

PROJETO PEDAGÓGICO

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

Santa Vitória do Palmar, 2021.

PROJETO PEDAGÓGICO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

Reitor: Prof. Dr. Danilo Giroldo

Vice-reitor: Prof. Dr. Renato Duro Dias

Pró-Reitora de Graduação: Prof. Dra. Sibeles da Rocha Martins

Diretora do Campus Santa Vitória do Palmar: Prof. Dra. Fabiane Simioni

Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Eventos:

Prof. Dra. Darcielle Paula Marques Menezes

Coordenadora Adjunta do Curso Superior de Tecnologia em Eventos:

Prof. Dra. Bruna Morante Lacerda Martins

Equipe de elaboração deste documento:

Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Eventos

Prof. Dra. Bruna Morante Lacerda Martins
Prof. Dra. Clediane Nascimento Santos
Prof. Dra. Darcielle Paula Marques Menezes
Prof. Dra. Helena Beatriz Mascarenhas de Souza
Prof. Dra. Ligia Dalchiavon
Prof. Dra. Pamela Amado Tristão
Prof. Dr. Wellington Freire Machado

Comissão do Curso Superior de Tecnologia em Eventos

Prof. Dra. Bruna Morante Lacerda Martins
Prof. Dra. Clediane Nascimento Santos
Prof. Dra. Darcielle Paula Marques Menezes
Prof. Dra. Gabriela Barboza
Prof. Dra. Helena Beatriz Mascarenhas de Souza
Prof. Dra. Ligia Dalchiavon
Prof. Ma. Luciene Cristina Imes Baptista
Prof. Dra. Mayara Roberta Martins
Prof. Me. Neimar Ferreira da Rosa
Prof. Ma. Priscila Gayer
Prof. Dr. Raphael De Boer
Prof. Dr. Ricardo Saraiva Frio
Prof. Dr. Wellington Freire Machado
Técnico Administrativo em Educação Eliézer Rodrigues Montes
Representação Discente: Diretório Acadêmico de Tecnologia em Eventos

Sumário

APRESENTAÇÃO	6
2 CONTEXTUALIZAÇÃO	7
2.1 O Curso de Tecnologia em Eventos da Universidade Federal do Rio Grande - Campus Santa Vitória do Palmar	7
2.2 Realidade Regional	8
2.3 Justificativa	10
2.4 Legislação, Regimentos, Decretos e Normativas	11
3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	15
3.1 Contextualização/Perfil do Curso	15
3.1.1 Objetivos	15
3.1.1.1 Objetivos Específicos	16
3.1.2 Perfil do Egresso em Tecnologia em Eventos	1
3.1.2.1 Competências e habilidades do egresso em Tecnologia em Eventos	1
3.1.2.2 Área de Atuação	2
3.2 Dados do Curso	3
3.2.1 Administração Acadêmica	3
3.2.2 Funcionamento	6
3.2.3 Formas de Ingresso	6
3.3 Organização Curricular	7
3.3.1 Estrutura Curricular	7
3.3.2 EAD	7
3.3.3 Integralização Curricular	9
3.3.3.1 Atividades Complementares de Graduação (ACGs)	9
3.3.3.2 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	12
3.3.3.3 Estágios	15
3.3.3.4 Lâurea Acadêmica	18
3.3.4 Metodologias de Ensino-aprendizagem e Avaliação	19

3.3.5 Matriz Curricular (Componentes Curriculares obrigatórios)	22
3.3.5.1 Ementas e Normas	25
3.3.6 Componentes Curriculares Complementares de Graduação (disciplinas optativas)	50
3.3.6.1 Ementas e Normas	51
3.3.7 Oferta dos Componentes Curriculares de Libras, Meio Ambiente e Sustentabilidade e Sociedade, Educação e Relações Étnico-Raciais	61
4 RECURSOS	62
4.1 Corpo Docente	62
4.2 Corpo Discente	67
4.3 Infraestrutura	71
4.3.1 Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos - LAPPE	71
4.3.2 Laboratório de Alimentos e Bebidas	73
4.3.3 Laboratório de Informática	75
4.3.4 Laboratório de Pesquisa em Turismo (LATUR)	76
4.3.5 Laboratório de Hospedagem	78
4.4 Biblioteca	79
4.5 Grupo de Pesquisa	80
5 Avaliação	80
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	83
ANEXOS	89

APRESENTAÇÃO

O presente documento objetiva apresentar o Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Eventos da Universidade Federal do Rio Grande – FURG, Campus Santa Vitória do Palmar, atualizado em 2021 seguindo os procedimentos de qualificação contínua nos processos educativos dos Cursos de Graduação previsto pela Pró Reitoria de Graduação - PROGRAD e no Planejamento do Desenvolvimento Institucional - PDI.

Além da Matriz Curricular Obrigatória, este documento apresenta o perfil, competências, habilidades e área de atuação do egresso do Curso. Normatiza o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), carga horária de disciplinas complementares de graduação, aproveitamento da carga horária em Atividades Complementares, sobre o estágio obrigatório e não obrigatório, sobre os pedidos de quebra de pré-requisitos e exibe critérios e periodicidade da autoavaliação. Ainda, aborda sobre a apresentação da infraestrutura do Curso, da forma de administração e funcionamento, da composição do Núcleo Docente Estruturante (NDE), da composição da Comissão de Curso, das Metodologias de Ensino e Avaliação, do Corpo Docente e Discente, dos Laboratórios de Alimentos e Bebidas e Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos.

O Curso prevê em sua matriz curricular o estágio obrigatório, o qual poderá ser realizado em empresas externas da área de eventos ou afins, bem como poderá ser realizado nos laboratórios de Alimentos e Bebidas e Pesquisa e Planejamento em Eventos (LAPPE), nos quais ocorrem a realização de práticas voltadas para área de Eventos, que buscam proporcionar aos alunos uma relação teoria-prática, e um contato com a realidade mercadológica e social. Além disso, é possível observar a relação teoria-prática a partir das atividades desenvolvidas pelos discentes em projetos de ensino, pesquisa e extensão, que reúnem as atividades previstas nos Componentes Curriculares com a atuação nas demandas apresentadas pela comunidade.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

2.1 O Curso de Tecnologia em Eventos da Universidade Federal do Rio Grande - Campus Santa Vitória do Palmar

A proposta de criação do Curso Superior em Tecnologia em Eventos se fez na perspectiva de fortalecer e potencializar o contexto educacional, cultural, social e econômico da cidade de Santa Vitória do Palmar e região. O Campus de Santa Vitória do Palmar foi implantado no ano de 2010 dentro do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI) e tem contribuído com o desenvolvimento regional a partir da oferta do ensino superior público, gratuito e de qualidade no extremo sul do país, fronteira com o Uruguai.

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. Desse 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 atende, sobretudo, um potencial regional.

Deste modo, a formatação da 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. A construção da proposta do novo curso deu-se por meio 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.

Neste contexto, cabe ressaltar, que a proposta de criação do curso de Tecnologia em Eventos esteve 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 formar um completo tripé de formação na área de Turismo e Hospitalidade.

Além dos Cursos de Bacharelado em Turismo, Bacharelado em Hotelaria e o Curso Superior de Tecnologia em Eventos, o Campus, possui mais três cursos de graduação: Relações Internacionais - Bacharelado no âmbito da Faculdade de Direito, o Curso de Comércio Exterior - Bacharelado pelo Instituto de Ciências, Econômicas, Administrativas e Contábeis – ICEAC, e o Curso completando os cinco Cursos para consolidação do Campus de Santa Vitória do Palmar. Recentemente, o Campus de Santa Vitória do Palmar passou a ofertar o Curso de Biblioteconomia EAD, compreendendo assim 6 cursos de graduação.

O Curso Superior de Tecnologia em Eventos está vinculado ao Instituto de Ciências Humanas e da Informação (ICHI) da Universidade Federal do Rio Grande – Campus Santa Vitória do Palmar, estando localizado no município de Santa Vitória do Palmar - RS, na divisa com o Uruguai. O curso foi aprovado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração em 18 de outubro de 2013. O ingresso da primeira turma ocorreu no primeiro semestre letivo de 2014, e o reconhecimento do curso pelo Ministério da Educação deu-se em 2017, obtendo o conceito 3.

2.2 Realidade Regional

O Curso de Tecnologia em Eventos desde sua implantação, no Campus FURG de Santa Vitória do Palmar, busca através da sua estrutura curricular e da tríade ensino, pesquisa e extensão, estar em diálogo e em sintonia com o contexto socioambiental, mercadológico, cultural e geográfico do seu campo de atuação. Seja este na região que abrange o Campus de Santa Vitória do Palmar, em especial na sua interação com a comunidade local dos municípios de Santa Vitória do Palmar e Chuí-Chuy, região do extremo sul do Brasil e norte uruguaio; ou seja no seu diálogo com os demais Campi e Cursos da FURG.

O profícuo diálogo entre o ensino, a extensão e a pesquisa acadêmica promovem a interlocução com as exigências do mercado de trabalho e as necessidades e demandas da comunidade local onde o curso está inserido. Além

disso, a tríade possibilita o diálogo acadêmico com os demais cursos, de forma especial, entre os cursos de Bacharelado em Turismo e Bacharelado em Hotelaria. Como também, com as estruturas administrativas: Pró-reitoria, Direção de Campus, Direção de Unidades, Diretórios Acadêmicos, Coletivos e Laboratório da FURG - Campus de Santa Vitória do Palmar.

O diálogo entre o Curso de Eventos e os demais cursos do Campus FURG/SVP tem caráter fecundo e, ao mesmo tempo, potencializa a atuação acadêmica do corpo docente de modo a permitir o fortalecimento de uma identidade para o Campus da FURG em Santa Vitória do Palmar, como referência na formação, estudo e pesquisa para o mercado em eventos, turismo e hotelaria em âmbito local, regional e nacional.

E, pelo caráter de região fronteira, também ao mercado internacional, uma vez que as interfaces com a fronteira Brasil e Uruguai possibilitam uma positiva e diversificada gama de estudos em hospitalidade nesta região. Nesta perspectiva, a proposta curricular do curso de Eventos, aliada às ações de Ensino, Pesquisa e, principalmente, de Extensão que possibilitam uma integração multidisciplinar com a comunidade local, com os setores público e privados, e demais organizações sociais, culturais, educacionais e ambientais nos municípios de Santa Vitória do Palmar, Chuí e Rio Grande.

As ações que ultrapassam os muros físicos do Campus FURG/SVP caracterizam-se além de um espaço de diálogo e integração, um importante momento para a formação integral do acadêmico ao experienciar a teoria e a prática. Também há a formação de um espaço de atuação referencial na formação profissional do acadêmico e a visibilidade do curso ao empreender diálogo entre as necessidades destes municípios, suas entidades e o universo acadêmico.

Desta maneira, destacam-se as participações dos representantes docentes e discentes do curso em reuniões, composições e comitês de organização de ações do Conselho Municipal de Cultura e do Conselho Municipal de Turismo; Eventos organizados em parceria com a Prefeitura Municipal de Santa Vitória do Palmar, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Turismo, Esportes e Cultura; Escolas Municipais, Estaduais e Particulares; Clubes Sociais; Organizações não governamentais; e demais espaços da administração e gestão públicas, bem

como eventos que congregam o público acadêmico local e regional (Semana Acadêmica, Seminário de Atuação Profissional em Eventos, dentre outros).

2.3 Justificativa

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

Na época de implementação do Curso de Tecnologia em Eventos, o Campus apresentava 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 microcomputadores, e centro de convivência para alunos.

Do mesmo modo, desde a proposta de criação do curso de Tecnologia em Eventos e do Bacharelado em Hotelaria houve um diálogo com o curso já existente. Este diálogo deve ser visto como enriquecedor para ambos os cursos e, também, que possibilitou a atuação acadêmica do atual corpo docente do campus. Ademais, a articulação destes três cursos – Hotelaria, 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 nacional e internacional em potencial – uma vez que as interfaces com a fronteira Brasil-Uruguai, permitem uma positiva abertura no leque de estudos em Hotelaria, Turismo e Eventos nesta região.

É nesta perspectiva, que a instalação do curso possibilitou 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, 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, observou-se o crescimento da demanda a partir dos grandes eventos internacionais que o país sediou e continuará sediando, tais como: Copa do Mundo de Futebol e Jogos Olímpicos, por exemplo, os quais proporcionaram ainda mais a intensificação da imagem do Brasil como destino turístico, fomentando a qualificação dos setores de hospedagem e eventos. Este crescimento, também, é observado pela demanda interna, a partir dos indicadores de crescimento econômico do país e o conseqüente acréscimo nas viagens internas.

2.4 Legislação, Regimentos, Decretos e Normativas

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Eventos orienta-se pela premissa de indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão para a

formação de seus discentes, bem como pelas legislações que regulamentam o funcionamento de cursos Superiores de Tecnologia, na modalidade presencial. No que se refere à legislação específica foram respeitadas as seguintes leis, resoluções e pareceres:

- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;
- Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41, estabelecendo as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.
- Parecer CNE/CES nº 436/2001, de 2 de abril de 2001, que dispõe de orientações sobre os Cursos Superiores de Tecnologia - Formação de Tecnólogo;
- Parecer CNE/CP nº 29/2002, de 3 de dezembro de 2002, que dispõe sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia;
- Resolução CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia;
- Parecer CNE/CP nº 6/2006, de 6 de abril de 2006, que discorre sobre a solicitação do pronunciamento sobre Formação Acadêmica X Exercício Profissional;
- Parecer CNE/CES nº 277/2006, de 7 de dezembro de 2006, que dispõe sobre a nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação;
- Parecer CNE/CES nº 19/2008, de 31 de janeiro de 2008, que trata da consulta sobre o aproveitamento de competência de que trata o art. 9º da Resolução CNE/CP nº 3/2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia;
- Parecer CNE/CES nº 239/2008, de 6 de novembro de 2008, que trata da carga horária das atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia;
- Parecer CNE/CP nº 7/2020, de maio de 2020, que dispões sobre as Diretrizes

Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica, a partir da Lei nº 11.741/2008, que deu nova redação à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB);

- Parecer CNE/CP nº 17/2020, de 10 de novembro de 2020, que discorre sobre a Reanálise do Parecer CNE/CP nº 7, de 19 de maio de 2020, que tratou das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica, a partir da Lei nº 11.741/2008, que deu nova redação à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB);
- Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021, que trata da definição das Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica;
- Projeto Institucional da Universidade Federal do Rio Grande, norteador das ações institucionais, que contempla o Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI);
- Resolução 015/09, de 26 de junho de 2009, do CONSUN, que dispõe sobre o Regimento Geral da Universidade Federal do Rio Grande;
- Deliberação nº 057/97, de 8 de dezembro de 1997, que dispõe sobre a realização das matrículas nos cursos de graduação da FURG;
- Deliberação nº 038/90, de 5 de novembro de 1990, que dispõe sobre Sistema de Avaliação Discente e Progressão nos Cursos de Graduação;
- Deliberação nº 058/97, de 8 de dezembro de 1997, que dispõe sobre o trancamento da matrícula nos cursos de graduação da FURG;
- Deliberação nº 005/2000, que dispõe sobre a Matrícula Complementar;
- A Resolução N° 1, de 17 de junho de 2010, do CONAES e Deliberação N° 088 de 21 de outubro de 2016 do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração (COEPEA/FURG), que dispõem sobre o Núcleo Docente Estruturante dos Cursos de Graduação da FURG no qual este documento está em anuência com estas normatizações, conforme é apresentado no item 12 deste documento;
- Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008 que dispõe sobre o estágio de estudantes, a Deliberação nº 031/2016, de 15 de abril de 2016 do COEPEA/FURG que regulamenta os estágios curriculares dos estudantes dos

cursos de graduação da Universidade Federal do Rio Grande – FURG bem como a Instrução Normativa Conjunta Nº 01/2016 (PRAE/PROGRAD/FURG) que determina os procedimentos para a realização e acompanhamento de estágios curriculares dos Cursos de Graduação;

- Deliberação COEPEA 157/2010 de 17 de dezembro de 2010 que estabelece o Programa Institucional de Desenvolvimento do Estudante (PDE) que visa incentivar a inserção do estudante universitário regularmente matriculado na FURG em ações de ensino, pesquisa e extensão, bem como o Regulamento de Atividades Complementares do curso que estabelece os critérios para registro de carga horária nas Atividades Complementares a serem apresentadas pelos alunos;
- Resolução CNS nº 196, de 10 de outubro de 1996 que aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos;
- O Decreto de Nº 5.626/2005 que institui a disciplina de Libras obrigatória ou optativa, conforme apresentado no quadro 3 item no item 9.2.1 deste PPC, a disciplina de Libras I e II (códigos 06497 e 06498, respectivamente);
- A Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002), Resolução CNE/CP 02, de 15 de junho de 2012 e Parecer CNE/CP 014/2012 dispõe sobre a Política de Educação Ambiental, contemplada nas disciplinas de Meio Ambiente e Sustentabilidade (obrigatória, código: 10612), Educação ambiental (optativa, código: 10356), abordando a emergência ambiental de forma interdisciplinar;
- As Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana conforme a Resolução CNE/CPNº 01 de 17 de junho de 2004), atendidos no item 9.2.1 no quadro 3, (optativa, código 10776);
- A Lei nº 12.527, sancionada pela Presidenta da República em 18 de novembro de 2011, tem o propósito de regulamentar o direito constitucional de acesso dos cidadãos às informações públicas e seus dispositivos são aplicáveis aos três Poderes da União, Estados, Distrito Federal e Municípios.

