publicações e Trabalhos Científicos*. 4ed., São Paulo: Atlas, 1992.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.) *Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. *Introdução à Pesquisa em Ciências Sociais: a Pesquisa Qualitativa em Educação*. São Paulo: Atlas, 1987.

TRUJILLO FERRARI, A. *Metodologia da Pesquisa Científica*. São Paulo: McGraw Hill, 1982.

Disciplina: ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OBRIGATÓRIA

Localização no QSL: 8º semestre

Carga horária total: 120horas

Carga horária semanal: 8 aulas

Créditos: 8

Sistema de avaliação: II

Pré-requisito: todas as disciplinas obrigatórias do QSL, com exceção de Trabalho de Conclusão de Curso.

Ementa: Exercício e aplicação dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos ao longo do Curso. Culminância acadêmica das experiências desenvolvidas durante o Curso no constante contato com as práticas turísticas. Contato com a realidade profissional – alcances e limites da profissão.

Bibliografia básica:

OMT. *Introdução à metodologia da pesquisa em turismo*. São Paulo: Rocca, 2006.

BRITO, Jesús. *La investigación social del turismo – perspectivas y aplicaciones*. São Paulo: Rocca, 2006.

SILVA, Cassandra Ribeiro de Oliveira. *Metodologia e organização do projeto de pesquisa – guia prático*. Fortaleza: CEFET, 2004.

Bibliografia complementar:

OMT. *Introdução à metodologia da pesquisa em turismo*. São Paulo: Rocca, 2006.

BRITO, Jesús. *La investigación social del turismo – perspectivas y aplicaciones*. São Paulo: Rocca, 2006.

SILVA, Cassandra Ribeiro de Oliveira. *Metodologia e organização do projeto de pesquisa – guia prático*. Fortaleza: CEFET, 2004.

ECO, Humberto. *Como se faz uma Tese*. São Paulo: Perspectiva, 1989.

LAKATOS, Eva Maria e MARCONI, Marina de Andrade. *Metodologia do Trabalho Científico: Procedimentos Básicos, Pesquisa Bibliográfica, Projeto e Relatório, Publicações e Trabalhos Científicos*. 4ed., São Paulo: Atlas, 1992.

Disciplina: TÉCNICAS DE RECEPÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Conceitos e fundamentações em técnicas de recepção. Procedimentos e rotinas de recepção em meios de hospedagem Serviços de *Front office*: recepção, concierge, business Center, portaria, telefonia, reservas. *Check in* e *Check out*. Atendimento ao público e soluções de conflitos. Técnicas de trabalho e organização de recepção. Técnicas

de Reservas e Vendas na recepção. Ferramentas de Trabalho. Administração e Legislação de recepção. Operacionalização de recepção nos meio de hospedagem.

Bibliografia básica:

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. *Recepcionista de hotel*. Canoas: ULBRA, 1996.

MEDLIK, S. e INGRAM, H. *Introdução à Hotelaria: Gerenciamento e Serviços*. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

MAZZOLI, Mentore. *Administração em hotelaria e recepção*. Rio de Janeiro: Ed. Rio, 1978.

Bibliografia Complementar:

FROIDEVAUX, J.; TRACKSEL, F. *La réception d'hôtel*. Lausanne: École Hôtelière de la Société Suisse des Hôtelières, 1990.

COLLADO, Asunción López. *Hostelerías: curso completo de servicios*. Madrid: Paraninfo, 1997.

KLEIN, Otto. *Organização hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 1980.

VIEIRA, Elenara. *Recepção em hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

DIAS, Reinaldo. *Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade*. Campinas: Alínea, 2006.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: MEIOS DE HOSPEDAGEM II

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: Meios de hospedagem I

Ementa: Planejamento e organização de serviços em meios de hospedagem. A empresa hoteleira. Gerenciamento de apartamentos. Planejamento e instalações dos serviços de hospedagem. Organização e supervisão dos serviços de hospedagem. Gestão de serviços de hospedagem. Operacionalização de setores: recepção, reservas,

comercialização, governança, cozinha, alimentos e bebidas, eventos, recreação e lazer, custos hoteleiros, sistemas informatizados. Avaliação da satisfação dos clientes quanto à qualidade dos produtos e serviços de hospedagem prestados.

Bibliografia básica:

CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. 7ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

DUARTE, Vládir Vieira. *Administração de Sistemas Hoteleiros. Conceitos Básicos*. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996. (Série Apontamentos; 35).

GONÇALVES, Maria Helena Barreto e CAMPOS, Luiz Cláudio de A. M. *Introdução a Turismo e Hotelaria*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.

Bibliografia Complementar:

BRITTO, Janaína e FONTES, Nena. *Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo*. São Paulo, SP: Aleph, 2002.

CAMPOS, Luiz Cláudio, WYSE, Nely e ARAÚJO, Maria Luiza da Silva. *Eventos: Oportunidade de novos negócios*. Rio de Janeiro, RJ: Senac Nacional, 2000.

GRACAGLIA, Maria Cecília. *Eventos: Como Criar, estruturar e captar recursos*. São Paulo: Ed. Thomson, 2006.

POZO, Hamilton. *Gestão de materiais e logística em turismo*. São Paulo: Atlas, 2008.

BERTAGLIA, Paulo Roberto. *Logística e gerenciamento da cadeia de abastecimento*. São Paulo: Saraiva, 2009.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: VENDAS E RESERVAS EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Processos e rotinas do setor de reservas em meios de hospedagem Reservas: tipos, características e conceitos. Operacionalização e comercialização dos espaços e

serviços do meio de hospedagem. Técnicas de trabalho e organização de reservas. Alfabeto fonético e terminologias internacionais.

Bibliografia básica:

AMAZONAS, Eny & GOLDNER, Lílian. *Raio X da Hotelaria Brasileira. As Redes Hoteleiras do Brasil*. Osasco, São Paulo: Amazonas & Goldner Consultoras Associadas, 2003. Vol.1. CD-ROM.

ANDRADE, Nelson, BRITO, Paulo Lucio e JORGE, Wilson Edson. *Hotel: Planejamento e Projeto*. 4ed. São Paulo: SENAC/SP, 2000.

BELCHIOR, Elysio de Oliveira e POYARES, Ramon. *Pioneiras da Hotelaria no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: SENAC, 1987.

Bibliografia complementar:

MARTINELLI, José Celso. Fundamentos Multidisciplinares do Turismo: Hotelaria. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (org.). *Turismo. Como Aprender, Como Ensinar*. 2.ed. São Paulo: SENAC, 2001.

MEDLIK, S. e INGRAM, H. *Introdução à Hotelaria: Gerenciamento e Serviços*. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

TUCH, David Lord & SPOLON, Ana Paula Garcia. Planejamento Hoteleiro. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (org.). *Turismo. Como Aprender, Como Ensinar*. 2.ed. São Paulo: SENAC, 2001.

WAHAB, Salah-Eldin Abdel. *Introdução à Administração do Turismo. (Alguns aspectos estruturais e operacionais do turismo internacional). Teoria e prática*. (Tradução de Luiz Roberto de Morai Junqueira). São Paulo: Pioneira, 1977.

POLIZEL, Herbert Henji & MASSELLI, Priscila Gizelli R. Classificação Hoteleira Brasileira. Credibilidade na Orientação da Demanda. *Turismo e Pesquisa*. V.2, n.2, Araçatuba, nov 2003. p.161-180.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: GOVERNAÇA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 5º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Conceitos e práticas de governança. Estrutura e fluxograma de trabalho. Controle de têxteis e produtos. Sistema Informatizado de Governança. Manutenção e Decoração nos meios de hospedagem. Higiene e Segurança no trabalho. Técnicas de trabalho e organização de camareira, lavanderia e limpeza. Rouparia de andar.

