

PROJETO PEDAGÓGICO

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

Santa Vitória do Palmar, 2023.

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. Dr. Fernando Comiram

Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Eventos: Prof. Dr. Cesar Andre
Luiz Beras

Coordenadora Adjunta do Curso Superior de Tecnologia em Eventos: Prof. Dra.
Renata Brauner Ferreira

Equipe de elaboração deste documento:

Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Eventos

Prof. Dra. Ali Machado
Prof. Dr. Cesar Andre Luiz Beras
Prof. Dra. Clediane Nascimento Santos
Prof. Dra. Darcielle Paula Marques Menezes
Prof. Ma. Leticia Indart Franzen
Prof. Ma. Luciene Cristina Imes Baptista
Prof. Ms. Neimar Ferreira da Rosa
Prof. Dra. Renata Brauner Ferreira
Prof. Dr. Wellington Freire Machado

Comitê Assessor do Curso Superior de Tecnologia em Eventos

Prof. Dra. Bruna Morante Lacerda Martins
Prof. Me. Carlos Henrique Cardona Nery
Prof. Dra. Clediane Nascimento Santos
Prof. Dra. Darcielle Paula Marques Menezes
Prof. Dra. Helena Beatriz Mascarenhas de Souza
Prof. Dra. Ligia Dalchiavon
Prof. Ma. Leticia Indart Franzen
Prof. Ma. Luciene Cristina Imes Baptista
Prof. Dra. Mayara Roberta Martins
Prof. Me. Neimar Ferreira da Rosa
Prof. Dra. Pamela Amado Tristão
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

1. APRESENTAÇÃO.....	6
1.1 Histórico da FURG	6
2 CONTEXTUALIZAÇÃO.....	9
2.1 O Curso de Tecnologia em Eventos da Universidade Federal do Rio Grande - Campus Santa Vitória do Palmar.....	9
2.2 Realidade Regional	10
2.3 Justificativa	12
2.4 Legislação, Regimentos, Decretos e Normativas.....	14
3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	18
3.1 Contextualização/Perfil do Curso.....	18
3.1.1 Objetivos.....	18
3.1.1.1 Objetivos Específicos.....	19
3.1.2 Perfil do Egresso em Tecnologia em Eventos	19
3.1.2.1 Competências e habilidades do egresso em Tecnologia em Eventos	20
3.1.2.2 Áreas de atuação do futuro profissional	20
3.2 Dados do Curso.....	21
3.2.1 Administração Acadêmica	21
3.2.2 Funcionamento	23
3.2.3 Formas de Ingresso	24
3.3 Organização Curricular	24
3.3.1 Estrutura Curricular.....	24
3.3.2 EAD	25
3.3.3 Integralização Curricular	26
3.3.3.1 Atividades Complementares de Graduação (ACGs).....	27
3.3.3.2 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).....	29
3.3.3.3. Metodologias de Ensino-aprendizagem e Avaliação	32
3.3.4 Matriz Curricular (Componentes Curriculares obrigatórios)	34
3.3.4.1 Ementas e Normas	36
3.3.4.2 Disciplinas Curriculares Complementares de Graduação	72

3.3.4.3	Ementas e Normas.....	73
3.3.4.4	Oferta dos Componentes Curriculares de Libras, Meio Ambiente, Sustentabilidade e Sociedade, Educação e Relações Étnico-Raciais e Direitos Humanos	107
4.	RECURSOS	108
4.1	Corpo Docente.....	108
4.2	Corpo Discente	112
4.3	Infraestrutura.....	116
4.3.1	Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos - LAPPE.....	117
4.3.2	Laboratório de Alimentos e Bebidas	118
4.3.3	Laboratório de Informática	120
4.3.4	Laboratório de Pesquisa em Turismo (LATUR)	121
4.3.5	Laboratório de Hospedagem.....	122
4.4	Biblioteca	123
4.5	Grupo de Pesquisa	124
5.	AVALIAÇÃO	125
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	126
	ANEXOS	132

1. APRESENTAÇÃO

Nome do Curso: Curso Superior de Tecnologia em Eventos

Titulação conferida: Tecnólogo em Eventos

Modalidade do curso: presencial

Duração: mínimo 3 anos

máximo 5 anos

Carga Horária Total: 2.055 h/a

Turno: noturno

Vagas: 45

Oferta e matrícula: anual

Ano e semestre de início de funcionamento do curso: 2014/1

1.1 Histórico da FURG

A Universidade Federal do Rio Grande - FURG é pessoa jurídica de direito público, com financiamento pelo Poder Público, vinculada ao Ministério da Educação. A sua sede (Campus Rio Grande – Unidade Carreiros) está situada na Avenida Itália, S/N Km 8, Bairro Carreiros (CEP: 96.203-900), no município de Rio Grande no Rio Grande do Sul. Sua origem ocorreu pela união da Escola de Engenharia Industrial do Rio Grande (federal); da Faculdade de Ciências Políticas e Econômicas do Rio Grande (municipal); da Faculdade de Direito "Clóvis Beviláqua" e da Faculdade Católica de Filosofia do Rio Grande. A FURG iniciou suas atividades em 1969, naquela oportunidade com o nome de Universidade do Rio Grande, através do Decreto-Lei nº 774, de 20 de agosto de 1969. Seu Estatuto foi aprovado através do Decreto nº 65.462, de 21 de outubro daquele ano.

Em 1973 é modificada a estrutura da Universidade do Rio Grande, quando passam a existir cinco centros: Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas, Centro de Ciências Humanas e Sociais, Centro de Letras e Artes, Centro de Ciências do Mar e Centro de Ciências Biológicas e da Saúde. Esta estrutura obedeceu aos preceitos da Lei nº 5540 da Reforma Universitária, tendo como consequências mais importantes, no tocante ao ensino de graduação, a adoção do sistema de matrícula por disciplina

e o surgimento dos colegiados de coordenação didático-pedagógica dos cursos, que, na Universidade, receberam a denominação de Comissões de Curso.

Através do Parecer CFE nº 329-78, Processo MEC nº 210.054-78 e Processo CFE nº 1.426-77, nos termos e para os efeitos do artigo 14 do Decreto-Lei nº 464, de 11 de fevereiro de 1969, é homologado o Parecer nº 329-78 do Conselho Federal de Educação, favorável à aprovação dos novos Estatutos e Regimento Geral da Universidade do Rio Grande, mantida pela Fundação Universidade do Rio Grande. Em 24 de abril de 1978, através da Portaria nº 325, O Ministro de Educação e Cultura Ney Braga aprova a nova redação do Estatuto da Universidade do Rio Grande.

Através do Decreto Presidencial nº 92.987, de 24 de julho de 1986, é aprovado novo Estatuto da Fundação Universidade do Rio Grande.

Em 1987 a FURG passa à condição de Fundação Pública, com seu funcionamento custeado precipuamente por recursos da União Federal. Marca este ano, também, a definição, pelo Conselho Universitário, da Filosofia e Política para a Universidade do Rio Grande. Mediante tal definição, a Universidade assume como vocação institucional o Ecosistema Costeiro, que orientará as atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Em 1997 é reestruturada a administração superior, com a criação das Pró-Reitorias de Graduação (PROGRAD), Assuntos Comunitários e Estudantis (PROACE), Pesquisa e Pós-Graduação (PROPESP), de Administração (PROAD) e de Planejamento e Desenvolvimento (PROPLAN).

Aos 22 dias de dezembro de 1998 o CONSUN aprova nova alteração estatutária da FURG, a qual é posteriormente aprovada pelo Parecer nº 400/99 da Comissão de Escolas Superiores (CES) e homologada em 1999, através da Portaria nº 783/99 do MEC, passando a FURG a denominar-se Fundação Universidade Federal do Rio Grande.

Em 19 de março de 2004, através da Portaria nº 730, o Ministro da Educação Tarso Genro aprova alteração no Estatuto da FURG que estabelece a representação dos servidores Técnico-Administrativos e Marítimos no CONSUN.

Em 23/11/2007, através da Resolução nº 031/2007 do CONSUN, é aprovado o atual Estatuto da FURG, após amplo debate na comunidade acadêmica e local através de dois plebiscitos realizados nos meses de maio e setembro, sendo reconhecido pelo MEC em 16 de abril de 2008, através da Portaria nº 301 do Secretário de Educação

Superior do Ministério da Educação, em razão do Relatório nº 070/2008-MEC/SESu/DESUP/CGFP, conforme consta do processo nº 23116.010365/2007-25.

Em 26/06/2009, através da Resolução nº 015/09 do CONSUN é aprovado o atual Regimento Geral da FURG. A partir desse momento a Universidade se reestrutura em 7 (sete) Pró-Reitorias e 13 Unidades Acadêmicas, passando a contar com dois Conselhos Superiores, o CONSUN (Conselho Universitário) e o COEPEA (Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração). E recentemente em 22/01/2021, esse regimento sofre uma alteração passando a Universidade contar com 8 (oito) Pró-Reitorias.

O presente documento objetiva apresentar o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Eventos da Universidade Federal do Rio Grande – FURG, Campus Santa Vitória do Palmar, reestruturado em 2022 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, assim como a necessária adaptação da grade curricular ao processo de curriculização da extensão realizada em nível nacional e em específico na FURG, a partir de 2023.

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 I e II), a carga horária de disciplinas complementares de graduação, a carga horária de oferta de projetos de extensão por dentro da grade curricular, o aproveitamento da carga horária em Atividades Complementares, o estágio não obrigatório, as disciplinas optativas, os pedidos de quebra de pré-requisitos e exibe critérios e a periodicidade da autoavaliação. Ainda, aborda a apresentação da infraestrutura do Curso, a forma de administração e funcionamento, a composição do Núcleo Docente Estruturante (NDE), a composição do comite assessor de curso, as Metodologias de Ensino e Avaliação, o Corpo Docente e Discente, os Laboratórios de Alimentos e Bebidas e do Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos.

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 pela 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 Superior de Tecnologia em Eventos nasce no ano de 2012, em articulação com a Coordenação do, então, 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, então, 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 Superior 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, então, 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 dois cursos de graduação: Relações Internacionais - Bacharelado no âmbito da Faculdade de Direito e o Curso – FADIR e Comércio Exterior - Bacharelado pelo Instituto de Ciências, Econômicas, Administrativas e Contábeis – ICEAC.

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, sendo que neste momento houve uma primeira necessidade de reestruturação curricular a partir de sugestões decorrentes do processo de avaliação feito pelo MEC.

No final de 2020 inicia-se um segundo processo de reestruturação realizada pela coordenação de curso e com o apoio da comunidade acadêmica - que por conta da pandemia de Coronavírus (COVID-19) ocorrida a partir do mesmo período e que estende-se até o final de 2021 onde houve também a suspensão das atividades presenciais e implementação do ensino remoto até o início de 2022 - finaliza-se com a mudança do tempo de duração do curso, de 05 para 06 semestres (que resultou em novas disciplinas e um novo QSL), da extinção do estágio obrigatório e sua diluição na grade curricular do curso (no Laboratório de Práticas de Eventos), na implementação de disciplinas optativas e de formas de curricularização da extensão que deve ser proporcional a 10% da carga horária total do curso.

2.2 Realidade Regional

O Curso Superior 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, sociocultural 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-reitorias, Direção de Campus, Direção de Unidades, Diretórios Acadêmicos, Coletivos e dos Laboratórios 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 fronteiriça, 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 Superior de Tecnologia em Eventos, aliada às ações de Ensino, Pesquisa e, principalmente, de Extensão 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 as delimitações físicas 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, com a prefeitura municipal do Chui e e o ayuntamiento del Chuy e suas diversas e possíveis instâncias: Secretarias Municipal de Educação, Secretarias Municipal de Turismo, Esportes e Cultura, Escolas Municipais, Estaduais e Particulares; Clubes Sociais; Organizações não governamentais, Consulado do Uruguai no Brasil 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 Superior de Tecnologia em Eventos e do Bacharelado em Hotelaria houve um diálogo com o curso já existente de Bacharelado em Turismo, antes Bacharelado em Turismo Binacional. 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 superiores – 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 práticas em Hotelaria, Turismo e Eventos nesta região.

É nesta perspectiva, que a instalação do curso possibilitou uma integração multidisciplinar entre as áreas correlatas ao Turismo, a partir da formação de um espaço de referência na formação profissional, e aberto ao diálogo entre as necessidades do mundo de trabalho e da atuação acadêmica nas áreas 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, Eventos e Hotelaria é uma forma direta de diálogo da Universidade com os arranjos produtivos regionais – considerando aqui a região como um espaço transfronteiriço.

Ao se falar em arranjos produtivos regionais, 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 de Tecnologia em 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 Superior 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 dispõe 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 Nº 1, de 17 de junho de 2010, do CONAES e Deliberação Nº 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;
- INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06/2019 Dispõe sobre os procedimentos de encaminhamento dos projetos de pesquisa a serem submetidos à análise, aprovação e acompanhamento pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP-FURG);
- 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), e em uma nova e equivalente disciplina a partir de 2022: Meio Ambiente, Sustentabilidade e Sociedade (obrigatória, código 10969) e 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) e a partir de 2023 pela disciplina: Sociedade, Educação e Relações Etnicoraciais na fronteira do extremo sul do RS.(obrigatoria, código 10974) ;

- RESOLUÇÃO Nº 1, DE 30 DE MAIO DE 2012 que Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Resolução CNE/CP 1/2012 (Diário Oficial da União, Brasília, 31 de maio de 2012 – Seção 1 – p. 48) está contemplada na disciplina Sociedade, Educação e Relações Etnico-raciais na fronteira do extremo sul do RS (obrigatória, código 10974);
- 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 na Rua Glicério P. de Carvalho, nº 333, bairro Coxilha, na cidade de Santa Vitória do Palmar, estado do 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. apresentou Conceito 3 na última avaliação do MEC, realizada no ano de 2017.

A carga horária total é de 2055 horas (duas mil e cinquenta horas), divididas entre 1.665 horas (mil seiscentos e sessenta e cinco horas) de Disciplinas Curriculares Obrigatórias, 60 horas (sessenta horas) de Atividades Complementares de Graduação (ACGs), 120 horas (cento e vinte horas) de Disciplinas Curriculares Optativas e 210 horas (duzentos e dez horas) de atividades curriculares de extensão. Com ingresso anual, com oferta de 45 vagas em turno noturno, possui integralização mínima de 06 (seis) semestres e máxima de 9 (nove) 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 uma atuação ética, norteada por princípios democráticos, solidários e atento aos direitos humanos. A estrutura curricular contempla formação específica em Tecnologia 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 tecnologia em 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 a tecnologia em 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 diagnósticos 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, hotelaria e turismo;
- 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, hotelaria e hospitalidade.

3.1.2.2 Áreas de atuação do futuro profissional

Os egressos poderão atuar em empresas especializadas na organização de eventos; empresas ligadas a área do turismo e hotelaria; 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 da coordenação 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 do 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 apresentadas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e pelo Comitê Assessor do Curso a respeito dos fluxos político-pedagógicos, bem como ponderar sobre situações que não estejam previstas na regulamentação adotada 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 sociocultural e mercadológico. O NDE do Curso Superior de Tecnologia em Eventos tem a seguinte composição (referência 2022): Prof^a. Dr^a. Ali Machado, Prof. Dr. Cesar Luiz André Beras, Prof^a. Dr^a. Darcielle Paula Marques Menezes, Prof. Me. Neimar Ferreira da Rosa, Prof^a. Dr^a. Renata Brauner Ferreira, Prof. Dr. Wellington Freire Machado, Prof^a. Dr^a. Clediane Nascimento Santos, Prof^a. Ms^a. Luciene Baptista Imes e Prof^a. Ms^a. Letícia Indart Franzen (por enquanto ata 07 do NDE, portaria em andamento).

Os fluxos de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC I e II) ficam subordinados 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 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 Atividades Complementares do Curso Superior de Tecnologia em Eventos (ACGs).

3.2.2 Funcionamento

O regime de oferta é anual e de matrícula é semestral. O período de realização do curso é noturno. O curso está dividido em seis semestres e sua carga horária total é de 2055 horas, composta de: 1.665 horas (mil seiscentos e sessenta

e cinco horas) de Disciplinas Curriculares Obrigatórias, 60 horas (sessenta horas) de Atividades Complementares de Graduação (ACGs), 120 horas (cento e vinte horas) de Disciplinas Curriculares Optativas e 210 horas (duzentos e dez horas) de atividades curriculares de extensão. Considera-se que o prazo máximo para integralização curricular não deva ser menor que 06 semestres nem maior que 09 (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 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 Superior 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, comunicação, 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.

Nas atividades de extensão curricular, que deve obedecer a 10% do total da carga horária integral do curso, o aluno desenvolverá a partir de projetos de extensão devidamente cadastrados atividades extra atendendo ao público externo da universidade.

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 digital 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 o trabalho de conclusão de curso I (60h) e II (120h).	1665
Carga horária de disciplinas optativas para integralização do Curso	120
Atividades Complementares	60
Atividades de extensão curricular	210

Carga horária total mínima a ser vencida:	2055
Prazo para a integralização Curricular em semestres:	
Mínimo	6
Máximo (estabelecido pela Sequência Aconselhada do Curso+ 50%)	9

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 Centro de Gestão de Tecnologia da Informação (CGTI) 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 sessenta 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 (anexa a este PPC) 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>.

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, o Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos (LAPPE), o Laboratório de Pesquisa em Turismo (LATUR), o Laboratório de Hospedagem (LAHOSP) e a possibilidade de desenvolvimento de estágio não obrigatório.

3.3.3.2 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso(TCC) I e II são disciplinas curriculares 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(a) em Eventos.

De acordo com o Projeto Pedagógico do Curso, o TCC I e II objetiva propor estudos sobre ações, temáticas, abordagens, discussões e reflexões que se relacionem diretamente à área de Tecnologia em 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 penúltimo e último semestre do Curso acontecerá em sequência lógica o TCC I e o TCC II. No TCC I os discentes devem conhecer o regulamento de TCC do Curso, a Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso e as suas atribuições, conhecer os parâmetros de definição do formato de TCC e as determinações do Comitê de Ética, planejar a pesquisa e desenvolvimento do TCC, aplicação as teorias e técnicas na elaboração do TCC e iniciar o desenvolvimento inicial do Trabalho de conclusão de curso com auxílio de um Professor(a) Orientador(a). No TCC II, por sua vez, o discente deve desenvolver a elaboração/escrita dos elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais; a orientação para levantamento de dados e aplicação do instrumento de coleta de dados; a orientação para tabulação de dados; a orientação para descrição e análises de dados; a redação final do TCC; a orientação para apresentação oral e escrita do TCC; a defesa do TCC, as Instruções gerais da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso para Defesa e depósito do Trabalho de Conclusão de Curso e a entrega de versão final do TCC.

Os dois componentes curriculares integrados entre si, por ser o TCC I, pré-requisito do TCC II possuem um carga horária de 60 e 120 horas, respectivamente, e integram o rol de disciplinas do Quadro de Sequência Lógica (QSL), no quinto e sexto semestre do Curso de Tecnologia em Eventos - FURG. Além disso, o discente somente poderá cursar a disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I, pré-requisito de TCC II, quando tiver já cursado Metodologia de Pesquisa. O aluno que estiver em situação de provável formando, terá sua situação avaliada pela Coordenação de Curso e o Núcleo Docente Estruturante, caso necessário.

O formato de desenvolvido do TCC pode ser desenvolvido a partir de três diferentes modalidades: um trabalho monográfico; um projeto experimental ou um artigo científico, todos seguindo as normas vigentes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

É considerado como Monografia a pesquisa de investigação científica (teórica ou empírica) e crítica sobre determinado tema, e é formada por um conjunto de atividades integradas, que inclui as seguintes seções: elementos pré-textuais (ABNT), introdução (problema de pesquisa, objetivos e justificativa), fundamentação teórica, procedimentos metodológicos, análise dos resultados, considerações finais, referências, elementos pós-textuais.

O Projeto Experimental visa atender às necessidades sociais, culturais e mercadológicas do setor de eventos e área afins através de um planejamento desenvolvido para um nicho de mercado ou atuação identificado pelo discente ou cliente prospectado.

O Projeto Experimental corresponde a um conjunto de atividades práticas de diagnóstico, planejamento, criação, experimentação, plano de ação, captação, orçamento, organização e avaliação de diferentes tipos de eventos ou práticas atreladas a área como instrumento de pesquisa, o qual, na ocasião de sua elaboração, 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 artigo Científico se caracteriza como uma produção teórica sucinta, com o objetivo de comunicar as ideias, informações e dados obtidos em uma pesquisa científica de forma clara, coerente e concisa. A partir da construção de um artigo, o

pesquisador é capaz aprofundar conceitos; propor uma nova teoria, sinalizando novos experimentos que validem ou refutem essa teoria; realizar novas críticas a um paradigma; apresentar novas metodologias de trabalho; realizar relatos técnicos a partir de novas experiências técnico-científicas, dentre outros. Para o desenvolvimento do artigo o discente deverá seguir as normas da ABNT relativas aos elementos compreendidos por esse formato de produção científica.

O discente será orientado por um professor(a) (é facultada ao aluno a possibilidade solicitação de alteração de orientador(a), que será avaliada pela Comissão de TCC dos Cursos de Tecnologia em Eventos, Bacharelado em Hotelaria e Turismo). 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 e II”. 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://tecnologiaemeventos.furg.br/documentos/normas-do-curso/regulamento-do-tcc>, (e anexo a este PPC) 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, projeto experimental ou artigo científico 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.

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) dos Cursos Superiores: de Tecnologia em Eventos, de Bacharelado em Hotelaria e de 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 do Curso superior 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 532 – 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. 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, Comunicação Social: Relações Públicas e Propaganda e Publicidade, Sociologia e Turismo e Hotelaria, 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 Superior 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 pedagógico-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 na 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 intrínseca entre teoria e prática, na medida em que o discente transpõe para a prática a utilização figurativa dos conceitos e das metodologias empregadas.

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, escolas conceituais, autores(as), comentadores(as) e outros tópicos.

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 e publicização de conteúdo acadêmico, visando a revisão de teorias, operacionalização e articulação de conceitos e/ou

autores(as). 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 I e II cód. 10973 e cód. 10976 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.

3.3.4 Matriz Curricular (Componentes Curriculares obrigatórios)

1º Semestre	Créditos	Carga Horária
Fundamentos teóricos da hospitalidade e do lazer	4	72 h/a - 60h
Linguagens artísticas, estéticas, design e percepção	4	72 h/a - 60h
Metodologia da Pesquisa I	4	72 h/a - 60h
Introdução aos Estudos de Eventos	4	72 h/a - 60h
Espanhol Instrumental para as Hospitalidades I	3	54 h/a - 45h

2º Semestre	Créditos	Carga Horária
Gerência e prática em alimentos e bebidas	4	72 h/a - 60h
Introdução ao Marketing	4	72 h/a - 60h
Metodologia da pesquisa II	4	72 h/a - 60h
A complexidade e a produção de eventos	4	72 h/a - 60h
Cerimonias, ritualidades e protocolos	4	72 h/a - 60h

3º Semestre	Créditos	Carga Horária
Gestão cultural e produção de eventos	4	72 h/a - 60h
Marketing de Serviços	4	72 h/a - 60h
Gestão de Pessoas	4	72 h/a - 60h
Logística aplicada em eventos	4	72 h/a - 60h
Produção Textual	4	72 h/a - 60h

4º Semestre	Créditos	Carga Horária
Meio Ambiente, Sustentabilidade e Sociedade	4	72 h/a - 60h
Comunicação, produção de sentido e eventos	4	72 h/a - 60h
Gestão Financeira	4	72 h/a - 60h
Empreendedorismo	4	72 h/a - 60h
Optativa		

5º Semestre	Créditos	Carga Horária
Segurança e gerenciamento de riscos em eventos	4	72 h/a - 60h
Laboratório de Práticas em Eventos	8	144 h/a - 120h
Trabalho de Conclusão de Curso I	4	72 h/a - 60h
Plano de Negócios	4	72 h/a - 60h
Sociedade, Educação e Relações Etnicoraciais na fronteira do extremo sul do RS.	4	72 h/a - 60h

6º Semestre	Créditos	Carga Horária
Políticas Públicas e Legislação em Eventos	4	72 h/a - 60h
Trabalho de Conclusão de Curso II	8	144 h/a - 120h

Optativa		
Optativa		

3.3.4.1 Ementas e Normas

1º Semestre

Disciplina: Fundamentos Teóricos da Hospitalidade e do Lazer			Código: 10961
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 45h	Práticos: 15h
<p>Ementa: Estudo introdutório das viagens e do turismo: origens e seu desenvolvimento sob a ótica da hospitalidade. Origens da hospitalidade no turismo. Aspectos históricos da hospitalidade e do turismo e do lazer. Identificação das interfaces entre trabalho, tempo livre, e lazer. O lazer na sociedade pós-industrial. O lazer e a inserção no campo da hospitalidade e dos eventos. Abordagem teórica e conceitual da hospitalidade e do acolhimento: tipologias e domínios. Conceituação de lazer e entretenimento: características, tipologias e funções. Estrutura, organização e serviços relacionados ao lazer aplicados a eventos.</p>			
<p>Conteúdo Programático</p> <p>UNIDADE 1: Fundamentos I – Estudo introdutório das viagens e do turismo, origens e seu desenvolvimento sob a ótica da hospitalidade. II – Origens da hospitalidade no turismo. III – Aspectos históricos da hospitalidade. IV – Panorama histórico do lazer, recreação e entretenimento.</p> <p>UNIDADE 2: Abordagem conceitual e teórica do turismo e suas dimensões. I – Abordagem teórica da hospitalidade, seus domínios, distinções semânticas e diferenciações conceituais. II – Conceituação de lazer e entretenimento, suas características, tipologias e funções. III- Identificação das interfaces entre trabalho, tempo livre, ócio, ócio criativo e lazer.</p> <p>UNIDADE 3: Infraestrutura I – Espaços e Equipamentos de Lazer e Eventos, Meios de Hospedagem, Transporte e Serviços de Alimentação. II – Segmentação de mercado com ênfase no Turismo de Negócios e Eventos.</p>			

III- Análise do fenômeno da hospitalidade no turismo, hotelaria, gastronomia e eventos em uma perspectiva interdisciplinar.