3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

3.1 Contextualização/Perfil do Curso

O Curso Superior de Tecnologia em Eventos da FURG tem sede no campus de Santa Vitória do Palmar, localizado à Rua Glicério P. de Carvalho, nº 333, bairro Coxilha, na cidade de Santa Vitória do Palmar, no Rio Grande do Sul. O Curso, iniciado no primeiro semestre de 2014, criado a partir da Deliberação nº 109/2013, COEPEA, Cód.do INEP / CAPES 1270338. apresenta Conceito 3 na última avaliação do MEC realizada no ano de 2017.

A carga horária total é de 1.865 horas (mil oitocentas e sessenta e cinco horas), divididas entre 1.665 horas (mil seiscentos e sessenta e cinco horas) de Componentes Curriculares Obrigatórios, 200 horas (duzentas horas) de Atividades Complementares de Graduação (ACGs). Com ingresso anual, com oferta de 45 vagas em turno noturno, possui integralização mínima de 05 (cinco) semestres e máxima de 8 (oito) semestres.

O presente projeto, baseado no PDI da FURG e nas Diretrizes Curriculares do Ministério da Educação, tem como orientação a organização de um processo de ensino-aprendizagem que vise desconstruir as lacunas entre teoria e prática proporcionando um sólido desenvolvimento intelectual e profissional do discente, possibilitando a formação de um profissional analítico, crítico e visionário no seu campo de trabalho, com um atuação ética, norteadas por princípios democráticos, solidários e atento aos dos direitos humanos. A estrutura curricular contempla formação específica em Eventos e a formação interdisciplinar.

3.1.1 Objetivos

O Curso Superior de Tecnologia em Eventos tem por objetivo proporcionar aos discentes uma formação que possibilite a construção de um perfil profissional estruturado na criticidade, criatividade, sociabilidade, sustentabilidade e ética no planejamento, gestão e organização de eventos no cenário mercadológico atual, conforme previsto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Brasileira.

3.1.1.1 Objetivos Específicos

- ✓ Fomentar durante a formação do discente as habilidades conceituais, técnicas e humanas inerentes à atividade;
- ✓ Suprir as demandas de um mercado ávido por profissionais capacitados para o planejamento, captação e gestão na área de eventos, que apresenta consideráveis taxas de expansão nos últimos tempos;
- ✓ Formar profissionais capazes de colaborar para o planejamento e desenvolvimento do setor de eventos de forma sustentável, preservando e valorizando as características ambientais locais, regionais e nacionais;
- ✓ Proporcionar aos discentes a construção de um perfil empreendedor no que diz respeito a serviços, bens e equipamentos culturais;
- ✓ Fomentar a formação de profissionais que valorizem a diversidade cultural como elemento de transformação social, aliado às práticas educacionais e tecnológicas;
- ✓ Reconhecer e valorizar as culturas locais por meio da realização de eventos;
- ✓ Assumir os eventos como uma das estratégias das esferas pública e privada na promoção da melhoria da qualidade da população de Santa Vitória do Palmar – RS.

3.1.2 Perfil do Egresso em Tecnologia em Eventos

O profissional egresso do Curso Superior de Tecnologia em Eventos estará apto a exercer atividades de natureza gerencial em instâncias públicas e privadas, relacionadas com os diversos segmentos da área de eventos e áreas afins. O Curso visa formar profissionais capazes de demonstrar habilidades para planejar, gerir e operacionalizar as diversas tipologias de eventos, apresentar perspicácia para empreender e inovar, fomentar o desenvolvimento de manifestações artísticas e culturais locais, regionais, nacionais e internacionais, e desenvolver ações voltadas para a assessoria e consultoria na área de eventos.

3.1.2.1 Competências e habilidades do egresso em Tecnologia em Eventos

Em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Ministério da Educação apresentadas na Resolução CNE/CP nº3 de 18 de dezembro de 2002 e no Parecer CNE/CP nº 7, de 19 de maio de 2020, são consideradas competências e habilidades do egresso do Curso Superior de Tecnologia em Eventos:

- a) Primar por uma postura ética, responsável, dinâmica, criativa e pelo bom senso no exercício de suas atividades profissionais, reconhecendo a importância do seu papel e sua responsabilidade social;
- b) Organizar as informações obtidas e fazer diagnóstico da situação dos clientes ou organizações;
- c) Realizar pesquisas e interpretá-las com propósito de fundamentar suas ações profissionais desenvolvidas no setor de eventos e hospitalidade;

- d) Desenvolver planejamento, divulgação, produção, gestão e avaliação de eventos de qualquer tipologia, seja em instâncias públicas ou privadas;
- e) Exercer funções típicas da área, em suas interfaces e interações com atividades vizinhas no campo do Turismo, Hospitalidade e Lazer, Comunicação, Gestão e ainda com outras áreas sociais, culturais e econômicas com as quais as atividades do setor de Eventos se relacionam;
- f) Dominar competências técnicas para criar, orientar e julgar ações voltadas para a área de eventos e hospitalidade;
- g) Assimilar de forma crítica conceitos que permitam o entendimento das práticas e teorias referentes a área de eventos e hospitalidade;
- h) Identificar e analisar as mudanças econômicas, culturais e sociais em âmbito local, regional, nacional e internacional que influenciam no ambiente mercadológico da área de eventos, turismo e hospitalidade.

3.1.2.2 Área de Atuação

Os egressos poderão atuar em empresas especializadas na organização de eventos; empresas ligadas a área do turismo e meios de hospedagem; nas áreas de produção cultural e patrimônio material e imaterial; centros culturais e convenções; organizações que prestam assessoria e/ou consultoria; seguir a carreira acadêmica, dentre outros.

3.2 Dados do Curso

3.2.1 Administração Acadêmica

As atribuições do Coordenador de Curso são determinadas a partir do Regimento Geral da Universidade Federal do Rio Grande, regulamentada pela Resolução 015/09, de 26/06/2009 do CONSUN e do Regimento do Instituto de Ciências Humanas e da Informação (ICHI). É de responsabilidade da Coordenação zelar pela organização e o desenvolvimento didático-pedagógico, contando com o suporte administrativo da Direção ICHI, da Secretaria Acadêmica do ICHI e Técnicos Administrativos lotados na FURG - Campus Santa Vitória do Palmar. Conforme o regimento da Universidade:

Art. 46- Os cursos de graduação e de pós-graduação contarão com uma coordenação de curso, coordenada por um Coordenador e um Coordenador Adjunto.

Parágrafo Único. A organização e o funcionamento da coordenação de curso serão definidos nos regimentos internos das Unidades Acadêmicas.

Art. 47 - Os Coordenadores de Curso, responsáveis pela organização e desenvolvimento didático-pedagógico dos cursos de graduação e de pós-graduação, terão as seguintes atribuições: propor ao Conselho da Unidade os Projetos Pedagógicos dos cursos; propugnar para que os cursos sob sua supervisão mantenham-se atualizados; elaborar a lista de oferta das disciplinas dos cursos; coordenar o processo de matrícula; coordenar os estágios que integram o Projeto Pedagógico dos cursos sob sua orientação; avaliar os planos de ensino das disciplinas com os cronogramas de aplicação; avaliar processos de solicitação de ingresso nos cursos; acompanhar o desempenho do ensino das disciplinas que se incluam na organização curricular dos cursos; planejar, coordenar, executar o

processo de avaliação dos cursos, em consonância com a política de avaliação institucional.

Art. 48 - O Coordenador e o Coordenador Adjunto do(s) curso(s) de graduação, a serem designados pelo Reitor, serão escolhidos dentre os docentes ativos do quadro permanente da Unidade Acadêmica responsável pelo(s) curso(s).

Parágrafo Único. O processo de eleição dos Coordenadores e dos Coordenadores Adjuntos dar-se-á com a participação dos docentes que atuam no(s) curso(s) e dos estudantes regularmente matriculados no(s) mesmo(s).

Art. 50 - O Coordenador será substituído, em suas faltas e impedimentos, pelo Coordenador Adjunto, e, na ausência deste, nos termos que dispuser o Regimento Interno da Unidade.

Art. 51 - Os mandatos do Coordenador e do Coordenador Adjunto serão de dois anos, permitida a recondução.

Conforme Regimento do Instituto de Ciências Humanas e da Informação:

Art. 23 – O Coordenador será substituído, em suas faltas e impedimentos, pelo Coordenador Adjunto, e, na ausência deste, pelo docente mais antigo no magistério da FURG dentre aqueles que atuam no respectivo Curso.

A Coordenação do Curso participa das reuniões mensais periódicas do Conselho do Instituto de Ciências Humanas e da Informação (ICHI) em horários pré-definidos que não comprometem as atividades letivas e administrativas dos envolvidos. O Conselho do ICHI constitui em espaço de discussão e deliberação sobre todas as decisões que envolvem as atividades do Curso. Além disso, cabe ao Conselho do ICHI avaliar as sugestões trazidas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e o Comitê Assessor do Curso a respeito dos fluxos político-pedagógicos, bem como ponderar sobre situações que não estejam previstas na regulamentação prevista por cada curso de graduação em consonâncias com o regimento, as deliberações e normativas do Instituto de Ciências Humanas e da Informação e da Universidade Federal do Rio Grande.

O Curso possui ainda o Núcleo Docente Estruturante (NDE), ao qual já se fez referência anteriormente. O NDE do Curso tem função consultiva, propositiva, avaliativa e de assessoramento sobre assuntos de natureza acadêmica e faz parte da estrutura de gestão acadêmica do Curso. Neste sentido, o Núcleo Docente Estruturante do Curso é também responsável pela elaboração, implementação, atualização e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso.

O NDE do Curso Superior de Tecnologia em Eventos é composto, além do(a) Coordenador(a) de Curso, por professores que compõem o Comitê Assessor de Curso, obedecendo aos quesitos e percentuais estabelecidos pelo MEC. É de responsabilidade do NDE desenvolver pedagogicamente o Curso, desenvolvendo processos de autoavaliação e implementação de propostas curriculares que visem a atualização e aproximação do Curso com o contexto social e mercadológico. O NDE do Curso Superior de Tecnologia em Eventos tem a seguinte composição (referência 2020): Profa. Dra. Darcielle Paula Marques Menezes, Profa. Dra. Bruna Morante Lacerda Martins, Prof. Dr. Wellington Freire Machado, Profa. Dra. Clediane Nascimento Santos, Profa. Dra. Pâmela Amado Tristão, Profa. Dra. Ligia Dalchiavon e Profa. Dra. Helena Beatriz Mascarenhas de Souza (Portaria 0023/2021).

Os fluxos de **Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)** ficam subordinada à Comissão de Trabalho Conclusão de Curso, composta por um(a) docente titular e um (a) suplente do Curso de Bacharelado em Hotelaria, do Curso Superior de Tecnologia em Eventos e do Bacharelado em Turismo, juntamente com a Coordenação de Curso, conforme disposto em Regulamento de TCC do curso. Os fluxos de trabalho relativos ao **Estágio obrigatório e não obrigatório** no Curso de Tecnologia em Eventos estão subordinados à Coordenação do Curso e ficam a cargo do(s) docente(s) responsável(eis) pelo(s) referido(s) componente(s) curricular(es) no semestre corrente, de acordo com Regulamento de Estágio do curso.

3.2.2 Funcionamento

O regime de oferta e de matrícula é semestral. O período de realização do curso é noturno. O curso está dividido em cinco semestres e sua carga horária total é de 1865 horas, composta de: 1665 horas destinadas aos Componentes Curriculares obrigatórios e 200 horas para as Atividades Complementares de Graduação. Considera-se que o prazo máximo para integralização curricular não deva ser menor que 05 semestres nem maior que 08 (sequência aconselhada mais 50%). O ano acadêmico compreende dois períodos letivos regulares, com duração mínima de 100 dias letivos cada um.

O egresso do Curso Superior de Tecnologia em Eventos da Universidade Federal do Rio Grande - Campus Santa Vitória do Palmar, recebe o título de Tecnólogo(a) em Eventos.

3.2.3 Formas de Ingresso

O Curso oferece, no primeiro semestre de cada ano, 45 vagas através do Sistema de Seleção Unificado - SISU. Adicionalmente, a Universidade implementa a Lei nº 12.711/2012 (Lei de Cotas), com reserva de 30% do total das vagas oferecidas pela Universidade, por curso e turno, considerando os critérios de renda e étnico-raciais estabelecidos pela Lei supracitada. Além disso, é possível ingressar no Curso por meio de Processo Seletivo Específico para Ingresso de Estudantes Indígenas e Quilombolas; Transferência obrigatória; Programa de Estudantes-Convênio de Graduação - PEC-G; Processo Seletivo de Ocupação de Vagas Ociosas, veiculado semestralmente através do site <https://psvo.furg.br/>. Neste processo, o ingresso nos cursos de graduação da FURG pode ocorrer através de

quatro modalidades, a saber: mudança de curso; portador de diploma de graduação; reingresso e transferência facultativa.

3.3 Organização Curricular

3.3.1 Estrutura Curricular

A presente estrutura curricular do Curso de Tecnologia em Eventos prevê o Núcleo de componentes obrigatórios como principal norteador da composição do quadro de sequência lógica do Curso. Neste sentido, não é exigido uma carga horária mínima do aluno no que concerne um Núcleo de disciplinas complementares, porém para aqueles que buscam cursar disciplinas complementares o curso possui uma listagem de componentes optativos para oferta.

O Núcleo de componentes obrigatórios apresenta em sua composição uma natureza interdisciplinar, demonstrando a relação entre disciplinas advindas de diferentes áreas do conhecimento, tais como: linguagens, sociologia, gastronomia, administração, turismo, design, dentre outros. Assim como, o Núcleo de disciplinas optativas segue o mesmo intuito, de uma construção interdisciplinar.

Nas Atividades Complementares de Graduação (ACGs), o aluno tem condições de desenvolver atividades extracurriculares que contemplem a sua individualidade no processo de formação.

3.3.2 EAD

A organização curricular prevê que até 20% da carga horária de cada componente curricular possa ser desenvolvido com atividades a distância. Para isso, é necessário que as atividades estejam previstas no cronograma do plano de ensino do componente curricular em questão.

A FURG disponibiliza o Moodle e o Ambiente Virtual de Aprendizagem da FURG (AVA FURG) como espaço comunicacional entre Professores, Tutores, Estudantes e Técnicos Administrativos da FURG. Antes da Pandemia de COVID-19, a tecnologia de aprendizagem muito utilizada na FURG era a Plataforma Moodle. Esta plataforma é utilizada para o cadastro de projetos vinculados a pesquisa, ensino e extensão viabilizando a comunicação entre docentes, discentes, tutores, monitores, colaboradores, técnicos administrativos e pesquisadores.

Com a disseminação da Pandemia, houve a adoção do ensino remoto através do calendário emergencial de ensino (Deliberação nº 023/2020 do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração- COEPEA, de 10 de julho de 2020 no qual dispõe sobre as Diretrizes Acadêmicas Gerais para o ensino de graduação durante o período), a FURG disponibilizou o AVA FURG, tornando-se o espaço obrigatório para postagem de atividades das disciplinas, estabelecer comunicação entre professor e aluno, manter fóruns de discussão, disponibilização de material de aula escrito e audiovisual, dentre outras, dessa forma constituindo-se pela estratégia de aprendizagem não presencial (ações assíncronas).

O AVA FURG é uma plataforma online, de apoio aos processos educacionais, onde os/as professores/as podem publicar e editar seus cursos e disciplinas, com facilidade de configuração e edição, registro e recuperação da trajetória dos/as participantes, interagir e acompanhar a atuação dos/as acadêmicos/as. O Ambiente disponibiliza diversas atividades, recursos e arquivos digitais.