Bibliografia básica:

CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. 7ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

DUARTE, Vladir Vieira. *Administração de Sistemas Hoteleiros. Conceitos Básicos*. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996. (Série Apontamentos; 35).

GONÇALVES, Maria Helena Barreto e CAMPOS, Luiz Cláudio de A. M. *Introdução a Turismo e Hotelaria*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.

Bibliografia complementar:

MARTINELLI, José Celso. Fundamentos Multidisciplinares do Turismo: Hotelaria. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (org.). *Turismo. Como Aprender, Como Ensinar*. 2.ed. São Paulo: SENAC, 2001.

MEDLIK, S. e INGRAM, H. *Introdução à Hotelaria: Gerenciamento e Serviços*. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

SERSON, Fernando M. *Hotelaria. A Busca da Excelência*. São Paulo: Marcos Cobra, 1999.

SPOLON, Ana Paula Garcia e QUADROS, Antonio Carlos Moura. *Glossário Técnico Hoteleiro*. São Paulo: A. P. G. Spolon, 2000.

CRUZ, Gustavo da & GÂNDARA, José M. G. O Turismo, a Hotelaria e as Tecnologias Digitais. *Turismo – Visão e Ação*. V.5, n.2, maio-ago 2003. p.105-127.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

Lotação: EQA

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Organização, planejamento, gestão de serviços de alimentação. Estudos introdutórios dos alimentos: grupos, preparo e arrumação. Interpretação e combinações dos tipos, características, especialidades alimentares para cardápios.

Bibliografia básica:

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 3.ed. São Paulo: Global, 2004.

DAVID, Elizabeth. *Cozinha Regional Francesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

Bibliografia complementar:

COUTY, Louis (TAMBARA, Elomar – org). *A erva mate e o charque*. Pelotas: Seiva, 2000.

FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

LANCELLOTTI, Sílvio. *500 Anos de Gastronomia em Terra Brasilis*. Brasil: L&PM Editores, 2000.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: FUNDAMENTOS DO EMPREENDEDORISMO

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Conceitos de empreendedorismo. Fatores restritivos e propulsores ao empreendedorismo. O papel econômico dos novos negócios. Atividade empreendedora como opção de carreira. Análise de ameaças e oportunidades.

Bibliografia básica:

BRIDGES, William. *Um Mundo Sem Empregos*. São Paulo: Makron Books, 1995.

DRUCKER, Peter F. *Inovação e Espírito Empreendedor (Entrepreneurship): Práticas e Princípios*. 5.ed. São Paulo: Pioneira, 1987.

PINCHOT III, Gifford. *Intrapreneuring: Por Que Você Não Precisa Deixar a Empresa para Tornar-se Um Empreendedor*. São Paulo: Harbra, 1980.

Bibliografia complementar:

QUEIROZ, Carlos Alberto R. S. de. *Manual de Terceirização: Onde Podemos Errar no Desenvolvimento e na Implantação dos Projetos e Quais são os Caminhos do Sucesso*. 9 ed. São Paulo: STS, 1998.

STONER, James A. F.; FREEMAN, R. Edward. *Administração*. 5 ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall, 1992.

CLUTTERBUCK, D. *Serviços Inspirados no Cliente: Estratégias para a Qualidade do Serviço*. São Paulo: IMAN, 1994.

COURTIS, J. *Marketing de Serviços*. São Paulo: Nobel, 1991.

DENTON, D. Keith. *Qualidade em Serviços: O Atendimento ao Cliente como Fator de Vantagem Competitiva*. São Paulo: Makron: MacGraw-Hill, 1991.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: QUALIDADE E SEGURANÇA

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 7º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Noções de segurança e primeiros socorros. Gerenciamento de crises e conflitos.

Bibliografia básica:

SCALDELAI, A. V. et al. *Manual prático de saúde e segurança do trabalho*. São Caetano do Sul: Yendis, 2009.

RIBEIRO JUNIOR, Celio. *Manual Básico de Socorro de Emergência*. São Paulo: Atheneu, 2007.

NUNES, Carlos. *Gestão Hoteleira - Equipamentos e Manutenção*. São Paulo: CETOP, 2005.

Bibliografia complementar:

PORTUGUEZ, Anderson P. *Consumo e Espaço: Turismo, Lazer e Outros Temas*. São Paulo: Roca, 2001.

LAKATOS, Eva Maria e MARCONI, Marina de Andrade. *Metodologia do Trabalho Científico: Procedimentos Básicos, Pesquisa Bibliográfica, Projeto e Relatório, Publicações e Trabalhos Científicos*. São Paulo: Atlas, 1992.

COIMBRA, R. *Assassinatos na hotelaria: ou como perder seu hóspede em 8 capítulos*. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.

SERSON, F. M. *Hotelaria: a busca da excelência*. São Paulo: Cobra, 2000.

LINZMAYER, E. *Guia básico para administração da manutenção hoteleira*. São Paulo: Senac São Paulo, 2004.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em eventos.

Disciplina: GASTRONOMIA**Lotação:** EQA**Código:** a determinar**Duração:** Semestral**Caráter:** OPTATIVA**Localização no QSL:** 6º semestre**Carga horária total:** 60 horas**Carga horária semanal:** 4aulas**Créditos:** 4**Sistema de avaliação:** I**Pré-requisito:** não tem

Ementa: Técnicas básicas de gastronomia. Organização da cozinha. Reconhecimento, cortes e principais preparações com aves, bovinos, peixes e frutos do mar. Tipos de conservas, geléias e massas.

Bibliografia básica:

PACHECO, A.O. *Manual de organização de banquetes*. São Paulo: Ed. SENAC, 1999.

TEICHMANN, I. *Cardápios: técnicas e criatividade*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

Bibliografia complementar:

FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001.

DAVID, Elizabeth. *Cozinha Regional Francesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

DAVIES, C.A. *Alimentos e Bebidas*. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: ENOLOGIA

Lotação: EQA

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 7º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Conceitos básicos de enologia. Classificação, técnicas e armazenamento de vinhos. O vinho na gastronomia. Serviços de vinho. Técnicas de degustação.

Bibliografia básica:

PACHECO, Aristides de Oliveira. *Enologia*. São Paulo: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, 1989.

MACNEIL, Karen. *A bíblia do vinho*. Tradução de Laura Alves; Aurélio Rebello. 2. ed. Rio

de Janeiro: Ediouro, 2003.

NOVAKOSKI, Deise;FREIRE, Renato. *Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

Bibliografia complementar:

ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE. *Sommelier: profissão do futuro*. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2003.

LE CORDON BLEU: vinhos : segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho. Tradução de Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004.

PACHECO, Aristides de Oliveira. *Iniciação a enologia*. São Paulo: Editora SENAC, 2000.

SANTOS, Jose Ivan C. dos. **Vinhos: o essencial**. São Paulo: SENAC, 2006.

SIMON, Joanna. *Vinho e comida: um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida*. Tradução de Anna Quirino; Tiago Tranjan. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: COQUETELARIA

Lotação: EQA

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 45 horas

Carga horária semanal: 3 aulas

Créditos: 3

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Estudo da origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas, bem como as técnicas de preparo e serviços de coquetéis e *drinks*. História da coquetelaria e das bebidas. Categoria e decoração dos coquetéis. Práticas de elaboração de coquetéis.

Bibliografia

básica:

LOBO, L. *Coquetéis: Monet Gastronomia*. São Paulo: Globo, 2005.

SABINO, J. *Cocktails e técnicas de bar*. Portugal: Diagonal, 1995.
VIEIRA, S. M. *Barman perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado*. SENAC: Rio de Janeiro, 2002.