Bibliografia Básica

ASSUNÇÃO, Paulo. **História do Turismo No Brasil Entre Os Séculos XVI e XX**: viagens, espaço e cultura. Barueri-SP: Manole, 2012.

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

CASTELLI, G. **Hospitalidade**: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviço. São Paulo: Saraiva, 2010.

Bibliografia Complementar

BENI, Mário Carlos, **Análise Estrutural do Turismo**. São Paulo: Editora SENAC, 2000.

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

DUMAZEDIER, Joffre. **Lazer e cultura popular**. São Paulo: Perspectiva, 2014.

FURTADO, Silvana; VIEIRA, Francisco (Orgs.). **Hospitalidade**: turismo e estratégias segmentadas. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

LAFARGUE, Paul. **Direito a Preguiça**. São Paulo: Ed. UNESP HUCITEC. 1999.

Disciplina: Linguagens Artísticas, Estéticas, Design e Percepção		Código: 10962	
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
Ementa: Noções de arte, estética, design e percepção para a criação, produção e gestão de eventos. Aplicações de noções do campo da percepção artística em eventos, manejo da crítica, mídia especializada e mercado de produção artística. Design e curadoria do pensamento artístico, catálogos, exposições, espaços e eventos artísticos como elementos fundamentais do acesso e democratização da cultura. Valorização das artes, agentes e produtores locais para a produção de uma agenda de eventos artístico culturais.			
Conteúdo Programático			

UNIDADE 1: Pensamento artístico

- I – Arte Moderna: escolas, movimentos, vanguardas e manifestos
- II – Arte Brasileira: escolas, movimentos, vanguardas e manifestos
- III – Arte popular, urbana, decolonial, queer, de rua, arte-manifesto, contracultura.
- IV – Relações entre arte, cultura e sociedade

UNIDADE 2: Fundamentos

- I – Fundamentos e regras da arte
- II – Fundamentos da estética e do belo
- III – Fundamentos do design
- IV – Fundamentos da percepção

UNIDADE 3: Planejamento, organização e execução

- I – Produtores, mercado e crítica artística
- II -Curadoria de obras, exposições, salões, vernissages, mostras e bienais
- III Catálogos
- IV – Artemídia: imagens, audiovisualidades, videoarte, videoinstalação
- V- Design efêmero

Bibliografia Básica

BAZIN, Germain. **História da história da arte**. São Paulo: Martins Fontes, 1989

BENJAMIN, Walter (1969). “A obra de arte na época de sua reprodutibilidade técnica”. In: GÜNNEWALD, José Lino (Org.). **A Idéia do Cinema**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.

CAUQUELIN, Anne. **Arte contemporânea**. Uma introdução. São Paulo: Editora Martins, 2005.

Bibliografia Complementar

CRIMP, Douglas. **Sobre as ruínas do museu**. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

FREIRE, Cristina. **Arte conceitual**. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

GOMBRICH, Ernst. **A História da Arte**. Editora LTC. 2000.

MACHADO, Arlindo. **Arte e Mídia**. Rio de Janeiro: Zahar, 2007.

MERLEAU-PONTY. **O olho e o espírito**. São Paulo: Cosac Naify, 2013.

Disciplina: Metodologia da Pesquisa I

Código: 10990

Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
<p>Ementa: A ciência e o método científico. O Eventos como objeto de pesquisa e a Interdisciplinaridade. O processo de leitura e apresentação do trabalho acadêmico: Fichamento, resenha, artigo, resumo para congressos. Métodos e técnicas da pesquisa em Eventos, Hotelaria e Turismo. Abordagem Qualitativa e Abordagem Quantitativa. Técnicas de Pesquisa. Elaboração de Projetos e Relatórios de Pesquisa. A aplicação das normas técnicas da ABNT e Boas Práticas na elaboração de trabalhos científicos.</p>			
<p>Conteúdo Programático</p> <p>I – O emprego do método científico na pesquisa e suas etapas de planejamento e elaboração de projeto de pesquisa; II – Reflexão crítica do turismo como objeto de pesquisa e a sua interdisciplinaridade; III – Tipos de abordagem e técnicas de pesquisa aplicadas a eventos e a hospitalidade; IV – A importância das normas técnicas e de boas práticas em pesquisa (tipos de normas, comitê de ética, conduta em campo, plágio, indicação de citações, uso de fontes de informação e referências).</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>GIL, Antônio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. São Paulo: Atlas, 2014.</p> <p>SCHLÜTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2005.</p> <p>MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2010.</p>			
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.</p> <p>LOHMANN, Guilherme.; PANOSSO NETTO, Alexandre. Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.</p> <p>MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 2015.</p>			

RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa social: métodos e técnicas.** São Paulo: Atlas, 1999.

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

Disciplina: Introdução aos Estudos de Eventos			Código: 10963
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
<p>Ementa: Aspectos Teóricos e Fundamentos em Eventos: A História dos Eventos no Mundo e no Brasil. Conceituação de Evento em uma abordagem interdisciplinar, com interfaces transversais as diversas áreas do conhecimento e campos de atuação profissional. Caracterização, Classificação e Tipologias de Eventos. Dimensionamento da área de Eventos na cadeia produtiva do turismo, da hotelaria e da economia criativa. Entidades, Associações e Atores Sociais. Os impactos da Sazonalidade na área de eventos. Eventos e relações sociais.</p>			
<p>Conteúdo Programático</p> <p>UNIDADE 1: Fundamentos I – Histórico sobre os eventos II – Evento e indivíduo III – Evento e sociedade IV – Eventos e hospitalidade</p> <p>UNIDADE 2: Conceitos I – Conceitualização dos tipos de eventos II – Eventos, sociabilidade e emoções III – Eventos e organização social e cultural</p> <p>UNIDADE 3: Dinâmicas I – Organização: pré, trans e pós-evento II – Ideia, conceito, unidade, coerência e diferencial III – Tradições e inovações IV – Análises, prospecções e avaliações</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>ALLEN, Jhonny; et all. (Orgs). Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Campus, 2003.</p>			

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

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

Bibliografia Complementar

BRITO, Janaina. FONTES, Nena. **Estratégias para eventos**. Uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.

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

MEIRELLES, Gilda Fleury. **Tudo sobre eventos**. São Paulo: Editora STS Publicações e Serviços Ltda., 1999.

NETO, Francisco Paulo de Melo. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2012.

PEIRANO, Mariza. (Org.). **O Dito e o Feito**. Ensaios de Antropologia dos Rituais. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2002.

Disciplina: Espanhol Instrumental para as Hospitalidades I		Código: 06776	
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 3	Carga horária: 45h	Teóricos: 45h	Práticos:
Ementa: Introdução ao conhecimento básico em língua espanhola: revisão de textos, estudo das situações prático-discursivas da língua estrangeira voltadas para as hospitalidades.			
Conteúdo Programático			
<p>I – Introdução ao estudo da língua espanhola II - ¿Por qué estudiar español? III – Ferramentas digitais para o estudo autônomo de espanhol; IV – Substantivos I (Nombrar personas, animales y objetos); V – Estratégias de leitura: “skimming”, “scanning” e seletividade; VI – Los heterosemánticos, las jergas y los heterotónicos; VII – Substantivos II (Indicar la cantidad de personas, animales y objetos); VIII – Los signos de puntuación; IX – Ortografía; Acento tónico y gráfico. X – Verbos ser y llamarse;</p>			

XI – Los artículos (definido; indefinido; neutro); Describiendo el mundo: adjetivos;
XII – Los adjetivos; Para describir y calificar un sustantivo;
XIII – Las formas no personales del verbo;
XIV – El verbo gustar y los pronombres personales;
XV – El Buen Beber (y comer) en el mundo.
XVI – Los números en español; Cardinales; Singular y plural;
XVII – Muy y mucho;
XVIII – Los pronombres personales de objeto directo;
XIX – Leitura de gêneros textuais diversos (científico, jornalístico, memes, etc) e linguagem empregada nas redes sociais.

Bibliografia Básica

LA LOSA, Maria del Carmen Marcos de.; RODRÍGUEZ, Maria Rosario Obra. **Punto final**: curso superior E.L.E. Madrid : Edelsa, 1997.

MORENO, Concha.; ERES FERNANDEZ, Gretel M. **Gramática contrastiva del español para brasileños**. Madri: Sociedad General Española de Libreria, 2007.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. Asociación de Academias de la Lengua Española. **Ortografía de la lengua española**. Madrid: Real Academia Española, 2010.

Bibliografia Complementar

CASSANY, Daniel. **La cocina de la escritura**. Barcelona : Anagrama, 1995.

COTO, Manuela E.; VALDERRAMA, Yolanda F. **El componente cultural en la clase de E/LE**. Madrid: Edelsa, 2006.

LUENGO, José Luis Ramírez. **Breve historia del español de America**. Madrid: Arco libros, 2007.

ZIPMAN, Susana. **Espanhol para hotelaria**: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. Barueri, SP: DISAL, 2013.

Israel Semino, María Josefina. **El cuarteto en acción**: leer, comprender, hablar y escribir en español. Rio Grande : Ed. da Universidade Federal do Rio Grande, 2011.

2º Semestre

Disciplina: Gerência e Prática em Alimentos e Bebidas

Código: 10964

Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 45h	Práticos: 15h
<p>Ementa: Estudo da comensalidade em eventos enfocando na gerência e práticas de manejo com alimentos e bebidas. Apresentação da comensalidade e sua importância no evento através da noção de estrutura apresentada em cardápios e cartas. Noções de qualidade e segurança no manejo alimentar e na produção gastronômica para eventos.</p>			
<p>Conteúdo Programático</p> <p>UNIDADE 1: Noções Introdutórias I – Comensalidade e cultura II- Introdução à gastronomia III – Alimento, afeto e memória IV – Alimento e distinção social</p> <p>UNIDADE 2: Cardápios e Cartas I – Conceito, histórico e definições II – Conceito, estrutura, tipos de cardápio III – Formato, fonte, grid, layout, apresentação IV – Princípios gráficos e padrões estéticos e tipográficos</p> <p>UNIDADE 3: Alimentos e bebidas em eventos I – Adequação a tipos de eventos II – Gerenciamento de compras, estoque e manejo, qualidade e segurança alimentar III – Serviços em alimentos e bebidas IV – Estruturas e formatos de serviço em alimentos e bebidas V Preparação de bebidas e alimentos em eventos</p>			
<p>Bibliografia Básica BRAUNE, Renata. O que é gastronomia? São Paulo: Brasiliense, 2012.</p> <p>FLANDRIN, Jean Louis. <i>Et al.</i> História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2003.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes de. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.</p>			
<p>Bibliografia Complementar DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.</p>			

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

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

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. São Paulo: Roca, 2014.

SPANG, Rebecca. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

Disciplina: Introdução ao Marketing		Código: 07544	
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
Ementa: Processo de marketing. Estratégia empresarial e marketing. Ambiente de mercado. Sistema de informações. Mercado consumidor e comportamento de compra. Segmentação de mercado e seleção de mercado-alvo. Mensuração e previsão de demanda. Desenvolvimento do composto de marketing: produto, preço, praça e promoção. Marketing online. Responsabilidade social e marketing.			
Conteúdo Programático			
UNIDADE 1: Introdução aos conceitos de marketing			
I – Definição de Marketing			
II – Necessidades, desejos e demandas			
III – Conceito de valor			
UNIDADE 2: Ambiente de marketing			
I – Macroambiente			
II – Microambiente			
UNIDADE 3: Segmentação de mercado e posicionamento de mercado			
I – Segmentos de mercado			
II – Posicionamento de mercado			
III – Composto de marketing (4Ps)			
UNIDADE 4: Novas aplicações do marketing (online, responsabilidade social)			
I – Marketing na era da informação			
II – Marketing digital			
Bibliografia Básica			

CHURCHILL JR., Gibert. **Marketing: criando valor para os clientes**. 3. Ed. São Paulo: Saraiva, 2012.

KOTLER, Philip. **Administração de marketing**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013.

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

Bibliografia Complementar

CRESCITELLI, Edson. **Comunicação de marketing: integrando propaganda, promoção e outras formas de divulgação**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

PORTER, Michael E. **Vantagem competitiva: criando e sustentando um desempenho superior**. Rio de Janeiro: Elsevier, 1989.

BLYTHE, Jim. **Um livro bom, pequeno e acessível sobre marketing**. Porto Alegre: Bookman, 2010.

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

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

Disciplina: Metodologia da Pesquisa II		Código: 101055	
Pré-requisito: 10990	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Metodologia da Pesquisa I			
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
Ementa: Etapas da pesquisa. A elaboração do projeto de pesquisa (Definição de objetivos; problema e hipóteses de pesquisa; Justificativa; Revisão bibliográfica e Plano de trabalho). A pesquisa na perspectiva da processualidade e complexidade da área de eventos, hotelaria e turismo. Métodos e técnicas de pesquisa sob uma perspectiva multidisciplinar e interdisciplinar. A coleta de dados. A análise dos dados. Elaboração de um projeto de pesquisa. Apresentação de trabalhos e pesquisas.			
Conteúdo Programático			
I – O emprego adequado das Etapas de Elaboração de Pesquisa e Coleta de			

<p>Dados</p> <p>II – Métodos e Técnicas de Pesquisa aplicadas a Eventos e a Hospitalidade</p> <p>III – Elaboração de Instrumentos de Coleta de Dados e de Análise dos Dados</p> <p>IV – Etapas do processo de elaboração de trabalhos científicos (Projetos de Pesquisa, Trabalhos de Conclusão de Curso, Relatórios Técnicos e Apresentação de Trabalhos Científicos)</p>
<p>Bibliografia Básica</p> <p>KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.</p> <p>VEAL, A. J. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. São Paulo: Aleph, 2011.</p> <p>SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2016.</p>
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.</p> <p>NASCIMENTO, Luiz Paulo do. Elaboração de projetos de pesquisa: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage Learning, 2012.</p> <p>SCHLÜTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2005.</p>

Disciplina: A Complexidade e a Produção de Eventos		Código: 10965	
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
<p>Ementa: Eventos em sua complexidade humana, social, cultural, econômica e regional. Reflexões sobre a produção de eventos não como mera prestação de serviço, mas como resultado da interpretação da cultura socioeconômica atravessada pelas dinâmicas do capitalismo e pelas regulações do mercado. Planejamento responsável e organização de eventos implicados com a excelência dos serviços e engajados de forma ética na ecologia social.</p>			

Conteúdo Programático

UNIDADE 1: Eventos e cultura global

- I – A produção de eventos e as contradições da modernidade
- II – Evento e cenários culturais, tradições, rupturas e emergências
- III – Economia e territorialidades globalizadas e eventos
- IV – Eventos, mercado e cidadania

UNIDADE 2: Eventos e cenários comerciais

- I – Produção de eventos: eventos locais, regionais e megaeventos
- II – Eventos, cultura popular e autonomia local/regional
- III – Eventos, subculturas e nichos de mercado
- IV – Contradições e impactos na produção eventos

UNIDADE 3: Planejamento, organização e execução

- I – Análise de demanda, cenários socioeconômicos e fases de planejamento
- II – Organização e planos de execução
- III – Captação recursos para eventos e interação com as entidades do setor
- IV – Gerenciamento de recursos humanos e materiais

Bibliografia Básica

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

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

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

Bibliografia Complementar

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

GUIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Unesp, 1991.

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

KUNSCH, Margarida Maria. **Comunicação organizacional: contextos, paradigmas e abrangência conceitual**. Matrizes (Online), v. 8, p. 35-61, 2014.

MARCEL, Mauss, **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosacnaify, 2003.

Disciplina: Cerimoniais, ritualidades e protocolos			Código: 10966
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
<p>Ementa: Compreender elementos internos à constituição dos eventos como fundamentais para a sua elaboração, encaminhamento e consolidação de suas fronteiras concretas e simbólicas. Estimular as competências dos padrões, linguagens e das técnicas sociocorporificadas no contexto de execução de cada tipologia de evento, adequando comportamentos, os modos de fazer e expectativas às necessidades que caracterizam cada evento. Fomentar o domínio das atribuições protocolares presentes nos cerimoniais diplomáticos, com o intuito de estreitar as relações internacionais a partir de solenidades e formalidades que culminam em processos políticos e de visibilidade.</p>			
<p>Conteúdo Programático</p> <p>UNIDADE 1: Abordagens conceituais I – Rotinas e cenários protocolares, ritualísticos e cerimoniais II – Representação e dramaturgia social III -Habitus e campos IV – Relação estrutura e agência; indivíduo e sociedade</p> <p>UNIDADE 2: Micropolíticas e eventos I – Gerenciamento do <i>self</i> e tecnologias do cuidado de si II – Distinção social e produção da diferença III – Ação social e economia do esperado IV – Relações sociais e obrigatoriedades</p> <p>UNIDADE 3: Rotinas ritualísticas, cerimoniais e protocolos I – Tipos de protocolos: estilos, tempo, duração, ocasião, público II – Expectativas, comportamentos e desvios III – Resolução de conflitos eminentes, controvérsias, problemas em relação à informação, recursos e serviços IV – Protocolos e cerimoniais diplomáticos V – Normas, etiqueta, usos e costumes internacionais</p>			
<p>Bibliografia Básica ANDRADE, Renato Brenol. O Cerimonial nas empresas: facilidades para o dia-a-dia. Brasília: e/e, 2002.</p>			

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

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

Bibliografia Complementar

MARCOVITCH, Jacques (Org.). **Cooperação Internacional: Estratégia e Gestão**, São Paulo: EDUSP, 1994.

MAUSS, Marcel. A expressão obrigatória dos sentimentos. In: **Marcel Mauss: antropologia**. São Paulo: Ática, 1979, p. 147-153.

OLIVEIRA, J. B. **Como promover eventos: cerimonial e protocolo na prática**. São Paulo: Madras, 2005.

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

SAHLINS, Marshall. **Ilhas da história**. São Paulo: Zahar, 2011.

3º Semestre

Disciplina: Gestão Cultural e Produção de Eventos			Código: 10967
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
<p>Ementa: Compreensão da cultura em sua complexa processualidade social que envolve diferentes atores, territorialidades, instituições, afetos, manifestações, tradições, rupturas, disputas de poder e legitimidade. Reconhecer as diferenças culturais como necessárias à pluralidade de ideias, ações e formas de vida e os processos de gestão cultural. Relativizar os cenários culturais em prol da manutenção das manifestações e patrimônios culturais materiais e imateriais promovendo a divulgação cultural através de eventos. Reconhecer nos elementos da cultura local/regional potencialidades de desenvolvimento social responsável como elementos fundamentais do ato criativo para a produção de eventos e como base para a construção de ferramentas gerenciais da gestão cultural.</p>			
Conteúdo Programático			

UNIDADE 1: Cultura: conceitos e abordagens

- I – Conceitos e hermenêutica da cultura
- II – Cultura, estrutura social e mitologias do presente
- III – Fronteiras e hibridismos culturais
- IV – Cultura, representação, identidade e cidadania
- V – Relativismo cultural

UNIDADE 2: Cenas culturais

- I – Análises culturais: cenas, territórios, performances, cotidiano
- II – Análise dos símbolos e comportamentos culturais
- II – Cultura material e imaterial na produção de eventos
- IV – Cultura, desigualdade e distribuição de poder simbólico
- V – Eventos culturais: feiras, mostras, associações, exposições e demais manifestações culturais.

UNIDADE 3: Gestão cultural

- I – Políticas e leis de incentivo à cultura
- II – Projetos, fomentos e editais públicos e privados
- III – Orçamentos, cronogramas e prestação de contas em eventos culturais
- IV – Assessoria de comunicação em eventos culturais

Bibliografia Básica

CANCLINI, Néstor Garcia. **Culturas Híbridas: Estratégias para entrar e sair da modernidade.** São Paulo: Edusp, 2013.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** Rio de Janeiro: DP&A, 2011.

HALL, Stuart. **Cultura e Representação.** Rio de Janeiro: PUC RIO, 2016.

Bibliografia Complementar

ARANTES, Antonio Augusto. **O que é a cultura popular.** São Paulo: Brasiliense, 1981.

CHAUÍ, Marilena. **Política cultural.** Porto Alegre: Mercado Aberto, 1984.

COELHO, Teixeira. **O que é ação cultural.** São Paulo: Brasiliense, 2008.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986.

WILLIAMS, Raymond. **Palavras-chave.** São Paulo: Paz e Terra, 1992.

Disciplina: Marketing de Serviços		Código: 07539	
Pré-requisito: 07544 Introdução ao Marketing	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
<p>Ementa: Características dos serviços. Classificações em serviços. Composto de marketing ampliado para serviços: produto/serviço, preço, distribuição e localização, promoção, pessoas, processos, evidências físicas. Comportamento do consumidor em serviços. Inovação em serviços. Marketing de relacionamento. Falha e recuperação em serviços. Excelência em serviços.</p>			
<p>Conteúdo Programático</p> <p>UNIDADE 1: Características dos serviços I – Conceituação e Definição de Marketing de Serviços II – Intangibilidade, inseparabilidade, variabilidade e perecibilidade</p> <p>UNIDADE 2: Composto de marketing em serviços I – Composto mercadológico aplicado a serviços</p> <p>UNIDADE 3: Comportamento do consumidor em serviços I – Estágios de compra II – Abordagens de mercado III – Expectativas do cliente com serviços IV Percepções dos clientes sobre serviços</p> <p>UNIDADE 4: Marketing de relacionamento I – Conceitos básicos de marketing de relacionamento II – Distorções na aplicação do marketing de relacionamento III Programas de relacionamento</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>WIRTZ, Jochen, HEMZO, Miguel A., LOVELOCK, Christopher. Marketing de Serviços: pessoas, tecnologia e estratégia, São Paulo, Saraiva, 2020.</p> <p>HOFFMAN, Douglas K. Princípios de marketing de serviços: conceitos, estratégias, casos. São Paulo: Cengage Learning, 2012.</p> <p>ZEITHAML, Valarie A. Marketing de serviços: a empresa com foco no cliente. Porto Alegre: AMGH, 2014.</p>			
<p>Bibliografia Complementar</p>			

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

KOTLER, Philip. **Marketing de lugares:** como conquistar o crescimento de longo prazo na América Latina e no Caribe. São Paulo: Pearson, 2006.

HOYLE JR., Leonard H. **Marketing de eventos:** como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições, São Paulo, Atlas, 2012.

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

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

Disciplina: Gestão de Pessoas			Código: 07538
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
Ementa: Princípios e evolução da gestão de pessoas. A moderna gestão de pessoas. Planejamento de pessoas. Modelagem do trabalho. Processos de gestão de pessoas (agregar, aplicar, recompensar, desenvolver, manter, monitorar pessoas. Qualidade de vida no trabalho (QVT).			
Conteúdo Programático			
UNIDADE 1: Histórico e evolução da Gestão de Pessoas			
I – Era da Industrialização Clássica			
II – Era da Industrialização Neoclássica			
III – Era da Informação			
IV – A moderna Gestão de Pessoas			
IV.I – Era da Industrialização Clássica			
IV. II – Era da Industrialização Neoclássica			
IV. III – Era da Informação			
IV. IV – A moderna Gestão de Pessoas			
UNIDADE 2: Planejamento de Gestão de Pessoas			
I – Modelagem do Trabalho			
II – Desenhos de Cargos e Tarefas			
UNIDADE 3: Processos de Gestão de Pessoas			
I – Agregar Pessoas			
II – Aplicar Pessoas			

III – Recompensar Pessoas
IV – Desenvolver Pessoas
V – Manter Pessoas
VI – Monitorar Pessoas

UNIDADE 4: Qualidade de Vida no Trabalho

I – Conceito de QVT
II – Bem-estar no trabalho
III - Saúde do trabalhador

Bibliografia Básica

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

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

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

Bibliografia Complementar

BITENCOURT, C. **Gestão contemporânea de pessoas: novas práticas, conceitos tradicionais.** Porto Alegre: Bookman, 2010.