3.3.3 Integralização Curricular

 FURG UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE	
Dados inerentes à integralização curricular:	
Carga horária a ser vencida em:	Carga Horária
Disciplinas obrigatórias do quadro de sequência lógica (inclui estágio obrigatório (300h), trabalho de conclusão de curso(120h))	1665
Carga horária de disciplinas optativas para integralização do Curso	-----
Atividades Complementares	200
Carga horária total mínima a ser vencida:	1865
Prazo para a integralização Curricular em semestres:	
Mínimo	5
Máximo (estabelecido pela Sequência Aconselhada do Curso+ 50%)	8

3.3.3.1 Atividades Complementares de Graduação (ACGs)

Segundo o Parecer CNE/CES nº 239/2008, aprovado em 6 de novembro de 2008 a inclusão de atividades complementares de graduação (ACG) nos currículos dos cursos se dá “[...] pela necessidade de se estimular a prática de estudos

independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, de permanente e contextualizada atualização profissional específica, sobretudo nas relações com o mundo do trabalho”.

Em outubro de 2020, o processo de solicitação das atividades complementares pelos discentes passou a ser submetido via Sistema FURG, por meio de uma iniciativa do Núcleo de Tecnologia da Informação (NTI) da Universidade Federal do Rio Grande. A automatização desse processo possibilitou ao acadêmico inserir no sistema as comprovações das suas horas de atividades complementares ao longo de todo o curso, que posteriormente é avaliado pelo(a) coordenador(a) do curso, e quando validado é possível visualizar diretamente no histórico escolar do discente.

As atividades complementares do Curso Superior de Tecnologia em Eventos são obrigatórias e correspondem às duzentas horas exigidas para integralização da carga horária total do Curso. O discente poderá realizar a sua carga horária de atividades complementares a partir do desenvolvimento de ações que contemplam os eixos de ensino, pesquisa, extensão, artístico e culturais, sociais e de gestão.

A normatização das atividades complementares é regulamentada pela Coordenação, o Núcleo Docente Estruturante do Curso e pelo Conselho do Instituto de Ciência Humanas e da Informação - ICHI (ATA 01/2021). A partir da normatização, o discente tem ciência de que a realização de atividades complementares possui o intuito de fomentar a sua formação de maneira mais ampla, assim como tem conhecimento de quais são os critérios para a análise e validação da carga horária de atividades complementares alcançadas.

Em sua estruturação, a regulamentação das atividades complementares do Curso Superior de Tecnologia em Eventos visa estimular os discentes a percepção dos eixos de ensino, pesquisa e extensão como indissociáveis, bem como a importância do desenvolvimento de atividades artísticas e culturais, sociais e de gestão para a construção de uma formação acadêmica sólida.

Compete à Coordenação de Curso e ao Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Eventos, a qualquer tempo, homologar outras atividades complementares não contempladas ou previstas no Quadro Geral de Atividades Complementares presentes no Regulamento de Atividades Complementares do Curso Superior de Tecnologia em Eventos, disponível no link: <https://tecnologiaemeventos.furg.br/documentos/normas-do-curso/atividades-complementares>.

Todas as atividades apresentadas deverão ser comprovadas mediante a apresentação de certificado, atestado ou declaração original acompanhado de uma cópia xerográfica ou cópia no formato digital dele, emitido e assinado pelo promotor ou coordenador da atividade complementar realizada. O Certificado original somente será necessário, para conferir a autenticidade da cópia xerográfica ou cópia no formato digital, durante o processo de análise da solicitação de atividades complementares realizada pelo discente, sendo imediatamente devolvido ao aluno.

A Coordenação de Curso mantém o monitoramento dos processos relacionados ao encaminhamento da documentação de Atividades Complementares, podendo sugerir ao Núcleo Docente Estruturante pequenos ajustes no fluxo de processos a fim de atender as necessidades de adaptação durante o período letivo, seja ele emergencial ou não.

É de responsabilidade do aluno apresentar a solicitação de atividades complementares via Sistema FURG desenvolvidas até o término do ciclo letivo, de acordo com o calendário Universitário vigente, no quinto período (semestre) do quadro de sequência lógica, para integralização da carga horária de atividades complementares realizadas.

Além disso, vale destacar as possibilidades de desenvolvimento de atividades complementares no interior da Universidade Federal do Rio Grande – Campus Santa Vitória do Palmar: o Programa Institucional de Desenvolvimento do Estudante- PDE (Deliberação COEPEA 157/2010); o Grupo de Estudos em Turismo

do Extremo Sul (GETES); Núcleo de Gestão de Comunicação em Eventos (Projeto de Extensão com ações de Cultura, Ensino e Inovação Tecnológica); o Laboratório de Alimentos e Bebidas e o Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos (LAPPE).

3.3.3.2 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC) é componente curricular de caráter obrigatório do Curso Superior de Tecnologia em Eventos da Universidade Federal do Rio Grande – Campus Santa Vitória do Palmar (FURG - SVP) e requisito parcial para a obtenção do grau de Tecnólogo em Eventos.

De acordo com o Projeto Pedagógico do Curso, o TCC objetiva propor estudos sobre ações, temáticas, abordagens, discussões e reflexões que se relacionem diretamente à área de Eventos e suas interfaces com as demais áreas afins, dinamizando as propostas em abordagens de cunho multidisciplinar e interdisciplinar, ampliando a construção do conhecimento técnico científico da área.

No último semestre do Curso, o TCC direciona os acadêmicos à produção de um Trabalho de Conclusão de Curso, que pode ser realizado como um trabalho monográfico, relacionado com as problemáticas teóricas pertinentes ao currículo vigente, ou como um projeto experimental, que visa atender às necessidades mercadológicas do setor de eventos e área afins, através de um planejamento desenvolvido para um nicho de mercado identificado pelo discente ou cliente prospectado.

O componente curricular possui carga horária de 120 horas e integra o rol de disciplinas do Quadro de Sequência Lógica, no quinto semestre do Curso de Tecnologia em Eventos - FURG. Além disso, o discente somente poderá cursar a disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I - 10420 após ter completado todas

as disciplinas obrigatórias com exceção de, e somente de estar cursando de forma concomitante a disciplina de Estágio Curricular Supervisionado, e cursar o limite máximo de uma disciplina obrigatória em regime de dependência, excluído a disciplina de Estágio. O aluno que estiver em situação de provável formando, terá sua situação avaliada pela Coordenação de Curso e o Núcleo Docente Estruturante, caso necessário.

Para dar continuidade na construção da pesquisa e redação do TCC, o discente deverá entregar ao seu orientador(a) o projeto de pesquisa para avaliação da proposta e estar devidamente matriculado na disciplina de TCC, na respectiva turma do(a) docente orientador(a).

No Trabalho de Conclusão de Curso devem ser evidenciadas as etapas de uma pesquisa científica, prezando a linguagem e redação científica, abordando um tema delimitado que se relacione diretamente à área de Eventos, associados ou não às suas interfaces com áreas afins. O formato de desenvolvido do TCC deve ser um trabalho monográfico ou um projeto experimental seguindo as normas vigentes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Contudo, durante o período de ensino remoto ocasionado por emergência de saúde pública, o Trabalho de Conclusão de Curso será realizado no formato de Artigo Científico conforme as normas vigentes da ABNT.

O trabalho monográfico deve apresentar um texto acabado, expressando do desenvolvimento do projeto executado, tendo seus elementos textuais um mínimo de 40 (quarenta) laudas digitadas em espaço um e meio, além de anexos e apêndices que eventualmente sejam incluídos (conta-se da primeira página após o Sumário, até a última das Referências Bibliográficas).

O projeto experimental deverá ser redigido em forma de relatório, incluindo a base teórica e as definições metodológicas referentes às etapas e aos processos desempenhados pelo acadêmico no desenvolvimento do projeto a ser executado.

O discente é orientado por um professor(a) (é facultada ao aluno a solicitação de alteração de orientador, que será avaliada pela Comissão de TCC da área de Hospitalidade). Podem ser orientadores e coorientadores todos os professores deste Curso Superior de Tecnologia em Eventos entendidos como aqueles que ministram o componente curricular “Trabalho de Conclusão de Curso I”. Os Professores substitutos ou temporários poderão ser orientadores e coorientadores desde que o término de seus contratos não esteja previsto para antes da conclusão de todas as atividades programadas para TCC.

A elaboração e formatação do TCC devem seguir a regulamentação apresentada pela Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Eventos, disponível no link: <https://tecnologiaeventos.furg.br/documentos/normas-do-curso/regulamento-do-tcc>, e o documento “Formatação de trabalhos acadêmicos segundo as normas técnicas ABNT utilizando o software LibreOffice” disponível no repositório.furg.br, desenvolvido pela Editora da FURG.

Após concluído o processo de desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso, o aluno(a) deverá apresentar a sua monografia ou projeto experimental para uma Banca de Avaliação, que contribuem por meio de críticas e sugestões, avaliam o trabalho e o desempenho do aluno em sua defesa pública. Durante o ensino remoto todas as defesas públicas devem ser realizadas de maneira virtual.

A supervisão do componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso será realizada pela Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso, composta por um Docente efetivo e outro suplente vinculado ao Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Tecnologia em Eventos, Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo.

Além disso, a Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso, a Coordenação de Curso e o Comitê de Ética da FURG desempenham um papel informacional e de conscientização junto aos discentes e docentes de Tecnologia

em Eventos, salientando a importância das pesquisas que envolvem seres humanos serem submetidas ao Comitê de Ética (CEP/ FURG) para análise.

O CEP FURG é um órgão colegiado, de natureza consultiva, deliberativa, educativa e multidisciplinar vinculado à Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPESP) da Universidade Federal do Rio Grande - FURG, foi criado em 22/07/2002, de acordo com a Resolução 196 de 10/10/1996, do Conselho Nacional de Saúde (CNS); atua em consonância com as Resoluções nº 240/97, nº 370/07, nº 466/12, nº510/16, nº 563/17 e nº 580/2018, com a Norma Operacional nº 001/2013 do mesmo Conselho, além das Cartas Circulares nº 244/2016 e nº 166/2018 da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

O Comitê de Ética está protocolado na Plataforma Brasil sob a inscrição nº 5324 - Universidade Federal do Rio Grande – FURG (<https://plataformabrasil.saude.gov.br/login.jsf>). Os processos relacionados à análise ética tramitam de forma eletrônica através da ferramenta chamada Plataforma Brasil, no qual são direcionados para o CEP local, que procederá com a análise e decisão acerca do processo e emissão do parecer.

3.3.3.3 Estágios

Em conformidade com o Parecer CNE/CP Nº 29, de 18 de dezembro de 2002, o qual institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e de Nível Tecnológico, e a Lei Federal Nº 11.788 de 25 de setembro de 2008, art. 1º, o Curso Superior de Tecnologia em Eventos define que o Estágio Curricular é obrigatório. O estágio Curricular previsto no Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Eventos – FURG apresenta carga horária total de 300 horas/aula, correspondendo à disciplina de “Estágio – 10651”, de caráter

obrigatório, integrante do quadro de sequência lógica do quinto semestre (período) do Curso Superior de Tecnologia em Eventos – FURG.

A carga horária total da Disciplina de Estágio é de 300 horas/aula, distribuída em 240 horas/aula em campo e 60 horas/aula em atividades estabelecidas pelo docente orientador. Porém, em caráter de excepcionalidade, devido a emergência de saúde pública vivenciada com a pandemia por COVID-19, a carga horária total da disciplina de Estágio (300 horas/aula) necessitou ser reorganizada em 180 horas/aula em campo, e 120 horas/aula em atividades estabelecidas pelo docente orientador apenas durante a vigência do calendário emergencial, que prevê a realização das atividades de forma remota. A redistribuição mostrou-se essencial para que fosse possível o cumprimento da carga horária prevista para estágio durante o calendário emergencial, no qual a realização de atividades através do ensino remoto se dá durante um intervalo menor de tempo.

Para a realização do estágio, o discente deverá ter completado todas as disciplinas obrigatórias, com exceção apenas para o caso de estar cursando concomitantemente a disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso - 10420, ou estar cursando o limite máximo de uma disciplina obrigatória em regime de dependência, concomitante à Disciplina de “Estágio – 10651” e de “Trabalho de Conclusão de Curso – 10420”. O estudante que se encontra em condição de provável formando, terá sua situação avaliada pela Coordenação de Curso, que poderá liberar ou não a realização do estágio.

A jornada de trabalho e carga horária semanal do estagiário deve estar de acordo com a Lei Federal Nº 11.788/2008, que estabelece para estudantes do ensino superior, da educação profissional de nível médio e do ensino médio regular, o limite de 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais para o desenvolvimento das atividades de estágio curricular obrigatório.

A organização Concedente e as atividades a serem desenvolvidas pelo discente deverão possibilitar o conhecimento empírico da área de Eventos e suas

interfaces com as áreas afins, bem como desenvolver competências e propiciar experiências profissionais relevantes para a formação na área de Eventos. As atividades de campo do estágio poderão ser realizadas em entidades e/ou organizações e instituições públicas ou privadas, com ou sem remuneração ao estagiário, não configurando vínculo empregatício.

A escolha do local de realização do estágio é atribuição do discente, sendo de sua completa responsabilidade providenciar as informações e documentação necessária, prevista nos procedimentos legais estabelecidos pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da Universidade Federal do Rio Grande, e disposto na Regulamentação do Estágio Curricular Obrigatório do Curso Superior de Tecnologia em Eventos. A Regulamentação de Estágio está disponível através do link: <https://tecnologiaeventos.furg.br/documentos/normas-do-curso/regulamento-do-estagio-curricular-obrigatorio>.

A orientação do discente matriculado na disciplina de “Estágio – 10651” é realizada por um dos docentes da disciplina. Em caso de necessidade, e de solicitação do docente orientador do estágio, o discente poderá contar com um coorientador, que deverá ser um docente ligado à FURG.

Além do(a) orientador(a), o discente terá um(a) supervisor(a) na organização concedente, o(a) qual fornecerá os subsídios necessários ao desenvolvimento da proposta de trabalho presente no plano do estágio, assim como integrar o estagiário no ambiente de estágio, orientá-lo e acompanhá-lo durante o desenvolvimento das atividades.

O coordenador de estágio deve estar em constante acompanhamento dos docentes orientadores, estagiários e supervisores, a fim de detectar possíveis problemáticas que possam surgir durante o desenvolvimento do estágio e corrigi-las com a maior brevidade possível.

A realização do estágio somente poderá ser autorizada após a consolidação do Termo de Compromisso entre a Instituição de Ensino Superior, o Curso de

Tecnologia em Eventos, a Organização Concedente do Estágio e o Acadêmico, que deve ser tramitado via sistema FURG. Contudo, durante qualquer emergência em saúde pública (Epidemias, pandemias e outros) declaradas oficialmente pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e pelos Governos Federal, Estadual e Municipal, a autorização da realização do estágio fica condicionada à adoção dos protocolos sanitários e de biossegurança pelas instituições públicas e privadas nas quais os discentes irão atuar, visando manter a segurança física e a saúde dos colaboradores que atuam nessas instituições.

Ainda, cabe destacar que o acadêmico poderá ser desligado do estágio a qualquer tempo, diante do interesse da Instituição Concedente; a pedido do Estagiário; em decorrência do descumprimento do Termo de Compromisso de Estágio e do Plano de Atividades do Estagiário; ou pela interrupção do curso, por trancamento, desistência ou desligamento.

As demais possibilidades que porventura não tenham sido previstas na normatização de Estágio Curricular Supervisionado deve ser avaliada, julgada e deliberada pela Coordenação de Estágio, Docentes Orientadores Disciplina de Estágio, a Coordenação e o Núcleo Docente Estruturante do Curso de Tecnologia em Eventos.

3.3.3.4 Lâurea Acadêmica

A Lâurea Acadêmica é menção concedida ao discente que concluir o curso de graduação com desempenho acadêmico considerado excepcional, em conformidade com os critérios estabelecidos pela Comissão de Curso:

- I. média aritmética resultante das notas atribuídas ao discente no processo de avaliação da aprendizagem nos componentes curriculares;

- II. atividades complementares de graduação desenvolvidas pelo discente ao longo de sua trajetória acadêmica;
- III. aspectos formativos, tais como assiduidade, responsabilidade, ética e respeito;
- IV. comprometimento com o Projeto Institucional da Universidade Federal do Rio Grande;
- V. não apresentar reprovação em nenhum componente curricular.

Além disso, a normatização que organiza e define os critérios específicos para a concessão de Lâurea Acadêmica será disciplinada pela coordenação de curso com aprovação do NDE e instância deliberativa da Unidade Acadêmica, seguindo a normativa/deliberação da Pró-Reitoria de Graduação da FURG.