Bibliografia complementar:

MARQUES, J. A. *Manual de restaurante e bar*. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

BRIAN, K. J. *Manual de bebidas*. Portugal: Cetop, 1994.

FREUND, F. T. *Alimentos e Bebidas – uma visão gerencial*. Rio De Janeiro: Infobook, 2000.

JAKSON, M. *Guia Internacional do Bar*. São Paulo: Abril Cultural, 1980

TEICHMANN, Ione Terezinha Mendes. *Cardápios: Técnicas e Criatividade*. Caxias do Sul: Educs, 1987.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: COMUNICAÇÃO EM MARKETING

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Processo de comunicação. Comunicação integrada de marketing. Plano de Comunicação. Mix promocional: propaganda, venda pessoal, promoção de vendas, relações públicas, merchandising, patrocínio. Comunicação digital. Controle do esforço de comunicação.

Bibliografia básica:

HOFFMAN, K. D.; BATESON, J. E. G.; IKEDA, A. A.; CAMPOMAR M. C. *Princípios de Marketing de Serviços: conceitos, estratégias e casos*. São Paulo: Sengage Learning, 2009.

KOTLER, P., GERTNER, D., REIN, I., HAIDER, D. H. *Marketing de Lugares: Como Conquistar Crescimento de Longo Prazo na América Latina e no Caribe*. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

MORRISON, Alastair. *Marketing de hospitalidade e turismo*. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

Bibliografia Complementar:

ZEITHAML, V. A.; BITNER, M. J. *Marketing de Serviços – A Empresa Com Foco No Cliente*. Porto Alegre: Bookman, 2003.

KOTLER, P.; BOWEN, J.; MAKES, J. *Marketing for hospitality and tourism*. 4, ed. New Jersey: Prentice Hall, 2005.

KUAZAQUI, E. *Marketing turístico e de hospitalidade*. São Paulo: Makron, 2000.

MOTA, K. C. N. *Marketing turístico: promovendo uma atividade sazonal*. São Paulo: Atlas, 2001.

HOYLE Jr., Leonard H.. *Marketing de Eventos: Como promover com sucesso eventos*. São Paulo: Atlas, 2003.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

Disciplina: TÓPICOS ESPECIAIS EM MARKETING

Lotação: ICEAC

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 5º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Aprofundamento de temas tratados na disciplina de marketing de serviços. Análise de tendências teóricas e práticas em marketing. Realização de seminários em marketing.

Bibliografias: a serem definidas na oferta da disciplina por ser tópicos especiais.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

Disciplina: CERIMONIAL E PROTOCOLO

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 3º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Conceitos, definições e rotinas de cerimoniais e protocolos.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, Renato Brenol. *O Cerimonial nas empresas: facilidades para o dia-a-dia*. Brasília: e/e, 2002.

LUKOWER, Ana. *Cerimonial e protocolo*. São Paulo: Contexto, 2010.

OLIVEIRA, J. B. *Como promover eventos: Cerimonial e Protocolo na prática*. São Paulo: Madras, 2000.

Bibliografia Complementar:

BETTEGA, Maria Lúcia. *Eventos e Cerimonial – Simplificando as ações*. São Paulo: EDUSC, 2001.

GOMES, S. *Guia do Cerimonial: do trivial ao formal*. São Paulo: LGE, 2003.

MELO, Francisco Paulo de Neto. *Criatividade em Eventos*. São Paulo: Contexto, 2001.

RIBEIRO, Célia. *Etiqueta na prática: um guia moderno para boas maneiras*. São Paulo: L&PM, 2001.

LUZ, Olenka Ramalho. *Cerimonial, protocolo e Etiqueta: Introdução ao Cerimonial do Mercosul*. São Paulo: Saraiva, 2005.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

Disciplina: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS II

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVA

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Princípios de planejamento e infraestrutura logística em eventos. Técnicas básicas no processo de mídias em eventos.

Bibliografia básica:

PHILLIPS, J. J.; MYHILL M.; MCDONOUGH J. B. O valor estratégico dos eventos: como medir e por que medir ROI. São Paulo: Aleph, 2008.

TENORIO, Fernando Guilherme Loyola. *Avaliação de Projetos Comunitários*. São Paulo: Terceiro Setor, 1995.

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

Bibliografia Complementar:

GIACAGLIA, M.C. *Organização de Eventos: teoria e prática*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

PAIVA, Hélio Afonso Braga de. *Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos*. São Paulo: Atlas, 2008.

BERNARDI, Luiz Antônio. *Manual de Empreendedorismo e Gestão*. São Paulo: Atlas, 2002.

DUFFY, Mary. *Gestão de Projetos*. São Paulo: Campus, 2006.

COHEN, Ernesto; FRANCO, Rolando. *Avaliação de Projetos Sociais*. São Paulo: Vozes, 2001.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso Tecnologia em Eventos.

Disciplina: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS III

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVO

Localização no QSL: 5º semestre

Carga horária total: 60 horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Procedimentos na organização de eventos sociais, esportivos, de moda e de negócios.

Bibliografia básica:

PHILLIPS, J. J.; MYHILL M.; MCDONOUGH J. B. O valor estratégico dos eventos: como medir e por que medir ROI. São Paulo: Aleph, 2008.

TENORIO, Fernando Guilherme Loyola. *Avaliação de Projetos Comunitários*. São Paulo: Terceiro Setor, 1995.

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

Bibliografia Complementar:

DUFFY, Mary. *Gestão de Projetos*. São Paulo: Campus, 2006.

COHEN, Ernesto; FRANCO, Rolando. *Avaliação de Projetos Sociais*. São Paulo: Vozes, 2001.

GIACAGLIA, M.C. *Organização de Eventos: teoria e prática*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

PAIVA, Hélio Afonso Braga de. *Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos*. São Paulo: Atlas, 2008.

BERNARDI, Luiz Antônio. *Manual de Empreendedorismo e Gestão*. São Paulo: Atlas, 2002.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso Tecnologia em Eventos.

Disciplina: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS IV

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVO

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Procedimentos na organização de eventos científicos, acadêmicos e governamentais.

Bibliografia básica:

GIACAGLIA, M.C. *Organização de Eventos: teoria e prática*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

PAIVA, Hélio Afonso Braga de. *Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos*. São Paulo: Atlas, 2008.

BERNARDI, Luiz Antônio. *Manual de Empreendedorismo e Gestão*. São Paulo: Atlas, 2002.

Bibliografia Complementar:

DUFFY, Mary. *Gestão de Projetos*. São Paulo: Campus, 2006.

COHEN, Ernesto; FRANCO, Rolando. *Avaliação de Projetos Sociais*. São Paulo: Vozes, 2001.

PHILLIPS, J. J.; MYHILL M.; MCDONOUGH J. B. *O valor estratégico dos eventos: como medir e por que medir ROI*. São Paulo: Aleph, 2008.

TENORIO, Fernando Guilherme Loyola. *Avaliação de Projetos Comunitários*. São Paulo: Terceiro Setor, 1995.

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

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso Tecnologia em Eventos.

Disciplina: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS V

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVO

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Procedimentos na organização de eventos feiras, exposições, festivais, eventos musicais, megaeventos.

Bibliografia básica:

COHEN, Ernesto; FRANCO, Rolando. *Avaliação de Projetos Sociais*. São Paulo: Vozes, 2001.

PHILLIPS, J. J.; MYHILL M.; MCDONOUGH J. B. O valor estratégico dos eventos: como medir e por que medir ROI. São Paulo: Aleph, 2008.

TENORIO, Fernando Guilherme Loyola. *Avaliação de Projetos Comunitários*. São Paulo: Terceiro Setor, 1995.