MARRAS, J. P. **Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico.** São Paulo: Saraiva, 2016.

LACOMBE, Beatriz Maria Braga; CHU, Rebeca Alves. Políticas e práticas de gestão de pessoas: as abordagens estratégica e institucional. **RAE. Revista de Administração de Empresas**, v. 48, p. 25-36, 2008.

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

SNELL, Scott. **Administração de recursos humanos.** São Paulo: Cengage Learning, 2014.

Disciplina: Logística Aplicada em Eventos		Código: 10968
Pré-requisito: 10965 A Complexidade e a Produção de Eventos	Modalidade: Semestral	Caráter: Obrigatória

Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
<p>Ementa: Aborda os atores, práticas, cenários e prestadores de serviço primários e secundários, diretos e indiretos que configuram a logística como uma ferramenta estratégica para a potencialização da realização de eventos (sinergia com os seus objetivos). Atenta ao planejamento, previsão, organização pré e transevento, bem como ao pós-evento e à cadeia de produção da qual ele se constitui e sua relação integrada com a dimensão logística (desde a tomada de decisões).</p>			
<p>Conteúdo Programático</p> <p>UNIDADE 1: Princípios I – Histórico de estratégias de operações e logística II – Estratégias de logística aplicadas em eventos III – Logística e cadeia de suprimentos</p> <p>UNIDADE 2: Elementos para a tomada de decisões I – Orçamento, organização e agentes II – Espaço, estrutura, lugar, recebimentos e entregas III – Levantamento de recursos e equipamentos IV – Serviços terceirizados e prestação de contas</p> <p>UNIDADE 3: Planejamento de Logística I – Componentes da logística em eventos II – Estrutura, instalações e translados III – Técnicas de gerenciamento, negociação e avaliação IV – Controle de logística (monitoramento e avaliação) V – Plano de logística</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>CORRÊA, Henrique L., CORRÊA, Carlos A. Administração de produção e operações: manufatura e serviços: uma abordagem estratégica. São Paulo: Atlas, 2012.</p> <p>GAYER, Priscila. Logística em Eventos: uma introdução. Porto Alegre: Ed. Reviva, 2017.</p> <p>NOVAES, Antônio Galvão. Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição: estratégia, operação e avaliação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.</p>			
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>GOULART, Verci Douglas Garcia; CAMPOS, Alexandre de. Logística de Transporte – Gestão Estratégica no Transporte de Cargas. São Paulo: Érica, 2018.</p>			

POZO, Hamilton. **Administração de Recursos Materiais e Patrimoniais: uma abordagem logística**. 7. Ed. São Paulo: Atlas, (2016).

OLIVEIRA, Kadidja Valéria Reginaldo de. **Planejamento e Organização de Eventos**. Brasília: NT Editora, 2014.

PADOVEZE, Clóvis Luís. **Controladoria estratégica e operacional: conceitos, estrutura, aplicação**. Ed. São Paulo: Thomson, 2003

SLACK, Nigel,; LEWIS, Michael. **Estratégia de Operações**. Porto Alegre: Bookman, 2009.

Disciplina: Produção Textual		Código: 06496	
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
Ementa: Análise e interpretação dos mecanismos intervinientes na leitura e produção do texto oral e escrito, do linguístico e do não linguístico.			
Conteúdo Programático			
I - Atos de escrever: usos e reflexões			
II - A língua, suas realizações e tecnologias: oralidade e escrita			
III - Escrita como processo, prática social e autoralidade			
IV - Gêneros textuais e relação escritor-texto-leitor			
V - Gêneros do discurso: aspectos teóricos e plano global do gênero			
VI - Movimentos retórico-argumentativos			
VI - Produção textual: escrita acadêmica			
VII - Produção textual: resumo			
VIII - Produção textual: resenha			
IX - Produção textual: relatório			
Bibliografia Básica			
DIONÍSIO, Angela Paiva; MACHADO, Anna Rachel; BEZERRA, Maria Auxiliadora (Orgs.). Gêneros textuais & ensino . São Paulo: Parábola, 2010.			

KOCH, Ingedore Grundfeld Villaça. **Ler e compreender:** os sentidos do texto. São Paulo: Contexto: 2009.

KOCH, Ingedore Grundfeld Villaça. **Ler e escrever:** estratégias de produção textual. São Paulo: Contexto: 2009.

Bibliografia Complementar

ANTUNES, Irandé. **Lutar com palavras:** coesão e coerência. São Paulo: Parábola, 2005

BAGNO, Marcos. **Preconceito linguístico:** o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 2006.

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

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

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

4º Semestre

Disciplina: Meio Ambiente, Sustentabilidade e Sociedade		Código: 10969	
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
<p>Ementa: O impacto da globalização da sociedade capitalista no meio ambiente. A relação intrínseca entre meio ambiente e sociedade em uma perspectiva de desenvolvimento sustentável. A relação de sinergia entre o meio ambiente e as atividades referentes a produção de eventos, e aos setores da hotelaria e do turismo. A conexão entre as construções e vivências culturais e a sustentabilidade ambiental.</p>			
Conteúdo Programático			
UNIDADE 1: Construção do itinerário de aula e panorama geral			
I – Apresentação/consolidação plano de ensino			
II – Panorama geral sobre Capitalismo, meio ambiente e sustentabilidade			

UNIDADE 2: Meio ambiente sociedade

I – A relação sociedade x natureza

II – A multidimensionalidade do desenvolvimento sustentável

UNIDADE 3: Hospitalidade e meio ambiente

I – A relação multifacetada entre turismo e meio ambiente

II – Os impactos do turismo e da atividade hoteleira no meio ambiente

UNIDADE 4: Cultura e sustentabilidade ambiental

I – A sustentabilidade e a responsabilidade social com o meio ambiente

II – Sustentabilidade, extrativismo e desenvolvimento

Bibliografia Básica

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

DILGER, Gerhard; LANH, Miriam; FILHO, Jorge Pereira (Orgs.). **Descolonizar o imaginário: Debates sobre o pós-extratativismo e alternativas ao desenvolvimento**. São Paulo: Fundação Rosa Luxemburgo, 2016.

JR PHILIPPI, Arlindo. RUCHMANN, Doris Van de Menne (Orgs.). **Gestão Ambiental e sustentabilidade no turismo**. Barueri, SP: Manole, 2010.

Bibliografia Complementar

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

BOFF, Leonardo. **Saber cuidar: ética do humano compaixão pela terra**. Petrópolis: Vozes, 1999.

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

DIEGUES, Antonio Carlos. **O mito da natureza intocada**. São Paulo: Hucitec, 2008.

FRACETO, Leonardo Fernandes; MOSCHINI-CARLOS, Viviane; ROSA, André Henrique. **Meio Ambiente e Sustentabilidade**. Porto Alegre: Bookman Companhia Editora, 2012.

Disciplina: Comunicação, Produção de Sentidos e Eventos		Código: 10970	
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
<p>Ementa: A comunicação como um processo multifacetado e a produção de sentidos através das diferentes interrelações entre sujeitos, linguagens e mídias. Reconhecer eventos como mediações socioculturais e sociotécnicas constituídos por linguagens e atravessamentos midiáticos. Análise da produção de sentido em eventos e suas diversas materialidades, textualidades e ambiências midiáticas. Desenvolver estratégias de comunicação para o planejamento e promoção de eventos.</p>			
<p>Conteúdo Programático</p> <p>UNIDADE 1: Fundamentos da comunicação I – Conceitos de comunicação II – Comunicação e cultura III – Comunicação e representação IV – Comunicação e produção de sentido</p> <p>UNIDADE 2: Teorias da Comunicação: I – Cultura da Mídia II – Escola de Chicago III – Escola de Frankfurt IV – Escolas Semióticas V – Estudos Culturais</p> <p>UNIDADE: Comunicação e Eventos I – Comunicação e interpretação sociocultural em eventos II – Mídia e identidades culturais III – Materialidades e textualidades midiáticas na produção de sentido em eventos IV – Estratégias de comunicação na produção de eventos V – Eventos: produção de sentido em diferentes materialidades e textualidades midiáticas</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>BOEDENAVE, Juan E. Dias. O que é comunicação. São Paulo: Brasiliense, 2003.</p> <p>FRANÇA, Vera; SIMÕES, Paula. Curso básico de Teorias da Comunicação. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.</p>			

MARTÍN-BARBERO, Jesús. **Dos meios às mediações:** comunicação, cultura e hegemonia. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1997.

Bibliografia Complementar

BARROS, Diana Luz Pessoa de. **Teoria Semiótica do Texto.** São Paulo, SP: Editora Ática, 2010.

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

MARTINO, Luís Mauro Sá. **Teoria das Mídias Digitais:** linguagens, ambientes, redes. Petrópolis: Vozes, 2014.

MARTINO, Luís Mauro Sá. **Teoria da Comunicação:** ideias, conceitos e métodos. Petrópolis: Vozes, 2010.

ORLANDI, Eni. **Análise de Discurso:** princípios e procedimentos. Campinas: Pontes Editores, 2020.

Disciplina: Gestão Financeira			Código: 07540
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
Ementa: Introdução a gestão financeira nas organizações. A interrelação das demonstrações contábeis e a gestão financeira. Gestão do capital de giro. Análise dos custos e despesas fixos e variáveis. Margem de contribuição, ponto de equilíbrio e análise custo-volume-lucro. Formação de preços de produtos e serviços. Administração do fluxo de caixa.			
Conteúdo Programático			
UNIDADE 1: Introdução à Gestão Financeira			
I – Os segmentos de Finanças			
II – A função financeira nas organizações			
III – O administrador financeiro			
UNIDADE 2: Gestão do Capital de Giro			
I – Natureza e definições do capital de Giro			
II – Estratégias de administração do capital de giro			
III – Capital de Giro Líquido e Necessidade de Capital de Giro			
IV – Ciclo Operacional, Econômico e Financeiro			

UNIDADE 3: Demonstrativos Contábeis

- I – A relação entre a área contábil e financeira das organizações
- II – As principais demonstrações contábeis e sua utilização
- III – O Balanço Patrimonial
- IV – O Demonstrativo de Resultados de Exercícios

UNIDADE 4: Análise dos Custos e Despesas

- I – Custos e Despesas
- II – Valores Fixos e Variáveis
- III – Margem de contribuição
- IV – Análise do custo-volume-lucro
- V – Ponto de equilíbrio

UNIDADE 5: Formação de preços de produtos e serviços

- I – Formação do preço com base no custo
- II – Formação do preço com base no mercado

UNIDADE 6: Administração do Fluxo de Caixa

- I – Fundamentos do Fluxo de caixa
- II – Modelo de demonstrativo de fluxo de caixa

Bibliografia Básica

BRAGA, Roberto. **Fundamentos e Técnicas de Administração Financeira**. São Paulo: Atlas, 1989.

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

SANTOS, Edson Oliveira. **Administração financeira da pequena e média empresa**. São Paulo: Atlas, 2010.

Bibliografia Complementar

MATIAS, Alberto Borges. **Finanças Corporativas de Curto Prazo**. São Paulo: Atlas, 2014.

HOJI, Masakazu. **Administração financeira: uma abordagem prática**. São Paulo: Atlas, 2004.

PADOVEZE, Clóvis Luís. **Introdução à administração financeira: texto e exercícios**. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

ROSS, Stephen A. **Administração financeira: versão brasileira de corporate finance**. Porto Alegre: AMGH, 2015.

SANVICENTE, Antonio Zoratto. **Administração Financeira**. São Paulo: Atlas, 1914.

Disciplina: Empreendedorismo			Código: 07541
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
<p>Ementa: Conceitos de empreendedorismo. Fatores restritivos e propulsores ao empreendedorismo. Características empreendedoras. Conceitos de inovação. Tipos de inovação. O papel econômico dos novos negócios. Atividade empreendedora como opção de carreira.</p>			
<p>Conteúdo Programático</p> <p>UNIDADE 1: Conceitos de empreendedorismo I – Quem é o empreendedor II – Características e comportamentos do empreendedor III – Empreendedor x empresário</p> <p>UNIDADE 2: Fatores restritivos e propulsores do empreendedorismo I – Empreendedorismo por oportunidade II – Empreendedorismo por necessidade III – Educação empreendedora</p> <p>UNIDADE 3: Inovação I – Conceitos de inovação II – Tipos de inovação III – Gestão da inovação IV – Negócios inovadores</p> <p>UNIDADE 4: Ferramentas de modelagem de negócios I -Mapa de empatia II – Lean Canvas III – Canvas BMG IV – Plano de Negócios</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>BERNARDI, L. A. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2012.</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século XXI. São Paulo: Elsevier, 2014.</p>			

DORNELAS, José. Carlos Assis. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Atlas, 2016.

Bibliografia Complementar

ATELJEVIC, Jovo. **Turismo e empreendedorismo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Plano de negócios**: seu guia definitivo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

FARAH, O. E. **Empreendedorismo estratégico**: criação e gestão de pequenas empresas. São Paulo: Cengage Learning, 2015.

HISRICH, Robert D. **Empreendedorismo**. Porto Alegre: AMGH, 2014.

SCARAMUZZA, Bruno César. **Plano de negócios e empreendedorismo**. São Paulo: Pearson, 2009.

5º Semestre

Disciplina: Segurança e Gerenciamento de Riscos em Eventos			Código: 10971
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
<p>Ementa: Evolução Histórica e antecedentes legais do conceito de Segurança e Qualidade. Conhecimento dos princípios legais/normativos relacionados à segurança em eventos, assim como das responsabilidades e sanções aplicadas ao organizador diante da ocorrência de sinistros. Entidades e Normas regulamentadoras, Siglas e ISO. A importância da Logística aplicada ao Planejamento e Política de Segurança em Eventos. Diagnóstico e Análise de Riscos em Eventos - Identificação dos diferentes tipos de riscos associados à realização de eventos, bem como os respectivos impactos e crises desencadeados por sinistros. Ferramentas de controle e monitoramento de riscos no trans-evento - Prevenção, Controle e Combate (PPCI); Plano de Contingências, Acessibilidade e Primeiros Socorros; Contratação de fornecedores e prestadores de serviço na área de segurança em eventos. Gerenciamento de Crises e conflitos - Conhecimento de mecanismos de mitigação dos sinistros.</p>			
Conteúdo Programático			

UNIDADE 1: Fundamentos

- I – Conceito de Segurança
- II – Segurança, Saúde e Qualidade
- III Segurança e Saúde no Trabalho
- IV – Entidades e Normas regulamentadoras; siglas e VER.
- V – Política de Segurança;
- VI – Identificação e análise de Riscos, legislações e órgãos Competentes.

UNIDADE 2: Planos de Segurança

- I – Prevenção, Controle e Combate
- II – Plano de Contingências; Central de Controle; Brigada de Combate a Incêndio; Plano de Abandono
- III – Importância da logística para a implantação de Planos de Segurança em eventos
- IV – Acidentes e Incidentes em Eventos
- VI – Contratação de Serviços de Segurança para eventos.

UNIDADE 3: Segurança em eventos

- I – Monitoramento de Riscos no pré-evento
- II – CIPA – Comissão Interna de Prevenção à Acidentes
- III – Controle de acesso, monitoramento de riscos no trans-evento e pós-evento
- IV – Variáveis de Segurança em Eventos: acessibilidade; Primeiros Socorros V
- Relatório de Ocorrências
- VI – Avaliação de melhorias, gerenciamento de crise e conflitos

Bibliografia Básica

LEITE, Tácito Augusto Silva. **Gestão de Riscos na Segurança Patrimonial: Um Guia para Empresários e Consultores.** São Paulo: QualityMark, 2016.

NAKANE, Andrea. **Segurança em Eventos: não dá pra ficar sem!** São Paulo, SP: Aleph, 2013.

PÍPOLO, Igor de Mesquita. **Evento Seguro: Orientações Sobre Segurança em Eventos.** ABEOC Brasil, 2013.

Bibliografia Complementar

FORNI, João José. **Gestão de Crises e Comunicação.** São Paulo: Atlas, 2017.

MONTENEGRO, Fernando de Galvão e Albuquerque; PÍPOLO, Igor de Mesquita. **Gestão de Riscos em Eventos no Século XXI: liderança, gestão, estratégia, novas tecnologias, terrorismo e criminalidade.** Faro: Editora Sílabas e Desafios, 2019.

PIPOLO, Igor de Mesquita. **Segurança em Eventos: Novas Perspectivas e Desafios para Produção.** São Paulo: Reino Editorial, 2010.

ROSA, Mário. **A síndrome de Aquiles: como lidar com crises de imagem.** São Paulo: editora Gente, 2001.

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

Disciplina: Laboratório de Práticas em Eventos		Código: 10972	
Pré-requisito: 10965,10967	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
A Complexidade e a Produção de eventos e Gestão Cultural e Produção de Eventos			
Créditos: 8	Carga horária: 120h	Teóricos: 30h	Práticos:90h
<p>Ementa: O Laboratório de Práticas em Eventos desenvolve experimentações e ações em produção de eventos voltadas para a comunidade local de Santa Vitória do Palmar. Funciona através da elaboração e execução de ações e projetos, prestando assessoria para planejar, gerir, operacionalizar, executar e avaliar a promoção de eventos socioculturais junto a diferentes organizações e agentes. Fomenta ainda manifestações de agendas artísticas e culturais e presta consultoria em organização e execução de eventos nos mais variados níveis. Possui foco no desenvolvimento responsável atento aos aspectos socioeconômicos, culturais e educacionais e têm compromisso com a qualidade de vida e bem-estar da população, bem como busca estimular acesso, melhorias e democratização da experimentação de eventos através das competências técnicas, conceituais e científicas desenvolvidas no curso. O Laboratório de Práticas em Eventos se configura como um espaço interdisciplinar de aprimoramento do exercício profissional a partir das experiências práticas dos discentes desenvolvidas na região do Extremo Sul.</p>			
<p>Conteúdo Programático</p> <p>I -Reuniões de planejamento e treinamento de análise de implementação de ações em eventos II – Desenvolvimento de Planos de Trabalho III – Execução de planos</p>			

IV – Avaliação dos resultados
V – Relatório das atividades desenvolvidas

Bibliografia Básica

DORTA, Lurdes Oliveira. **Fundamentos em técnicas de eventos**. Porto Alegre: Bookman, 2015.

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

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**. São Paulo: Manole, 2013.

Bibliografia Complementar

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

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

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

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

FILHO, Flavi Lisbôa Ferreira.; *et at.* **Birô do empreendedorismo cultural**: gestão e produção cultural. Santa Maria: UFSM; Secretaria do Estado de Cultura, 2015.

Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso I		Código: 10973	
Pré-requisito: 10990	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Metodologia da Pesquisa I			
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
Ementa: Conhecimento do Regulamento de TCC do Curso. Apresentação da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso e as suas atribuições. Definição do formato de TCC. Comitê de ética. Planejamento de pesquisa e desenvolvimento do TCC. Aplicação de teorias e técnicas na elaboração do TCC. Desenvolvimento inicial do Trabalho de conclusão de curso.			

Conteúdo Programático

- I – Regulamento de TCC
- II – Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso e as suas atribuições
- III – O Comitê de Ética para pesquisa em humanos;
- IV – Estrutura do TCC
- V- Desenvolvimento e escrita do TCC;
- VI – Delimitação do tema de pesquisa;
- VII- Problema de pesquisa, objetivos geral e específicos, hipóteses;
- VIII – Referencial teórico/ revisão de literatura – pesquisa bibliográfica;
- IX – Metodologia;
- X – Elaboração e pré-teste dos instrumentos de coleta de dados;
- XI – Cronograma geral da pesquisa
- XII – Referências bibliográficas

Bibliografia Básica

LAKATOS, Eva Maria e MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do Trabalho Científico: Projetos de Pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2017.

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

SEVERINO, Antônio J. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 2016.

Bibliografia Complementar

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

APPOLINÁRIO, Fabio. **Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. Pedido de compras de mais 5 exemplares.

DENCKER, Ada. **Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas**. SP: Futura 1998. Complementar. Pedido de compras de mais 5 exemplares.

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

FLICK, Uwe. **Introdução à pesquisa qualitativa**. Porto Alegre: Bookman/Artmed, 2009.

Disciplina: Plano de Negócios

Código: 07543

Pré-requisito: 07540 Gestão Financeira	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
Ementa: O Processo Empreendedor. O Plano de Negócios. Descrição da empresa. Produtos e serviços. Mercado e competidores. Marketing e vendas. Análise estratégica. Plano financeiro.			
Conteúdo Programático			
UNIDADE 1: A criação de novas empresas e o processo empreendedor I – Fatores motivadores ao empreendedorismo			
UNIDADE 2: O Plano de Negócios I – Definição e importância do plano de negócios para a formação de empresas. II – A estrutura de um plano de negócios			
UNIDADE 3: Criando um plano de negócios I – Descrição da empresa II – Produtos e Serviços III – Mercado e competidores IV – Marketing e vendas V – Análise estratégica VI – Plano Financeiro			
UNIDADE 4: Avaliando o Plano de Negócios I – Análise de Cenários			
Bibliografia Básica			
DORNELAS, José Carlos Assis. Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século XXI. São Paulo: Elsevier, 2014.			
DORNELAS, José Carlos Assis. Plano de negócios: seu guia definitivo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.			
HISRICH, Robert. D. Empreendedorismo. Porto Alegre: AMGH, 2014.			
Bibliografia Complementar			
BERNARDI, L. A. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2012.			
HOFFMAN, Douglas K. Princípios de marketing de serviços: conceitos, estratégias, casos. São Paulo: Cengage Learning, 2012.			

KOTLER, Philip. **Administração de marketing**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013.

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

SCARAMUZZA, Bruno César. **Plano de negócios e empreendedorismo**. São Paulo: Pearson, 2009.

Disciplina: Sociedade, Educação e Relações Étnico-raciais na Fronteira do Extremo Sul do RS		Código: 10974	
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
<p>Ementa: Panorama geral sobre a construção social e histórica do conceito de raça e etnicidade no Brasil e na fronteira do extremo sul do Rio Grande do Sul. Conhecimento sobre as discussões sociológicas sobre desigualdade, meritocracia e educação. Análise e questionamento da construção de estereótipos e pré concepções da história social e das políticas públicas e ações afirmativas no Brasil e na fronteira do extremo sul do RS.</p>			
<p>Conteúdo Programático</p> <p>I – Sociologia, raça, racismo e etnia e meritocracia II – Desigualdade e exclusão social e ações afirmativas III – Educação, curricularização e pré conceitos</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>ELIAS, Norbert. O processo civilizador. Volume 2. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.</p> <p>KABENGELE, Muganga. Negritude: usos e sentidos. São Paulo: Ática, 1986.</p> <p>NILMA, Lino Gomes (Org.). Tempo de lutas: as ações afirmativas no contexto brasileiro. Brasília: SECAD/MEC, 2006.</p>			
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>LEI Nº 12.288, DE 20 DE JULHO DE 2010. Institui o Estatuto da Igualdade Racial; altera as leis nº 7.716 de 5 de janeiro de 1989; 9.029, de 13 de abril de 1995; 7.347, de 24 de julho de 1985 e 10.778 de 24 de novembro de 2003. BRASIL.</p>			

LEI Nº 10, 639 DE JANEIRO DE 2003. Altera a Lei nº9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-brasileira” e dá outras providências BRASIL.

NILMA, Lino Gomes (Org.). Práticas pedagógicas de trabalho com relações étnico-raciais na escola na perspectiva da Lei nº 10/639. Brasília: MEC, 2012.

SALES, Augusto dos Santos. **Ações afirmativas e combate ao racismo nas Américas**. Brasília: Ministério da Educação, 2005.

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

6º Semestre

Disciplina: Políticas Públicas e Legislação em Eventos			Código: 10975
Pré-requisito:	Modalidade: Semestral		Caráter: Obrigatória
Créditos: 4	Carga horária: 60h	Teóricos: 60h	Práticos:
<p>Ementa: O papel do Estado no incentivo às atividades turísticas e da hospitalidade. A incorporação às políticas e práticas governamentais em eventos, hotelaria e turismo. Legislação e atos governamentais na realização de eventos, hotelaria e turismo. A regulamentação no exercício profissional, físico e jurídico, das atividades ligadas ao setor eventos, hotelaria e turismo. As relações contratuais entre prestadores de serviço e artistas pelo poder público e privado. Atuação Ética e Profissional no setor eventos, hotelaria e turismo. Introdução à política pública de cultura e à Lei de Incentivo Fiscal. Direitos Autorais. Autorizações necessárias para realização de eventos públicos. Lei do silêncio: regulamentação dos horários e volumes sonoros de casas noturnas. Princípios e regulamentações trabalhistas relacionados aos profissionais de eventos, hotelaria e turismo.</p>			
Conteúdo Programático			
UNIDADE I: Aspectos teóricos da formação social brasileira			
I – Constituição de 1988			
II – Democracia: Direitos Constitucionais e a Falsa Democracia			
III – Políticas Públicas e Desenvolvimento Social.			
UNIDADE 2: Regulamentos			

I – Sistema de Turismo Brasileiro Plano Nacional de Turismo Lei Geral do Turismo
 II – Regulamentação do setor de eventos no Brasil: Associações e Entidades de Classe do Setor CADASTUR: Regulamentação Profissional do Setor de Eventos
 III – Código de ética dos profissionais e empresas de eventos
 IV – Leis de Incentivo à Cultura (Lei Rouanet); Lei Aldir Blanc I; Lei Aldir Blanc II (FUNDEB DA CULTURA); Lei de Direitos Autorais e Propriedade Intelectual; Direito Autoral nas redes sociais digitais.