3.3.4 Metodologias de Ensino-aprendizagem e Avaliação

A formação no Curso Superior de Tecnologia em Eventos configura-se como plural, na qual o acadêmico(a) tem ao seu alcance o acesso a várias áreas de conhecimento (Administração, Linguagens, Relações Públicas e Propaganda, Sociologia e Turismo) que conformam o seu futuro perfil profissional.

Esta interação de múltiplos saberes se inscreve na composição da estrutura curricular do Curso e tem como resultado projetos de ensino, pesquisa e extensão oriundos das propostas de docentes e técnicos administrativos atuantes no Curso. Nesse sentido, apresentam-se algumas ações de ensino-aprendizagem e de avaliação indispensáveis para o alcance de uma educação profissional, ética e cidadã dos discentes do Curso de Tecnologia em Eventos:

A realização de **aulas expositivas** baseia-se em estímulos de um posicionamento crítico, criativo e reflexivo por meio de debates e discussões, que

compõem o dispositivo metodológico. Além disso, é possível lançar mão da prática de seminários, os quais são previamente organizados, a partir de bibliografias e demais conteúdos pedagógicos já apontados pelo docente e discutidos com os discentes durante a apresentação do plano de ensino da disciplina. Ainda, durante as aulas expositivas, os discentes serão convocados a desenvolver a habilidade textual em suas diferentes linguagens e formas de expressão.

Para a formação acadêmica a leitura é um elemento fundamental, seja ela individual, coletiva ou através da bibliografia sugerida. A realização de **leituras individuais ou coletivas** incentivam a manutenção de processo reflexivos, além de se caracterizar como uma ação metodológica essencial para o fomento da criticidade e da interação dialógica entre os sujeitos envolvidos no processo de ensino-aprendizagem e avaliação.

No que se refere à **leitura bibliográfica**, previamente requerida nos respectivos planos de ensino, trata-se de um instrumento metodológico basilar para o processo de ensino-aprendizagem e avaliação. A leitura de conteúdos científicos, como: artigos, capítulos de livro, revistas, livros, dentre outros, demonstra ser uma condição essencial para o estímulo da criatividade e na melhora dos processos comunicacionais estabelecidos pelo discente.

A problematização de **estudos de casos** possibilita ao discente identificar a relação entre o teórico e o prático, na medida em que o discente transpõe para a prática a utilização figurativa da metodologia empregada.

A elaboração de **resenhas críticas** a partir da bibliografia de determinada temática, representa um espaço destinado à exposição crítica do discente, que poderá posicionar-se sobre teorias, autores e outros.

A escrita de **artigos científicos** é outro recurso pedagógico viável para o ensino-aprendizagem e avaliação. Além do mais, corresponde a uma prática pedagógica de relevância para a produção de conteúdo acadêmico, visando a revisão de teorias, operacionalização e articulação de conceitos e/ou autores. A

produção de artigos científicos também possibilita que o discente participe de eventos, seminários e demais espaços de discussão e desenvolvimento científico.

Outro possível instrumento é a aplicação de **avaliação de aprendizagem escrita ou oral**, pois trata-se de uma ferramenta complementar aos demais recursos utilizados pelos docentes.

Conforme a Deliberação 038/90 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, de 05 de novembro de 1990, da Universidade Federal do Rio Grande que dispõe Sistema de Avaliação Discente e Progressão nos Cursos de Graduação, o Curso Superior de Tecnologia em Eventos tem como sistema de Avaliação do processo de Ensino e Aprendizagem no modelo semestral presencial, o Sistema I.

O Sistema I é composto por duas notas parciais e um exame final, que resulta na média final. Para alcançar aprovação, o discente deverá obter a média aritmética simples igual a sete nas duas notas parciais e obter no mínimo 75% de frequência durante o período letivo. Caso o aluno não alcance a média aritmética sete nas duas notas parciais deverá prestar exame final e será considerado aprovado na disciplina.

Apenas as disciplinas obrigatórias de Trabalho de Conclusão de Curso (código 10420) e Estágio (10651) seguem o Sistema II de avaliação do processo de Ensino e Aprendizagem. No Sistema II, ao término do período letivo, será atribuída apenas uma nota final, como resultado de atividades realizadas durante ele. O discente será considerado aprovado se alcançar nota final igual a cinco e apresentar no mínimo 75% de frequência.

Durante o estado de calamidade pública vivenciado no país em razão da pandemia de Covid-19, para que fosse possível seguir com o ensino de graduação, em caráter de excepcionalidade, foram adotadas algumas medidas presentes na Deliberação Nº 023/2020 do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração, de 10 de Julho de 2020, da Universidade Federal do Rio Grande,

que institui, em caráter temporário e excepcional, Diretrizes Acadêmicas Gerais para o ensino de graduação durante o período emergencial.

As atividades de ensino e aprendizagem emergenciais estão sendo realizadas no modo não presencial (totalmente on-line). No Sistema de Avaliação Emergencial os Sistemas I e II, dispostos no art. 1º da Deliberação 038/1990 do COEPE, mantiveram-se. Dentre as possibilidades de atividades avaliativas adequadas aos formatos pedagógicos tem-se: provas dissertativas e/ou múltipla escolha realizadas; projetos; trabalhos ou relatórios individuais ou em grupo; listas de exercícios; fichamentos e resenhas; entre outros formatos avaliativos compatíveis com os formatos pedagógicos adotados pelos discentes e com a plataforma AVA FURG.

Em caráter emergencial, excepcionalmente, durante o período em que perdurar a vigência da deliberação, não haverá controle de frequência, nos termos do que prevê o art. 68 do Regimento Geral da Universidade.

3.3.5 Matriz Curricular (Componentes Curriculares obrigatórios)

1º Semestre	Créditos	Carga Horária
Língua Espanhola Instrumental I	3	54 h/a - 45h
Produção Textual	4	72 h/a - 60h
Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo I	4	72 h/a - 60h
Organização de Eventos I	4	72 h/a - 60h
Cerimonial e Protocolo	4	72 h/a - 60h

2º Semestre	Créditos	Carga Horária
Princípios de Marketing de Serviços	4	72 h/a - 60h
Meios de Hospedagem I	4	72 h/a - 60h
Alimentos e Bebidas	4	72 h/a - 60h
Organização de Eventos II	4	72 h/a - 60h
Técnicas e Elaboração de Projetos	4	72 h/a - 60h

3º Semestre	Créditos	Carga Horária
Gestão de Recursos Humanos	4	72 h/a - 60h
Comunicação em Marketing	4	72 h/a - 60h
Organização de Eventos III	4	72 h/a - 60h
Design e Decoração de Eventos	4	72 h/a - 60h
Elaboração de Cardápios para Eventos	2	36 h/a - 30h
Qualidade e Segurança	2	36 h/a - 30h

4º Semestre	Créditos	Carga Horária
Administração Financeira e Orçamentária	4	72 h/a - 60h
Meio Ambiente e Sustentabilidade	4	72 h/a - 60h
Hospitalidade e Lazer	4	72 h/a - 60h
Organização de Eventos IV	4	72 h/a - 60h
Organização de Eventos V	4	72 h/a - 60h

5º Semestre	Créditos	Carga Horária
Trabalho de Conclusão de Curso I	8	144 h/a - 120h
Estágio	20	360 h/a - 300h
Legislação do Turismo	4	72 h/a - 60h

3.3.5.1 Ementas e Normas

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Língua Espanhola Instrumental I		Semestre: 1º semestre
Código: 06183	Carga Horária: 54 h/a - 45h	Créditos: 3
Ementa		
Desenvolvimento das estratégias de leitura em língua espanhola.		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>ALMEIDA FILHO, José Carlos P. de. Dimensões comunicativas no ensino de línguas. Campinas: Pontes, 2008.</p> <p>MORENO, Concha. Gramática contrastiva del español para brasileños. Madrid: Sociedad General Española de Librería, 2007.</p> <p>REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. Ortografía de la lengua española. Madrid: Real Academia Española, 2010.</p> <p>REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. Nueva gramática de la lengua española. Madrid: Asociación de Academias de la Lengua Española, 2009.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		
<p>GONZÁLEZ Hermoso, Alfredo. Conjugar es fácil: en español de España y de América. Madrid: Edelsa, 1997.</p> <p>BARBIERI DURÃO, Adja Balbino de Amorim. Análisis de errores en la interlengua de brasileños aprendices de español y de españoles aprendices de portugués. Londrina: Editora da Universidade de Londrina, 2004.</p>		

DIAZ Y GARCÍA-TALAVERA, Miguel. **Dicionário santillana para estudantes**: espanhol-português, português-espanhol. São Paulo: Moderna, 2008.

ESTÉVEZ COTO, Manuela. **El componente cultural en la classe de e-le**. Madrid: Edelsa, 2006.

GUTIÉRREZ ARAUS, María Luz. **Problemas fundamentales de la gramática del español como 2/L**. Madrid: Arco/Libros, 2007.

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Produção Textual		Semestre: 1º semestre
Código: 06496	Carga Horária: 72h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Análise e interpretação dos mecanismos intervenientes na leitura e produção do texto oral e escrito, do linguístico e do não linguístico.		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>BAGNO, Marcos. Preconceito linguístico: o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 2006.</p> <p>DIONISIO, Angela Paiva; MACHADO, Anna Rachel; BEZERRA, Maria Auxiliadora (Org.). Gêneros textuais & ensino. São Paulo: Parábola, 2010.</p> <p>KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2009.</p> <p>Michaelis dicionário prático: língua portuguesa. São Paulo: Melhoramentos, 2010.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		
SERAFINI, Maria Teresa. Como escrever textos . São Paulo: Globo, 1998.		

FARACO, Carlos Alberto. **Prática de texto**: para estudantes universitários. Petrópolis: Vozes, 2001.

GUEDES, Paulo Coimbra. **Da redação à produção textual**: o ensino da escrita. São Paulo: Parábola, 2009.

KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. **O texto e a construção dos sentidos**. São Paulo: Contexto, 2009.

KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça; TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **A coerência textual**. São Paulo: Contexto, 2007.

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Métodos e Técnicas da Pesquisa em Turismo I		Semestre: 1º semestre
Código: 10405	Carga Horária: 72h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
O Turismo como objeto de pesquisa. Empirismo e cientificismo. Planejamento da pesquisa. Estabelecimento de metas. Revisão bibliográfica. Definição do objeto documental. Especificação de amostragens. Metodologia e Teoria na construção do conhecimento acerca do Turismo.		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>DEMO, Pedro. Metodologia científica em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 1989.</p> <p>DENCKER, Ada de Freitas. Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas. São Paulo: Futura, 1998.</p> <p>MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>_____. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Atlas, 1992.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		

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

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 2014.

ROCHA, Rogelio. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo**: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.

ROMEU, Suely Ferreira Deslandes. **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 2013.

VEAL, A. J. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. São Paulo: Aleph, 2011.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Organização de Eventos I

Semestre: 1º semestre

Código: 10604

Carga Horária: 72h/a - 60h

Créditos: 4

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.

Referências Bibliográficas Básicas

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos**: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2008.

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

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos**: da ideia à realidade. Brasília: SENAC, 2013.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos**: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2012.

Referências Bibliográficas Complementares
<p>ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. Caxias do Sul :EdUCS, 2013.</p> <p>BOYER, Marc. História do turismo de massa. Bahia: Editora da Universidade Federal da Bahia, 2003.</p> <p>BRITTO, Janaina. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.</p> <p>GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2012.</p> <p>_____. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Cengage Learning, 2006.</p>

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Cerimonial e Protocolo		Semestre: 1º semestre
Código: 10628	Carga Horária: 72h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Conceitos, definições e rotinas de cerimoniais e protocolos.		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>LUKOWER, Ana. Cerimonial e protocolo. São Paulo: Editora Contexto, 2010.</p> <p>OLIVEIRA, J. B. Como promover eventos: cerimonial e protocolo na prática. São Paulo: Madras, 2005.</p> <p>SALGADO, Paulo Regis. Protocolo, cerimonial e etiqueta em eventos: uma prática ao alcance de todos. São Paulo: Paulus, 2010.</p>		

Referências Bibliográficas Complementares

LUZ, Olenka Ramalho. **Cerimonial empresarial**. São Paulo: Saraiva, 2012.

AZZOLLIN, Maria Lisabéte Terra. **Cerimonial universitário**: instrumento de comunicação. Maringá: Ed. da Universidade Estadual de Maringá, 2010.

TOMMY, Francisco. **Festas e recepções**: gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Princípios de Marketing de Serviços

Semestre: 2º semestre

Código: 07318

Carga Horária: 72h/a - 60h

Créditos: 4

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.

Referências Bibliográficas Básicas

PORTER, Michael E. **Estratégia competitiva**. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. **Princípios de marketing**. São Paulo: Pearson, 2008.

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

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

Referências Bibliográficas Complementares

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

BRITTO, Janaina. **Estratégias para eventos**: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.

GUARDANI, Fátima. **Gestão de marketing em hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2006.

SWARBROOKE, John; HORNER, Susan. **O comportamento do consumidor no turismo**. São Paulo: Aleph, 2002.

BELCH, George E. **Propaganda e promoção**: uma perspectiva da comunicação integrada de marketing. Porto Alegre: AMGH, 2014.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Meios de Hospedagem I

Semestre: 2º semestre

Código: 10610

Carga Horária: 72h/a - 60h

Créditos: 4

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.

Referências Bibliográficas Básicas

ALDRIGUI, Mariana. **Meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2007.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003.

PETROCCHI, Mario. **Hotelaria: planejamento e gestão**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

VIERA, Elenara Viera de. **Glossário técnico: gastronômico, hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul: Educs, 2000.

Referências Bibliográficas Complementares

ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lucio de; EDSON, Wilson. **Hotel: planejamento e projeto**. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

CÂNDIDO, Índio. **Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

DAVIES, Carlos Alberto. **Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007.

DUARTE, Vládir Vieira. **Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos**. São Paulo: Senac São Paulo, 1996.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Alimentos e Bebidas

Semestre: 2º semestre

Código: 10613

Carga Horária: 72h/a - 60h

Créditos: 4

Ementa

Gerência e práticas em alimentos e bebidas.

Referências Bibliográficas Básicas
<p>PACHECO, A.O. Manual de organização de banquetes. São Paulo: Ed. SENAC, 1999.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003.</p> <p>DAVIES, C.A. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.</p> <p>TEICHMANN, I. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.</p>
Referências Bibliográficas Complementares
<p>FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p> <p>BRAUNE, Renata. O que é gastronomia?. São Paulo: Brasiliense, 2012.</p> <p>FREUND, F. T. Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial. Rio De Janeiro: Infobook, 2000.</p> <p>SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e turismo. São Paulo: Aleph, 2003.</p>

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Organização de Eventos II		Semestre: 2º semestre
Código: 10629	Carga Horária: 72h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Princípios de planejamento e infraestrutura logística em eventos. Técnicas básicas no processo de mídias em eventos.		
Referências Bibliográficas Básicas		

ALLEN, Johny; et al. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

POZO, Hamilton. **Gestão de materiais e logística em turismo**: Enfoque Voltado Para as Micro, Pequenas e Médias Empresas. São Paulo: Atlas, 2008.

GAYER, Priscila. **Logística em Eventos**: uma introdução. Porto Alegre: Ed. Reviva, 2017.

Referências Bibliográficas Complementares

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Eventos**: como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Ed. Thompson, 2006.

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

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

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Técnicas e Elaboração de Projetos

Semestre: 2º semestre

Código: 10652

Carga Horária: 72h/a - 60h

Créditos: 4

Ementa

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

Referências Bibliográficas Básicas

VALLE, André Bittencourt; et al. **Fundamentos do gerenciamento de projetos**. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 2014.

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

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

Referências Bibliográficas Complementares

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.

RUSCHMANN, Doris. **Turismo e planejamento sustentável**: a proteção do meio ambiente. Campinas, SP: Papyrus, 2012.

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

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Gestão de Recursos Humanos

Semestre: 3º semestre

Código: 07317

Carga Horária: 72h/a - 60h

Créditos: 4

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.

Referências Bibliográficas Básicas

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas**. Rio de Janeiro: Elsevier: Campus, 2005.

_____. **Gestão de pessoas**: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Barueri, SP: Manole, 2014.

TANKE, Mary L. **Administração de recursos humanos em hospitalidade**. São Paulo: Cengage Learning, 2014.

Referências Bibliográficas Complementares

ABRANJA, Nuno. **Gestão de agências de viagens e turismo**. Lisboa: Lidel, 2012.

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à Teoria Geral da Administração**. 5. ed. São Paulo: Makron Books, 2014.