Bibliografia Complementar:

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

GIACAGLIA, M.C. *Organização de Eventos: teoria e prática*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

PAIVA, Hélio Afonso Braga de. *Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos*. São Paulo: Atlas, 2008.

BERNARDI, Luiz Antônio. *Manual de Empreendedorismo e Gestão*. São Paulo: Atlas, 2002.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso Tecnologia em Eventos.

Disciplina: VIAGEM E ALTERIDADE

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVO

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Relações entre narrativas de viagem e a configuração de lugares e paisagens. As fronteiras e as representações da identidade e da diferença cultural. As relações entre viagem e alteridade. A criação do imaginário e da identidade do lugar nas narrativas dos textos literários. Fronteiras e literatura. A representação da viagem e do viajante.

Bibliografia básica:

CLIFFORD, James. *Itinerários transculturales*. Barcelona: Gedisa, 1999.

CRISTOVÃO, Fernando (coord.). *Condicionantes culturais da Literatura de Viagens*. Coimbra: Almedina e Centro de Literaturas de Expressão Portuguesa da Universidade de Lisboa, 2002.

HALL, Stuart. *Da Diáspora: Identidades e Mediações Culturais*. Org. Liv Sovik; Trad. Adelaine La Guardia Resende. Belo Horizonte: UFMG, 2003.

Bibliografia complementar:

HUTCHEON, Linda. *Poética do pós-modernismo*. Rio de Janeiro: Imago, 1988.

LEITE, Ilka Boaventura. "A Viagem como Pretexto para o Campo". In: *Antropologia da Viagem*. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 1996.

SAID, Edward. *O orientalismo: o oriente como invenção do ocidente*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

SÜSSEKIND, Flora. *O Brasil não é longe daqui: o narrador, a viagem*. São Paulo: Companhia das Letras, 1990.

TODOROV, Tzvetan. *A conquista da América: a questão do outro*. São Paulo: Martins Fontes, 1993.

Disciplina: TURISMO RURAL

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVO

Localização no QSL: 4º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Conceitos e definições de Turismo Rural e suas tipologias e segmentações. Histórico e evolução do Turismo Rural. Planejamento do Turismo em espaços rurais.

Bibliografia básica:

RODRIGUES, Adyr Balastrieri. *Turismo Rural*. São Paulo: Contexto, 2001.

SALLES, M. M. *Turismo Rural: Inventário Turístico*. Campinas: Editora Alínea, 2003.

TROPIA, Fátima. *Turismo no Meio Rural*. Belo Horizonte: Autentica, 2000.

Bibliografia complementar:

ALMEIDA, Joaquim A. *Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável*. Campinas: Papirus, 2000.

CANDIDO, L.A. *Turismo em Áreas Naturais Protegidas*. Caxias do Sul: EDCS, 2003.

DIAS, R. *Turismo Sustentável e Meio Ambiente*. São Paulo: Editora Atlas, 2003.

FERRETI, E.R. *Turismo e Meio Ambiente: Uma Abordagem Integrada*. São Paulo: Editora Roca, 2002.

LEMONS, A. I. G. *Turismo: Impactos Sócio Ambientais*. São Paulo: Hucitec, 2001.

Disciplina: PATRIMONIO ARQUEOLOGICO

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVO

Localização no QSL: 5º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Turismo arqueológico. Turismo paleontológico. Os sítios arqueológicos, os museus e o repatriamento. Os museus de arqueologia e paleontologia. Educação patrimonial na arqueologia.

Bibliografia básica:

ABREU, Regina & CHAGAS, Mario. *Memória e Patrimônio*. Ensaio contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

FUNARI, Pedro Paulo A. e PINSKY, Jaime. (orgs.) *Turismo e patrimônio cultural*. 3ª ed. revista e ampliada com novos textos. São Paulo: Contexto, 2003.

FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra. *Patrimônio histórico e cultural*. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

Bibliografia complementar:

COSTA, Flávia Roberta. *Turismo e patrimonio cultural: interpretação e qualificação*. São Paulo: Senac, 2009.

MENESES, José Newton Coelho. *História e turismo cultural*. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

Disciplina: TURISMO NÁUTICO

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVO

Localização no QSL: 6º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: O segmento do turismo náutico: evolução histórica e tendências. Os tipos de turismo náutico. O planejamento do turismo náutico. Infraestrutura, equipamentos e serviços para o turismo náutico.

Bibliografia básica:

CECCON, Marçal. *Guia náutico da costa brasileira*. São Paulo: Ed. Marítima, 2010.

MINISTÉRIO DO TURISMO. *Turismo náutico*. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

RAMÍRES, Fernández. *Turismo náutico internacional*. México: Trillas, 1991.

Bibliografia complementar: a cargo do professor.

Disciplina: ECOTURISMO

Lotação: ICHI

Código: a determinar

Duração: Semestral

Caráter: OPTATIVO

Localização no QSL: 5º semestre

Carga horária total: 60horas

Carga horária semanal: 4 aulas

Créditos: 4

Sistema de avaliação: I

Pré-requisito: não tem

Ementa: Introdução a teoria e conceitos sobre ecoturismo. Recursos naturais como recursos turísticos. Turismo em áreas protegidas. Impactos da prática do ecoturismo.

Bibliografia básica:

FENNELL, D. A. *Ecoturismo: Uma Introdução*. São Paulo: Contexto, 2002.

LINDBERG, Kreg. *Ecoturismo*. São Paulo: SENAC, 1999.

RODRIGUES, Adyr Balastrieri. *Turismo e Desenvolvimento: Reflexões e Propostas*. São Paulo: Hucitec, 2000.

Bibliografia complementar:

DIAS, R. *Turismo Sustentável e Meio Ambiente*. São Paulo: Editora Atlas, 2003.

FERRETI, E.R. *Turismo e Meio Ambiente: Uma Abordagem Integrada*. São Paulo: Editora Roca, 2002.

PINTO, Antonio Carlos. *Turismo e Meio Ambiente*. Campinas: Papyrus, 1998.

3 Quadro Resumo de Carga Horária

No cabeçalho deste quadro deverá constar o tempo mínimo e máximo para a integralização do curso.

REQUISITOS	CARGA HORÁRIA ATUAL	NOVA CARGA HORÁRIA
Disciplinas Obrigatórias	2250	2310
Disciplinas Optativas	180h	180h
Atividades Complementares	150h	150h
TOTAL	2580	2640

O tempo mínimo para a integralização do curso é de 4 anos e no máximo 7 anos.

- O regime de matrícula é matrícula por disciplina;
- A carga horária mínima de Disciplinas Optativas são de 180h;
- A carga horária mínima de Atividades Complementares é de 150h.

4 Estabelecimento do plano de equivalência das disciplinas:

DISCIPLINA ORIGINAL		DISCIPLINA EQUIVALENTE	
CÓDIGO	NOME	CÓDIGO (se houver)	NOME
10389	Fundamentos teóricos do turismo		Fundamentos do turismo e da hospitalidade
10390	História do turismo		História do turismo e da hospitalidade
10391	Informática, informação e		Turismo e comunicação

	comunicação aplicadas ao turismo		
10432	Administração e economia do turismo		Fundamentos da administração
10393	Formação da sociedade brasileira I		História Platina
10395	Turismo histórico		Interpretação do patrimônio
10396	Turismo ambiental		Meio ambiente e hospitalidade
10397	Ciências humanas aplicadas ao turismo I		Ciências humanas aplicadas ao turismo e a hospitalidade I
10402	Ciências humanas aplicadas ao turismo II		Ciências humanas aplicadas ao turismo e a hospitalidade II
10403	Fundamentos socioeconomicos da fronteira extremo-meridional sul-riograndense		Agência de viagens e transportes
10408	Fundamentos políticos ideológicos da fronteira extremo-meridional sul-riograndense		Princípios de marketing de serviços
10412	Fundamentos ambientais culturais da fronteira extremo-meridional sul-riograndense		Turismo, motivação e comportamento
10410	Turismo, hotelaria e gastronomia		Meios de hospedagem I
10413	Geo-história e turismo I		Turismo e território
10426	Políticas públicas de turismo		Políticas públicas de turismo e hospitalidade
10425	Planejamento e organização de eventos		Organização de eventos I
10419	Estágio Curricular Supervisionado		Estágio Curricular Supervisionado
10420	Trabalho de Conclusão de Curso		Trabalho de Conclusão de Curso

5 Estabelecimento do plano de extinção:

5.2 No caso dos alunos migrarem para o novo QSL proposto deverá ter uma observação determinando a desativação do QSL antigo a partir de tal período letivo.