UNIDADE 3: Contratos e contratações

I – Lei de Contratos e Licitações
 II - Introdução à Legislação Trabalhista: Direitos do Trabalhador Direitos dos Consumidores e Contratos de Prestação de Serviços – PROCON
 III - Ética e eventos

Bibliografia Básica

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**. São Paulo: Manole, 2013.
 SILVA, Luciana Padilha. **A responsabilidade civil nos contratos de turismo em face ao código de defesa do consumidor**. Rio de Janeiro: Renovar, 2005.
 WATT, David. **Gestão de eventos em lazer e turismo**. Porto Alegre, Bookman, 2007.

Bibliografia Complementar

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.
 NORAT, Markus Samuel Leite. **Direito do consumidor**. São Paulo: Edijur, 2014.
 CAVALIERI, FILHO, Sérgio. **Programa de responsabilidade civil**. São Paulo: Malheiros, 2005.
 GOMES, Orlando. **Obrigações**. Rio de Janeiro: Forense, 2004.
 PINTO, Marcos Nieto. **Manual de direito aplicado ao turismo**. Campinas, SP: Papyrus, 2001.

Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso II		Código: 10976
Pré-requisito: 10973	Modalidade: Semestral	Caráter: Obrigatória

Trabalho de Conclusão de Curso I			
Créditos: 8	Carga horária: 120h	Teóricos: 120h	Práticos:
<p>Ementa: Desenvolvimento final do Trabalho de conclusão de curso iniciado na disciplina de TCC I. Detalhamento definitivo da planificação da pesquisa. Defesa de trabalho de conclusão de curso perante banca avaliadora e depósito do TCC seguindo orientações e cronograma da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso.</p>			
<p>Conteúdo Programático</p> <p>I – Elaboração/escrita dos elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais II – Orientação para levantamento de dados e aplicação do instrumento de coleta de dados III – Orientação para tabulação de dados; IV – Orientação para descrição e análises de dados; V – Redação final do TCC; VI – Orientação para apresentação oral e escrita do TCC; VII – Defesa do TCC. Instruções gerais da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso para Defesa e depósito do Trabalho de Conclusão de Curso. VIII – Entrega de versão final do TCC.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do Trabalho Científico: Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 2017.</p> <p>CRESWELL, John W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. Porto Alegre: Artmed, 2010.</p> <p>VEAL, Anthony James. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. São Paulo: Aleph, 2011.</p>			
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.</p> <p>MOESCH, Marutschka. A Produção do Saber Turístico. São Paulo: Contexto, 2002.</p> <p>MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 2015.</p>			

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

GOLDENBERG, Mirian. **A arte de pesquisar.** Rio de Janeiro: Record, 2015.

3.3.4.2 Disciplinas Curriculares Complementares de Graduação

Disciplinas Optativas	Créditos	Carga Horária	Semestre de oferta
1. Antropologia Cultural	4	72 h/a – 60h	6º semestre
2. Boas práticas em manipulação de Alimentos	4	72 h/a – 60h	4º semestre
3. Cenários e Tendências em Meios de Hospedagens Alternativos	4	72 h/a – 60h	4º semestre
4. Ciências Sociais e Hospitalidade	4	72 h/a – 60h	4º semestre
5. Ciências Sociais e Hospitalidade - Brasil	4	72 h/a – 60h	6º semestre
6. Consumo e cultura material	4	72 h/a – 60h	6º semestre
7. Comunicação organizacional	4	72 h/a – 60h	4º semestre
8. Corpo, relações de genero e sexualidade	4	72 h/a – 60h	4º semestre
9. Criação e produção gráfica em eventos	4	72 h/a – 60	6º semestre
10.Culturas de língua espanhola para hospitalidades	2	36h /a – 30h	6º semestre
11.Espanhol Instrumental para as Hospitalidades II	3	54 h/a – 45h	4º semestre
12.Estética e comensalidade	4	72 h/a – 60h	6º semestre
13.Eventos e mídias digitais	4	72 h/a – 60h	4º semestre
14.Fotografia em eventos	4	72 h/a – 60h	4º semestre
15.Fundamentos da Administração	4	72 h/a – 60h	4º semestre
16.Gestão de Pessoas II	4	72 h/a – 60h	6º semestre
17.Hospitalidade, Inclusão e Acessibilidade	4	72 h/a – 60h	6º semestre
18.Inglês Instrumental I	3	54 h/a – 45h	4º semestre
19.Inglês Instrumental II	3	54 h/a – 45h	6º semestre

20.Libras I	4	72 h/a – 60h	4º semestre
21.Libras II	4	72 h/a – 60h	4º semestre
22.Meios de Hospedagem	4	72 h/a – 60h	4º semestre
23.Planejamento e Elaboração de Cardápios	4	72 h/a – 60h	4º semestre
24.Produção audiovisual em eventos	4	72 h/a – 60h	6º semestre
25.Leitura e Produção de textos em espanhol para hospitalidades	2	36h/a – 30h	6º semestre
26.Sociedade e Cultura Popular	4	72 h/a – 60h	4º semestre
27.Sociologia da Fronteira	4	72 h/a – 60h	6º semestre
28.Tópicos em Pesquisa Científica	4	72 h/a – 60h	6º semestre
29.Tópicos Especiais em eventos I	4	72 h/a – 60h	4º semestre
30.Tópicos Especiais em eventos II	4	72 h/a – 60h	6º semestre
31.Tópicos Especiais em eventos III	4	72 h/a – 60h	6º semestre
32.Tópicos Especiais em Marketing	4	72 h/a – 60h	4º semestre
33.Turismos Controversos	4	72 h/a – 60h	4º semestre
34.Turismo de Base Comunitária	4	72 h/a – 60h	6º semestre
35.Turismo e Patrimônios	4	72 h/a – 60h	4º semestre
36.Turismo e Práticas do Consumo	4	72 h/a – 60h	4º semestre

3.3.4.3 Ementas e Normas

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Antropologia Cultural		Semestre: 6º
Código: 10983	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		

Como uma das dimensões da Antropologia, a Antropologia Cultural estuda a cultura como uma teia de significados. Estudo da complexidade simbólica da vida social. Produção da cultura por agentes humanos e não humanos e a produção simbólica da vida social. Pesquisa de campo com enfoque na descrição etnográfica.

Conteúdo Programático

A ser definido pelo(a) docente.

Referências Bibliográficas Básicas

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. RJ: LTC – Livros Técnicos e Científicos Editora SA, 1973.

LAPLANTINE, François. **Aprender Antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 2012.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Os Argonautas do Pacífico Ocidental**: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

Referências Bibliográficas Complementares

DAMATTA, Roberto. **Relativizando**: uma introdução à Antropologia Social. Rio de Janeiro: Rocco, 2010.

FONSECA, Claudia. Quando cada caso NÃO é um caso. Pesquisa etnográfica e comunicação. **Revista Brasileira de Educação**, n. 10, p. 58-78, jan.-fev. 1999.

PEIRANO, Mariza. Etnografia não é método. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, v. 20, n. 42, p. 377-391, 2014.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura** – Um Conceito Antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor Ltda, 1997.

MARCUS, George. **A escrita da cultura**. Poética e política da etnografia. Rio de Janeiro: Ed. UERJ; Papeis Selvagens Edições, 2016.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Boas práticas em manipulação de Alimentos

Semestre: 4º

Código: 101059

Carga Horária: 72 h/a – 60h

Créditos: 4

Ementa

Legislação específica para boas práticas em manipulação de alimentos, Doenças Transmitidas por Alimentação (DTA). Higiene, conservação e normas de acondicionamento de alimentos e bebidas. Adequação e higienização de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos. Evolução da manipulação, processamento e acondicionamento dos alimentos. Inspeção de alimentos industrializados. Controle de desperdício e aproveitamento de alimentos. Práticas e Procedimento Operacional Padronizado (POP) em serviços de alimentação. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Conteúdo Programático

A ser definido pelo(a) docente.

Referências Bibliográficas Básicas

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

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

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.

Referências Bibliográficas Complementares

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 2005.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2000.

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

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

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

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Cenários e Tendências em Meios de Hospedagens Alternativos

Semestre: 4º

Código: 101058

Carga Horária: 72 h/a – 60h

Créditos: 4

Ementa

Definição e classificação de Meios de hospedagem não convencional. Tipologia e características dos meios de hospedagem não convencional. Tipos de gestão de meios de hospedagem não convencional com os cargos e funções do setor. Planejamento e organização de serviços: hospedagem e serviços de hóspedes. A hotelaria hospitalar. Os cruzeiros marítimos. Principais tendências do mercado e atuação profissional.

Conteúdo Programático

A ser definido pelo(a) docente.

Referências Bibliográficas Básicas

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade**: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2016.

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

Referências Bibliográficas Complementares

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

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

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

PETROCCHI, Mario. **Hotelaria**: planejamento e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Ciências Sociais e Hospitalidade

Semestre: 4º

Código: 10995

Carga Horária: 72 h/a - 60h

Créditos: 4

Ementa

Construir um panorama geral dos fundamentos sociológicos, antropológicos e políticos na configuração do fenômeno da hospitalidade como atividade transversal às áreas de tecnologia em eventos, hotelaria e turismo.

Conteúdo Programático
A ser definido pelo(a) docente.
Referências Bibliográficas Básicas
<p>GRABURN, Nelson. Et al. Turismo e antropologia: novas abordagens. Campinas, SP:Papyrus, 2009.</p> <p>MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. In: MAUSS, Marcel. Sociologia e antropologia. São Paulo: Cosac Naify, 2003.</p> <p>WEBER, Max. A Ética Protestante e o Espírito do Capitalismo. São Paulo: Martin Claret,2007.</p>
Referências Bibliográficas Complementares
<p>DUMAZEDIER, Joffre. Sociologia empírica do lazer. São Paulo: Perspectiva/SESC, 1999.</p> <p>GASTAL; Susana; MOESCH, Marutschka M. Turismo, políticas públicas e cidadania. São Paulo: Aleph, 2007.</p> <p>HOBBS, Thomas. Leviatã ou matéria, forma e poder de um estado eclesiástico e civil. São Paulo: EDIPRO, 2015</p> <p>LARAIA, Roque. Cultura: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 2000.</p> <p>LOCKE, J. Segundo tratado Sobre o Governo. São Paulo: Abril Cultural, 1983.</p>

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Ciências Sociais e Hospitalidade - Brasil		Semestre: 6º
Código: 101060	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Construir um panorama geral do fenômeno da hospitalidade no Brasil como atividade transversal às áreas de tecnologia em eventos, hotelaria e turismo e às suas particularidades sociológicas, antropológicas e políticas.		
Conteúdo Programático		

A ser definido pelo(a) docente.

Referências Bibliográficas Básicas

DA MATTA, Roberto. **Relativizando**: uma introdução à antropologia social. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. São Paulo: Global Editora, 2006.

HOLANDA, Sergio Buarque. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

Referências Bibliográficas Complementares

CARDOSO, Ruth. (Org). **A aventura antropológica**. Teoria e Pesquisa. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986.

CARVALHO, M. **Cidadania no Brasil**: o longo caminho. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012.

CRUZ, Rita de Cássia. **Políticas de turismo e território**. São Paulo: Contexto, 2001.

LEAL, V. **Coronelismo, enxada e voto**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1997.

ROCHA, Everardo. **O que é o etnocentrismo**. São Paulo, Ed. Brasiliense, 1986.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Consumo e Cultura Material

Semestre: 6º

Código: 10984

Carga Horária: 72 h/a - 60h

Créditos: 4

Ementa

Debater o consumo para além da noção do suprimento das necessidades básicas ou das regulações do mercado, mas como atividade constituinte dos modos de viver contemporâneos, ação ao mesmo tempo concreta, simbólica, econômica e ritualística. O consumo implica o acesso ou a interdição às cidadanias possíveis, impacta as sociabilidades, os projetos de subjetivação e os modos de viver. Através dele, as hierarquias sociais são demarcadas e estabelecidas e os sujeitos e coletividades são decodificados em valores (econômicos e morais). Esse processo resulta na distribuição desigual de acesso a objetos, bens, territórios, recursos e serviços e impacta diretamente nas formas de construção e manutenção das inteligibilidades da vida social.

Conteúdo Programático

A ser definido pelo(a) docente.

Referências Bibliográficas Básicas

BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Collin (Orgs.). **Cultura, consumo e identidade**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

DOUGLAS, Mary.; ISCHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2004.

MILLER, Daniel. **Trecos, troços e coisas: estudos antropológicos sobre a cultura material**. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

Referências Bibliográficas Complementares

APPADURAI, Urjan. **A vida social das coisas**. As mercadorias sob uma perspectiva cultural. Niterói: Editora da UFF, 2010.

BOURDIEU, Pierre. **A Distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

MILLER, Daniel. Consumo como cultura material. **Horizontes Antropológicos**, v. 13, p. 33-63, 2007.

SARTI, Cynthia Andersen. **A família como espelho: um estudo sobre a moral dos pobres**. São Paulo: Cortez, 2011.

SLATER, Don. **Cultura do Consumo & Modernidade**. São Paulo: Nobel, 2002.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Comunicação Organizacional

Semestre: 4º

Código: 10977

Carga Horária: 72 h/a - 60h

Créditos: 4

Ementa

Compreender os principais elementos conceituais sobre organizações e o papel da comunicação nas organizações, identificando as relações comunicacionais existentes em uma cultura organizacional, bem como conhecer e utilizar os suportes metodológicos adequados para compreender a opinião pública.

Conteúdo Programático

A ser definido pelo(a) docente.
Referências Bibliográficas Básicas
<p>BACCEGA, Maria Aparecida. Gestão de processos comunicacionais. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>MOSCOVICI, Felá et al. A organização por trás do espelho: reflexos e reflexões. RJ: José Olympio, 2001.</p> <p>FOUCAULT, Michel. Vigiar e Punir. Petrópolis: Vozes, 2010.</p>
Referências Bibliográficas Complementares
<p>BUENO, Wilson Costa. Comunicação empresarial: teoria e pesquisa. SP: Manole, 2003.</p> <p>FREITAS, Maria Éster de. Cultura organizacional: formação, tipologias e impacto. SP: Makron Books, 1991.</p> <p>KUNSCH, Margarida. Planejamento de relações públicas na comunicação integrada. SP: Summus, 2003.</p> <p>LIPPMANN, Walter (1922). Opinião pública. Petrópolis: Vozes, 2008.</p> <p>ROSA, José Antonio. Roteiro para análise e diagnóstico da empresa. São Paulo: STS, 2003.</p>

Componente Curricular: Corpo, relações de gênero e sexualidade		Semestre: 4º
Código: 10978	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
<p>Corpo como materialidade sociocultural e sujeito no mundo. Gênero e sexualidade nas relações de saber/poder e como forma de constituição das inteligibilidades do mundo social. Gênero e sexualidade em perspectiva pós-estruturalista, relacional, interseccional, dos marcadores sociais da diferença, das relações de poder e nas transformações da diferença em desigualdade. Políticas da sexualidade, das identidades, da intimidade, relações de gênero na dicotomia público/privado e natureza/cultura.</p>		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		

BENTO, Berenice. **Transviad@s**: gênero, sexualidade e direitos humanos. Salvador: EDUFBA, 2017.

BUTLER, Judith. **Problemas de gênero**: feminismo e subversão da identidade. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2013.

SCOTT, Joan. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. **Educação e Realidade**, v. 16, n. 2, p. 5-22, jul/dez, 1990.

Referências Bibliográficas Complementares

FOUCAULT, Michel. **História da Sexualidade 1**; A vontade de saber. São Paulo: Edições Graal, 2010.

HARAWAY, Donna. Saberes localizados: a questão da ciência para o feminismo e o privilégio da perspectiva parcial. **cadernos pagu**, v. 5, p. 7-41, 1995.

LOURO, Guacira Lopes (Org.). **O corpo educado**: pedagogias da sexualidade. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.

MEYER, Dagmar Estermann. Gênero e educação: teoria e política. In: LOURO, Guacira Lopes; NECKEL, Jane Felipe; GOELLNER, Silvana Vilodre (Orgs.). **Corpo, gênero e sexualidade**: um debate contemporâneo na educação. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.

MISKOLCI, Richard. Teoria Queer e Sociologia: um desafio da política da normalização. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 11, n. 21, p. 150-182, jan.-jun. 2009.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Criação e Produção Gráfica em Eventos

Semestre: 6º

Código: 10985

Carga Horária: 72 h/a - 60h

Créditos: 4

Ementa

Estudar a linguagem gráfica e suas aplicações na área de eventos. Estimular a criação e capacitar para a produção de peças gráficas, digitais e interativas a partir do processo de reflexão crítica e criativa.

Conteúdo Programático

A ser definido pelo(a) docente.

Referências Bibliográficas Básicas

DONDIS, Donis A. **Sintaxe da linguagem visual**. São Paulo: Martins Fontes, 1991.

NEWARK, Quentin. **O que é design gráfico**. Porto Alegre: Bookmann, 2009.

VILLAS-BOAS, André. **Produção gráfica para designers**. Rio de Janeiro: 2AB, 2010

Referências Bibliográficas Complementares

BROCKMANN, Josef Müller. **Historia de la comunicación visual**. México, Gustavo Gili, 1998.

CALVER, Giles. **O que é Design de Embalagens?** Porto Alegre: Bookman, 2009.

FARIAS, Priscila. **Tipografia digital: o impacto das novas tecnologias**. Rio de Janeiro, 2AB, 2001.

FRUTIGER, Adrian. **Sinais & símbolos: desenho, projeto e significado**. São Paulo: Martins Fontes, UY01.

GRUZINSKY, Ana Cláudia. **Design Gráfico: do invisível ao ilegível**. Rio de Janeiro: 2AB, 2000.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Culturas de língua espanhola para hospitalidades

Semestre: 6º

Código: 06779

Carga Horária: 36h/a – 30h

Créditos: 2

Ementa

Conhecimento das culturas de língua espanhola, considerando expressões populares da Espanha, América Latina e Guinéa Equatorial. Desenvolvimento das quatro habilidades voltadas para as áreas de Hotelaria, Turismo e Eventos.

Conteúdo Programático

A ser definido pelo(a) docente.

Referências Bibliográficas Básicas

COTO, Manuela E.; VALDERRAMA, Yolanda F. **El componente cultural en la clase de E/LE**. Madrid: Edelsa, 2006.

RULFO, Juan. **El llano en llamas**. Madrid : Cátedra, 2014.

SEGOVIANO ROSENBLUM, Sabine. **Descubre Argentina: un viaje cultural al mundo hispano**. Barcelona : Difusión, 2009.

Referências Bibliográficas Complementares

CERVANTES SAAVEDRA, Miguel de. **O engenhoso fidalgo D. Quixote de La Mancha**. São Paulo: Ed. 34, 2016.

CERVANTES SAAVEDRA, Miguel de. **O engenhoso fidalgo D. Quixote de La Mancha (v2)**. São Paulo: Ed. 34, 2016.

FUENTES, Carlos. **Cuerpos y ofrendas**. Madrid : Alianza, 2004.

GARCÍA MÁRQUEZ, Gabriel. **Cien años de soledad**. Buenos Aires : Debolsillo, 2014.

GORRITI, Juana Manuela. **Contos**. Organização Arthur Emílio Alarcon Vaz, Daniele Corbetta Piletti, Joselma Noal. São Paulo : LiberArs, 2017.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Espanhol Instrumental para as Hospitalidades II	Semestre: 4 ^o
---	---------------------------------

Código: 06184	Carga Horária: 54 h/a - 45h	Créditos: 3
----------------------	------------------------------------	--------------------

Ementa

Conhecimento das culturas de língua espanhola, considerando expressões populares da Espanha, América Latina e Guinéa Equatorial. Desenvolvimento das quatro habilidades voltadas para as áreas de Hotelaria, Turismo e Eventos.

Conteúdo Programático

A ser definido pelo(a) docente.

Referências Bibliográficas Básicas

ALMEIDA FILHO, José Carlos. **Dimensões comunicativas no ensino de línguas**. Campinas: Pontes, 2008.

COTO, Manuela E.; VALDERRAMA, Yolanda F. **El componente cultural en la clase de E/LE**. Madrid: Edelsa, 2006.

MORENO, Concha.; ERES FERNANDEZ, Gretel. **Gramática contrastiva del español para brasileños**. Madrid: Sociedad General Española de Librería, 2007.

Referências Bibliográficas Complementares

CASSANY, Daniel. **La cocina de la escritura**. Barcelona : Anagrama, 1995.

LA LOSA, Maria del Carmen Marcos de.; RODRÍGUEZ, Maria Rosario Obra. **Punto final**: curso superior E.L.E. Madrid : Edelsa, 1997.

LUENGO, José Luis Ramírez. **Breve historia del español de America**. Madrid: Arco libros, 2007.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. Asociación de Academias de la Lengua Española. **Ortografía de la lengua española**. Madrid: Real Academia Española, 2010.

ZIPMAN, Susana. **Espanhol para hotelaria**: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. Barueri, SP: DISAL, 2013.

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Estética e comensalidade		Semestre: 6º
Código: 101070	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Comensalidade e Estética a mesa. Etiqueta a mesa e a arte de receber. Princípios da Mesa posta. Tipos de serviços. Montagem de mesas, decoração, datas comemorativas, mesas e ambientes temáticos.		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>MARCHESI, G.; VERCELLONI, L. A mesa posta: história estética da cozinha. São Paulo: SENAC, 2010.</p> <p>POSSAMAI, A. M. P.; PECCINI, R. Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul: EDUCS, 2011.</p> <p>FLADRIN, J. L.; MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2013.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		
<p>CASCUDO, Luis da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.</p> <p>MONTANARI, M. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.</p>		

BORGES, A. M. D. B. **Comensalidade**: a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade. XXXIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação. Caxias do Sul: [s.n.]. 2010.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Eventos e Mídias Digitais		Semestre: 4º
Código: 10979	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Mídias digitais como elementos constituintes das relações sociais na modernidade e seus impactos na formulação dos modos de vida contemporâneos. Compreender as interações digitais na produção de eventos, reconhecendo as especificidades de cada ambiência digital e suas gramáticas de produção e circulação de sentidos.		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>LEMOS, Andre. Cibercultura, tecnologia e vida social na cultura contemporânea. Porto Alegre: Sulina, 2007.</p> <p>MARTINO, Luís Mauro Sá. Teoria das Mídias Digitais: linguagens, ambientes, redes. Petrópolis: Vozes, 2014.</p> <p>SANTAELLA, Lucia. Culturas e artes do pós-humano: Da cultura das mídias à cibercultura. São Paulo: Paulus, 2003.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		
<p>AGAMBEN, Giorgio. O amigo & O que é um dispositivo? Chapecó, SC: Argos, 2014.</p> <p>CAMPANELLA, Bruno; BARROS, Carla (Orgs.). Etnografia e consumo midiático: novas tendências e desafios metodológicos. Rio de Janeiro: E-papers, 2016.</p> <p>MILLER, Daniel. HORST, Heather. A. O Digital e o Humano: prospecto para uma Antropologia Digital. Parágrafo. v. 2, n. 3. jul./dez., 2015, p. 91-111.</p> <p>LÉVY, Pierre. O que é o virtual? São Paulo: Editora 34, 2011.</p> <p>RECUERO, Raquel. O capital social em rede: como as redes sociais na Internet estão gerando</p>		

novas formas de capital social. **Contemporânea**, v. 10, n. 3, p. 597-616, set-dez, 2012.