LACOMBE, Francisco Masset. **Administração: princípios e tendências**. São Paulo: Saraiva, 2008.

PIMENTA, Maria Alzira. **Gestão de pessoas em turismo: comunicação, qualidade e sustentabilidade**. Campinas: Alínea, 2013.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Comunicação em Marketing

Semestre: 3º semestre

Código: 07322

Carga Horária: 72h/a - 60h

Créditos: 4

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.

Referências Bibliográficas Básicas

ADOLPHO, Conrado. **Os 8ps do marketing digital: o guia estratégico de marketing digital**. São Paulo: Novatec, 2011.

ARENS, William F. **Propaganda**. Porto Alegre: AMGH, 2013.

BELCH, George E. **Propaganda e promoção**: uma perspectiva da comunicação integrada de marketing. Porto Alegre: AMGH, 2014.

SAFKO, Lon. **A bíblia da mídia social**: táticas, ferramentas e estratégias para construir e transformar negócios São Paulo: Blucher, 2010.

SHIMP, Terence A. **Comunicação integrada de marketing**: propaganda e promoção. Porto Alegre: Bookman, 2009.

Referências Bibliográficas Complementares

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

CHURCHILL JÚNIOR, Gilbert A. **Marketing**: criando valor para os clientes. São Paulo: Saraiva, 2012.

URDAN, Flávio Torres. **Gestão do composto de marketing**: visão integrada de produto, preço, distribuição e comunicação, táticas para empresas brasileiras, casos e aplicações. São Paulo: Atlas, 2013.

KOTLER, Philip. **Princípios de marketing**. São Paulo: Pearson, 2008.

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

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Organização de Eventos III	Semestre: 3º semestre
--	------------------------------

Código: 10630	Carga Horária: 72h/a - 60h	Créditos: 4
----------------------	-----------------------------------	--------------------

Ementa

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

Referências Bibliográficas Básicas

CAMPOS, Luiz Cláudio de A. Menescau. **Eventos**: oportunidade de novos negócios. Rio de Janeiro: SENAC, 2000.

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

MATIAS, Marlene. **Planejamento, organização e sustentabilidade em eventos**: culturais, sociais e esportivos. Barueri, SP: Manole, 2011.

Referências Bibliográficas Complementares

ALLEN, JOHNNY; et al. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. Caxias do Sul :EdUCS, 2013.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Eventos**: como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Ed. Thompson, 2006.

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

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Design e Decoração de Eventos

Semestre: 3º semestre

Código: 10639

Carga Horária: 72h/a - 60h

Créditos: 4

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.

Referências Bibliográficas Básicas

CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2008.

ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2012.

ZITTA, Carmem. Organização de eventos: da ideia à realidade. Brasília: SENAC, 2013.

Referências Bibliográficas Complementares

BISTAFA, Sylvio R. **Acústica aplicada ao controle do ruído**. São Paulo: E. Blucher, 2006.

SONG, Jia. **Stage design: concerts, events ceremonies and theater**. Artpower International Publishing, 2013.

RICHARDS, Greg; MARQUES, Lénia; MEIN, Karen. **Event design: social perspectives and practices**. London: Routledge, 2015.

LIDA, Itiro. **Ergonomia: projeto e produção**. São Paulo: Edgard Blücher, 2005.

HAUSER, Arnold. **História social da arte e da literatura**. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Elaboração de Cardápios para Eventos	Semestre: 3º semestre
--	------------------------------

Código: 10649	Carga Horária: 36 h/a - 30h	Créditos: 2
----------------------	------------------------------------	--------------------

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.

Referências Bibliográficas Básicas

POWERS, Tom. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Editora Atlas, 2004.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas**: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. Caxias do Sul: EdUCS, 2010.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnica e criatividade**. Caxias do Sul: EdUCS, 2009.

Referências Bibliográficas Complementares

CÂNDIDO, Índio. **Restaurante**: administração e operacionalização. Caxias do Sul: Educs, 2010.

VIERA, Elenara Viera de. **Glossário técnico**: gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educs, 2000.

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

BRAUNE, Renata. **O que é gastronomia?**. São Paulo: Brasiliense, 2012.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Qualidade e Segurança

Semestre: 3º semestre

Código: 10650

Carga Horária: 36 h/a - 30h

Créditos: 2

Ementa

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

Referências Bibliográficas Básicas

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos**. Rio de Janeiro: ABNT, 2015.

NAKANE, Andréa. **Segurança em eventos: não dá pra ficar sem!**. São Paulo: Aleph, 2013.

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos: da ideia à realidade**. Brasília: SENAC, 2013.

Referências Bibliográficas Complementares

ALLEN, JOHNNY; et al. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

GLAESSER, Dirk. **Gestão de crises na indústria do turismo**. Porto Alegre: Bookman, 2008.

RIBEIRO, Fábio Henrique. **Qualidade de vida e segurança no trabalho**. São Paulo :Pearson Prentice Hall, 2009.

TESCH, Nilson. **Segurança no trabalho**. Rio de Janeiro: Tecnoprint, 1979.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Administração Financeira e Orçamentária	Semestre: 4º semestre
---	------------------------------

Código: 07319	Carga Horária: 72h/a - 60h	Créditos: 4
----------------------	-----------------------------------	--------------------

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.

Referências Bibliográficas Básicas

BRAGA, Roberto. **Fundamentos e técnicas de administração financeira**. São Paulo: Atlas, 1989.

GITMAN, Lawrence J. **Princípios de administração financeira**. São Paulo: Pearson, 2010.

PADOVEZE, Clóvis Luís. **Orçamento empresarial: novos conceitos e técnicas**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

Referências Bibliográficas Complementares

LUDÍCIBUS; Sérgio de. **Análise de balanços**: a análise da liquidez e do endividamento, a análise do giro, a análise da rentabilidade, a análise da alavancagem financeira, indicadores e análises especiais. São Paulo: Atlas, 2014

MARION, José Carlos. **Contabilidade básica**. São Paulo: Atlas, 2015.

OLIVEIRA, Edno. **Administração financeira da pequena e média empresa**. São Paulo: Atlas, 2010.

PADOVEZE, Clóvis Luís. **Planejamento orçamentário**. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

ROSS, Stephen A. **Administração financeira**. São Paulo: Atlas, 2015.

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Meio Ambiente e Sustentabilidade		Semestre: 4º semestre
Código: 10612	Carga Horária: 72h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Práticas sustentáveis na hospitalidade.		
Referências Bibliográficas Básicas		

RUSCHMANN, Doris. **Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente.** Campinas, SP: Papyrus, 2010.

DIAS, Reinaldo. **Turismo sustentável e meio ambiente.** São Paulo: Atlas, 2002.

MACHADO, Álvaro. **Ecoturismo um produto viável: a experiência do Rio Grande do Sul.** Rio de Janeiro: Senac, 2005

Referências Bibliográficas Complementares

MATHEUS, Carlos Eduardo; MORAES, America Jacintha de; CAFFAGNI, Carla Wanessa do Amaral. **Educação ambiental para o turismo sustentável: vivências integradas e outras estratégias metodológicas.** São Carlos: Rima, 2005.

SAMPAIO, Carlos.; HENRIQUEZ, Chistian; MANSUR, Cristiane. **Turismo comunitário, solidário e sustentável: da crítica às ideias e das ideias à prática.** Blumenau: Edifurb, 2011.

CORRÊA, Maria Laetitia, PIMENTA, Solange Maria.; ARNDT, Jorge Renato Lacerda (org.). **Turismo, sustentabilidade e meio ambiente: contradições e convergências.** Belo Horizonte: Autêntica, 2009.

PHILIPPI JR, Arlindo; RUSCHMANN, Doris Van De Meene. **Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo.** São Paulo: Manole, 2010.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Hospitalidade e Lazer

Semestre: 4º semestre

Código: 10614

Carga Horária: 72h/a - 60h

Créditos: 4

Ementa

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

Referências Bibliográficas Básicas

CAMARGO, Haroldo Leitão. **Uma pré-história do turismo no Brasil**: recreações aristocráticas e lazes burgueses. São Paulo: Aleph, 2007.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

DIAS, Reinaldo. **Planejamento do turismo**: política e desenvolvimento do turismo no Brasil. São Paulo: Editora Atlas, 2008.

MELO, Victor Andrade de. **Introdução aos estudos do lazer**. Barueri, SP: Manole, 2012.

Referências Bibliográficas Complementares

AUGÉ, Marc. **Não-lugares**: introdução a uma antropologia da supermodernidade. Campinas, SP: Papirus, 2010.

BOULLÓN, Roberto; et al. **Um novo tempo livre**: três enfoques teóricos-práticos. Bauru, SP: EDUSC, 2004.

DUMAZEDIER, Joffre. **Sociologia empírica do lazer**. São Paulo: Perspectiva, 2008.

MASI, Domenico de. **O ócio criativo**. Rio de Janeiro: Sextante, 2000.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Organização de Eventos IV

Semestre: 4º semestre

Código: 10631

Carga Horária: 72h/a - 60h

Créditos: 4

Ementa

Procedimentos na organização de eventos científicos, acadêmicos e governamentais.

Referências Bibliográficas Básicas

ALLEN, JOHNNY; et al. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. Caxias do Sul :EdUCS, 2013.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Eventos**: como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Ed. Thompson, 2006.

Referências Bibliográficas Complementares

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos**: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2008.

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

MOLETTA, Vania Florentino. **Turismo de eventos**. Porto Alegre: SEBRAE, 2003.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos**: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2012.

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos**: da ideia à realidade. Brasília: SENAC, 2013.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Organização de Eventos V

Semestre: 4º semestre

Código: 10632

Carga Horária: 72h/a - 60h

Créditos: 4

Ementa

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

Referências Bibliográficas Básicas

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

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos**: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2008.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos**: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

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

Referências Bibliográficas Complementares

ALLEN, JOHNNY; et al. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. Caxias do Sul :EdUCS, 2013.

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos**: da ideia à realidade. Brasília: SENAC, 2013.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Eventos**: como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Ed. Thompson, 2006.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Trabalho de Conclusão de Curso I	Semestre: 5º semestre
--	------------------------------

Código: 10420	Carga Horária: 144 h/a - 120h	Créditos: 8
----------------------	--------------------------------------	--------------------

Ementa

Detalhamento definitivo da planificação da pesquisa. Execução final do projeto de pesquisa. Elaboração de trabalho monográfico. Revisão teórico-metodológica. Estabelecimento definitivo de metas. Conclusão da coleta e análise de dados. Escrita do texto. Revisão do texto. Defesa da monografia.

Referências Bibliográficas Básicas

ECO, Umberto. **Como se faz uma tese**. São Paulo: Perspectiva, 2014.

NASCIMENTO, Luiz Paulo. **Elaboração de projetos de pesquisa**: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

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

Referências Bibliográficas Complementares

LAVILLE, Christian. **A construção do saber**: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas. Porto Alegre: ARTMED, 1999.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 2014.

DEMO, Pedro. **Metodologia científica em ciências sociais**. São Paulo: Atlas, 1995.

SCHLÜTER, Regina G. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2005.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Estágio

Semestre: 5º semestre

Código: 10651

Carga Horária: 366 h/a - 300h

Créditos: 20

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.

Referências Bibliográficas Básicas

ALLEN, JOHNNY; et al. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Eventos: como criar, estruturar e captar recursos**. São Paulo: Ed. Thompson, 2006.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. São Paulo: Atlas, 2010.

Referências Bibliográficas Complementares

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.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas**. São Paulo: Futura, 1998.

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

RUSCHMANN, Doris. **Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente**. Campinas, SP: Papyrus, 2012.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Legislação do Turismo

Semestre: 5º semestre

Código: 10780

Carga Horária: 72h/a - 60h

Créditos: 4

Ementa

O Turismo como escopo de metas estatais. Leis e atos governamentais em torno de questões turísticas. As diversas ramificações do Direito e suas aplicabilidades em relação ao Turismo. O gerenciamento e os usuários do Turismo diante do Direito do Consumidor. Ética profissional, atuação e conceitos.

Referências Bibliográficas Básicas

BOITEUX, Bayard do Coutto. Legislação de turismo: tópicos de direito aplicados ao turismo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

KANAANE, Roberto. Ética em turismo e hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006.

TORRES, João Carlos Brum. Manual de ética: questões de ética teórica e aplicada: contribuições para estudo da ética filosófica e análise de problemas morais. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

Referências Bibliográficas Complementares

CALDEIRÃO, Denise Morselli Fernandes. **Ética e responsabilidade social**. São Paulo: Pearson educacional, 2009.

BADARÓ, Rui Aurélio De Lacerda. **Direito do turismo**: história e legislação no Brasil e no exterior. São Paulo: Senac, 2002

DORTA, Lurdes. **As leis e o turismo**: uma visão panorâmica. São Paulo: Texto Novo, 2003.

ANGHER, Anne Joyce. **Código de defesa do consumidor**. São Paulo: Rideel, 2007.

3.3.6 Componentes Curriculares Complementares de Graduação (disciplinas optativas)

Disciplinas Optativas	Créditos	Carga Horária	Semestre de oferta
Sociedade, Educação e Relações Étnico – Raciais	2	36 h/a - 30h	1º semestre
Inglês Instrumental - Expressão Oral	3	54 h/a - 45h	2º semestre
Coquetelaria	3	54 h/a - 45h	2º semestre
Higiene na Produção de Alimentos	4	72 h/a - 60h	2º semestre
Gestão Cultural e Eventos	4	72 h/a - 60h	3º semestre
Libras I	4	72 h/a - 60h	4º semestre
Enologia	4	72 h/a - 60h	4º semestre
Gastronomia	4	72 h/a - 60h	4º semestre
Eventos em Meios de Hospedagem	4	72 h/a - 60h	4º semestre
Libras II	4	72 h/a - 60h	5º semestre

3.3.6.1 Ementas e Normas

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Sociedade, Educação e Relações Étnico – Raciais		Semestre: 1º
Código: 10776	Carga Horária: 36 h/a - 30h	Créditos: 2
Ementa		
<p>Estudar e analisar a construção social e histórica do conceito de raça e etnicidade. Compreender discussões sociológicas sobre desigualdade, meritocracia e educação. Políticas afirmativas e discussão com perspectiva didático-pedagógica. 2 Aspectos sociais e antropológicos referentes às comunidades tradicionais, implicações ideológicas e o respeito à particularidade da diversidade. Análise e questionamento da construção de estereótipos e pré-concepções da história social e das políticas públicas e ações afirmativas no Brasil.</p>		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>ELIAS, Norbert. O processo civilizador. Rio de Janeiro: Zahar, 1993.</p> <p>CARONE, Iray; BENTO, Maria Aparecida Silva. Psicologia social do racismo: estudos sobre branquitude e branqueamento no Brasil.</p> <p>MUNANGA, Kabengele. Superando o racismo na escola. Brasília: MEC, 2005.</p> <p>SANTOS, Sales Augusto dos. Ações afirmativas e combate ao racismo nas Américas. Brasília: Ministério da Educação, 2005.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		
<p>BASTIDE, Roger. As Américas negras: as civilizações africanas no Novo Mundo. São Paulo: DIFEL, 1974.</p> <p>COMBOSQUE, Marie Agnès. O silêncio e o ódio: racismo, da ofensa ao assassinato. São Paulo: Scipione, 2001.</p>		

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

SANTOS, Renato Emerson dos (Org.). **Questões urbanas e racismo**. Petrópolis: DP, 2012.

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Inglês Instrumental - Expressão Oral		Semestre: 2º
Código: 06388	Carga Horária: 54h/a - 45h	Créditos: 3
Ementa		
Estudos de textos técnicos-científicos. Redação. Interpretação de textos. Tradução. Resumos. Précis. Elementos de gramática.		
Referências Bibliográficas Básicas		
WILLIAMS, Erica J. <i>Presentations in english: find your voice as a presenter</i> . Oxford: Macmillan, 2008.		
DRAPER, Amadeu Marques David. Dicionário Inglês-Português, Português-Inglês . Portugal: Porto, 2010.		
KENNETH, Anderson. <i>Study speaking: a course in spoken english for academic purposes</i> . Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2004.		
Referências Bibliográficas Complementares		
FURSTENAU, Eugênio. Dicionário de termos técnicos inglês – português . São Paulo: Globo, 2005.		
BARRETT, Barney. <i>Networking in english: informal communication in business</i> . Oxford: Macmillan, 2010.		

DIGNEN, Bob;00 FLINDERS, Steve; SWEENEY, Simon. *For work and life english 365*. Cambridge: Cambridge University Press, 2004.

PENRUDDOCKE, Andrea; WARNASCH, Christopher A. *English for the real world*. United States of America: Living Language, 2004.