Os alunos, padrão, ingressantes até 2011 permanecerão no quadro de Sequência Lógica Atual. Ressalta-se que aqueles estudantes fora do padrão deverão adaptar-se a nova proposta curricular.

A turma ingressante em 2012 adere ao novo QSL, a partir do quinto semestre, sendo cumprido o quadro de equivalência das disciplinas proposto.

A turma ingressante em 2013 adere ao novo QSL, a partir do terceiro semestre, sendo cumprido o quadro de equivalência das disciplinas proposto.

É NECESSÁRIO DESATIVAR O QUADRO DO CURSO CÓDIGO: 186110 – Turismo Binacional

6 Plano de implantação das alterações, incluindo, principalmente:

A implantação do novo QSL entrará em vigor no primeiro semestre de 2014.

A desativação do QSL atual acontecerá no primeiro semestre de 2015, a partir deste semestre todos os alunos já aderiram ao novo QSL.

Oferta das Disciplinas em 2014:

- As disciplinas do 1º ao 6º período do QSL **NOVO** deverá se ofertado a partir de 2014;
- As disciplinas do 7º e 8º período do QSL **ATUAL** deverão ser ofertadas em 2014.

7 Anexos

7.1 Quadro de sequência lógica

7.2 Ata da reunião da Comissão de curso em que foi aprovada a alteração;

7.3 Atas de análise final dos Conselhos das Unidades Acadêmicas envolvidas, aprovando a proposta.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
QUADRO DE SEQUÊNCIA LÓGICA
BACHARELADO EM TURISMO BINACIONAL



SEMESTRE I	SEMESTRE II	SEMESTRE III	SEMESTRE IV	SEMESTRE V	SEMESTRE VI	SEMESTRE VII	SEMESTRE VIII
Fundamentos do turismo e da hospitalidade 4	Políticas públicas de turismo e hospitalidade 4	Organização de eventos I 4	Interpretação do patrimônio 4	Gestão de recursos humanos 4	Administração financeira e orçamentária 4	Plano de negócios 4	TCC 8
História do turismo e da hospitalidade 4	06184 Língua espanhola instrumental II 3	10400 Legislação do turismo 4	Turismo e comunicação 4	Princípios de Marketing de serviços 4	Alimentos e bebidas 4	10409 Métodos e técnicas de pesquisa II 4	Estágio Curricular Supervisionado 8
06496 Leitura e produção de textos 4	Fundamentos da administração 4	Ciências humanas aplicadas ao turismo e a hospitalidade I 4	Ciências humanas aplicadas ao turismo e a hospitalidade II 4	Meio ambiente e sustentabilidade 4	Hospitalidade e lazer 4	10414 Planejamento e elaboração de projetos turísticos 4	Optativa
10405 Métodos e técnicas de pesquisa I 4	10392 Patrimônio turístico 4	Agência de viagens e transportes 4	Meios de hospedagem I 4	10406 Gestão e planejamento do turismo II 4	Turismo e território 4	Turismo, cadeia produtiva e segmentação de mercado 4	Optativa
06183 Língua espanhola instrumental I 3	História platina 4	10401 Gestão e planejamento do turismo I 4	Turismo, motivação e comportamento 4	Optativa 4	Optativa 4	Optativa 4	
C.H.	C.H.	C.H.	C.H.	C.H.	C.H.	C.H.	C.H.
CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 2310h CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OPTATIVAS: 180h CARGA HORÁRIA ATIVIDADES COMPLEMENTARES: 150h CARGA HORÁRIA TOTAL: 2640h							

ANEXO 04

ANEXO
INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 01/2013 - PROGEP/PROGRAD/PROPESP/PROEXC
PROCEDIMENTOS PARA CONCURSO PÚBLICO, EM CARGO EFETIVO,
DA CARREIRA DOCENTE DO MAGISTÉRIO SUPERIOR

1. Referente ao art. 1º da IN 01/2013 **PROGEP/PROGRAD/PROPESP/PROEXC**

Formulário de abertura de Edital para Concurso Público, de cargo efetivo, da Carreira Docente do Magistério Superior, mediante processo, dirigido à PROGRAD.

Universidade Federal do Rio Grande - FURG Unidade ICHI
Quantidade de vagas: 01 (uma)
Origem das vagas: (redistribuição do Prof. Jean Baptista) Código 916748
Classe: Adjunto A
Área do conhecimento: (observar classificação atualizada do CNPq) 7.05.00.00-2 História
Matéria(s)/Disciplina(s): Cultura Indígena; Patrimônio Material; Patrimônio Imaterial; Introdução à História dos Povos; Fontes para a História dos Índios das Missões; Estágio Supervisionado Licenciatura e Estágio Supervisionado Bacharelado
Regime de Trabalho: (indicar 20, 40 ou 40/DE, conforme o caso) 40 DE
Titulação mínima para ingresso: Graduação em História com Doutorado em História ou Doutorado em Educação ou Doutorado em Educação Ambiental ou Doutorado em Antropologia
Títulos pontuados no Exame dos títulos: Curso de Doutorado: História ou Educação ou Educação Ambiental ou Antropologia
Provas: (x) escrita (x) didática (x) títulos () prática
Número de dias para inscrição: () 15 dias úteis (x) 20 dias úteis () dias úteis
Indicação dos Membros da Banca Examinadora (no mínimo 3 titulares, pelo menos um membro externo, dos quais um Presidente, e no mínimo dois suplentes, sendo pelo menos um membro externo): Professor Doutor Luiz Henrique Torres – Presidente Professor Doutor Marcos César Borges da Silveira – Membro externo (UFPEL) Professor Doutor Juarez José Rodrigues Fuão – Membro Professora Doutora Eloisa Capovilla Ramos – Suplente externo (UNISINOS) Professor Doutor Francisco das Neves Alves – Suplente
Programa das Provas: 1) Fundamentos teóricos dos conceitos de História e Memória. 2) Conceito de Patrimônio Histórico.

- 3) História do Patrimônio Imaterial.
- 4) Fundamentos teóricos de Patrimônio Imaterial.
- 5) O surgimento dos hominídeos e a construção da cultura humana.
- 6) Pressupostos teórico-metodológicos para o estudo da história antes da escrita.
- 7) Povoamento pré-histórico do Brasil.
- 8) Povoamento pré-histórico da América.
- 9) Abordagens historiográficas relativas ao processo histórico missionário no Rio Grande do Sul.
- 10) A História indígena no Brasil a partir do século XVI.