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Fotografia em Eventos		Semestre: 4º
Código: 10980	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Reconhecer os princípios estéticos presentes na linguagem fotográfica em diferentes tipologias de eventos, a fim de identificar quais os recursos técnicos mais indicados na produção e reprodução de imagens em um projeto fotográfico em eventos.		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>LUPTON, Ellen; PHILLIPS, Jennifer Cole. Novos fundamentos do design. São Paulo: Cosac Naify, 2012.</p> <p>HICKS, Roger e SCHULTZ, Frances. Fotografias de Modelos. Lisboa: Centralivros, 1994.</p> <p>_____. Fotografias de Produtos. Lisboa: Centralivros, 1994.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		
<p>BARTHES, Roland. A camera clara: nota sobre a fotografia. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2005.</p> <p>DIMITRIUS, Jo-Ellan. Decifrar Pessoas. São Paulo: Alegro, 2000.</p> <p>FREEMAN, Michael. O olho do fotógrafo. São Paulo: Bookman, 2012.</p> <p>LOVEGROVE, Damien. Fotografia de Casamento para profissionais. Camboriú: Editora Photos, 2011.</p> <p>LARG, Alex; WOOD, Jane. Fashion shots. London: Rotovision, 1999.</p>		
Identificação do Componente Curricular		

Componente Curricular: Fundamentos da Administração		Semestre: 4º
Código: 07316	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Administração como ciência. Contexto histórico e o surgimento da Teoria da Administração. As organizações como objeto da Administração. Enfoques teóricos da Administração. Funções do Administrador.		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. Barueri, SP: Manole, 2014.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Administração nos novos tempos: os novos horizontes em administração. Barueri, SP: Manole, 2014.</p> <p>MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração. São Paulo: Atlas, 2011.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		
<p>DAFT, Richard. L. Administração. São Paulo: Cengage Learning, 2015.</p> <p>IRELAND, Duane Ireland; et al.. Administração estratégica. São Paulo: Cengage Learning, 2015.</p> <p>LACOMBE, José Francisco Masset. Administração: princípios e tendências. São Paulo: Saraiva, 2008.</p> <p>PORTER, Maria. Elisabeth. Estratégia competitiva. Rio de Janeiro: Campus, 2004.</p> <p>POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Editora Atlas, 2004.</p>		

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Gestão de Pessoas II		Semestre: 6º
Código: 07542	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4

Ementa		
<p>Administração de cargos e salários. Gestão de benefícios, recrutamento e seleção e Novas tecnologias e Recursos. Política e estratégias em recursos humanos. Desenvolvimento de técnicas relacionadas a treinamento, equipe, criatividade. Novas relações de trabalho. Desenvolvimento em Gestão de Pessoas. Rotinas e Registros Trabalhistas. Aspectos atuais, novidades e tendências em gestão de pessoas.</p>		
Conteúdo Programático		
<p>A ser definido pelo(a) docente.</p>		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Barueri, SP: Manole, 2014.</p> <p>PIMENTA, Maria. Alzira. Gestão de pessoas em turismo: comunicação, qualidade e sustentabilidade. Campinas: Alínea, 2013.</p> <p>TANKE, M. L. Administração de recursos humanos em hospitalidade. Paulo: Cengage Learning, 2014.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		
<p>BITENCOURT, C. Gestão contemporânea de pessoas: novas práticas, conceitos tradicionais. Porto Alegre: Bookman, 2010.</p> <p>MARRAS, J. P. Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico. 15ed. São Paulo: Saraiva, 2016.</p> <p>LACOMBE, Beatriz Maria Braga ; CHU, Rebeca Alves . Políticas e práticas de gestão de pessoas: as abordagens estratégica e institucional. RAE. Revista de Administração de Empresas, v. 48, p. 25-36, 2008.</p> <p>POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Editora Atlas, 2004.</p> <p>SNELL, Scott. Administração de recursos humanos. São Paulo: Cengage Learning, 2014.</p>		

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Hospitalidade, Inclusão e Acessibilidade		Semestre: 6º
Código: 101079	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4

Ementa		
Entendendo os termos: exclusão, segregação, integração, inclusão, acessibilidade e capacitismo. Pessoa com deficiência e pessoa com mobilidade reduzida. Os diferentes tipos de deficiência e a importância da acessibilidade. Políticas públicas de inclusão e acessibilidade no Brasil. Tipos de barreiras. Desenho Universal. Tipos de acessibilidade. Experiência espacial inclusiva. Identificação de aproximações entre acessibilidade e hospitalidade/acolhimento. O profissional do turismo, da hotelaria e de eventos com deficiência e com mobilidade reduzida. Inclusão e acessibilidade no turismo, na hotelaria e em eventos. Turismo Acessível/Inclusivo.		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		
GRINOVER, L. A hospitalidade, a cidade e o turismo . São Paulo: ALEPH, 2007.		
SANTOS, M. M. C.; BAPTISTA, I. (Orgs.) Laços sociais: por uma epistemologia da hospitalidade . Caxias do Sul/RS: Educus, 2014.		
SASSAKI, R. K. Inclusão: construindo uma sociedade para todos . Rio de Janeiro, Brasil: WVA, 2010.		
Referências Bibliográficas Complementares		
FIGUEIRA, Emílio. O que é educação inclusiva . Brasil, Brasiliense, 2017.		
GOMES, Christianne; PINHEIRO, Marcos; LACERDA, Leonardo. Lazer, Turismo e inclusão social: intervenção com idosos . Belo Horizonte: Editora UFMG, 2010.		
MONTANDON, A. O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas . São Paulo: Senac, 2011.		
RUSCHMANN, D. M.; SOLHA, K. T. (Orgs.) Turismo e lazer para a pessoa idosa . Barueri, SP: Manole, 2012.		
WERNECK, C. Ninguém mais vai ser bonzinho, na sociedade inclusiva . Rio de Janeiro: WVA, 1997.		

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Inglês Instrumental I		Semestre: 4º
Código: 06388	Carga Horária: 54h/a – 45h	Créditos: 3

Ementa	
<p>Noções básicas de compreensão oral em língua inglesa; uso de estratégias para a compreensão de textos orais cotidianos; uso de estratégias para a compreensão de textos orais acadêmicos; uso de estratégias para a compreensão de textos orais de esferas do mundo da Hospitalidade; ensino e prática de expressão oral em esferas cotidianas, no universo da Hospitalidade e em esferas acadêmicas; ensino de gramática aplicada aos textos estudados e de vocabulário pertinente à área da Hospitalidade; ensino e prática de aspectos fonéticos e fonológicos da língua inglesa.</p>	
Conteúdo Programático	
<p>A ser definido pelo(a) docente.</p>	
Referências Bibliográficas Básicas	
<p>MICHAELIS. Michaelis: dicionário prático inglês: inglês-português, português-inglês. São Paulo: Melhoramentos, 2009.</p> <p>MURPHY, Raymond. Essential grammar in use: gramática da língua inglesa com respostas. São Paulo: Martins Fontes, 2010.</p> <p>MARCUSCHI, Luiz Antônio. Investigando a relação oral. São Paulo: Mercado das Letras, 2001.</p>	
Referências Bibliográficas Complementares	
<p>ANDERSON, Kenneth. Study speaking: a course in spoken english for academic purposes. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2004.</p> <p>BARRETT, Barney; SHARMA, Pete. Networking in english: informal communication in business. Oxford: Macmillan, 2010.</p> <p>DIGNEN, Bob Dignen; FLINDERS, Steve; SWEENEY, Simon. For work and life english 365. Cambridge: Cambridge University Press, 2004.</p> <p>PENRUDDOCKE, Andrea. English for the real world. United States of America: Living Language, 2004.</p>	

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Inglês Instrumenta II		Semestre: 6º
Código: 06387	Carga Horária: 54h/a – 45h	Créditos: 3
Ementa		

<p>Uso de estratégias de leitura de textos autênticos de gêneros não-acadêmicos diversos; uso de estratégias de leitura de textos autênticos de gêneros acadêmicos; compreensão geral e detalhada de textos autênticos, com ênfase na conscientização dos processos envolvidos na leitura em língua adicional; ensino de uma gramática mínima do texto, voltada à compreensão de textos de gêneros complexos e produção de textos de gêneros simples; ensino de estratégias básicas de tradução de citações; estudo de vocabulário específico do campo da Hospitalidade.</p>
<p>Conteúdo Programático</p>
<p>A ser definido pelo(a) docente.</p>
<p>Referências Bibliográficas Básicas</p>
<p>MICHAELIS. Michaelis: dicionário prático inglês: inglês-português, português-inglês. São Paulo: Melhoramentos, 2009.</p> <p>MURPHY, Raymond. Essential grammar in use: gramática da língua inglesa com respostas. São Paulo: Martins Fontes, 2010.</p> <p>MARCUSCHI, Luiz Antônio. Investigando a relação oral. São Paulo: Mercado das Letras, 2001.</p>
<p>Referências Bibliográficas Complementares</p>
<p>ANDERSON, Kenneth. Study speaking: a course in spoken english for academic purposes. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2004.</p> <p>BARRETT, Barney; SHARMA, Pete. Networking in english: informal communication in business. Oxford: Macmillan, 2010.</p> <p>DIGNEN, Bob Dignen; FLINDERS, Steve; SWEENEY, Simon. For work and life english 365. Cambridge: Cambridge University Press, 2004.</p> <p>PENRUDDOCKE, Andrea. English for the real world. United States of America: Living Language, 2004.</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.		

Conteúdo Programático
A ser definido pelo(a) docente.
Referências Bibliográficas Básicas
<p>DE AS, Nidia Regina Limeira. Cultura, poder e educação de surdos. Manaus: Ed. Da Universidade Federal do Amazonas, 2002.</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>QUADROS, Ronice Muller de. KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p>
Referências Bibliográficas Complementares
<p>CAPOVILLA, Fernando César. RAPHAEL, Walkiria Duarte. Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira. São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 2001.</p> <p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO DESPORTO. Educação especial: a educação dos surdos. Secretaria de Educação Especial. Brasília: MEC, SEESP, 1997.</p> <p>QUADROS, Ronice Müller de. O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa. Brasília: MEC/SEESP, 2004.</p> <p>SKLIAR, Carlos. (org) Atualidade da educação bilíngue para surdos: Actualidad de la educación bilingüe para sordos. Porto Alegre: Mediação, 1999.</p> <p>SOARES, Maria Aparecida Leite. A educação do surdo no Brasil. Campinas (SP): Autores Associados; Bragança Paulista (SP): EDUSF, 2014.</p>

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Libras II		Semestre: 4º
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.		

Conteúdo Programático
A ser definido pelo(a) docente.
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>

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Meios de Hospedagem		Semestre: 4 ^o
Código: 101054	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
<p>Estudo sobre os meios de hospedagem e suas características. Classificações dos meios de hospedagem no âmbito nacional e internacional. Tipologia dos meios de hospedagem. Estrutura organizacional do hotel. Tipos de gestão de meios de hospedagem abordando os cargos, funções do setor. Planejamento e organização de serviços em meios de hospedagem. Operacionalização de setores: recepção, reservas, comercialização, governança, cozinha, alimentos e bebidas, eventos, recreação e lazer, custos hoteleiros, sistemas informatizados.</p>		

Conteúdo Programático
A ser definido pelo(a) docente.
Referências Bibliográficas Básicas
<p>ALDRIGUI, Mariana. Meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2007.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.</p> <p>PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2002.</p>
Referências Bibliográficas Complementares
<p>ALDRIGUI, Mariana. Meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2007.</p> <p>ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lucio; JORGE, Wilson Edson. Hotel: planejamento e projeto. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007.</p> <p>PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.</p>

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Planejamento e Elaboração de Cardápios		Semestre: 4º
Código: 101073	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Estudos fundamentais sobre cardápios para estabelecimentos de restauração: comerciais, institucionais, típicos. Custos e ficha técnica para elaboração de pratos e bebidas do cardápio. Harmonização entre pratos e bebidas. Layout e diagramação da carta e cardápio.		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		

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

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: Senac, 2010.

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

Referências Bibliográficas Complementares

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

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

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

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

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

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Produção audiovisual em Eventos	Semestre: 6º
---	---------------------

Código: 10986	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
----------------------	------------------------------------	--------------------

Ementa

Conhecer as linguagens e estilos das produções audiovisuais na área de eventos, a partir da compreensão das especificidades técnicas presentes na elaboração de roteiros e no desenvolvimento de um produto audiovisual.

Conteúdo Programático

A ser definido pelo(a) docente.

Referências Bibliográficas Básicas

AUMONT, Jacques. **A imagem**. Campinas: Papyrus Editora, 2002.

DANCYGER, Ken. **Técnicas de edição para cinema e vídeo: história, teoria e prática**. São Paulo: Ed. Campus, 2003.

FIELD, Syd. **Manual do roteiro: os fundamentos do texto cinematográfico**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

Referências Bibliográficas Complementares
<p>BONASIO, Valter. Televisão: manual de produção e direção. Belo Horizonte: Leitura, 2002.</p> <p>GERBASE, Carlos. Direção de atores: como dirigir atores no cinema e tv. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2003.</p> <p>KELLISON, Cathrine. Produção e direção para TV e vídeo: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.</p> <p>MOSS, Hugo. Como formatar o seu roteiro: um pequeno guia de "master scenes". Rio de Janeiro: Lúvia Burity, 1996.</p> <p>RODRIGUES, Chris. O cinema e a produção. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007.</p>

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Leitura e Produção de textos em espanhol para hospitalidades		Semestre: 6º
Código: 06778	Carga Horária: 36h/a – 30h	Créditos: 2
Ementa		
Produção de textos em castelhano, com recorte voltado para o uso instrumental no âmbito das hospitalidades.		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		

ALMEIDA FILHO, José Carlos P. de. **Dimensões comunicativas no ensino de línguas**. Campinas: Pontes, 2008.

BERLINER, Claudia. BRANDÃO, Eduardo. STAHEL, Monica. **Señas**: diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. São Paulo : Martins Fontes, 2013.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. **Asociación de Academias de la Lengua Española**. Ortografía de la lengua española. Madrid: Real Academia Española, 2010.

Referências Bibliográficas Complementares

COTO, Manuela E.; VALDERRAMA, Yolanda F. **El componente cultural en la clase de E/LE**. Madrid: Edelsa, 2006.

AMAL, Carmen. **Escribe en español**. Madrid :Sociedad General Española de Librería, 2010..

RODRÍGUEZ, María. **Leer en español**: ejercicios de comprensión lectora. Madrid : Sociedad General Española de Librería, 2006.

MARTÍ SANCHEZ, Manuel. **Construcción e interpretación de discursos y enunciados**: los marcadores. Madrid : Edinumen, 2004.

GÓMES DA SILVA, Guido. **Breve diccionario etimológico de la lengua española**. México : Fondo de Cultura Económica, 1998.

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Sociedade e Cultura Popular

Semestre: 4º

Código: 10415

Carga Horária: 72 h/a - 60h

Créditos: 4

Ementa

A cultura popular como fator de criação de identidades nacionais/regionais. Usos, costumes e tradições na edificação das sociedades humanas. O Turismo e as manifestações artístico-culturais. O folclore e a sua relevância como atrativo turístico. Tradicionalismos e regionalismos como fatores motores do Turismo.

Conteúdo Programático

A ser definido pelo(a) docente.

Referências Bibliográficas Básicas

ABREU, Martha. Cultura popular, um conceito e várias histórias. In: ABREU, Martha. SOIHET, Rachel. **Ensino de História, Conceitos, Temáticas e Metodologias**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003.

CHARTIER, Roger. Cultura Popular: revisitando um conceito historiográfico. In: **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, vol. 8, n.16,1995.

PELEGRINI, Sandra C. A e FUNARI, Pedro Paulo. **O que é patrimônio imaterial?** São Paulo: Brasiliense, 2010.

Referências Bibliográficas Complementares

BARRETO, Margarita. **Cultura e Turismo**: discussões contemporâneas. Campinas: Papyrus, 2007.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas Híbridas**: estratégias para entrar e sair da modernidade. São Paulo: Editora da USP, 2008.

FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime. **Turismo e patrimônio cultural**. Contexto, São Paulo; 1ª edição, 2001.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura** - Um Conceito Antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor Ltda, 1997.

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

Identificação do Componente Curricular

Componente Curricular: Sociologia da Fronteira

Semestre: 6º

Código: 101067

Carga Horária: 72 h/a - 60h

Créditos: 4

Ementa

Construir um panorama geral sobre a formação e a dinâmica de fronteiras, da transterritorialidade e seus impactos nos processos transversais de hospitalidade: acolhidas, eventos e viagens.

Conteúdo Programático

A ser definido pelo(a) docente.

Referências Bibliográficas Básicas

BORDIUE, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

HOBSBAWM, Eric J. **Globalização, democracia e terrorismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

Referências Bibliográficas Complementares

BAUMAN, Zygmunt. **Estranhos à nossa porta**. Jorge Zahar Editor, 2017.

ELIAS, Norbert. **Introdução à sociologia**. Lisboa: Edições 70, 2008.

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.

LIPOVETSKY, Gilles; SERROY, Jean. **A cultura-mundo: resposta a uma sociedade desorientada**. São Paulo: Cia das Letras, 2011.

HAESBAERT, Rogério. **O Mito da desterritorialização: do fim dos territórios à multiterritorialidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Tópicos em Pesquisa Científica		Semestre: 6º
Código: 101068	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Práticas direcionadas à Iniciação Científica (Planejamento, Desenvolvimento, Análise e Apresentação de Resultados de Publicações Científicas). Redação Científica / Normas da ABNT. Modalidades de Trabalhos Acadêmicos: função, elaboração e aplicação (Resumo; Resenha Crítica; Artigo Científico; Relatório; Monografia). Temas emergentes da pesquisa científica em turismo, hotelaria e eventos. Práticas de pesquisa e divulgação científica. Associações Científicas e Grupos de Pesquisa.		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		
KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa . Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.		
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica .		

São Paulo: Atlas, 2010.
SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico . São Paulo: Cortez, 2016.
Referências Bibliográficas Complementares
CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos . São Paulo: Roca, 2003.
FERRAREZI JUNIOR, Celso. Guia do trabalho científico: do projeto à redação final: monografia, dissertação e tese . São Paulo: Contexto, 2013.
NASCIMENTO, Luiz Paulo do. Elaboração de projetos de pesquisa: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica . São Paulo: Cengage Learning, 2012.
SCHLÜTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria . São Paulo: Aleph, 2005.

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Tópicos Especiais em Eventos I		Semestre: 4º
Código: 10981	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Discussão sobre questões emergentes associadas ao mercado de atuação profissional.		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Complementares		
A ser definido pelo(a) docente.		

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Tópicos Especiais em Eventos II		Semestre: 6º
Código: 10982	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Dialogo interdisciplinar com a área e afins.		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Complementares		
A ser definido pelo(a) docente.		

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Tópicos Especiais em Eventos III		Semestre: 6º
Código: 10987	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Temas contemporâneos e estudos interdisciplinares relacionados a pesquisa, ensino e extensão na área e afins.		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		

Referências Bibliográficas Básicas
A ser definido pelo(a) docente.
Referências Bibliográficas Complementares
A ser definido pelo(a) docente.

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Tópicos Especiais em Marketing		Semestre: 6º
Código: 07323	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Aprofundamento de temas tratados na disciplina de marketing de serviços. Análise de tendências teóricas e práticas em marketing. Realização de seminários em marketing.		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>ADOLPHO, Conrado. Os 8ps do marketing digital: o guia estratégico de marketing digital, São Paulo: Novatec, 2011.</p> <p>URDAN, Flávio Torres; URDAN, André 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.</p> <p>SAFKO, Lon; BRAKE, David K. A bíblia da mídia social: táticas, ferramentas e estratégias para construir e transformar negócios, São Paulo: Blucher, 2010.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		

TROTT, Paul. **Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos**. Porto Alegre: Bookman, 2012

SOLOMON, Michael R. **O comportamento do consumidor: comprando, possuindo e sendo**. Porto Alegre: Bookman, 2016.

VERGARA, Sylvia Constant . **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. São Paulo : Atlas, 2004.

JOSEPH, F; Hair Jr. et al. **Análise multivariada de dados**. Porto Alegre : Bookman, 2005.

MALHOTRA, Naresh. K. **Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada**. Porto Alegre: Bookman, 2012.

Identificação do Componente Curricular		
Componente Curricular: Turismos Controversos		Semestre: 4º
Código: 101051	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Aborda o aparecimento e desenvolvimento de diferentes e controversas práticas turísticas, assim como, suas implicações éticas e morais.		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>COUTINHO, Belmira. Turismo Negro: uma raiz para a concórdia no estudo do Turismo relacionado com a morte e o sofrimento. In: Cultura e Turismo – interfaces metodológicas e investigações em Portugal e no Brasil, 377-403. João Pessoa/ Aveiro, Brasil: Universidade Federal da Paraíba e Universidade de Aveiro, 2017.</p> <p>ROBERTO, Emily Marleen Elisabeth Lopes. As “anti-cidades”? (Re) pensando turismo e patrimônio em territórios segregados: um estudo comparativo - museus de favela e as ilhas do Porto. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto (Dissertação de Mestrado). 2015.</p> <p>PISCITELLI, Adriana. Viagens e sexo on-line: a Internet na geografia do turismo sexual. cadernos pagu (25), julho-dezembro de 2005, pp.281-326.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		

CARVALHO, Bárbara; CARVALHO, Paulo (2017): Turismo Nuclear: da Tragédia à Aventura, **Revista Turydes: Turismo y Desarrollo**, n. 23 (diciembre / dezembro 2017). En línea: <http://www.eumed.net/rev/turydes/23/turismo-nuclear.html>

COELHO, Jorge; BRÁZIO, Miguel. Corpos Mumificados, Turismo Negro e o Potencial Inexplorado para O desenvolvimento do Turismo de Nicho. Atas do ecUI&D 21 – **VII Encontro Científico da Unidade de Investigação & Desenvolvimento do ISLA Santarém** (2021-06-18)

RIBEIRO, Stephanie Heringer Lima. **Turismo Macabro**: Um Estudo Sobre O Segmento e Seu Reconhecimento Como Atividade de Lazer, Cultura e Conhecimento. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Turismo) – Universidade Federal Fluminense. Niterói, Rio de Janeiro, 2013.

FLORES, Andrea; HERRERA, Manuel. Necroturismo como producto turístico en el cementerio San José de Ciudad Juárez: una propuesta para promover la historia Y la cultura del destino. **Turismo: Estudios & Prácticas** (UERN), Mossoró/RN, v. 9, Número Temático 1, pp. 01-08, 2020.

Componente Curricular: Turismo de Base Comunitária		Semestre: 6º
Código: 101052	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Reflexões, conceitos e princípios sobre o Turismo de Base Comunitária (TBC). Breve histórico e consolidação do TBC no Mundo e no Brasil. Princípios de Economia Solidária, ação coletiva e sustentabilidade. A pesquisa participativa, o TBC e a construção de conhecimentos com as comunidades. Anseios, prioridades e boas práticas com comunidades. A importância dos condutores/guias locais. Noções de planejamento participativo para a construção e consolidação de roteiros turísticos. Estudos de casos e os desafios do TBC		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		
BARTHOLO, Roberto; SAN SOLO, Davis Gruber; BURSZTYN, Ivan (Org.). Turismo de base comunitária : diversidade de olhares e experiências brasileiras. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009.		
BRASIL. Ministério do Turismo. Dinâmica e Diversidade do Turismo de Base Comunitária : desafio para a formulação de política pública. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.		
SINGER, Paul. Introdução à economia solidária . São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2002.		
Referências Bibliográficas Complementares		

ARAÚJO, M. **Turismo de Base Comunitária com foco em gênero**: estudo de caso na Comunidade Morro Santo Antônio, Município de Itabira – MG. Caderno Virtual de Turismo. Rio de Janeiro, 2016.

BOTELHO, E. S.; RODRIGUES, C. G. O. **Inserção das iniciativas de base comunitária no desenvolvimento do turismo em parques nacionais**. Caderno Virtual de Turismo. Rio de Janeiro, 2016.

BURSZTYN, Ivan; BARTHOLO, Roberto. **O processo de comercialização do turismo de base comunitária no Brasil**: desafios, potencialidades e perspectivas. Sustentabilidade em Debate, 2012.

MENDONÇA, T. C. M.; MORAES, E. A. de; CATARCIONE, F. L. C. **Turismo de Base Comunitária na região da Costa Verde (Rio de Janeiro)**: refletindo sobre um turismo que se tem e um turismo que se quer. Caderno Virtual de Turismo. Rio de Janeiro, 2016.

URANO, D. G.; SIQUEIRA, F. S.; NÓBREGA, W. R. M. **Articulação em redes como um processo de construção de significado para o fortalecimento do turismo de base comunitária**. Caderno Virtual de Turismo. Rio de Janeiro, 2016.

Componente Curricular: Turismo e Patrimônios		Semestre: 4 ^o
Código: 10993	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
Discute questões pertinentes ao campo de estudo do patrimônio. Enfatiza o patrimônio no Brasil, o processo de criação e consolidação dos organismos de proteção ao patrimônio. Aborda os debates inerentes à preservação, proteção, conservação e gestão de bens culturais e as interfaces entre patrimônio, memória, cultura, identidade e turismo, todos sob as bases da história e diversidade cultural da sociedade brasileira. Gentrificação dos espaços turísticos. Educação Patrimonial para o turismo.		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		
CAMARGO, Haroldo Leitão. Patrimônio Histórico e Cultural . São Paulo: Aleph, 2002.		
COSTA, Flávia Roberta. Turismo e patrimônio cultural : interpretação e qualificação. São Paulo: SENAC, 2009;		
FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (Org.). Turismo e patrimônio cultural . São Paulo: Contexto, 2001.		