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Coquetelaria		Semestre: 2º
Código:10627	Carga Horária:54h/a - 45h	Créditos: 3
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.		
Referências Bibliográficas Básicas		
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.		
Referências Bibliográficas Complementares		
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.

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Higiene e Produção de Alimentos		Semestre: 2º
Código: 10644	Carga Horária: 72h/a - 60h	Créditos: 4
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.		
Referências Bibliográficas Básicas		
FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2007.		
CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2003.		
TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: técnica e criatividade. Caxias do Sul: EdUCS, 2009.		
Referências Bibliográficas Complementares		
DAVIES, C.A. Alimentos e Bebidas . Caxias do Sul: EDUCS, 2001.		
FREUND, F. T. Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial. Rio De Janeiro: Infobook, 2000.		
CÂNDIDO, Índio. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul: EducS, 2010.		

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Gestão Cultural e Eventos		Semestre: 3º
Código: 10778	Carga Horária: 72h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
<p>Conceituação e tipologia de eventos culturais. Compreensão do conceito de cultura, dos usos da cultura como recurso. Como as dimensões da cultura são trabalhadas no contexto da Gestão Cultural. Políticas de Cultura. Leis de Incentivo à Cultura em nível nacional e regional. Elaboração de projetos culturais. Marketing Cultural. A cultura regional e local como subsídio para políticas e projetos culturais. Os eventos como instrumento de operacionalização de projetos culturais.</p>		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>CAMARERO, Carmen Izquierdo. Marketing: del patrimonio cultural. Madrid: Pirâmide, 2008.</p> <p>LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986.</p> <p>BRANDÃO, Rodrigues Carlos. A cultura na rua. Campinas, SP: Papyrus, 1989.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		
<p>CHAUÍ, Marilena. Política cultural. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1984.</p> <p>COELHO, Teixeira. O que é ação cultural. São Paulo: Brasiliense, 2008.</p> <p>ROSENDAHL, Zeny. Espaço e cultura: pluralidade temática. Rio de Janeiro: Ed. Universidade Estadual do Rio de Janeiro, 2008.</p> <p>WILLIAMS, Raymond. Cultura. São Paulo: Paz e Terra, 1992.</p>		

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Libras I		Semestre: 4º
Código: 06497	Carga Horária: 72h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		

Fundamentos linguísticos e culturais da Língua Brasileira de Sinais - Libras. Desenvolvimento de habilidades básicas expressivas e receptivas em Libras para promover a comunicação entre seus usuários. Introdução aos Estudos Surdos.

Referências Bibliográficas Básicas

DE AS, Nidia Regina Limeira. **Cultura, poder e educação de surdos**. Manaus: Ed. da Universidade Federal do Amazonas, 2002. -

GESSER, Audrei. **Libras? que língua é essa?** crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.

QUADROS, Ronice Muller de. KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

SOARES, Maria Aparecida Leite. **A educação do surdo no Brasil**. Campinas (SP): Autores Associados; Bragança Paulista (SP): EDUSF, 2014.

Referências Bibliográficas Complementares

CAPOVILLA, Fernando César. RAPHAEL, Walkiria Duarte. **Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira**. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 2001.

Ministério da Educação e do Desporto. **Educação especial: a educação dos surdos**. Secretaria de Educação Especial. Brasília: MEC, SEESP, 1997.

QUADROS, Ronice Müller de. **O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa**. Brasília: MEC/SEESP, 2004.

SKLIAR, Carlos. (org) **Atualidade da educação bilíngue para surdos = Actualidad de la educación bilingüe para sordos**. Porto Alegre: Mediação, 1999.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Gastronomia

Semestre: 4º

Código:10625

Carga Horária: 72h/a - 60h

Créditos: 4

Ementa

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

Referências Bibliográficas Básicas

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.

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

Referências Bibliográficas Complementares

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

Schlüter, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

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.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Enologia

Semestre: 4º

Código: 10626

Carga Horária: 72h/a - 60h

Créditos: 4

Ementa

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

Referências Bibliográficas Básicas

MACNEIL, Karen. **A bíblia do vinho**. Tradução de Laura Alves; Aurélio Rebello. 2.ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.

BRAUNE, Renata; FRANCO, Sílvia Cintra. **O que é gastronomia?** São Paulo : Brasiliense, 2012.

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

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

LONA, Adolfo Alberto. **Vinhos e espumantes**: degustação, elaboração e serviço Porto Alegre: AGE, 2009.

Referências Bibliográficas Complementares

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

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Turismo - Sommelier - Competência de pessoal**: NBR 15028, Rio de Janeiro: ABNT, 2004.

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, José 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.

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Eventos em Meio de Hospedagem		Semestre: 4º
Código: 10779	Carga Horária: 72h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
<p>Estudo dos meios de hospedagem, de acordo com a classificação e tipo de administração. Tipologia e características dos meios de hospedagem e oportunidades de organização de eventos nestes ambientes. Cargos e funções na hotelaria. Infraestrutura dos meios de hospedagem para planejamento e organização de eventos realizados na hotelaria. Processo de captação e realização de eventos na hotelaria. Serviços e fornecedores na hotelaria. Características e peculiaridades do negócio de eventos e sua dinâmica dentro dos meios de hospedagem.</p>		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.</p> <p>CAON, Mauro. Gestão estratégica de serviços de hotelaria. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		
<p>GUARDANI, Fátima. Gestão de marketing em hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006.</p> <p>CÂNDIDO, Índio. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.</p> <p>NEGRINE, Airton. Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico. Caxias do Sul: EdUCS, 2001.</p> <p>LARA, Simone B. Marketing & vendas na hotelaria. São Paulo: Futura, 2001.</p> <p>GUARDANI, Fátima. Gestão de marketing em hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006.</p>		

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Libras II		Semestre: 5º
Código:06498	Carga Horária: 72h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
A Língua Brasileira de Sinais - Libras: características básicas da fonologia. Emprego das Libras em situações discursivas formais: vocabulário, morfologia, sintaxe e semântica. Prática do uso de Libras em situações discursivas mais formais.		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>QUADROS, Ronice Muller de.; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>GESSER, Audrei. Libras? Que língua é essa?: crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.</p> <p>SKLIAR, Carlos (org.). A surdez: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre, RS: Mediação, 2015.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		
<p>QUADROS, Ronice Muller de.; SCHMIEDT, Magali L. P. Ideias para ensinar português para alunos surdos. Brasília: MEC: Secretaria de Educação Especial, 2006.</p> <p>GESSER, Audrei. O ouvinte e a surdez: sobre ensinar e aprender a libras. São Paulo: Parábola, 2012.</p> <p>HONORA, Márcia; FRIZANCO, Mary Lopes Esteves. Livro ilustrado de língua brasileira de sinais: desvendando a comunicação usada pelas pessoas com surdez. São Paulo: Ciranda Cultural, 2008.</p> <p>SACKS, Oliver. Vendo vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia de Bolso, 2010.</p>		

3.3.7 Oferta dos Componentes Curriculares de Libras, Meio Ambiente e Sustentabilidade e Sociedade, Educação e Relações Étnico-Raciais

De acordo com o DECRETO nº 5.626/2005, o componente curricular de Libras deve ser inserido como Componente Curricular Obrigatório nos cursos de formação de professores para o exercício do magistério, em nível médio e superior, e nos cursos de Fonoaudiologia, de Instituições de ensino, públicas e privadas, do sistema federal de ensino e dos sistemas de ensino dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios. Para os demais Cursos de educação superior constitui-se em Componente Curricular Complementar nos demais cursos de educação superior.

O Curso Superior de Tecnologia em Eventos da Universidade Federal do Rio Grande compreende o ensino de Libras em seu quadro de sequência lógica (QSL), ofertando o Componente Curricular Complementar de Graduação "LIBRAS" como disciplina optativa, com carga horária de 60h.

Conforme a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002, a educação ambiental é um direito de todos. Trata-se de uma temática permanente e necessária, a qual proporciona aos indivíduos compreender os processos de construção de "[...] valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente, bem de uso comum do povo, essencial à sadia qualidade de vida e sua sustentabilidade". Neste sentido, o Curso de Tecnologia em Eventos oferta, Meio Ambiente e Sustentabilidade (Código 10612), como componente curricular obrigatório. Além disso, faz parte de discussões e preocupações dos discentes e docentes nas práticas desenvolvidas ao longo do Curso, buscando integrar a educação ambiental a diferentes disciplinas, atividades e cenários vivenciados no segmento de eventos.

A abordagem da temática Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura AfroBrasileira e Indígena, conforme a Lei Nº 11.645 de 10/03/2008 e Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004, no quadro de

sequência lógica do Curso de Tecnologia em Eventos busca promover a educação de sujeitos conscientes e atuantes da pluralidade étnica e cultural deste país. Atualmente, o Curso busca ofertar no primeiro semestre do Curso a disciplina optativa, Sociedade, Educação e Relações Étnico-Raciais (Código 10776). Além disso, durante o Curso busca-se elencar como um dos pontos essenciais a abordagem em diferentes atividades realizadas no Curso, tais como: discussões em seminários, mesas temáticas em eventos realizados no Curso, leituras nos encontros dos Grupos de Pesquisa, dentre outros.

4 RECURSOS

O Campus de Santa Vitória do Palmar abriga cinco cursos presenciais: Bacharelado em Comércio Exterior, Bacharelado em Hotelaria, Bacharelado em Relações Internacionais, Bacharelado em Turismo, Tecnologia em Eventos, e um curso EAD: Biblioteconomia.

No quesito recursos humanos, o Campus de Santa Vitória do Palmar possui 4 técnicos administrativos e 40 professores. No total, o Campus de Santa Vitória do Palmar possui 470 discentes matriculados, sendo 69 do Curso Superior de Tecnologia em Eventos.

4.1 Corpo Docente

Atualmente, o quadro docente é composto por três docentes específicos do Curso de Tecnologia em Eventos (Quadro 1) e outros professores dos demais Cursos da Universidade Federal do Rio Grande - Campus de Santa Vitória do

Palmar. Este quadro de professores complementares poderá sofrer alterações ao longo dos semestres.

Quadro 1: Docentes Específicos do Curso de Tecnologia em Eventos

Nome e Titulação	Formação
Prof. Dra. Darciele Paula Marques Menezes	Bacharela em Comunicação Social - Habilitação Publicidade e Propaganda pela Universidade Federal do Pampa (2010). Mestra e Doutora em Comunicação pela Universidade Federal de Santa Maria (2011-2012, 2013-2017).
Prof. Ma. Luciene Cristina Imes Baptista	Bacharela em Turismo e Hotelaria pela UNOPAR (Universidade do Norte do Paraná) e Mestre em Turismo e Hotelaria pela UNIVALI (Universidade do Vale do Itajaí).
Prof. Ma. Priscila Gayer	Bacharela em Turismo pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (2005) e Mestra em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul (2008). Atualmente, é doutoranda em Comunicação no PPGCOM/UFRGS.

Quadro 2: Docentes de outros Cursos/Institutos que ministram disciplinas no Curso de Tecnologia em Eventos

Nome e Titulação	Formação
Prof. Dra. Bruna Morante Lacerda Martins	Bacharela em Turismo e Meio Ambiente (UNESPAR/FECILCAM em 2011), Especialista em Geografia, Meio Ambiente e Ensino (UNESPAR/FECILCAM em 2012), Mestre em História (UEM em 2016), e Doutora em Geografia (UEM em 2020).
Prof. Me. Carlos Henrique Cardona Nery	Graduado em Tecnologia Hoteleira pela UCS (1993), Especialização em Educomunicação e

	<p>Tecnologia pela UNINTER, Especialização em Educação do Ensino Superior pelo SENAC, Especialização em Educação Ambiental e Cidadania pela Estácio de Sá, Especialização em Gestão e Desenvolvimento Sustentável do Turismo pela UCS, Mestre em Turismo pela UCS em 2008 (Gestão de resíduos sólidos em festival gastronômico). Atualmente, é doutorando no Programa de Pós-Graduação em Educação Ambiental não formal, pela FURG 2019.</p>
<p>Prof. Dra. Clediane Nascimento Santos</p>	<p>Bacharela em Turismo pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho-Campus de Rosana, e licenciada em Geografia pela Faculdade Polis das Artes; Mestra em Geografia pelo Programa de Pós Graduação da UNESP - Campus de Presidente Prudente (2011-2013); Doutora em Geografia pelo Programa de Pós - Graduação da UNESP- Campus de Presidente Prudente, e realizou Estágio de Pesquisa no Exterior (BEPE/ Doutorado Sanduíche) no período de 02/05/2016 a 02/02/2017 com financiamento da FAPESP.</p>
<p>Prof. Dra. Gabriela Barboza</p>	<p>Graduada em Letras pela Universidade Federal de Santa Maria (2010), Graduada em Letras pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (2012), Mestra em Letras pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2013) e Doutora em Letras pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2018).</p>
<p>Prof. Dra. Helena Beatriz Mascarenhas</p>	<p>Graduada em Letras - habilitação Português- Inglês pela Universidade Federal de Pelotas (1992), Graduada em Direito pela Universidade Federal de Pelotas (1980) e Doutorado em Educação pela Universidade Federal de Pelotas (2013).</p>
<p>Prof. Ma. Juliana Niehues Gonçalves Lima</p>	<p>Bacharela em Turismo pela Universidade Federal de Pelotas- UFPel (2007) e Mestra em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI (2015).</p>

Prof. Me. Letícia Indart Franzen	Bacharela em Turismo pelo Centro Universitário Franciscano (2011), Mestra em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (2014). Atualmente, é doutoranda em Turismo e Hospitalidade no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade (PPGTURH) da Universidade de Caxias do Sul (UCS).
Prof. Dra. Ligia Dalchiavon	Graduada em Letras Português-Espanhol pela Universidade Federal do Rio Grande (2006), Bacharela em Turismo pela Universidade Federal de Pelotas (2008), Mestre em Letras - História da Literatura pela Universidade Federal do Rio Grande (2009) e Doutorado em Letras pelo Programa de Pós-Graduação em Letras da Universidade Federal do Rio Grande (2017).
Prof. Esp. Luciana Pereira Vaz	Graduada em Letras - Libras pela Universidade Federal de Santa Maria (2010) e Pós-Graduada em Libras pela Uniasselvi (2017).
Prof. Dra. Mayara Roberta Martins	Bacharela em Turismo pela Universidade Federal de São Carlos (UFSCAR/Sorocaba) (2009), Mestra em Desenvolvimento Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR) (2013) e Doutora em Ambiente e Sociedade pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) - Núcleo de Pesquisas e Estudos Ambientais (NEPAM/IFCH) (2018).
Prof. Me. Neimar Ferreira da Rosa	Bacharel em Administração pela Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, Campus de Frederico Westphalen (2011), Pós-graduado em Gestão e Direito Empresarial (2013), Pós-Graduado na Especialização em Docência no Ensino Superior (2015) e Mestre em Administração pela Faculdade Meridional - IMED (2017).
Prof. Dra. Pâmela Amado Tristão	Bacharela em Administração pela Universidade Federal do Pampa (2011). Mestre (2014) e Doutora (2019) em Administração pela

	Universidade Federal de Santa Maria-PPGA/UFSM.
Prof. Dr. Raphael Albuquerque de Boer	Graduação em Letras Português/Inglês pela Universidade Federal do Rio Grande - FURG (2005), Mestrado em Letras (Inglês e Literatura Correspondente) pela Universidade Federal de Santa Catarina (2008) e Doutorado em Letras Inglês (Estudos Literários e Culturais) pela Universidade Federal de Santa Catarina (2014). Em 2012, esteve como aluno pesquisador, em seu doutorado sanduíche CNPQ supervisionado pela professora Laura Mulvey, Birkbeck College, London.
Prof. Dr. Ricardo Saraiva Frio	Bacharel em Administração pela Universidade Federal do Rio Grande (2010), Mestre em Administração e Negócios pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (2014) e Doutor em Administração pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2019).
Prof. Me. Thais Gomes Torres	Bacharela em Turismo pela Universidade Franciscana (UFN)- 2005, Licenciatura pelo Programa Especial de Graduação de Formação de Professores para a Educação Profissional (PEG), Mestra em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria (2009). Atualmente, é doutoranda do programa de pós-graduação em Geografia da UFSM.
Prof. Dr. Wellington Freire Machado	Graduado em Letras Português/Espanhol (2007-2010), Mestre em História da Literatura (2012), Doutor em Letras pela Universidade Federal do Rio Grande, com período sanduíche na Universidade de Santiago de Compostela (Espanha) e estágio no grupo GALABRA (Galiza/Portugal/África/Brasil).