Tabela de Pontuação de Títulos: (anexar a tabela ao processo, seguindo Art.22 a 24 da Deliberação 23/2013 -COEPEA)

I - GRAUS ACADÊMICOS – Doutorado – 5 pontos

II – PRODUÇÃO CIENTÍFICA – até o máximo de 2,0 pontos, devendo ser considerados:

- a) participação em congressos, seminários, jornadas ou similares; **0,2 pontos** (0,05 cada)
- b) apresentação de trabalhos em congressos, seminários, jornadas, mostras coletivas ou similares; **0,4 pontos** (0,05 cada)
- c) publicação de nível científico, exceto teses de mestrado ou doutorado; **1,2 pontos** (artigos publicados em revistas científicas ou anais de eventos – 0,1 cada; organização de livros – 0,15 cada; co-autoria de livros – 0,3 cada; autoria de livros – 0,6 cada)
- d) mostras individuais; **0,1 ponto** (0,05 cada)
- e) atividades de extensão relacionadas com a área do processo seletivo; **0,1 ponto** (0,05 cada)

III - EXPERIÊNCIA DOCENTE - até o máximo de 2,0 pontos, devendo ser considerados:

- a. monitorias; **0,1 ponto** (0,05 por ano)
- b. na educação básica; **0,6 ponto** (0,3 por ano)
- c. na educação profissional; **0,3 ponto** (0,15 por ano)
- d. na educação superior. **1,0 ponto** (0,5 por ano)

IV- EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL NÃO DOCENTE - até o máximo de 1,0 ponto, devendo ser considerados:

- a. experiência administrativa ligada ao ensino; **0,4 pontos** (0,1 cada)
- b. experiências técnicas na área do processo seletivo; **0,4 pontos** (0,1 cada)
- c. estágios não curriculares relacionados com a área do processo seletivo; **0,1 pontos** (0,05 cada)
- d. outras, a critério da Comissão Examinadora. **0,1 pontos** (0,05 cada)

Data:

Diretor(a) da Unidade

OBS: Anexar Ata do Conselho da Unidade com aprovação dos elementos constantes neste formulário .

ANEXO 05

ANEXO
INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 01/2013 - PROGEP/PROGRAD/PROPESP/PROEXC
PROCEDIMENTOS PARA CONCURSO PÚBLICO, EM CARGO EFETIVO,
DA CARREIRA DOCENTE DO MAGISTÉRIO SUPERIOR

1. Referente ao art. 1º da IN 01/2013 **PROGEP/PROGRAD/PROPESP/PROEXC**

Formulário de abertura de Edital para Concurso Público, de cargo efetivo, da Carreira Docente do Magistério Superior, mediante processo, dirigido à PROGRAD.

Universidade Federal do Rio Grande - FURG Unidade ICHI
Quantidade de vagas: 01 (uma)
Origem das vagas: Criação do Curso de Licenciatura em Educação no Campo – Ênfase em Ciências da Natureza e Ciências Agrárias
Classe: Adjunto A
Área do conhecimento: (observar classificação atualizada do CNPq) 7.05.00.00-2 História
Matéria(s)/Disciplina(s): - Práticas Educativas escolares e comunitárias; - Educação Patrimonial; - Cultura do campo; - Educação comunitária; - Fundamentos da Pesquisa em Educação.
Regime de Trabalho: 40 DE
Titulação mínima para ingresso: Graduação em História Licenciatura com Doutorado em História ou Doutorado em Educação ou Doutorado em Educação Ambiental ou Doutorado em Antropologia
Títulos pontuados no Exame dos títulos: Curso de Doutorado: História ou Educação ou Educação Ambiental ou Antropologia
Provas: (x) escrita (x) didática (x) títulos
Número de dias para inscrição: () 15 dias úteis (x) 20 dias úteis () dias úteis
Indicação dos Membros da Banca Examinadora (no mínimo 3 titulares, pelo menos um membro externo, dos quais um Presidente, e no mínimo dois suplentes, sendo pelo menos um membro externo): Professora Doutora Carmem Gessilda Burget Schiavon - Presidente Professor Doutor Luiz Henrique Torres Professora Doutora Eloísa Helena Capovilla da Luz Ramos – Membro externo (Unisinos) Professor Doutor Juarez José Rodrigues Fuão – Suplente Professor Doutor Gomercindo Ghiggi – Suplente externo (UFPeI)
Programa das Provas:

1. Cultura do campo: conceito, trabalho e pesquisa
2. Relações étnico-raciais no campo
3. O Papel da educação na cultura do campo
4. Diversidade cultural no campo
5. Educação Patrimonial: fundamentos e discussões contemporâneas
6. Educação Patrimonial formal e não formal
7. Patrimônio imaterial e ambiental
8. Teoria e prática em educação popular
9. Participação popular e transformação social
10. Organização e educação comunitária: associações de campo, cooperativas e participação popular

Tabela de Pontuação de Títulos: (anexar a tabela ao processo, seguindo Art.22 a 24 da Deliberação 23/2013 -COEPEA)

I - GRAUS ACADÊMICOS – Doutorado – 5 pontos

II – PRODUÇÃO CIENTÍFICA – até o máximo de 2,0 pontos, devendo ser considerados:

- a) participação em congressos, seminários, jornadas ou similares; **0,2 pontos** (0,05 cada)
- b) apresentação de trabalhos em congressos, seminários, jornadas, mostras coletivas ou similares; **0,4 pontos** (0,05 cada)
- c) publicação de nível científico, exceto teses de mestrado ou doutorado; **1,2 pontos** (artigos publicados em revistas científicas ou anais de eventos – 0,1 cada; organização de livros – 0,15 cada; co-autoria de livros – 0,3 cada; autoria de livros – 0,6 cada)
- d) mostras individuais; **0,1 ponto** (0,05 cada)
- e) atividades de extensão relacionadas com a área do processo seletivo; **0,1 ponto** (0,05 cada)

III - EXPERIÊNCIA DOCENTE - até o máximo de 2,0 pontos, devendo ser considerados:

- a. monitorias; **0,1 ponto** (0,05 por ano)
- b. na educação básica; **0,6 ponto** (0,3 por ano)
- c. na educação profissional; **0,3 ponto** (0,15 por ano)
- d. na educação superior. **1,0 ponto** (0,5 por ano)

IV- EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL NÃO DOCENTE - até o máximo de 1,0 ponto, devendo ser considerados:

- a. experiência administrativa ligada ao ensino; **0,4 pontos** (0,1 cada)
- b. experiências técnicas na área do processo seletivo; **0,4 pontos** (0,1 cada)
- c. estágios não curriculares relacionados com a área do processo seletivo; **0,1 pontos** (0,05 cada)
- d. outras, a critério da Comissão Examinadora. **0,1 pontos** (0,05 cada)

Data:

Diretor(a) da Unidade

OBS: Anexar Ata do Conselho da Unidade com aprovação dos elementos constantes neste formulário.

ANEXO 06

CONCURSO PÚBLICO, EM CARGO EFETIVO, DA CARREIRA DOCENTE DO MAGISTÉRIO SUPERIOR

Formulário de abertura de Edital para Concurso Público, de cargo efetivo, da Carreira Docente do Magistério Superior, mediante processo, dirigido à PROGRAD.