Referências Bibliográficas Complementares

ALBANO, Murta Celina (org.). **Interpretar o patrimônio**: um exercício do olhar. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2002.

CHOAY, Françoise. **A alegoria do patrimônio**. Lisboa: Edições 70, 2000.

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

FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra. **Patrimônio histórico e cultural**. RJ: Zahar, 2006.

GASTAL, Susana. Lugar de memória: por uma nova apropriação teórica ao patrimônio local. In: GASTAL, Susana (Org). **Turismo**: investigação e crítica. São Paulo: Contexto, 2002.

Componente Curricular: Turismo e Práticas do Consumo		Semestre: 4º
Código: 10994	Carga Horária: 72 h/a - 60h	Créditos: 4
Ementa		
História, aspectos conceituais e tipologias sobre o comportamento do turista. Teorias sobre motivação, experiência e comportamento do consumidor. Conceitos e modelos analíticos sobre o processo de decisão de compra no turismo. Motivações de viagens e experiências dos consumidores. Aspectos da oferta, demanda turística e segmentação de destinos turísticos. Psicologia do turismo, sociedade do consumo e satisfação em viagens. O perfil dinâmico do consumidor em turismo mediado pelas tecnologias. Qualidade dos serviços turísticos e reputação. Tendências nacionais e internacionais do mercado de viagens.		
Conteúdo Programático		
A ser definido pelo(a) docente.		
Referências Bibliográficas Básicas		
BAUDRILLARD, Jean. A Sociedade de Consumo . São Paulo: Rocco, 1990.		
SWARBROOKE, John.; HORNER, Susan. O comportamento do consumidor no turismo . São Paulo: Aleph, 2002.		
ROSS, Glenn. Psicologia do Turismo . São Paulo: Contexto, 2001.		
Referências Bibliográficas Complementares		

BAUMAN, Z. **Vida para consumo:** A transformação das pessoas em mercadoria. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

CANCLINI, N.G. **Consumidores e cidadãos:** conflitos multiculturais da globalização. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1995.

MOWEN, John C.; MINOR, Michael. **Comportamento do consumidor.** São Paulo: Prentice Hall, 2003.

SILVA, Fernando Brasil. **A Psicologia dos Serviços em Turismo e Hospitalidade.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

SOLOMON, Michael R. **O comportamento do consumidor: comprando, possuindo e sendo.** Porto Alegre: Bookman, 2011.

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

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 constituiu-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 os Componentes Curriculares Complementares de Graduação “LIBRAS” I e II como disciplinas optativas, com carga horária de 60 horas cada uma.

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 ofertava a disciplina de Meio Ambiente e Sustentabilidade (Código 10612) e a partir de 2023 ofertará a

disciplina equivalente de Meio Ambiente, Sustentabilidade e Sociedade (código 10969), 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 N° 11.645 de 10/03/2008 e Resolução CNE/CP N° 01 de 17 de junho de 2004, se materializa no Quadro de Sequência Lógica do Curso Superior de Tecnologia em Eventos que busca promover a educação de sujeitos conscientes e atuantes da pluralidade étnica e cultural deste país. Atualmente, o Curso ofertava no primeiro semestre do Curso a disciplina optativa “Sociedade, Educação e Relações Étnico-Raciais” (Código 10776) a partir de 2023 será ofertado em caráter obrigatório e com 60 horas a disciplina “Sociedade, Educação e Relações Etnicoraciais na fronteira do extremo sul do RS” (código: 10974).

. 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, e Curso Superior de 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 atualmente 44 discentes do Curso Superior de Tecnologia em Eventos.

4.1 Corpo Docente

Atualmente, o quadro docente é composto por quatro 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. Ali Machado	Bacharela em Comunicação Social - Habilitação Jornalismo pela Universidade Federal de Santa Maria (2011). Mestra e Doutora em Comunicação pela Universidade Federal de Santa Maria (2012-2014, 2015-2019).
Prof. Dra. Darcielle 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 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.
Prof. Dr. Cesar Andre Luiz Beras	Possui graduação em Licenciatura Em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2000), mestrado em Sociologia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2003) e doutorado em Sociologia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2008)
Prof. Dra. Clediane Nascimento Santos	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. Cursando Tecnologia em Gestão Ambiental.
Prof. Dra. Helena Beatriz Mascarenhas	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).

Prof. Ms. 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. Dra. Renata Brauner Ferreira	Possui graduação em Licenciatura em História pela Universidade Federal de Pelotas (UFPEL,1994) e mestrado em História pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS, 1999). Dra. em Planejamento Urbano e Regional pela UFRJ e UQAM (Montreal/Canadá) (UFRJ,2013)
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 Docente

O Curso Superior de Tecnologia em Eventos possui 44 discentes matriculados. Atualmente, 40 alunos já colaram grau acadêmico desde o início das atividades do Curso (referência 2022/1).

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

- O **Programa Institucional de Desenvolvimento do Estudante – PDE** que visa promover ações para o desenvolvimento pleno do estudante universitário matriculado na FURG, e está estruturado em três subprogramas: o **Subprograma de Apoio Pedagógico**, que 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** que 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** que 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.
- **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 à 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 e dos recursos oferecidos por esta universidade e, conseqüentemente, perda do contrato de estágio, subprogramas 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; atende 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 (MPU), 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 ocorreram 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 de 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 de 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 à 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 Laboratório de Alimentos e Bebidas, Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos, Laboratório de Pesquisa em Turismo, Laboratório de Hospedagem e Laboratório 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 Superior 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. 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 para a realização de atividades de pesquisa e extensão.

Os usuários são professores(as), estudantes, monitores(as), bolsistas e funcionários(as) da FURG vinculados às atividades do LAPPE, que poderão utilizar a estrutura e os equipamentos com as devidas permissões e autorizações. São deveres dos(as) usuários(as) 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(as) estudantes, estagiários(as), bolsistas e monitores(as) usuários(as) do Laboratório de Alimentos e Bebidas devem estar devidamente matriculados(as) 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 discentes, estagiários(as), bolsistas e monitores(as) usuários(as) 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 no 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(as) docentes usuários(as) do Laboratório são aqueles(as) que ministram disciplinas ligadas à área de Alimentos e Bebidas no Curso Superior de Tecnologia em Eventos, Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo, da Universidade Federal do Rio Grande (FURG), campus Santa Vitória do Palmar, 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(as) os(as) discentes da FURG - Campus de Santa Vitória do Palmar. Além disso, o laboratório possui um técnico e estagiários(as) que atuam no acompanhamento dos(as) 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 - 100Mbps) 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 da Universidade Federal do Rio Grande é um espaço destinado à pesquisa e à vivência profissional dos(as) acadêmicos(as) 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 dos(das) discentes 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 em especial de integrar as diferentes disciplinas e articular teoria e prática no processo formativo dos(as) discentes. Além disso, o LATUR também integra a graduação e a pós-graduação de acordo com o PPC do curso, além de 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(a) 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 conta com a seguinte estrutura organizacional: Coordenação, Responsável Técnico, Docentes, Estagiários(as), Bolsistas e demais usuários(as).

O Laboratório de Hospedagem tem como finalidade desenvolver atividades de ensino, pesquisa e extensão para a comunidade acadêmica do curso de Hotelaria, Curso Superiorde 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, mesa de apoio lateral, 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: <https://hotelariabacharelado.furg.br/laboratorio-de-hospedagem>

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; Curso Superior de 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 aparelho de 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(as) docentes e discentes do Curso Superior 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 à apresentações em eventos científicos nacionais e internacionais, intensificando os debates acadêmicos e ampliando a produção e comunicação do 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 pretendem 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(as) os(as) 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 aos docentes, discentes e técnicos(as) 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: Papyrus, 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**. 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**. 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**. 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**. 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**. 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: Papyrus, 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,

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

Anexo 1
**NOVA MATRIZ QSL TECNOLOGIA EM EVENTOS - FINALIZADA EM REUNIÃO DO
 NDE DO DIA 23/06/2022)**

SEMESTRE I	SEMESTRE II	SEMESTRE III	SEMESTRE IV	SEMESTRE V	SEMESTRE VI
Fundamentos teóricos da hospitalidade e do lazer 4	Gerência e prática em alimentos e bebidas 4	Gestão cultural e produção de eventos 4	Meio Ambiente, Sustentabilidade e Sociedade 4	Segurança e gerenciamento de riscos em eventos 4	Políticas Públicas e Legislação em Eventos 4
Linguagens artísticas, estéticas, design e percepção 4	Introdução ao Marketing 4	Marketing de Serviços 4	Comunicação, produção de sentido e eventos 4	Laboratório de Práticas em Eventos 8	Trabalho de Conclusão de Curso II 8
Metodologia da Pesquisa I 4	Metodologia de Pesquisa II 4	Gestão de Pessoas 4	Gestão Financeira 4	Trabalho de Conclusão de Curso I 4	Optativa II
Introdução aos Estudos de Eventos 4	A complexidade e a produção de eventos 4	Logística aplicada em eventos 4	Empreendedorismo 4	Plano de Negócios 4	Optativa III
Espanhol Instrumental para as hospitalidades I 3	Cerimoniais, ritualidades e protocolos 4	Produção Textual 4	Optativa I	Sociedade, Educação e Relações Etnicoraciais na fronteira do extremo sul do RS 4	

(ANEXO 2) - REGULAMENTAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

CAPÍTULO I - DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 1º. Atividades complementares de graduação do Curso Superior em Tecnologia em Eventos da Universidade Federal do Rio Grande – FURG são componentes curriculares obrigatórios e requisito parcial para obtenção do Título de Tecnólogo(a) em Eventos.

Parágrafo único - A carga horária total de atividades complementares no Curso Superior de Tecnologia em Eventos é de 60 horas.

Art. 2º. As atividades complementares deverão ser realizadas ao longo do curso propiciando a indissolubilidade entre o ensino, a extensão (neste caso desde que o discente de graduação não seja colaborador direto no projeto) e a pesquisa, qualificando a formação acadêmica e profissional do futuro Tecnólogo(a) em Eventos.

Art. 3º. As atividades complementares têm por objetivo estimular a participação em atividades que complementem sua formação acadêmica, possibilitando um aprofundamento temático e interdisciplinar.

Art. 4º. Considera-se como atividades complementares a organização e participação em eventos; as atividades teórico-práticas provenientes da produção dos acadêmicos em eventos tecno-científicos; projetos de ensino, pesquisa, de extensão (neste caso desde que o discente de graduação não seja colaborador direto no projeto) e em estágios não obrigatórios; e em demais atividades científicas, profissionais e acadêmicas; cursos de curta duração e outros, que possibilitem a complementação da formação acadêmica e profissional do aluno.

Art. 5º. 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 nesse regulamento.

Parágrafo único: Demais possíveis propostas de Atividades Complementares não

Rua Glicério P. de Carvalho, nº 81 - Bairro Coxilha - CEP: 96230-000

Fone: (53) 3263.8254 – Santa Vitória do Palmar/RS

E-mail: cctecnologiaeventos@furg.br

contempladas no Anexo A deste regulamento serão analisadas pela Coordenação de Curso e/ou Núcleo Docente Estruturante, e contabilizadas ou não, após o parecer da Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Eventos.

Art. 6º. As atividades deverão ser propostas por docentes, técnicos administrativos em educação, discentes, Diretório Acadêmico, Programa de Educação Tutorial – PET, Laboratório de Pesquisa, Ensino e Extensão (neste caso desde que o discente de graduação não seja colaborador direto no projeto); bem como outras Instituições de Ensino Superior; Cursos de graduação e Programas de Pós-Graduação; Órgãos e Secretarias Públicas; Entidades e/ou Empresas legalizadas, públicas ou privadas, ligadas à área do da Hospitalidade e Lazer; Associações de classe de áreas afins; bem como demais propostas vinculadas com a área de Eventos, Hospitalidade e Lazer.

Art. 7º. 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 do mesmo, 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.

Art. 8º. As Atividades Complementares serão contabilizadas seguindo os itens discriminados no Quadro de Atividades Complementares presentes nesse regulamento (Anexo A). Nele é discriminado a atividade, a documentação necessária para avaliação e a carga horária a ser contabilizada.

Art. 9º. Em caso de duplicidade de atividades complementares apresentadas será considerada somente a atividade complementar comprovada, e de maior carga horária, para que não haja dupla integralização da mesma atividade.

CAPÍTULO II - DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE ENSINO

Art. 10º. São consideradas atividades complementares de ensino: monitorias em componentes curriculares dos Cursos da área de Hospitalidade da FURG-SVP; participação em projetos de ensino; estágios não obrigatórios ligados a atividades de ensino; organização de eventos de ensino; participação como ouvinte em eventos de ensino, visitas técnicas, aulas de campo; desde que aprovadas pelo Coordenador(a) e o Núcleo Docente Estruturante do Curso e, realizadas em horário não conflitante as atividades do Curso Superior de Tecnologia em Eventos.

Parágrafo 01: Não serão aproveitadas, como atividade complementar de ensino, atividades em disciplinas que integrem o currículo de outros cursos que o acadêmico esteja cursando.

Parágrafo 02: Não serão aproveitadas, como atividade complementar de ensino, atividades que integrem o programa ou carga horária das disciplinas cursadas pelo acadêmico no ano vigente.

Parágrafo 03: Os estágios extracurriculares deverão ser devidamente registrados na Universidade através da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PRAE, via sistema FURG. O Estágio extracurricular, remunerado, somente será contabilizado na carga horária de Atividades Complementares quando apresentado os documentos solicitados, devidamente preenchidos e assinados.

Art. 11º. São consideradas atividades complementares de ensino, as monitorias oferecidas pelo Curso Superior de Tecnologia em Eventos, e os Cursos Hotelaria e Turismo (desde que possuam relação com a área de Eventos) ofertados no Campus da FURG-SVP.

Parágrafo 1º: As normas para monitoria seguem regulamento institucional.

Parágrafo 2º: O tempo da atividade deve ser confirmado por documento oficial.

CAPÍTULO III - DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE EXTENSÃO

Art. 12º. São consideradas atividades complementares de extensão: ações, projetos, cursos e eventos que possam desempenhar um papel formativo na trajetória acadêmica do discente. Porém, somente deverão ser caracterizadas como atividades complementares de extensão aquelas em que o discente participar condição de participante/ouvinte.

Parágrafo Único: a participação do discente em projeto de extensão na qualidade de membro da equipe executora configura-se como curricularização da extensão, e não devem ser contabilizadas para o computo da carga horária de atividades complementares de extensão.

CAPÍTULO IV - DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE PESQUISA

Art. 13º. São consideradas atividades complementares de pesquisa a participação em projetos de pesquisa desenvolvidos na FURG ou em outras Instituições de Ensino Superior, relevante para os estudos na área de Eventos ou áreas afins; publicação de pesquisa em evento científico ou publicação em fontes de referência acadêmica, impressa ou de acesso on-line (livros, capítulos de livros, periódicos, anais, jornais, revistas, vídeos ou outro material de referência acadêmica); participação em eventos na condição de conferencista, painelist(a), debatedor(a), ou como apresentador(a) de trabalho em eventos que tratam de pesquisa (grupos de pesquisa, seminários, congressos, simpósios, semanas acadêmicas, entre outros); estágios ou práticas não obrigatórios em atividades de pesquisa.

Art. 14º. São também consideradas atividades complementares de pesquisa os projetos de Iniciação Científica desenvolvidos e comprovados.

Parágrafo único: A comprovação de participação como bolsista em programa ou projeto de pesquisa deverá vir acompanhada de parecer do professor orientador e/ou responsável, constando o número de registro do projeto na Pró-Reitoria competente ou o número de Ata do Conselho do Instituto em que o Projeto ou Programa foi aprovado, discriminando o período e a carga horária de atividades cumpridas pelo aluno.

CAPÍTULO V - DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES ARTÍSTICAS E CULTURAIS, SOCIAIS E DE GESTÃO

Art. 15º. São consideradas atividades complementares artísticas e culturais, sociais e de gestão: a organização/participação/premiação em atividades de cunho cultural, social ou artístico; participação na organização de campanhas beneficentes, educativas, ambientais e outras atividades de caráter cultural, social ou artístico; premiações resultantes de trabalho

acadêmico de ensino, de pesquisa, de extensão ou de cultura; representação discente em órgãos colegiados; representação discente em diretórios acadêmicos; participação, como bolsista de gestão acadêmica; participação em estágios não obrigatórios com atividades na área cultural, social, artística e de gestão administrativa e acadêmica.

Parágrafo único: Em situações que se diferem dos itens listados no quadro de Atividades Complementares, os critérios de aproveitamento e as equivalências da carga horária nas ACs serão definidas pela Coordenação do Curso e, se for necessário, pelo Núcleo Docente, em consonância com o perfil do egresso definido no PPC do Curso Superior de Tecnologia em Eventos.

Art. 16º. O estágio não obrigatório na área cultural, social, artística e de gestão administrativa e acadêmica deverão ser devidamente registrados na Universidade através da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PRAE, o discente deverá entregar uma cópia do Termo de Compromisso do Estágio Não Obrigatório e uma Cópia do Relatório de Estágio Não Obrigatório, segundo o modelo disponibilizado pela PRAE, das atividades realizadas durante a vigência do mesmo. O Estágio remunerado, somente será contabilizado na carga horária de Atividades Complementares quando apresentado os documentos solicitados, devidamente preenchidos e assinados.

CAPÍTULO VI - DA COORDENAÇÃO DO CURSO

Art. 17º. As Atividades Complementares deverão ser submetidas via Sistema FURG, e serão apreciadas pela Secretaria Acadêmica do Instituto de Ciências Humanas e da Informação (ICHI) em conformidade com a regulamentação das atividades complementares do Curso Superior de Tecnologia em Eventos, que procederá com a contabilização e registro das atividades complementares no Sistema Acadêmico da FURG.

Art. 18º. Compete ao Coordenador do Curso fixar, através de edital, as datas para que os alunos submetam os comprovantes das atividades complementares desenvolvidas ao longo do desenvolvimento do curso de graduação.

Art. 19º. A Coordenação de Curso manterá 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.

CAPÍTULO VII – DOS DISCENTES

Art. 20º. O discente matriculado no curso, desde o primeiro semestre, é responsável pelo planejamento que lhe permita realizar atividades complementares, de acordo com a progressão de seus estudos, acumulando créditos para integralização da carga mínima prevista neste Regulamento (Art. 1º).

Art. 21º. Observar e cumprir o presente regulamento, bem como as orientações e prazos estabelecidos em edital pela Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Eventos.

Art. 22º. 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 último período (semestre) do quadro de sequência lógica, para integralização da carga horária de atividades complementares realizadas.

Art. 23º. O discente que integralizar as horas complementares deve submeter via Sistema FURG a solicitação de atividades complementares, juntamente com a documentação comprobatória das atividades complementares desenvolvidas.

CAPÍTULO VIII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 24º. Esta norma passa a vigorar para todos os alunos regulamente matriculados no Curso de Tecnologia em Eventos da Universidade Federal do Rio Grande – Campus Santa Vitória do Palmar a partir da data de sua aprovação.

Santa Vitória do Palmar, 13 de Julho de 2022(ata 06/22-NDE Tecnologia em
Eventos).

Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Eventos

ANEXO A - QUADRO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

Atividades Complementares: Ensino		
Descrição da atividade	Documentos comprobatórios	Carga Horária Considerada
Publicação de artigo científico (ou com aceite final de publicação) em periódico internacional ou nacional especializado de Ensino, com comissão editorial.	Cópia do trabalho publicado ou carta de aceite.	30h
Trabalho completo publicado em evento internacional, nacional ou regional de Ensino.	Certificado de apresentação ou cópia do trabalho ou anais de publicação do trabalho.	20h
Resumo expandido publicado em evento internacional ou nacional de Ensino.	Certificado de apresentação ou cópia do trabalho ou anais de publicação do trabalho.	15h
Resumo expandido publicado em evento regional ou local de Ensino.	Certificado de apresentação ou cópia do trabalho ou anais de publicação do trabalho.	10h
Pôster apresentado em evento internacional, nacional, regional e Local de Ensino.	Certificado de apresentação ou cópia do trabalho ou anais de publicação do trabalho.	10h
Participação em Evento Internacional, Nacional, Regional ou Local de Ensino, como Ouvinte.	Certificado de participação como ouvinte.	Carga horária total
Participação em Evento Internacional, Nacional, Regional ou Local de Ensino, como Organizador.	Certificado de participação como organizador.	Carga horária total
Estágio Extracurricular	Contrato de estágio, plano das atividades desenvolvidas assinadas pela empresa concedente.	50h
Monitorias de Ensino	Parecer do professor orientador e/ou responsável, constando o número de registro do projeto na Pró-Reitoria competente ou o número de Ata do Conselho do Instituto em que o Projeto foi aprovado, discriminando o período e a carga horária de atividades cumpridas pelo aluno.	Exercício integral (quando projeto for anual) será contabilizado 90 horas; Exercício integral (quando projeto for semestral) será contabilizado 45 horas; Carga horária parcial (quando a participação no projeto for interrompida) sendo contabilizado até 5 horas por mês de exercício.

Atividade de bolsista vinculada a projeto de ensino	Parecer do professor orientador e/ou responsável, constando o número de registro do projeto na Pró-Reitoria competente ou o número de Ata do Conselho do Instituto em que o Projeto foi aprovado, discriminando o período e a carga horária de atividades cumpridas pelo aluno.	Exercício integral (quando projeto for anual) será contabilizado 90 horas; Exercício integral (quando projeto for semestral) será contabilizado 45 horas; Carga horária parcial (quando a participação no projeto for interrompida) sendo contabilizado até 5 horas por mês de exercício.
Visitas técnicas e aulas de campo	Atestado de participação.	Carga horária total
Atividades Complementares: Pesquisa		
Publicação de artigo científico (ou com aceite final de publicação) em periódico internacional ou nacional especializado, com comissão editorial.	Cópia do trabalho publicado ou carta de aceite.	30h
Trabalho completo publicado em evento internacional, nacional ou regional.	Certificado de apresentação ou cópia do trabalho ou anais de publicação do trabalho.	20h
Resumo expandido publicado em evento internacional ou nacional.	Certificado de apresentação ou cópia do trabalho ou anais de publicação do trabalho.	15h
Resumo expandido publicado em evento regional ou local.	Certificado de apresentação ou cópia do trabalho ou anais de publicação do trabalho.	10h
Pôster apresentado em evento internacional, nacional, regional e local.	Certificado de apresentação ou cópia do trabalho ou anais de publicação do trabalho.	10h
Monitorias de Pesquisa	Parecer do professor orientador e/ou responsável, constando o número de registro do projeto na Pró-Reitoria competente ou o número de Ata do Conselho do Instituto em que o Projeto foi aprovado, discriminando o período e a carga horária de atividades cumpridas pelo aluno.	Exercício integral (quando projeto for anual) será contabilizado 90 horas; Exercício integral (quando projeto for semestral) será contabilizado 45 horas; Carga horária parcial (quando a participação no projeto for interrompida) sendo contabilizado até 5 horas por mês de exercício.
Atividade de bolsista vinculada a projeto de pesquisa	Parecer do professor orientador e/ou responsável, constando o número de registro do projeto na Pró-Reitoria competente ou o número de Ata do	Exercício integral (quando projeto for anual) será contabilizado 90 horas;

	Conselho do Instituto em que o Projeto foi aprovado, discriminando o período e a carga horária de atividades cumpridas pelo aluno.	Exercício integral (quando projeto for semestral) será contabilizado 45 horas; Carga horária parcial (quando a participação no projeto for interrompida) sendo contabilizado até 5 horas por mês de exercício.
Participação em grupo de pesquisa liderado por docente(s) do quadro efetivo da Instituição.	Registro do Grupo no Diretório do CNPQ e atestado do professor(a) líder do grupo descrevendo as atividades desenvolvidas pelo discente.	60h
Atividades Complementares: Extensão		
Participante/Ouvinte em ação desenvolvida por projeto de extensão no âmbito da FURG e outras les	Atestado ou Certificado de participação	Carga horária integral
Participante/Ouvinte em Curso de Extensão no âmbito da FURG e outras les	Atestado ou Certificado de participação	Carga horária parcial (50%)
Atividades Complementares: Artísticas e Culturais, Sociais e de Gestão		
Participação na equipe organizadora de campanhas beneficentes, educativas, ambientais e outras atividades de caráter cultural, social ou artístico	Certificado de participação	30h
Representação estudantil em órgão universitário (Conselho, Colegiado, Comitês, etc.) Pontuação: até 20 h/a por ano de representação.	Atestado ou Portaria	40h
Exercício de cargo efetivo em órgão estudantil (DCE e DA) Pontuação: 20 h/a por mandato cumprido.	Atestado	20h
Premiação em evento acadêmico	Certificado da premiação	5h
Premiação em atividades de cunho cultural, social ou artístico	Certificado da premiação	5h

Bolsa de trabalho ou estágio em atividade administrativa na FURG Pontuação:	Atestado	Exercício integral (até o fim) de atividade em projeto anual contabiliza 90 horas; Exercício integral (até o fim) de atividade em projeto semestral contabilizando 45 horas; Exercício parcial (interrompido) de atividade (até 5 horas por mês de exercício).
Participação em estágios não obrigatórios com atividades na área cultural, social, artística e de gestão administrativa e acadêmica	Contrato ou edital de seleção (neste caso deve constar a lista final de candidatos aprovados) e plano de atividades desenvolvidas com assinatura da empresa/ instituição pública Concedente.	40h

(ANEXO 3) NORMATIZAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

Premissa

O Parecer CNE/CP nº 29/2002, aprovado em 13 de dezembro de 2002, que trata das Orientações e Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e de Nível Tecnológico, define que:

Para a concessão do Diploma é opcional a apresentação de Trabalho de Conclusão de Curso, podendo ser desenvolvido sob a forma de Monografia, Projeto, Análise de Casos, *Performance*, Produção Artística, Desenvolvimento de Instrumentos, Equipamentos, Protótipos, entre outros, de acordo com a natureza da área profissional e os fins do curso, com a carga horária utilizada para este fim considerada como adicional ao mínimo estabelecido. (grifo nosso)

O Curso de Graduação em Tecnologia em Eventos da Universidade Federal do Rio Grande estabeleceu em seu Quadro de Sequência Lógica e em seu Projeto Político Pedagógico a realização do Trabalho de Conclusão de Curso - TCC I e II, como disciplinas de caráter obrigatório, sob respectivamente os códigos (a determinar) cód. 10973 e cód. 10976, sendo estes requisitos parciais para a obtenção do grau de Tecnólogo em Eventos, a ser integralizado no quinto e sexto período (semestre) do Quadro de Sequência Lógica do Curso de Tecnologia em Eventos, com carga horária total de 180 horas.