4.2 Corpo Discente

O Curso Superior de Tecnologia em Eventos possui 69 alunos matriculados. Atualmente, 37 alunos já colaram grau desde o início das atividades do Curso (referência 2020/2).

A Universidade Federal do Rio Grande - Campus SVP dispõe diversos programas desenvolvidos para oferecer melhores condições durante o período de permanência do estudante na Universidade:

- O **Programa Institucional de Desenvolvimento do Estudante – PDE** visa promover ações para o desenvolvimento pleno do estudante universitário matriculado na FURG, e está estruturado em três subprogramas: o **Subprograma de Apoio Pedagógico** visa promover a melhoria do desempenho acadêmico do estudante, por meio de ações específicas, considerando as demandas dos acadêmicos a fim de qualificar seu processo educativo; o **Subprograma de Formação Ampliada** visa integrar o estudante à vida universitária por meio de ações que contribuam para ampliação de sua formação acadêmica pela participação em atividades de ensino, pesquisa, extensão, representação estudantil, esporte, cultura e lazer; e o **Subprograma de Assistência Básica** visa promover a equidade no ambiente acadêmico, tendo como foco os estudantes em condição de vulnerabilidade social.

A FURG conta também com o **Programa de Apoio Institucional ao Estudante da FURG (PAIE)** que visa contribuir para a permanência dos estudantes na Universidade. O PAIE conta com Subprogramas de Alimentação, Transporte, Moradia e Bolsa Trabalho e Monitoria, além do atendimento individual realizado por Assistente Social e Pedagogo, em plantão de atendimento e acompanhamento social e acadêmico, entre outros. Os subprogramas a seguir fazem parte do Programa de Apoio Institucional ao estudante da FURG:

- **Subprograma de Moradia Estudantil:** tem por objetivo alojar estudantes através do Subprograma de Moradia Estudantil, local destinado a alojar acadêmicos oriundos de localidades distantes com comprovada insuficiência de recursos socioeconômicos.
- **Subprograma de Transporte Estudantil:** O transporte estudantil subsidiado caracteriza-se por ser um incentivo que visa beneficiar os estudantes, fornecendo-lhes passagens escolares para o desempenho de suas atividades curriculares durante o período letivo conforme comprovante de matrícula, evitando a evasão escolar, favorecendo a formação de cidadania e equidade social.
- **Subprograma de Alimentação do Estudante:** visa beneficiar os estudantes, oferecendo-lhes refeições (almoço e/ou jantar) no Restaurante Universitário. O Restaurante Universitário (R.U.) contribui para permanência dos estudantes na Universidade, reduzindo o deslocamento e, conseqüentemente, a evasão escolar, como também, melhorando o desempenho escolar. O R.U. deve ser considerado não somente como essencial à assistência estudantil, mas, também, como espaço privilegiado para integração, buscando a formação da cidadania de nossos estudantes.
- **Orientação Psicológica:** atividade desenvolvida com a finalidade de auxiliar e orientar os estudantes da FURG. Percebemos que, como o Núcleo de Assistência Estudantil consolidou-se como um espaço de referência para tais alunos, estes buscam apoio à resolução de suas problemáticas e conflitos através das orientações. Os acadêmicos passam por uma avaliação, onde alguns são atendidos através de terapia de apoio ou orientação, se necessário são encaminhados para atendimento clínico, no SIAP e em outras instituições que atendem essa clientela.
- **Orientação Pedagógica:** Acompanhamento de rendimento dos acadêmicos em estágio ou subprograma. Se faz necessário ao observamos que grande parte dos acadêmicos adota a matrícula como uma forma de conseguir emprego, após

assinado o convênio, acabam reprovando por infrequência em consequência do horário de trabalho, portanto estabelecemos uma rotina de análise do histórico escolar em paralelo a grade curricular para orientá-los, no sentido de tomar consciência de suas capacidades e limitações, melhorando seu coeficiente de rendimento ou pelo menos diminuindo suas reprovações. Assim começamos a alertá-los da necessidade de aprovação, sob risco em alguns casos de não aproveitamento adequado do tempo dos recursos oferecidos por esta universidade e, conseqüentemente, perda do contrato de estágio, subprograma e o jubramento.

- **Auxílio Pré-Escola:** visa atender discentes que precisem de ensino pré-escolar para deixar seus filhos com idade de 0 a 6 anos, no período em que estiverem cumprindo atividades curriculares.

O Núcleo de Assistência Estudantil (NAE) realiza avaliação e seleção socioeconômicas para a inclusão de estudantes com baixos recursos socioeconômicos nos subprogramas de alimentação, transporte e moradia, bolsa permanência e auxílio Pré-Escola. O NAE acompanha os estudantes contemplados nos subprogramas de alimentação, transporte e moradia; realiza pesquisa de perfil socioeconômico-cultural; faz o acompanhamento e orientação pedagógica; encaminha os estudantes ao atendimento médico e odontológico; promove atividades de socialização; participa da organização da recepção aos calouros; tende os estudantes dando apoio psicológico, bem como encaminha ao SIAP, CONVIVER e CENPRE; elabora parecer psicológico e participa da organização da Mostra Cultural dos Estudantes da FURG.

Além disso, a FURG por meio das Pró-Reitorias, via editais, disponibiliza a concessão de bolsas a estudantes da graduação para o desenvolvimento de ações de ensino, pesquisa, extensão e monitoria.

Na FURG, os alunos são igualmente incentivados a participarem da Mostra da Produção Universitária, que reúne diferentes eventos como o Congresso de Iniciação Científica, o Seminário de Extensão e o Encontro de Pós-Graduação.

Além disso, alguns Programas como Mobilidade Acadêmica, Bolsas Santander Universidades e Ciência Sem Fronteiras têm proporcionado oportunidades aos alunos.

A Coordenação de Atenção aos Estudantes da FURG - Campus de Santa Vitória do Palmar desenvolve, anualmente, a **Acolhida Cidadã** que consiste na recepção dos estudantes ingressantes no 1º semestre letivo do ano, nos cinco cursos do campus.

Durante a Pandemia de COVID-19 foi realizado o **Projeto Cotidiano e Políticas Sociais** que consiste em debates informando diversos temas sobre as políticas sociais, que ocorreu em dois encontros reunindo 545 participantes.

O **Projeto Amparar** atendeu 150 famílias chefiadas por mulheres em condição de vulnerabilidade social agravada pela pandemia, em parceria com a APROFURG e a ONG Amparar de Santa Vitória do Palmar. O projeto arrecadou alimentos e produtos de higiene e limpeza.

Vale destacar também os editais:

- O **Auxílio Alimentação Emergencial** tem como finalidade auxiliar os/as estudantes residentes na cidade de Santa Vitória do Palmar-RS e arredores por meio de gêneros alimentícios básicos, não perecíveis, de forma temporária e excepcional, em razão de suas dificuldades com alimentação e deslocamento enfrentadas durante a pandemia de COVID-19. Atualmente, são atendidos por esse auxílio 25 alunos do Campus de SVP;
- O **Edital Inclusão Digital** ampara os(as) estudantes que se encontram em situação de desigualdade socioeconômica, por meio de auxílio financeiro destinado à inclusão digital, devido a necessidade de acompanhar as aulas e demais atividades acadêmicas ministradas de forma remota, em função da pandemia por COVID-19. Este edital atende 148 alunos do Campus de SVP;
- O **Projeto Alunos Conectados** auxilia os(as) estudantes que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica, por meio de chips de acesso à

Internet, que terão sua franquia de dados renovada a cada mês, com limites de uso até 20Gb, durante seis meses, buscando contribuir para o acesso qualificado às atividades acadêmicas ministradas de forma remota durante a pandemia por COVID-19. Este projeto atendeu cerca de 45 alunos do Campus de SVP.

Os acadêmicos do Curso também dispõem de atividades extracurriculares ofertadas sob a forma de eventos e minicursos. No que se refere a atuação em termos de representação acadêmica os mesmos podem atuar, mediante inscrição de chapa e eleição, como membros do Centro Acadêmico do Curso, o qual possui inclusive espaço físico, localizado no Prédio B, Antigo CC.

4.3 Infraestrutura

Por se tratar de um Campus novo, algumas instalações ainda carecem ser construídas e/ou ampliadas. Além dos dois prédios já prontos, a Biblioteca do Campus encontra-se em um novo e adequado espaço físico. Fazem parte da prática discente como laboratórios de Alimentos e Bebidas, laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos, Laboratório de Pesquisa em Turismo (LATUR), Laboratório de Hospedagem e de informática.

4.3.1 Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos - LAPPE

O **Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos - LAPPE** é um laboratório que integra atividades de ensino, pesquisa e extensão, vinculado ao curso de Tecnologia em Eventos e ao Instituto de Ciências Humanas e da Informação da Universidade Federal do Rio Grande - Campus Santa Vitória do Palmar. O LAPPE tem por finalidade estudar de forma interdisciplinar a área de

Eventos e proporcionar aos usuários experiências práticas de planejamento e organização de diferentes tipos de eventos, com enfoque para os discentes do curso de Tecnologia em Eventos, e a participação de discentes dos cursos de Turismo e Hotelaria do Campus de Santa Vitória do Palmar

O Laboratório está localizado na sala 2206, e sua área interna é de aproximadamente 27,67 metros quadrados, sendo que o LAPPE dispõe de diversos equipamentos e materiais, tais como: cadeira fixa estofada, auto/transformador de energia, armário alto em madeira, mesa para microcomputador, aparelho de som, filmadora (modelo HDV), aparelho eletrônico, persiana vertical, impressora para etiquetas térmica, leitor de código de barra USB, mesa de som, condicionador de ar (evaporador), gaveteiro em madeira MDF, impressora laser multifuncional, microfone profissional de mesa, máquina de efeitos luminoso, jogo de luz, transmissor de sinal, amplificador multiuso, aparelho de DVD, receptor wireless para microfone de lapela, caixa de som amplificada, refletor, mini projetor multimídia, impressora térmica, cadeira giratória com braço, microcomputador, monitor de vídeo colorido, teclado para microcomputador, quadro mural aberto, microfone com fio, transmissor wireless e microfone de lapela. Os equipamentos estão em boas condições de uso. Todos os equipamentos estão em boas condições para uso.

O LAPPE poderá ser utilizado para o desenvolvimento de atividades didáticas para os cursos de Eventos, Hotelaria e Turismo, em especial para a realização de atividades práticas previstas no plano de ensino do professor(a) e no Projeto Pedagógico dos Cursos, oferecimento de monitorias, estágios, e a realização de atividades de pesquisa e extensão.

Os usuários são professores, alunos, monitores, bolsistas e funcionários da FURG vinculados às atividades do LAPPE, que poderão utilizar a estrutura e os equipamentos do LAPPE com as devidas permissões e autorizações. São deveres dos Usuários do laboratório:

I) não comer e nem beber nas dependências do LAPPE, a não ser no local existente para este fim;

II) observar os procedimentos e recomendações para a utilização de materiais e o manuseio dos equipamentos;

III) cumprir com os prazos estabelecidos para utilização dos materiais e equipamentos;

IV) zelar pela integridade dos materiais e equipamentos do Laboratório; cabe ao aluno que efetuar a retirada de materiais e/ou equipamentos do laboratório para uso em algum evento específico,

V) responsabilizar-se por qualquer avaria que ocorra com os materiais e/ou equipamentos;

VI) estar ciente e respeitar as normas compostas no Regimento Interno do LAPPE.

Além disso, o laboratório conta com uma Coordenação, composta por um docente efetivo do Curso, e também uma Coordenação técnica, integrada por um técnico administrativo em educação. O regulamento do laboratório pode ser acessado através do link: [https://tecnologiaeventos.furg.br/images/Regimento LAPPE - Eventos.pdf](https://tecnologiaeventos.furg.br/images/Regimento_LAPPE_-_Eventos.pdf).

4.3.2 Laboratório de Alimentos e Bebidas

O **Laboratório de Alimentos e Bebidas** é um laboratório que integra atividades de ensino, pesquisa e extensão, vinculado ao curso de Tecnologia em Eventos e ao Instituto de Ciências Humanas e da Informação da Universidade Federal do Rio Grande - Campus Santa Vitória do Palmar. Possui uma área interna de aproximadamente 40 metros quadrados, sendo que o Laboratório dispõe de diversos equipamentos e materiais, tais como: cadeira fixa estofada, refrigerador

vertical, mesa redonda em madeira, cafeteira elétrica, gaveteiro, mesa para microcomputador, buffet (mesa térmica), balança digital, fogão (tipo cooktop), forno elétrico, adega climatizada, balcão com uma porta, balcão com duas portas e termômetro digital. Todos os equipamentos estão em boas condições para uso.

O Laboratório tem por finalidade disponibilizar a infraestrutura e o suporte necessário à realização das atividades relacionadas com as disciplinas vinculadas à área de Alimentos e Bebidas do Curso Superior de Tecnologia em Eventos, Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo. Além disso, é possível o desenvolvimento de pesquisas e práticas relacionadas aos exercícios da sala, bar e outros, que respondam a componentes curriculares e projetos mantidos pelos docentes dos cursos.

O Laboratório de Alimentos e Bebidas deverá ser utilizado exclusivamente para atividades de ensino, pesquisa e extensão sob a orientação dos docentes responsáveis, do coordenador e coordenador técnico de laboratório. Além disso, o laboratório poderá ser utilizado para coleta de dados, informações e ações inerentes ao curso Superior de Tecnologia em Eventos, Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo da Universidade Federal do Rio Grande – Campus Santa Vitória do Palmar.

Os alunos, estagiários, bolsistas e monitores usuários do Laboratório de Alimentos e Bebidas devem estar devidamente matriculados no Curso Superior de Tecnologia em Eventos, Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo, e/ou nas disciplinas ligadas ao setor de Alimentos e Bebidas ministradas nos três cursos.

Compete aos alunos, estagiários, bolsistas e monitores usuários do Laboratório de Alimentos e Bebidas: ingressar no Laboratório de Alimentos e Bebidas apenas no horário de início das aulas previamente agendadas, e/ou durante a realização das atividades compreendidas em projetos de ensino, pesquisa e extensão relacionados a área; usar roupas adequadas, conforme

sinalizado neste regimento; desenvolver, sob orientação do docente, atividades de acordo com o que lhes for solicitado; degustar os pratos produzidos; efetuar toda a desinfecção, limpeza e arrumação dos equipamentos e utensílios utilizados no laboratório; deixar o laboratório apenas ao final da aula ou de uma atividade após a supervisão geral do professor e/ou do coordenador técnico.

Os Docentes usuários do Laboratório são aqueles que ministram disciplinas ligadas a área de Alimentos e Bebidas no Curso Superior de Tecnologia em Eventos, Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo, Ministério da Educação Universidade Federal do Rio Grande (FURG) Campus Santa Vitória do Palmar Instituto de Ciências Humanas e da Informação (ICHI) Curso Superior de Tecnologia em Eventos e que possuem projetos de ensino, pesquisa e extensão ligados ao setor de alimentos e bebidas.

Ademais, o laboratório conta com uma Coordenação, composta por um docente efetivo do Curso e uma Coordenação técnica, na qual o responsável é um técnico administrativo em educação. O regulamento do laboratório pode ser acessado através do link: [https://tecnologiaeventos.furg.br/images/Regimento do Laboratrio de Alimentos e Bebidas - EVENTOS.pdf](https://tecnologiaeventos.furg.br/images/Regimento_do_Laboratrio_de_Alimentos_e_Bebidas_-_EVENTOS.pdf).

4.3.3 Laboratório de Informática

O laboratório de informática é um espaço que pode ser utilizado por todos os discentes da FURG - Campus de Santa Vitória do Palmar. Além disso, o laboratório possui um técnico e estagiários que atuam no acompanhamento dos discentes e na manutenção do laboratório.

O laboratório conta com um espaço de aproximadamente 67 metros quadrados, equipados com mesas para computador, cadeiras, 30 computadores,

01 notebook e 01 conjunto multimídia (projektor e equipamento de som), 1 quadro verde escolar e ar-condicionado. Todos os computadores possuem acesso à internet (tipo 2 - 100Mbs) e Wi-fi.

No quesito política de atualização de equipamentos e softwares, os equipamentos e computadores com capacidade de processamento superior a 3,60GHz são atualizados regularmente. Ademais, o laboratório de informática possui os seguintes itens de segurança: placas de saída e detector de fumaça.

4.3.4 Laboratório de Pesquisa em Turismo (LATUR)

O Laboratório de Pesquisa em Turismo – LATUR – da Universidade Federal do Rio Grande é um espaço destinado à pesquisa e à vivência profissional dos acadêmicos da FURG para desenvolver ações didático-pedagógicas, operacionais e de pesquisa, ensino e extensão que atendam às necessidades de ensino e aprendizagem para o desenvolvimento de habilidades e competências profissionais do acadêmico do curso de Bacharelado em Turismo.