Universidade Federal do Rio Grande - FURG Instituto de Ciências Humanas e da Informação
Quantidade de vagas: 01 (uma)
Origem das vagas: (REUNI)
Classe: Assistente
Área do conhecimento: Ciência da Informação - Arquivologia
Matéria(s): <ul style="list-style-type: none">• Projetos e Sistemas de Arquivo,• Planejamento de arquivo,• Reprografia e Microfilmagem,• Difusão,• Diplomática
Regime de Trabalho: 40/DE
Titulação mínima para ingresso: Graduado em Arquivologia e Mestrado em qualquer área do conhecimento. A justificativa da abertura de concurso com a exigência mínima para ingresso a graduação em arquivologia e mestrado justifica-se pela ausência no Brasil de Pós-graduação em nível de Doutorado na área específica de arquivologia. Além disso, o curso de Arquivologia da Furg realizou nos últimos 5 anos concurso para a área de arquivologia sendo que em nenhum deles houve inscritos com Doutorado.
Títulos pontuados no Exame dos títulos: não se aplica
Provas: (x) escrita (x) didática (x) títulos () prática
Número de dias para inscrição: (x) 15 dias úteis
Indicação dos Membros da Banca Examinadora: Profª Msc. Luciana Souza de Brito – Presidente Profº Dr. Renato Tarciso Barbosa de Sousa – Membro externo Profª Msc. Valéria Raquel Bertotti – Membro Profº Dr. Carlos Blaya Perez – Suplente Externo Profª Drª Renata Braz Gonçalves – Suplente
Os membros da banca com Titulação de Mestre justificam-se pela área de arquivologia

na Furg ser composta por professores Assistentes e Auxiliares, não possuindo em seu quadro docentes da área com titulação de Doutorado.	
Programa das Provas: anexo 1	
Tabela de Pontuação de Títulos: anexo 2	
Data:	Diretor(a) da Unidade
OBS: Anexar Ata do Conselho da Unidade com aprovação dos elementos constantes neste formulário .	

ANEXO I
Programa das Provas

1. Aspectos conceituais de planejamento, projeto e sistemas de arquivo
2. Métodos e técnicas adotados na organização de arquivos
3. Microfilmagem de acervos arquivísticos: normas e legislações brasileiras
4. Processos reprográficos utilizados na administração das organizações
5. Difusão em Arquivos e Cidadania
6. Políticas de acesso às informações e cidadania
7. Ações de difusão educativa e cultural nos arquivos
8. Documento enquanto expressão diplomática e enquanto expressão arquivística/tipológica
9. Conceituação e origem da Diplomática
10. A diplomática e sua aplicação na arquivologia
11. Categorias documentais e análise tipológica

ANEXO 02

PONTUAÇÃO DOS TÍTULOS

I. GRAUS ACADÊMICOS (máximo 5.0 pontos).

TIPO DE DOCUMENTOS	PONTOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
1.1 Diploma de Doutorado	5,0	5,0
1.2 Diploma de Mestrado	2,0	2,0
1.3 Certificado de Especialização (mínimo 360 horas / <i>Lato Sensu</i>)	0,5	0,5
1.4 Certificado de curso de aperfeiçoamento em área (mínimo 180 horas) em área afim	0,1	0,1
1.5 Diploma de Graduação a partir do segundo em área afim	0,1	0,1

II. PRODUÇÃO CIENTÍFICA (máximo 2.0 pontos).

TIPO DE DOCUMENTOS	PONTOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
2.1 Participação em congressos, seminários, jornadas e similares.	2.1.1 - Na área específica do concurso 0,2 por item 2.1.2 - Em área correlata do concurso 0,1 por item	0,6
2.2 Apresentação de trabalhos em congressos e similares com resumo publicado nos anais.	2.2.1 - Na área específica do concurso 0,6 2.2.2 - Em área correlata do concurso 0,1 por item	0,6
2.3 Apresentação de trabalhos em congressos e similares com artigo completo publicado nos anais.	2.3.1 - Na área específica do concurso 0,3 por item 2.3.2 - Em área correlata do concurso 0,2 por item	0,6
2.4 Capítulos de Livros publicados	2.4.1 Na área específica do concurso 0,3 por publicação 2.4.2 Em área correlata do concurso 0,2 por publicação	0,6
2.5 Publicação em Periódicos	2.5.1 Na área específica do concurso 0,3 por publicação 2.5.2 Em área correlata do concurso 0,1 por publicação	0,6
2.6 Livros publicados com ISBN	2.6.1 Na área específica do concurso 0,5 por publicação 2.6.2 Em área correlata do concurso 0,3 por publicação	0,5

III. EXPERIÊNCIA DOCENTE (máximo 2,0 pontos).

TIPO DE DOCUMENTOS	PONTOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
2.1 Experiência docente no ensino superior	0,1 por semestre	0,7
2.2) Orientação de tese de doutorado (defendida e concluída)	0,2 por aluno	0,6
2.3 Orientação de dissertação de mestrado (defendida e concluída)	0,1 por aluno	0,3
2.4 Orientação de trabalho de conclusão de graduação e/ou monografia (defendida e concluída)	0,05 por aluno	0,2
2.5 – Orientação de alunos de iniciação científica	0,025 por aluno	0,1
2.6 – Monitoria	0,025 por semestre	0,1

IV. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL NÃO-DOCENTE (outras atividades técnico-científicas, atividades extensionistas, atividades literárias ou artísticas). (máximo 1.0 ponto).

TIPO DE DOCUMENTOS	PONTOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
4.1 Experiências administrativas, ligadas ao ensino.	0,1 por ano	0,5
4.2 Experiência técnica comprovada na área do concurso.	0,2 por ano	0,6
4.3 Participação em projeto de pesquisa	0,1 por projeto	0,5
4.2 Participação em bancas de trabalho ou monografias de conclusão de curso de graduação	0,01 por banca	0,1
4.3 Participação em bancas de pós-graduação, especialização (mínimo de 360 horas / <i>Lato Sensu</i>)	0,01 por banca	0,1
4.4 Participação em bancas de pós-graduação,	0,05 por banca	0,1
4.5 Participação em bancas de concursos públicos	0,1 por concurso	0,3
4.6 Atividades de extensão como ministrante na área do concurso.	0,25 por atividade	0,5
4.4 Aprovação em Concurso Público	0,1 por concurso	0,2



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO (ICHI)**

EDITAL Nº 014/2013 CONCURSO PÚBLICO, DE 14 DE JULHO DE 2013

RELATÓRIO

I – INTRODUÇÃO

A realização do Concurso Público Edital 14/2013 para Professor Auxiliar 40H/DE para a Área de Arqueologia ocorreu entre os dias 09 de Setembro de 2013 (dia do registro da presença dos candidatos para a prova escrita) e 16 de Setembro de 2013 (data da divulgação do resultado final).

O concurso aconteceu em total harmonia e ordem, seguindo rigorosamente o cronograma e as atividades previamente estabelecidas.

II – DESENVOLVIMENTO DOS TRABALHOS

Dia 14 de Setembro de 2013, a Banca Examinadora homologou a inscrição dos candidatos abaixo relacionados:

Ordem por Data de Registro no Protocolo	Número de Protocolo	Nome
24/07/2013	23116.005092/2013-45	Marlon Borges Pestana
26/07/2013	23116.005167/2013-98	Taís Vargas de Lima
02/08/2013	23116.005322/2013-76	Danilo Vicensotto Bernardo
05/08/2013	23116.005346/2013-25	Pedro José Tótora da Glória
06/08/2013	23116.005386/2013-77	Aline Ramos Francisco
06/08/2013	23116.005384/2013-88	Guilherme Galhegos Felipe
07/08/2013	23116.005412/2013-67	Leila Maria França
08/08/2013	23116.005451/2013-64	Claudio Ricken
08/08/2013	23116.005458/2013-86	Susana Cesco
09/08/2013	23116.005477/2013-11	Guilherme Bordignon Ceolin
13/08/2013	23116.005518/2013-61	Rafael Corteletti

O mesmo dia foi divulgado o cronograma das atividades do dito concurso.