O TCC (I e II), de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso, objetiva o

desenvolvimento de uma reflexão teórica a partir de atividades de pesquisa, organizadas de forma adequada às normas de produção de um trabalho científico. O trabalho científico tem por objetivo 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.

A realização do Trabalho de Conclusão de Curso no currículo Tecnológico, em especial no Curso Superior de Tecnologia em Eventos, contempla a indissolubilidade entre o ensino, a extensão e a pesquisa a fim de capacitar e qualificar a formação do futuro Tecnólogo em Eventos em nível: profissional, qualificado para atuar em toda a cadeia produtiva da área de Eventos; e, acadêmico, possibilitando o desenvolvimento de novas pesquisas na área, amadurecimento de propostas teóricas e práticas, e preparando o acadêmico para a Pós-Graduação Lato ou Stricto Sensu.

CAPÍTULO I - DA DISCIPLINA TCC I

Art. 1º - O TCC I apresenta carga horária de 60 horas correspondendo à disciplina de “Trabalho de Conclusão de Curso I”, cód. 10973 , integrante do rol de disciplinas do Quadro de Sequência Lógica, no quinto semestre (período) do Curso de Tecnologia em Eventos - FURG.

Parágrafo único: A elaboração, apresentação e aprovação do Trabalho de Conclusão de Curso – TCC I é pré-requisito parcial e obrigatório para a realização do TCC II e logo obtenção do grau de Tecnólogo em Eventos no Curso Superior de Tecnologia em Eventos – FURG.

Art. 2º - Na disciplina TCC I o discente deverá conhecer o regulamento de TCC do Curso, a Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso e as suas atribuições, conhecer os parâmetros de definição do formato de TCC e as determinações do Comitê de Ética, planejar a pesquisa e desenvolvimento do TCC, Aplicação as teorias e técnicas na elaboração do TCC e iniciar o desenvolvimento inicial do Trabalho de conclusão de curso com auxílio de um Professor(a) Orientador(a).

Parágrafo 01: No TCC I deve ser definido entre orientador(a) e orientando(a) a Estrutura do TCC; o desenvolvimento e escrita do TCC; a delimitação do tema de pesquisa; o problema de pesquisa, objetivos geral e específicos, hipóteses; o referencial teórico/ revisão

de literatura – pesquisa bibliográfica; a metodologia; a elaboração e pré-teste dos instrumentos de coleta de dados; o cronograma geral da pesquisa e as referências bibliográficas.

Parágrafo 02: O TCC I somente será validado estando o aluno devidamente e regularmente matriculado na disciplina de “Trabalho de Conclusão de Curso I – cód. 10973.

Parágrafo 03: O aluno somente poderá cursar a disciplina de “Trabalho de Conclusão de Curso I” - cód. 10973 após ter completado e sido aprovado na disciplina de “Metodologia de pesquisa II” - cód. 101055.

Parágrafo 04: O discente que estiver em condição de provável formando terá sua situação curricular avaliada pela Coordenação e/ou pelo Núcleo Docente Estruturante do Curso, os quais poderão designar se o discente poderá ou não cursar a disciplina no semestre em questão.

Parágrafo 05: Somente após a entrega e avaliação da proposta de pesquisa pelo professor orientador, o aluno estará apto a dar continuidade na construção da pesquisa e redação do TCC I.

Art. 3º - A obtenção do grau de Tecnólogo em Eventos do Curso Superior em Eventos – FURG somente será conferida após a integralização e aprovação em todas as disciplinas de caráter obrigatório(1665) e optativa(120 horas); do Trabalho de Conclusão de Curso I E II (180 horas contabilizadas nas disciplinas obrigatórias); do cumprimento da Carga Horária de Atividades Complementares (60 horas) e das horas curriculares de extensão (210 horas), totalizando a carga horária mínima final para a conclusão do Curso de Tecnologia em Eventos em 2050 horas.

Art. 4º - A cada Professor Orientador será atribuída uma turma da disciplina de “Trabalho de Conclusão de Curso I – cód. 10973.

CAPÍTULO II - DA DISCIPLINA TCC II

Art. 5º - Na disciplina de “Trabalho de Conclusão de Curso II”, cód. 10976 o discente deverá: desenvolver o Trabalho Final de Conclusão de Curso iniciado na disciplina de TCC I, detalhar definitivamente a planificação da pesquisa e realizar a defesa de trabalho de conclusão de curso perante banca avaliadora e depósito do TCC seguindo orientações e

cronograma da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso.

Parágrafo 01: O aluno somente poderá cursar a disciplina de “Trabalho de Conclusão de Curso II” – cód. 10976 após ter completado e sido aprovado na disciplina de TCC I.

Parágrafo 02: Deve ser definido entre orientador(a) e orientando(a) a elaboração/escrita dos elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais; a orientação para levantamento de dados e aplicação do instrumento de coleta de dados; a orientação para tabulação de dados; a orientação para descrição e análises de dados; a redação final do TCC; a orientação para apresentação oral e escrita do TCC; a Defesa do TCC, as Instruções gerais da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso para defesa e depósito do Trabalho de Conclusão de Curso e a entrega de versão final do TCC.

Art. 6º - O Trabalho de Conclusão de Curso II deve evidenciar 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. Deve demonstrar a competência do aluno na construção e desenvolvimento da pesquisa.

Art. 7º - O TCC II poderá ser entregue e apresentado nos seguintes formatos conforme as normas vigentes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT):

- I. Trabalho Monográfico (Apêndice A);
- II. Projeto Experimental em Eventos (Apêndice B);
- III. Artigo Científico (Apêndice C).

Parágrafo 01: É considerado como Monografia a pesquisa de investigação científica (teórica ou empírica) e crítica sobre determinado tema, e é formada por um conjunto de atividades integradas, que inclui as seguintes seções: elementos pré-textuais (ABNT), introdução (objetivos e justificativa), fundamentação teórica, procedimentos metodológicos, análise dos resultados, conclusões, referências, elementos pós-textuais.

Parágrafo 02: O Projeto Experimental visa atender às necessidades sociais, culturais e mercadológicas, do setor de eventos e área afins através de um planejamento desenvolvido para um nicho de mercado identificado pelo discente ou cliente prospectado.

Parágrafo 03: O Projeto Experimental corresponde a um conjunto de atividades práticas de diagnóstico, planejamento, criação, experimentação, plano de ação, captação, orçamento, organização e avaliação de diferentes tipos de eventos ou práticas atreladas a área como instrumento de pesquisa, o qual, na ocasião de sua elaboração, 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 projeto a ser executado.

Parágrafo 04: O artigo Científico se caracteriza como uma produção teórica sucinta, com o objetivo de comunicar as ideias, informações e dados obtidos em uma pesquisa científica de forma clara, coerente e concisa. A partir da construção de um artigo, o pesquisador é capaz aprofundar conceitos; propor uma nova teoria, sinalizando novos experimentos que validem ou refutem essa teoria; realizar novas críticas a um paradigma; apresentar novas metodologias de trabalho; realizar relatos técnicos a partir de novas experiências técnico-científicas, dentre outros. Para o desenvolvimento do artigo o discente deverá seguir as normas da ABNT relativas aos elementos compreendidos por esse formato de produção científica.

Art. 8º - A formatação e estrutura dos formatos de TCC II deveram seguir o padrão e modelo desenvolvido e disponibilizado pelo Docente Orientador e Coordenação de Curso, constantes nos: Plano de Ensino da Disciplina de TCC II- cód 10976; disponibilizado no Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA da Disciplina de TCC II, validados e aprovados pela Coordenação de Curso e Núcleo Docente Estruturante, referente ao ciclo letivo em que o acadêmico está regularmente matriculado.

Art. 9º - Em consonância com a Instrução Normativa 06/2019 que dispõe sobre os procedimentos de encaminhamento dos projetos de pesquisa ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande (CEP-FURG), o Trabalho de Conclusão de Curso II que compreender pesquisa envolvendo seres humanos na forma direta, coparticipativa ou que as informações sobre esses sujeitos sejam identificáveis deve, obrigatoriamente, ser encaminhado para análise do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP-FURG).

Parágrafo Único: O TCC que compreender em sua construção teórico- metodológica a pesquisa envolvendo seres humanos somente poderá ser encaminhado a Banca de Avaliação mediante a aprovação do Comitê de Ética, e a inclusão como anexo no Trabalho de Conclusão de Curso da respectiva documentação comprobatória dessa aceitação no Comitê.

Art. 10º - O TCC II está composto pelas seguintes etapas:

- I. Execução do TCC;
- II. Redação do TCC apresentado à Banca Examinadora;
- III. Apresentação pública e defesa oral do TCC;
- IV. Adequação do TCC a partir das sugestões da Banca Examinadora.

Parágrafo Único: As entregas dos itens de cada etapa devem cumprir os prazos estabelecidos no calendário divulgado pela Comissão de TCC.

Capítulo III - DAS PARTES ENVOLVIDAS

COMISSÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Dos objetivos da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso (CTCC)

Art. 11º- A Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso (CTCC) tem por objetivo desenvolver o planejamento, a organização e o acompanhamento dos Trabalhos de Conclusão de Cursos dos cursos de Bacharelado em Hotelaria, Bacharelado em Turismo e Tecnologia em Eventos.

Art. 12º- Zelar pelas condições de desenvolvimento das atividades dos discentes e dos orientadores no desempenho do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Art. 13º- Elaborar e desenvolver atividades que visem à melhoria do desenvolvimento do TCC.

Art. 14º- Propor alternativas às questões e necessidades que venham a surgir no que concerne ao desenvolvimento do TCC.

Composição da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso CTCC

Art. 15º - A CTCC será composta por dois (02) docentes de cada NDE do Curso de Tecnologia em Eventos, Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo, sendo um titular e um suplente.

Mandato

Art. 16º - Os docentes do quadro efetivo serão indicados na última reunião do NDE do semestre letivo anterior ao que será ofertada a disciplina de TCC I, por um mandato de duração de 1 (um) semestre, com possibilidade de renovação, se houver interesse do membro titular ou suplente.

Responsabilidades e Competências da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso (CTCC)

Art. 17º - A CTCC, designada em reunião de Comitê Assessor pelos cursos Superior de Tecnologia em Eventos, Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo, compete:

- a. A CTCC atuará de maneira conjunta com as Coordenações dos Cursos do Bacharelado em Hotelaria, Bacharelado em Turismo e Curso Superior de Tecnologia em Eventos, mantendo-se afinada com as orientações que delas decorram;
- b. Administrar, em conjunto com as coordenações de cursos e orientadores, a distribuição das orientações;
- c. Consultar os discentes, no período de instrução e orientação de matrícula, no semestre que se iniciará, para que sugiram prováveis temas e/ou orientadores para realização do TCC;
- d. No início do semestre, elaborar e divulgar, em Edital, o Cronograma para o desenvolvimento do Projeto/TCC e demais providências relacionadas ao trâmite desse processo;
- e. Realizar reuniões periódicas com os Discentes e Professores Orientadores;
- f. Planejar e organizar a programação do colóquio dos Projetos de TCC;
- g. Planejar e organizar a programação de defesas de Trabalho de Conclusão de Curso, conforme as etapas a seguir:
 - a. Elaborar projeto e inserir no SISPROJ/FURG;

- b. Encaminhar para aprovação em assembleia do Conselho do Instituto de Ciências Humanas e da Informação (ICHI);
- c. Inserir o projeto no Sistema de Inscrições – SINSC/FURG;
- d. Redigir relatório final;
- e. Emitir os certificados das partes envolvidas e ouvintes.
- h. Encaminhar para o conhecimento, e a indicação, a programação de defesas de TCC ao NDE dos Cursos de Tecnologia em Eventos, Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo;
 - i. Disponibilizar os recursos audiovisuais necessários para o período de defesas de TCC, assim como, reservar o espaço adequado à realização das apresentações;
 - j. Disponibilizar e receber a Ficha de Agendamento de Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso (Anexo 1);
 - k. Disponibilizar aos orientadores os modelos de Ata de Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso (Anexo 2), a Ficha de Avaliação Individual de Trabalho de Conclusão de Curso (Anexo 3) e a Ficha de Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso (Anexo 4);
 - l. Coordenar o recebimento da cópia impressa e/ou digital da versão final do TCC, na data e horário marcados, acompanhado do Termo de Anuência da Versão Final do Trabalho de Conclusão de Curso (Anexo 5). No caso da entrega do TCC ser no formato digital, o aluno deverá enviar o documento, na data e horário definidos, para o e-mail da Comissão de TCC, e, somente após a autorização da CTCC, poderá encaminhar para os membros da Banca Examinadora;
 - m. Disponibilizar aos discentes o Termo de Autorização para Publicação de Trabalhos de Conclusão de Curso no Sistema de Administração de Bibliotecas (ARGO) da FURG. Acesso em: <https://biblioteca.furg.br/images/doc/TermoTCC.doc>
 - n. Informar ao orientador que o aluno não realizou a entrega do TCC no dia aprazado;
 - o. Realizar a entrega da versão digital e/ou física dos Trabalhos de Conclusão de Curso para o Sistema de Bibliotecas FURG – Campus de Santa Vitória do Palmar;
 - p. Redigir e disponibilizar os certificados de participação e/ou orientação dos membros das bancas examinadoras e dos orientadores, devidamente assinados e carimbados ou certificados pela chave de autenticidade digital;
 - q. A troca do Orientador será acompanhada e deferida pela CTCC e Coordenação de curso;

r. Julgar todos os pedidos e recursos encaminhados, bem como dirimir questões não previstas neste regulamento.

DA COORDENAÇÃO DO CURSO

Art. 18º- São competências e responsabilidades da Coordenação de Curso:

- a. Administrar, em conjunto com a CTCC e orientadores, a distribuição das orientações;
- b. Enviar uma listagem prévia dos discentes a serem matriculados nas respectivas disciplinas de TCC I e TCC II, ao término do semestre anterior;
- c. Enviar uma listagem dos alunos matriculados nas respectivas disciplinas de TCC I e TCC II;
- d. Acompanhar as ações desenvolvidas pela CTCC;
- e. Frequentar as reuniões convocadas pela CTCC.

PROFESSOR(A) ORIENTADOR(A)

Art. 19º – A Orientação do(a) Professor(a) poderá ser realizada por um Docente do quadro permanente da Universidade Federal do Rio Grande, atuante presencialmente no Campus de Santa Vitória do Palmar. 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.

Art. 20º – A Orientação do(a) Professor(a) será realizada pelo Docente da disciplina de “Trabalho de Conclusão de Curso” I e II –cód. 10973 e cód. 10976, responsável pela turma em que o discente se encontra regularmente matriculado.

Art. 21º – As atribuições do(a) Professor(a) Orientador(a) são:

- I. Preencher o termo de aceite do orientando em TCC I;
- II. Disponibilizar horários para a orientação em TCC I e II;
- III. Fazer cumprir os prazos previstos no calendário de defesa de TCC II;
- IV. Definir a banca de avaliação do TCC II em conjunto com o(a) orientando(a);
- V. Autorizar o encaminhamento do TCC II à banca de avaliação (Anexo B);

- VI. Preencher e assinar o Caderno de Chamada da disciplina de TCC I e II, que atesta a frequência do(a) orientando(a);
- VII. Participar de reuniões com a Comissão de TCC;
- VIII. Presidir as bancas de avaliação e defesa de TCC II de seus respectivos orientandos;
- IX. Auxiliar na avaliação do aluno durante o processo de construção (TCC I) e defesa do TCC (TCC II);
- X. Aprovar, ou não, a versão final do TCC II, verificando o cumprimento às observações da Banca Examinadora, caso pertinente, e fornecer ao discente o Termo de Anuência da Versão Final do Trabalho de Conclusão de Curso II , conforme o anexo D.
- XI. Efetuar o lançamento da média final do aluno na disciplina de TCC I e II no Sistema FURG.

Art. 22º – Caso houver troca do(a) Orientador(a) esta será acompanhada e deferida pela Comissão de TCC.

COORIENTAÇÃO

Art. 23º - A Coorientação do Discente poderá ser realizada por um Docente vinculado à Universidade Federal do Rio Grande, atuante presencialmente no Campus de Santa Vitória do Palmar.

Art. 24º - A Coorientação poderá ser feita no formato de Projeto Experimental em Eventos por um Técnico de Assuntos Educacionais (TAE), com titulação mínima em nível de Mestrado, sendo possível somente mediante apresentação dos termos de aceite do(a) Professor(a) Orientador(a) e do TAE, após aprovação do pedido pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE).

Art. 25º - São atribuições do(a) Coorientador(a):

- I. Preencher o termo de aceite do orientando EM TCC I;
- II. Disponibilizar horários para a coorientação do acadêmico EM TCC I e II;
- III. Zelar pelos prazos de entrega das etapas de TCC I e pelo calendário de defesa de TCC II;

- IV. Cumprir o plano de ensino e cronograma estabelecido pelo Professor(a) Orientador(a) responsável pela disciplina de TCC I e II;
- V. Preencher e assinar o termo de frequência de coorientação, quando houver;
- VI. Participar de reuniões com a Comissão de TCC, se houver necessidade;
- VII. Reportar-se ao Professor(a) Orientador(a) responsável pelo discente diante de qualquer dúvida, conflito ou necessidade.

ACADÊMICOS EM TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 26º - O(a) acadêmico(a) tem os seguintes deveres:

- I. Cada aluno deverá se matricular na turma DE TCC I e II de responsabilidade de seu respectivo(a) Orientador(a);
- II. Elaborar e apresentar o projeto de pesquisa NO TCC I;
- III. Providenciar a documentação necessária EM TCC I e II;
- IV. Comparecer presencialmente às sessões de orientação agendadas pelo(a) Orientador(a) e/ou Coorientador(a), que poderão ser presenciais ou virtuais tanto em TCC I como em TCC II.
- V. Cumprir os prazos das etapas de TCC I e II;
- VI. Zelar pela escrita própria e autoral, pois a incidência de plágio, em qualquer proporção, implicará na reprovação do discente na disciplina de TCC I e II.
- VII. Convidar membros para compor a Banca Examinadora de TCC II, conforme o Anexo C;
- VIII. Entregar no prazo mínimo de 15 dias de antecedência à data de defesa três exemplares do TCC II a serem encaminhados à banca de avaliação;
- IX. Comparecer em dia, hora e local determinados para apresentar e defender a versão final do TCC II;
- X. Entregar duas cópias impressas e encadernadas em capa dura e uma cópia digital do TCC II a Coordenação de TCC, no prazo estabelecido pela Banca em Ata de Defesa, não ultrapassando o máximo de vinte e cinco dias após a data da sessão pública de defesa, após realizar as alterações sugeridas pela banca de avaliação quando estas forem apresentadas;
- XI. Responsabilizar-se por todas as despesas locomoção, papel, digitação,

fotocópia, encadernação e outras decorrentes da preparação do trabalho em TCC I e II;

XII. Entregar à Coordenação até o prazo final estipulado no Calendário de TCC II uma cópia impressa e cópia digital da "versão final do TCC" – em formato PDF via e-mail - juntamente com os seguintes documentos:

a) Termo de Anuência da Versão Final do Trabalho de Conclusão de Curso II assinado pelo Professor(a) Orientador(a), conforme o anexo D.

b) Termo de Autorização para disponibilização do TCC II no repositório do LAPPE (Anexo E);

c) Termo de Autorização para disponibilização na Biblioteca da FURG, disponível em (<http://www.biblioteca.furg.br/pt/tcc>).

CAPÍTULO IV - DA DEFESA PÚBLICA

Art. 27º – A defesa do TCC II deve ser pública, nas dependências da Instituição;

Art. 28º – A defesa oral do TCC II é obrigatória e deve ser realizada perante a Banca de Avaliação formada por três professores titulares e um suplente ao quais são: Professor(a) Orientador(a) do trabalho e presidente da Banca Examinadora; dois professores convidados (sendo pelo menos um deles atuantes no Curso de Tecnologia em Eventos) e um professor suplente, a ser definido pelo Professor(a) Orientador(a).

Parágrafo único: A escolha da Banca Examinadora deverá seguir critérios de afinidade com o tema, domínio do objeto apresentado na pesquisa, e disponibilidade de tempo do docente convidado, podendo este ser:

- Docente da IES/FURG ou de qualquer outra IES devidamente reconhecida pelo MEC;

- Estudante de Mestrado ou Doutorado em Programa de Pós-Graduação na FURG ou em qualquer outra IES, desde que apresente todos os documentos comprobatórios de vínculo com a respectiva IES antes da data da defesa do Trabalho de Conclusão de Curso II.

Art. 29º – O(a) Professor(a) Orientador(a) será Presidente da Banca Examinadora de TCC II. Cabe a ele(a):

I. Abrir os trabalhos e apresentar os componentes da Banca Examinadora;

II. Abrir os debates, após a apresentação do trabalho pelo(a) acadêmico(a);

III. Reunir-se com os membros da Banca Examinadora, logo após os debates, para proceder à avaliação final;

IV. Comunicar o resultado (Aprovado, Aprovado com restrições, Reprovado) ao(à) acadêmico(a), registrando em Ata de Defesa do TCC II (Anexo F) encerrando os trabalhos;

V. Encaminhar a ata da banca e demais documentos solicitados à Coordenação de TCC;

VI. O Presidente da Banca deverá entregar aos professores convidados o Atestado de Participação em Banca Examinadora, previamente assinado pela Comissão de TCC (Anexo G);

Parágrafo único: Em último caso, quando não existe a possibilidade do Professor(a) Orientador(a) presidir a banca na data de defesa de seu orientando, ele(a) deverá, em tempo hábil, definir um docente membro da Comissão de TCC do semestre corrente para atuar como Presidente da banca em sua ausência. O Professor definido para presidir a banca não assumirá a orientação do discente.

Art. 30º – Para a apresentação oral o(a) acadêmico(a) poderá utilizar recursos audiovisuais, sendo de sua total responsabilidade garantir o seu funcionamento, uma vez que o não funcionamento ou mau funcionamento não impede a apresentação, sendo de inteira responsabilidade do aluno o prejuízo no entendimento da apresentação em virtude da indisponibilidade do recurso elegido.

Art. 31º – O(a) acadêmico(a) terá 15 (quinze) minutos para apresentar o TCC II oralmente.

Art. 32º – Cada avaliador terá 30 (trinta) minutos para arguir a respeito do trabalho.

Art. 33º – O(a) acadêmico(a) terá dez minutos para respostas e comentário por parte do acadêmico à banca;

Art. 34º – Encerrada a apresentação pública do TCC II, a Banca Examinadora, em sessão fechada, sem a presença do público, reunir-se-á para deliberar sobre a nota do acadêmico.