O LATUR foi possibilitado pela submissão de proposta pelo Curso de Turismo na CHAMADA PÚBLICA MCT/FINEP/CT-INFRA – CAMPI REGIONAIS – 01/2010, através do projeto de Implantação e Modernização da Infraestrutura de Pesquisa dos Novos Campi-FURG, visando ao Desenvolvimento Sustentável da Planície Costeira do RS.

O LATUR integra a estrutura acadêmica do curso de Bacharelado de Turismo da FURG. Localizado no Campus de Santa Vitória do Palmar no prédio “C”. A estrutura do LATUR é composta pelas salas do Prédio “C”: Auditório, Sala de Coordenação Técnica, Sala de Pesquisa e Pós-Graduação, Sala de Coordenação Acadêmica, Sala de Produção Científica, Sala dos Pesquisadores do Programa de

Educação Tutorial – PET TURISMO, Copa, Três Sanitários, Portaria/Hall, Depósito, Alpendre Coberto.

A organização da gestão do LATUR está ligada ao Curso de Turismo, e tem o Comitê Assessor e o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso como estrutura responsável juntamente com o Coordenador Acadêmico e o Coordenador Técnico do LATUR.

O LATUR caracteriza-se por ser um laboratório cuja função envolve a produção científica e de informação, aliada à preocupação especial em integrar as diferentes disciplinas e articular teoria e prática no processo formativo do discente. Além disso, o LATUR também integra a graduação e a pós-graduação de acordo com o PPC do curso, além de, também, levar em consideração a vocação institucional e as ações multidisciplinares de investigação e projeção do turismo no espaço de atuação da Universidade Federal do Rio Grande – FURG.

O Laboratório tem como missão promover a pesquisa, o conhecimento e o desenvolvimento em turismo através de atividades de pesquisa, ensino e extensão, bem como atividades teóricas e práticas desenvolvidas de forma a complementar o ensino ministrado em sala de aula. Nesse processo, objetiva-se a qualidade na formação discente, despertando no estudante o espírito e a capacidade de atuar em equipe, além de fomentar a gestão correta dos recursos disponíveis e a responsabilidade socioambiental no desenvolvimento da atividade turística. Atualmente, o LATUR atende diretamente além do Curso de Turismo, os Cursos de Hotelaria, Tecnologia em Eventos, Relações Internacionais e Comércio Exterior, todos em funcionamento no Campus FURG de Santa Vitória do Palmar. O regulamento do laboratório pode ser acessado através do link: <https://turismo.furg.br/images/REGIMENTO-LATUR-2017.pdf>.

4.3.5 Laboratório de Hospedagem

O Laboratório de Hospedagem (LAHOSP) está localizado no Campus Santa Vitória do Palmar, com uma área privativa total de 31,79 m². Conta com capacidade máxima para 10 usuários, observando o protocolo de biossegurança/covid19 do Ministério da Educação. Está vinculado ao curso de Bacharelado em Hotelaria e ao Instituto de Ciências Humanas e da Informação (ICHI) da Universidade Federal do Rio Grande - Campus Santa Vitória do Palmar.

O laboratório de Hospedagem ligado ao Curso de Bacharelado em Hotelaria, conta com a seguinte estrutura organizacional: Coordenação, Responsável Técnico, Docentes, Estagiários, Bolsistas e demais usuários.

O laboratório de Hospedagem tem como finalidade de desenvolver atividades de ensino, pesquisa e extensão para a comunidade acadêmica do curso de Hotelaria, Tecnologia em Eventos e Turismo da FURG e comunidade externa.

O Laboratório possui a seguinte estrutura: 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 roupa, cadeira, frigobar, decoração e ambientação condizente; b) Banheiro: louças e metais sanitários, chuveiro, box, cerâmicas; adequação às normas ABNT de acessibilidade; secador de cabelo, acessórios de banho. c) Governança: carrinho de limpeza, carro de camareira; roupa de cama e banho (toalhas de banho, rosto e piso, lençóis, travesseiros, cobertores, protetor de colchão, cobre leito); materiais de limpeza e consumo. d) Recepção: balcão, cadeira, microcomputador com software, telefone, material de escritório e expediente, demais mobiliários. Softwares específicos para o gerenciamento de meios de hospedagem. O regulamento do laboratório pode ser acessado através do link:

4.4 Biblioteca

Criada no ano de 2010, a Biblioteca Setorial da FURG- Campus Santa Vitória do Palmar, atualmente, atende aos seguintes cursos: Bacharelado em Hotelaria; Tecnologia em Eventos; Bacharelado em Turismo; Bacharelado em Relações Internacionais; Bacharelado em Comércio Exterior. Além disso, possui seu acervo com foco nas áreas abrangentes dos atuais cursos ministrados no Campus de Santa Vitória do Palmar. Desde março de 2014, a biblioteca setorial encontra-se localizada no prédio 1, e conta com dois bibliotecários. A Biblioteca Setorial está equipada com 32 cadeiras, 8 mesas, 7 ventiladores, 1 ar-condicionado e possui iluminação de 36 lâmpadas de led.

Na Biblioteca Setorial há 34 obras e 154 exemplares da área de Eventos (área de classificação da CDU - 06.06), e das áreas correlatas há 320 obras e 1271 exemplares da área de Turismo (área de classificação da CDU - 379.85) e 54 obras e 216 exemplares da área Hotelaria (área de classificação da CDU - 640.4).

Todas as obras disponíveis são tombadas e registradas junto ao patrimônio da FURG, cadastradas no Sistema de Bibliotecas, no qual é possível consultar o acervo, reservar e renovar empréstimos. Além disso, a Biblioteca possui as seguintes assinaturas vigentes:

- Sistema de Gestão de Normas e Documentos Regulatórios das Normas Técnicas Brasileiras (ABNT e ISO ABNT) e Mercosul;
- Biblioteca Virtual de *e-books* multidisciplinares;
- Plataforma de revistas eletrônicas da editora Revista dos Tribunais Ltda;
- E-books Springer (coleção 2008).

Vale mencionar as plataformas digitais compreendidas do Sistema de Bibliotecas da FURG: Biblioteca virtual do SiB - disponível em: <https://argo.furg.br>, que contém aproximadamente 4.031 registros e a Base Digital de Teses e

Dissertações da FURG - disponível em: <https://argo.furg.br/?BDTD>, que contém cerca de 3.082 dissertações/teses, em formato digital.

4.5 Grupo de Pesquisa

Os docentes e discentes do Curso de Tecnologia em Eventos podem participar do Grupo de Estudos em Turismo do Extremo Sul (GETES), criado em 2021, que busca incentivar os estudos sobre a dinâmica do fenômeno turístico e integrar a produção acadêmica dos pesquisadores dos cursos de Turismo, Hotelaria e Tecnologia em Eventos da Universidade Federal do Rio Grande (FURG), Campus Santa Vitória do Palmar (RS). O grupo tem como objetivo promover a interação entre pesquisadores de outras Instituições de Ensino Superior Brasileiras e Internacionais, em diferentes níveis (iniciação científica e pós-graduação). Os resultados destes esforços de pesquisa permitirão o avanço e a colaboração dos pesquisadores em publicações de impacto relevante, assim como o incentivo a apresentações em eventos científicos nacionais e internacionais, intensificando os debates acadêmicos, e ampliando o conhecimento científico. O grupo é composto por três linhas de pesquisa: Hospitalidade, Patrimônio e Estudos Culturais; Sustentabilidade, Tecnologias e Desenvolvimento Regional; e Turismo, Gestão e Inovação.

5 Avaliação

As ações da Gestão do Curso Superior de Tecnologia em Eventos são pautadas pela análise de dados oriundos das pesquisas institucionais, pesquisas realizadas pela coordenação do próprio Curso e a escuta atenta dos públicos

compreendidos pelo Curso. De posse dos dados obtidos, a Gestão realiza um melhor direcionamento das ações que estão em desenvolvimento ou que se pretende implementar. Assim, as avaliações e as tomadas de decisões se dão de forma conjunta com o respectivo Núcleo Docente Estruturante do Curso (NDE) e o Comitê Assessor (Colegiado), composto por todos os docentes atuantes no Curso, ambos em caráter consultivo.

A Coordenação do Curso em seu plano de ação assinala um conjunto de ações a serem desenvolvidas ao longo dos dois anos de atuação, nos quais identifica o trabalho compartilhado com o Núcleo Docente Estruturante do Curso, Comitê Assessor, Conselho do Instituto de Ciências Humanas e da Informação, PROGRAD, CPA, dentre outras instâncias. Desse modo, fica evidente que todo o processo de gestão do Curso Superior de Tecnologia em Eventos é realizado de forma coletiva e está em consonância com os propósitos apresentados pela Universidade.

A Coordenação de Curso juntamente com o NDE tem como uma de suas funções elaborar anualmente a avaliação do Curso. Com base nas determinações da Comissão Própria de Avaliação (CPA) da FURG, é realizada a análise dos resultados das seguintes avaliações e informações: Avaliação anual dos discentes sobre os docentes (ADD); Avaliação quadrienal dos discentes sobre a infraestrutura do curso, da universidade e estrutura curricular; Avaliação anual dos docentes sobre o desempenho das turmas; Avaliação quadrienal dos docentes e técnicos administrativos em educação sobre a infraestrutura e atividades do curso e da universidade; as taxas de evasão; resultados do ENADE; e ações executadas pela Universidade, dentro do seu PDI, no ano anterior.

Após análise, a Coordenação juntamente com o NDE assinala os pontos fortes e fracos do curso, para que seja possível planejar ações viáveis de serem executadas no próximo ano e que apresentem eficácia frente às problemáticas identificadas na avaliação, e por fim, realiza-se um seminário, no qual as informações presentes

neste relatório e as ações a serem desenvolvidas são apresentados os docentes, discentes e técnicos administrativos em educação. Além disso, as informações presentes no relatório gerencial são disponibilizadas página eletrônica do curso (<https://tecnologiaeventos.furg.br>) e na página eletrônica da autoavaliação da FURG (<https://avaliacao.furg.br/relatorios-gerenciais>).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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.

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.

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

BARRETT, Barney. Networking in english: informal communication in business. Oxford: Macmillan, 2010.

BASTIDE, Roger. As Américas negras: as civilizações africanas no Novo Mundo. São Paulo: DIFEL, 1974.

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.

_____. Administração: teoria, processo e prática. São Paulo: Makron Books, 1999.

_____. Iniciação à Administração Geral. Barueri: Manole, 2009.

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

_____. Teoria Geral da Administração: da escola científica à competitividade na era globalizada. São Paulo: Atlas, 2000.

CARONE, Iray; BENTO, Maria Aparecida Silva. Psicologia social do racismo: estudos sobre branquitude e branqueamento no Brasil.

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

COMBOSQUE, Marie Agnès. O silêncio e o ódio: racismo, da ofensa ao assassinato. São Paulo: Scipione, 2001.

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

DIGNEN, Bob; FLINDERS, Steve; SWEENEY, Simon. For work and life english 365. Cambridge: Cambridge University Press, 2004.

DRAPER, Amadeu Marques David. Dicionário Inglês-Português, Português-Inglês. Portugal: Porto, 2010.

ELIAS, Norbert. O processo civilizador. Rio de Janeiro: Zahar, 1993.

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.

FURSTENAU, Eugenio. Dicionário de termos técnicos inglês – português. São Paulo: Globo, 2005.

GASTAL, Susana. Turismo, Imagens e Imaginários. São Paulo: Aleph, 2005.

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

_____. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

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

HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

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.

KENNETH, Anderson. Study speaking: a course in spoken english for academic purposes. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2004.

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.

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.

MUNANGA, Kabengele. Superando o racismo na escola. Brasília: MEC, 2005.

- 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.
- PENRUDDOCKE, Andrea; WARNASCH, Christopher A. English for the real world. United States of America: Living Language, 2004.
- 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.
- SANTOS, Renato Emerson dos (Org.). Questões urbanas e racismo. Petrópolis: DP, 2012.
- SANTOS, Sales Augusto dos. Ações afirmativas e combate ao racismo nas Américas. Brasília: Ministério da Educação, 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 Thomson Learning, 2002.

SPOLON, Ana Paula G., QUADROS, Antonio Carlos M. Glossário Técnico Hoteleiro. São Paulo: A. P. G. Spolon, 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.

WILLIAMS, Erica J. Presentations in english: find your voice as a presenter. Oxford: Macmillan, 2008.

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 ideia à realidade. Brasília: Editora Senac-DF, 2008.

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

ANEXOS



FURG

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
PROGRAD / SUPAAC / DAA
SISTEMA DE INFORMAÇÕES ACADÊMICAS

LEGENDA

Código Créditos Carga Hor.
DISCIPLINA OBRIGATÓRIA
Código Créditos Carga Hor.
DISCIPLINA OPTATIVA

Quadro de Sequência Lógica: 3051141

Curso: 305 - EVENTOS - SANTA VITÓRIA DO PALMAR

PERÍODO 1			PERÍODO 2			PERÍODO 3			PERÍODO 4			PERÍODO 5		
No Per:	TOTAL DE HORAS	Obrigat:	No Per:	TOTAL DE HORAS	Obrigat:	No Per:	TOTAL DE HORAS	Obrigat:	No Per:	TOTAL DE HORAS	Obrigat:	No Per:	TOTAL DE HORAS	Obrigat:
378 a =	315 h	362 a = 285 h	540 a =	450 h	360 a = 300 h	432 a =	360 h	360 a = 300 h	648 a =	540 h	360 a = 300 h	648 a =	540 h	576 a = 480 h
06183	3 cr	3 / 54 a = 45 h	07318	4 cr	4 / 72 a = 60 h	07317	4 cr	4 / 72 a = 60 h	07319	4 cr	4 / 72 a = 60 h	10420	8 cr	8 / 144 a = 120 h
LINGUA ESPANHOLA INSTRUM. I			PRINCÍPIOS DE MARKETING DE			GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS			ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA E			TRABALHO DE CONCLUSÃO DE		
06496	4 cr	4 / 72 a = 60 h	10610	4 cr	4 / 72 a = 60 h	07322	4 cr	4 / 72 a = 60 h	10612	4 cr	4 / 72 a = 60 h	10651	20 cr	20 / 360 a = 300 h
PRODUÇÃO TEXTUAL (SEMESTRAL)			MEIOS DE HOSPEDAGEM I			COMUNICAÇÃO EM MARKETING			MEIO AMBIENTE E			ESTÁGIO		
10405	4 cr	4 / 72 a = 60 h	10613	4 cr	4 / 72 a = 60 h	10630	4 cr	4 / 72 a = 60 h	10614	4 cr	4 / 72 a = 60 h	10780	4 cr	4 / 72 a = 60 h
MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA			ALIMENTOS E BEBIDAS			ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS III			HOSPITALIDADE E LAZER			LEGISLAÇÃO DO TURISMO		
10604	4 cr	4 / 72 a = 60 h	10629	4 cr	4 / 72 a = 60 h	10639	4 cr	4 / 72 a = 60 h	10631	4 cr	4 / 72 a = 60 h	06498	4 cr	4 / 72 a = 60 h
ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS I			ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS II			DESIGN E DECORAÇÃO DE EVENTOS			ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS IV			LIBRAS II		
10628	4 cr	4 / 72 a = 60 h	10652	4 cr	4 / 72 a = 60 h	10649	2 cr	2 / 36 a = 30 h	10632	4 cr	4 / 72 a = 60 h			
CERIMONIAL E PROTOCOLO			TÉCNICAS E ELABORAÇÃO DE			ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS PARA			ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS V					
10776	2 cr	2 / 36 a = 30 h	06388	3 cr	3 / 54 a = 45 h	10650	2 cr	2 / 36 a = 30 h	06497	4 cr	4 / 72 a = 60 h			
SOCIEDADE, EDUCAÇÃO E RELAÇÕES			INGLÊS INSTRUMENTAL EXPRESSÃO			QUALIDADE E SEGURANÇA			LIBRAS I					
			10627	3 cr	3 / 54 a = 45 h	10778	4 cr	4 / 72 a = 60 h	10625	4 cr	4 / 72 a = 60 h			
			COQUETELARIA			GESTÃO CULTURAL E EVENTOS			GASTRONOMIA					
			10644	4 cr	4 / 72 a = 60 h				10626	4 cr	4 / 72 a = 60 h			
			HIGIENE NA PRODUÇÃO DE						ENOLOGIA					
									10779	4 cr	4 / 72 a = 60 h			
									EVENTOS EM MEIOS DE					