Dia 09 de Setembro de 2013, às 08h00, na Sala 4110 do Prédio 4, no Campus Carreiros, foi realizado o registro dos candidatos presentes para a realização da prova escrita. Estavam presentes os seguintes candidatos:

Ordem por Data de Registro no Protocolo	Número de Protocolo	Nome
24/07/2013	23116.005092/2013-45	Marlon Borges Pestana
02/08/2013	23116.005322/2013-76	Danilo Vicensotto Bernardo

05/08/2013	23116.005346/2013-25	Pedro José Tótora da Glória
06/08/2013	23116.005386/2013-77	Aline Ramos Francisco
09/08/2013	23116.005477/2013-11	Guilherme Bordignon Ceolin

Em seguida foi realizado o sorteio do único ponto para a prova escrito, sendo sorteado o número **5** com o título: *Arqueologia funerária: tafonomia e práticas culturais peri e pós-morte e suas implicações nos diagnósticos paleopatológicos*. A realização da prova propriamente dita iniciou na mesma data e no mesmo lugar às 8h10 e terminou às 12h10.

A leitura pública das provas pelos candidatos ocorreu no mesmo dia às 14h00 na Sala 4115 do prédio 4, no Campus Carreiros. Após a leitura, a Banca se reuniu para avaliação da prova e atribuição das notas seguindo os critérios de avaliação estabelecidos pela banca: coerência e coesão de texto; progressão e encadeamento das idéias; atendimento ao tema proposto; conhecimento e domínio do tema; capacidade crítica e argumentativa em relação ao tema; ortografia e regras gramaticais.

Dia 18 de Setembro de 2013, às 08h00 foram divulgadas as notas como constam a seguir:

Processo	Candidato	Nota Final
23116.005092/2013-45	Marlon Borges Pestana	3,00
23116.005322/2013-76	Danilo Vicensotto Bernardo	8,50
23116.005346/2013-25	Pedro José Tótora da Glória	9,00
23116.005386/2013-77	Aline Ramos Francisco	3,00
23116.005477/2013-11	Guilherme Bordignon Ceolin	6,00

Sendo as notas inferiores a média 7,00 eliminatórias, conforme a deliberação nº 023/2013 do COEPEA, em 8 de março de 2013, Artigo 17, § 5, os candidatos habilitados para a prova didática foram: Danilo Vicensotto Bernardo, número de protocolo 23116.005322/2013-76, com nota 8,50 e Pedro José Tótora da Glória, número de protocolo 23116.005322/2013-76, com nota 9,00. Depois da divulgação dos resultados, foi respeitado o tempo de vinte e quatro horas para recurso relativo à avaliação da prova escrita.

Dia 11 de Setembro de 2013, às 08h00, na sala 4115 do prédio 4, no Campus Carreiros, procedeu-se ao registro de presença dos candidatos para a prova didática. Estavam presentes os seguintes candidatos:

Processo	Candidato
23116.005322/2013-76	Danilo Vicensotto Bernardo
23116.005346/2013-25	Pedro José Tótora da Glória

Em seguida foi realizado o sorteio do ponto da prova didática, sendo sorteado o ponto número **7** com título: *O desenvolvimento das culturas humanas: origens, áreas de dispersão, cronologia e mudanças culturais anteriores ao surgimento das sociedades urbanas*. Após o sorteio

do ponto, foi respeitado o prazo de vinte e quatro horas para os candidatos prepararem as suas aulas.

Dia 12 de Setembro de 2013, às 08h00, na sala 4115 do prédio 4, no Campus Carreiros, a Banca Examinadora procedeu ao registro da presença dos candidatos para a realização da prova. Estavam presentes os seguintes candidatos:

Processo	Candidato
23116.005322/2013-76	Danilo Vicensotto Bernardo
23116.005346/2013-25	Pedro José Tótora da Glória

Após o registro das presenças, iniciou às 8h10, no mesmo lugar, a prova didática segundo as condições seguintes: aula expositiva pública, sendo vedada somente aos demais concursantes. Cada aula teve duração máxima de cinquenta minutos. Cada prova foi filmada para efeito de registro e avaliação. A prova didática encerrou às 9h55. A Banca Examinadora com a concordância dos candidatos decidiu adiantar a divulgação dos resultados para as 14h00 do mesmo dia.

A Banca Examinadora se reuniu então para avaliação da prova e atribuição das notas seguindo os critérios de avaliação estabelecidos pela banca: coerência e coesão da apresentação; progressão e encadeamento das idéias; atendimento ao tema proposto; conhecimento e domínio do tema; capacidade crítica e argumentativa em relação ao tema; dinâmica da apresentação.

Dia 12 de Setembro de 2013, às 14h00 foram divulgadas as notas como constam a seguir:

Processo	Candidato	Nota
23116.005322/2013-76	Danilo Vicensotto Bernardo	7,50
23116.005346/2013-25	Pedro José Tótora da Glória	7,00

Segundo a deliberação nº 023/2013 do COEPEA, em 8 de março de 2013, Artigo 19, § 3: “Será considerado aprovado na prova didática o candidato que obtiver nota igual ou superior a 7 (sete)”; sendo assim os candidatos habilitados para o exame de títulos foram: Danilo Vicensotto Bernardo, número de protocolo 23116.005322/2013-76, com nota 7,50 e Pedro José Tótora da Glória, número de protocolo 23116.005322/2013-76, com nota 7,00. Depois da divulgação dos resultados, foi respeitado o tempo de vinte e quatro horas para recurso relativo à avaliação da prova didática.

Aos 13 de Setembro de 2013, às 14h00, na sala 4115 do prédio 4, no Campus Carreiros, a Banca Examinadora recebeu o currículo documentado de cada candidato. Os candidatos que entregaram o seu currículo foram:

Processo	Candidato
-----------------	------------------

23116.005322/2013-76	Danilo Vicensotto Bernardo
23116.005346/2013-25	Pedro José Tótora da Glória

O mesmo dia, às 14h00, a Banca Examinadora procedeu a pontuação dos currículos segundo a Tabela de Pontuação previamente divulgada no sítio eletrônico www.progep.furg.br.

Dia 14 de Agosto de 2013, os resultados do exame de títulos foram divulgado no mesmo dia às 17h30, sendo: Danilo Vicensotto Bernardo, número de protocolo 23116.005322/2013-76, com nota 9,12 e Pedro José Tótora da Glória, número de protocolo 23116.005346/2013-25, com nota 8,60. Após da divulgação dos resultados foi respeitado o tempo de vinte e quatro horas para recurso relativo à avaliação do exame de títulos.

Finalmente, dia 16 de Setembro de 2013, às 9h00, na sala da Coordenação do Curso em Bacharelado em Arqueologia do prédio 4, no Campus Carreiros, a Banca Examinadora procedeu ao cálculo da pontuação final do Concurso e divulgou a mesma conforme abaixo relacionado:

Processo	Candidato	Nota
23116.005322/2013-76	Danilo Vicensotto Bernardo	8,37
23116.005346/2013-25	Pedro José Tótora da Glória	8,20

III – CONCLUSÃO

Segundo a deliberação nº 023/2013 do COEPEA em 8 de março de 2013, Artigo 27, a ordem de classificação dos candidatos aprovados tem em primeiro lugar Danilo Vicensotto Bernardo, número de protocolo 23116.005322/2013-76, com nota 8,37 e em segundo lugar Pedro José Tótora da Glória, número de protocolo 23116.005346/2013-25, com nota 8,20.

Não havendo mais nada a constar a Banca Examinadora dá por encerrado o processo do Concurso Público Edital 14/2013 para Professor Auxiliar 40H/DE do Curso de Bacharelado em Arqueologia, Instituto de Ciências Humanas e da Informação – Universidade Federal do Rio Grande (FURG).

Rio Grande, 16 de Setembro de 2013.

Martial Raymond Henri Pouquet (Presidente)

José Alberione dos Reis (Titular)

Andersen Liryo da Silva (Titular)

(o original encontra-se assinado)