Parágrafo único: Durante a sessão fechada se dará a avaliação qualitativa e

quantitativa do Trabalho apresentado pelo discente. O Docente orientador do trabalho poderá expor de maneira detalhada como foi o processo de construção do TCC pelo aluno. Na sessão também os membros convidados poderão trazer demais contribuições ou esclarecimentos não feitos durante o período reservado para arguição do aluno. As colocações do orientador servirão de base para a avaliação qualitativa do aluno (aprovação; aprovação com restrições e reprovação), refletindo em sua avaliação quantitativa (nota atribuída ao TCC II).

Art. 35º – O(a) Presidente(a) da Banca Examinadora terá até cinco minutos para a leitura da Ata de Avaliação do TCC II.

Art. 36º – O(a) acadêmico(a) que não se apresentar para a sua defesa pública sem motivo justificado é automaticamente reprovado(a).

CAPÍTULO V – DA AVALIAÇÃO DO TCC

Art. 37º – A avaliação do(a) acadêmico(a) da disciplina do Trabalho de Conclusão de Curso II -cód. xx considera:

- I. Avaliação por Banca Examinadora do Trabalho escrito;
- II. Avaliação por Banca Examinadora da apresentação oral.

Parágrafo Único: Avaliação do processo de orientação DO TCC I ocorrerá pelo Professor(a) Orientador(a) e em conjunto com o Coorientador(a), se houver.

Art. 38º - A Avaliação do TCC II será realizada no Formulário de Avaliação dos Membros da Banca Examinadora (Anexo H) e deverá observar os seguintes parâmetros para a atribuição das notas:

I. Parte escrita: apresentação gráfica – formatação ABNT, estrutura geral do trabalho; introdução; justificativa – relevância do tema e da pesquisa; objetivos; problema e tema de pesquisa; metodologia - adequação ao problema e clareza; estrutura – desenvolvimento do referencial teórico; estrutura – coerência das partes do trabalho, coesão e apresentação do texto e das ideias, redação e linguagem; estrutura – procedimentos para coleta, tratamento e

análise dos dados e apresentação dos resultados; estrutura – conclusão e/ou análise crítica dos resultados obtidos.

II. Apresentação Oral: recursos utilizados na apresentação; coerência e coesão da apresentação, linguagem – clara, objetiva, correta; postura e didática na apresentação; domínio do conteúdo, das terminologias; capacidade de resposta à banca examinadora; utilização do tempo de forma equilibrada; introdução – tema e problema, objetivos, justificativa; referencial teórico; metodologia; resultados da pesquisa e considerações finais.

Art. 39º – A nota será constituída pela média aritmética das notas da apresentação oral e da parte escrita, atribuídas, separadamente, pelos membros da banca avaliadora. A nota final será obtida pela média aritmética atribuída pelos avaliadores.

Parágrafo único: A nota será atribuída pela avaliação da banca examinadora a partir da apresentação oral e do trabalho escrito e do Orientador – Presidente da Banca considerando o processo de orientação, apresentação oral e o trabalho escrito.

Art. 40º - A avaliação da banca é soberana, não comporta recurso, nem segunda chamada ou outro tipo de verificação.

Parágrafo único: Trabalhos que apresentarem plágio de qualquer tipo estão AUTOMATICAMENTE ZERADOS, e, neste caso, o aluno será considerado reprovado, e poderá responder a sanções administrativas e/ou legais que regem as leis de direitos autorais.

Art. 41º - Deverá efetuar nova matrícula quando a disciplina TCC II for ofertada o acadêmico(a) que:

- I. Tiver seu TCC II reprovado pela Banca Examinadora;
- II. Não entregar a versão final do TCC II devidamente autorizada pelo Professor Orientador;
- III. Não cumprir o prazo de entregas estipulado pela Comissão de TCC.

Parágrafo 01: Os(as) acadêmicos(as) que na apresentação do TCC II forem reprovados e se encontram no tempo limite permitido para conclusão do curso, serão jubilados.

Parágrafo 02: as disposições acima equivalem para situações semelhantes no TCC I, com a única diferença de neste a decisão de reprovação e de controle de frequência ficarem

a cargo do orientador.

CAPÍTULO VI – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 42º - O Regimento de Trabalho de Conclusão I e II do Curso Superior de Tecnologia em Eventos pode ser alterado, desde que sua alteração ocorra no ciclo letivo anterior à matrícula do aluno nas disciplinas de “Trabalho de Conclusão de Curso I e II- cód. 10973 e cód. 10976, independente do ano de Ingresso, desde que sejam respeitados todos os trâmites legais dentro da IES FURG envolvendo: o Núcleo Docente Estruturante do Curso, a Comissão de TCC do semestre corrente responsável pela alteração de regimento, a Coordenação do Curso, o Conselho de Instituto de Ciências Humanas e a PROGRAD.

Art. 43º - As possibilidades não previstas nesta normativa serão avaliadas e julgadas, e deliberadas pela Comissão de TCC, Coordenação e Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Eventos.

Art. 44º - Esta norma passa a vigorar para todos os alunos do Curso de Tecnologia em Eventos a partir de sua aprovação pelo Conselho do ICHI.

Santa Vitória do Palmar, 21 de Julho de 2022(ata 07-NDE- de Tecnologia em Eventos) .

Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Eventos

(ANEXO 4) REGULAMENTO DE ATIVIDADES DE EXTENSÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

Regulamenta as Atividades
Extensão indispensáveis à
conclusão do Curso Superior de
Tecnologia em Eventos do Instituto
de Ciências Humanas e da
Informação (ICHI) da Universidade
Federal do Rio Grande (FURG).

Premissa

Considerando a Resolução do Conselho Nacional da Educação (CNE) de Nº 7, de 18 de dezembro de 2018, a Resolução COEPEA/FURG de Nº 29, de 25 de março de 2022 e a Instrução Normativa PROEX\PROGRAD de Nº 01, de 8 de abril de 2022, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Eventos estabelecem as Atividades de Extensão como componente curricular obrigatório ofertado fora das disciplinas e componentes obrigatórios presente no QSL, conforme este regulamento. De acordo com a Política Institucional de Extensão da FURG orientada pela Resolução Conselho Universitário (CONSUN) nº 27/2015, a Extensão é compreendida como:

[...] ação de natureza acadêmica, que viabiliza a integração com os demais setores da sociedade, visando promover a formação cidadã, a transformação da realidade, a produção compartilhada de saberes e a emancipação dos sujeitos envolvidos, de forma interdisciplinar e indissociável com ensino e pesquisa, contribuindo para o desenvolvimento humano e para a qualidade socioambiental, a partir das realidades locais, regionais, nacionais e internacionais (Resolução CONSUN Nº 27/2015).

Para atender a Resolução nº 7/2018 e a 029/2022 e Instrução Conjunta 01/2022 que dispõe que a carga horária mínima exigida de 10% da carga horária total do curso para ações de extensão, seja prevista no Projeto Pedagógico do Curso (PPCs). Assim, a carga horária total é compreendida como a soma de todos os componentes, sendo eles: “disciplinas obrigatórias e optativas, atividades complementares, trabalho de conclusão de curso (TCC), estágio obrigatório e outras atividades curriculares previstas no PPC de cada curso de graduação”. A carga horária do Curso Superior de Tecnologia em Eventos é de 2055 horas no qual, no mínimo 10% desse total deverá ser integralizado com ações de extensão, representando 210 horas.

Capítulo I

DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Art. 1º - As Atividades de Extensão do Curso Superior de Tecnologia em Eventos, da Universidade Federal do Rio Grande, lotado no Instituto de Ciências Humanas e da Informação (ICHI), localizado no Campus de Santa Vitória do Palmar é Componente de extensão ofertado fora das disciplinas e componentes obrigatórios presente no QSL, indispensável à conclusão e ao recebimento do grau de Tecnólogo(a) em Eventos.

I- A carga horária total das Ações de Extensão do Curso Superior de Tecnologia em Eventos é de 210 horas referente às práticas executoras de extensão a serem cumpridas pelo discente.

II- A comprovação se dará por meio de apresentação de certificado de participação como membro da equipe executora da ação de extensão, similar ao processo que ocorre com as atividades complementares.

III- A inserção curricular da extensão nos cursos de graduação da FURG será caracterizada nos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC).

Art. 2º - O objetivo da curricularização das Ações de Extensão é assegurar a conexão do aluno com a comunidade externa a Universidade, tendo em vista a promoção da formação cidadã, a difusão do conhecimento técnico científico, a interlocução de saberes-fazer e a valorização dos referenciais culturais e sociais das localidades envolvidas em prol do fortalecimento da economia de maneira criativa e empreendedora. Entende-se por comunidade externa a Universidade, os indivíduos, os coletivos e/ou as entidades de uma comunidade não universitária.

Art. 3º - Das modalidades das ações de extensão previstas, a fim de inserção curricular, tem-se:

- I – Programas;
- II – Projetos;
- III – Cursos e oficinas;
- IV – Eventos;
- V – Prestação de serviços em extensão.

I - Programa de Extensão é entendido como o conjunto articulado de projetos e outras ações de extensão, de caráter multidisciplinar e integrado a atividades de

pesquisa e de ensino, com objetivos determinados e realização em longo prazo.

II - Projeto de Extensão caracteriza-se por ser um conjunto de ações processuais, contínuas, dentro das áreas da extensão, interligado atividades de ensino e pesquisa com objetivos mais específicos, prazos determinados e direcionado a público específico.

III – Os cursos e oficinas são ações pedagógicas, de caráter teórico e/ou prático, podendo ser realizados de forma presencial e/ou à distância, possuindo carga horária mínima de 8 (oito) horas e definição de critérios da avaliação.

IV - Os eventos caracterizam-se por ação planejada e organizada com temática e públicos definidos.

V – Prestação de serviços em extensão é a ação de realizar trabalho ofertado pela IES a terceiros.

Parágrafo único - As ações de extensão devem estar regularmente registradas no SISPROJ e aprovadas pelo Conselho da Unidade Acadêmica.

Art. 4º- O discente deve obrigatoriamente participar como equipe executora nas diferentes modalidades de extensão a fim de cumprir a carga horária prevista que será integralizada ao seu processo formativo.

§1 É de responsabilidade do discente buscar a integralização das ações de extensão, como pré-requisito obrigatório para obtenção do grau de Tecnólogo(a) em Eventos.

Art. 5º - O componente de extensão curricular será oferecido pela FURG a partir de ações de extensão ofertadas semestralmente pelo Curso Superior de Tecnologia em Eventos, desenvolvido pelo discente a partir da modalidade prevista no Art. 5 e inciso III da Instrução Normativa Conjunta 001/22 que prevê a realização da carga horária necessária de 210 horas ao Curso Superior de Tecnologia em Eventos e comprovada por meio da apresentação de certificado de participação

como membro da equipe executora da ação de extensão.

Parágrafo único: No primeiro mês de cada semestre (com exceção do 1º semestre do curso, conforme PPC) será organizado e publicado pela coordenação do curso e pelo NDE um edital oferecendo projetos de extensão conforme o previsto no artigo 3º e com uma CH mínima de 30h no segundo semestre; de 60h no 3º, 4º e 5º semestres, compatível com a oferta de projetos pelos docentes do curso, a fim de atender as necessidades dos discentes de acordo com a CH necessária prevista no caput deste artigo.

Art. 6º - A comprovação da carga horária de extensão se dará por meio de apresentação de certificado de participação como membro da equipe executora da ação de extensão, similar ao processo que ocorre com as atividades complementares, sendo de responsabilidade do discente a apresentação dos certificados em tempo hábil à colação de grau.

§1 O discente deverá solicitar o aproveitamento do componente curricular de extensão com a mediante certificação conforme sistemática adotada pela FURG.

§2 O discente que estiver vinculado à equipe executora de uma modalidade de ação de extensão descritas no Art. 3º pertencente à outra IES deverá apresentar os certificados para contabilizar as horas, ciente de que só poderá cumprir metade da carga horária exigida no Curso Superior de Tecnologia em Eventos, correspondente a 105 horas em outra IES.

Art. 7º - O discente que tiver carga horária de ações de extensão excedente poderá pedir o aproveitamento das horas para integralizar a carga horaria das atividades complementares.

Capítulo II

DA OFERTA DA ATIVIDADE EXTENSÃO

Art. 8º - É dever do Curso Superior de Tecnologia em Eventos oferecer oportunidades para que o discente integralize a carga horária da curricularização de

extensão. Conforme parágrafo único do artigo 5º.

§1A coordenação de Curso, juntamente com o NDE, possui autonomia de solicitar oferta semestral de ações de extensão junto ao corpo docente que comporão o edital de oferta de atividades de extensão conforme previsto no parágrafo único do artigo 5º a fim de garantir a integralização da carga horária da curricularização de extensão.

Art. 9º- A coordenação de curso organizará a divulgação das ações de extensão e as vagas de cada ação propostas pelos docentes do Curso em cada período letivo, via edital, conforme parágrafo único do artigo 5º.

§1 Os docentes e Técnicos Administrativos Educacionais (TAEs) proponentes de ações de extensão devem informar à coordenação de curso as ações de extensão que irão compor o edital de oferta que será publicado no início de cada semestre, conforme parágrafo único do artigo 5º e as vagas a cada semestre letivo, bem como divulgar e selecionar os discentes para a equipe de trabalho

§2 O discente poderá realizar a consulta pública aos Projetos de Extensão da FURG, conforme divulgação realizada na página da Universidade, no endereço eletrônico: <https://www.furg.br/projetos-de-extensao-e-cultura>.

Art. 10º - Os docentes do Curso Superior de Tecnologia em Eventos devem apresentar ações de extensão em cada semestre letivo de forma individual e/ou coletiva prevendo vagas para os discentes na equipe executora da proposta que comporão edital publicado no início de cada semestre conforme o parágrafo único do artigo 5º.

§1ª As ofertas das ações de extensão devem ser realizadas pelos proponentes semestralmente, seguindo o período do Cronograma de oferta de disciplinas estabelecido pela PROGRAD, a fim de haver tempo hábil para o cadastro e aprovação da proposta na Unidade Acadêmica.

§2 No momento do cadastro da ação, cabe ao proponente da ação inserir os

discentes membros da equipe e respectivos planos de trabalho. Membros que venham a ser inseridos após o cadastro e aprovação da ação de extensão devem ser informados no relatório da ação de extensão.

Art. 11º- São de responsabilidade dos docentes e TAES proponentes de ações de extensão:

I. Inscrever a ação extensionista no SISPROJ/FURG e submeter aprovação para o Conselho da Unidade.

II. Apresentar ao término da ação de extensão, relatório das atividades de acordo com os trâmites da Unidade Acadêmica.

III. Solicitar a expedição de certificados, que comprovem a participação da equipe de trabalho e público na ação de extensão.

V. Divulgar as ações de extensão no âmbito interno e externo da IES.

Art. 12º- Os discentes podem propor ações de extensão, desde que haja um professor orientador para cadastramento da modalidade no SISPROJ.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 13º - Os casos não previstos nesse regulamento devem ser encaminhados à Coordenação de Curso e analisados pelo NDE do curso.

Art. 14º - Este regulamento entra em vigor na data de sua aprovação.

Santa Vitória do Palmar, 06 de 07 de 2022(atas 05/07 e 07/07 NDE eventos) .

Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Eventos.

Apêndice A

MODELO DE REFERÊNCIA PARA ELABORAÇÃO DO TRABALHO MONOGRÁFICO – TCC II

ELEMENTOS PRÉ- TEXTUAIS:

Capa (obrigatório); folha de rosto (obrigatório); agradecimentos; dedicatória; epígrafe; resumo (obrigatório); resumo língua estrangeira (obrigatório); listas; sumário (obrigatório)

ELEMENTOS TEXTUAIS:

1. INTRODUÇÃO: apresentação e breve introdução à temática de pesquisa
 - 1.1 OBJETIVOS: Apresentação do Objetivo geral e dos objetivos específicos da pesquisa
 - 1.1.1 Objetivos Específicos
 - 1.2 JUSTIFICATIVA: Apresentação da relevância e importância da pesquisa e sua temática.
 - 1.3 PROBLEMATIZAÇÃO: Apresentação do Problema /Pergunta de Pesquisa
2. REFERENCIAL TEÓRICO: Fundamentação Teórica da Pesquisa realizada.
3. METODOLOGIA DE PESQUISA: Apresentação da Metodologia aplicada na pesquisa: Caracterização e Tipologia de Pesquisa; Caracterização do objeto/sujeito da pesquisa; Instrumentação da Pesquisa; Procedimentos de Tabulação ou Análise de dados coletados; Descrição das etapas da Pesquisa
4. DISCUSSÃO/APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS: Apresentação dos resultados e dados coletados pela pesquisa e sua consequente discussão ou análise.
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS: Conclusão – Cumprimento dos objetivos, destaque da relevância da pesquisa e dos principais resultados obtidos, fechamento do relatório de pesquisa.

ELEMENTOS PÓS-TEXTUAIS: referências, apêndices e anexos.

Apêndice B

MODELO DE REFERÊNCIA DO PROJETO EXPERIMENTAL EM EVENTOS

ELEMENTOS PRÉ- TEXTUAIS:

Capa (obrigatório); folha de rosto (obrigatório); agradecimentos; dedicatória; epígrafe; resumo (obrigatório); resumo língua estrangeira (obrigatório); listas; sumário (obrigatório)

ELEMENTOS TEXTUAIS:

1. **INTRODUÇÃO:** apresentação e contextualização do Evento. Objetivos. Principais características. Público-alvo. Justificativa.
2. **REFERENCIAL TEÓRICO**
3. **PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO:** Discorrer os elementos necessários para as etapas do planejamento e organização do Evento. Materiais Necessários.
4. **DISCUSSÃO/APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS:** Apresentação dos resultados da execução e pós-evento demonstrando dados coletados e sua consequente discussão ou análise. Análise poderá ser realizada a partir de uma matriz S.W.O.T acerca do processo de planejamento e execução do evento.
5. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** Conclusão – Cumprimento dos objetivos, destaque da relevância do Evento dos principais resultados obtidos, fechamento do relatório de pesquisa.

ELEMENTOS PÓS-TEXTUAIS: referências, apêndices e anexos.

Apêndice C

MODELO DE REFERÊNCIA PARA ELABORAÇÃO DE ARTIGO CIENTÍFICO

ELEMENTOS PRÉ- TEXTUAIS:

Resumo (obrigatório); resumo em língua estrangeira (obrigatório);

ELEMENTOS TEXTUAIS:

1. INTRODUÇÃO: apresentação e breve introdução à temática de pesquisa.
- 1.1 PROBLEMATIZAÇÃO: Apresentação do Problema /Pergunta de Pesquisa
- 1.2 OBJETIVOS: Apresentação do Objetivo geral e dos objetivos específicos da pesquisa (se houver).
- 1.3 JUSTIFICATIVA: Apresentação da relevância e importância da pesquisa e sua temática.
2. REFERENCIAL TEÓRICO: Fundamentação Teórica da Pesquisa realizada.
3. METODOLOGIA DE PESQUISA: Apresentação da Metodologia aplicada na pesquisa: Caracterização e Tipologia de Pesquisa; Caracterização do objeto/sujeito da pesquisa; Instrumentação da Pesquisa; Procedimentos de Tabulação ou Análise de dados coletados; Descrição das etapas da Pesquisa.
4. DISCUSSÃO/APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS: Apresentação dos resultados e dados coletados pela pesquisa e sua consequente discussão ou análise.
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS: Conclusão – Cumprimento dos objetivos, destaque da relevância da pesquisa e dos principais resultados obtidos, fechamento do relatório de pesquisa.

ELEMENTOS PÓS-TEXTUAIS: referências, apêndices e anexos.

ANEXO 1 – FICHA DE AGENDAMENTO DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Nome do Aluno:

Nº Matrícula:

Curso:

Título do Trabalho:

Professor Orientador (nome, titulação, unidade acadêmica a qual o mesmo pertence):

Membros da Banca (nome, titulação, unidade acadêmica ou instituição a qual pertence. Se for de fora da FURG, com endereço completo da Instituição):

Professor coorientador (se houver - nome, titulação, unidade acadêmica ou instituição a qual pertence). Se for de fora da FURG, com endereço completo da Instituição:

Data de Defesa:

Horário:

Observações:

Assinatura do Orientador(a)

Assinatura do Orientando(a)

ANEXO 2 – ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Ao(s) **(DIA POR EXTENSO)** dia(s) do mês de **(MÊS POR EXTENSO)** de **(ANO POR EXTENSO)**, às **(HORÁRIO POR EXTENSO)**, teve início no local ou plataforma digital _____, a Defesa Pública do Trabalho de Conclusão de Curso, intitulado **(TÍTULO E SUBTÍTULO COMPLETO DO TRABALHO EM NEGRITO)**, do (a) Discente **(NOME COMPLETO DO ALUNO)** do **(INSERIR NOME DO CURSO)** - FURG, sob a orientação do (a) Docente **(NOME COMPLETO DO DOCENTE ORIENTADOR)**, como parte dos requisitos para a obtenção do título de **(INSERIR O TÍTULO)**. A Banca Examinadora, devidamente aprovada pela Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso, foi constituída pelos professores:

(NOME COMPLETO DO DOCENTE ORIENTADOR) – Presidente da Banca de Defesa

(NOME COMPLETO DO MEMBRO DA BANCA AVALIADORA) – Membro 01

(NOME COMPLETO DO MEMBRO DA BANCA AVALIADORA) – Membro 02

A Banca Examinadora atribuiu a média final **(NOTA FINAL)**, sendo considerado (a) o (a) discente **(REPROVADO; APROVADO COM RESTRIÇÕES; APROVADO)**

A Banca Examinadora indica para a qualificação da versão final do trabalho: Observações **(APENAS SE HOVER)**:

Fica estabelecido o prazo limite de _____ **(QUANTIDADE DIAS CORRIDOS)** para a entrega da versão final do Trabalho de Conclusão de Curso, a partir da data da Defesa. Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

TITULAÇÃO E NOME COMPLETO – Presidente da Banca

TITULAÇÃO E NOME COMPLETO – Membro da Banca

TITULAÇÃO E NOME COMPLETO – Membro da Banca

NOME COMPLETO – DISCENTE

Santa Vitória do Palmar, _____ de _____ de _____

ANEXO 3 – FICHA DE AVALIAÇÃO INDIVIDUAL DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

RELATÓRIO (7 pontos)			
	Elementos estruturais a serem avaliados	Pontos	Nota
1	Estrutura geral do trabalho: formatação, observância das normas técnicas, <i>template</i>	0,00 – 0,5	
2	Estrutura geral do trabalho: relação de coerência entre as partes do trabalho, qualidade do texto (correção e clareza) fluxo na expressão das ideias e redação científica	0,00 – 0,5	
3	Tema e Problema de pesquisa	0,00 – 0,5	
4	Objetivos geral e específico	0,00 – 0,5	
5	Justificativa	0,00 – 0,5	
6	Metodologia	0,00 – 1,0	
7	Referencial teórico	0,00 – 1,0	
8	Apresentação dos dados	0,00 – 0,5	
9	Análise dos dados e apresentação crítica dos resultados	0,00 – 1,5	
10	Considerações finais/conclusões	0,00 – 0,5	
APRESENTAÇÃO ORAL (3 pontos)			
	Itens a serem avaliados	Pontos	Nota
1	Apresentação dos elementos estruturais do estudo	0,0 - 0,5	
2	Recursos utilizados: Clareza, objetividade e correção	0,0 - 0,5	
3	Domínio do conteúdo e capacidade de arguição	0,0 - 1,5	
4	Administração do tempo	0,0 - 0,5	
	MÉDIA FINAL:		

OBS: _____

Membro da banca

Santa Vitória do Palmar, _____ de _____ de _____.

ANEXO 4 – FICHA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Nome do Aluno:

Nº Matrícula:

Título do Trabalho:

Orientador(a):

Membros da Banca:

Data da Defesa:

Horário

Sala:

AVALIAÇÃO DA BANCA

MEMBROS DA BANCA	TRABALH O ESCRITO (Valor)	DEFESA (Valor)	TOTAL
TOTAL			

Observações:

Assinatura do Orientador(a) / Presidente da banca

ANEXO 5 – TERMO DE ANUÊNCIA DA VERSÃO FINAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Eu, **NOME COMPLETO**, Docente da **Universidade Federal do Rio Grande – FURG**, lotado no **NOME COMPLETO DA UNIDADE DE LOTAÇÃO – SIGLA**, manifesto concordância no encaminhamento do TCC: **TÍTULO DO TRABALHO: subtítulo (se houver)**, defendido pelo discente **NOME COMPLETO DO DISCENTE (Nº 00000)**, sob minha orientação, para a Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso, do [Nome do Curso].

Declaro que o orientando seguiu as indicações da Banca de Avaliação e, realizou sob meu acompanhamento, as alterações necessárias para aprovação e qualificação do Trabalho de Conclusão de Curso constantes na respectiva Ata de Defesa.

Por ser expressão da verdade, firmo o presente.

Santa Vitória do Palmar, _____ de _____ de _____.